Ristorazione & Ospitalità

Mensile

www.ecostampa.it

Speciale Vinitaly

Girovagando tra i padiglioni al Vinitaly 2022, degustando 21 vini, di 21 regioni e 21 aziende

di *Diodato Buonora*

È il caso di dire finalmente!!! A Verona, dopo due anni, ritorna il Vinitaly, secondo me, la più importante manifestazione mondiale del mondo del vino. Chi ci è stato si è reso conto che qualcosina è cambiata in meglio. L'affluenza, anche a causa di tutte le restrizioni, è stata inferiore a quella degli anni precedenti. Sono venuti a mancare i "wine lover" (quelli che il vino lo amano e lo bevono), ma la presenza degli operatori, cioè quelli che il vino lo comprano e lo vendono, è stata massiccia. Quindi, quasi tutti addetti ai lavori: maîtres, sommeliers, ristoratori, giornalisti, importatori, esportatori, ecc. In uno degli ultimi comunicati dell'ufficio stampa del Vinitaly si afferma testualmente che: "si chiude l'edizione 54 di Vinitaly, che segna il solco più profondo degli ultimi anni di una manifestazione sempre più orientata al business, con i wine lover nella città medievale palcoscenico naturale di Vinitaly and the city. Vinitaly 2022 registra il record storico di incidenza di buyer stranieri in rapporto al totale ingressi: i 25.000 operatori stranieri (da 139 Paesi) rappresentano infatti il 28% del totale degli operatori arrivati in fiera (88.000)". Effettivamente l'evento è stato un successo. Per quanto riguarda questo articolo, ho cercato di scrivere qualcosa che potrebbe essere anche aggiornamento. Infatti, girovagando tra i padiglioni, ho degustato quei vini che hanno qualcosa da "raccontare". Chi è nel nostro ambiente sa bene che il mondo del vino è praticamente senza fine e che c'è sempre da imparare: vini nuovi, vitigni sconosciuti, mode che cambiano, aziende emergenti e così via. Poi, da sempre, ho cercato di trasmettere che bisogna bere il vino e non le … etichette. Ancora oggi, nella maggior parte delle carte dei vini troviamo i soliti nomi e sappiamo bene che esistono prodotti, a minor prezzo, che dal punto di vista organolettico e di piacevolezza non hanno nulla da invidiare

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Ristorazione & Ospitalità

Mensile

www.ecostampa.it

a nessuno. Di seguito, in ordine alfabetico per regione, descrivo sinteticamente 21 vini di 21 regioni. Vi chiederete perché 21? Le regioni italiane non sono più 20? Sì, sono sempre venti, ma dal punto di vista gustativo ho diviso il Trentino e l'Alto Adige, un po' come fanno le più importanti guide del settore.

Iniziamo questo "viaggio" che mi ha, in alcuni casi, entusiasmato ed emozionato.

ABRUZZO - Colle Cupo 2018, Controguerra Rosso Doc, Barone Cornacchia.

L'azienda Agricola Cornacchia, certificata biologica, ha un'antica tradizione (è nata nel 1577) ed è a Torano Nuovo (TE). 60 ha e 250.000 bottiglie. Produce, in diverse versioni, i vini classici abruzzesi come il Trebbiano, il Montepulciano, Cerasuolo, Passerina, Pecorino. Si trova nella zona del Controguerra Doc, zona che racchiude unicamente alcuni comuni in provincia di Teramo. Qui, mi è piaciuta molto l'immagine e mi ha attratto il "Colle Cupo 2018, Controguerra Rosso Doc", vino ottenuto da: 60% Montepulciano, 30% Cabernet Sauvignon e 10 % Merlot. Alcol 14%. Il vino è macerato sulle bucce per 6 giorni a 28° ed ha un affinamento di 18 mesi in tonneau. Basta vedere con che uve è prodotto per capire che è un vino che piace praticamente a tutti: rosso rubino, profumi di prugna matura e peperone verde e si fa apprezzare per la sua morbidezza al palato.

ALTO ADIGE - Kerner 2021, Alto Adige Valle Isarco Doc, Villscheider.

Allo stand di quest'azienda ho conosciuto il simpaticissimo titolare, Florian Hilpold. Per una mezz'oretta abbiamo parlato di cose buone dell'Alto Adige, soprattutto di vini e speck. L'azienda è una piccola bella realtà (4 ha) alle porte di Bressanone (BZ). È famosa anche per la sua piccola osteria, oltre che per i vini tipici del territorio. Ho assaggiato il "Kerner 2021" (vitigno aromatico a bacca bianca, creato nel 1929 in Germania. Il botanico August Herold incrociò Schiava Grossa, nota in Germania come Trollinger, e Riesling renano), vino che fa

Florian Hilpold delle cantine Villscheider (Alto Adige)

solo acciaio, è aromatico, delicato, ed elegante. Alcol 14,5%.

BASILICATA - Stupor Mundi 2015, Aglianico del Vulture Docg Superiore Riserva, Carbone.

Che bella la Basilicata e che buoni i vini Carbone. Siamo a Melfi (PZ), alla base del Monte Vulture, vulcano inattivo dall'era protostorica (secondo periodo della preistoria, cioè quello generalmente compreso tra la prima età del bronzo e quella del ferro). Qui, Luca e Sara Carbone, con i loro 18 ha di vigneti, producono vini prettamente territoriali con le uve di Aglianico e di Fiano. Ho degustato lo "Stupor Mundi 2015" riserva di Aglianico del Vulture Docg. Un vino che se lo acquistiamo, lo dobbiamo mettere in cantina e dimenticarlo. Migliora di anno in anno ed ha una vita lunghissima. La vendemmia è stata fatta a mano in cassetta nella prima settimana di novembre, macerazione sulle bucce per 18 giorni in piccoli fermentini di acciaio a temperatura controllata. Dopo la fermentazione malolattica, il vino è stato messo in tonneaux e lasciato riposare per due anni in grotte in tufo a temperatura costante e umidità naturale. Prima di andare sul mercato ha poi fatto almeno due anni di bottiglia. Tenore

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Ristorazione & Ospitalità

Mensile

www.ecostampa.it

Speciale Vinitaly

Sara e Luca Carbone delle cantine Carbone (Basilicata)

alcolico: 14,5 % vol. In degustazione ha la stoffa dei grandi rossi: tannini morbidi, sentori di spezie, tabacco e confettura. Al palato è secco, ampio e piacevolissimo. La persistenza, sia olfattiva che gustativa, è quasi infinita.

CALABRIA - Curiale 2021, Calabria Igt, Caparra & Siciliani.

Siamo a Cirò Marina (KR), dove sin dal XIX° secolo, le famiglie Caparra e Siciliani hanno una solida tradizione agraria e vitivinicola in particolare. Nel 1963, facendo tesoro comune di queste esperienze, nasce la "CAPARRA & SICILIANI". Oggi, l'azienda è una società cooperativa e lavora le uve provenienti dai vigneti di proprietà dei soci, estesi per circa 213 ha. Vini dal rapporto qualità prezzo eccezionale. Ho assaggiato il Curiale 2021, un bianco ottenuto dalle uve Greco e Pecorello. Piacevolissimo, il vino ha un colore giallo paglierino leggermente scarico, profumi gradevoli e fruttati e sapore armonico e delicato. Sul sito aziendale il vino è venduto a 8 €. Veramente, ne vale la pena.

CAMPANIA - Vigna del Lume 2021, Biancolella Ischia Doc, Antonio Mazzella.

Nell'ultimo Vinitaly, prima della pandemia, il "Vigna del Lume" è stato premiato da "5StarWines" come il miglior vino bianco d'Italia. Lo trovai in un ristorante sul mare, l'ordinai e rimasi letteralmente colpito in positivo. Veramente un nettare di Bacco. L'ho riassaggiato quest'anno e l'emozione è rimasta intatta. Poi, se si legge la storia di questo vino, il tutto diventa poesia. Prodotto a est dell'Isola d'Ischia, a 100 metri dal livello del mare, in località Punta del Lume volgarmente chiamata "o' lummo". Le uve vengono raccolte leggermente surmaturate, la pigiatura e la torchiatura avvengono ancora nell'antica maniera in piccole grotte. Il mosto ricavato rimane per 12 ore al fresco in queste grotte, successivamente viene trasportato via mare con delle barchette in legno al borgo di Ischia Ponte e dopo in cantina a Campagnano, qui sarà vinificato con la classica tecnica per vini bianchi. Di colore giallo paglierino, è un vino di carattere. Al naso sprigiona profumi di frutta matura, fiori bianchi ed erbe aromatiche. Il gusto è piacevole, lascia una bocca pulita e ha un'interessante e lunga persistenza.

EMILIA ROMAGNA - Roserosse 2019, Romagna Sangiovese Predappio Doc, La Collina del Tesoro.

"La Collina del Tesoro", di proprietà della Famiglia Valentini (a Verona ho incontrato il giovanissimo Stefano), da oltre 100 anni ha seguito un processo di reimpianto e impianto di nuovi vigneti privilegiando il Sangiovese dagli anni 90. L'azienda è a Massa di Vecchiazzano, nell'area Doc di Predappio (FC), una terra ricca di storia e nota per aver dato i natali a Benito Mussolini. Il vino degustato, un Sangiovese

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Ristorazione & Ospitalità

Mensile

www.ecostampa.it

in purezza, è senza solfiti aggiunti. Il risultato, si può ben dire, è il frutto nel bicchiere. Profumi e sapori intensi e piacevoli. Molto interessante.

FRIULI VENEZIA GIULIA – Ribolla Gialla 2021, Friuli Grave Doc, Fernanda Cappello.

Dici Friuli, dici grandi vini bianchi! Il vino che ho selezionato è prodotto da Fernanda Cappello, una delle più fiorenti aziende del Friuli Occidentale. Dei 135 ha aziendali, ben 126 sono vitati. Siamo a Sequals, in provincia di Pordenone e si producono tutti i vini tipici del territorio. Tra questi, il Ribolla Gialla 2021, ottenuto dall'omonimo vitigno autoctono che in Italia troviamo unicamente in Friuli. La gradazione è di 12,5 gradi, quindi adatto a piatti delicati soprattutto di mare. Il colore è giallo paglierino, all'olfatto lo trovo profumato, elegante e armonioso. Il corpo è leggero ed ha un'acidità abbastanza alta. Sono convinto che sentiremo molto parlare dei vini di Fernanda Cappello. Buoni in tutti i sensi: piacevolezza e... il che non guasta... prezzo!

LAZIO – Merlot Ars Magna 2018, Lazio Igt, Ômina Romana.

Ômina Romana nasce nel 2007 per volontà della famiglia Börner nella zona di Velletri, tra le colline vulcaniche e verdeggianti dei Castelli Romani che affacciano sul Mar Tirreno, a circa 40 km a sud della città di Roma. Avevo già avuto modo di assaggiare i suoi vini e ricordo bene che erano semplicemente grandi! Sono prodotti, per la maggior parte, con le uve di vitigni internazionali come: Chardonnay, Viognier, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot. Nella linea più prestigiosa che prende il nome di "Ars Magna" (l'Ars Magna, "la grande arte", era un metodo inventato da Raimondo Lullo 1235-1315, teologo, filosofo e missionario catalano) ci sono veramente vini di grande spessore. Ho provato il Merlot 2018, un vino rosso rubino, molto scuro; al naso è molto intenso, si percepiscono sentori di frutti di bosco, tabacco e spezie; invece al gusto si percepisce un'eleganza senza eguali, una piacevole morbidezza e un'immensa persistenza. Veramente un grande vino.

Katharina Boerner delle cantine Ômina Romana (Lazio)

LIGURIA – Fosso di Corsano 2021, Vermentino Colli di Luni Doc, Terenzuola.

Terenzuola è un'azienda che si può definire "a cavallo", cioè produce vini di due regioni: la Liguria per i bianchi e la Toscana per i rossi. I suoi 22 ettari di vigna si sviluppano su territori diversi e di rara bellezza. La cantina è a Fosdinovo (MS). Il vino preso in degustazione è il Fosso di Corsano 2021, un vermentino che tranquillamente sfida il tempo. Al colore è giallo paglierino brillante. Al naso emana piacevoli sentori fruttati, leggermente minerale e si percepiscono profumi di erbe e miele. Gusto molto interessante: tanta sapidità, equilibrato, avvolgente e fresco.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Ristorazione & Ospitalità

Mensile

www.ecostampa.it

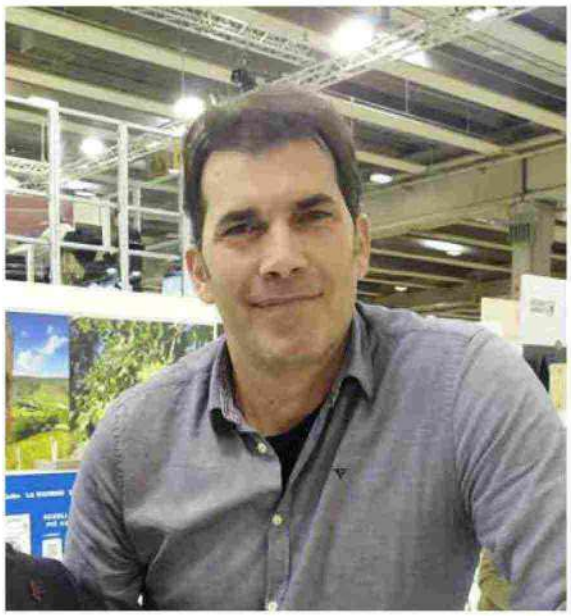
Speciale Vinitaly

LOMBARDIA - Franciacorta Docg Satèn, Cascina Clarabella.
Molto interessante, Clarabella è qualcosa di speciale, è una cooperativa sociale agricola che offre opportunità di lavoro a persone con fragilità psichiche. Al Vinitaly ho fatto una lunga chiacchierata con Aldo Papetti che è l'enologo e mi ha spiegato la filosofia aziendale. La cantina è ad Iseo (BS) e quindi in Franciacorta, patria delle bollicine italiane per eccellenza. Ho assaggiato il Satèn (ricordo che Satèn è una designazione esclusiva della denominazione Franciacorta; si distingue da tutti gli altri Franciacorta per la minore pressione in bottiglia, massimo 5 atmosfere) e mi è piaciuto molto, ha un bel perlage molto fine e persistente, floreale all'olfatto e al gusto è equilibrato, ha una mineralità ed è persistente. Ideale come aperitivo o con piatti "leggeri".

MARCHE – Ylice 2020, Verdicchio di Jesi Doc, Classico Superiore, Poderi Mattioli.
Ci sono tantissimi vini bianchi buoni in Italia, ma il Verdicchio, secondo me, è al primo posto. Poi, se assaggiamo l'Ylice dei Poderi Mattioli, rimaniamo semplicemente estasiati!!! Francamente, lo conoscevo già. Qualche anno fa, ho fatto anche un tour nella piccola e moderna cantina a Serra de'Conti (AN), dove ho conosciuto Giordano Mattioli, un "vigneron" con la "V" maiuscola e i suoi vini mi hanno letteralmente rapito. L'Ylice è un bianco che migliora con il tempo, è un vino solare, giallo paglierino brillante, offre una serie di sentori piacevoli come la rosa gialla, la polpa di pesca e la mandorla. Al gusto è quel vino che hai sempre voglia di bere: complesso, elegante, avvolgente e piacevolmente sapido. Da non bere troppo freddo.

MOLISE – Tintilia 2019 del Molise Doc, San Zenone.
Siamo nel padiglione dove c'è il Molise e cerco un'azienda (non blasonata) che produce il Tintilia, vitigno rosso autoctono del Molise. Mi fermo all'azienda San Zenone di Montenero di Bisaccia (CB). Qui, incontro Mauro, il giovane e bravo enologo che mi spiega che San Zenone è una cooperativa di 200 soci che si occupano di oltre 300 ha di vigne. Comunque ottima la Tintilia 2019: rosso rubino, note di frutta rossa matura (ciliegie) e spezie, complessa, tannino elegante e piacevole al palato.

PIEMONTE – Limpronta 2019, Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Riserva, Montalbera.
Molti identificano il Piemonte con Barolo, Barbaresco, Barbera, Nebbiolo ed altri. Tanti non conoscono il Ruchè, vitigno autoctono principe del Monferrato. Il Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG è un vino dal carattere inconfondibile; i piacevoli sentori floreali di rosa e viola, le note fruttate di albicocca e la speziatura che emerge con l'evoluzione lo rendono immediatamente riconoscibile nel bicchiere. Per assaggiarlo, siamo andati allo stand di Montalbera, cantina a Castagnole Monferrato (AT). Quest'azienda (con il 60% della produzione totale) è il più grande produttore privato di Ruchè. Lo produce in diverse versioni, tutte interessanti, ma ho voluto assaggiare Limpronta, il primo in assoluto ad avere la dizione "Riserva". Il vino



Giordano Mattioli dei Poderi Mattioli (Marche)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Ristorazione & Ospitalità

Mensile

www.ecostampa.it

ha 15 gradi alcolici che ci fa presagire di avere una grande struttura. Il colore è rosso rubino tendente al granato. Al naso è intenso, persistente con sentori tipici di frutti di bosco, che evolvono in spezie orientali e pepe nero. Al palato è potente, pieno, grande corpo e immensa persistenza. Non lo avete mai provato? Fatelo e non ve ne pentirete!!!

PUGLIA – Oltremé 2021, Susumaniello Rosato Salento Igt, Tenute Rubino.

Anche in Puglia abbiamo cercato un vino ottenuto da un vitigno emergente, parliamo del Susumaniello, vitigno a bacca nera, di probabili origini dalmate, diffuso da tempo in Puglia, soprattutto in provincia di Brindisi. Le Tenute Rubino (azienda brindisina) è probabilmente l'azienda che ha più investito in questo vitigno. Lo produce in rosso, rosato e spumante e in tutte le tipologie esistono diverse versioni. Della versione "Oltremé", per la prima volta, è stato prodotto anche il rosato. Ne è venuto fuori un vino dal colore accattivante che solo a guardarlo vi invita a berlo. Sicuramente è un vino estivo che potrebbe essere il compagno ideale per tutte le occasioni. Il colore è rosa tenue, molto luminoso. Al naso si percepiscono sentori che ricordano la melagrana e il lampone. In bocca è fresco, leggero (12,5°), sapido, intenso e aggiungerei molto interessante.

SARDEGNA – Delicanto 2021, Sardegna Semidano Dop, Locci Zuddas.

La Locci Zuddas è un'azienda che fa capire come la Sardegna è una regione che ha ancora molto da raccontare nel panorama vinicolo nazionale. Oltre ai vini conosciuti come il Vermentino e il Cannonau, vinifica anche il Monica di Sardegna, il Nuragus, il Nasco e il Semidano, vitigno che francamente non conoscevo. Leggendo qua e là, sembra che il Semidano è un vitigno a bacca bianca di origine incerta, forse giunto in Sardegna negli antichi approdi di Karalis e Nora in tempi molto remoti, ad opera di commercianti fenici o romani. Allo stand della Locci Zuddas, abbiamo chiacchierato con il giovane enologo Francesco Bertagna e con Tomaso Locci che ci hanno fatto innamorare di questo vino. Il colore è giallo paglierino con riflessi tendenti al dorato, il profumo è delicato di frutti bianchi ed erbe aromatiche ed il sapore è morbido, sapido e fresco. Un vino che fa venir voglia di andare … in Sardegna.

SICILIA – Bello Mio 2021, Zibibbo Terre Siciliane Igt, Fondo Antico.

Ed eccoci nella nostra bella Sicilia: vini caldi, ricchi, buoni, piacevoli. In loro si sente il mare, il sole, le vacanze… Se c'è un vitigno di questa regione che mi affascina è sicuramente lo Zibibbo, un vitigno aromatico che appartiene alla famiglia dei Moscati. Noto anche come Moscato d'Alessandria, proviene dall'Egitto e si è inizialmente diffuso grazie ai Romani nel bacino del Mediterraneo. Sono capitato, per caso, allo stand dell'azienda Feudo Antico che aveva una bella immagine e nella sua gamma aveva lo Zibibbo. Ed eccomi ad assaggiarlo: intrigante, piacevole, sentori di arance, fiori bianchi e sapido. Per un attimo ho trovato la Sicilia in un calice di vino!

TOSCANA – Ad Agio 2016, Sangiovese Mon-

Tomaso Locci delle Cantine Locci Zuddas (Sardegna)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Ristorazione & Ospitalità

Mensile

www.ecostampa.it

Speciale Vinitaly

Ilaria e Giovanbattista Basile delle cantine Basile (Toscana)

tecucco Docg Riserva, Basile.
Anche qui lo stesso discorso fatto con il Piemonte. Tutti conosciamo vini dal calibro di Brunello di Montalcino, Chianti, Nobile di Montepulciano, Bolgheri ed altri. Io, invece, sono appassionato del Sangiovese Montecucco Docg. La zona di produzione è in provincia di Grosseto ed il vitigno più coltivato è il Sangiovese. Sono stato nello stand del consorzio ed ho conosciuto il Presidente Giovan Battista Basile, napoletano che circa 20 anni fa ha creduto ed ha investito nel Montecucco. Oggi, la sua azienda, Basile, in conversione biologica, che ha sede a Cinigiano (GR), si estende su 40 ettari, di cui 14 coltivati a bosco, 8 dedicati alla vigna ed il resto a seminativo. La produzione viaggia sulle 40-50.000 bottiglie, per buona parte piazzate all'estero. Ho assaggiato il suo "Ad Agio 2016" che è una Riserva di Sangiovese Montecucco Docg: secondo me, non teme confronti con gli altri vini toscani più blasonati. Il colore è rosso rubino. Al naso si percepiscono sentori di frutta rossa matura, frutti di bosco, confettura e cuoio. Al palato è pieno, rotondo, tannini eleganti e morbidi. In pratica, un grande vino.
TRENTINO – Riserva Trento Doc, Maso Poli.
Non tutti sanno che anche in Trentino ci sono delle super bollicine che portano il nome di "Trento Doc". Abbiamo scelto di degustare la Riserva di Maso Poli, azienda che è a Lavis (TN). Naturalmente parliamo di un metodo classico che è affinato sui lieviti per oltre 60 mesi. È prodotto con le uve Chardonnay (80%) e Pinot Nero (20%). In degustazione è proprio come lo descrive l'azienda: colore giallo paglierino dorato; intenso profumo di mela matura con sottofondo di crosta di pane e lievito; la struttura al palato è ricca, ma con un'elegante nota fresca di acidità e mineralità, che donano persistenza in bocca. La Maso Poli è condotta da tre brillanti sorelle: Romina, Martina e Valentina Togn che hanno ereditato l'azienda dal papà Luigi. È proprio vero, il Trentino è l'unica regione che fa rima con vino!
UMBRIA – Opera 2021, Rosato Umbria Igp, Feudi Spada.
L'Umbria è conosciuta per i suoi grandi rossi. Però, per questo articolo ho scelto un ottimo rosato, ottenuto da Sangiovese in purezza. L'azienda che lo produce è la Feudi Spada che troviamo a Castel Viscardo (TR). Il viticoltore è il giovane Alessandro Leoni che afferma che la cantina nasce con l'intento di recuperare un territorio

Alessandro Leoni dei Feudi Spada (Umbria)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Ristorazione & Ospitalità
Mensile

www.ecostampa.it

oramai in abbandono agricolo, rigenerare fertilità e dare sostegno economico e paesaggistico ad una zona che merita. Il vino si chiama "Opera", color rosa cipria, frutto di un'accurata e sapiente lavorazione in cantina. Eleganza e femminilità sono l'essenza di questo vino che prende il nome dall'Opera Pia de La Marchesa Spada XV° secolo d.C. Un vino che piace a tutti.

VALLE D'AOSTA – Petite Arvine 2020, Valle d'Aosta Dop, La Source.

Chi ha lavorato in Svizzera, non può non conoscere la "Petite Arvine", vitigno autoctono del Vallese, da cui si è diffuso anche in Valle d'Aosta. È un vitigno che ha una particolare predisposizione alla coltivazione in quota, e per questo viene anche soprannominato "vite dei ghiacciai", per la sua capacità di resistere e acclimatarsi senza problemi nei climi più freddi e inospitali. È il mio vino valdostano preferito, anche perché mi fa ricordare il mio lungo trascorso in terra elvetica. Ho assaggiato, o meglio riassaggiato, perché già conoscevo l'azienda, quella della cantina "La Source" che è a Saint-Pierre (AO) ed è nata nel 2003 dall'esperienza e dalla passione di un gruppo di alcuni giovani agricoltori esperti in campo vitivinicolo. Il vino è giallo paglierino, sentori fruttati e floreali, in bocca è fresco e nello stesso tempo intenso, persistente ed elegante. Credo che sia un vino che tranquillamente sfida il tempo e migliora con gli anni.

Diodato Buonora, direttore di Ristorazione & Ospitalità con Elena Zeni, cantine Zeni (Veneto)

VENETO – Amarone della Valpolicella Nino Zeni 2015 Docg Classico, Zeni 1870.

Per chiudere questa "maratona", ho scelto uno dei più classici vini italiani, l'Amarone della Valpolicella, e non l'ho fatto con uno qualsiasi, ma con un vino che, secondo me, è tra le massime espressioni di questa tipologia. Parlo della "riserva" Nino Zeni della cantina Zeni 1870 di Bardolino (VR), una delle più belle e storiche realtà del territorio. A condurre l'azienda ci sono Elena (che ho conosciuto al Vinitaly), Federica e Fausto Zeni che è anche l'enologo della cantina. La Zeni 1870 produce l'Amarone in 4 versioni: il Classico, il Vigne Alte, il Barriques e il Nino Zeni che è dedicato al padre degli attuali titolari e viene prodotto unicamente nelle annate migliori dalle uve più belle. Tra tutti i vini degustati in questo 54° Vinitaly è quello che, per la qualità, mi ha colpito di più. Il colore è rosso rubino intenso, leggermente tendente al granato. All'olfatto si percepiscono sentori speziati, cioccolato, cannella e mandorla tostata. Gusto? Immenso in tutti i sensi, una piacevolezza indescrivibile, grande struttura ed è facilmente intuibile che ha una grande longevità.

Se siete arrivati sin qua, vuol dire che questo mio particolare viaggio enologico nelle nostre regioni vi è piaciuto e non posso far altro che ringraziarvi!!! Alla prossima.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

WineNews
I VINI DI WINENEWS

Settimanale

www.ecostampa.it

ZOOM

MONTALBERA, LACCENTO© CRAFT BEER IGA DI RUCHÈ

VIA MONTALBERA, 1 - CASTAGNOLE MONFERRATO (AT)
Tel: +39 0141 292125
Sito Web: www.montalbera.it

In casa Montalbera, nota cantina del Monferrato, è arrivata anche una birra. Si chiama "Laccento" e si pone come punto di incontro tra il territorio viticolo del Monferrato e l'esperienza del mondo brassicolo. Malto, luppolo e uve di Ruchè si fondono per dare vita a una birra unica, capace di esprimere un radicamento territoriale e un carattere distintivo lontano da qualsiasi standardizzazione industriale. Prodotta in Piemonte in un laboratorio artigianale, la birra di Ruchè nasce da un processo produttivo che prevede dieci giorni di fermentazione per il malto d'orzo e il luppolo in serbatoi di acciaio a cui viene poi aggiunto il 2,5% di vino. Dopo 30 giorni di maturazione viene imbottigliata senza pastorizzazione né microfiltrazione e si affina per 15 giorni in bottiglia. Dal colore dorato con riflessi ambrati che ricordano il miele, profuma di frutta candita e possiede schiuma sontuosa e pannosa. Al palato risulta dolce ma non stucchevole, potente ma equilibrata, con un retrogusto leggermente amarognolo.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

www.ecostampa.it

"Questo sito usa i cookie per offrirti una migliore esperienza. Leggi l'Informativa sulla Privacy e l'uso dei Cookie. Alcuni servizi esterni (Google, Facebook, Vimeo...), se presenti in questo sito, potrebbero utilizzare cookie di profilazione. Se vuoi, puoi bloccarli, modificando le tue Impostazioni Cookie. Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento ACCONSENTI all\u2019uso dei cookie." INFORMAZIONI

Vinitaly and more. Una 54° edizione tutta di vivere

Print PDF

Vinitaly in rialzo con indice entusiasmo in forte crescita, dati che indicano come la ripresa 2022 per il vino italiano non può che ricominciare dalla 54° edizione del Salone del vino e dei distillati, VInitaly 2022.

di Antonella Iozzo

Verona – **Vinitaly** una 54° edizione tutta da vivere. Dal 10 al 13 aprile, a **Veronafiere, Verona,** il vino è stato più che mai protagonista con i suoi produttori, esperti, buyer e wine lovers. Il mondo del vino ha dialogato e si è confrontato tra attualità, trend, tasting e tanta rinnovata passione.

E se il record dell'export 2021 e l'importante presenza di buyer internazionali, testimonia un interesse mai spento su ogni fronte e a tutti i livelli, **Vinitaly** si conferma la Fiera must per l'economia e lo sviluppo delle Aziende vitivinicole, un volano per il loro business.

Numerosissimi gli appuntamenti in calendario, convegni, conferenze, seminari, degustazioni come i "Grandi vini italiani by top enologi francesi" o l'omaggio al grande Veronelli con "Luigi Veronelli e i suoi tesori enologici", degustazione di vini di vecchia annata provenienti da tutta Italia della leggendaria Cantina del Maestro.

Il vino incontra i sensi in padiglioni affollati, allestiti con grande attenzione. È una kermesse che traccia il suo itinerario regione per regione, dalla solarità siciliana all'iconica Toscana, dove tra Chianti e Brunello di Montalcino, troviamo i vini di **Fabrizio Pratesi** in Carmignano nel cuore della Toscana. I suoi vini decisi, intesi e dall'ottima persistenza come l'ultimo nato **I Sassi di Lolocco,** merlot in purezza, che si contraddistingue per i tannini morbidi e vellutati e per un'eleganza calda e appagante

Un susseguirsi di declinazioni e di interpretazioni che traducono il territorio in massime espressioni qualitative come la **Tenuta Cavalier Pepe**, dall'Irpinia l'autenticità trova nuova voce nell'affinamento in anfore, nasce **Appio**, aglianico Irpinia Campi Taurasini doc 2017, produzione limitata e numerata. Un aglianico affinato in anfore e prodotto con uve provenite dalle vigne più vecchie, dalla forte personalità, un rosso dal sorso articolato, profondo ed elegante. Degustarlo è un'esperienza, viverlo insieme a **Milena Pepe** è un ritorno sui vigneti della tenuta, un sentimet che rimanda all'autenticità, concept della Tenuta.

Viaggio tra l'Italia del vino, passando da un padiglione all'altro si passeggia tra la fascinazione alpina dell'Alto Adige scoprendo vigneti scoscesi, clima mediterraneo, differenti terroir ed importanti escursioni termiche. È una terra dove il vino incontra il gesto dell'uomo e la passione la determinazione. Una lungimiranza che porta Cantine come **Elena Walch, Manincor, Cantina Terlano** ad essere riconosciute a livello internazionale e ancora **Cantina Tramin, Tenuta Hans Rottensteiner, Franz Haas, Cantina Cortaccia** e l'intero patrimonio viticolo altoatesino una realtà coesa e protesa verso il futuro.

Altri articoli

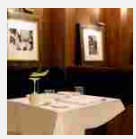
Vinitaly and more. Una 54° edizione tutta di vivere
Vinitaly in rialzo con indice entusiasmo in forte crescita, dati che indicano come la ripresa… Leggi ►

Joia Ristorante, la natura, l'estetica e il gusto, Pietro Leemann
Joia Ristorante Milano, la voce della natura, l'essenza del benessere, l'estetica del gusto. Un arte,… Leggi ►

Campania. Vino, business, mercati. Il vino, il valore la sua natura
Campania. Vino, business, mercati. La Camera di Commercio di Caserta meet the wine world evolution… Leggi ►

Vinitaly 2022 si conferma meta ideale del business internazionale
Vinitaly 2022 l'incontro e il confronto, quel carismatico face to face, quel vivere il battito,… Leggi ►

Taste Jesolo, discover the landscape fascination gourmet version
Taste Jesolo, esperienza immersiva e coinvolgente nella cultura enogastronomica in una nuova dimensione di bellezza… Leggi ►


Ristorante Tazio, allure di sapori, dolce vita attitude
Ristorante Tazio, Anantara Palazzo Naiadi Hotel Roma, un'estensione di Dolce Vita al piacere del gusto… Leggi ►

Ristorante Forte anima food for NH Milano Palazzo Moscova
Ristorante Forte, l'autenticità nella sua essenza. L'NH Milano Palazzo Moscova, la fascinazione cordiale e moderna… Leggi ►

Sky Blu Restaurant, emozionarsi tra gusto e atmosfera
Sky Blu Restaurant, l'Aleph Rome Hotel, Curio Collection, by Hilton, mediterranea evoluzione di gusto e… Leggi ►

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Dal Trentino, dove basta un nome per rivivere la brezze delle bollicine **Trentodoc**, **Cantine Ferrari,** al Veneto con una suggestiva promenade tra bianchi e rossi. Le sempre iconiche voci dell'amarone **Allegrini, Masi, Tommasi** al vibrante, poliedrico e vitale mondo del Prosecco e non solo con **Villa Sandi.** Un nome, uno stile, sinonimo di eleganza e storia, origine e rispetto per il territorio. La **Famiglia Moretti Polegato** nella semplicità del loro essere ambasciatori del vino comunica la sua cultura, il suo essere che dialoga fra tradizione e innovazione. Una lungimiranza quella della Famiglia Moretti Polegato e di **Giancarlo Moretti Polegato** nobiltà d'animo e passione, che li ha condotti verso nuovi orizzonti con Tenuta Borgo Conventi, In Friuli Venezia Giulia e una intraprendenza che si apre sempre più averso nuove dimensioni come quella del Fresco Prosecco Doc Rosè Millesimato, albori contrastanti placati dalla piacevolezza di un sorso sincero ed easy.

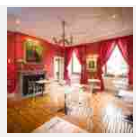
Veneto che gioca in casa con un Vinitaly sempre più coinvolgente e stimolante e si dimostra sempre capace di attrarre e stupire con stand che si aprono amplificando gli spazi accogliendo con savoir-faire, un esempio? **La Collina dei Ciliegi. Massimo Gianolli** e il suo team sono una squadra che piuttosto che produrre vino produce la cultura del vino nella sua entità. Si parte del terroir, quella tavolozza sita nella Tenuta di Erbin in Valpantena (zona Cru della Doc Valpolicella) grazie a Christian Roger, vice presidente La Collina dei Ciliegi, membro permanente Grand Jury Européen du vin e Ad Vino & Finanza, e Lydia Bourguignon, consulente agronomo dei più importanti Chateaux francesi, impegnati a leggere in verticale il terreno e la sua storia con operazioni meticolose che hanno saputo interpretare le varie stratificazione del terroir. Solo così grandi vini stillano la loro poesia, nel calice il **Ciliegio Amarone della Valpolicella 2017,** e adesso non possiamo che attendere la nuova opera firmata La Collina dei ciliegi.

Partiture enoiche che si librano in sinfonie di vino italiano è il caso di **Angelini Wines & Estates, già Bertani Domains,** 6 cantine nel lirico accodo tradizione – innovazione. Dalla Toscana, tre differenti declinazioni di denominazioni di origine: Brunello di Montalcino in Val di Suga, Vino Nobile di Montepulciano nella Tenuta Trerose e Chianti Classico a San Leonino. Dal Veneto, Bertani l'unicità fattasi massima espressione di artigianalità e innovazione con l'Amarone della Valpolicella Classico e Valpantena. Dalle Marche, l'Azienda Fazi Battaglia per il Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico. E a Romans d'Isonzo (GO) Cantina Puiatti con la sua Ribolla Gialla metodo classico, indossa un'etichetta essenziale informale, dall'appeal moderno. Ideale per una vivace e loquace setosità perfettamente bilanciata, fresca e minerale. Dedicata alla convivialità, rilascia il piacere di scoprirla con abbinamenti easy e originali come la pizza focaccia di Renato Bosco.

Un Vinitaly che ha coinvolto le diverse realtà del territo, fra le quali non poteva mancare **Signorvino** La catena di enoteche con cucina lanciata nel 2012 da Sandro Veronesi, che oltre alla presenza in sala stampa con un corner dedicato e la personalizzazione dell'area, ha caratterizzato i tre negozi siti tra Verona e la Valpolicella con una serie di appuntamenti dedicati alla musica, ai libri e naturalmente al vino. In Fiera ogni regione è un richiamo dalla Calabria con uno stand Calabria Straordinaria suggestivo e luminoso che ospita una rinnovata energia nel comunicare e promuovere. Ed è qui che scopriamo l'**Azienda IGreco** di Cariati, vini dal carattere fiero e intenso che si lasciano ricordare come il Masino IGP Calabria. Un rosso deciso che sviluppa note armoniche e spaziate ed un finale persistente.

Vinitaly, la grande vetrina del vino internazionale continua a scoprire interessanti proposte e abbinamenti come le ostriche con le bollicine **Montalbera**. Degustazione con il Metodo Classico 120+1 ultima sboccata, Calypso Viognier 2021 e Calypsos Rosé 2021. Desideri che scorrono lungo le dinamiche di una competenza che non conosce pause quella di **Franco Morando**.

Dal Piemonte alla Liguria con i vini della **Riviera Ligure,** colline che si affacciano sul mare per un territorio che racchiude 25 piccoli produttori dediti a coltivare il futuro del vino. Sono calici di vini autoctoni che rilasciano tutta la dedizione del produttore, una qualità che si tramanda da generazioni e che ritroviamo nel Vermentino Doc "I Muzazzi" dell'Azienda Agricola **Calleri**, Riviera Ligure Di Ponente, incontro di terra e mare che svela piacevolezza e freschezza,



Carignano Pop Bistrot, rinascita quotidiana di sapori e memoria

Carignano Pop Bistrot, il talento per la semplicità, la passione per la tradizione evolutiva, il… Leggi ►

Ristorante Santa Elisabetta, i piaceri della vita, il diletto del gusto

Ristorante Santa Elisabetta, Dining experience. La classe innata di uno stile e di un concept… Leggi ►

Leon's Restaurant Roma dove i sogni son desideri culinari

Leon's Restaurant al Leon'sPlace Hotel, Roma by Planetaria Hotels, souvenir culinari da gustare con tutti… Leggi ►

Aroma Restaurant Roma. Pura gioia gourmet con vista Colosseo

Aroma Restaurant, Palazzo Manfredi Hotel Roma, un viaggio dei sensi dove la visione diventa evocazione… Leggi ►

Locanda Margon, l'arte di vivere il gusto, l'attitudine all'eleganza

Locanda Margon, il fascino della semplicità e il richiamo della naturale eleganza, nella vita come… Leggi ►

Brunello Restaurant, l'altro lato della cucina romana

Brunello Restaurant, Baglioni Hotel Regina Roma, la cultura della tradizione gastronomica, l'estro della creatività, in… Leggi ►

Ristorante Il Parmigianino attitude contemporanea e tradizione

Ristorante Il Parmigianino, Grand Hotel de La Ville, Parma, il senso del gusto, la passione… Leggi ►

Clesio Restaurant la passione riaccende l'ispirazione

Clesio Restaurant, Grand Hotel Trento, una realtà che presenta il reale nel piatto, la passione… Leggi ►

Ritterhof Restaurant emozioni culinarie e fascino altoatesino

Ritterhof Restaurant, un luogo dove l'anima culinaria dello chef Simon Grunser e lo spirito di… Leggi ►

Catalogo Proposta Vini, la natura del vino, il carattere del territorio

Catalogo 2022 Proposta Vini , la natura del vino, il carattere della territorialità. Un mondo da… Leggi ►

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

più strutturato aromatico e floreale il Vermentino Montenero, Azienda Agricola **Ramoino**, che non lasica spazio a incertezze.

Anche coi rossi la Riviera Ligure si lasica apprezzare con il Granaccia DOC, **Innocenzo Turco.** Freschezza bucolica leggermente minerale. Easy ma con il piglio imperativo ligure l'Ormeasco di Pornassio d.o.c. in purezza della T**enuta Maffone**. Decisamente più strutturato il Rossese di Dolceacqua Serro de' Becchi, sempre dell'Azienda Agricola **Ramoino** deciso, svettante, verticale quanto basta per farsi riconoscere e apprezzare.

Vinitaly, un viaggio nel mondo del vino che esplora nuovi territori per infiniti momenti di piacere sulle rotte del buon vivre. Nuove dimensioni che rivelano lo straordinario nel calice attraverso itinerari fuori dai soliti schemi, nasce la wine experience firmata **MSC Crociere** che debutta al Vinitaly presentando in collaborazione con **Wine&Sea,** la Wine Cruise. 8 giorni di crociera e un corollario dei migliori vini bianchi, rossi e frizzanti presenti sul panorama enologico italiano. Wine, event, atmosphere, l'arte della vino, l'arte di saperlo vivere, dove il cielo incontra il mare.

Un mosaico di emozioni che registrano le pulsazioni del presente nel mondo del vino, uno scatto del tempo che ha segnato questo Vinitaly con presenze record di buyers stranieri è infatti cresciuto, in fiera, il numero degli acquirenti professionali, soprattutto stranieri.

La forte presenza da sbocchi storici del vino made in Italy quali Usa e Canada seguiti da Germania, Regno Unito, Svizzera e mercati del Nord Europa dimostra come, nonostante la crisi geopolitica, il vino italiano continua a rimanere solido traghettando positività e fermento.

Vinitaly in rialzo con indice entusiasmo in forte crescita, dati che indicano come la ripresa 2022 per il vino italiano non può che ricominciare dalla 54° edizione del Salone del vino e dei distillati, VInitaly 2022.

https://www.vinitaly.com/it/verona

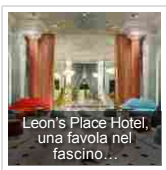
di ***Antonella Iozzo*** ©Riproduzione riservata
(19/04/2022)

Articoli correlati:

- Vinitaly 2022 si conferma meta ideale del business internazionale

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

Posts correlati:


Leon's Place Hotel, una favola nel fascino…

54° edizione Vinitaly posticipata al 2022,…

Noi Di Sala, seconda edizione di Pass

Locanda Margon, l'arte di vivere il gusto,…

Comitato d'eccellenza per la 3° edizione…

Accoglienza che passione. 44esima edizione…

Rivoluzione, fuoco dell'armonia per la X…

Mario Di Paolo Designer of the Year alla…

Feinstein's/54 Below nightlife at its…

Vinitaly Russia, l'Italia leader di…

TASTE & WINEART buyer, La collina dei ciliegi, MSC Crociere, Signorvino, tasting, trend, Verona, Vinitaly 2022, Vinitaly and more, vino, Wine, wine experience, Wine&Sea

← Joia Ristorante, la natura, l'estetica e il gusto, Pietro Leemann

Ristorante Villa Madruzzo, il piacere tra ospitalità e good food

Ristorante Villa Madruzzo, si lascia vivere e ricordare. Un luogo dove, la qualità, la vocazione… Leggi ►

Cocktail seduction and hospitality couture, destination Lido Palace

Cocktail seduction and hospitality couture destination Bali Bar and Bistrot Tremani riscrivono l'importanza di "essere… Leggi ►

ConTanima. Il sapore, la sua anima. Il sogno inizia al Laurin

ConTanima, Parkhotel Laurin Bolzano. Il sapore, la sua anima. Il sogno inizia qui. Location magica,… Leggi ►

Ristorante Clesio, il gusto, il piacere, la tradizione contemporanea

Ristorante Clesio, Grand Hotel Trento, la cultura del buon cibo firma il piacere del buon… Leggi ►

Lenz Social Dining. Armonia di sapori, eleganza informal chic

Lenz Social Dining, all'Hilton Vienna Park il piacere del cibo, l'arte culinaria, la cultura. Questione… Leggi ►

Ristorante Gastronomico, Palazzo Parigi. Emozione culinaria

Ristorante Gastronomico, Palazzo Parigi Hotel Milano, tra vivacità culturale e arte culinaria il carattere neoclassico… Leggi ►

Treelodgy and Astoria Resort. Il sapore come nuova meraviglia

Treelodgy and Astoria Resort Riva del Garda, dal "Bistrò Vinessa" alla "Cristal Box" il gusto… Leggi ►

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

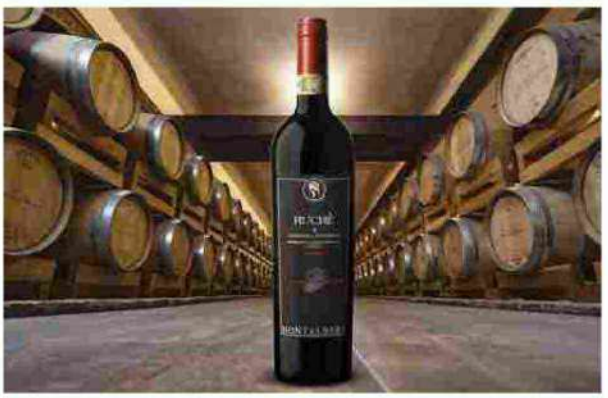
ULTIMI AGGIORNAMENTI

- "Grandi Giardini Italiani. L'essenza del Paradiso", nuovo volume di Franco Maria Ricci Editore
- Nata Tetide, la rete dei Parchi Pugliesi
- Prima riserva Montalbera: Limpronta Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Riserva 2019
- Nasce dal vino LACCENTO© CRAFT BEER

PALATI RAFFINATI

Prima riserva Montalbera: Limpronta Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Riserva 2019

Dettagli
Scritto da Mariella Belloni
Pubblicato: 18 Aprile 2022



RUBRICHE

- Mercatini Antiquari in Italia
- Mercatini Antiquari in Europa
- Mercatini Settimanali
- Diari di Viaggio
- Incontri D'Autore

NICE SOCIAL BOOKMARK

Tweet
Follow @twitterapi

182484

www.ecostampa.it

Alla scoperta degli alberi parlanti
Marche: online il sito di Val Mivola
Festeggiare la Pasqua a contatto con la natura

CAMPER in edicola dal 1975

E' l'ultimo capolavoro della maison Montalbera, appassionati di vino con il desiderio di produrre Ruchè di altissima qualità, dedicato ai palati più esigenti.

Espressione fedele del terroir del Monferrato, il Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2019 Limpronta ha un profumo intenso e persistente con sentori tipici di frutti di bosco che evolvono in spezie orientali e pepe nero. Un vino che può essere stappato immediatamente o può restare in cantina a maturare per anni.

"In Montalbera, ogni anno, cerchiamo di interpretare al massimo ogni vendemmia e dargli il giusto equilibrio – commenta Franco Morando – *e considero il Ruchè Riserva Limpronta l'ultimo dei nostri gioielli. Come Montalbera siamo stati i fautori della riforma dello Statuto disciplinare del Ruchè avvenuto nel 2013 in cui si è parlato della novità della menzione RISERVA e tra le prime cantine a sperimentare gli affinamenti in legno del Ruchè per liberare la capacità espressiva di un vitigno che ha molte sfaccettature e grandi potenzialità. La Riserva nasce da un approccio alla vinificazione che riporta più all'eleganza di certe sapienti interpretazioni internazionali che alla tradizionale ed antica enologia piemontese. Così la maturazione per 12 mesi in pregiati legni francesi e il lungo affinamento in bottiglia a temperatura controllata, danno vita ad un vino austero, dal corpo potente che colpisce per la sua complessità senza troppo intimorire".*

Montalbera crede da sempre nel Ruchè e nella sua unicità. Per questo l'azienda ha scelto di investire in una ricerca in grado di tracciare la patente genetica di un vitigno dalle origini incerte e spesso collocato accanto ad altre varietà in realtà molto distanti, per terroir ed espressione. Il risultato della ricerca ha confermato che il Ruchè è 100% un vitigno autoctono e che lo si può collocare nel panorama dei varietali autoctoni che fanno grande la viticoltura italiana; primo parente in assoluto il pinot Noir e la Lacrima di Morro d'Alba.

La vendemmia della Riserva 2019 Limpronta è eseguita a mano, segue un affinamento in botti di rovere francese per 12 mesi e altri 12 mesi in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura di 15 gradi. Il risultato è un vino dinamico e seducente dal caratteristico colore rosso rubino con sfumature granate che sprigiona un intenso profumo di frutti di bosco, note balsamiche che mordono il palato. Di ottima struttura ed eleganza, con una grande persistenza aromatica, ben si abbina a formaggi stagionati ed erborinati, a primi piatti di pasta all'uovo ripiena come gli agnolotti o ancora a carni rosse, sia a lunga cottura che al forno, come gli arrosti.

Prodotto in 5000 bottiglie, il Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2019 Limpronta viene distribuito nel canale ristorazione di qualità e in enoteca.

Montalbera di proprietà della Famiglia Morando, è una tenuta che si estende tra i comuni di Castagnole Monferrato, Montemagno e Castiglione Tinella, centodieci ettari coltivati a Ruchè, Barbera, Grignolino, Viognier, Nebbiolo, Moscato d'Asti, Chardonnay e Merlot. Da anni la

RISORSE

Agriturismi
B&B
Cambiovalute
Compagnie aeree
Crociere
Fuso orario
Il mondo in un click
Internet Cafè
Mappe
Meteo
Motori di Ricerca
Noleggio
Parchi di divertimento
Prefissi Internazionali
Quotidiani in rete
Traghetti
Viabilità in Italia
Viaggiare in auto
Viaggiare sicuri
Uffici Turistici Esteri
Mondo Camper
Viaggiatori
Donne nella Rete

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

famiglia Morando si dedica con passione alla valorizzazione prettamente dell'autoctono Ruchè, del Grignolino d'Asti con vinificazioni sperimentali ed innovative come il "progetto Anfora" e della Barbera d'Asti che interpreta con alte punte qualitative grazie alla propria barricaia costituita da più di 400 unità.

Foto: Fonte Ufficio Stampa

archivio

Tweet Pin it

Copyright © 2022. www.taccuinodiviaggio.it. taccuinodiviaggio
- autorizzazione Tribunale di Roma n 206/07 - tutti i diritti riservati Tutti gli articoli e i testi firmati presenti in questo sito sono protetti dalla legge 633/1941 sul diritto d'autore. Leggi l'informativa sulla Privacy ed i tuoi diritti

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

ULTIMI AGGIORNAMENTI

- "Grandi Giardini Italiani. L'essenza del Paradiso", nuovo volume di Franco Maria Ricci Editore
- Nata Tetide, la rete dei Parchi Pugliesi
- Prima riserva Montalbera: Limpronta Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Riserva 2019
- Nasce dal vino LACCENTO© CRAFT BEER
- Alla scoperta degli alberi parlanti
- Marche: online il sito di Val Mivola
- Festeggiare la Pasqua a contatto con la natura

PALATI RAFFINATI

Nasce dal vino LACCENTO© CRAFT BEER

Dettagli
Scritto da Mariella Belloni
Pubblicato: 16 Aprile 2022

Si chiama LACCENTO©, proprio come il vino da cui origina, la prima etichetta realizzata nello stile Italian Grape Ale da Montalbera, il produttore piemontese di Ruchè più bevuto al mondo.

Non poteva che essere espressione dell'esuberanza e della creatività di Franco Morando l'ultima nata in casa Montalbera, una BIRRA IGA che si pone come ideale punto di incontro tra il territorio del Monferrato e l'esperienza del mondo brassicolo. Malto, luppolo e pregiate uve di Ruchè LACCENTO si fondono

RUBRICHE

- Mercatini Antiquari in Italia
- Mercatini Antiquari in Europa
- Mercatini Settimanali
- Diari di Viaggio
- Incontri D'Autore

NICE SOCIAL BOOKMARK

Tweet
Follow @twitterapi

RISORSE

Agriturismi
B&B
Cambiovalute
Compagnie aeree
Crociere
Fuso orario
Il mondo in un click
Internet Cafè
Mappe
Meteo

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

THE WORLD'S FINEST SIPPING RUM

AZIENDE EVENTI MARKETING & COMUNICAZIONE PERSONAGGI PRODOTTI & BRANDS VINO

Laccento e Limpronta, a Vinitaly il leader del Ruchè Franco Morando racconta Montalbera

DI: REDAZIONE BEVERFOOD.COM - 15/04/2022 - 233 LETTURE

Share on Facebook Share on Twitter +

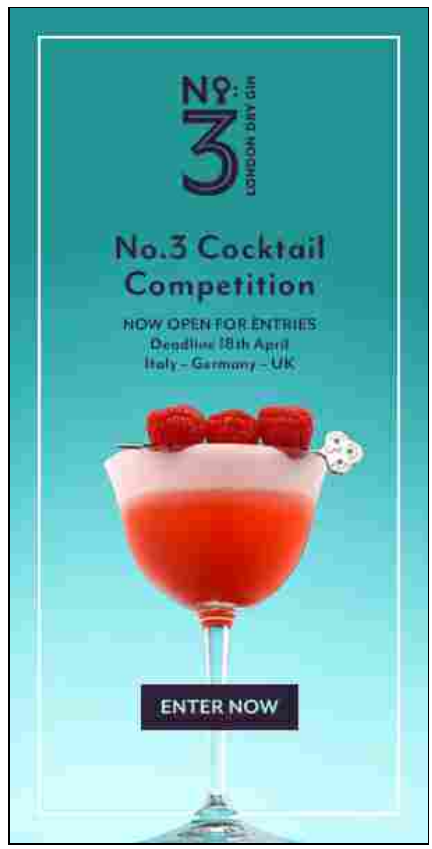
© Riproduzione riservata

"Abbiamo sempre creduto insieme alla mia famiglia in questo vitigno importante per il Monferrato, il Ruchè per scoprire e

Iscriviti alla newsletter!

inserisci la tua email

ISCRIVITI



Micaela Pallini di Pallini Spa presenta le novità a Beer & Food Attraction

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

valorizzare il territorio". Così ai nostri microfoni **Franco Morando** al Vinitaly, il leader del Ruchè di Castagnole Monferrato, visto che tra tutti i produttori di Ruchè siamo 150 ettari totali di superficie vitata, **Montalbera** ne produce il 60%, su una compagine aziendale di 110 ettari. Prodotti iconici che hanno fatto crescere Montalbera come il Laccento, con una sovramaturazione del 20% in blend che lo rende più setoso con tannini addomesticati e una grande facilità di beva. Al Vinitaly focus sull'Impronta, il Ruchè Riserva con 12 mesi di affinamento in tonneaux di rovere francese, una scommessa già vinta che esalta le caratteristiche del vitigno.

INFO www.montalbera.it

© Riproduzione riservata

Tu cosa ne pensi? Scrivi un commento (0)

Rubrica Interviste video Vinitaly 2022

Altri articoli della rubrica

Tenuta La Presa, un Vinitaly nel segno della ripartenza con il Lugana

15/04/2022

Ferro 13, un progetto innovativo e di amicizia al Vinitaly

15/04/2022

Le novità del catalogo vini di Rinaldi 1957 al Vinitaly

15/04/2022

altri video su beverfood.com Channel

wisecap GROUP

Articoli più letti
Vino

Vinitaly 2022, parte a Verona l'edizione n.54, ecco una guida ragionata per seguire gli eventi

Franciacorta.wine, nuovo sito per raccontare il vino e il territorio per il Consorzio Franciacorta

IRI: il vino rimane una categoria strategica per la GDO, anche se in flessione nei primi mesi del 2022

Vino, spirits e birra: il triplete di Compagnia dei Caraibi al Vinitaly 2022

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

IDENTITÀ GOLOSE web
Magazine internazionale di cucina

Clicca sui loghi degli sponsor per leggere le ultime notizie

CONGRESSO
ISCRIZIONI & ACQUISTI
HUB IDENTITÀ GOLOSE
IDENTITÀ DIGITALI
GUIDA RISTORANTI
GUIDA BOLLICINE

CHEF | RICETTE | RUBRICHE | PARTNER | EVENTI | NEWSLETTER | EN

Il nostro Vinitaly: assaggi per tornare a vivere l'Italia del vino

Le scelte di Raffaele Foglia, Amelia De Francesco, Adele Granieri, Marilena Lualdi, Chiara Mattiello, Fosca Tortorelli, Salvo Ognibene e Maurizio Trezzi: ecco i vini che ci hanno emozionato

15-04-2022 a cura di **Identità Golose**

Il Vinitaly 2022 e le impressioni di otto esperti. Nella fila in alto: **Raffaele Foglia**, **Amelia De Francesco**, **Adele Granieri**, **Marilena Lualdi.** Sotto: **Chiara Mattiello**, **Fosca Tortorelli**, **Salvo Ognibene** e **Maurizio Trezzi**

Le considerazioni su come sia andato questo Vinitaly le lasciamo per un approfondimento nei prossimi giorni, ora cerchiamo di concentrarci sui veri protagonisti di queste quattro giornate di fiera a Verona: i vini. Sono loro che devono "parlare", che ci raccontando dove sta andando il mondo del vino.

E noi vogliamo raccontarveli a modo nostro: così in questo articolo (al quale ne seguirà un secondo) abbiamo raccolto i migliori assaggi di **Raffaele Foglia**, **Amelia De Francesco**,

RUBRICHE

In cantina

Storie di uomini, donne e bottiglie che fanno grande la galassia del vino, in Italia e nel mondo

Identità Golose

L'articolo è a cura di *Identità Golose*, la testata che organizza il congresso internazionale di alta cucina, edita il sito www.identitagolose.it e la Guida Identità Golose online, oltre a firmare numerosi altri eventi in Italia e all'estero

Consulta tutti gli articoli dell'autore

Ultimi articoli pubblicati

12-04-2022
X by Glenmorangie: la sfida del whisky single malt per la miscelazione

11-04-2022
Voci dal Vinitaly, giorno 1: meno gente, c'è più tempo per far cultura e comunicazione. «Il futuro è questo»

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Adele Granieri, **Marilena Lualdi**, **Chiara Mattiello**, **Fosca Tortorelli**, **Salvo Ognibene** e **Maurizio Trezzi**. Attenzione: non sono i migliori vini del Vinitaly, non ci permetteremmo mai di essere così assolutisti e presuntuosi, ma sono gli assaggi che maggiormente ci hanno colpito ed emozionato. Ecco i primi 12.

Francesca Seralvo presenza il *Terrazze Alte*

Terrazze Alte di Mazzolino

Se gli appassionati conoscono bene il *Noir* di Mazzolino, la novità dell'azienda dell'Oltrepò Pavese non può che fare piacere. *Terrazze Alte* è un assemblaggio di quattro vigne, ma solo delle parti più alte dove c'è meno presenza di argilla e dove la marna fa sentire il proprio carattere. Ne deriva un *Pinot Nero* in purezza, lavorato solo in acciaio, di grande profondità e complessità, che riesce a esaltare le caratteristiche di questo splendido vitigno. E con prospettive ottime anche di longevità. **Raffaele Foglia**

Lidia e **Marianna Colosi** con *Sono un Vermut* e *Mar'è*

Mar'è (e non solo) di Colosi

Doppia novità alle Cantine Colosi. Visto il grande successo del *Salina Bianco*, uno dei vini più apprezzati, l'azienda ha pensato di aggiungere un secondo bianco, fresco e immediato:

10-04-2022
Il ritorno di Summa a Magrè (Bolzano), l'evento enoico di casa Lageder. Italiani, esteri, biologici, biodinamici, ma sempre vini piacevoli

09-04-2022
Petra 2018, anteprima di una nuova annata testimone nei calici della visione in purezza di Francesca Moretti

08-04-2022
I vini per la Pasqua: ecco i nostri dieci suggerimenti

07-04-2022
Anteprima Nazionale per Château d'Yquem 2019: presentato anche il nuovo progetto by the glass

06-04-2022
Vinitaly e le sue "sorelle": tornano le fiere del vino

05-04-2022
20 anni di Bibi Graetz e il suo Testamatta

04-04-2022
Il vino, il territorio, i monti, il tempo: alla scoperta di Cantine Garrone, modello di viticoltura in Val d'Ossola

« 1 2 3 4 5 6 ... »

Seguici su:

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

nasce così *Mar'è 2021*, realizzato con *Insolia* e *Catarratto*. Ideale per la bella stagione ormai alle porte. Ma l'altra novità è una "contaminazione" con il nord: grazie alla collaborazione con The Spiritual Machine di Torino è nato un *Vermouth* davvero ottimo, realizzato su una base di *Insolia*. La Sicilia chiama e il Piemonte risponde presente. **RF**

Il *Pinot Nero 1465*

Pinot Nero "1465 MCDLXV" 2015 – Podere Fortuna

L'anno *1465* rappresenta la prima annata in cui è documentata la produzione di vino nei terreni che oggi sono di Podere Fortuna, una ventina di ettari vitati circa a conduzione biologica sull'altopiano toscano del Mugello. Una zona che negli ultimi anni, grazie al microclima peculiare, ha saputo dare risultati originali e con un forte carattere territoriale per quanto riguarda il *Pinot Nero*. E così per questa selezione, che colpisce per eleganza, mediterraneità e finezza del tannino. **Amelia De Francesco**

L'*Etna* secondo **Carla Maugeri**

Facebook
Twitter
Youtube
Instagram

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Maugeri, Etna Bianco Superiore Contrada Volpare "Frontebosco" 2020

Architetto di talento, appassionata del bello e del buono, **Carla Maugeri** dopo aver ristrutturato l'antico casale di famiglia a Riposto, alle falde dell'Etna, trasformandolo in Zash, ha deciso di riprendere in mano l'attività vitivinicola familiare. La spettacolare vigna ad anfiteatro, proprietà di famiglia a Milo, che guarda il mare dal versante sud dell'Etna, dove i Maugeri producevano vino negli anni Settanta, ha dato il via ad una nuova avventura produttiva, che vede la consulenza enologica di **Emiliano Falsini**. L'*Etna Bianco Superiore Contrada Volpare "Frontebosco" 2020* è una felice interpretazione del terroir vulcanico in cui la potenza espressiva del Carricante viene elevata da un uso del legno perfettamente calibrato. Il risultato è un vino dai profumi di zagara e scorza di limone, con soffusi sentori iodati e un sorso pieno e vibrante, dal lungo finale salino. **Adele Granieri**

Morellino di Scansano Docg 2019 di *Podere 414*

Morellino di Scansano Docg 2019 di Podere 414

Podere 414, sembra una formula magica, che si traduce in "pazienza, speranza, futuro con questo *Morellino di Scansano Docg 2019,* 85% *Sangiovese*, per il resto *Ciliegiolo, Colorino, Alicante, Syrah*. La metodologia di vinificazione è tradizionale, difatti per la fermentazione si usano solo lieviti autoctoni. Ne deriva una struttura importante, che sa far presagire però una sua vivacità, anche nel tempo. **Marilena Lualdi**

Un altro ottimo assaggio: *Forcone Tuscia Doc 2017* di *Madonna delle Macchie*

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

Forcone Tuscia Doc 2017 di Madonna delle Macchie

In un territorio che nutre e preserva la propria bellezza anche con l'aiuto del vino *l'azienda Madonna delle Macchie* offre il suo *Forcone Tuscia Doc 2017. Sangiovese e Violone* in queste colline dell'Alto Tevere sanno dar vita a un rosso con un equilibrio declinato in eleganza e nella ricchezza degli aromi, dalla frutta matura alle spezie, dopo una maturazione nella grotta di tufo e poi in bottiglia. **ML**

Antolini presenta la sua interpretazione della Valpolicella

Valpolicella superiore Persegà di Antolini

Magari non tutti sanno che il *Valpolicella* nei bei tempi che furono era considerato una "fanta" ante litteram. Fruttato, fresco, con un'acidità importante, veniva portato nelle campagne per dissetare i contadini, rinfrescandolo dentro i fossi. E me li sono immaginati con il *Persegà* di Antolini. Un *Valpolicella superiore* di grande schiettezza, da uva fresca di *Corvina*, *Corvinone* e *Rondinella*, affinato su botti vecchissime da 10 ettolitri. Marasca croccante e lampone al naso, il palato si apre verticale e sapido, dissetante e nervoso, denotando giovinezza. **Chiara Mattiello**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

Il *Project XXX* di *Cantina Kaltern*: poche bottiglie preziose

Tabù - Project XXX di Cantina Kaltern

Un Alto Adige che non finisce mai di sorprendere, lo spirito contemporaneo, la continua voglia di ricerca e d'innovazione di **Andrea Moser**, kellermeister di Cantina Kaltern, lasciano a bocca aperta. "One shot, one wine", con il *Project XXX* (eXplore – eXperiment - eXclusive per i lavori di ricerca) - progetto che porta a vini unici, con produzioni limitatissime – **Andrea** porta in campo il suo vino *Tabù*, solo 669 bottiglie per questo rosé ottenuto da un uvaggio. Un vino coinvolgente capace di trasmettere freschezza e struttura, in un gioco dicotomico che lascia il segno. **Fosca Tortorelli**

Piedirosso di *Contrada Salandra*

Campi Flegrei DOC Piedirosso Contrada Salandra 2017

Il fascino nel calice, così il *Piedirosso* di Contrada Salandra 2017, solletica i sensi. Un colore

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

che brilla di una luce ipnotica e ti trasporta in un contesto silvestre. La tavolozza olfattiva che lo caratterizza gioca sul chiaroscuro, con un bouquet che richiama sentori di sottobosco ed erbe aromatiche. Il *Piedirosso* di **Peppino Fortunato** è un vino di grande fascino, elegante, armonioso e ammaliante nel sorso, lungo e coinvolgente. **FT**

Montalbera ha presentato il *120+1*

120 + 1 di Montalbera

Vino da tre generazioni tra Monferrato e Langhe per la famiglia **Morando** che al *Vinitaly* si racconta con un prodotto unico: il *120+1* di Montalbera è un Pinot Nero in purezza che riposa 10 anni sui lieviti, sboccatura 2020. Da provare con le *Fine de Claire*, per consigli chiedere a Le sommelier delle ostriche. **Salvo Ognibene**

Il *Barolo* secondo **Arnaldo Rivera**

Rocche dell'Annunziata 2018 di Arnaldo Rivera

Una cooperativa del vino di qualità: siamo a Barolo con un'idea ben chiara sulla zonazione e sulla valorizzazione del lavoro dei vigneron. *Rocche dell'Annunziata* di Arnaldo Rivera è figlio di vigneti trentennali nel Comune di La Morra che affina per 32 mesi in botte grande.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Un vino che esprime bene il carattere del territorio, tannino avvolgente e tra le spezie una gradevolissima cannella. **SO**

Ancora bollicine con *Puiatti*

Rosé de Noirs Metodo Classico Puiatti

Sono tre i vitigni con cui la Cantina Puiatti produce vino spumante con *Metodo Classico*: *Ribolla, Chardonnay* e *Pinot Noir*. Da quest'ultimo, impiantato su terreni dove una volta scorrevano fiumi e quindi rimasti molto minerali, nasce un'interessante bollicina rosé. Fine, persistente, con un colore tenue che non vuole ammaliare l'occhio ma lascia profumi intensi di rosa e frutta rossa, spezie e fiori. In bocca è fresco con il giusto grado di acidità. Davvero interessante. **Maurizio Trezzi**

(1 / continua)

Condividi

Identità Golose

L'articolo è a cura di *Identità Golose*, la testata che organizza il congresso internazionale di alta cucina, edita il sito www.identitagolose.it e la Guida Identità Golose online, oltre a firmare numerosi altri eventi in Italia e all'estero

CONSULTA TUTTI GLI ARTICOLI DELL'AUTORE

Leggi anche

Voci dal Vinitaly, giorno 1: meno gente, c'è più tempo per far cultura e comunicazione. «Il futuro è questo»

Esordio meno affollato del solito alla kermesse veronese, che proseguirà fino a mercoledì. Gli operatori non si lamentano, anzi: «C'è tempo di spiegare, di

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

www.ecostampa.it

A TAVOLA

Montalbera, LACCENTO© Craft Beer IGA di Ruchè

15 APRILE 2022, ORE 09:03

AZIENDA:
Montalbera

INDIRIZZO:
via Montelbera, 1

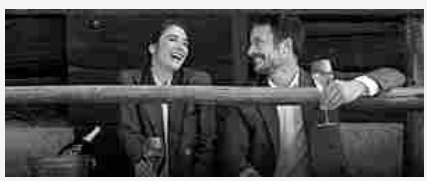
CITTÀ:
Castagnole Monferrato (Asti)

NAZIONE
Italia

TELEFONO
+39 0141 292125

SITO WEB
https://www.montalbera.it/

In casa Montalbera, nota cantina del Monferrato, è arrivata anche una birra. Si chiama "Laccento" e si pone come punto di incontro tra il territorio viticolo del Monferrato e l'esperienza del mondo brassicolo. Malto, luppolo e uve di Ruchè si



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

fondono per dare vita a una birra unica, capace di esprimere un radicamento territoriale e un carattere distintivo lontano da qualsiasi standardizzazione industriale. Prodotta in Piemonte in un laboratorio artigianale, la birra di Ruchè nasce da un processo produttivo che prevede dieci giorni di fermentazione per il malto d'orzo e il luppolo in serbatoi di acciaio a cui viene poi aggiunto il 2,5% di vino. Dopo 30 giorni di maturazione viene imbottigliata senza pastorizzazione né microfiltrazione e si affina per 15 giorni in bottiglia. Dal colore dorato con riflessi ambrati che ricordano il miele, profuma di frutta candita e possiede schiuma sontuosa e pannosa. Al palato risulta dolce ma non stucchevole, potente ma equilibrata, con un retrogusto leggermente amarognolo.

Copyright © 2000/2022

TAG: **CRAFT BEER**, **LACCENTO**, **MONTALBERA**, **RUCHE**

ALTRI ARTICOLI

A TAVOLA

Caseificio Zucchelli, Grana Padano LO 205

25 Marzo 2022

La ricchezza è nella varietà
BERTANI
ASTI Spumante Moscato d'ASTI #SiRiparteDaQui
DONNAFUGATA
DI MAJO NORANTE
IL MARRONETO
CASA PALADIN

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

VIDEO

Originali, classici, audaci, gustosi: gli abbinamenti tra vino e cibo non sono mai banali

Le declinazioni dell'Asti secondo Alessandro Borghese, il Verdicchio e la cucina di chef Recanati (Andreina), le ostriche e le bollicine di Montalbera

VERONA, 15 APRILE 2022, ORE 18:08

Dal più classico degli abbinamenti, quello tra ostriche e bollicine, ad incontri inconsueti e sorprendenti, come quello tra cotture alla brace e Verdicchio, dalle infinite possibilità regalate dagli spumanti dell'Asti al binomio, quasi impensabile, tra Gin e Parmigiano Reggiano, passando per la sinergia tra vino e grandi prodotti gastronomici dei territori, come il Pecorino Sardo, la Fassona o i piatti gourmet della Sicilia: a WineNews un viaggio tra i pairing food & wine.

Copyright © 2000/2022

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

Zipnews.it
www.ecostampa.it

Zipnews.it
Dal 2005 le news dal Piemonte alla radio e sul web

Food, Week news

La gita di Pasquetta: picnic, vini ed eccellenze gastronomiche

15/04/2022

Share this post?

Facebook *Twitter* *Pinterest*

Quattro proposte per trascorrere il lunedì dopo Pasqua all'aperto, in un contesto naturale di grande respiro, senza tralasciare qualche sfizio per il palato.

Il giorno di Pasquetta è tradizionalmente legato alla gita fuori città e al cosiddetto *merendino*.

Il bel tempo di questi giorni invoglia ancora di più a cercare tranquillità e quiete in campagna, aria pulita in collina, anche solo riposo nei parchi cittadini.

Queste le nostre *proposte di gusto* per chi non ha ancora deciso che cosa fare e dove andare.

TRA I FILARI DI MONTALBERA

IN EVIDENZA

Metaverso e mercato immobiliare: 3 trend

SAPERI DIGITALI CON DON LUCA PEYRON

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Zipnews.it

www.ecostampa.it

agnolotti

Una giornata in vigna a Castagnole Monferrato, alla *Tenuta Montalbera*. Sarete nell'area di quel grande vitigno rosso semiaromatico che è il Ruchè. Troverete agnolotti monferrini al sugo d'arrosto a 6€; salsiccette al Ruchè a 6€; grigliata di carne a 12€. In abbinamento i vini della cantina *Montalbera*, serviti anche a calice.

La giornata è condita dal sound dell'artista *Gianluca Lo Presti*.

Ingresso libero e gratuito, ma obbligatoria la prenotazione per non superare la capienza.

Informazioni: https://shop.tobevents.it/pasquettamontalbera/

www.montalbera.it

FARMACIA DEL CAMBIO

insalata russa

Matteo Baronetto, chef stellato del *Ristorante Del Cambio* propone un intrigante cestino da picnic e uno speciale percorso di degustazione con wine pairing. Si tratta di un'idea della *Farmacia del Cambio*, non da consumare sul posto ma da gustare dove ognuno desidera.

ZIPNEWS ALLA RADIO

News alla radio da Torino e dal Piemonte in breve – ore 9.00

RUBRICHE

Bonus cultura 2022: come richiederlo

RADIO BLOG CON VALTER GERBI

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

Zipnews.it

www.ecostampa.it

Nel cestino troverete: vitello tonnato; insalata russa; giardiniera di mare; insalata di quinoa con salmone marinato e creme fraîche; torta salata alle verdure; mini pastiera. In abbinamento Caminata Barbera d'Asti 2018 della Cascina Orsolina.

Il cestino per due persone ha un costo complessivo di 96€.

Informazioni e prenotazioni: +39 011 19211250

www.farmaciadelcambio.it

BRAIDA WINE RESORT

Consegna del premio Tastevin alla Cantina Braida

Anche questa terza proposta contempla un picnic, questa volta nelle vigne di Rocchetta Tanaro (At). L'iniziativa è rivolta ad un massimo di 20 persone, quindi i fortunati partecipanti non devono temere assembramenti di alcun genere.

Sarete nel Resort della famiglia *Braida*, che ha scritto la storia della Barbera con alcune etichette fantastiche.

Qui il cestino da picnic prevede: *friciulin*, insalata russa, insalata di riso, salame di *Luiset*, focaccia con mortadella, spicchi di formaggio, grissini di *Mario Fongo*, ovetti al cioccolato, colomba pasquale, acqua.

Nel prezzo di 35€ è incluso l'assaggio di tre calici di vini *Braida*, a scelta tra La Monella Barbera del Monferrato Frizzante, Limonte Grignolino d'Asti, Curej Barbera d'Asti, Il Bacialé Piemonte, Vigna Senza Nome Moscato d'Asti, Brachetto d'Acqui.

Prenotazioni: 3351559195 – 3282334387.

www.braidawineresort.it

FORESTERIA LA MERLINA

ASCOLTA Radio Zip

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

Zipnews.it
www.ecostampa.it

Montebore

I loro salami li chiamano angeli. Angeli con lo spago. Già solo da questo si può comprendere l'amore per il lavoro di *Luciana* e *Marco*, che hanno creato una vera oasi di quiete e respiro sullo spartiacque tra Val Curone e Val Borbera.

La loro proposta per Pasquetta è un pranzo, ma in un contesto perfetto per una gita fuori porta.

Questo il menu: angeli con lo spago; cima, gallina e salsa verde; uovo fondente su vellutata di asparagi; riso acquerello con Montebore e gocce di lampone; lasagna del Borbera con trota e pesto; costine dei nostri maiali al Campari; scottadito di agnello; cappuccino di fragole al basilico; Montemarzina ubriaca.

Prezzo 45 euro, vini esclusi.

Prenotazioni: 3471747634.

www.foresterialamerlina.it

Fabrizio Bellone

Enogastronomia a cura di Fabrizio Bellone, ristoranti

Previous Articolo
Bonus cultura 2022: come richiederlo

About author

Fabrizio Bellone (fabrizio)

Giornalista, sommelier AIS, fondatore di una Comunità Slow Food legata al cibo e al consumo consapevole. Si occupa di enogastronomia e territorio da oltre trent'anni.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

LA STAMPA
ASTI
E PROVINCIA

Quotidiano

Diffusione: 3.408

www.ecostampa.it

FRANCO MORANDO Direttore generale e CEO di Montalbera

Dall'anfora alla birra "Il Ruchè di Castagnole merita di volare più alto"

L'INTERVISTA

FIAMMETTA MUSSIO

Gli stranieri hanno difficoltà a pronunciarne il nome, ma i suoi sentori floreali ne fanno un vino che piace ai giovani. Il Ruché di Castagnole Monferrato è una piccola Docg che si può rivendicare in sette Comuni. Nel 2021, ha superato il milione di bottiglie. Di queste oltre la metà escono dalle Cantine Montalbera, cento ettari di vigneti in un corpo unico che si estende da Montemagno a Grana Monferrato. In tutto 800 mila bottiglie e un fatturato di 8 milioni e mezzo di euro. Un investimento della famiglia Morando, di Castiglione Tinella, leader nel petfood. Novità sono il nuovo Ruché 2019 Limpronta che ora può essere chiamato Riserva e una provocazione: una birra a base di Ruché. L'imprenditore Franco Morando, con gli enologi Daniel Morellato e Nino Falcone e il direttore commerciale Marco Griglio, racconta i suoi progetti.

Il Ruché è un vino, ma anche l'espressione e l'economia di un territorio. Qual è il vostro progetto?

«Valorizzare sempre più il vitigno, aumentando il numero di ettari. Oggi Montalbera ha 58 ettari di Ruché su 150 totali. Quest'anno ne impianteremo altri sette alla Torre di San Vittore a Montemagno e altri 3 davanti all'azienda. L'essere grandi non significa essere i più bravi ma ci dà la possibilità di decidere che uve raccogliere. Stiamo anche sperimentando un Ruché in anfora».

Montalbera vende in 45 Paesi in tutto il mondo: dov'è più apprezzato il Ruché?

«La Svizzera è un bel mercato, poi la Germania e nel Nord Europa. Negli Usa apprezzano la versione più floreale. Oggi vendiamo circa il 30% all'estero».

Dove vorrebbe riuscire a vederlo?

«Di più in Asia e nei nuovi mercati dell'Oceano indiano attorno a Dubai. Avevamo iniziato a esportare in Brasile nel 2019, la pandemia ha rallentato tutto. Spero di riprendere bene quest'anno».

Prima la pandemia poi una guerra, hanno inciso sulle vendite?

«In Italia, il lockdown ha colpito la ristorazione ma abbiamo una rete di vendita con 140 agenti che presidia bene il territorio: da anni, lavoriamo con le enoteche e l'online. Questo ci ha aiutato. A inizio 2022, ci si aspettava un rilancio e invece è arrivata la guerra. I primi 15 giorni di marzo si è fermato tutto: i ristoranti erano vuoti, la gente ha avuto paura».

L'ultima sua "provocazione" è una birra di Ruché: come nasce questa idea?

«Durante il lockdown ho fatto una consegna di vino a Pinerolo e ho conosciuto un produttore di birra. Lui è esperto anche di birre fatte con il mosto d'uva. È nata così. Arriveremo a produrne 20 mila bottiglie all'anno».

Lei è un fan del Grignolino, un vitigno autoctono che si sta riprendendo delle quote di mercato. Quale futuro vede per questo vitigno?

«Mio nonno Enrico mi ha insegnato ad amare il Grignolino. Ho 18 ettari di vigna e mi auguro che riprenda il mercato. È rappresentativo del terroir e piace all'estero».

Monferrato vs Langhe oppure Monferrato con le Langhe?

«La seconda. Il Monferrato ha delle grandissime potenzialità inespresse: una terra di grandi emozioni poco valorizzata. Mentre le Langhe hanno avuto dei produttori capofila, qui è mancata questa figura di riferimento. Se ho un importatore ospite il lunedì o il martedì, non so dove portarlo a mangiare. Diamo la colpa a noi».

Cosa serve al Monferrato per accrescere il suo appeal?

«Serve ciò che nell'ultimo decennio sta succedendo: imprenditori che investono e credono nel territorio».

Se lei fosse il presidente del Consorzio, cosa farebbe?

«Mi impegnerei a posizionare il Ruché di Castagnole Monferrato più in alto. La Festa del Ruché non deve essere la sagra del paese».

Condivida un suo sogno.

«Che si trovi la sintonia tra tutti i produttori su come valorizzare veramente il Ruché». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Franco Morando

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

LA STAMPA
ASTI
E PROVINCIA

Quotidiano

www.ecostampa.it

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

LA STAMPA.it

www.ecostampa.it

Franco Morando: "Il Ruchè di Castagnole merita di volare più alto"

Direttore generale e CEO di Montalbera

FIAMMETTA MUSSIO

14 Aprile 2022 alle 08:00 | 2 minuti di lettura

Gli stranieri hanno difficoltà a pronunciarne il nome, ma i suoi sentori floreali ne fanno un vino che piace ai giovani. **Il Ruché di Castagnole Monferrato è una piccola Docg che si può rivendicare in sette Comuni.**

Nel 2021, **ha superato il milione di bottiglie**. **Di queste oltre la metà escono dalle Cantine Montalbera,** cento ettari di vigneti in un corpo unico che si estende da Montemagno a Grana Monferrato. In tutto 800 mila bottiglie e **un fatturato di 8 milioni e mezzo di euro.** Un investimento della famiglia Morando, di Castiglione Tinella, leader nel petfood. **Novità sono il nuovo Ruché 2019 Limpronta** che ora può essere chiamato Riserva **e una provocazione: una birra a base di Ruché**.

L'imprenditore **Franco Morando**, con gli enologi Daniel Morellato e Nino Falcone e il direttore commerciale Marco Griglio, racconta i suoi progetti.

Il Ruché è un vino, ma anche l'espressione e l'economia di un territorio. Qual è il vostro progetto?
«Valorizzare sempre più il vitigno, aumentando il numero di ettari. Oggi Montalbera ha 58 ettari di Ruché su 150 totali. Quest'anno ne impianteremo altri sette alla Torre di San Vittore a Montemagno e altri 3 davanti all'azienda. L'essere grandi non significa essere i più bravi ma ci dà la possibilità di decidere che uve raccogliere. Stiamo anche sperimentando un Ruché in anfora».

Montalbera vende in 45 Paesi in tutto il mondo: dov'è più apprezzato il Ruché?
«La Svizzera è un bel mercato, poi la Germania e nel Nord Europa. Negli Usa apprezzano la versione più floreale. Oggi vendiamo circa il 30% all'estero».

Dove vorrebbe riuscire a vederlo?
«Di più in Asia e nei nuovi mercati dell'Oceano indiano attorno a Dubai. Avevamo iniziato a esportare in Brasile nel 2019, la pandemia ha rallentato tutto. Spero di riprendere bene quest'anno».

Prima la pandemia poi una guerra, hanno inciso sulle vendite?
«In Italia, il lockdown ha colpito la ristorazione ma abbiamo una rete di vendita con 140 agenti che presidia bene il territorio: da anni, lavoriamo con le enoteche e l'online. Questo ci ha aiutato. A inizio 2022, ci si aspettava un rilancio e invece è arrivata la guerra. I primi 15 giorni di marzo si è fermato tutto: i ristoranti erano vuoti, la gente ha avuto paura».

L'ultima sua "provocazione" è una birra di Ruché: come nasce questa idea?
«Durante il lockdown ho fatto una consegna di vino a Pinerolo e ho conosciuto un produttore di birra. Lui è esperto anche di birre fatte con il mosto d'uva. È nata così. Arriveremo a produrne 20 mila bottiglie all'anno».

Lei è un fan del Grignolino, un vitigno autoctono che si sta riprendendo delle quote di mercato. Quale futuro vede per questo vitigno?
«Mio nonno Enrico mi ha insegnato ad amare il Grignolino. Ho 18 ettari di vigna e mi auguro che riprenda il mercato. È rappresentativo del terroir e piace all'estero».

Monferrato vs Langhe oppure Monferrato con le Langhe?
«La seconda. Il Monferrato ha delle grandissime potenzialità inespresse: una terra di grandi emozioni poco valorizzata. Mentre le Langhe hanno avuto dei produttori capofila, qui è mancata questa figura di riferimento. Se ho un importatore ospite il lunedì o il martedì, non so dove portarlo a mangiare. Diamo la colpa a noi».

Cosa serve al Monferrato per accrescere il suo appeal?
«Serve ciò che nell'ultimo decennio sta succedendo: imprenditori che investono e credono nel territorio».

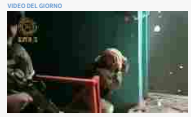
Se lei fosse il presidente del Consorzio, cosa farebbe?
«Mi impegnerei a posizionare il Ruché di Castagnole Monferrato più in alto. La Festa del Ruché non deve essere la sagra del paese».

Condivida un suo sogno
«Che si trovi la sintonia tra tutti i produttori su come valorizzare veramente il Ruché». —

LEGGI I COMMENTI

© Riproduzione riservata

VIDEO DEL GIORNO



Mariupol, lo scontro nell'acciaieria Azovstal tra ceceni e il battaglione Azov: così i mercenari di Putin al grido di "Allah Akbar" cercano di stanare gli ucraini

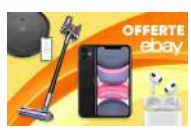
Leggi Anche

Affaire Asp, la Giunta va avanti la minoranza: "È illegittimo"

In fin di vita per mesotelioma, si indaga sulla fabbrica dove aveva lavorato

I futuri designer rilanciano Albugnano

consigli.it guida allo shopping del Gruppo Gedi



SCONTI A TEMPO LIMITATO
Ecco le migliori offerte del giorno

OFFERTE A TEMPO LIMITATO
iPhone e accessori a prezzi da non farsi scappare

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

Questo sito usa i cookie per offrirti una migliore esperienza. Leggi l'Informativa sulla Privacy e l'uso dei Cookie. Alcuni servizi esterni (Google, Facebook, Vimeo...), se presenti in questo sito, potrebbero utilizzare cookie di profilazione. Se vuoi, puoi bloccarli, modificando le tue Impostazioni Cookie. Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento ACCONSENTI all'uso dei cookie.

INFORMAZIONI CHIUDI

Finalmente. Da Vinitaly il segnale forte del mondo del vino

Print PDF

Finalmente in presenza. Da Vinitaly il segnale forte del mondo del vino, una testimonianza di grande valore dalla cultura produttiva. Entusiasmo e tanta voglia di ripartire. Ed è record storico di incidenza di buyer stranieri.

di Michele Luongo

Finalmente in presenza. Da Vinitaly il segnale forte del mondo del vino all'inerzia della politica. A Verona e in fiera, una forte espressione della realtà quotidiana del Paese. I produttori nonostante i mille sacrifici vogliono ricominciare, vogliono ripartire, vogliono lavorare.

Finalmente, è stata questa la parola di Vinitaly, i produttori, il pubblico, gli operatori, tutti esprimevano questa voglia di liberazione e riscoprire l'entusiasmo di rivedersi d'incontrarsi.

Veronafiere ha presentato la 54° edizione di Vinitaly, tenutasi da 10 al 13 aprile 2022, curata in ogni dettaglio, puntando sulla qualità e sul business, e registra il record storico di incidenza di buyer stranieri in rapporto al totale ingressi: i 25.000 operatori stranieri (da 139 Paesi) rappresentano infatti il 28% del totale degli operatori arrivati in fiera (88.000), nonostante le forte limitazioni pandemiche agli spostamenti internazionali.

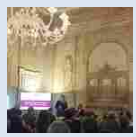
Una evidente presenza qualificata dei buyer e dei visitatori, molti stranieri e tantissimi operatori italiani, ristoratori, enotecari, stampa, bene recepita dai produttori. Un Vinitaly entusiasmante con i wine lover nella cornice delle piazze storiche della città medioevale, splendido palcoscenico di Vinitaly and the city.

A Vinitaly, grandi convegni, degustazioni tecniche, conferenze, focus sui mercati, e in contemporanea Sol&Agrifood, il salone internazionale dell'agroalimentare di qualità, ed Enolitech, il salone internazionale delle tecnologie per la produzione di vino, olio e birra, per una panoramica di qualità e di approfondimento del settore enogastronomico italiano.

La viticoltura sta vivendo una forte innovazione la si percepisce anche in fiera dal Friuli alla Sicilia, dalla Puglia al Piemonte, una unanime linea di condotta nello alzare e tenere lo standard di qualità del vino, ed è avvertibile la crescente attenzione per la sostenibilità del territorio.

Altri articoli

Finalmente. Da Vinitaly il segnale forte del mondo del vino
Finalmente in presenza. Da Vinitaly il segnale forte del mondo del vino, una testimonianza di… Leggi ►



A Verona la Camera di Commercio di Caserta
A Verona la Camera di Commercio di Caserta, in un première event di Vinitaly, presenta… Leggi ►

Ristorante Locanda Margon, purezza dei sapori
Ristorante Locanda Margon tra filari di vigneti con splendida vista sulla città di Trento, rilascia… Leggi ►

Brunello Bar and Restaurant tradizione e gusto
Brunello Bar and Restaurant, tradizione, gusto e sapori mediterranei nello charme dell'Hotel Baglioni Hotel Regina… Leggi ►

Tremani Bistrot e Bali Bar
A Riva del Garda il Tremani Bistrot e Bali Bar, un'informale eleganza per momenti di… Leggi ►

Ricerca IRI per Vinitaly
L'anticipazione della ricerca "IRI per Vinitaly" che verrà presentata l'11 aprile a Vinital- Nel 2021… Leggi ►

Ristorante ConTanima, eccellente cucina gourmet
Una eccellente cucina gourmet al Ristorante ConTanima con lo Chef Matteo Taccini, nel parco secolare… Leggi ►

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Uno territorio straordinario quello italiano con le sue caratteristiche tipicità, con grandi espressività con vini come il Chianti, il Barolo, l'Amarone, il Bolgheri, il Brunello di Montalcino, il Prosecco, lo Spumante Ferrari, Franciacorta, solo per citarne alcuni che hanno conquistato i mercati internazionali, puntando proprio sull'eccellenza della qualità del vino.

Vinitaly è una opportunità unica che permette di potere conoscere e degustare la ricca eccellenza della produzione vitivinicola italiana. Naturalmente impossibile degustarli tutti, ed eccone alcuni.

Della **Tenuta Cavalier Pepe**, in Irpinia Luogosano (AV), l'**Oro Classico –** Metodo Classico Pas Dosè**,** ha sorso delicato con note floreali e minerali con buon acidità.

E **Appio,** Irpinia Campi Taurasini DOC**,** un omaggio alla Via Appia Antica che attraversava l'Irpinia, un vino e un progetto importante, da uve aglianico solo di vecchie vigne, affinamento in anfore, per una produzione limitata e numerata. Al palato e ben strutturato, ottimi tannini, elegante.

Dell' **Azienda Morgante**, Contrada Racalmare, Grotte (AG), il **Don Antonio Nero D'Avola,** un rosso intenso, setoso con tannini raffinati.

E dall'**Azienda Pollara** – **Principe di Corleone,** Contrada Malvello- Monreale (PA), un sorprendente **Quercus** Cabernet Sauvignon in purezza, ha complessità col tocco mediterraneo, gusto caldo, asciutto, tanni persistenti, una bella personalità.

Dalla Sicilia al Piemonte Azienda **Montalbera,** via Montalbera, **Castagnole Monferrato (AT),** per il bianco **Galypsos Viogner,** sentori di frutta fresca, persistente, equilibrato.

Ha carattere, forza e struttura il **Serro dé Becchi,** rossese di dolceacqua dell'**Azienda Agricola Ramoino, Sarola (IM),** Collezione la grotta dipinta, un bel vino.

In Toscana, un Merlot in purezza **I Sassi di Lolocco Rosso** di **Fabrizio Pratesi**, **Carmignano (PO)**, sentori di frutta rossa, note di tabacco e liquirizia, gusto pieno, fine ed equilibrato, è piacevole, conviviale, si lascia bere.

Dal gruppo **Angelini Wines & Estates:** la **Ribolla Gialla,** Metodo Classico, Extra Brut, **Cantina Puiatti**, **Romans D'Isonzo (GO),** riflessi verdognoli e perlage fine, persistente, pieno e fresco. E l'ottimo Valpolicella Classico **Le Miniere di Novare Bertani, Grezzana (VR),** al naso frutta fresca, frutti di bosco, bella sapidità e persistenza, lascia bocca pulita.

E dalla Calabria il **Masino Nero dell'Azienda IGreco**, Contrada Guardapiedi, **Cariati (CS**), rosso intenso, note balsamiche, profondo con tannini morbido, un magnifico vino.

Ritorniamo in Veneto per uno splendido **Prosecco Il Fresco Rosé,** Metodo Charmat, **di Villa Sandi, Crocetta del Montello (TV),** bella bollicina, frutta col tocco dei frutti rossi del Pinot nero, ha freschezza e armonico retrogusto, ogni sorso è un piacere che invita alla convivialità.

E il **Ciliegio** Amarone Valpolicella,2017, **La Collina dei Ciliegi,** località Erbin**, Grezzana (VR),** numero limitato di bottiglie, nasce dai migliori grappoli e meglio esposti, selezionati già in vigna e poi in fruttaio. Ha struttura e morbidezza con bella nota balsamica, un vino da sorseggiare e gustarne appieno la sua grande espressività.

Finalmente in presenza. Da Vinitaly il segnale forte del mondo del vino, una testimonianza di grande valore dalla cultura produttiva. Dopo due anni di assenza forzata dall'effetto pandemonio, nulla era e poteva essere scontato, un doppio plauso al successo di Vinitaly e di Veronafiere per avere creduto e realizzato con professionalità, in un momento di particolare contesto, una splendida manifestazione. (www.vinitaly.com)

di ***Michele Luongo*** ©Riproduzione riservata
(14/04/2022)

ViaCialdini è su www.facebook.com/viacialdini e su Twitter: @ViaCialdini

Posts correlati:

Wine Spectator, vini per Operawine
Presentata a New York la dista dei 130 Produttori di Operawine Vinitaly, selezionati da Wine…
Leggi ►

Ristorante Tropicana, freschezza e sapori
Venezia Excelsior Venice Lido Resort, al Ristorante Tropicana, la freschezza e i sapori mediterranei dello…
Leggi ►

Il Giardino Ristorante dell'Hotel Eden Roma
Il Giardino Ristorante dell'Hotel Eden Roma, è una bella espressione della cucina mediterranea. Il servizio… Leggi ►

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Tutti i prodotti sono selezionati in piena autonomia editoriale. Se acquisti uno di questi prodotti potremmo ricevere una commissione.

QN GZÀdQG

a C C C C C C C C C

QB B B BB B B B B EZ B C EC B B BN B B B B B B B

EC B BL
B B

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

Impossibile riunire tutto quanto in un articolo, ma ecco alcune delle novità che troveremo al Vinitaly dal 10 al 13 aprile. Dai padiglioni dell'Italia meridionale al Settentrione.

a

Partiamo dal Meridione e in particolare dalla Sicilia e ancor più in particolare dalla luce siciliana con il nuovo vino di **Cusumano**, il **Fosnuri**, un piacevolissimo **Syrah** in purezza da una vigna della Tenuta San Giacomo in Provincia di Caltanisetta (vendemmia 2019). Un'etichetta che fin dal nome vuole sottolineare la luminosità di queste terre, Fosnuri, tradotto insieme dal greco "fos" e dall'arabo "nuur", significa infatti "Luceluce", la luce proveniente dal cielo e l'abbaglio della superficie del suolo di trubi calcarei. "Luce al quadrato" la definisce giustamnte Diego Cusumano (sempre abbronzatissimo!). Fosnuri, ottenuto da viti allevate a 450 mt. sul livello del mare, dopo una macerazione di almeno 25 giorni e la malolattica, matura in tonneaux da 5 ettolitri per 18 mesi. Ma non aspettatevi un Syrah greve, semmai sartoriale, pulito, elegante e armonioso.

Da un altro favoloso angolo del "continente" siciliano provengono due novità piacevolmente sorprendenti firmate **Mandrarossa Winery**, linea dedicata ai vigneti più vocati di **Cantine Settesoli**. Le novità da non perdere al Vinitaly sono appunto due vini che dimostrano come in questo territorio ci si possa permettere anche qualche piccola eresia. Il primo è il **Larcéra**, un Vermentino di Sicilia biologico, che affina 6 mesi in botti d'acciaio. È di pronta beva, ma per nulla banale. Anzi di grande equilibrio sia al naso sia al palato. È insomma un bianco perfetto per un aperitivo o un light lunch in riva al mare. Ma non solo. Il secondo è ancor più curioso, un blend che sulla carta potrebbe fare esclamare "Sono pazzi questi di Mandrarossa". E invece no. **Santannella** è un assemblaggio riuscitissimo e sapiente di **Fiano (70%) e Chenin Blanc (30%)**. Il primo affina in barriques per 4 mesi, il secondo in acciaio per 6 mesi. Ma a parte le note tecniche, quel che conta è il vino che ritroviamo nel calice. Strutturato, avvolgente e intenso. Da consumare a tutto pasto. Secondo chi scrive perfetto con pesce alla brace.

F

Nel padiglione della regione accanto ai grandi produttori e a quelli più blasonati, emerge un'azienda più che giovane ringiovanita grazie alla tenacia di due sorelle vignaiole indipendenti, che ne hanno assunto le redini. Parliamo di **Tenute**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

Pacelli. Al loro banchetto (e qua il diminutivo è utilizzato alla lettera) la degustazione non può non cominciare dalla prima novità di quest'anno, **Zoe Rosé**. Un ulteriore crescita e maturazione del loro lavoro sulle bollicine. Zoe Rosé è un assemblaggio di Riesling Renano (80%) e Magliocco (20%). Sono pazze anche le Pacelli? Per nulla. Lo spumante bio di Malvito (CS), tutto da scoprire, è stato rilasciato da poco dopo un affinamento sui lieviti di 50 mesi.

D E

a

Ed ecco un'altra solare e intraprendente Donna del Vino, **Elisabetta Pala**, titolare dell'azienda **Mora&Memo** di Serdiana, non lontano da Cagliari. Fuoriuscita dalla cantina Pala del padre (senza traumi, anzi) si è in breve tempo imposta con vini di qualità. Al Vinitaly porta con sé una novità tutta da scoprire anch'essa, il **Bo&Co**, blend di Bovale e Monica, Isola dei Nuraghi IGT. Due vitigni autoctoni della Sardegna. "Volevo un vino per raccontare come spesso gli opposti si attraggono e completano" Elisabetta Pala nella cartella stampa. E aggiunge: "Creando qualcosa di inaspettato e meraviglioso. Bo&Co. è nato per esprimere il carattere della mia terra, ruvida e dolce allo stesso tempo". Elisabetta è giovane, ma con le idee assai chiare, ispirate dalla sua terra stessa. Il vino matura in acciaio per un breve e poi affina in legno per quattro mesi.

À BE

R

La bottiglia Anfora di colore verde è una sorta di bandiera del Verdicchio dei Castelli di Jesi. Bandiera che **Carlo Paoloni**, oggi a capo della centenaria azienda **Tombolini**, ha deciso di issare nuovamente. Oggi che il Verdicchio è riconosciuto come uno dei vitigni più notevoli della Penisola. Il concetto è unire quindi la tradizione con il presente, se non addirittura con il futuro. Valorizzazione delle vigne e vinificazioni moderne e attente, in grado insomma di ottenere il massimo dal frutto originario. Anche per esempio con la maturazione del mosto in uova di cemento e altre sperimentazioni inedite nella DOC. Vino di punta dell'azienda è certamente il **Castelfiora, Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore**. Ottenuto da vigneti particolarmente vocati nei pressi della storica azienda., con viti di oltre 50 anni di età. Il vino è sicuramente longevo (bevibilissimo anche dopo 10 anni dalla vendemmia), matura in legno (tonneau) per almeno 10 mesi e quindi compie un'ulteriore affinamento in bottiglia. Ma una parte passa attraverso macerazioni in otri di ceramica.

U BÀ BFTELBD

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

D

Riguardo al padiglione della Regione Abruzzo è scontato scrivere che sia un enorme scrigno di vini pregiati e pregevoli. Pertanto c'è solo l'imbarazzo della scelta sugli stand dai quali cominciare la visita. Partiamo quindi da una realtà notevole, ma forse non nota ai più, quale quella di **Feudo Antico**, stimolante anche per scoprire e riscoprire un territorio unico e antico. Un territorio ben rievocato nel calice con l'ottimo **Pecorino Tullum DOCG Biologico**. Le uve provengono da diversi vigneti selezionati con il tradizionale allevamento a pergola.

Y BL ÀBÀ BD

y

L'entroterra romagnolo è un territorio forse poco battuto dal turismo di massa e forse per qusto tanto più affascinante. Colline e valli a perdita d'occhio spesso incontaminate. Come la lussureggiante Valle del Bidente, ricca anche di tesori antichi e medioevali. Qui si mangia benissimo e si beve altrettanto bene. L'azienda vitivinicola più importante di questo territorio è **Poderi dal Nespoli**, sempre più impegnata anche nella valorizzazione della regione e in pratiche agronomiche sostenibili. Il biglietto da visita di tutto questo oggi può essere un nuovo vino dell'azienda, il **Rubicone IGT Trebbiano Biologico**, che a partire dalla colorita etichetta, che riporta dipinte ad acquarello diverse varietà d'insetti, e richiama la biodiversità dei luoghi dove nasce questo vino, ancor giovane, ma promettente una discreta longevità. Ed è certo una pregevole espressione del vitigno Trebbiano, con il quale Poderi dal Nespoli fa anche un curioso e profumatissimo Orange Wine, con un'aggiunta di Pinot Bianco.

D BJ BD
U B

K

Quante belle bollicine. E quante novità. Stare dietro ai vignerons della Franciacorta non è così semplice, perché accanto alla proposta di grandi classici, qui in vigna come in cantina la ricerca della qualità è continua. E c'è davvero da divertirsi e soprattutto da gustare e brindare. Quest'anno, tuttavia, proprio come esempio dell'inarrestabile spirito franciacortino, ricordiamo la prima azienda, che 25 anni fa ha introdotto nel territorio la conduzione biologica. Oggi seguita in gran parte da molte delle aziende del bresciano, ma allora pochissimo praticata anche nel resto d'Italia. Il ragionamento è stato: "come rinvigorire i terreni impoveriti? Come piantare vigne nel segno della sostenibilità e della salubrità delle viti?". L'Azienda **Barone Pizzini** ha capito che il modo migliore fosse proprio "tuffarsi di testa" nella direzione della coltura biologica. E oggi le viti piantate all'epoca mostrano una vigoria e una vitalità notevolissima. Ecco allora un vino emblema della Maison: **Bagnadore Franciacorta Riserva 2014 Dosaggio Zero**. Assemblaggio di Chardonnay (62%) e Pinot Nero, che affina sui lieviti 74 mesi. Bevibile a tutto pasto, anche con succosi arrosti.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

E EZ EC BY

b

Il Trentino è per i più accorti appassionati di vino il Trentodoc, il Metodo Classico della provincia incorniciata dalle Dolomiti. Valli ampiamente coltivate a vigneti. Suoli assai vocati sia per lo Chardonnay sia per il Pinot Nero alla base delle bollicine che qui si producono. Nel Padiglione quindi dedicato incontriamo decine di produttori di spumanti di alto livello. In questa sede segnaliamo lo storico marchio **Cesarini Sforza** in Val di Cembra, con il suo vino più blasonato, il Grand Cru **Aquila Reale**, ottenuto da sole uve Chardonnay di un vigneto a conduzione biologica a 500 metri sul livello del mare. Il vino affina dunque in bottiglia oltre 100 mesi sui lieviti.

C EE B Ba EF T E L BY EZ Be

d

Tappa fondamentale del Vinitaly è il Padiglione del Veneto, così come l'assaggio di un vino regale della Valpolicella, l'**Amarone**. Vino impegnativo, certo, ma che indiscutibilmente è la grande espressione di uno dei territori vitivinicoli più vocati e importanti della Penisola. Un punto fermo, insomma della nostra viticoltura, frutto di una sapienza profonda acquisita nel tempo, frutto di un lavoro meticoloso in vigna, come nella fase dell'appassimento delle uve e della vinificazione in cantina. Ma a cominciare dalla quasi alchemica pratica dell'assemblaggio dei vitigni autoctoni allevati sulle colline che sono l'anima stessa dell'Amarone. Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina, Oseleta. Ecco allora una cantina storica dalla quale cominciare una degustazione del vino a partire da una bottiglia eccellente quale **Zenato** **Amarone Classico della Valpolicella DOCG Riserva Sergio Zenato**, ottenuta dalle uve dei vigneti più vecchi della maison.

b

Anche la Toscana, riguardo al vino e più in generale alla enogastronomia è di fatto un continente. Per visitare il Padiglione dedicato alla Regione non basterebbe, anzi non basta una giornata intera. Il suo vitigno principe il Sangiovese è qui declinato in moltissimi modi. Che ci si trovi nel Chianti Classico, in Maremma, nella zona del Montecucco o nel Chianti Rufina e così via. Ma troviamo acnhe eccellenti vini da uve a bacca bianca, in particolare Vermentino e Trebbiano.

À BÀ BNL ÀB

E la nostra degustazione può partire proprio da un Trebbiano molto particolare della linea Le Anfore concepita dalla giovane vigneron **Elena Casadei**, figlia d'arte, e innamorata appunto della antica tecnica della vinificazione in terracotta. Le anfore, con

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

capienza di 10 ettolitri, sono interrate per permettere un minore passaggio di ossigeno e un miglior controllo della temperatura. Notevolissimo è appunto il **Trebbiano Toscana IGT 2017** dai vigneti del Castello del Trebbio nel Chianti Rufina. Assaggiare per credere.

U

Girovagando per la Toscana, un'altra tappa quasi obbligata è nel territorio di **Suvereto**, dove incontriamo altre importanti novità. A cominciare dai vini della **Cantina Petra** di **Terra Moretti**, un'eccellenza di questo territorio per tante ragioni. A cominciare dall'iconica etichetta del taglio bordolese Petra, un blend equilibrato ed elegante di Cabernet Sauvignon e Merlot. Ma gli enologi Beppe Caviola e Francesca Moretti, che già dall'annata 2014 hanno rinnovato lo stile del vino nel segno di una maggiore pulizia e bevibilità, senza rinunciare a un corpo e a una struttura importanti, oggi presentano un'ulteriore cambiamento di rotta, anche se non radicale, ma che dà un valore aggiunto a Petra. **Dall'ultima annata in uscita, la 2018**, nell'assemblaggio hanno aggiunto una percentuale (12%) di **Cabernet Franc**. "Un salto in avanti", sostengono. E hanno pienamente ragione. Insomma alla qualità, natura permettendo, in viticoltura non c'è quasi limite.

R EZ EZ BR BFTELB
C BR B

Sempre in quel di Suvereto, troviamo una delle prime aziende a conduzione biologica della zona, **Bulichella**, fondata nel 1983 da un ingegnere giapponese, innamoratosi sia di una donna italiana sia della nostra Penisola e di questo territorio. Hideyuki Miyakawa e la moglie Marisa qui hanno costruito una realtà davvero rara, anche sul piano familiare e sociale. Ci vorrebbe un libro intero per raccontarla. Ma restando al vino, al Vinitaly presso il loro stand tra gli altri avremo modo di assaggiare in anteprima **Maria Shizuko Suvereto Merlot DOCG 2019**, che uscirà sul mercato a giugno 2022.

I BQ B

Ogni annata del **Luce** di **Frescobaldi** è attesa con trepidazione da winelovers e collezionisti dei più pregiati vini d'Italia e del mondo. Da marzo è apparso dunque il **Luce 2019**, blend di Sangiovese e Merlot calibrato a seconda dell'andamento di ogni singola annata e della vendemmia. In principio questo vino fu visto come un azzardo, perché ci troviamo nel cuore del Brunello. Ma in breve si è imposto come "un'opera" vitivinicola unica. Dopo 12 giorni di fermentazione i tempi di macerazione sulle bucce sono stati di 22 giorni. L'affinamento di almeno 24 mesi in barrique, per l'80 % nuove e un 20% di barriques di un anno. Infine ricorda l'enologo Alessandro Marini che la 2019 può essere definita un'annata tardiva, ma comunque equilibrata. Insomma ci si aspetta ancora una gran bella bottiglia, soprattutto se stappata tra qualche anno.

Q BY B BE BR BFTELBY B

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

V

In questa Regione partiamo con la segnalazione di uno dei suoi vitigni autoctoni forse meno conosciuto, il **Ruchè**. Ha origini molto antiche, ma ancora è incerta la sua provenienza. L'area di coltivazione è sostanzialmente nel Monferrato astigiano. E qui si trova l'azienda "bandiera" del Ruchè, che tiene alto il vessillo della varietà sia per la qualità dei suoi vini sia per la determinazione con la quale difende e promuove il vitigno e il suo territorio. Oggi la Cantina **Montalbera**, capitanata dall'inarrestabile **Franco Morando** presenta la sua prima **Riserva di Ruchè Limpronta** (per essere precisi ***Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2019 Limpronta***). L'etichetta conta. Non solo per il disciplinare, ma per un atto di chiarezza e trasparenza. Dalla bottiglia si sprigiona invece il frutto di un atto d'amore che si ripete vendemmia dopo vendemmia. E il Ruchè non è mica un vino tanto easy, non ammicca, non seduce con superficialità. Ma può conquistare per sempre. E richiede grande sapienza, esperienza e pratica dal vignaiolo che vi si dedica. La Riserva, frutto crediamo di un lavoro per nulla improvvisato e volto a soli scopi commerciali, segnala un passo Avanti ancora nella produzione già notevole di Montalbera. Limpronta segue un affinamento in botti di rovere francese per 12 mesi e altri 12 mesi in bottiglia. Fino insomma a raggiungere quel grado di maturazione ottimale sia per il pronto consumo sia per essere quasi dimenticato in cantina diversi anni. Scontati gli abbinamenti di questo importante rosso piemontese, con la maggior parte dei primi e dei secondi della tradizionale cucina regionale.

Chissà che **Walter Lodali** non porti qualcheduna delle famose frittatine di sua madre al Vinitaly, insieme con i suoi vini, che da quest'anno si presentano con nuove eleganti etichette sia per la linea base sia per le bottiglia di più alta fascia, "**Lorens**", dedicate al padre. Del produttore di Treiso nel cuore delle Langhe, noto per i suoi grandi rossi, dal Nebbiolo al Barbaresco al Barolo, segnaliamo invece un pregevole **Chardonnay** da due vigneti di proprietà di cui uno sito addirittura a 700 metri d'altitudine. È questa un'interpretazione del vitigno di grande personalità, con una spiccata sapidità, ma anche un'evidente acidità e freschezza. Il bouquet armonizza i sentori naturali propri del vitigno con quelli appresi durante lunghi mesi in barriques (tra i 9 e gli 11) e ulteriori 6 mesi di affinamento in bottiglia. Tanto che si può tranquillamente parlare di un signature chardonnay, proprio come sottolineato dall'autografo di Lorenzo Lodali riportato in etichetta.

Per completare la nostra piccola provocazione, aggiungiamo ancora due bianchi da ritrovare in Piemonte. Questa volta nel **Roero** (vedi il sito del Consorzio). Altra terra di grandissimi vini rossi, ma appunto anche di notevolissimi vini bianchi ottenuti dal vitigno autoctono **Arneis**. E quello dell'Arneis, tra annate giovani e fresche, annate vecchie e riserve è davvero tutto un mondo da scoprire. Così come le colline e i luoghi in cui sorgono i vigneti e le cantine. In particolare segnaliamo due bottiglie emozionanti. La prima è il **Roero Arneis Riserva DOCG Vigna Renesio 2017**, un grand cru di **Monchiero Carbone**.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

Y BC BFTELBZ BC

Il secondo è il **Roero Arneis DOCG Sette Anni** di **Angelo Negro**. Altro folle e visionario vignaiolo che dopo un periodo di affinamento in acciaio sui lieviti per minimo sette mesi, coccola il vino in bottiglia per altri 7 anni, prima di rilasciarlo sul mercato.

Z BF B BZ BC B

D

Nel Padiglione dedicato ai vini e alle cantine della regione altoatsina, possiamo incappare nello stand di **J. Hofstätter**, ricco di tesori vitivinicoli e di sorprese inaspettate, come il lancio per l'occasione del **Riesling Free Alchol** concepito dal titolare dell'azienda Martin Foradori a seguito del successo delle sue stesse bollicine analcoliche. Il nuovo Alcohol Free della linea Steinbock nasce di fatto da un fruttato Riesling Kabinett della Mosella a cui viene tolto l'alcol mediante un innovativo processo di distillazione sottovuoto. Cheers.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

La Prima di WineNews.it
Quotidiano
Diffusione: 31.000

www.ecostampa.it

Primo Piano

"Vinitaly" della ripartenza tra prime volte, voglia di raccontarsi e vini che guardano al futuro

Tra prime volte, voglia dei territori di tornare a raccontarsi e vini che guardano al futuro, il Vinitaly n. 54 che torna in presenza da domani a Verona, riparte da "confortanti" certezze come la grande passione per il vino italiano nel mondo, testimoniata dall'export e dalla presenza di buyer di tantissimi Paesi, ma si interroga sul dopo pandemia, negli eventi selezionati da WineNews. Il 10 aprile si parla di qualità dei vigneti con l'Indice Bigot, di Ocm Vino con Federvini e Uiv e delle performance delle Regioni con Nomisma e Unicredit, mentre il professor Attilio Scienza fa luce sulla scienza e i suoi pregiudizi. È una prima volta insieme quella di Monica Larner di "The Wine Advocate" e Alison Napjus di "Wine Spectator" nel tasting dedicato alle "Iconic Women In Italian Wine". Nei calici anche i vini italiani dei top enologi francesi e quelli della cantina di Luigi Veronelli. L'11 aprile, focus su vino e gdo con Iri, "La cultura del Vino: un modello mediterraneo" con Uiv e Federvini, e nei calici si versa lo Champagne con Sarah Heller, la più giovane Master of Wine d'Asia, mentre WineNews, con il direttore Alessandro Regoli, parla di "comunicazione territoriale" nel lancio di pugliawineworld.it. Il 12 aprile, confronto sulle indicazioni nutrizionali in etichetta con Uiv e Federvini e sull'enoturismo con l'Enit. In tasting, i vini di aziende protagoniste di un passaggio generazionale con Riccardo Cotarella e Luciano Ferraro. E se tra i vip in fiera ci saranno Beppe Vessicchio in Irpinia e Guido Meda con il Prosecco Doc, Robert V. Camuto presenta "Altrove a Sud. Il vino, il cibo, l'anima dell'Italia" da Signorvino. Tra i trend si consolida il biologico, cresce la passione per gli Orange Wine e la mixology è una vera tendenza, dalla Grappa Nonino all'Asti Docg che porta a "Vinitaly" il suo Ambassador Alessandro Borghese. Tanti anche gli abbinamenti gustosi, dal Verdicchio e la brace dello chef Errico Recanati con Istituto Marchigiano di Tutela Vini, alle ostriche & bollicine da Montalbera, dalla carbonara di Pipero con l'Amarone Sartori, dal Marsala Intorcia e il gelato gourmet, al Lambrusco e Parmigiano e "Nobili salumi & bollicine di Emilia". Il messaggio? #Viniperlapace, l'asta di Sotheby's con i vini dei Consorzi del Brunello di Montalcino, Chianti Classico e Bolgheri e Bolgheri Sassicaia per i profughi ucraini (11 aprile).

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

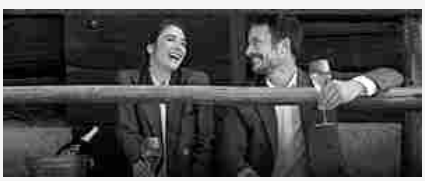
www.ecostampa.it

DICONO DI NOI

Adnkronos

09 APRILE 2022, ORE 18:55

Vinitaly: i momenti da non perdere per **WineNews** tra attualità, trend, tasting ... La fiera riparte tra prime volte, voglia dei territori di raccontarsi e vini che guardano al futuro... Tra prime volte per l'Italia del vino destinate ad esser ricordate, la voglia delle cantine, delle Denominazioni e dei territori nel loro complesso di tornare a raccontarsi al mondo e vini che sempre di più guardano al futuro, dal vigneto al calice, il "Vinitaly n. 54" che torna in presenza da domani al 13 aprile, a Veronafiere a Verona, riparte da "confortanti" certezze come la grande passione per il vino italiano nel mondo, testimoniata dal record dell'export 2021 e dall'importante presenza di buyer di tantissimi Paesi, ma si interroga sul dopo pandemia, tra attualità, trend, tasting, wine pairing, ma anche l'arte, la musica e le curiosità, nei momenti da non perdere selezionati dal sito **WineNews.it.** Il 10 aprile si parte subito "dalla vigna", con un focus sull' "Indice Bigot", l'indice che misura la "qualità" dei vigneti italiani, con la regia dell'Ersa, l'Agenzia per lo Sviluppo Rurale del Friuli-Venezia Giulia, mentre il professor Attilio Scienza, la voce più autorevole della ricerca enoica in Italia, docente di viticoltura all'Università di Milano e presidente del Comitato Nazionale Vini, fa luce su "La scienza ed i suoi pregiudizi: quali sono le conseguenze per la viticoltura?". L'Unione dei Giuristi della Vite e del Vino, con esperti di Federvini ed Unione Italiana Vini (Uiv), e docenti universitari, approfondirà le novità della nuova Ocm Vino, strumento fondamentale per la promozione e lo sviluppo del vino italiano. A seguire, c'è "Road to Vinitaly: la voce delle Regioni del vino italiano. Overview, mercato e prospettive", firmato da Nomisma ed Unicredit con, tra gli altri, l'eurodeputato Paolo de Castro, i presidenti di Veneto, Luca Zaia, ed Emilia-Romagna, Stefano Bonaccini, il Ceo di Unicredit Italia Niccolò Ubertalli, produttori come Alberto Tasca (Tasca d'Almerita) e Sandro Cavicchioli (Cavicchioli), e Consorzi come quello del Prosecco Doc, con il direttore Luca Giavi. Ed è una prima volta insieme quella della giornalista e critica enologica di "Wine Advocate", Monica Larner, e della senior editor e critica enologica



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

di “Wine Spectator”, Alison Napjus, che condividono il podio per raccontare la storia di cantine italiane gestite da altrettante figure femminili in “Iconic Women In Italian Wine”: Albiera Antinori, Priscilla Incisa della Rocchetta della Tenuta San Guido/Sassicaia, Marilisa Allegrini, Elisabetta Foradori, Elena Fucci, Arianna Occhipinti e Chiara Boschis. Tra i tasting, lontano dall'essere rivali, Italia e Francia si uniscono nei “Grandi vini italiani by top enologi francesi” che mostra l'influenza dell’enologia francese nella produzione italiana attraverso sette cuvée di vini tricolore d’eccellenza: dal Sagrantino di Montefalco di Arnaldo Caprai e Michel Rolland, al Bolgheri della Tenuta Argentiera e Stétaphane Derenoncourt, dai Brunello di Montalcino di Casato Prime Donne e Valérie Lavigne e di Siro Pacenti ed Eric Boissenot, alle etichette di Fattoria La Massa e Derenoncourt, dai vini di Maremma di Pianirossi e Julien Viaud, al Nobile di Montepulciano della Tenuta Valdipiatta ed Eric Boissenot Il wine tasting Fisar in Rosa è dedicato invece a “Luigi Veronelli e i suoi tesori enologici” , con la degustazione di vini di vecchia annata provenienti da tutta Italia della leggendaria cantina del maestro e di cui Fisar ha avuto in lascito dalla famiglia di 1.500 bottiglie (Bellemont Wagen Pinot Nero 1967 di Schloss Kehlburg, Grumello 1969 di Francesco Trippi, Rosso Montericco 1971 di Le Ragose, Nebbiolo d'Alba 1971 di Renato Rabezzana, Brunello di Montalcino 1975 della Fattoria dei Barbi, Merlot Collio 1987 del Castello di Spessa), e una tavola rotonda dedicata ad uno dei primi e più importanti giornalisti enogastronomici italiani. Tra i trend nel calice, si consolida il biologico in un vigneto Italia sempre più sostenibile, cresce la passione per gli Orange Wine, con le masterclass e i walk around tasting dell’ “Orange Wine Festival”, e la mixology è la vera tendenza del momento, alla quale “Vinitaly” dedica per la prima volta una pagina, con esperti come Salvatore “The Maestro” Calabrese, icona della miscelazione a livello internazionale per mostrare l'evoluzione di una grappa altrettanto iconica come Nonino, nei cocktail. Ma lo fa anche l’Asti Spumante e del Moscato d’Asti Docg con gli innovativi cocktail ideati dal flair bartender Giorgio Facchinetti ospite del Consorzio dell’Asti, dove non manca anche l’Ambassador d’eccezione, il vulcanico chef Alessandro Borghese protagonista di un live looking in cui cucina l’anatra alla torba. Il vino incontra l'arte con Zenato e con la Zenato Academy che inaugura la nuova mostra fotografica “Vino. Oltre il ritratto”, terzo atto del progetto della griffe, in collaborazione con Fondazione Modena Arti Visive, e alla Regione Piemonte la cui immagine grafica è ideata da Francesco Pozzato, l'artista vincitore del progetto d’Artista in collaborazione con Artissima, la fiera internazionale di arte contemporanea di Torino, dentro Vinitaly, mentre fuori a “Vinitaly and the City” “Amygdala.n” è la nuova installazione site specific di Pasqua Vini e studio fuse* a Palazzo Maffei Casa Museo in Piazza delle Erbe. Ma ci sono anche le “Nuove Cantine italiane. Territori e Architetture” in mostra, 11 progetti d'eccellenza che coniugano vino e design, tecnologia e innovazione con la bellezza, raccontati da “Casabella” e Veronafiere-Vinitaly in una mostra di Roberto Bosi e Francesca Chiorino a Palazzo Balladoro-Banca Passadore (fino al 13 aprile). E, ancora, se dentro la fiera tra i vini dei vip questa volta c’è il “Kylie Minogue Prosecco Rosé” firmato Zonin1821, nel Cortile Mercato Vecchio in centro città arriva Tracy, la vincitrice di Masterchef protagonista di un cooking show, e vino & musica si incontrano sul palco con Joe Bastianich e La Terza Classe (con Bastianich protagonista anche in fiera, l’11 aprile, per presentare il nuovo progetto podcast “Wine Heroes” a Wine2digital), negli eventi di “Into The Wine” che Verona dedica agli appassionati. È poi c'è il primo tra gli abbinamenti gustosi di cui questa

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

edizione è particolarmente ricca, quello tra “Verdicchio & brace” dell’Istituto Marchigiano Tutela Vini con la Docg Castelli di Jesi Verdicchio Riserva alla prova del fuoco con le affumicature in cucina dello chef stellato Errico Recanati, tra longevità, versatilità e tecniche di conservazione, alla Galleria Studio La Città (il 12 aprile in fiera c'è anche il tasting “Da 1.000 a 25.000 hl: la “nuova” Docg Castelli di Jesi Verdicchio”, guidato da Marco Sabellico, giornalista e curatore della Guida “Vini d’Italia” del Gambero Rosso). Il “messaggio in bottiglia” della prima giornata di Vinitaly, arriva dai vigneti dell'Alto Adige, con “Fallwind. Il vento soffia. Il vento crea”, la nuova selezione dei bianchi della cantina S. Michele Appiano, il cui nome è quello con cui la popolazione locale chiama il vento che soffia ogni giorno e veglia sui vigneti: una fontana naturale di ricchezza. L’11 aprile il professor Attilio Scienza sale in cattedra anche per parlare di “Le Denominazioni d'origine del vino italiano, a tutela del produttore e del consumatore'', e torna il tradizionale focus sul “Vino nella distribuzione moderna'”, tema quanto mai attuale anche alla luce dei rincari dei costi di produzione, con i dati di Iri e le testimonianze di catene come Conad, Coop Italia e Carrefour, ed aziende come Villa Sandi e Caviro. E con Uiv e Federvini c'è anche la tavola rotonda “La cultura del Vino: un modello mediterraneo” , in collaborazione con “Wine in Moderation”. Con la moderazione del direttore Rai 3 Franco Di Mare, interverranno Sandro Sartor, presidente “Wine in Moderation”, Silvana Hrelia, professore Ordinario di Biochimica, Dipartimento di Scienze per la Qualità della Vita (Università di Bologna), Elisabetta Bernardi, nutrizionista, biologa con specializzazione in Scienza dell’alimentazione, Andrea Poli, professore di Nutrition Foundation of Italy, Francesco Visioli, professore dell’Università di Padova, Ernesto Di Renzo, professore di Discipline Antropologiche, Facoltà di Medicina e Chirurgia, Università di Tor Vergata, e sono attesi anche il Ministro delle Politiche Agricole Stefano Patuanelli, il Sottosegretario di Stato alle Politiche Agricole Gian Marco Centinaio e il Sottosegretario di Stato alla Salute Andrea Costa. Tra i tasting, la degustazione di "Grandi annate di Champagne: classica 2008 e extreme 2012" realizzata dall'International Wine & Spirits Competition è guidata da Sarah Heller, la più giovane Master of Wine asiatica e premiata con il “Wine Communicator of the Year” promosso da “Vinitaly”. Ma si celebrano anche i 50 anni del Trebbiano d’Abruzzo con una verticale storica dalla vendemmia 1973 (la prima con Denominazione) alla 2019 condotta da Walter Speller tra i massimi esperti internazionali di vino italiano, per il Consorzio Vini d’Abruzzo. L’Assessorato all’Agricoltura della Regione Puglia lancia invece pugliawineworld.it, il portale di comunicazione e promozione territoriale dedicato ai vini e alle bellezze del territorio, con l’intervento, tra gli altri, del direttore **WineNews** Alessandro Regoli. Tra vino & abbinamenti, se le ostriche sposano le bollicine da Montalbera, in degustazione con il Metodo Classico 120+1 ultima sboccata, Calypso Viognier 2021 e Calypsos Rosé 2021, la carbonara incontra l’Amarone di Casa Sartori 1898 con il celebre ristorante Pipero di Roma. Il “messaggio in bottiglia” della seconda giornata è un messaggio di pace che arriva dalla presenza a “Vinitaly 2022” del produttore ucraino Denys Khalupenko, di Chateau Kurin, nella zona bombardata di Kherson, dal ricavato dei tasting che Veronafiere destinerà tutto in beneficenza, e da #viniperlapace, un'asta che sarà battuta da Sotheby’s con battitore sarà Filippo Lotti con le etichette dei Consorzi del vino tra i più prestigiosi della Toscana, quelli del

IL POGGIONE MONTALCINO
MARISA CUOMO FURORE - ITALIA
RINASCIMENTO VERDE
BISOL 1542
MUSEO DEL VINO MUVIT FONDAZIONE LUNGAROTTI
COTTANERA
St. MICHAEL-EPPAN KELLEREI CANTINA
Hic et Nunc www.cantina-hicetnunc.it
Vini di Grande Bellezza
VIGORELLO A.D. MCMLXVIII
SANTADI vini fatti con arte
SIMONIT&SIRCH WINE MASTER PRUNERS WWW.SIMONITESIRCH.IT
GEOGRAFICO

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

Brunello di Montalcino, del Chianti Classico e di Bolgheri e Bolgheri Sassicaia, il cui ricavato andrà a strutture di accoglienza per famiglie di profughi ucraini. A “Vinitaly and The City”, il vino incontra ancora la musica con Morgan in concerto al Cortile Mercato Vecchio. Il 12 aprile, tocca al secondo focus firmato Uiv-Federvini nel quale sarà presentato, in collaborazione con l’Associazione Europea Comité Vins, l'evento dedicato alla piattaforma digitale U-label per fornire in maniera trasparente ai consumatori le indicazioni nutrizionali e la lista degli ingredienti dei vini. Il giornalista de “Il Sole 24 Ore” Giorgio dell’Orefice modererà gli interventi di Ignacio Sanchez Recarte, Segretario Generale di Comité Vins, Paolo Castelletti, segretario generale di Unione Italiana Vini, Vittorio Cino, direttore Federvini, ancora insieme al MInistro delle Politiche Agricole Stefano Patuanelli, il Sottosegretario di Stato alle Politiche Agricole Gian Marco Centinaio e l’eurodeputato Paolo de Castro Paolo De Castro. Mentre con l’Enit - Agenzia Nazionale del Turismo, si parla de “L’enoturismo come strumento per lo sviluppo territoriale”, con, tra gli altri, Roberta Garibaldi, ad Enit e tra le massime studiose di enoturismo in Italia, il Ministro del Turismo Massimo Garavaglia ed Alessandra Priante, Direttore Regionale Europa Unwto, l’organizzazione delle Nazione Unite dedicata al turismo. Guardando alle nuove generazioni, c’è anche la presentazione del Rapporto Enpaia-Censis “Responsabile e di qualità: il Rapporto dei giovani col vino”. Tra i tasting, “Le Famiglie Storiche – l’Amarone 2012: dieci anni e non sentirli”, con il focus sull’annata 2012 delle storiche cantine della Valpolicella riunite nell’Associazione che oggi conta 13 prestigiose aziende da generazioni testimoni attivi del “mondo Amarone” (Allegrini, Begali, Brigaldara, Guerrieri Rizzardi, Masi, Musella, Speri, Tedeschi, Tenuta Sant’Antonio, Tommasi, Torre D’Orti, Venturini e Zenato), per esplorare la modernità di questo importante rosso veneto. Sguardo al futuro con “Di padre in figlio: il futuro del vino italiano”, la degustazione con l’enologo Riccardo Cotarella e Luciano Ferraro, per dare voce alla storia di alcune tra le aziende più rappresentative del Belpaese protagoniste oggi di un passaggio generazionale, da Livio Felluga a Famiglia Cotarella, da Masi a Marchesi Antinori, da Tasca d’Almerita a Bellavista, dalla Tenuta San Leonardo ad Argiolas. E, a proposito di giovani, con il Concorso Enologico Istituti Agrari d’Italia, organizzato dal Crea e dal Ministero delle Politiche Agricole, in collaborazione con il Ministero dell’Istruzione, dell'Università e della Ricerca, a “Vinitaly 2022” vengono premiate anche le produzioni migliori firmate degli studenti e dalle scuole agrarie di tutto il Belpaese. Tra vino & abbinamenti, c’è la degustazione guidata “Chianina & Piemontese incontro diVino”, dedicata alle migliori carni del territorio e alle Docg rosse di Siena e Cuneo con Confagricoltura Cuneo e l'Unione Provinciale Agricoltori di Siena, in collaborazione con il Consorzio Cascine Piemontesi, Regione Piemonte e il Fondo Ue Feasr. Ma c’è anche quello perfetto tra il tonno delle tonnare di Carloforte dell'isola di San Pietro con i vini della Regione Sardegna. Il Marsala, invece, incontra il gelato gourmet del maestro gelatiere Stefano Guizzetti da Intorcia. Il Lambrusco è quindi protagonista di un abbinamento tutto emiliano con le diverse stagionature di Parmigiano Reggiano, raccontato attraverso il filo conduttore dei colori che caratterizzeranno gli abbinamenti proposti con il Consorzio Tutela Lambrusco Doc. Ma c’è anche “Nobili salumi & bollicine di Emilia” con la Regione Emilia Romagna, dal Prosciutto di Parma Dop al Culatello di Zibello Dop, per la presentazione in anteprima del progetto Emilia Wine Experience. Tra vino & cultura, l’Associazione per il Patrimonio delle Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene invita “Alla Scoperta della Grande Bellezza dei Siti Unesco del Veneto” a partire dalle Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene Docg. Ma arrivare

Vivere di Gusto RUFFINO
Share
DAMILANO BAROLO
Colle Massari
VALLEPICCIOLA TOSCANA
CARPINETO
MANDRAROSSA La Sicilia che non ti aspetti
BRUNELLO DI MONTALCINO
FAMIGLIA Cotarella
TEDESCHI
LEONE DE CASTRIS 1665
BONACCHI www.bonaccni.it
CESARINI SFORZA TRENTODOC
PIZZOLATO VINO BIOLOGICO

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

al riconoscimento Unesco per la tecnica tradizionale di appassimento delle uve della Valpolicella è anche la mission del "Comitato" del percorso di candidatura che si costituisce a "Vinitaly" con il Consorzio di Tutela dei Vini della Valpolicella capofila, e del Consorzio Chianti Classico che ha intrapreso il cammino per il riconoscimento del territorio a Patrimonio dell'Umanità. E, come sempre più spesso succede, il vino incontra anche lo sport a "Semafori spenti, scatenate l'inferno! Prosecco Doc incontra Guido Meda", il vulcanico telecronista sportivo commentatore del MotoGp sui cui podi i piloti festeggiano stappando le celebri bollicine del Consorzio Prosecco Doc. E tra i vip, torna anche il maestro Beppe Vessicchio con "The Sound of Wine", improvvisazioni sonore con degustazioni in musica in Piazza Irpinia, con il leggendario percussionista indiano Trilok Gurtu, il violinista Carlo Cantini e il batterista dei The Kolors Alex Biancospino per scoprire che suono hanno l'Aglianico, il Fiano di Avellino e il Greco di Tufo. Il "messaggio in bottiglia" della terza giornata arriva dal Gruppo Caviro e racconta il valore della sua economia circolare, che trasforma anche gli acini spremuti in gioielli preziosi: anelli, collane e orecchini. Tra vino & letteratura, fuori Vinitaly, da Signorvino il wine writer Robert V. Camuto, tra i più celebri al mondo, presenta l'edizione italiana del suo ultimo volume "Altrove a Sud. Il vino, il cibo, l'anima dell'Italia" con le Edizioni Ampelos. Infine, il 13 aprile, l'ultimo "messaggio in bottiglia" con cui si chiude il "Vinitaly n. 54" è solidale e arriva dalla mostra fotografica "Passage" che vede la cantina Serena Wines 1881 insieme a Obiettivo3, il progetto di Alez Zanardi per reclutare, avviare e sostenere persone disabili all'attività sportiva, ideatore della staffetta "Obiettivo tricolore" della quale il fotografo Alberto Giuliani ha scelto alcuni atleti protagoniste degli scatti.

Copyright © 2000/2022

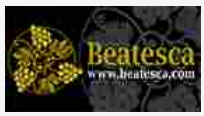
PUBBLICATO SU **ADNKRONOS**

ALTRI ARTICOLI

DICONO DI NOI
Il Giornale
08 Aprile 2022

DICONO DI NOI
Quotidiano Nazionale
14 Marzo 2022

DICONO DI NOI
Ansa



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

NONINO 1° Spirit italiano unica Grappa
ROCCASVEVA
ProWein 15 - 17 May 2022
vinitaly SCOPRI VINITALY

Vinitaly riparte, tra prime volte, voglia dei territori di raccontarsi e vini che guardano al futuro

L'attualità, i trend, i tasting, i wine pairing, la cultura e le curiosità da non perdere per WineNews, nel più importante evento del vino italiano

VERONA, 09 APRILE 2022, ORE 17:38

"Vinitaly 2022" torna in presenza a Veronafiere

Tra prime volte per l'Italia del vino destinate ad esser ricordate, la voglia delle cantine, delle Denominazioni e dei territori nel loro complesso di tornare a raccontarsi al mondo e vini che sempre di più guardano al futuro, dal vigneto al calice, **il "Vinitaly n. 54" che torna in presenza da domani al 13 aprile, a Veronafiere a Verona, riparte da "confortanti" certezze come la grande passione per il vino italiano nel mondo, testimoniata dal record dell'export 2021 e dall'importante presenza di buyer di**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

tantissimi Paesi, ma si interroga sul dopo pandemia, tra attualità, trend, tasting, wine pairing, ma anche l'arte, la musica e le curiosità, nei momenti da non perdere selezionati da WineNews.

Il 10 aprile si parte subito "dalla vigna", con un focus sull'**"Indice Bigot"**, l'indice che misura la "qualità" dei vigneti italiani, con la regia dell'Ersa, l'Agenzia per lo Sviluppo Rurale del Friuli Venezia Giulia, mentre il professor Attilio Scienza, la voce più autorevole della ricerca enoica in Italia, docente di viticoltura all'Università di Milano e presidente del Comitato Nazionale Vini, fa luce su **"La scienza ed i suoi pregiudizi: quali sono le conseguenze per la viticoltura?"**. L'Unione dei Giuristi della Vite e del Vino, con esperti di Federvini ed Unione Italiana Vini (Uiv), e docenti universitari, approfondirà le novità della nuova **Ocm Vino**, strumento fondamentale per la promozione e lo sviluppo del vino italiano. A seguire, c'è **"Road to Vinitaly: la voce delle Regioni del vino italiano. Overview, mercato e prospettive"**, firmato da Nomisma ed Unicredit con, tra gli altri, l'eurodeputato Paolo de Castro, i presidenti di Veneto, Luca Zaia, ed Emilia Romagna, Stefano Bonaccini, il Ceo di Unicredit Italia Niccolò Ubertalli, produttori come Alberto Tasca (Tasca d'Almerita) e Sandro Cavicchioli (Cavicchioli), e Consorzi come quello del Prosecco Doc, con il direttore Luca Giavi.

Ed è una prima volta insieme quella della giornalista e critica enologica di "Wine Advocate", Monica Larner, e della senior editor e critica enologica di "Wine Spectator", Alison Napjus, che condividono il podio per raccontare la storia di cantine italiane gestite da altrettante figure femminili in **"Iconic Women In Italian Wine"**: Albiera Antinori, Priscilla Incisa della Rocchetta della Tenuta San Guido/Sassicaia, Marilisa Allegrini, Elisabetta Foradori, Elena Fucci, Arianna Occhipinti e Chiara Boschis. Tra i tasting, lontano dall'essere rivali, Italia e Francia si uniscono nei **"Grandi vini italiani by top enologi francesi"** che mostra l'influenza dell'enologia francese nella produzione italiana attraverso sette cuvée di vini tricolore d'eccellenza: dal Sagrantino di Montefalco di Arnaldo Caprai e Michel Rolland, al Bolgheri della Tenuta Argentiera e Stétaphane Derenoncourt, dai Brunello di Montalcino di Casato Prime Donne e Valérie Lavigne e di Siro Pacenti ed Eric Boissenot, alle etichette di Fattoria La Massa e Derenoncourt, dai vini di Maremma di Pianirossi e Julien Viaud, al Nobile di Montepulciano della Tenuta Valdipiatta ed Eric Boissenot Il wine tasting Fisar in Rosa è dedicato invece a **"Luigi Veronelli e i suoi tesori enologici"** , con la degustazione di vini di vecchia annata provenienti da tutta Italia della leggendaria cantina del maestro e di cui Fisar ha avuto in lascito dalla famiglia di 1.500 bottiglie (Bellemont Wagen Pinot Nero 1967 di Schloss Kehlburg, Grumello 1969 di Francesco Trippi, Rosso Montericco 1971 di Le Ragose, Nebbiolo d'Alba 1971 di Renato Rabezzana, Brunello di Montalcino 1975 della Fattoria dei Barbi, Merlot Collio 1987 del Castello di Spessa), e una tavola rotonda dedicata ad uno dei primi e più importanti giornalisti enogastronomici italiani.

Tra i trend nel calice, si consolida il biologico in un vigneto Italia sempre più sostenibile, **cresce la passione per gli Orange Wine**, con le masterclass e i walk around tasting dell'"Orange Wine Festival", **e la mixology è la vera tendenza del momento**, alla quale "Vinitaly" dedica per la prima volta una pagina, con esperti come Salvatore "The Maestro" Calabrese, icona della miscelazione a livello internazionale per mostrare l'evoluzione di una grappa altrettanto iconica come **Nonino**, nei cocktail. Ma lo fa anche **l'Asti Spumante e del Moscato d'Asti Docg** con gli innovativi cocktail ideati

La ricchezza è nella varietà
BERTANI
ASTI Spumante Moscato d'ASTI #SiRiparteDaQui
DONNAFUGATA
DI MAJO NORANTE
IL MARRONETO
CASA PALADIN
Rocca delle Macìe
FAMIGLIA ZINGARELLI
FATTORIA dei BARBI Montalcino
SPECIALISTI DEL VINO DAL 1856
GRUPPO MEREGALLI

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

dal flair bartender Giorgio Facchinetti ospite del Consorzio dell'Asti, dove non manca anche l'Ambassador d'eccezione, **il vulcanico chef Alessandro Borghese** protagonista di un live looking in cui cucina l'anatra alla torba.

Il vino incontra l'arte con Zenato e con la Zenato Academy che inaugura la nuova mostra fotografica **"Vino. Oltre il ritratto"** , terzo atto del progetto della griffe, in collaborazione con Fondazione Modena Arti Visive, e alla Regione Piemonte la cui immagine grafica è ideata da Francesco Pozzato, l'artista vincitore del progetto d'Artista in collaborazione con **Artissima**, la fiera internazionale di arte contemporanea di Torino, dentro Vinitaly, mentre fuori a **"Vinitaly and the City" "Amygdala.n"** è la nuova installazione site specific di Pasqua Vini e studio fuse* a Palazzo Maffei Casa Museo in Piazza delle Erbe. Ma ci sono anche le **"Nuove Cantine italiane. Territori e Architetture" in mostra**, 11 progetti d'eccellenza che coniugano vino e design, tecnologia e innovazione con la bellezza, raccontati da "Casabella" e Veronafiere-Vinitaly in una mostra di Roberto Bosi e Francesca Chiorino a Palazzo Balladoro-Banca Passadore (fino al 13 aprile). E, ancora, se dentro la fiera tra i vini dei vip questa volta c'è **il "Kylie Minogue Prosecco Rosé"** firmato Zonin1821, nel Cortile Mercato Vecchio in centro città arriva **Tracy, la vincitrice di Masterchef** protagonista di un cooking show, e **vino & musica** si incontrano sul palco con **Joe Bastianich e La Terza Classe** (con Bastianich protagonista anche in fiera, l'11 aprile, per presentare il nuovo progetto podcast "Wine Heroes" a Wine2digital), negli eventi di "Into The Wine" che Verona dedica agli appassionati. È poi c'è il primo tra **gli abbinamenti gustosi** di cui questa edizione è particolarmente ricca, quello tra **"Verdicchio & brace"** dell'Istituto Marchigiano Tutela Vini con la Docg Castelli di Jesi Verdicchio Riserva alla prova del fuoco con le affumicature in cucina dello chef stellato Errico Recanati, tra longevità, versatilità e tecniche di conservazione, alla Galleria Studio La Città (il 12 aprile in fiera c'è anche il tasting **"Da 1.000 a 25.000 hl: la "nuova" Docg Castelli di Jesi Verdicchio"** , guidato da Marco Sabellico, giornalista e curatore della Guida "Vini d'Italia" del Gambero Rosso). **Il "messaggio in bottiglia"** della prima giornata di Vinitaly, arriva dai vigneti dell'Alto Adige, con **"Fallwind. Il vento soffia. Il vento crea"**, la nuova selezione dei bianchi della cantina S. Michele Appiano, il cui nome è quello con cui la popolazione locale chiama il vento che soffia ogni giorno e veglia sui vigneti: una fonte naturale di ricchezza.

L'11 aprile il professor Attilio Scienza sale in cattedra anche per parlare di "Le Denominazioni d'origine del vino italiano, a tutela del produttore e del consumatore", e torna il tradizionale focus sul **"Vino nella distribuzione moderna"** , tema quanto mai attuale anche alla luce dei rincari dei costi di produzione, con i dati di Iri e le testimonianze di catene come Conad, Coop Italia e Carrefour, ed aziende come Villa Sandi e Caviro. E con Uiv e Federvini c'è anche la tavola rotonda **"La cultura del Vino: un modello mediterraneo"** , in collaborazione con "Wine in Moderation". Con la moderazione del direttore Rai 3 Franco Di Mare, interverranno Sandro Sartor, presidente "Wine in Moderation", Silvana Hrelia, professore Ordinario di Biochimica, Dipartimento di Scienze per la Qualità della Vita (Università di Bologna), Elisabetta Bernardi, nutrizionista, biologa con specializzazione in Scienza dell'alimentazione, Andrea Poli, professore di Nutrition Foundation of Italy, Francesco Visioli, professore dell'Università di Padova, Ernesto Di Renzo, professore di Discipline Antropologiche, Facoltà di Medicina e Chirurgia, Università di Tor Vergata, e sono attesi anche il

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

Ministro delle Politiche Agricole Stefano Patuanelli, il Sottosegretario di Stato alle Politiche Agricole Gian Marco Centinaio e il Sottosegretario di Stato alla Salute Andrea Costa.

Tra i tasting, la degustazione di **"Grandi annate di Champagne: classica 2008 e extreme 2012"** realizzata dall'International Wine & Spirits Competition è guidata da Sarah Heller, la più giovane Master of Wine asiatica e premiata con il "Wine Communicator of the Year" promosso da "Vinitaly". Ma **si celebrano anche i 50 anni del Trebbiano d'Abruzzo con una verticale storica dalla vendemmia 1973 (la prima con Denominazione) alla 2019 condotta da Walter Speller** tra i massimi esperti internazionali di vino italiano, per il Consorzio Vini d'Abruzzo. L'Assessorato all'Agricoltura della Regione Puglia lancia invece **pugliawineworld.it**, il portale di comunicazione e promozione territoriale dedicato ai vini e alle bellezze del territorio, con l'intervento, tra gli altri, del direttore WineNews Alessandro Regoli.

Tra vino & abbinamenti, se le ostriche sposano le bollicine da Montalbera, in degustazione con il Metodo Classico 120+1 ultima sboccata, Calypso Viognier 2021 e Calypsos Rosé 2021, **la carbonara incontra l'Amarone** di Casa Sartori 1898 con il celebre ristorante Pipero di Roma.

Il "messaggio in bottiglia" della seconda giornata è un messaggio di pace che arriva dalla presenza a "Vinitaly 2022" del produttore ucraino Denys Khalupenko, di Chateau Kurin, nella zona bombardata di Kherson, dal ricavato dei tasting che Veronafiere destinerà tutto in beneficenza, e da #viniperlapace, un'asta che sarà battuta da Sotheby's con battitore sarà Filippo Lotti con le etichette dei Consorzi del vino tra i più prestigiosi della Toscana, quelli del Brunello di Montalcino, del Chianti Classico e di Bolgheri e Bolgheri Sassicaia, il cui ricavato andrà a strutture di accoglienza per famiglie di profughi ucraini.

A **"Vinitaly and The City", il vino incontra ancora la musica con Morgan** in concerto al Cortile Mercato Vecchio.

Il 12 aprile, tocca al secondo focus firmato Uiv-Federvini nel quale sarà presentato, in collaborazione con l'Associazione Europea Comité Vins, l'evento dedicato alla piattaforma digitale **U-label** per fornire in maniera trasparente ai consumatori le indicazioni nutrizionali e la lista degli ingredienti dei vini. Il giornalista de "Il Sole 24 Ore" Giorgio dell'Orefice modererà gli interventi di Ignacio Sanchez Recarte, Segretario Generale di Comité Vins, Paolo Castelletti, segretario generale di Unione Italiana Vini, Vittorio Cino, direttore Federvini, ancora insieme al MInistro delle Politiche Agricole Stefano Patuanelli, il Sottosegretario di Stato alle Politiche Agricole Gian Marco Centinaio e l'eurodeputato Paolo de Castro Paolo De Castro. Mentre con l'Enit - Agenzia Nazionale del Turismo, si parla de **"L'enoturismo come strumento per lo sviluppo territoriale"**, con, tra gli altri, Roberta Garibaldi, ad Enit e tra le massime studiose di enoturismo in Italia, il Ministro del Turismo Massimo Garavaglia ed Alessandra Priante, Direttore Regionale Europa Unwto, l'organizzazione delle Nazione Unite dedicata al turismo. Guardando alle nuove generazioni, c'è anche la presentazione del **Rapporto Enpaia-Censis "Responsabile e di qualità: il Rapporto dei giovani col vino"**.

Tra i tasting, "Le Famiglie Storiche - l'Amarone 2012: dieci anni e non sentirli", con il focus sull'annata 2012 delle storiche cantine della Valpolicella riunite nell'Associazione che oggi conta 13 prestigiose aziende da generazioni testimoni attivi del "mondo

SIMONIT&SIRCH
WWW.SIMONITESIRCH.IT
GEOGRAFICO
Vivere di Gusto RUFFINO
Share
DAMILANO BAROLO
Colle Massari
VALLEPICCIOLA TOSCANA
CARPINETO
MANDRAROSSA La Sicilia che non ti aspetti
BRUNELLO DI MONTALCINO
FAMIGLIA Cotarella
TEDESCHI
LEONE DE CASTRIS 1665

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

WineNews

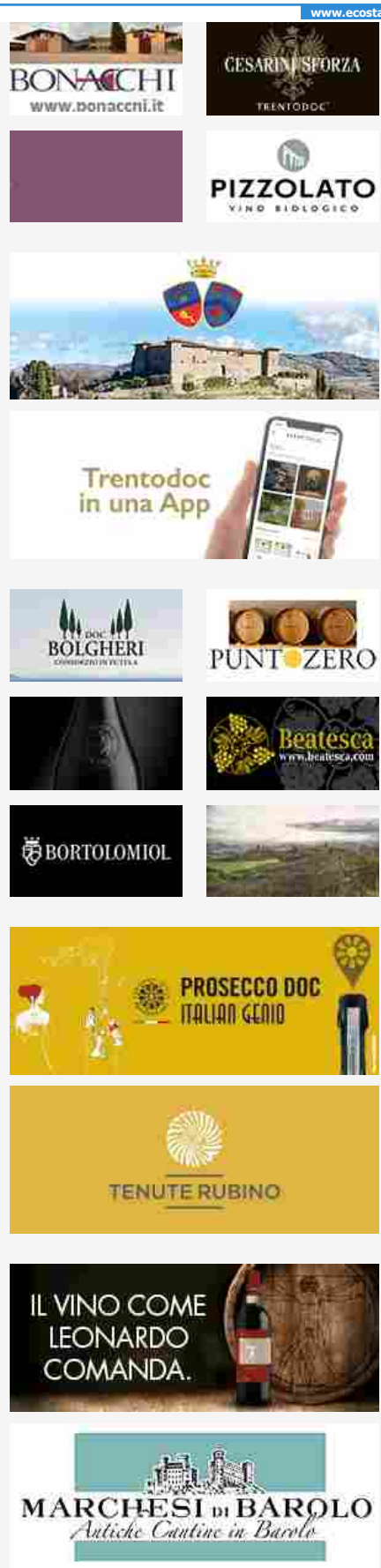
www.ecostampa.it

Amarone" (Allegrini, Begali, Brigaldara, Guerrieri Rizzardi, Masi, Musella, Speri, Tedeschi, Tenuta Sant'Antonio, Tommasi, Torre D'Orti, Venturini e Zenato), per esplorare la modernità di questo importante rosso veneto. Sguardo al futuro con **"Di padre in figlio: il futuro del vino italiano"**, la degustazione con l'enologo Riccardo Cotarella e Luciano Ferraro, per dare voce alla storia di alcune tra le aziende più rappresentative del Belpaese protagoniste oggi di un passaggio generazionale, da Livio Felluga a Famiglia Cotarella, da Masi a Marchesi Antinori, da Tasca d'Almerita a Bellavista, dalla Tenuta San Leonardo ad Argiolas. E, a proposito di giovani, con il **Concorso Enologico Istituti Agrari d'Italia**, organizzato dal Crea e dal Ministero delle Politiche Agricole, in collaborazione con il Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, a "Vinitaly 2022" vengono premiate anche le produzioni migliori firmate degli studenti e dalle scuole agrarie di tutto il Belpaese.

Tra vino & abbinamenti, c'è la degustazione guidata "Chianina & Piemontese incontro diVino", dedicata alle migliori carni del territorio e alle Docg rosse di Siena e Cuneo con Confagricoltura Cuneo e l'Unione Provinciale Agricoltori di Siena, in collaborazione con il Consorzio Cascine Piemontesi, Regione Piemonte e il Fondo Ue Feasr. Ma c'è anche quello perfetto **tra il tonno delle tonnare di Carloforte dell'isola di San Pietro con i vini della Regione Sardegna. Il Marsala, invece, incontra il gelato gourmet del maestro gelatiere Stefano Guizzetti da Intorcia. Il Lambrusco è quindi protagonista di un abbinamento tutto emiliano con le diverse stagionature di Parmigiano Reggiano**, raccontato attraverso il filo conduttore dei colori che caratterizzeranno gli abbinamenti proposti con il Consorzio Tutela Lambrusco Doc. Ma c'è anche **"Nobili salumi & bollicine di Emilia"** con la Regione Emilia Romagna, dal Prosciutto di Parma Dop al Culatello di Zibello Dop, per la presentazione in anteprima del progetto Emilia Wine Experience.

Tra vino & cultura, l'Associazione per il Patrimonio delle Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene invita "Alla Scoperta della Grande Bellezza dei **Siti Unesco** del Veneto" a partire dalle **Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene Docg**. Ma arrivare al riconoscimento Unesco per la tecnica tradizionale di appassimento delle uve della **Valpolicella** è anche la mission del "Comitato" del percorso di candidatura che si costituisce a "Vinitaly" con il Consorzio di Tutela dei Vini della Valpolicella capofila, e del Consorzio **Chianti Classico** che ha intrapreso il cammino per il riconoscimento del territorio a Patrimonio dell'Umanità. E, come sempre più spesso succede, **il vino incontra anche lo sport a "Semafori spenti, scatenate l'inferno! Prosecco Doc incontra Guido Meda"** , il vulcanico telecronista sportivo commentatore del MotoGp sui cui podi i piloti festeggiano stappando le celebri bollicine del Consorzio Prosecco Doc. E tra i vip, torna anche **il maestro Beppe Vessicchio** con "The Sound of Wine", improvvisazioni sonore con degustazioni in musica in Piazza Irpinia, con **il leggendario percussionista indiano Trilok Gurtu**, il violinista Carlo Cantini e il batterista dei The Kolors Alex Biancospino per scoprire che suono hanno l'Aglianico, il Fiano di Avellino e il Greco di Tufo. **Il "messaggio in bottiglia" della terza giornata arriva dal Gruppo Caviro e racconta il valore della sua economia circolare**, che trasforma anche gli acini spremuti in gioielli preziosi: anelli, collane e orecchini.

Tra vino & letteratura, fuori Vinitaly, **da Signorvino il wine writer Robert V. Camuto, tra i più celebri al mondo, presenta l'edizione italiana del suo ultimo volume "Altrove a**



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

Sud. Il vino, il cibo, l'anima dell'Italia" con le Edizioni Ampelos.

Infine, il 13 aprile, **l'ultimo "messaggio in bottiglia" con cui si chiude il "Vinitaly n. 54" è solidale e arriva dalla mostra fotografica "Passage" che vede la cantina Serena Wines 1881 insieme a Obiettivo3, il progetto di Alez Zanardi** per reclutare, avviare e sostenere persone disabili all'attività sportiva, ideatore della staffetta "Obiettivo tricolore" della quale il fotografo Alberto Giuliani ha scelto alcuni atleti protagoniste degli scatti.

Copyright © 2000/2022

TAG: **RIPARTENZA**, **VERONA**, **VINITALY**, **VINITALY AND THE CITY**

ALTRI ARTICOLI

ITALIA

Dai Supertuscans al tartufo bianco d'Alba, ecco perché gli Usa amano così tanto l'Italia

09 Aprile 2022

ITALIA

Il 2021 del vino italiano nella fotografia di Ismea: 13 miliardi di euro di fatturato

09 Aprile 2022

ITALIA

Vinitaly 2022: in pienezza, in presenza, ma con tante norme di sicurezza ancora da seguire

09 Aprile 2022

ITALIA

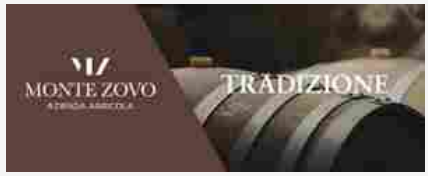
Marchesi Frescobaldi apre le porte al cinema coreano con il "Florence Korea Film Fest"

08 Aprile 2022

ITALIA

I Grandi Cru d'Italia premiano la carriera di una grande firma del vino mondiale: Monica Larner

08 Aprile 2022



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

7 Aprile 2022 OggiBlog_Cv

Il 2022 è l'anno in cui l'azienda piemontese Montalbera, capitanata da Franco Morando, celebra la sua prima RISERVA DI RUCHE'LIMPRONTA.

Espressione fedele del terroir del Monferrato,il Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2019 Limprontaha unprofumo intenso e persistente con sentori tipici di frutti di bosco che evolvono in spezie orientali e pepe nero. Un vino che può essere stappato immediatamente o può restare in cantina a maturare per anni.

"In Montalbera, ogni anno, cerchiamo di interpretare al massimo ogni vendemmia e dargli il giusto equilibrio – commenta Franco Morando – e considero il Ruchè RiservaLimpronta l'ultimo dei nostri gioielli. Come Montalbera siamo stati i fautori della riforma dello Statuto disciplinare del Ruchè avvenuto nel 2013 in cui si è parlato della novità della menzione RISERVA e tra le prime cantine a sperimentare gli affinamenti in legno del Ruchè per liberare la capacità espressiva di un vitigno che ha molte sfaccettature e grandi potenzialità.

A differenza del RuchèLaccento, la cui complessità è dovuta ad una presenza al 20% di uve in surmaturazione, la Riserva nasce da un approccio alla vinificazione che riporta più all'eleganza di certe sapienti interpretazioni internazionali che alla tradizionale ed antica enologia piemontese. Così la maturazione per 12 mesi in pregiati legni francesi e il lungo affinamento in bottiglia a temperatura controllata, danno vita ad un vino austero, dal corpo potente che colpisce per la sua complessità senza troppo intimorire".

Nero Norcia 2022

Dona il tuo 5×1000

alla Fondazione Ugo Spirito inserendo il
c.f. 04015590583
nel campo "ricerca scientifica".

TVDER
Hotel | Restaurant in Todi

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Montalbera crede da sempre nel Ruchè e nella sua unicità. Per questo l'azienda, attenta sostenitrice della qualità del proprio vino e della volontà di produrre sempre meglio, ha scelto di investire in una ricerca in grado di tracciare la patente genetica di un vitigno dalle origini incerte e spesso collocato accanto ad altre varietà in realtà molto distanti, per terroir ed espressione. Il risultato della ricerca ha confermato che il Ruchèè 100% un vitigno autoctono e che lo si può collocare, senza ombra di dubbio, nel panorama dei varietali autoctoni che fanno grande la viticoltura italiana; primo parente in assoluto il pinot Noir e la Lacrima di Morro d'Alba.

La vendemmia della Riserva 2019 Limpronta è eseguita a mano, segue un affinamento in botti di rovere francese per 12 mesi e altri 12 mesi in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura di 15 gradi. Il risultato è un vino dal colore rosso rubino tendente al granato, di ottima fattura ed eleganza che ben si abbina a formaggi stagionati ed erborinati, a primi piatti di pasta all'uovo ripiena come gli agnolotti o ancora a carni rosse, sia a lunga cottura, come lo stufato, che al forno, come gli arrosti.

Prodotto in 5000 bottiglie, ilRuchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2019 Limprontaviene distribuito nel canale ristorazione di qualità e in enoteca.

Montalbera tra Monferrato e Langhe. Di proprietà della Famiglia Morando, è una tenuta che si estende tra i comuni di Castagnole Monferrato, Montemagno e Castiglione Tinella, centodieci ettari coltivati a Ruchè, Barbera, Grignolino, Viognier, Nebbiolo, Moscato d'Asti, Chardonnay e Merlot. Da generazioni la famiglia Morando crede e investe nella viticultura piemontese. Da anni si dedica con passione alla valorizzazione prettamente dell'autoctono Ruchè, del Grignolino d'Asti con vinificazioni sperimentali ed innovative come il "progetto Anfora" e della Barbera d'Asti che interpreta con alte punte qualitative grazie alla propria barricaia costituita da più di 400 unità. Rigore e progettualità, interpretazione e terroir, sono queste le basi della filosofiaproduttiva di Montalbera, uno sforzo teso alla maggiore espressività di ogni profilo varietale, nel rispetto del territorio senza dimenticare di immaginarne l'evoluzione nel tempo.

Vino permalink

Archivio degli articoli

- maggio 2022 (2)
- aprile 2022 (4)
- marzo 2022 (4)
- novembre 2021 (1)
- maggio 2021 (1)
- aprile 2021 (2)
- febbraio 2021 (2)
- novembre 2020 (1)
- ottobre 2020 (2)
- settembre 2020 (1)
- agosto 2020 (1)
- giugno 2020 (2)
- maggio 2020 (1)
- aprile 2020 (1)
- marzo 2020 (1)
- gennaio 2020 (2)
- novembre 2019 (3)
- ottobre 2019 (1)
- settembre 2019 (1)
- agosto 2019 (2)
- luglio 2019 (4)
- giugno 2019 (6)
- maggio 2019 (3)
- aprile 2019 (4)
- marzo 2019 (4)
- febbraio 2019 (5)
- gennaio 2019 (4)
- dicembre 2018 (6)
- novembre 2018 (14)
- ottobre 2018 (15)
- settembre 2018 (9)
- agosto 2018 (6)
- luglio 2018 (16)
- giugno 2018 (7)
- maggio 2018 (11)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

COMUNICATI-STAMPA.NET

www.ecostampa.it

TUTTOANELLI
Il nuovo magazine sul mondo dei gioielli
Clicca qui
LOGIN

COMUNICATI-STAMPA.NET
L'informazione in autoedizione

GASTRONOMIA

COMUNICATO STAMPA

Nasce dal vino LACCENTO© CRAFT BEER, la prima BIRRA IGA di Ruchè

del 04/04/22

Pubblicato da **Mariella Belloni**

Si chiama LACCENTO©, proprio come il vino da cui origina, la prima etichetta realizzata nello stile Italian Grape Ale da Montalbera, il produttore piemontese di Ruchè più bevuto al mondo

Non poteva che essere espressione dell'esuberanza e della creatività di Franco Morando l'ultima nata in casa Montalbera, una BIRRA IGA che si pone come ideale punto di incontro tra il territorio del Monferrato e l'esperienza del mondo brassicolo. Malto, luppolo e pregiate uve di Ruchè LACCENTO si fondono armoniosamente per dare vita a un'idea originale e unica, una birra capace di esprimere un radicamento territoriale e un carattere distintivo lontano da qualsiasi standardizzazione industriale.

Nasce così LACCENTO© CRAFT BEER, dalla volontà di Franco Morando di esplorare un nuovo territorio in cui il vitigno a lui tanto caro potesse esprimersi in altro modo, lasciando un'impronta unica e subito riconoscibile.

Prodotta in Piemonte in un laboratorio artigianale, la birra di Ruchè nasce da un processo produttivo che prevede dieci giorni di fermentazione per il malto d'orzo e il luppolo in serbatoi di acciaio a cui viene poi aggiunto il 2,5% di vino. Dopo 30 giorni di maturazione viene imbottigliata senza pastorizzazione né microfiltrazione e si affina per 15 giorni in bottiglia.

La fusione tra il mondo del vino e quello brassicolo si esprime in tutta la sua unicità in questa birra artigianale che colpisce per il suo colore dorato con riflessi ambrati che ricordano il miele, per il profumo profondo che richiama la frutta candita, per la schiuma sontuosa e pannosa. Al palato risulta dolce ma non stucchevole, potente ma equilibrata, con un retrogusto leggermente amarognolo.

Forte dei suoi 9,5° alcolici LACCENTO© CRAFT BEER si può sorseggiare come aperitivo o dopo cena e diventa intrigante in abbinamenti per contrasto come carni grigliate, alimenti speziati e insalate amare, o in abbinamenti per concordanza come riso, pasta, vegetali amidacei, crostacei o dolci leggeri come uno strudel di mele.

Prodotte nel primo lancio 9.000 bottiglie per l'anno 2022 da 0,5 l., ne sono previste 14.000 nell'anno 2023 distribuite nel canale ristorazione di qualità ed enoteca, per un prezzo al pubblico consigliato sotto i 10 euro.

Montalbera, di proprietà della famiglia Morando, è una tenuta che si estende tra i comuni di Castagnole Monferrato, Montemagno e Castiglione Tinella, centodieci ettari coltivati a Ruchè, Barbera, Grignolino, Viognier, Monferrato Nebbiolo, Moscato d'Asti e Chardonna e Merlot. Da generazioni la famiglia Morando crede e investe nella viticultura piemontese e da anni si dedica con passione alla valorizzazione prettamente dell'autoctono Ruchè, del Grignolino d'Asti con vinificazioni sperimentali ed innovative come il "progetto Anfora" e della Barbera d'Asti che interpreta con alte punte qualitative grazie alla propria barricaia costituita da più di 400 unità. Rigore e progettualità, interpretazione e terroir, sono queste le basi della filosofia produttiva di Montalbera, uno sforzo teso alla maggiore espressività di ogni profilo varietale, nel rispetto del territorio senza dimenticare di immaginarne l'evoluzione nel tempo.

https://www.montalbera.it

Licenza di distribuzione:

Photo credits: *Photo fonte ufficio stampa*

INFORMAZIONI SULL'AUTORE

Mariella Belloni

Vicecaporedattore - Marketing Journal

Contatti e maggiori informazioni sull'autore
Vedi altre pubblicazioni di questo autore
RSS di questo utente

© Pensi che questo testo violi qualche norma sul copyright, contenga abusi di qualche tipo? Contatta il responsabile o Leggi come procedere

STAMPA O SALVA COME PDF

ID: 358023

ULTIME NEWS

GASTRONOMIA
CARBONARA DAY: Churchill 1795 festeggia il celebre piatto romano con cinque ristoranti della capitale

GASTRONOMIA
Premio Regina Colomba Regina Pastiera: ecco i vincitori del 2022

GASTRONOMIA
Baci Perugina presenta due nuove uova di cioccolato con la creatività di Dolce&Gabbana

VEDI TUTTI

ULTIMI ARTICOLI

GASTRONOMIA
Comprare prodotti di stagione: perchè è importgante?

GASTRONOMIA
Cucinare con gli scarti in cucina

GASTRONOMIA
Un viaggio in emilia: il lambrusco

VEDI TUTTI

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

Le Rubriche di ATNews - Comunicare la bellezza

NORD ASTIGIANO

Limpronta Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Riserva 2019: ecco la prima riserva di Ruchè di Montalbera

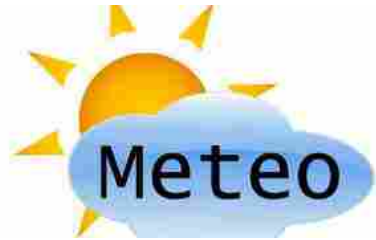
di Redazione - 01 Aprile 2022 - 14:37 Stampa Invia notizia 2 min

Più informazioni su: montalbera, ruchè di montalbera, ruché limpronta, franco morando, castagnole monferrato

Un nuovo gioiello è nato in casa Montalbera che ricorderà il 2022 come l'anno in cui l'azienda di Castagnole Monferrato guidata da Franco Morando ha visto nascere la sua prima prima riserva di Ruchè Limpronta. Per il nuovo appuntamento con "Degustando la bellezza" vi portiamo dunque a scoprire questa prestigiosa novità che prende forma dopo la riforma dello Statuto disciplinare del Ruchè, risalente al 2013, in cui si è parlato per la prima volta della menzione "Riserva".

"In Montalbera, ogni anno, cerchiamo di interpretare al massimo ogni vendemmia e dargli il giusto equilibrio – commenta Franco Morando – *e considero il Ruchè Riserva Limpronta l'ultimo dei nostri gioielli. Come Montalbera siamo stati i fautori della riforma dello Statuto disciplinare del Ruchè avvenuto nel 2013 in cui si è parlato della novità della menzione RISERVA e tra le prime cantine a sperimentare gli affinamenti in legno del Ruchè per liberare la capacità espressiva di un vitigno che ha molte sfaccettature e grandi potenzialità. A differenza del Ruchè Laccento, la cui complessità è dovuta ad una presenza al 20% di uve in surmaturazione, la*

ATmeteo Previsioni
Asti 14°C 6°C
GUARDA IL METEO DELLA TUA CITTÀ



ATTUALITÀ
Meteo: le previsioni per i prossimi giorni previsioni
Commenta

ATlettere Tutte le lettere
Il messaggio del vescovo di Asti per l'inizio del Ramadan
Ruote Libere: "Autotrasporto, quali le modalità per il rimborso accise per gli autocarri Euro 5-6? E sui 500 milioni si resta in attesa"
"E se dopo i No-mask, i No-vax, i No-green pass arrivassero i No-trap?"
INVIA UNA LETTERA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Riserva nasce da un approccio alla vinificazione che riporta più all'eleganza di certe sapienti interpretazioni internazionali che alla tradizionale ed antica enologia piemontese. Così la maturazione per 12 mesi in pregiati legni francesi e il lungo affinamento in bottiglia a temperatura controllata, danno vita ad un vino austero, dal corpo potente che colpisce per la sua complessità senza troppo intimorire".

Il Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2019 Limpronta è un vino espressione fedele del terroir del Monferrato in cui nasce: ha un profumo intenso e persistente con sentori tipici di frutti di bosco che evolvono in spezie orientali e pepe nero. E' un vino che può essere stappato immediatamente o può restare in cantina a maturare per anni. Prodotto in 5000 bottiglie, il Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2019 Limpronta si potrà degustare nella ristorazione di qualità e in enoteca.

Come nasce. La vendemmia della Riserva 2019 Limpronta è eseguita a mano, segue un affinamento in botti di rovere francese per 12 mesi e altri 12 mesi in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura di 15 gradi.

Gusto e abbinamenti. Il risultato è un vino dal colore rosso rubino tendente al granato, di ottima fattura ed eleganza che ben si abbina a formaggi stagionati ed erborinati, a primi piatti di pasta all'uovo ripiena come gli agnolotti o ancora a carni rosse, sia a lunga cottura, come lo stufato, che al forno, come gli arrosti.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

COMUNICATI-STAMPA.NET

www.ecostampa.it

TUTTOANELLI
Il nuovo magazine sul mondo dei gioielli
clicca qui
LOGIN

COMUNICATI-STAMPA.NET
L'informazione in autoedizione

GASTRONOMIA

COMUNICATO STAMPA

Limpronta Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG riserva 2019

del 01/04/22

Pubblicato da **Manuela Popolizio**

LA PRIMA RISERVA DI RUCHE' DI MONTALBERA

Il 2022 è l'anno in cui l'azienda piemontese Montalbera, capitanata da Franco Morando, celebra la sua prima RISERVA DI RUCHE' LIMPRONTA.
Espressione fedele del terroir del Monferrato, il Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2019 Limpronta ha un profumo intenso e persistente con sentori tipici di frutti di bosco che evolvono in spezie orientali e pepe nero. Un vino che può essere stappato immediatamente o può restare in cantina a maturare per anni.
"In Montalbera, ogni anno, cerchiamo di interpretare al massimo ogni vendemmia e dargli il giusto equilibrio – commenta Franco Morando – e considero il Ruchè Riserva Limpronta l'ultimo dei nostri gioielli. Come Montalbera siamo stati i fautori della riforma dello Statuto disciplinare del Ruchè avvenuto nel 2013 in cui si è parlato della novità della menzione RISERVA e tra le prime cantine a sperimentare gli affinamenti in legno del Ruchè per liberare la capacità espressiva di un vitigno che ha molte sfaccettature e grandi potenzialità. A differenza del Ruchè Laccento, la cui complessità è dovuta ad una presenza al 20% di uve in surmaturazione, la Riserva nasce da un approccio alla vinificazione che riporta più all'eleganza di certe sapienti interpretazioni internazionali che alla tradizionale ed antica enologia piemontese. Così la maturazione per 12 mesi in pregiati legni francesi e il lungo affinamento in bottiglia a temperatura controllata, danno vita ad un vino austero, dal corpo potente che colpisce per la sua complessità senza troppo intimorire".
Montalbera crede da sempre nel Ruchè e nella sua unicità. Per questo l'azienda, attenta sostenitrice della qualità del proprio vino e della volontà di produrre sempre meglio, ha scelto di investire in una ricerca in grado di tracciare la patente genetica di un vitigno dalle origini incerte e spesso collocato accanto ad altre varietà in realtà molto distanti, per terroir ed espressione. Il risultato della ricerca ha confermato che il Ruchè è 100% un vitigno autoctono e che lo si può collocare, senza ombra di dubbio, nel panorama dei varietali autoctoni che fanno grande la viticoltura italiana; primo parente in assoluto il pinot Noir e la Lacrima di Morro d'Alba.
La vendemmia della Riserva 2019 Limpronta è eseguita a mano, segue un affinamento in botti di rovere francese per 12 mesi e altri 12 mesi in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura di 15 gradi. Il risultato è un vino dal colore rosso rubino tendente al granato, di ottima fattura ed eleganza che ben si abbina a formaggi stagionati ed erborinati, a primi piatti di pasta all'uovo ripiena come gli agnolotti o ancora a carni rosse, sia a lunga cottura, come lo stufato, che al forno, come gli arrosti.
Prodotto in 5000 bottiglie, il Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2019 Limpronta viene distribuito nel canale ristorazione di qualità e in enoteca.

Montalbera tra Monferrato e Langhe. Di proprietà della Famiglia Morando, è una tenuta che si estende tra i comuni di Castagnole Monferrato, Montemagno e Castiglione Tinella, centodieci ettari coltivati a Ruchè, Barbera, Grignolino, Viognier, Nebbiolo, Moscato d'Asti, Chardonnay e Merlot. Da generazioni la famiglia Morando crede e investe nella viticultura piemontese. Da anni si dedica con passione alla valorizzazione prettamente dell'autoctono Ruchè, del Grignolino d'Asti con vinificazioni sperimentali ed innovative come il "progetto Anfora" e della Barbera d'Asti che interpreta con alte punte qualitative grazie alla propria barricaia costituita da più di 400 unità. Rigore e progettualità, interpretazione e terroir, sono queste le basi della filosofia produttiva di Montalbera, uno sforzo teso alla maggiore espressività di ogni profilo varietale, nel rispetto del territorio senza dimenticare di immaginarne l'evoluzione nel tempo.

UFFICIO STAMPA MONTALBERA NETWORKPR
Katia Cilia
katia.cilia@katiacomunicazione.it - mob. 338.6542291
Manuela Popolizio
manuela@manuelapopolizio.it - mobile. 335.6086139
Laura Mottura
lauramotturaconsultant@gmail.com - mobile. 320.6836134

Licenza di distribuzione:

INFORMAZIONI SULL'AUTORE
Manuela Popolizio
PR - Manuela Popolizio
Contatti e maggiori informazioni sull'autore
Vedi altre pubblicazioni di questo autore
RSS di questo utente

© Pensi che questo testo violi qualche norma sul copyright, contenga abusi di qualche tipo? Contatta il responsabile o Leggi come procedere

STAMPA O SALVA COME PDF

ID: 357915

ULTIME NEWS

GASTRONOMIA
Uber Eats. Tutti pazzi per la carbonara

GASTRONOMIA
Mandorla, avocado, canapa: la classifica degli ingredienti benefici dell'Osservatorio Immagino

GASTRONOMIA
PANINO GIUSTO lancia "APERITIVO GIUSTO", l'aperitivo italiano in collaborazione con Rita&Cocktails

VEDI TUTTI

ULTIMI ARTICOLI

GASTRONOMIA
Comprare prodotti di stagione: perchè è importgante?

GASTRONOMIA
Cucinare con gli scarti in cucina

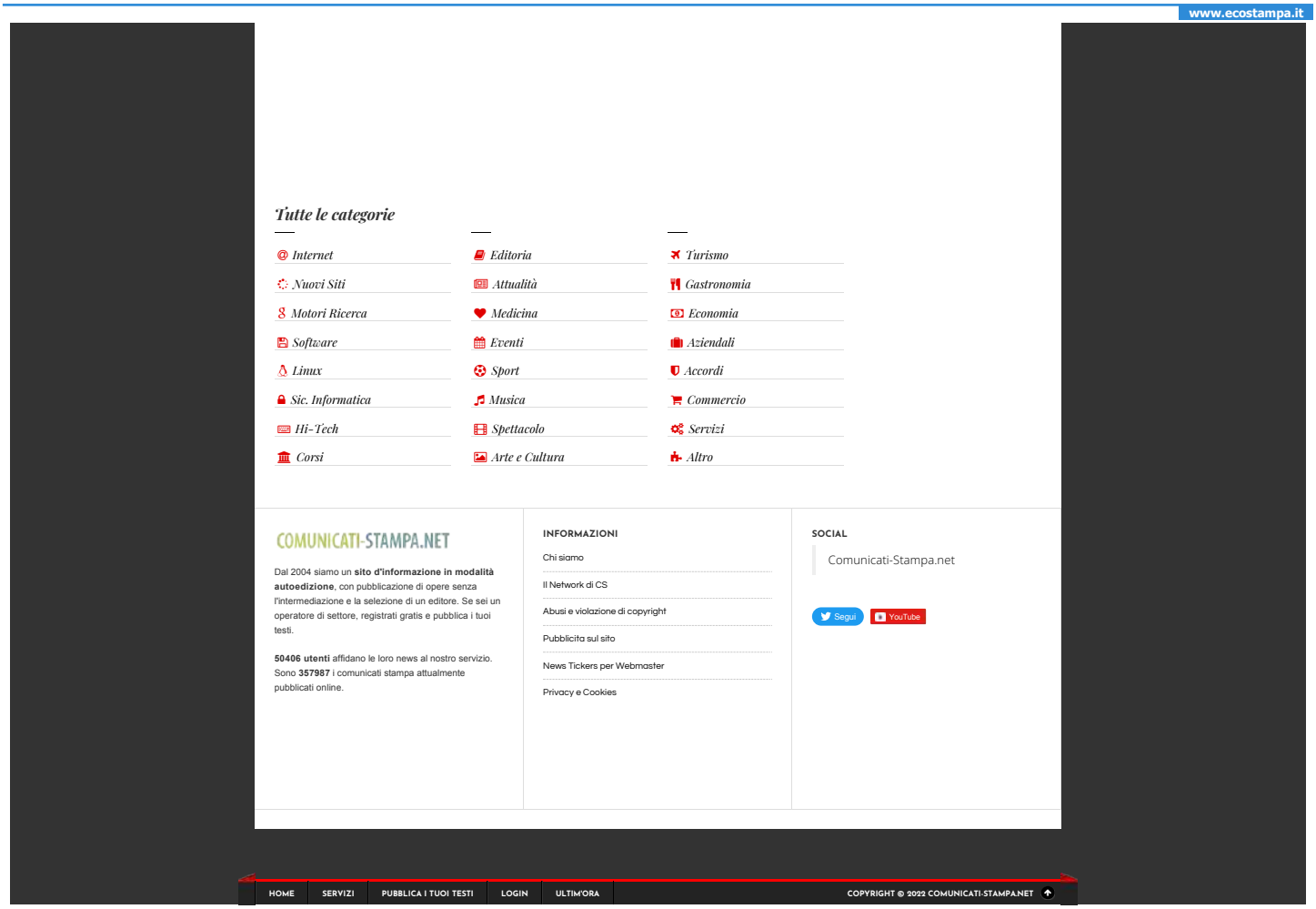
GASTRONOMIA
Un viaggio in emilia: il lambrusco

VEDI TUTTI

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

COMUNICATI-STAMPA.NET
www.ecostampa.it



Tutte le categorie

- Internet
- Nuovi Siti
- Motori Ricerca
- Software
- Linux
- Sic. Informatica
- Hi-Tech
- Corsi
- Editoria
- Attualità
- Medicina
- Eventi
- Sport
- Musica
- Spettacolo
- Arte e Cultura
- Turismo
- Gastronomia
- Economia
- Aziendali
- Accordi
- Commercio
- Servizi
- Altro

COMUNICATI-STAMPA.NET

Dal 2004 siamo un **sito d'informazione in modalità autoedizione**, con pubblicazione di opere senza l'intermediazione e la selezione di un editore. Se sei un operatore di settore, registrati gratis e pubblica i tuoi testi.

50406 utenti affidano le loro news al nostro servizio. Sono **357987** i comunicati stampa attualmente pubblicati online.

INFORMAZIONI

Chi siamo
Il Network di CS
Abusi e violazione di copyright
Pubblicita sul sito
News Tickers per Webmaster
Privacy e Cookies

SOCIAL

Comunicati-Stampa.net

Segui YouTube

HOME | SERVIZI | PUBBLICA I TUOI TESTI | LOGIN | ULTIM'ORA | COPYRIGHT © 2022 COMUNICATI-STAMPA.NET

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Mensile
Tiratura: 55.000
Diffusione: 42.548

www.ecostampa.it

Piemonte: la birra che nasce dal Ruché

Laccento è il nome del vino Ruchè prodotto in Piemonte da Franco Morando. Da qualche tempo, però, la cantina Montalbera ha iniziato a sperimentare anche sulla birra. Il risultato è una italian grape ale ottenuta dall'incontro tra malto d'orzo, luppolo e vino Ruché (presente al 2,5%): Laccento (Craft beer) è anche il nome scelto per identificare questa birra che vuole essere trait d'union tra la tradizione vitivinicola del Monferrato e l'esperienza del mondo brassicolo. Il risultato è una birra di colore dorato con riflessi ambrati che ricordano il miele, dal profumo intenso che richiama la frutta candita, dolce ma non stucchevole, all'assaggio potente ma equilibrata, con un retrogusto leggermente amarognolo. Attenzione, però, che la gradazione, come ogni IGA che si rispetti, non fa sconti: 9,5° alcolici.

CONTEST #CUCINACONGAMBEROROSSO

a cura di Antonella Dilorenzo

Protagonista dell'ultimo contest #cucinacongambero rosso è stata la nocciola. Ingrediente utilizzabile sia per preparazioni salate che dolci. Questa volta abbiamo premiato l'originalità di Giulia Mauro (@giulybr1 su Instagram) un'ex allieva del corso Professione Chef 4.0 della Gambero Rosso Academy che, in un unico piatto composto, ha avuto la capacità di raccogliere varie consistenze: dalla croccantezza del cannolo alla morbida densità della crema di cavolfiore.

CANNOLO DI PASTA FRESCA FRITTO DI SEMOLA ALLA NOCCIOLA
CREMA DI CAVOLFIORE E CIPOLLE AL LATTE
ARIA ALLA LIQUIRIZIA E LIME, ERBE SPONTANEE, CAROTA VIOLA IN SCAPECE

Per la pasta del cannolo
130 g di banana
230 g di pasta brisé
80 g di farina di semola di grano duro
100 g nocciole igp tritate
2 tuorli di uova

Tritare le nocciole nel frullatore, aggiungere la farina e le uova una per volta, fino a completo assorbimento di ognuna. Far riposare in frigo per 30 minuti.
Passati i 30 minuti stendere la sfoglia, tagliare dei rettangoli e porre all'interno il bastoncino di ferro che si utilizza per dare la forma ai cannoli. Friggere in olio di semi a 170 gradi fino a doratura e trasferire su carta assorbente.

Per la crema di cavolfiori e cipolle al latte
100 g di cavolfiore bianco
1 cipolla bianca
150 ml di latte intero
Olio di oliva q.b.

Tagliare a piccoli tocchi il cavolfiore e le cipolle a julienne e metterli in padella già calda con dell'olio. Far risolare per bene, lasciare imbiondire e dopo aggiungere il latte.
Quando il composto comincerà ad ammorbidirsi aggiustare di sale e pepe e frullare fino a ottenere una crema liscia e omogenea.
Riempire il cannolo di pasta con la crema utilizzando una sac à poche e guarnire a piacere con erbe, fiori, spezie.

Per l'aria alla liquirizia e lime
1/2 litro acqua tiepida
1 cucchiaio lecitina di soia
1 cucchiaio di polvere di liquirizia

Portare quasi a bollore l'acqua, aggiungere la lecitina, successivamente la polvere, spegnere il fuoco ed emulsionare con minipimer fino a creare bolle e quindi aria. Spolverare sopra con zest di lime.
Con l'aiuto di un cucchiaio adagiare l'aria sopra il cannolo.

Per la carota viola in scapece
1 carota viola
2 cucchiaio aceto bianco
Olio, sale e pepe q.b

Mettere acqua in pentola, portare a bollore, mettere all'interno le carote precedentemente tagliate. Appena cotte emulsionare con olio, aceto, sale e pepe e dare la forma desiderata.

LE BREVI sono coordinate da Livia Montagnoli

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

gustoSano
Mensile
Tiratura: 100.000
Diffusione: 50.000

www.ecostampa.it

gustoSano
Eccellenze italiane

I vitigni rossi del Piemonte

Vi raccontiamo le varietà di questa regione a partire dalla fama acclarata della Barbera, originaria di questi luoghi e qui declinata al femminile

SI PASSA POI PRIMA AL RARISSIMO GAMBA ROSSA E QUINDI ALL'AUTOCTONO UVALINO, SALVATO NEGLI ANNI '90 DA UNA PRODUTTRICE APPASSIONATA.
Dall'ormai noto e semi-aromatico Ruchè si conclude con un'interpretazione di Grignolino dalla piacevolezza acclarata.
In comune hanno tutti l'essere prodotti nella provincia di Asti.
I vitigni rossi di questo approfondimento, ognuno ottenuto dal proprio vitigno in purezza, li abbiamo individuati soprattutto nel corso della manifestazione "Autoctono si nasce" di Go Wine, che con un tour ha toccato Milano e via via altre città da Roma a Torino, da Genova a Bologna, dove abbiamo incontrato i produttori per conoscere l'insospettata quantità del nostro patrimonio viticolo italiano.

LE CANTINE SI PRESENTANO

"Cà Mongròss - esordisce Luca Ferraris - è una delle anime di Ferraris Agricola, un progetto nato e sviluppato al servizio della Barbera d'Asti di cui Viti Centenarie ne è la sua espressione massima. È ottenuto da sei ettari di vigneto, in un podere a corpo unico sito in una delle zone di produzione più vocate a questo vitigno. Prodotto solo nelle annate migliori, avrà con l'annata 2020 riportato in etichetta la MGA Barbera d'Asti Superiore Colli Astiani. Si tratta di un vino che, già nel nome, racchiude il suo tratto distintivo, ovvero l'essere nato da viti molto vecchie, capaci di produrre grappoli piccoli e spargoli, quindi perfetti per garantire concentrazione. L'annata 2017 sarà ricordata per il grande caldo e le scarse precipitazioni. La vite ha avuto un ciclo più veloce che ci ha guidato a una vendemmia molto precoce. L'uva non ha patito e, nel bicchiere, Viti Centenarie 2017 porta con sé gli elementi distintivi di una pianta vecchia: struttura, intensità e alta qualità. Un vino, quindi, destinato all'invecchiamento".
Il vitigno Gamba Rossa è una varietà da sempre presente tra i filari del comune di Calosso e dei comuni limitrofi Costigliole d'Asti e Canelli, tutti nel sud Astigiano, e ha rischiato l'estinzione prima di essere riscoperta e portata a nuova vita poco più di dieci anni fa. "La Calosso DOC nasce nel 2011, dopo anni di lavoro. Quest'uva da vino, con maturazione tardiva, ben riconoscibile per i grappoli conici, brevi e il rachide rosso violaceo poco prima della maturazione, ricorda la zampetta della pernice, un uccello che popola le nostre colline. Questo vitigno ha una buona attitudine colturale, oltre a una potenzialità enologica. I vini mostrano una discreta longevità, conservano buone caratteristiche e dunque suscitano valutazioni di gradevolezza anche dopo qualche anno di affinamento. Il colore è intenso e gradevole e all'analisi sensoriale spiccano quelle floreali, fruttate e speziate; è un vino equilibrato, morbido e con una discreta struttura e persistenza", ci racconta Eleonora Domanda, dell'omonima cantina. "L'Uvalino ha sempre fatto parte della mia vita", commenta Mariuccia Borio di Cascina Castlet. "Per noi bambini la raccolta dell'Uvalino era una festa. Un tempo, dopo un periodo di appassimento, quest'uva veniva

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

gustoSano
Mensile

www.ecostampa.it

utilizzata come migliorativo per altri vini oppure vinificata in purezza per il vino delle grandi occasioni. Nel 1992 impiantai il primo filare. Oggi ne ho circa un ettaro e mezzo in due vigneti, con una ricerca che è stata un importante investimento economico, ma soprattutto di credibilità. Dalla vendemmia 1995 inizia la collaborazione con l'Istituto sperimentale per l'Enologia di Asti. L'iter burocratico per renderlo un vitigno riconosciuto e permesso è durato alcuni anni. Il 16 luglio 2002 la Gazzetta Ufficiale sentenzia la sua rinascita e il suo inserimento come varietà riconosciuta. La prima annata in commercio fu la vendemmia 2006 che uscì nel 2009. Oggi ne produco circa 5.000 bottiglie per un vino che deve essere apprezzato con qualche anno d'età".

"In Montalbera ogni anno - dice Franco Morando, titolare - cerchiamo di interpretare al massimo ogni vendemmia dandole il giusto equilibrio. Il Ruchè è uno dei gioielli della nostra gamma, in cui la varietà è molto valorizzata. Si tratta di un vino più complesso di quanto sembri, con alle spalle il duro lavoro di tante persone che da generazioni lavorano questi vigneti. Il nostro Ruchè Laccento rappresenta al meglio la nostra produzione e ci ha regalato grandi soddisfazioni nel 2021, grazie ai numerosi premi che ha conquistato. Un vino con una sovramaturazione in vigna di circa il 20%, che regala così al sorso sentori delicati, un palato amabile e di grande morbidezza, che ben si abbina a molti piatti aromatici, come per esempio quelli con il tartufo".

"La cantina Prediomagno - ci racconta Emanuela Novello - ha sede a Grana Monferrato, la patria del Grignolino e non solo. Non siamo quindi noi ad averlo scelto ma è lui ad aver scelto noi!

Mi piace pensare, anche se è poco probabile, che l'etimologia del suo nome derivi dal verbo 'grigné' (digrignare). Infatti il vino è particolarmente acido se non è ben gestito in vigna, piantato su terreni ed esposizioni a lui confacenti. Mi fa 'simpatia' questo suo aspetto ribelle, quasi sfacciato, da vino con cui non è facile andare d'accordo. L'abbiamo interpretato naturalmente, anche grazie alla consulenza con l'enologo Riccardo Cotarella, attribuendogli l'identità che gli spettava nel territorio in ordine alla sua aderenza al varietale: nel calice quindi si presenta come un vino snello, fine e armonico, profumato e agile, con tannini ben definiti".

5 CINQUE PRODUTTORI PER ALTRETTANTE VARIETÀ AUTOCTONE

Cà Mongròss - Ferraris Agricola - Castagnole Monferrato (AT)

Viti Centenarie Barbera d'Asti DOCG Superiore 2017

Espressione massima della Barbera, Viti Centenarie è ottenuto da viti molto vecchie che producono grappoli piccoli e spargoli, su suoli calcarei e marnosi. Ultima il suo affinamento per 12 mesi in bottiglia. Nel calice è di un colore intenso, impenetrabile, con profondi riflessi color rubino. Si offre al naso con aromi ampi e intensi di frutta matura, amarena e confettura di prugne, che ben si fondono con note floreali di rosa, viola e accenni tostati e balsamici legati all'affinamento in legno. In bocca è elegante in ogni suo aspetto, con tannini setosi equilibrati dalla freschezza, per poi avere un'eccezionale persistenza.

Domanda - Calosso (AT)

Calosso DOC 2017

100% uve Gamba Rossa ottenute da impianti su terreni calcarei argillosi con una percentuale di presenza di sabbia. Dopo la vinificazione tradizionale in rosso fatta in tank d'acciaio, dove il vino rimane per 4 anni, affina ancora un altro anno in bottiglia. Nel calice ha un colore rosso granato. Il naso spazia da intensi aromi speziati di pepe verde, poi di cannella e altre spezie orientali, per poi virare su aromi di ciliegia in confettura e sotto spirito, con a chiudere note balsamiche e di goudron. Alla beva ha struttura, tannini morbidi, un accenno di freschezza, restando poi con una buona persistenza, un retrogusto di uva appassita con un tocco di goudron nel finale.

Cascina Castlet - Costigliole d'Asti (AT)

Uceline Monferrato Rosso DOC 2015

I grappoli scelti scrupolosamente e perfettamente maturi sono, dopo la raccolta, collocati in fruttaio per oltre un mese per una leggera surmaturazione e appassimento. Il mosto è avviato alla fermentazione che può prolungarsi per oltre 20 giorni, poi la fermentazione malolattica e le varie fasi di maturazione del vino avvengono in tonneaux di rovere da 5 ettolitri. Dopo un colore rosso porpora con tonalità granate ha profumi intensi di frutta rossa matura e spezie dolci. All'assaggio è strutturato, caldo ed equilibrato, con tannini che volgono al dolce con la maturazione, per finire persistente, con un retrogusto di frutta rossa e spezie.

Montalbera - Castagnole Monferrato (AT)

Laccento Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG 2020

Da uve Ruchè e vigneti a Castagnole Monferrato, questa versione della linea Le Selezioni è ottenuta con le uve raccolte all'80% con una maturazione ottimale, mentre un altro 20% con una leggera sovramaturazione direttamente in vigna. Dopo un colore rosso rubino intenso, con importanti riflessi violacei nei primi anni, tende poi al granato dopo altri in bottiglia. Il naso è intenso, sfaccettato e aromatico dove i petali di rosa si fondono con i frutti di bosco in confettura. La beva è di struttura, con tannini di rara setosità, equilibrati da freschezza, per poi restare lungo e piacevolmente aromatico.

Prediomagno - Grana (AT)

Splé Grignolino d'Asti DOC 2019

Da Grignolino 100% e un vigneto posto a un'altitudine di 240 metri, cresce su un terreno calcareo argilloso. La pigiatura è soffice, la fermentazione avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata. Una volta imbottigliato riposa qualche mese nel fresco della cantina, con la bottiglia posizionata in modo orizzontale. Nel calice ha una tonalità rosso rubino. Al naso si evidenziano spiccate note di piccoli frutti di bosco perfettamente amalgamate con una leggera speziatura. In bocca ha una fine trama tannica, una buona acidità che rende la beva scorrevole, piacevole, elegante e dalla buona persistenza.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

giada sanchini

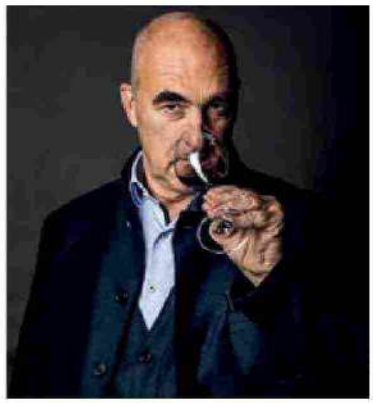
IL MEDIEVALE OSPEDALE DI SANTA MARIA DELLA SCALA TORNA AD APRIRE LE PORTE PER IL Wine&Siena 2022

Wine & Siena, la prima grande manifestazione del mondo del vino in Toscana del 2022, è tornata in presenza, dopo la versione esclusivamente on line del 2021, con 129 produttori da 16 regioni italiane e 460 vini da degustare, dando il via a un intero anno di appuntamenti siglati The WineHunter.

"La settima edizione di Wine&Siena è una grande emozione e gioia immensa – fa notare Helmuth Köcher – il connubio tra la città di Siena, il vino d'eccellenza e i prodotti tipici genera un messaggio importante per tutto il territorio nazionale: quello d'unire le forze, lavorare con convinzione a squadra, credere nel nostro unico patrimonio enogastronomico e nella storia culturale millenaria italiana". Quest'anno l'evento è dedicato al sene-

Helmuth Köcher

se Andrea Vanni, collaboratore di Helmuth Köcher e ideatore di Wine&Siena, scomparso recentemente e prematuramente: "Ciao Andrea. Questa dizione di Wine&Siena è dedicata a te, senese, appassionato contradaiolo della Giraffa, che hai trovato la tua strada e il tuo lavoro lontano da Siena, a Merano, in quell'Alto Adige che negli ultimi 20 anni è diventato culla dell'eccellenza del vino in Italia anche grazie al lavoro che hai svolto tu con TheWineHunter Helmuth Köcher. E poi, il richiamo delle origini, l'idea, l'incontro con Stefano Bernardini e la costruzione di questo evento che è Wine&Siena. Che nasce dall'eccellenza, dal lavoro, dall'impegno, dalla passione che hai saputo mettere in ogni cosa che hai fatto e con cui ci hai coinvolto e spinto ad andare avanti. E qui siamo. Grazie Andrea". Così, dal 12 al 14 marzo 2022, la città del Palio, per celebrare le eccellenze enologiche e gastronomiche premiate da The WineHunter Award, sinonimo d'instancabile ricerca dell'eccellenza, ha aperto ancora una volta le porte del bellissimo ospedale medievale di Santa Maria della Scala, che anticamente si trovava lungo la via pellegrinale Francigena, che portava i devoti pellegrini da Santiago de Compostela alla città santa di Roma, capitale della cristianità, per poi continuare il viaggio per la Sicilia, dove si imbarcavano per raggiungere la loro tappa finale, Gerusalemme in Terra Santa. L'evento immerge operatori del settore, appassionati del mondo del vino, produttori e visitatori a Siena, dove il patrimonio culturale sposa le migliori produzioni enologiche e gastronomiche. "Questo territorio – dice Helmuth Köcher The WineHunter e presidente del Merano WineFestival - ha tutti gli ingredienti per crescere: vocazione, storia, patrimonio culturale e qualità che riescono a rendere unico un evento come Wine&Siena e a creare i presupposti per fare di Siena la vera capitale del vino in Italia. Con Santa Maria della Scala -



Palazzo Squarcialupi, la settima edizione di Wine&Siena ha trovato una location eccellente, elegante ed esclusiva che rispecchia la filosofia della selezione del The WineHunter Award: Excellence is an attitude". Infatti Palazzo Squarcialupi al Santa Maria della Scala, dalle 11 fino alle 18, è tornato protagonista per il secondo anno come location principale delle degustazioni enogastronomiche degli espositori Wine, Food & Spirits, Extrawine e i Consorzi, oltre a ospitare la Winehunter Area bio&dynamica. Già il primo giorno ben 3 sono state le masterclasses, degustazioni guidate alla scoperta di vini e terroir, storie d'eccellenza e realtà enogastronomiche, che si sono tenute al Grand Hotel Continental Siena - Starhotels Collezione: "I Vini del Friuli", de-

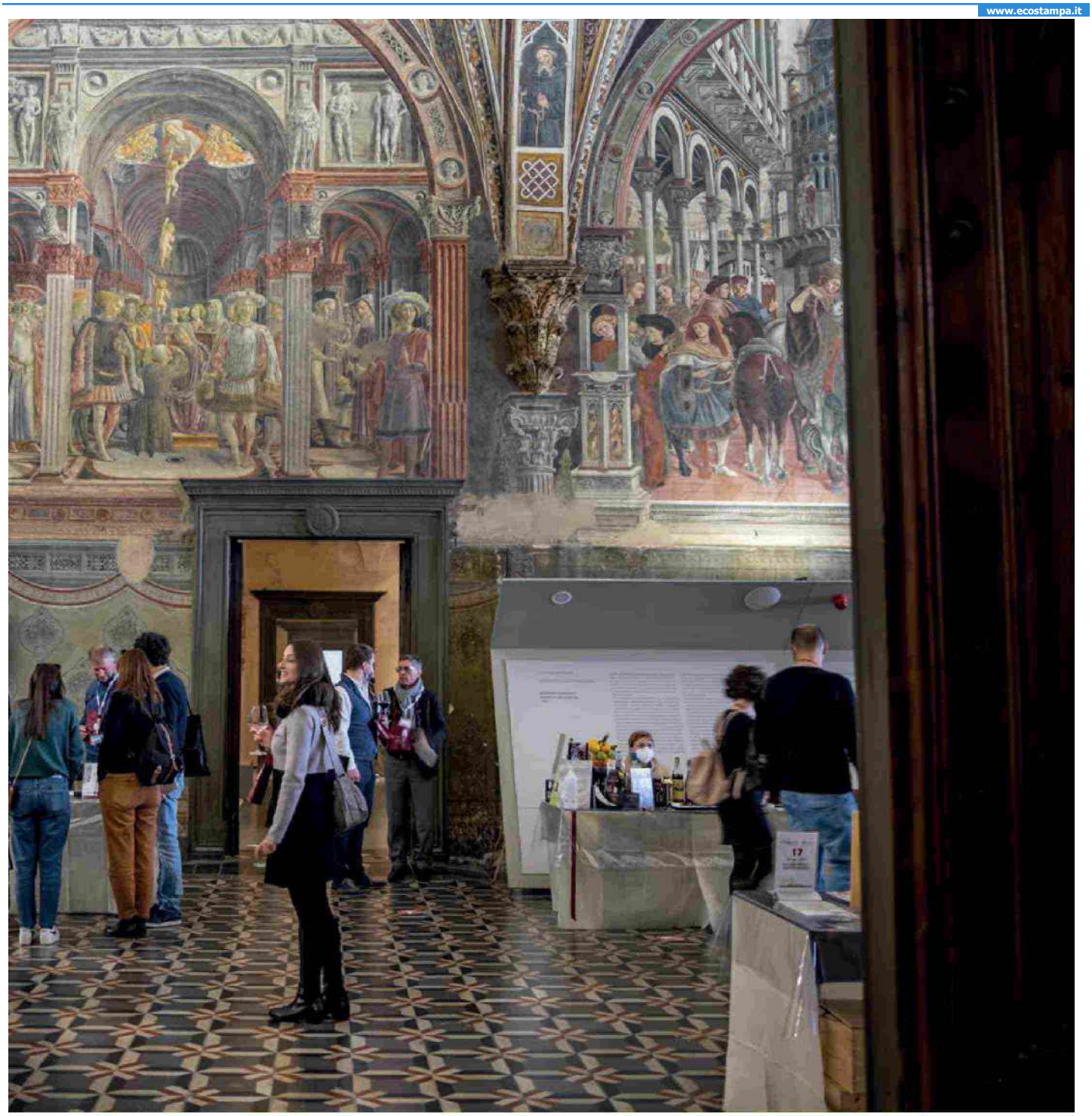
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Trimestrale

www.ecostampa.it



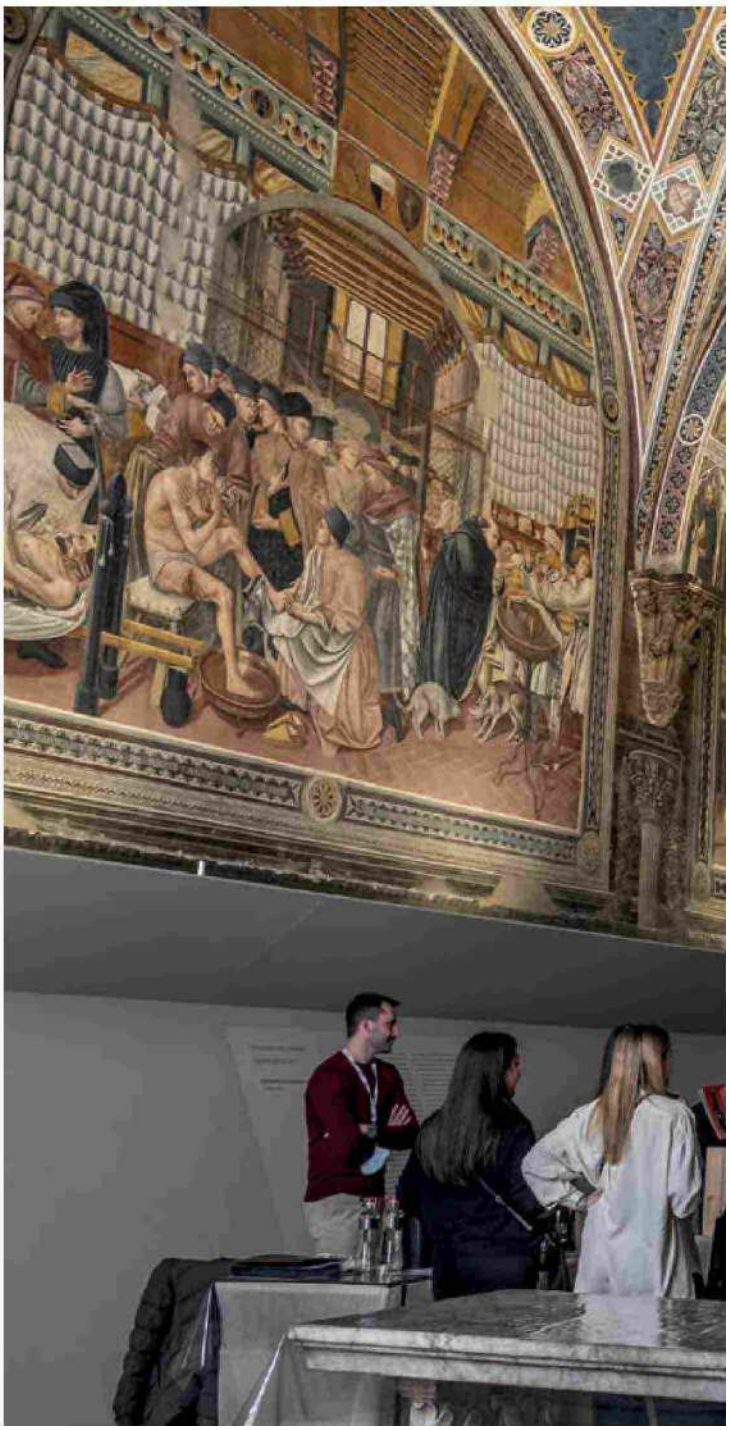
gustazione guidata a cura di Marcello Vagini e AIS dove si è andati alla scoperta dei prodotti di Petrussa (2019 Schioppettino di Prepotto doc, 2020 Chardonnay S. Elena doc), ma anche di Komjanc (2020 Ribolla Gialla Collio doc e 2018 Picolit Collio). Protagonista della seconda Masterclasses è stato "Il Timorasso" con una degustazione guidata a cura di Massimo Pastura e Slow Wine – condotta di Siena dove si è potuto assaggiare: 2018 Derthona Sivoy Colli Tortonesi Timorasso doc, 2015 Derthona Sivoy Colli Tortonesi Timorasso doc, 2014 Derthona Riserva Timian Colli Tortonesi Timorasso Riserva doc, 2010 Derthona Riserva Timian Colli Tortonesi Timorasso Riserva doc, 2006 Derthona Riserva Timian Colli Tortonesi Timorasso Riserva doc. Terzo appuntamento con la "Verticale de Il Borro Toscana Rosso igt", degustazione guidata a cura di Salvatore Ferragamo e Fisar, dove sono stati presentate le annate 2018, 2017, 2008, 2004 e 1999. Inol-

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

tre la mattina con The WineHunter Talks, nella Sala Sant'Ansano, la Confcommercio Siena ha presentato la guida enogastronomica "I sentieri del gusto" ed è stato premiato il ristorante dello chef Walter Redaelli di Bettolle - Sinalunga quale vincitore di "Tra Borghi e Cantine - dove la tradizione incontra il gusto". Ma è stato dato spazio anche all'innovazione nel convegno on line "Nutraceutica e integratori, la nuova frontiera per l'agricoltura", in collaborazione con l'Università di Siena, dedicato alla bioeconomia e in particolare alle potenzialità che ne possono derivare per le aziende vitivinicole: accademici, start up, spin off, casi di successo si sono raccontati per spiegare come dalle biomasse degli scarti agricoli si possano estrarre molecole pregiate che fanno bene all'organismo. Mentre nel pomeriggio, in presenza, Helmuth Köcher e la Regione Abruzzo hanno presentato in anteprima il progetto "Abruzzo Sostenibile". La giornata si è conclusa con una bellissima cena alla Sala delle Lupe presso il Palazzo Comunale, vero e proprio viaggio nella tradizione culinaria toscana e senese. Il programma di domenica 13 marzo ha visto protagonisti i The WineHunter Talks: alle 12 l'associazione La Città del Cristallo ha presentato "A ciascun vino il suo calice - la forma che conta", alle 14 l'AICOO - Associazione Italiana Conoscitori Olio Oliva ha parlato di "Come (Ri)conoscere l'olio di qualità" e alle 16.30 l'ANAG (Assaggiatori Grappe e Acquaviti) ha parlaro di "Distillati e Cioccolato". Ma si sono tenute anche altre 3 interessantissime Masterclasses al Grand Hotel Continental, iniziando con "Vini In Anfora - La sfida Italia - Georgia - L'origine", degustazione guidata a cura di Helmuth Köcher, durante la quale si sono potuti scoprire Il Borro 2019 Petruna Valdarno di Sopra doc, Castello Poggiarello 2019 Sic Et Simpliciter Rosso D'Anfora Toscana igt, Montalbera, 2018 Lanfora Grignolino D'Asti doc, Chateau Mukhrani 2017 Qvevri Grand Vin De Georgie, Monastery Qvevri Saperavi 2017 Ojaleshi Dry Red Wine. La seconda Masterclasses è stata dedicata ai "Super Tuscan", degustazione guidata a cura di Andrea Frassineti, consigliere nazionale ONAV, dove si sono scoperti i vini della mitica Tenuta di Trinoro con Calogero Portannese e Lorenzo Fornaini, nel

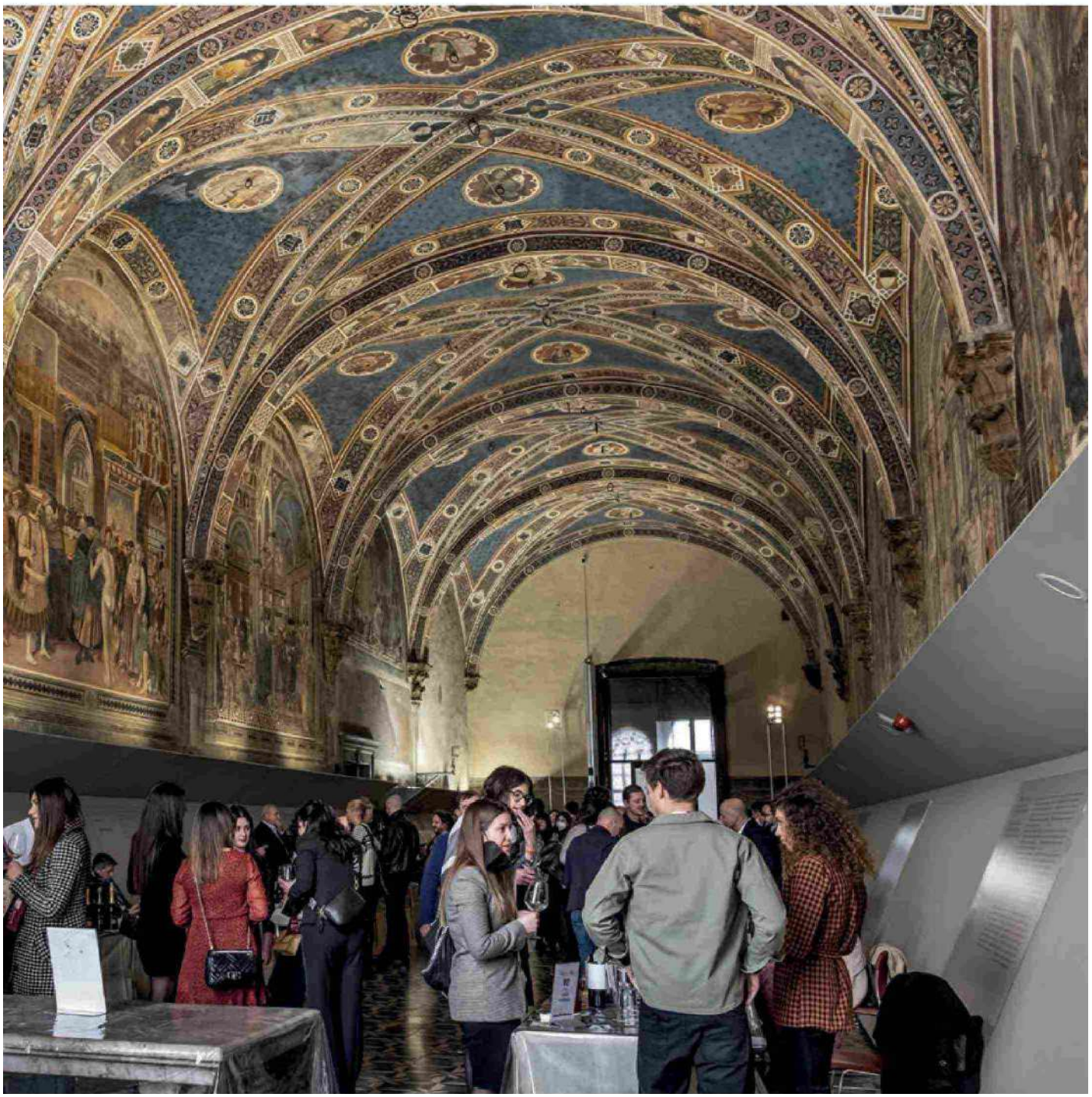


Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

ricordo del fondatore Andrea Franchetti, recentemente scomparso. Nel pomeriggio protagonisti "I vini di Andrea Vanni", una degustazione guidata a cura di Gianpaolo Betti, in cui si sono potuti scoprire Selva Capuzza 2020 Selva Lugana doc Luca Formentini, Cantina Merano 2012 V Years doc Michael Zueg, Petrussa 2018 Schioppettino di Prepotto doc Paolo Petrussa, Castelfeder 2017 Borgum Novum Pinot Nero Riserva doc Ines Giovannet, Castello di Ama 2018 Vigneto Bellavista Chianti Classico Gran Selezione docg Marco Pallanti, Salcheto 2016 Salco Vino Nobile di Montepulciano docg Marco Sodini, Vecchie Terre di Montefili 2015 Anfiteatro igt Stefano Toccafondi, Tenuta di Capezzana 2008 Trefiano Riserva docg Claudio Consales. Infine la giornata di lunedì 14 marzo è stata dedicata agli operatori del settore e alla stampa.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

AZIENDEINCAMPO.WORDPRESS.COM

www.ecostampa.it

Montalbera, debutta il primo Riserva Ruchè: “Dimostriamo il potenziale di questa uva”

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

AZIENDEINCAMPO.WORDPRESS.COM

www.ecostampa.it

Milano, 29 marzo 2022 – Via alla prima Riserva Ruchè di Montalbera. Il 2022 è l'anno in cui l'azienda piemontese lancia la sua prima **Riserva Ruché Limpronta 2019**, espressione del Monferrato.

"Considero il Ruchè Riserva Limpronta l'ultimo dei nostri gioielli – commenta il comproprietario **Franco Morando** (nella foto) –. Come Montalbera siamo stati i fautori della riforma dello Statuto disciplinare del Ruchè del 2013, in cui si è parlato della novità della menzione Riserva, e, tra le prime cantine, a sperimentare gli affinamenti in legno del Ruchè: volevamo liberare la capacità espressiva di un vitigno che ha molte sfaccettature e grandi

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

potenzialità.

A differenza del Ruchè Laccento, la cui complessità è dovuta a una presenza del 20% di uve in surmaturazione, la Riserva nasce da un approccio alla vinificazione che riporta più all'eleganza di certe interpretazioni internazionali che alla tradizionale enologia piemontese. Così la maturazione per 12 mesi in legni francesi e il lungo affinamento in bottiglia danno vita ad un vino austero, dal corpo potente che colpisce per la sua complessità, ma senza troppo intimorire".
Prodotto in 5 mila bottiglie, il Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Riserva 2019 Limpronta viene distribuito nel canale della ristorazione di qualità e in enoteca. Online è offerto a 13,50/14 euro.

Terroir Monferrato

Di proprietà della famiglia Morando, Montalbera è una tenuta che si estende tra i comuni di Castagnole Monferrato, Montemagno e Castiglione Tinella: 110 ettari coltivati a Ruchè, Barbera, Grignolino, Viognier, Nebbiolo, Moscato d'Asti, Chardonnay e Merlot. La produzione media si aggira **fra 550 e 650 mila bottiglie**. La famiglia si dedica da molti anni alla valorizzazione dell'autoctono Ruchè, del Grignolino d'Asti, con vinificazioni sperimentali come il "progetto Anfora", e della Barbera d'Asti che interpreta con la barricaia-salotto costituita da più di 400 unità.
La Denominazione del Ruchè è costituita da **25 cantine** con circa un milione di bottiglie prodotte. Montalbera e Ferraris sono le cantine di riferimento della Doc. Per il resto, secondo gli esperti, c'è un'estesa varianza di stili che forse non aiuta la diffusione del Ruchè.

Si beve comunque

Sul fronte commerciale, "gli ultimi 5 mesi sono stati positivi – dichiara **Marco Griglio**, direttore commerciale di Montalbera –, eccetto i primi 15 giorni di marzo quando la guerra in Ucraina e il caro-bollette hanno rallentato le vendite. Il boom delle materie prime è un ostacolo: per esempio dall'1 aprile il prezzo del vetro aumenterà, in via unilaterale, del 15%".
E i ritocchi di listino decisi da Montalbera? "Abbiamo aumentato i prezzi del 10/15% dallo scorso 15 gennaio – risponde Griglio – ma sul vino di maggiore valore. Tuttavia erano 3 anni che non facevamo ritocchi, le corde erano troppo tese. Per il futuro probabilmente faremo più micro-aumenti nel tempo piuttosto che puntare sullo scalone".
Perché il Ruchè fatica ad affermarsi, sorvolando sulla produzione limitata? "Purtroppo i grandi degustatori internazionali non ci classificano – conclude Griglio – Ci mettono **in coda al Barolo** e agli altri vini piemontesi. E ci penalizzano. A volte con il paradosso che non siamo tipici".

e.scarci709@gmail.com

CONDIVIDI:

Facebook Twitter LinkedIn Skype E-mail WhatsApp

Caricamento...

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

8_9_10 MAGGIO 2022 MIXOLOGY EXPERIENCE MILANO SUPERSTUDIO MAXI

VINO

Montalbera, nuovo passo nella storia con Limpronta, la prima Riserva di Ruchè

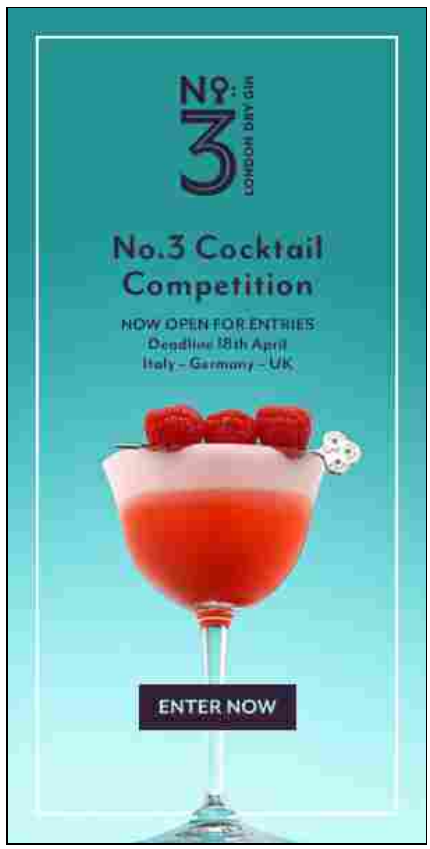
DI: CARLO CARNEVALE - 29/03/2022 - 119 LETTURE

Share on Facebook Share on Twitter +

Iscriviti alla newsletter!

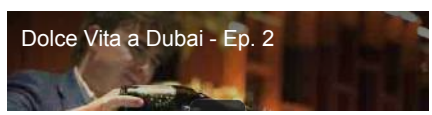
inserisci la tua email

ISCRIVITI



© Riproduzione riservata

Non avrebbe potuto farlo nessun altro. Montalbera, storicamente in prima linea per la valorizzazione e la divulgazione del Ruchè, presenta **Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2019**



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Limpronta: la prima riserva in assoluto per un prodotto che gronda storia e territorio.

Nel 2013 si era assistito alla riforma dello Statuto disciplinare del Ruchè, di cui Montalbera produce il 60% del totale: per la prima volta si introduceva la possibilità della menzione *Riserva* in etichetta, e Montalbera si pose come fautrice di questo cambiamento storico. **Franco Morando**, terza generazione alla guida dell'azienda, si è da sempre distinto per carattere spumeggiante e attenzione alla qualità del suo prodotto (ottocentomila bottiglie circa, da centodieci ettari coltivati a Ruchè, Barbera, Grignolino, Viognier, Nebbiolo, Moscato d'Asti, Chardonnay e Merlot, tra Castagnole Monferrato, Montemagno e Castiglione Tinella): non a caso, **gli investimenti di Montalbera hanno riguardato anche l'aspetto storiografico del Ruché,** arrivando a ottenere una patente genetica che attesta l'appartenenza autoctona del vitigno.

Franco Morando (secondo da dx) e Famiglia

Limpronta è potenza controllata, intrigante già dal naso setoso e speziato. Dodici mesi in legni francesi, seguito da ulteriori dodici mesi di affinamento in bottiglia: è la pazienza che scalpita ma non esagera, un sorso resinoso, pieno, dalle note balsamiche, che nasconde anche punte di cannella, delicate. **Abbinamento perfetto per piatti tipici del territorio,** che siano agnolotti o carni a lunga

altri video su beverfood.com Channel

Articoli più letti
Vino

Bollicine e Martini Room, Dom Carella sempre più Carico racconta la sua Franciacorta

Cielo e Terra si espande nel segmento spumanti-horeca acquisendo il 50% del marchio Maia

Caluso, la promenade di Ilaria Salvetti

Bologna Slow Wine Fair: un week end a Fico con oltre 300 etichette del vino buono, pulito e giusto

Vino Nobile di Montepulciano: una fortezza che vale 1 miliardo di euro, vendemmia 2021 da ricordare

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

cottura, come quella proposta dal ristorante Acanto di Milano per la degustazione di presentazione ("Il primo ristorante ad aver creduto in Montalbera").

Va a collocarsi quindi nella **gamma Montalbera**, al fianco di altre etichette che si sono affermato nel tempo come identitarie per la famiglia Morando (già leader nel settore del pet food). ***120+1***, Pas Dosè di Pinot Noir dedicato al nonno di Franco, "che ci ha dato la possibilità di fare quello facciamo". Centoventi sono i mesi di affinamento, più un giorno in cui Franco e lo *chef de cave* si dedicano all'assaggio: fresco, croccante, godibilissimo.

Calypsos Viognier – Piemonte DOC Viognier, la cui denominazione vige da tre anni e della quale Montalbera si è fatta pioniera. Più di dieci ettari dedicati, un "vitigno rappresentativo della cultura francese, che seppur non propriamente nostra merita di essere apprezzata". Le note di idrocarburo lasciano spazio a mandorla, fiori, un leggero substrato di citrico, e a un sorso fedele.

Ruchè Laccento

Ruchè Laccento è invece il "vino più importante dell'azienda e della mia vita. Un'etichettea che riflette quotidianità ed esperienza, una scommessa anche criticata dalla famiglia, che nasce perché serviva aumentare l'importanza tecnico-enologica del nostro lavoro, e per soddisfare palati più esigenti". Vinificazione a secco con 20% di uve in sovramaturazione, residuo zuccherino zero, complessità sognante.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

Un capolavoro di tecnica, che esplode in un tripudio di frutti rossi, spezie, miele, tannino, pepe.

L'ultima chicca in degustazione è ***Laccento Craft Beer:*** una Italian Grape Ale che prevede dieci giorni di fermentazione in serbatoi di acciaio, prima dell'aggiunta di un 2,5% di vino. 9,5°, nessuna pastorizzazione né microfiltrazione, affinamento in bottiglia di quindici giorni: beva splendida, pannosa, dolciastra nel senso più interessante del termine, con chiari sentori di pasticceria e canditi. È un'altra novità del 2022, prodotta in 9.000 bottiglie da 0,5 l. (previste 14.000 nel 2023). A quanto dice Morando, "il prossimo anno Montalbera potrebbe distribuire uno champagne". Per adesso ci si gode quanto di nuovo è appena stato presentato.

Birra di Ruché

+info: www.montalbera.it

© Riproduzione riservata

Tu cosa ne pensi? Scrivi un commento (0)

FRANCO MORANDO | MONTALBERA | NOVITÀ

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

COSMOPOLITAN.IT

www.ecostampa.it

Edizione speciale: tutto il buono di... aprile e Pasqua

Di tentazioni dolci, morbide, candite. In una parola irrestibili Ritorna il tempo dei piaceri. Dopo un dicembre ricco, seguito da tre mesi in cui i dolci rappresentavano lo sfizio, con la Pasqua compare il desiderio di viziarsi e lasciarsi andare ai piaceri della tavola senza frenare qualche eccesso. Dal cioccolato in tutte le sue forme ai percorsi dedicati all'enogastronomia, al vino rosso e le iniziative benefiche, ecco le migliori novità food di aprile che viziano il palato e saziano il cuore. Il calendario di manifestazioni dedicate al mondo dei vini trentini si apre ufficialmente con DiVinNosiola, evento giunto alla undicesima edizione in programma da giovedì 31 marzo e domenica 10 aprile che celebra Nosiola e Vino Santo . Appuntamento nella Valle dei Laghi con tante iniziative dedicate al mondo dell'enogastronomia. L'azienda piemontese Montalbera, capitanata da Franco Morando, celebra la sua prima riserva di ruché LIMPRONTA. Espressione fedele del terroir del Monferrato, il Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2019 Limpronta ha un profumo intenso e persistente con sentori tipici di frutti di bosco che evolvono in spezie orientali e pepe nero. Un vino ideale da consumare in ottima compagnia, che può essere stappato immediatamente o può restare in cantina a maturare per anni. Perché scegliere la tisana con probiotico Bonomelli? I motivi sono tanti: migliora la funzione difensiva, la funzione metabolica e quella digestiva, favorendo il corretto assorbimento dei nutrienti. Inoltre il prebiotico sopravvive al transito gastrico e una volta arrivato nell'intestino si riproduce, aderisce alle pareti intestinali e prolifera, per una tazza di benessere senza pensarci due volte. Dall'esperienza dei maestri pasticceri Fraccaro, arriva la colomba con Lievito Madre a lievitazione lenta e naturale arricchita dell'Aroma Spumadoro, disponibile al gusto Cioccolato con una glassa al cioccolato fondente. Per renderla ancora più sfiziosa, in abbinamento lo spalmino con la crema al cioccolato fondente. Disponibile anche al gusto pistacchio con glassatura al cioccolato fondente, scaglie di Pistacchio e crema al pistacchio, e al gusto cioccolato con glassatura al cioccolato fondente e crema alla nocciola. Insomma, la scelta è ardua. L'Accademia della Stella di Negroni riapre le sue porte alla creatività italiana. Nata in occasione dei 90 anni del Negronetto, primo salamino brandizzato del Paese, l'Accademia ha infatti come obiettivo quello di scoprire e sostenere i giovani talenti negli ambiti che rappresentano le eccellenze del Made in Italy. E se nella sua prima edizione il brand ha fatto un viaggio nel mondo dell'illustrazione, quest'anno l'essenza del marchio sarà catturata dall'obiettivo dei giovani videomaker italiani impegnati a realizzare la versione 4.0 del Carosello, programma storico della Rai. Bulleit è tra i whisky in ascesa in America: fondato nel 1987 da Tom Bulleit, proporzione più alta di cereali di segale, che conferisce un sapore caratteristico e speziato. Più di recente, il Bulleit Barrel Strength Bourbon ha vinto una doppia medaglia d'oro e il premio Best Straight Bourbon alla San Francisco World Spirits Competition 2018 Gli amanti di questo distillato sono inoltre invitati a conoscere il passato, il presente e il futuro di Bulleit visitando il Bulleit Frontier Whiskey Experience presso Stitzel-Weller a Louisville, KY. membro del tour Kentucky Bourbon Trail. This content is created and maintained by a third party, and imported onto this page to help users provide their email addresses. You may be able to find more information about this and similar content at piano.io

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

GRANDI LANGHE 2022 CONSORZIO DI TUTELA BAROLO BARBARESCO ALBA LANGHE E DOGLIANI

Siamo online da
5483 Giorni 5 ore, 45 m, 16 s

29 MAR

Montalbera, debutta il primo Riserva Ruchè: "Dimostriamo il potenziale di questa uva"

Pubblicato in L'azienda il 29 Marzo2022

Franco Morando

di Emanuele Scarci

Via alla prima Riserva Ruchè di Montalbera.

Il 2022 è l'anno in cui l'azienda piemontese lancia la sua prima Riserva Ruché Limpronta 2019, espressione del Monferrato. "Considero il Ruchè Riserva Limpronta l'ultimo dei nostri gioielli - commenta il comproprietario Franco Morando – Come Montalbera siamo stati i fautori della riforma dello Statuto disciplinare del Ruchè del 2013, in cui si è parlato della novità della menzione Riserva, e, tra le prime cantine, a sperimentare gli affinamenti in legno del Ruchè: volevamo liberare la capacità espressiva di un vitigno che ha molte sfaccettature e grandi potenzialità. A differenza del Ruchè Laccento, la cui complessità è dovuta a una presenza del 20% di uve in surmaturazione, la Riserva nasce da un approccio alla vinificazione che riporta più all'eleganza di certe interpretazioni internazionali che alla tradizionale enologia piemontese. Così la maturazione per 12 mesi in legni francesi e il lungo affinamento in bottiglia danno vita ad un vino austero, dal corpo potente che colpisce per la sua complessità, ma senza troppo intimorire". Prodotto in 5 mila bottiglie, il Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Riserva 2019 Limpronta viene distribuito nel canale della ristorazione di qualità e in enoteca. Online è offerto a 13,50/14 euro.

FLASH NEWS

01 FEB

Apicoltura, in Sicilia il governo aumenta la quota di carburante agevolato

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

POTENZA

SOAVE

Terroir Monferrato
Di proprietà della famiglia Morando, Montalbera è una tenuta che si estende tra i comuni di Castagnole Monferrato, Montemagno e Castiglione Tinella: 110 ettari coltivati a Ruchè, Barbera, Grignolino, Viognier, Nebbiolo, Moscato d'Asti, Chardonnay e Merlot. La produzione media si aggira fra 550 e 650 mila bottiglie. La famiglia si dedica da molti anni alla valorizzazione dell'autoctono Ruchè, del Grignolino d'Asti, con vinificazioni sperimentali come il "progetto Anfora", e della Barbera d'Asti che interpreta con la barricaia-salotto costituita da più di 400 unità. La Denominazione del Ruchè è costituita da 25 cantine con circa un milione di bottiglie prodotte. Montalbera e Ferraris sono le cantine di riferimento della Doc. Per il resto, secondo gli esperti, c'è un'estesa varianza di stili che forse non aiuta la diffusione del Ruchè.

Si beve comunque
Sul fronte commerciale, "gli ultimi 5 mesi sono stati positivi – dichiara Marco Griglio, direttore commerciale di Montalbera –, eccetto i primi 15 giorni di marzo quando la guerra in Ucraina e il caro-bollette hanno rallentato le vendite. Il boom delle materie prime è un ostacolo: per esempio dall'1 aprile il prezzo del vetro aumenterà, in via unilaterale, del 15%". E i ritocchi di listino decisi da Montalbera? "Abbiamo aumentato i prezzi del 10/15% dallo scorso 15 gennaio – risponde Griglio – ma sul vino di maggiore valore. Tuttavia erano 3 anni che non facevamo ritocchi, le corde erano troppo tese. Per il futuro probabilmente faremo più micro-aumenti nel tempo piuttosto che puntare sullo scalone".
Perché il Ruchè fatica ad affermarsi, sorvolando sulla produzione limitata? "Purtroppo i grandi degustatori internazionali non ci classificano - conclude Griglio – Ci mettono in coda al Barolo e agli altri vini piemontesi. E ci penalizzano. A volte con il paradosso che non siamo tipici".

TAGS: riserva, festa del ruchè, Montalbera, Franco Morando, Monferrato

Aggiungi commento

Nome (richiesto)

E-Mail (richiesta)

Sito web

IL POGGIONE
MONTALCINO

Valore aggiunto.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

EGNEWS.IT (WEB)

www.ecostampa.it

Mondial des Vins Blancs Strasburgo

del Mondial des Vins Blancs Strasburgo che si svolgerà l'11 e il 12 giugno. Le Mondial des Vins Blancs Strasbourg è L'unico concorso al mondo interamente dedicato a tutta la diversità dei vini bianchi del mondo organizzato con il patrocinio dell'OIV e facendo parte della VINOFED. 24 anni di esperienza Le iscrizioni sono aperte fino al 18 maggio Il paese d'onore è l'Italia NOVITÀ: un ulteriore riconoscimento, la medaglia Grand OR celebra i vini bianchi che hanno ottenuto più di 93 punti! è importante che i produttori di vino bianco del mondo e dunque anche d'Italia si possano mettere alla prova e siano celebrati ai massimi livelli! Potete inoltre seguire le novità sul sito del concorso e, in particolare, la serie di articoli che verranno pubblicati sui vincitori dei trofei e Premio 2021, sarà inizialmente incentrato sull'azienda agricola in agricoltura biologica, CHAPELLE DE NOVILIS e poi sarà seguito da una combinazione di interviste e articoli con aziende vinicole vincitrici di tutto il mondo. Tutte le informazioni e la registrazione su : https://www.mondial-vins-blancs.com/en/ Home - Mondial des Vins Blancs After more than twenty years of experience, the 7 contests (Concours des Grands Vins Blancs du Monde » gather and turn into a unique international wine Competition "LE MONDIAL DES VINS BLANCS STRASBOURG" www.mondial-vins-blancs.com Per memoria, questi ultimi anni molte case italiane hanno vinto molte medaglie e trofei prestigiosi . TROPHEE VIN SEC - catégorie VIOGNIER SOCIETA AGRICOLA MONTALBERA SRL / CASTAGNOLE MONFERRATO ASTI / Italie Calypsos Piemonte DOC Viognier 2019 . TROPHEE VIN SEC - catégorie AUTRE CEPAGE BLANC AZ.AGRICOLA CASTELLO RONCADE / 31056 / RONCADE / Italie Manzoni Bianco - Veneto, 2019 anche le aziende http://www.baccichetto.it/ - https://www.nalsmargreid.com/ - https://www.broglia.it . etante altre Grazie per aver letto questo articolo... Da 15 anni offriamo una informazione libera a difesa della filiera agricola e dei piccoli produttori e non ha mai avuto fondi pubblici. La pandemia Coronavirus coinvolge anche noi.?Il lavoro che svolgiamo ha un costo economico non indifferente e la pubblicità dei privati, in questo periodo, è semplicemente ridotta e non più in grado di sostenere le spese. Per questo chiediamo ai lettori, speriamo, ci apprezzino, di darci un piccolo contributo in base alle proprie possibilità. Anche un piccolo sostegno, moltiplicato per le decine di migliaia di lettori, può diventare Importante. Puoi dare il tuo contributo con PayPal che trovi qui a fianco. Oppure puoi fare anche un bonifico a questo Iban IT 47 G 01030 67270 000001109231 Codice BIC: PASCITM1746 intestato a Club Olio vino peperoncino editore Facendo un bonifico - donazione di ? 50,00 ti recapiteremo la Carta Sostenitore che ti da il diritto di ottenere sconti e pass per gli eventi da noi organizzati e per quelli dove siamo media partner.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

CANTINE

Il Ruché di Montalbera

di ***FULVIO TONELLO*** • 29.03.2022

La presentazione a Milano della prima Riserva nominata "LIMPRONTA"

Fino a qualche anno fa si pensava che il ruchè fosse un clone del nebbiolo, come sostenuto da un test di enologia realizzato ad Alba circa 30 anni or sono. Poi, nel tempo, sono stati fatti altri studi, uno in particolare sostenuto da **Franco Morando** (proprietario dell'**Azienda vinicola Moltalbera**) nei laboratori di Parma nel 2011: è emerso che il Ruchè non è imparentato con nessun altro vitigno.

Tenuto conto di questo importante dato, la storia del Ruché prosegue e segna un'altra tappa importante grazie alla Famiglia Morando che a Milano ha presentato la prima Riserva nominata

TAGS

IL GIORNALE DEL GUSTO RUCHE

TUTTI I VINI TOP HUNDRED 2002-2021
consulta l'elenco

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

WINE.PAMBIANCONEWS.COM

www.ecostampa.it

Montalbera presenta il primo Ruche' riserva

Nel frattempo, la cantina del Monferrato ha chiuso il suo 2021 con un fatturato di 8,5 milioni di euro, il 34% in più di quanto fatto nel 2020. Dopo un percorso lungo un decennio e a due anni dallapprovazione del disciplinare, Montalbera presenta il suo primo Ruchè riserva. Si chiama Limpronta, in questa sua prima annata ha una tiratura da 5mila bottiglie ed è ottenuto attraverso un invecchiamento di ventiquattro mesi, dodici dei quali in legno. Per la cantina piemontese, che può contare su un totale di 110 ettari di vigna, 100 a Castagnole Monferrato e 10 a Castiglione Tinella, ai quali se ne aggiungono altri 35 coltivati a nocciole, questa nuova creazione rappresenta un tassello fondamentale in un percorso di crescita che negli ultimi anni lha vista crescere costantemente: del 13% nel 2019, del 3% nel 2020 e del 34% nel 2021, per un fatturato da 8,5 milioni di euro. Risultato ottenuto con una produzione da 800mila bottiglie, 600mila delle quali proprio di Ruchè. Tuttintorno, un portfolio che comprende in tutto ventuno etichette che comprendono anche Viogner, Grignolino in anfora, Barolo, Barbaresco, spumanti e una birra chiara di Ruchè artigianale, lanciata questanno con 9mila bottiglie che diventeranno 14mila nel 2023. Una realtà produttiva che, come ha spiegato Franco Morando, proprietario e amministratore delegato di Montalbera: In questo momento è controllata, ma ha margini di crescita importanti, fino a un milione e trecento mila bottiglie. Produzione che trova nel mercato italiano il 70% dellaccoglienza, mentre il restante 30% vede in Germania, Svizzera e Stati Uniti le mete predilette. Il tutto con unincidenza del 60% proveniente dalla ristorazione e il 40% dalle enoteche. Un equilibrio ripristinato dopo un 2020, come ha sottolineato lo stesso Morando: Fortemente inficiato dalle chiusure covid indi che hanno portato a una concentrazione di distribuzione attraverso le-commerce; ora lasticella delle vendite si è spostata in un 90% Italia, mentre nel 2021 si è tornati alla normalità, con una riduzione dellonline che tuttavia ha lasciato un imprinting sempre presente. In conclusione, ha continuato il numero uno di Montalbera: Lultimo esercizio è stato molto positivo e il 2022 potrebbe esserlo altrettanto, ma deve scontare gli aumenti dei costi dellenergia; nonostante questo gli obietti saranno il consolidamento di quanto fatto nel 2021.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

COMUNICAZIONE FOOD

Montalbera celebra la sua prima Riserva di Ruchè Limpronta

Pubblicato 21 minuti fa

Il 2022 è l'anno in cui l'azienda piemontese **Montalbera,** capitanata da **Franco Morando,** celebra la sua prima **RISERVA DI RUCHE'*LIMPRONTA*.**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Espressione fedele del terroir del Monferrato, ***il Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2019 Limpronta*** ha unprofumo intenso e persistente con sentori tipici di frutti di bosco che evolvono in spezie orientali e pepe nero. Un vino che può essere stappato immediatamente o può restare in cantina a maturare per anni.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Franco Morando

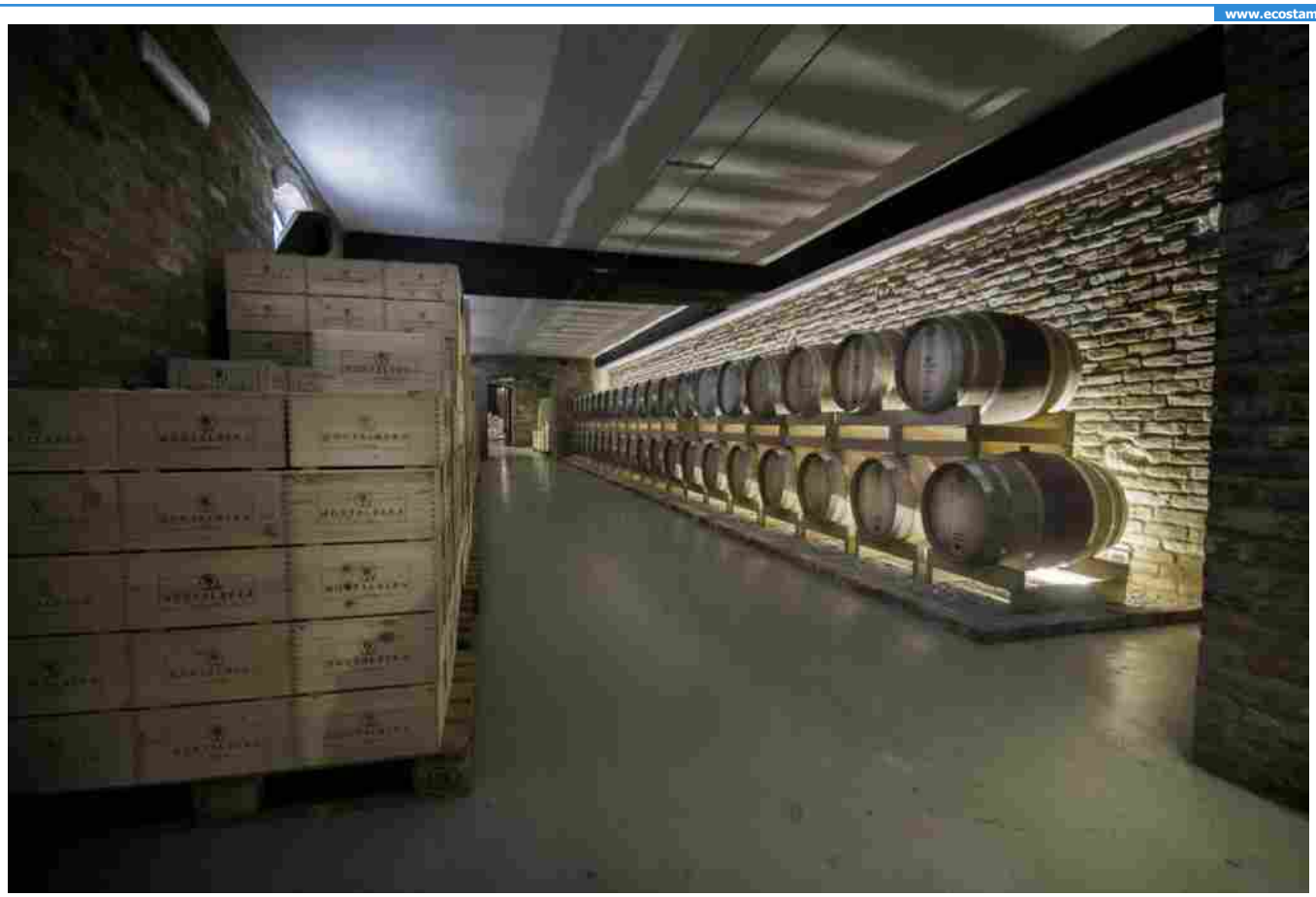
"In Montalbera, ogni anno, cerchiamo di interpretare al massimo ogni vendemmia e dargli il giusto equilibrio – commenta **Franco Morando** – e considero il Ruchè Riserva ***Impronta*** l'ultimo dei nostri gioielli. Come Montalbera siamo stati i fautori della riforma dello Statuto disciplinare del Ruchè avvenuto nel 2013 in cui si è parlato della novità della menzione RISERVA e tra le prime cantine a sperimentare gli affinamenti in legno del Ruchè per liberare la capacità espressiva di un vitigno che ha molte sfaccettature e grandi potenzialità. A differenza del Ruchè Laccento, la cui complessità è dovuta ad una presenza al 20% di uve in surmaturazione, la Riserva nasce da un approccio alla vinificazione che riporta più all'eleganza di certe sapienti interpretazioni internazionali che alla tradizionale ed antica enologia piemontese. Così la maturazione per 12 mesi in pregiati legni francesi e il lungo affinamento in bottiglia a temperatura controllata, danno vita ad un vino austero, dal corpo potente che colpisce per la sua complessità senza troppo intimorire".

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

FOODAFFAIRS.IT

www.ecostampa.it



Montalbera crede da sempre nel Ruchè e nella sua unicità. Per questo l'azienda, attenta sostenitrice della qualità del proprio vino e della volontà di produrre sempre meglio, ha scelto di investire in una ricerca in grado di tracciare la patente genetica di un vitigno dalle origini incerte e spesso collocato accanto ad altre varietà in realtà molto distanti, per terroir ed espressione. Il risultato della ricerca ha confermato che il Ruchè è 100% un vitigno autoctono e che lo si può collocare, senza ombra di dubbio, nel panorama dei varietali autoctoni che fanno grande la viticoltura italiana; primo parente in assoluto il pinot Noir e la Lacrima di Morro d'Alba.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

FOODAFFAIRS.IT

www.ecostampa.it

La vendemmia della Riserva 2019 Limpronta è eseguita a mano, segue un affinamento in botti di rovere francese per 12 mesi e altri 12 mesi in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura di 15 gradi. Il risultato è un vino dal colore rosso rubino tendente al granato, di ottima fattura ed eleganza che ben si abbina a formaggi stagionati ed erborinati, a primi piatti di pasta all'uovo ripiena come gli agnolotti o ancora a carni rosse, sia a lunga cottura, come lo stufato, che al forno, come gli arrosti.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

www.ecostampa.it

Prodotto in 5000 bottiglie, il **Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2019 Limpronta** viene distribuito nel canale ristorazione di qualità e in enoteca.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

Leggi anche:

Torna la

Carapelli for Art

Beintoo converte

Campari Group

Ekom Discount

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

GOLFEGUSTO.IT

www.ecostampa.it

Gusto | Incontri | Vini & Cucina

con un calice di Ruché il mondo sembra diverso

Da Marcella Fossetta - 25/03/2022

Un giorno soleggiato e caldo a Milano ci ha sorpreso per un simpatico incontro con un vino che viene dal Monferrato. Sulla terrazza dell'*Acanto*, Ristorante del Hotel Principe di Savoia, felici di ritrovarci dopo tanti mesi di incertezze e solitudini, abbiamo brindato con **Pas Dosè 120+1.**

1 di 2

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Il suo Pinot noir ci ha subito resi allegri e attenti alla presentazione delle novità di questa azienda Agricola **Montalbera** nata all'inizio del ventesimo secolo in un territorio compreso fra i comuni di Grana, Castagnole Monferrato e Montemagno.

Tre generazioni della famiglia Morando che si è espansa negli anni, sembra la politica di espansione non ancora ultimata, impiantando nuovi vigneti e prevalentemente a Ruchè. Oggi l'azienda è circondata da vigneti di proprietà disposti in forma circolare a corpo unico in posizione interamente collinare, con esposizioni diverse e suoli che vanno dall'argilloso al calcareo.

Il Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG è un vino dal carattere inconfondibile; i piacevoli sentori floreali di rosa e viola, le note fruttate di albicocca e la speziatura che emerge con l'evoluzione, lo rendono immediatamente riconoscibile nel bicchiere e il suo profumo è intenso e persistente con sentori tipici di frutti di bosco che evolvono in spezie orientali e pepe nero. Un vino che può essere stappato immediatamente o può restare in cantina a maturare per anni.

Su queste caratteristiche quindi hanno lavorato negli anni sino a presentarci le novità, il Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2019 **Limpronta**.

"In Montalbera, ogni anno, cerchiamo di interpretare al massimo ogni vendemmia e dargli il giusto equilibrio – commenta Franco Morando – *e considero il Ruchè Riserva Limpronta l'ultimo dei nostri gioielli. Come Montalbera siamo stati i fautori della riforma dello Statuto disciplinare del Ruchè avvenuto nel 2013 in cui si è parlato della novità della menzione RISERVA e tra le prime cantine a sperimentare gli affinamenti in legno del Ruchè per liberare la capacità espressiva di un vitigno che ha molte sfaccettature e grandi potenzialità. A differenza del Ruchè Laccento, la cui complessità è dovuta ad una presenza al 20% di uve in surmaturazione, la Riserva nasce da un approccio alla vinificazione che riporta più all'eleganza di certe sapienti interpretazioni internazionali che alla tradizionale ed antica enologia piemontese. Così la maturazione per 12 mesi in pregiati legni francesi e il lungo affinamento in bottiglia a temperatura controllata, danno vita ad un vino austero, dal corpo potente che colpisce per la sua complessità senza troppo intimorire".*

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

www.ecostampa.it

Montalbera crede da sempre nel Ruchè e nella sua unicità. Per questo l'azienda, attenta sostenitrice della qualità del proprio vino e della volontà di produrre sempre meglio, ha scelto di investire in una ricerca in grado di tracciare la patente genetica di un vitigno dalle origini incerte e spesso collocato accanto ad altre varietà in realtà molto distanti, per terroir ed espressione. Il risultato della ricerca ha confermato che il Ruchè è 100% un vitigno autoctono e che lo si può collocare nel panorama dei varietali autoctoni che fanno grande la viticoltura italiana; primo parente in assoluto il pinot Noir e la Lacrima di Morro d'Alba.

Leggenda oppure no, una delle ipotesi è che il nome derivi da "San Rocco", una comunità di Monaci devoti a questo Santo, che avrebbero introdotto la sua coltivazione in zona. Altre tesi vogliono che il nome derivi dal termine piemontese "roche" , inteso come vitigno coltivato nelle zone arroccate del Monferrato. La tesi più accreditata, tuttavia, è che il Ruchè derivi da antichi vitigni dell'Alta Savoia. Ciò che è certo è che nel Monferrato questa varietà ha trovato la sua terra di elezione di massima espressione qualitativa.

Ma la sua rinascita sembra dovuta negli anni Settanta ad un parroco illuminato, Don Giacomo Cauda, a cui viene attribuita la riscoperta di un vitigno che rischiava di scomparire. Infatti, arrivato a Castagnole Monferrato alla fine degli anni Settanta Don Cauda trovò come "beneficio parrocchiale" 10 filari a Ruchè... e la storia iniziò.

1 di 2 < >

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

110 ettari vitati tra Langhe e Monferrato con vigne che ricoprono sei intere colline, mentre nel fondovalle trova spazio la coltivazione della tipica nocciola piemontese. I vigneti hanno età variabili dai 7 ai 30 anni, la forma di allevamento è il guyot basso e ogni operazione colturale è eseguita a mano. Circa il 60% del Ruchè DOCG dell'intera denominazione è di proprietà. Le altre varietà impiantate sono: Barbera d'Asti, Grignolino d'Asti, Monferrato Nebbiolo e Viognier. Poi 10 ettari in un unico appezzamento, posti a 408 m.s.l a Castiglione Tinella dove sono impiantati a Moscato d'Asti e Barbera e dove sono le radici della famiglia Morando che è partita da queste vigne nel cuore delle Langhe con il Cav. Enrico Riccardo Morando.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

www.ecostampa.it

1 di 3

Durante il pranzo ad accompagnare i piatti proposti dallo Chef Alessandro Buffolino abbiamo assaggiato **Laccento** del 2020 e la sua cremosità che era in abbinamento al riso con cacio e pepe del Madagascar, forse il riccio di mare lo aveva reso un po' troppo forte, ed allora lo ho gustato a parte per meglio apprezzare il suo piacevole calore e la setosità.

1 di 3

Quindi, con il filetto di vitello in crosta d'erbe su un letto di crema di rapa rossa e una patata fondente al jus di ginepro, abbiamo conosciuto **Limpronta Riserva** del 2019.

1 di 2

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Ma veniamo giustamente alla vendemmia della Riserva 2019 Limpronta, eseguita a mano, che segue un affinamento in botti di rovere francese per 12 mesi e altri 12 mesi in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura di 15 gradi. Il risultato è un vino dal colore rosso rubino tendente al granato, di ottima fattura ed eleganza che ben si abbina a formaggi stagionati ed erborinati, a primi piatti di pasta all'uovo ripiena come gli agnolotti o ancora a carni rosse, sia a lunga cottura, come lo stufato, che al forno, come gli arrosti.

Prodotto in 5000 bottiglie, il Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG **Riserva 2019 Limpronta** viene distribuito nel canale ristorazione di qualità e in enoteca.

Ultima chicca, e qui ripeto chicca perché mi ha piacevolmente sorpreso, la birra **Laccento IGA,** birra chiara artigianale.

1 di 2 < >

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

10 giorni di fermentazione in serbatoi di acciaio inox e successivamente 30 giorni di maturazione. Imbottigliata senza pastorizzazione né microfiltrazione con affinamento di 15 giorni in bottiglia mi ha dato una grande soddisfazione già dal colore che ha riflessi ambrati che ricordano un miele ed i profumi di frutta candita. Schiuma sontuosa e pannosa. Al palato è dolce, ma non stucchevole, di potenza ed equilibrio rari, con un retrogusto leggermente amarognolo era in abbinamento al dessert: uno strudel di mele con salsa alla vaniglia. Gradazione alcolica 9,50 gradi, da non sottovalutare.

Ritrovarsi così con una tale degustazione ci rimette in forze dopo tante traversie che questi ultimi due anni ci hanno imposto e che purtroppo d'altro genere continuano a renderci la vita non così facilmente gioiosa, ma con un calice di buon Ruchè in mano possiamo proseguire.

1 di 3 < >

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

cucine d'Italia

FOOD & WINE DESIGN VIAGGI NEL GUSTO ETIQUETTE AGENDA

L'ABBINAMENTO DEL SOMMELIER

Quale vino abbinare alla pasta e fagioli?

Piatto povero della tradizione culinaria del Belpaese, amato da tutti gli italiani, la **pasta e fagioli** è un evergreen dai profumi e sapori di casa, autentico comfort food da consumare nell'ambito della calda atmosfera familiare. Ma quale vino abbinare? Ecco i consigli dell'analista sensoriale del vino Luca Maroni.

Trento Doc Brut Cesarini Sforza Spumanti

«Si conferma bicchiere ai vertici della spumantistica trentina quello di **Cesarini Sforza** Spumanti. Vini non solo ottenuti da dense e pastose uve, vini dal maiuscolo equilibrio acido-morbido di gusto e di purissima enologia esecutiva». Nato da sole uve Chardonnay coltivate nei vigneti vocati del Trentino, il **Trento Doc Brut** è un Metodo Classico armonioso ed elegante ed è il primo vino selezionato dall'analista per un perfetto e bilanciato pairing con la pasta e fagioli. Nel bicchiere si presenta di color oro brillante con un perlage fine. All'olfatto esprime un bouquet intenso di agrumi e fiori bianchi con sentori dolci di zucchero filato e brioches. Al palato un sorso esuberante e cremoso con struttura complessa e finale persistente.

Manzoni Bianco Marca Trevigiana 2017 Nardin Walter

«Solo vini d'eccellenza diffusamente assoluta da **Nardin Walter**, mani enologiche di nitidezza e rispettosità assoluta stando alla pulizia e alla fragranza ossidativa residua intatta dei varietali goduti delle diverse uve compositive. Splendido il **Manzoni Bianco Marca Trevigiana 2017**, certo non solo per nitore e turgore il migliore della tipologia testato quest'anno». Colore giallo paglierino brillante, bouquet fruttato con lievi note aromatiche di frutta esotica e albicocca matura, il secondo vino scelto da Luca Maroni per l'abbinamento con la pasta e fagioli presenta sapore secco e sapido, di buon corpo con freschi sentori fruttati e vegetali con pesca e salvia in evidenza.

Lanfora Grignolino d'Asti 2016 Montalbera

«È come sempre la nitidezza enologica esecutiva abbinata a viticoltura d'alta scuola l'origine della mirabile profumosità del bicchiere di **Montalbera – Terra del Ruché**. Una nitidezza inossidata d'aroma che sempre esalta il varietale profumo della materia prima, quindi dei vini. Fra i migliori vini di questa tipologia, il **Lanfora Grignolino d'Asti 2016**: morbido e rotondo quanto cremoso per il suo mirabile estratto, è vino privo di vizi enologici di trasformazione».

lucamaroni.com

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

Wine&Siena Capolavori del Gusto

Cronache Turistiche | Marzo 13, 2022 |

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

da sinistra Helmuth Kocher, Gianpaolo Betti, Stefano Bernardini, Alberto Tirelli, Luigi De Mossi – foto piccola

Dal 12 al 14 marzo 2022, la 7^ edizione della maniferatazione **a Siena** torna in presenza, in totale sicurezza, ed **inaugura l'anno di eventi in Toscana dedicati alla grande enogastronomia**. Non solo, Wine&Siena dà il via a un intero anno di appuntamenti siglati The WineHunter. Voluto dal **Patron di Merano WineFestival Helmuth Köcher e dal presidente di Confcommercio Siena Stefano Bernardini** l'evento immerge produttori e visitatori a Siena, dove il patrimonio culturale sposa le migliori produzioni enologiche e gastronomiche premiate da **The WineHunter Award**.

Preziose le collaborazioni con **Camera di Commercio di Arezzo Siena**, il **Comune di Siena, Banca Monte dei Paschi di Siena. L'evento ha anche il patrocinio della Regione Toscana**. Un percorso tra location uniche come il Palazzo Comunale, il **Grand Hotel Continental Siena – Starhotels Collezione** e **Palazzo Squarcialupi al Santa Maria della Scala**, che torna ad essere per il secondo anno la **location principale delle degustazioni enogastronomiche**.

Si inizia **venerdì 11 marzo**, **taglio del nastro alle 18 a Palazzo Comunale** per l'inaugurazione. E poi **alle 20 torna la Small Plates Dinner al Santa Maria Della Scala – Palazzo Squarcialupi con dodici ristoratori e dodici diversi abbinamenti.** Con i **percorsi sensoriali si parte alle 11 di sabato 12 marzo al Santa Maria della Scala a Palazzo Squarcialupi dove si andrà avanti fino alle 18** con la degustazione di prodotti enogastronomici degli espositori Wine, Food & Spirits, Extrawine, i Consorzi. In degustazione ci saranno **460 vini** e **129 produttori**. Qui, al Santa Maria della Scala, ci sarà anche la Winehunter Area bio&dynamica.

Il programma di sabato 12 marzo

Alle **11**, con **The WineHunter Talks**, nella Sala San Ansano al Santa Maria della Scala, Confcommercio Siena **presenta la guida enogastronomica "l sentieri del gusto"** e sarà premiato il **ristorante vincitore di "Tra Borghi e Cantine – dove la tradizione incontra il gusto" nell'edizione 2021**. Alle 13, **The Origin of Wine,** approfondimento online, e alle 14,30, in collaborazione con

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Università degli Studi di Siena e Banca Monte dei Paschi di Siena, il convegno "**Nutraceutica e integratori, la nuova frontiera per l'agricoltura. Alla ricerca delle molecole pregiate che fanno bene all'organismo**", il convegno si terrà on line. Alle 16, invece in presenza, Helmuth Köcher e la Regione Abruzzo presenteranno in anteprima il progetto "**Abruzzo Sostenibile**". Dalle 12 alle 17 sarà possibile scoprire **Palazzo Sansedoni** attraverso **due visite guidate** nelle stanze settecentesche dove è conservata la collezione della Fondazione Monte dei Paschi di Siena. E' obbligatoria la prenotazione inviando una mail a info@verniceprogetti.it o telefonando al numero 0577226406. I visitatori saranno accompagnati nelle stanze che furono dimora della nobile famiglia senese dei Sansedoni e che, attualmente, ospitano la Collezione Opere d'Arte della Fondazione Monte dei Paschi di Siena. La visita guidata permetterà di far conoscere la storia del Palazzo, dei personaggi che lo hanno abitato e dei suoi tesori nascosti attraverso illustrazioni aneddoti e racconti.

Il 12 marzo ci saranno anche le **Masterclasses**, degustazioni guidate alla scoperta di vini e terroir, storie di eccellenza e realtà enogastronomiche che si terranno al **Grand Hotel Continental Siena – Starhotels Collezione**. **Alle 12, I Vini del Friuli**, degustazione guidata a cura di Marcello Vagini e AIS dove si potranno conoscere i prodotti di Petrussa (2019 Schioppettino di Prepotto DOC, 2020 Chardonnay S.Elena DOC), m anche di Komjanc (2020 Ribolla Gialla Collio DOC e 2018 Picolit Collio). Nella masterclass delle **14,30** sarà possibile scoprire il "**Timorasso",** degustazione guidata a cura di **Massimo Pastura** e Slow Wine – condotta di Siena. Ci saranno 2018 Derthona Sivoy Colli Tortonesi Timorasso DOC, 2015 Derthona Sivoy Colli Tortonesi Timorasso DOC, 2014 Derthona Riserva Timian Colli Tortonesi Timorasso Riserva DOC, 2010 Derthona Riserva Timian Colli Tortonesi Timorasso Riserva DOC, 2006 Derthona Riserva Timian Colli Tortonesi Timorasso Riserva DOC. Alle **17,30**, inoltre, **verticale con Il Borro**, degustazione guidata a cura di **Salvatore Ferragamo** e FISAR. Ci saranno 2018 Il Borro Toscana Rosso IGT, 2017 Il Borro Toscana Rosso IGT, 2008 Il Borro Toscana Rosso IGT, 2004 Il Borro Toscana Rosso IGT, 1999 Il Borro Toscana Rosso IGT.

Il programma di domenica 13 marzo

Domenica Wine&Siena continua con i percorsi enogastronomici al Santa Maria della Scala, Palazzo Squarcialupi, dalle 11 alle 18. Con i **The WineHunter Talks**, nella Sala San Ansano Santa Maria della Scala, alle 12 l'Associazione La Città del Cristallo presenterà "**A ciascun vino il suo calice- la forma che conta**", alle 14, l'AICOO, Associazione Italiana Conoscitori Olio Oliva, parlerà di "**Come (Ri)conoscere l'olio di qualità"** e alle 16.30 ANAG (Assaggiatori Grappe e Acquaviti) parlerà di "**Distillati e Cioccolato".**

Alle **11:30** al Grand Hotel Continental Siena – Starhotels Collezione tornano le **Masterclasses**. Si inizia con "**Vini In Anfora – La sfida Italia – Georgia – L'origine"**, degustazione guidata a cura di Helmuth Köcher The Wine Hunter. Si potranno scoprire Il Borro 2019 Petruna Valdarno di Sopra DOC, Castello Poggiarello 2019 Sic Et Simpliciter Rosso D'Anfora Toscana IGT, Montalbera, 2018 Lanfora Grignolino D'Asti DOC, Chateau Mukhrani 2017 Qvevri Grand Vin De Georgie, Monastery Qvevri Saperavi 2017 Ojaleshi Dry Red Wine. **Alle 14, Super Tuscan**, degustazione guidata a cura di **Andrea Frassineti** Consigliere Nazionale ONAV. Si potranno scoprire i vini della Tenuta di Trinoro con **Calogero Portannese** e **Lorenzo Fornaini. Alle 17.30, I Vini di "Andrea Vanni**", degustazione guidata a cura di **Gianpaolo Betti** in cui si potranno scoprire Selva Capuzza 2020 Selva Lugana DOC **Luca Formentini**, Cantina Merano 2012 V Years DOC **Michael Zueg**, Petrussa 2018 Schioppettino di Prepotto DOC **Paolo Petrussa**, Castelfeder 2017 Borgum Novum Pinot Nero Riserva DOC **Ines Giovannet**, Castello di Ama 2018 Vigneto Bellavista Chianti Classico Gran Selezione DOCG **Marco Pallanti**, Salcheto 2016 Salco Vino Nobile di Montepulciano DOCG **Marco Sodini**, Vecchie Terre di Montefili 2015 Anfiteatro IGT **Stefano Toccafondi**, Tenuta di Capezzana 2008 Trefiano Riserva DOCG **Claudio Consales**. **Tutte le Masterclasses devono essere prenotate su www.wine&siena.com o ticket office**.

Infine, con Wine&Siena 2022 torna **la giornata di lunedì 14 marzo dedicata agli operatori del settore e alla stampa**, occasione unica per degustare e scoprire nuovi prodotti e conoscere le aziende produttrici.

I commenti

"Ciao Andrea. Questa settimana edizione di Wine&Siena è dedicata a te. A te, senese, appassionato contradaiolo, che hai trovato la tua strada e il tuo lavoro lontano da Siena, a Merano, in quell'Alto Adige che negli ultimi 20 anni è diventato culla dell'eccellenza del vino in Italia anche grazie al lavoro che hai svolto tu, con TheWineHunter Helmuth Köcher. E poi, il richiamo delle origini, l'idea, l'incontro con Stefano Bernardini e la costruzione di questo evento che è Wine&Siena. Che nasce dall'eccellenza, dal lavoro, dall'impegno, dalla passione che hai saputo mettere in ogni cosa che hai fatto e con cui ci hai coinvolto e spinto ad andare avanti. E qui siamo. Grazie Andrea". Questa è la **dedica** commossa che tutta l'organizzazione ha scritto **per Andrea Vanni**. C'è molto di lui in questa settimana edizione.

"Questo territorio – dice **Helmuth Köcher The WineHunter e presidente del Merano WineFestival** – ha tutti gli ingredienti per crescere: vocazione, storia, patrimonio culturale e qualità che riescono a rendere unico un evento come Wine&Siena e a creare i

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

presupposti per fare di Siena la vera capitale del vino in Italia. Con Santa Maria della Scala – Palazzo Squarcialupi, la settima edizione di Wine&-Siena ha trovato una location eccellente, elegante ed esclusiva che rispecchia la filosofia della selezione del *The WineHunter Award: Excellence is an attitude*".

"Wine&Siena torna in presenza, il mondo del turismo, il commercio, gli appassionati del vino hanno atteso questo momento insieme a tutta la città di Siena e ora possono nuovamente, insieme, festeggiare e apprezzare le eccellenze del vino – fa notare **Stefano Bernardini, presidente Confcommercio Siena** – Continuiamo a mettere insieme le forze e a crederci per una manifestazione di valore nazionale capace di raccontare l'eccellenza della città e del vino. Un ringraziamento sentito va a tutti i partner, a Banca Monte dei Paschi di Siena, al Comune di Siena e al Sindaco Luigi De Mossi che continua a credere in questo progetto corale e rendere possibile l'uso del Santa Maria della Scala. E come due anni fa c'è la collaborazione con Fipe, Federazione Italiana Pubblici Esercizi di Confcommercio che ci ha reso possibile il coinvolgimento di tutta la rete della ristorazione e delle categorie professionali che possono avere una intera giornata a loro dedicata".

"Ospitare eventi che risaltano ed evidenziano la ricchezza enogastronomia del nostro paese è per questa amministrazione motivo di grande orgoglio – sottolinea **Luigi De Mossi, sindaco di Siena** – E' il caso di Wine&Siena appuntamento d'eccellenza giunto ormai alla settima edizione. Quest'anno la kermesse sarà all'interno del Santa Maria della Scala grazie anche alla collaborazione con Confcommercio Siena e con Gourmet's International che organizza il Merano Wine Festival. Un motivo di ulteriore orgoglio per questa location, che da poco si è dotata di una propria Fondazione, vero e proprio laboratorio culturale e di promozione territoriale".

"Oggi sono qui per ricordare Andrea Vanni, prima di tutto un amico, un giraffino, un collega, scomparso prematuramente che è stato l'ideatore di Wine&siena, l'anello di congiunzione fra la sua amata Siena e Merano, citta in cui viveva da molti anni e dove si era creato una famiglia – osserva **Gianpaolo Betti, Enotrade Italia** – E' grazie alla sinergia creatasi con Stefano Bernardini di Confcommercio Siena ed Helmut Köcher, di cui è stato collaboratore, che è riuscito coronare il suo sogno di creare a Siena una manifestazione di alto profilo sulle eccellenze enologiche. Questa edizione di Wine&Siena è dedicata a te Andrea. Edizione che ritorna in presenza, in tutta sicurezza, secondo le normative vigenti, applicando tutta quella serie di disposizioni già messe in atto lo scorso novembre, con notevole successo, al Merano Wine Festival. Che questa edizione possa celebrare un cauto ritorno verso la normalità".

"Una grande occasione per il rilancio del turismo enogastronomico a Siena – dice **Alberto Tirelli, assessore alle Attività Economiche del Comune di Siena** – Finalmente si torna in presenza con un programma ricco di appuntamenti. In vista della bella stagione che sta per arrivare e dei nuovi flussi turistici che sembrano essere in netta ascesa, un evento del genere diventa un'occasione imperdibile per la ripartenza della città all'insegna delle eccellenze del territorio".

ENOGASTRONOMIA NOTIZIE

Ryanair ha aggiunto 9 rotte all'operativo estivo in Italia

Condor vola non-stop da Francoforte verso il Nord America nell'estate 2022

Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Commento *

Nome *

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

13-03-2022
Pagina 1+10
Foglio 1

LA NAZIONE Siena

Quotidiano

Diffusione: 3.428

www.ecostampa.it

La città in vetrina

Wine&Siena, che debutto Il Santa Maria diventa il tempio della ripartenza

A pagina 10

'Wine&Siena', un battesimo con il botto

Grande affluenza per il primo giorno della kermesse. E oggi si continua con degustazioni d'autore e percorsi sensoriali

SIENA

Grande affluenza per il debutto di Wine&Siena, sia per le degustazioni che talk e masterclass. Ieri mattina è stato premiato anche il ristorante che ha vinto il percorso di 'Tra Borghi e Cantine - I Sentieri del Gusto', promosso da Confcommercio Siena, percorso da cui è nata pure la guida Tra Borghi e Cantine edita da Luca Betti editore. Il 'Ristorante Walter Redaelli' è il vincitore dell'edizione 2021 del cartellone. Redaelli ha iniziato la sua carriera a Milano al ristorante di Gualtiero Marchesi. Ha poi proseguito una lunga carriera professionale alla Locanda dell'Amorosa dove ha ottenuto la sua prima stella Michelin per poi aprire il suo locale a Sinalunga. Nella tappa di Tra Borghi e Cantine del 21 ottobre scorso i suoi piatti sono stati abbinati ai vini della Cantina Le Bertille.

I percorsi sensoriali continuano oggi alle 11 al Santa Maria della Scala dove si andrà avanti fino alle 18 con la degustazione di prodotti enogastronomici degli espositori Wine, Food & Spirits, Extrawine, i Consorzi. In degustazione ci saranno 460 vini e 129 produttori. Qui anche la Winehunter Area bio&dynamica. Con i The WineHunter Talks, nella Sala San Ansano Santa Maria della Scala, alle 12 l'Associazione La Città del Cristallo presenterà "A ciascun vino il suo calice- la forma che conta", alle 14, l'AICOO, Associazione Italiana Conoscitori Olio Oliva, parlerà di "Come (Ri)conoscere l'olio di qualità" e alle 16.30 ANAG (Assaggiatori Grappe e Acquaviti) parlerà di "Distillati e Cioccolato". Alle 11,30 al Grand Hotel Continental Siena tornano le Masterclasses. Si inizia con "Vini In Anfora - La sfida Italia - Georgia - L'origine", degustazione guidata a cura di Helmuth Köcher The Wine Hunter. Si potranno scoprire Il Borro 2019 Petruna Valdarno di Sopra DOC, Castello Poggiarello 2019 Sic Et Simpliciter Rosso D'Anfora Toscana IGT, Montalbera, 2018 Lanfora Grignolino D'Asti DOC, Chateau Mukhrani 2017 Qvevri Grand Vin De Georgie, Monastery Qvevri Saperavi 2017 Ojaleshi Dry Red Wine.

La degustazione al Santa Maria della Scala. Sotto Maurizio Fea dei Feudi Spada con la bandiera della pace

IL RICONOSCIMENTO

Il 'Ristorante Walter Redaelli' ha vinto il premio 'Tra Borghi e Cantine' promosso da Confcommercio

Siena

'Spia' il conto dei vicini, bancaria nei guai

«PALIO DI LUGLIO SENZA AMNISTIA»

Sei

'Wine&Siena', un battesimo con il botto

'Quattro passi nella storia', si parte Già tutto esaurito per il debutto

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

QN LA NAZIONE

www.ecostampa.it

Acquista il giornale

Accedi Abbonati

13 mar 2022

'Wine&Siena', un battesimo con il botto

Grande affluenza per il primo giorno della kermesse. E oggi si continua con degustazioni d'autore e percorsi sensoriali

La degustazione al Santa Maria della Scala. Sotto Maurizio Fea dei Feudi Spada con la bandiera della pace

Grande affluenza per il debutto di Wine&Siena, sia per le degustazioni che talk e masterclass. Ieri mattina è stato premiato anche il ristorante che ha vinto il percorso di 'Tra Borghi e Cantine - I Sentieri del Gusto', promosso da Confcommercio Siena, percorso da cui è nata pure la guida Tra Borghi e Cantine edita da Luca Betti editore. Il 'Ristorante Walter Redaelli' è il vincitore dell'edizione 2021 del cartellone. Redaelli ha iniziato la sua carriera a Milano al ristorante di Gualtiero Marchesi. Ha poi proseguito una lunga carriera professionale alla Locanda dell'Amorosa dove ha ottenuto la sua prima stella Michelin per poi aprire il suo locale a Sinalunga. Nella tappa di Tra Borghi e Cantine del 21 ottobre scorso i suoi piatti sono stati abbinati ai vini della Cantina Le Bertille.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

QN LA NAZIONE

www.ecostampa.it

I percorsi sensoriali continuano oggi alle 11 al Santa Maria della Scala dove si andrà avanti fino alle 18 con la degustazione di prodotti enogastronomici degli espositori Wine, Food & Spirits, Extrawine, i Consorzi. In degustazione ci saranno 460 vini e 129 produttori. Qui anche la Winehunter Area bio&dynamica. Con i The WineHunter Talks, nella Sala San Ansano Santa Maria della Scala, alle 12 l'Associazione La Città del Cristallo presenterà "A ciascun vino il suo calice- la forma che conta", alle 14, l'AICOO, Associazione Italiana Conoscitori Olio Oliva, parlerà di "Come (Ri)conoscere l'olio di qualità" e alle 16.30 ANAG (Assaggiatori Grappe e Acquaviti) parlerà di "Distillati e Cioccolato". Alle 11,30 al Grand Hotel Continental Siena tornano le Masterclasses. Si inizia con "Vini In Anfora - La sfida Italia - Georgia - L'origine", degustazione guidata a cura di Helmuth Köcher The Wine Hunter. Si potranno scoprire Il Borro 2019 Petruna Valdarno di Sopra DOC, Castello Poggiarello 2019 Sic Et Simpliciter Rosso D'Anfora Toscana IGT, Montalbera, 2018 Lanfora Grignolino D'Asti DOC, Chateau Mukhrani 2017 Qvevri Grand Vin De Georgie, Monastery Qvevri Saperavi 2017 Ojaleshi Dry Red Wine.

© Riproduzione riservata

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE

Cronaca
"Giulietta e Romeo" chiude oggi la stagione teatrale del 'Salvini'

Cronaca
"Andare altrove? Non è così facile"

Cronaca
Daghini racconta le formazioni partigiane a Pistoia Un pomeriggio nella biblioteca Forteguerriana

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

ilCittadinoonline.it
Quotidiano indipendente dalla parte dei cittadini
Direttore responsabile Raffaella Zelia Ruscitto

Fase 2 - Stai riaprendo la tua attività?
Ti serve un partner di qualità
Meglio farlo sapere in giro
ilCittadinoonline.it

Wine&Siena: ottima affluenza nella prima giornata

Data: 12 marzo 2022 16:03 | in: Enogastronomia, Manifestazioni ed Eventi

Il ristorante Walter Redaelli vince il percorso Tra Borghi e Cantine – i Sentieri del Gusto

SIENA. Ottima affluenza per la prima giornata di Wine&Siena, sia per le degustazioni che talk e masterclass. Entra nel vivo la 7^ edizione di **Wine&Siena – Capolavori del gusto, a Siena** fino al 14 marzo 2022. La manifestazione **è tornata in presenza ed ha inaugurato l'anno di eventi in Toscana dedicati alla grande enogastronomia**.

Questa mattina 12 marzo, premiato anche il ristorante che ha vinto il percorso di **Tra Borghi e Cantine – I Sentieri del Gusto**, promosso da Confcommercio Siena, percorso da cui è nata pure la guida Tra Borghi e Cantine edita da Luca Betti editore.

Cerca

Divieto di abbruciamento. Taddei (Cia): "Auspicio è che non venga prorogato"
Leggi l'articolo intero...

Trasferta a Livorno per il Costone
Leggi l'articolo intero...

Donne, Avis Toscana sempre più rosa
Leggi l'articolo intero...

La Virtus a Livorno contro un Don Bosco in forma
Leggi l'articolo intero...

Bollettino della viabilità di Siena
Leggi l'articolo intero...

Pubblicità

Follow

Pubblicità

NEWS DAL MONDO | ULTIMI COMMENTI | I PIÙ LETTI

Ucraina, Zelensky "Guerra contro i valori che ci uniscono"
2 marzo 2022

Spalletti "Col Verona gara importante, ko sarebbe fatale"
2 marzo 2022

Sigep, il mondo del foodservice dolce torna alla Fiera di Rimini
2 marzo 2022

Guerra in Ucraina, Papa "Fermatevi, pensate ai bambini"
2 marzo 2022

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

E' il ristorante **Walter Redaelli** il vincitore dell'edizione 2021 del cartellone. Redaelli ha iniziato la sua carriera a Milano al ristorante di Gualtiero Marchesi. Ha poi proseguito una lunga carriera professionale alla Locanda dell'Amorosa con cui ha ottenuto la prima stella Michelin per poi aprire il suo locale a Sinalunga. Nella tappa di Tra Borghi e Cantine del 21 ottobre scorso i suoi piatti sono stati abbinati ai vini della Cantina Le Bertille.

I **percorsi sensoriali continuano domani 13 marzo alle 11 di sabato 12 marzo al Santa Maria della Scala a Palazzo Squarcialupi dove si andrà avanti fino alle 18** con la degustazione di prodotti enogastronomici degli espositori Wine, Food & Spirits, Extrawine, i Consorzi. In degustazione ci saranno **460 vini** e **129 produttori**. Qui, al Santa Maria della Scala, ci sarà anche la Winehunter Area bio&dynamica. Con i **The WineHunter Talks**, nella Sala San Ansano Santa Maria della Scala, alle 12 l'Associazione La Città del Cristallo presenterà "**A ciascun vino il suo calice- la forma che conta**", alle 14, l'AICOO, Associazione Italiana Conoscitori Olio Oliva, parlerà di **"Come (Ri)conoscere l'olio di qualità"** e alle 16.30 ANAG (Assaggiatori Grappe e Acquaviti) parlerà di **"Distillati e Cioccolato".**

Alle **11:30** al Grand Hotel Continental Siena – Starhotels Collezione tornano le **Masterclasses**. Si inizia con **"Vini In Anfora – La sfida Italia – Georgia – L'origine"**, degustazione guidata a cura di Helmuth Köcher The Wine Hunter. Si potranno scoprire Il Borro 2019 Petruna Valdarno di Sopra DOC, Castello Poggiarello 2019 Sic Et Simpliciter Rosso D'Anfora Toscana IGT, Montalbera, 2018 Lanfora Grignolino D'Asti DOC, Chateau Mukhrani 2017 Qvevri Grand Vin De Georgie, Monastery Qvevri Saperavi 2017 Ojaleshi Dry Red Wine. **Alle 14, Super Tuscan**, degustazione guidata a cura di Andrea Frassineti Consigliere Nazionale ONAV. Si potranno scoprire i vini della Tenuta di Trinoro con Calogero Portannese e Lorenzo Fornaini. **Alle 17.30, I Vini di "Andrea Vanni"**, degustazione guidata a cura di Gianpaolo Betti, in cui si potranno scoprire Selva Capuzza 2020 Selva Lugana DOC Luca Formentini, Cantina Merano 2012 V Years DOC Michael Zueg, Petrussa 2018 Schioppettino di Prepotto DOC Paolo Petrussa, Castelfeder 2017 Borgum Novum Pinot Nero Riserva DOC Ines Giovannet, Castello di Ama 2018 Vigneto Bellavista Chianti Classico Gran Selezione DOCG Marco Pallanti, Salcheto 2016 Salco Vino Nobile di Montepulciano DOCG Marco Sodini, Vecchie Terre di Montefili 2015 Anfiteatro IGT Stefano Toccafondi, Tenuta di Capezzana 2008 Trefiano Riserva DOCG Claudio Consales. **Tutte le Masterclasses devono essere prenotate su www.wine&siena.com o ticket office**.

Infine, con Wine&Siena 2022 torna **la giornata di lunedì 14 marzo dedicata agli operatori del settore e alla stampa**, occasione unica per degustare e scoprire nuovi prodotti e conoscere le aziende produttrici. **Lunedì mattina, alle 12, alla Sala Ansano, conferenza stampa per la presentazione della Carta valori Fipe** con Confcommercio e Fipe.

Tutti i dettagli della manifestazione

Wine&Siena dà il via a un intero anno di appuntamenti siglati The WineHunter. Voluto dal **Patron di Merano WineFestival Helmuth Köcher e dal presidente di Confcommercio Siena Stefano Bernardini** l'evento immerge produttori e visitatori a Siena, dove il patrimonio culturale sposa **le migliori produzioni enologiche e gastronomiche premiate da The WineHunter Award**. Preziose le collaborazioni con **Camera di Commercio di Arezzo Siena**, il **Comune di Siena, Banca Monte dei Paschi di Siena. L'evento ha anche il patrocinio della Regione Toscana**. Un percorso tra location uniche come il Palazzo Comunale, il **Grand Hotel Continental Siena – Starhotels Collezione** e **Palazzo Squarcialupi al Santa Maria della Scala**, che torna ad essere per il secondo anno la **location principale delle degustazioni enogastronomiche**.

Apf Costone: alla Spezia non senza rischi
Leggi l'articolo intero...

Pubblicità

Videonews

Pubblicità

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Ottima affluenza per la prima giornata di Wine&Siena

Si continua domani 13 marzo con 129 produttori e 460 vini in degustazione

CRONACA SIENA

Di **Redazione** | 12 Marzo 2022 alle 20:00

Ottima affluenza per la prima giornata di Wine&Siena, sia per le degustazioni che talk e masterclass. Entra nel vivo la 7ª edizione di **Wine&Siena – Capolavori del gusto, a Siena** fino al 14 marzo 2022. La manifestazione **è tornata in presenza ed ha inaugurato l'anno di eventi in Toscana dedicati alla grande enogastronomia**.

Questa mattina 12 marzo, premiato anche il ristorante che ha vinto il percorso di **Tra Borghi e Cantine- I Sentieri del Gusto**, promosso da Confcommercio Siena, percorso da cui è nata pure la guida Tra Borghi e Cantine edita da Luca Betti editore. E' il Ristorante **Walter Redaelli** il vincitore dell'edizione 2021 del cartellone. Redaelli ha iniziato la sua carriera a Milano al ristorante di Gualtiero Marchesi. Ha poi proseguito una lunga carriera professionale alla Locanda dell'Amorosa dove ha ottenuto la sua prima stella Michelin per poi aprire il suo locale a Sinalunga. Nella tappa di Tra Borghi e Cantine del 21 ottobre scorso i suoi piatti sono stati abbinati ai vini della Cantina Le Bertille.

Palinsesto Radio - TV

+ Farmacie di turno

ULTIME NOTIZIE

Selva: giornata di lavoro al Museo per il Gruppo Piccoli

Da Sabato 2 Aprile, riaprono i corsi per Giovani Alfieri e Tamburini nei locali del Museo. - Sabato 2 Aprile...

1 Aprile 2022

A Siena le riprese di "Un posto al sole"

1 Aprile 2022

Siena, domani il rimpasto di giunta: entrano Colella e Fattorini, lascia Tirelli

1 Aprile 2022

La costa toscana è invasa dai rifiuti, il 95% è plastica

1 Aprile 2022

In Salute: l'importanza delle visite medico-sportive nel post Covid

1 Aprile 2022

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

I **percorsi sensoriali continuano domani 13 marzo alle 11 di sabato 12 marzo al Santa Maria della Scala a Palazzo Squarcialupi dove si andrà avanti fino alle 18** con la degustazione di prodotti enogastronomici degli espositori Wine, Food & Spirits, Extrawine, i Consorzi. In degustazione ci saranno **460 vini** e **129 produttori**. Qui, al Santa Maria della Scala, ci sarà anche la Winehunter Area bio&dynamica. Con i **The WineHunter Talks**, nella Sala San Ansano Santa Maria della Scala, alle 12 l'Associazione La Città del Cristallo presenterà **"A ciascun vino il suo calice- la forma che conta"**, alle 14, l'AICOO, Associazione Italiana Conoscitori Olio Oliva, parlerà di **"Come (Ri)conoscere l'olio di qualità"** e alle 16.30 ANAG (Assaggiatori Grappe e Acquaviti) parlerà di **"Distillati e Cioccolato".**

Alle **11:30** al Grand Hotel Continental Siena – Starhotels Collezione tornano le **Masterclasses**. Si inizia con **"Vini In Anfora – La sfida Italia – Georgia – L'origine"**, degustazione guidata a cura di Helmuth Köcher The Wine Hunter. Si potranno scoprire Il Borro 2019 Petruna Valdarno di Sopra DOC, Castello Poggiarello 2019 Sic Et Simpliciter Rosso D'Anfora Toscana IGT, Montalbera, 2018 Lanfora Grignolino D'Asti DOC, Chateau Mukhrani 2017 Qvevri Grand Vin De Georgie, Monastery Qvevri Saperavi 2017 Ojaleshi Dry Red Wine. **Alle 14, Super Tuscan**, degustazione guidata a cura di Andrea Frassineti Consigliere Nazionale ONAV. Si potranno scoprire i vini della Tenuta di Trinoro con Calogero Portannese e Lorenzo Fornaini. **Alle 17.30, I Vini di "Andrea Vanni"**, degustazione guidata a cura di Gianpaolo Betti in cui si potranno scoprire Selva Capuzza 2020 Selva Lugana DOC Luca Formentini, Cantina Merano 2012 V Years DOC Michael Zueg, Petrussa 2018 Schioppettino di Prepotto DOC Paolo Petrussa, Castelfeder 2017 Borgum Novum Pinot Nero Riserva DOC Ines Giovannet, Castello di Ama 2018 Vigneto Bellavista Chianti Classico Gran Selezione

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

RADIOSIENATV.IT

www.ecostampa.it

DOCG Marco Pallanti, Salcheto 2016 Salco Vino Nobile di Montepulciano DOCG Marco Sodini, Vecchie Terre di Montefili 2015 Anfiteatro IGT Stefano Toccafondi, Tenuta di Capezzana 2008 Trefiano Riserva DOCG Claudio Consales. **Tutte le Masterclasses devono essere prenotate su www.wine&siena.com o ticket office.**

Infine, con Wine&Siena 2022 torna **la giornata di lunedì 14 marzo dedicata agli operatori del settore e alla stampa**, occasione unica per degustare e scoprire nuovi prodotti e conoscere le aziende produttrici. **Lunedì mattina, alle 12, alla Sala Ansano, conferenza stampa per la presentazione della Carta valori Fipe** con Confcommercio e Fipe.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

SC·TL.DIG·STO
www.ecostampa.it

I vini dall'Italia a Siena e il Syrah a Cortona

Appuntamento a Siena a Palazzo Squarcialupi al Santa Maria della Scala e a Cortona in Valdichiana per assaggiare i vini in due manifestazioni

Sabato, 12 Marzo 2022 di Alessandra Fenyves

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

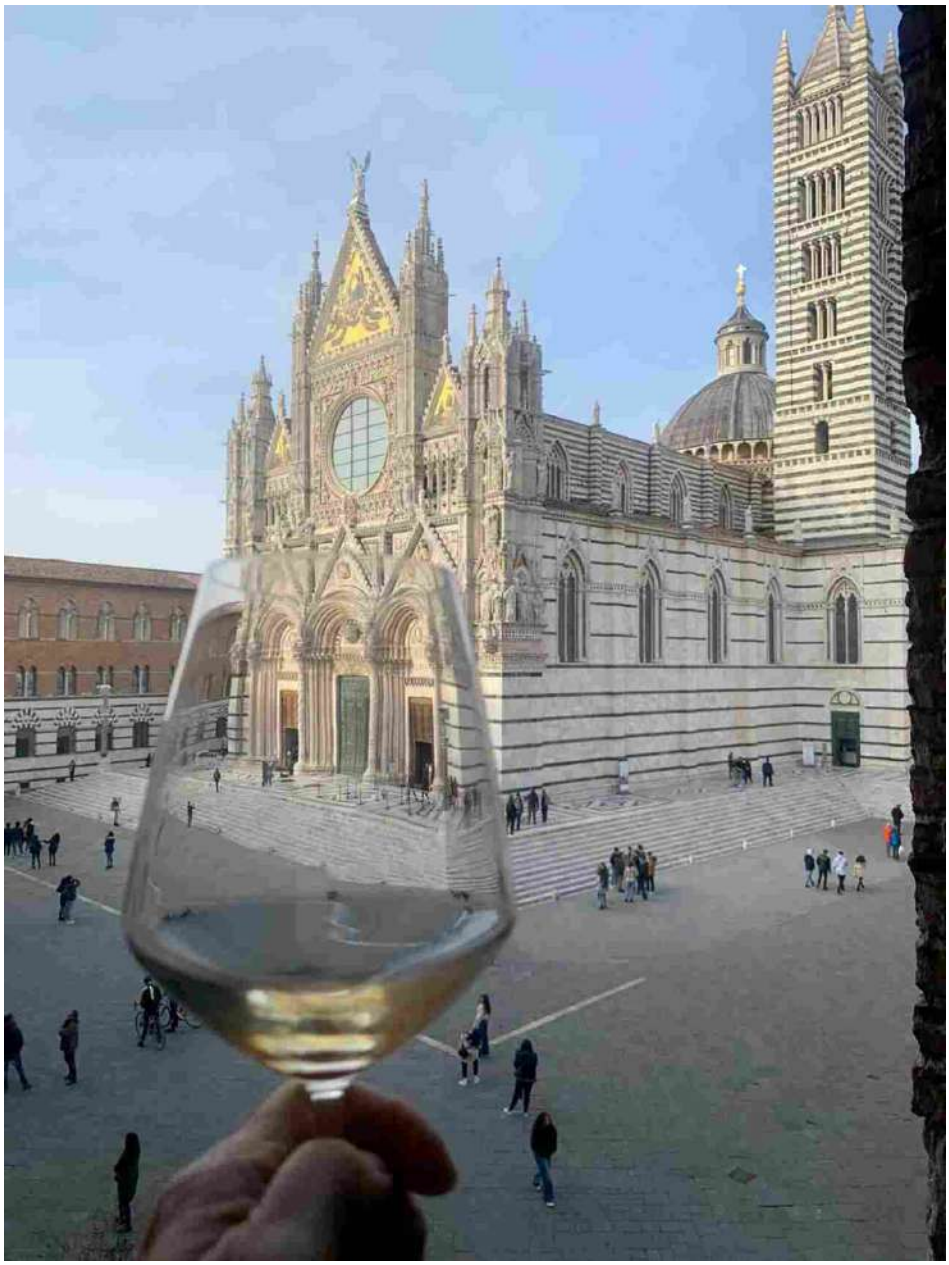
182484

SC · TL.DIG · STO

www.ecostampa.it

Non solo vini toscani, ma da tutta Italia e anche dall'estero in due appuntamenti di questo fine settimana a Siena e a Cortona.
Un'ottima sgambatura per gli appassionati in vista delle anteprime di Toscana. Ecco dove andare a Siena e a Cortona per assaggiare i vini.

1. Vini da tutta Italia per Wine&Siena



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

SC · TL.DIG · STO

www.ecostampa.it

L'appuntamento con il vino in Toscana (e non solo toscano) a marzo è la 7a edizione di **Wine& Siena – Capolavori del Gusto.** L'evento è organizzato dal patron del Merano WineFestival Helmuth Köcher e dal Presidente di Confcommercio Siena Stefano Bernardini.
Fino a lunedì 14 marzo a Palazzo Squarcialupi al Santa Maria della Scala ci saranno 129 produttori e 460 vini da tutta Italia.
Per **l'Alto Adige** ci sono

- Abbazia Di Novacella
- Castelfeder
- Kellerei Meran – Cantina Merano
- Landesweingut Laimburg
- Tenuta Hans Rottensteiner.

Il **Trentino** schiera

- Azienda Agricola Maso San Giorgio
- Cantina Delaiti
- Dario Dall'O'
- Cantina Lagertal.

Per il **Friuli Venezia Giulia** ci sono

- Alessio Komjanc e Figli
- La Rajade
- Petrussa.

Dal **Veneto** arrivano

- Tenuta Zago Gasparini
- Cantina Col Dovigo
- Colesel
- Corte Capitelli.

Dalla **Lombardia** arrivano

- La Travaglina
- Lantieri De Paratico
- Mirabella
- Podere Selva Capuzza
- Monsupello
- Castello Di Cigognola.

Dal **Piemonte** ecco

- Bel Colle
- Bosca
- Broccardo
- Canato Marco
- Giacomo Borgogno & Figli
- Massimo Pastura – Cascina La Ghersa
- Montalbera
- Poderi Gianni Gagliardo
- Tenuta Il Falchetto
- Gozzelino Sergio
- Uvamatris.

Dall'Emilia Romagna arrivano

- Aljano
- Cantine Ceci
- Venturini Foschi
- Faled Distillerie-Spiritoverdiano.

Per il **Lazio**, Vinea Domini e per le **Marche**, Distilleria Varnelli.
Dall'**Umbria** arrivano Feudi Spada e Terre De La Custodia.
Per l'**Abruzzo**

- Cantina Mazzarosa
- Cantina Orsogna 1964
- Chiamami Quando Piove
- ValoriCacao Motum
- Fabrica de Chocolate Momotombo.

Per la **Campania**

- Corte Normanna Autentici Vignaioli
- Il Casolare Divino
- MissioN18
- Marisa Cuomo
- Alma De Lux – Spirits for Soul.

Dalla **Puglia** ci sono

- Erminio Campa
- Placido Volpone
- Cantina Sampietrana.

Per la **Sicilia** Cantine De Gregorio e Firriato.
La **Sardegna** è rappresentata da

- Bentu Luna
- Cantina Santa Maria La Palma
- Tenute Olbios
- Unmaredivino.

Dall'**Olanda** c'è Wild Wad Oyster.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

SC · TL.DIG · STO

www.ecostampa.it

Nutrita la presenza delle **Toscana**

- Melini
- Vini Apuani
- Caccia Al Piano
- Campo Alla Sughera
- I Greppi
- Castello Di Montepo'
- Tenuta Monterosola
- La Fabbrica Del Panforte
- Distilleria Deta
- Lombardi & Visconti
- Tenuta Di Artimino
- Capezzana
- Azienda Agricola Balbi – Fattoria il Capitano
- Il Sosso
- Agricoltori Del Chianti Geografico
- Arillo In Terrabianca
- Bucciarelli – Antico Podere Casanova
- Carpineto
- Castello Di Ama
- Casale Dello Sparviero
- Castello Di Fonterutoli
- Castello Monterinaldi
- Chioccioli Altadonna
- Ciona S.S.
- Gagliole
- Orlandini
- Poggio Bonelli
- Torcibrencoli
- Tenuta Di Arceno
- Piccini 1882
- Tenuta di Campomaggio
- Fattoria La Leccia
- Vallepicciola
- Cantina Boriassi
- Tenute della Famiglia Cecchi
- Vecchie Terre Di Montefili
- Fattoria Camporignano
- I Balzini
- Podere Riparbella
- Tenuta Mariani
- Gli Archi
- Podernuovo A Palazzone
- Pensieri di Cavatina
- Paradiso di Cacuci
- Bellaria
- Donatella Cinelli Colombini
- Famiglia Fagnani Montalcino di Bagoga snc
- La Serena

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

SC · TL.DIG · STO
www.ecostampa.it

- Ridolfi Montalcino
- Terre Nere Campigli Vallone
- La Gerla
- Tenuta Del Buonamico
- Tenuta Impostino
- Icario
- Montemercurio
- Salcheto
- Lunadoro
- Cantina Le Fonti Di Chiarion Francesco
- Casa Alle Vacche
- Il Palagione
- Castello Poggiarello
- Nenni
- Tenuta Di Trinoro
- Il Borro

Masterclass e seminari si tengono al Grand Hotel Continental.

2. Da Siena a Cortona per Chianina e vini Syrah

L'altro appuntamento con i vini oltre a Siena è in scena a Cortona fino a domani, 13 marzo. **Chianina & Syrah** in Valdichiana mette insieme due eccellenze del territorio: la Chianina IGP e il vino Syrah della Cortona DOC. La tre giorni è costruita su cene stellate, degustazioni e conferenze internazionali. A Cortona saranno presenti per l'occasione produttori di Syrah dall'italia e dall'Europa, fra cui i vignaioli del Rodano.
Consorzio Cortona Vini e Terretrusche sono gli organizzatori della manifestazione che si snoda tra Palazzo Ferretti, il Centro convegni Sant'Agostino ed il Teatro Signorelli.
Domani l'appuntamento è a Palazzo Ferretti con la mostra-degustazione aperta fino alle 18,30.
Nel programma la dimostrazione di cucina della chef Tina Marcelli, Chef Novità dell'Anno Cook Award 2021, Andrea Berti (Coltellerie Berti di Scarperia), la degustazione di Gin e Chianina, il pranzo Chianina & Syrah Experience con "Il Quinto Quarto di Chianina" con i grandi macellai della Valdichiana, abbinati ai vini Syrah del territorio di Cortona.
Nel pomeriggio le masterclass condotte da Leonardo Romanelli, gastronomo, sommelier, giornalista e divulgatore e da Federico Bellanca, giornalista ed esperto del settore beverage.
Si prosegue con Gelato & Syrah, le tendenze dei gusti per la stagione 2022 con Luca Managlia, giornalista di Gola Gioconda, che intervista i gelatieri Stefano Cecconi e Vetulio Bondi.
In conclusione la masterclass di Saverio Russo, wine blogger, comunicatore del vino multimediale «Cortona in Rosa, degustazione di vini rosati da uve Syrah».
Domenica, inoltre, al Teatro Signorelli si terrà la degustazione Syrah & Cigar, mentre la cena di gala stellate con 25 grandi chef protagonisti è già andata esaurita.

Follow Share Tweet Save

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

SIENA FREE

www.ecostampa.it

SIENA FREE
QUOTIDIANO ONLINE di Siena e provincia e della Toscana

AGROALIMENTARE-ENOGASTRONOMIA

Ottima affluenza per la prima giornata di Wine&Siena

Sabato 12 Marzo 2022 19:03

BOOKMARK

Fino al 14 marzo 2022 Siena celebra le eccellenze premiate da The WineHunter Award. Il percorso di degustazione si conferma al Santa Maria della Scala

Ottima affluenza per la prima giornata di Wine&Siena, sia per le degustazioni che talk e masterclass. Entra nel vivo la 7ª edizione di Wine&Siena – Capolavori del gusto, a Siena fino al 14 marzo 2022. La manifestazione è tornata in presenza ed ha inaugurato l'anno di eventi in Toscana dedicati alla grande enogastronomia.

SOCIAL e MESSENGER

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

SIENA FREE

www.ecostampa.it

Questa mattina 12 marzo, premiato anche il ristorante che ha vinto il percorso di Tra Borghi e Cantine - I Sentieri del Gusto, promosso da Confcommercio Siena, percorso da cui è nata pure la guida Tra Borghi e Cantine edita da Luca Betti editore. E' il Ristorante Walter Redaelli il vincitore dell'edizione 2021 del cartellone. Redaelli ha iniziato la sua carriera a Milano al ristorante di Gualtiero Marchesi. Ha poi proseguito una lunga carriera professionale alla Locanda dell'Amorosa dove ha ottenuto la sua prima stella Michelin per poi aprire il suo locale a Sinalunga. Nella tappa di Tra Borghi e Cantine del 21 ottobre scorso i suoi piatti sono stati abbinati ai vini della Cantina Le Bertille.

I percorsi sensoriali continuano domani 13 marzo alle 11 di sabato 12 marzo al Santa Maria della Scala a Palazzo Squarcialupi dove si andrà avanti fino alle 18 con la degustazione di prodotti enogastronomici degli espositori Wine, Food & Spirits, Extrawine, i Consorzi. In degustazione ci saranno 460 vini e 129 produttori. Qui, al Santa Maria della Scala, ci sarà anche la Winehunter Area bio&dynamica. Con i The WineHunter Talks, nella Sala San Ansano Santa Maria della Scala, alle 12 l'Associazione La Città del Cristallo presenterà "A ciascun vino il suo calice- la forma che conta", alle 14, l'AICOO, Associazione Italiana Conoscitori Olio Oliva, parlerà di "Come (Ri)conoscere l'olio di qualità" e alle 16.30 ANAG (Assaggiatori Grappe e Acquaviti) parlerà di "Distillati e Cioccolato".

Alle 11:30 al Grand Hotel Continental Siena - Starhotels Collezione tornano le Masterclasses. Si inizia con "Vini In Anfora - La sfida Italia - Georgia - L'origine", degustazione guidata a cura di Helmuth Köcher The Wine Hunter. Si potranno scoprire Il Borro 2019 Petruna Valdarno di Sopra DOC, Castello Poggiarello 2019 Sic Et Simpliciter Rosso D'Anfora Toscana IGT, Montalbera, 2018 Lanfora Grignolino D'Asti DOC, Chateau Mukhrani 2017 Qvevri Grand Vin De Georgie, Monastery Qvevri Saperavi 2017 Ojaleshi Dry Red Wine. Alle 14, Super Tuscan, degustazione guidata a cura di Andrea Frassineti Consigliere Nazionale ONAV. Si potranno scoprire i vini della Tenuta di Trinoro con Calogero Portannese e Lorenzo Fornaini. Alle 17.30, I Vini di "Andrea Vanni", degustazione guidata a cura di Gianpaolo Betti in cui si potranno scoprire Selva Capuzza 2020 Selva Lugana DOC Luca Formentini, Cantina Merano 2012 V Years DOC Michael Zueg, Petrussa 2018 Schioppettino di Prepotto DOC Paolo Petrussa, Castelfeder 2017 Borgum Novum Pinot Nero Riserva DOC Ines Giovannet, Castello di Ama 2018 Vigneto Bellavista Chianti Classico Gran Selezione DOCG Marco Pallanti, Salcheto 2016 Salco Vino Nobile di Montepulciano DOCG Marco Sodini, Vecchie Terre di Montefili 2015 Anfiteatro IGT Stefano Toccafondi, Tenuta di Capezzana 2008 Trefiano Riserva DOCG Claudio Consales. Tutte le Masterclasses devono essere prenotate su www.wine&siena.com o ticket office.

Infine, con Wine&Siena 2022 torna la giornata di lunedì 14 marzo dedicata agli operatori del settore e alla stampa, occasione unica per degustare e scoprire nuovi prodotti e conoscere le aziende produttrici. Lunedì mattina, alle 12, alla Sala Ansano, conferenza stampa per la presentazione della Carta valori Fipe con Confcommercio e Fipe.

GUARDA ANCHE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

www.ecostampa.it

ARTE, EVENTI, SIENA, TOSCANA / 12 MARZO 2022

Ottima affluenza per la prima giornata di Wine&Siena

Ottima affluenza per la prima giornata di Wine&Siena, sia per le degustazioni che talk e masterclass. Entra nel vivo la settima edizione di Wine&Siena – Capolavori del gusto, a Siena fino al 14 marzo 2022. La manifestazione è tornata in presenza ed ha inaugurato l'anno di eventi in Toscana dedicati alla grande enogastronomia.

Questa mattina 12 marzo, premiato anche il ristorante che ha vinto il percorso di Tra Borghi e Cantine- I Sentieri del Gusto, promosso da Confcommercio Siena, percorso da cui è nata pure la guida Tra Borghi e Cantine edita da Luca Betti editore. E' il Ristorante Walter Redaelli il vincitore dell'edizione 2021 del cartellone. Redaelli ha iniziato la sua carriera a Milano al ristorante di Gualtiero Marchesi. Ha poi proseguito una lunga carriera professionale alla Locanda dell'Amorosa dove ha ottenuto la sua prima stella Michelin per poi aprire il suo locale a Sinalunga. Nella tappa di Tra Borghi e Cantine del 21 ottobre scorso i suoi piatti sono stati abbinati ai vini della Cantina Le Bertille.

I percorsi sensoriali continuano domani 13 marzo alle 11 di sabato 12 marzo al Santa Maria della Scala a Palazzo Squarcialupi dove si andrà avanti fino alle 18 con la degustazione di prodotti enogastronomici degli espositori Wine, Food & Spirits, Extrawine, i Consorzi. In degustazione ci saranno 460 vini e 129 produttori. Qui, al Santa Maria della Scala, ci sarà anche la Winehunter Area bio&dynamica. Con i The WineHunter Talks, nella Sala San Ansano Santa Maria della Scala, alle 12 l'Associazione

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

La Città del Cristallo presenterà "A ciascun vino il suo calice- la forma che conta", alle 14, l'AICOO, Associazione Italiana Conoscitori Olio Oliva, parlerà di "Come (Ri)conoscere l'olio di qualità" e alle 16.30 ANAG (Assaggiatori Grappe e Acquaviti) parlerà di "Distillati e Cioccolato".

Alle 11:30 al Grand Hotel Continental Siena – Starhotels Collezione tornano le Masterclasses. Si inizia con "Vini ln Anfora – La sfida Italia – Georgia – L'origine", degustazione guidata a cura di Helmuth Köcher The Wine Hunter. Si potranno scoprire Il Borro 2019 Petruna Valdarno di Sopra DOC, Castello Poggiarello 2019 Sic Et Simpliciter Rosso D'Anfora Toscana IGT, Montalbera, 2018 Lanfora Grignolino D'Asti DOC, Chateau Mukhrani 2017 Qvevri Grand Vin De Georgie, Monastery Qvevri Saperavi 2017 Ojaleshi Dry Red Wine. Alle 14, Super Tuscan, degustazione guidata a cura di Andrea Frassineti Consigliere Nazionale ONAV. Si potranno scoprire i vini della Tenuta di Trinoro con Calogero Portannese e Lorenzo Fornaini. Alle 17.30, I Vini di "Andrea Vanni", degustazione guidata a cura di Gianpaolo Betti in cui si potranno scoprire Selva Capuzza 2020 Selva Lugana DOC Luca Formentini, Cantina Merano 2012 V Years DOC Michael Zueg, Petrussa 2018 Schioppettino di Prepotto DOC Paolo Petrussa, Castelfeder 2017 Borgum Novum Pinot Nero Riserva DOC Ines Giovannet, Castello di Ama 2018 Vigneto Bellavista Chianti Classico Gran Selezione DOCG Marco Pallanti, Salcheto 2016 Salco Vino Nobile di Montepulciano DOCG Marco Sodini, Vecchie Terre di Montefili 2015 Anfiteatro IGT Stefano Toccafondi, Tenuta di Capezzana 2008 Trefiano Riserva DOCG Claudio Consales. Tutte le Masterclasses devono essere prenotate su www.wine&siena.com o ticket office.

Infine, con Wine&Siena 2022 torna la giornata di lunedì 14 marzo dedicata agli operatori del settore e alla stampa, occasione unica per degustare e scoprire nuovi prodotti e conoscere le aziende produttrici. Lunedì mattina, alle 12, alla Sala Ansano, conferenza stampa per la presentazione della Carta valori Fipe con Confcommercio e Fipe.

Condividi:

Altro

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

Questo sito utilizza cookie tecnici e di profilazione, propri o di altri siti, per inviare messaggi pubblicitari mirati. Utilizzando i nostri servizi, l'utente accetta le nostre modalità d'uso dei cookie. Ulteriori informazioni Accetto

FACEBOOK POSTS • HOME SLIDE SHOW • PRIMA PAGINA

A Wine&Siena verticale con i vini de Il Borro

1 ora ago 8 Views 8 Min Read

Share This!

Dal Timorasso ai vini del Friuli passando dai SuperTuscan fino ai vini in anfora ed i vini Il Borro di Salvatore Ferragamo. Tante occasioni di approfondimento, il convegno su nutraceutica e integratori alla scoperta della nuova frontiera per l'agricoltura.

Anche questo è la 7^ edizione di Wine&Siena – Capolavori del gusto a Siena dal 12 al 14 marzo 2022 che torna in presenza, in totale sicurezza, ed inaugura l'anno di eventi in Toscana dedicati alla grande enogastronomia. Non solo, Wine&Siena dà il via a un intero anno di appuntamenti siglati The WineHunter. Voluto dal Patron di Merano WineFestival Helmuth Köcher e dal presidente di Confcommercio Siena Stefano Bernardini l'evento immerge produttori e visitatori a Siena, dove il patrimonio culturale sposa le migliori produzioni enologiche e gastronomiche premiate da The WineHunter Award. Preziose le collaborazioni con Camera di Commercio di Arezzo Siena, il Comune di Siena, Banca Monte dei Paschi di Siena. L'evento ha anche il patrocinio della Regione Toscana. Un percorso tra location uniche come il Palazzo Comunale, il Grand Hotel Continental Siena – Starhotels

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Collezione e Palazzo Squarcialupi al Santa Maria della Scala, che torna ad essere per il secondo anno la location principale delle degustazioni enogastronomiche.

Wine&Siena è masterclass

Tutte le Masterclasses, degustazioni guidate alla scoperta di vini e terroir, storie di eccellenza e realtà enogastronomiche si terranno al Grand Hotel Continental Siena – Starhotels Collezione. Sabato 12 marzo ci saranno alle 12, I Vini del Friuli, degustazione guidata a cura di Marcello Vagini e AIS dove si potranno conoscere i prodotti di Petrussa (2019 Schioppettino di Prepotto DOC, 2020 Chardonnay S.Elena DOC), ma anche di Komjanc (2020 Ribolla Gialla Collio DOC e 2018 Picolit Collio). Nella masterclass delle 14,30 sarà possibile scoprire il Timorasso, degustazione guidata a cura di Massimo Pastura e Slow Wine-condotta di Siena. In degustazione ci saranno 2018 Derthona Sivoy Colli Tortonesi Timorasso DOC, 2015 Derthona Sivoy Colli Tortonesi Timorasso DOC, 2014 Derthona Riserva Timian Colli Tortonesi Timorasso Riserva DOC, 2010 Derthona Riserva Timian Colli Tortonesi Timorasso Riserva DOC, 2006 Derthona Riserva Timian Colli Tortonesi Timorasso Riserva DOC. Alle 17,30, inoltre, verticale con Il Borro, degustazione guidata a cura di Salvatore Ferragamo e FISAR. Ci saranno 2018 Il Borro Toscana Rosso IGT, 2017 Il Borro Toscana Rosso IGT, 2008 Il Borro Toscana Rosso IGT, 2004 Il Borro Toscana Rosso IGT, 1999 Il Borro Toscana Rosso IGT.

Domenica 13 alle 11:30 tornano le Masterclasses, sempre al Grand Hotel Continental Siena – Starhotels Collezione. Si inizia con "Vini In Anfora – La sfida Italia – Georgia – L'origine", degustazione guidata a cura di Helmuth Köcher The WineHunter. Si potranno scoprire 2019 Il Borro Petruna Valdarno di Sopra DOC, 2019 Castello Poggiarello Sic Et Simpliciter Rosso D'Anfora Toscana IGT, 2018 Montalbera Lanfora Grignolino D'Asti DOC, 2017 Chateau Mukhrani Qvevri Grand Vin De Georgie, 201 7Monastery Qvevri Saperavi Ojaleshi Dry Red Wine. Alle 14, alla scoperta dei Super Tuscan, degustazione guidata a cura di Andrea Frassineti Consigliere Nazionale ONAV. Si potranno scoprire i vini della Tenuta di Trinoro con Calogero Portannese e Lorenzo Fornaini. Alle 17.30, I Vini di "Andrea Vanni", degustazione guidata a cura di Gianpaolo Betti in cui si potranno scoprire 2020 Selva Capuzza Selva Lugana DOC Luca Formentini, 2012 Cantina Merano V Years DOC Michael Zueg, 2018 Petrussa Schioppettino di Prepotto DOC Paolo Petrussa, 2017 Castelfeder Borgum Novum Pinot Nero Riserva DOC Ines Giovannet, 2018 Castello di Ama Vigneto Bellavista Chianti Classico Gran Selezione DOCG Marco Pallanti, 2016 Salcheto Salco Vino Nobile di Montepulciano DOCG Marco Sodini, 2015 Vecchie Terre di Montefili Anfiteatro IGT Stefano Toccafondi, 2008 Tenuta di Capezzana Trefiano Riserva DOCG Claudio Consales. Tutte le Masterclasses devono essere prenotate su www.wineandsiena.com o ticket office.

Wine&Siena è talk

Spazio come sempre all'approfondimento su temi di attualità legati al mondo del vino. Sabato 12 alle 11,30 con The WineHunter Talks, nella Sala San Ansano al Santa Maria della Scala, Confcommercio Siena presenta la guida enogastronomica "I sentieri del gusto" e sarà premiato il ristorante vincitore di "Tra Borghi e Cantine – dove la tradizione incontra il gusto" nell'edizione 2021. Alle 13, The Origin of Wine, approfondimento online, e alle 14,30, in collaborazione con Università degli Studi di Siena e Banca Monte dei Paschi di Siena, il convegno "Nutraceutica e integratori, la nuova frontiera per l'agricoltura. Alla ricerca delle molecole pregiate che fanno bene all'organismo", il convegno si terrà on line. Alle 16, invece in presenza, Helmuth Köcher e la Regione Abruzzo presenteranno in anteprima il progetto "Abruzzo Sostenibile". Anche domenica 13 marzo si continueranno ad approfondire tante tematiche legate all'enogastronomia. Con i The WineHunter Talks, nella Sala San Ansano Santa Maria della Scala, alle 12 l'Associazione La Città del Cristallo presenterà "A ciascun vino il suo calice- la forma che conta", alle 14, l'AICOO, Associazione Italiana Conoscitori Olio Oliva, parlerà di "Come (Ri)conoscere l'olio di qualità" e alle 16.30 ANAG (Assaggiatori Grappe e Acquaviti) parlerà di "Distillati e Cioccolato".

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

Wine&Siena è small plates e degustazioni

Un percorso tra Tartare di ricciola con sedano, aneto, maionese alla senape e blinis, Ravioli di barbabietola con cuore di formaggio alle erbe Lingua di vitello, maionese verde al sedano e bisque di crostacei, Faraona rinascimento per arrivare a Ricciarelli e Cavallucci in un sol boccone. Sono solo alcuni dei piatti che si potranno degustare venerdì 11 marzo alle 20 con la Small Plates Dinner al Santa Maria Della Scala – Palazzo Squarcialupi. Ci saranno 11 operatori senesi, tra cui 8 ristoranti, una pasticceria, un produttore di dolci Igp ed un produttore di caffè. Con i piatti ci saranno dodici diversi abbinamenti. Il ristorante il Sasso proporrà una Tartare di ricciola con sedano, aneto, maionese alla senape e blinis abbinata con il vino Cantina di Merano 2017 Spumante Riserva 36 Brut DOC. L'Orto e un Quarto proporrà i Ravioli di barbabietola con cuore di formaggio alle erbe con Corte Capitelli 2020 Dirado Bio Rosé Millesimato Brut VSQ. Il Mugolone presenta Lingua di vitello, maionese verde al sedano e bisque di crostacei abbinata a Olbios 2020 Lupus In Fabula Vermentino Di Gallura Superiore. Il ristorante Betulia propone Il caciucco di ceci e spinaci con Casa alle Vacche 2018 Crocus Vernaccia Di San Gimignano Riserva DOCG. Con il Continental – Sapor Divino troveremo Panino di farro scomposto con porchetta in agrodolce di vino chianti e cipolle caramellate con Vecchie Terre di Montefili 2018 Chianti Classico DOCG. Il ristorante San Desiderio propone Panino caldo con lampredotto e salsa verde insieme a Icario 2017 Vitaroccia Vino Nobile Di Montepulciano Riserva DOCG. Il piatto dell' Osteria Le Sorelline è il Tonno del Chianti cotto a bassa temperatura su purea di fagioli e scaglie di tartufo fresco con Ridolfi Montalcini 2017 Brunello Di Montalcino Classico DOCG. L' Antica Trattoria La Torre presenta Faraona rinascimento abbinato a Terre De La Custodia 2017 Maior Montefalco Sagrantino Classico DOCG. Ed ancora, il Nocino propone Mousse alla nocciola IGP Piemonte e variegatura al caffè abbinato a Tenuta Il Falchetto 2016 Piemonte Moscato Passito DOC. La Fabbrica del Panforte porterà in tavola Ricciarelli e Cavallucci in un sol boccone abbinati a Tenuta Di Artimino 2013 Occhio Di Pernice Vin Santo Di Carmignano DOC. Inoltre ci saranno cioccolati vari di Cacao Motum – Fabrica de Chocolate Momotombo e il caffè con Caffè GM. Tutte le info su https://wineandsiena.com/small-plates-dinner/. Per i ticket, su www.wineandsiena.com o ticket office (va bene? Sul sito non l'ho trovato)

Sabato 12 marzo, invece, ci sarà la cena alla Sala Lupe, presso il Palazzo Comunale, alle 20, a cura dell'organizzazione di Wine&Siena. 50 posti a sedere per un viaggio nella tradizione culinaria toscana e senese. Per prenotazioni è possibile contattare Elena Lapadula all'indirizzo elapadula@confcommercio.siena.it.

Tutti i dettagli della manifestazione

Si inizia venerdì 11 marzo, taglio del nastro alle 18 a Palazzo Comunale per l'inaugurazione. E poi alle 20 torna la Small Plates Dinner al Santa Maria Della Scala – Palazzo Squarcialupi. Con i percorsi sensoriali si parte alle 11 di sabato 12 marzo al Santa Maria della Scala a Palazzo Squarcialupi dove si andrà avanti fino alle 18 con la degustazione di prodotti enogastronomici degli espositori Wine, Food & Spirits, Extrawine, Consorzi. In degustazione ci saranno 460 vini e 129 produttori. Qui, al Santa Maria della Scala, ci sarà anche la Winehunter Area bio&dynamica. Con Wine&Siena 2022 torna la giornata di lunedì 14 marzo dedicata agli operatori del settore e alla stampa, occasione unica per degustare e scoprire nuovi prodotti e conoscere le aziende produttrici.

Radio ufficiale dell'evento è Radio Monte Carlo. Sono media partner i Grandi Vini, Firenze Spettacolo, Canale 3, WineTV, Toscana Tascabile, Simona Geri The WineSetter, Thomas Taddeo Hispter Wine, Andrea radic, Cantine Social, Glance e ReporterGourmet. Wine&Siena ha il patrocinio della Regione Toscana. Collaborano AICOO Associazione italiana conoscere l'olio d'oliva, ANAG, Associazione Nazionale Assaggiatori Grappa e Acquaviti delegazione della Toscana, FISAR, Federazione Italiana sommelier albergatori e ristoratori delegazione Antica Terra Siena e Valdelsa, AIS Toscana, Associazione Italiana Sommelier delegazione Siena, ONAV, Organizzazione nazionale assaggiatori di vino delegazione Siena.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

Sono partner tecnici Arco Spedizioni, Ip Industrie, Pulltex, Clean Accent, I Bibanesi, RCR Cristalleria italiana, Drink/Food Diffusion Pasquini, Soldati e SPF.

Si ringraziano il Comune di Siena, Banca Monte dei Paschi di Siena, la Fondazione Monte dei Paschi di Siena, la Città del Cristallo, il Grand Hotel Continental Siena – Starhotels Collezione, l'Istituto di Istruzione Superiore Pellegrino Artusi, Federalberghi Siena e provincia Hotel Minerva, Athena, Santa Caterina, Garden.

Accredito stampa: https://winehunter.it/accredito-stampa-winesiena-2022/

Accredito operatori: https://winehunter.it/accredito-operatori-winesiena-2022/

You may also like

RADIO STREAMING POPUP

WhatsApp 392 0577 392

hit in testa

ASCOLTA L'ULTIMO NOTIZIARIO

00:00 00:00

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

ilCittadinoonline.it
Quotidiano indipendente dalla parte dei cittadini
Direttore responsabile Raffaella Zelia Ruscitto

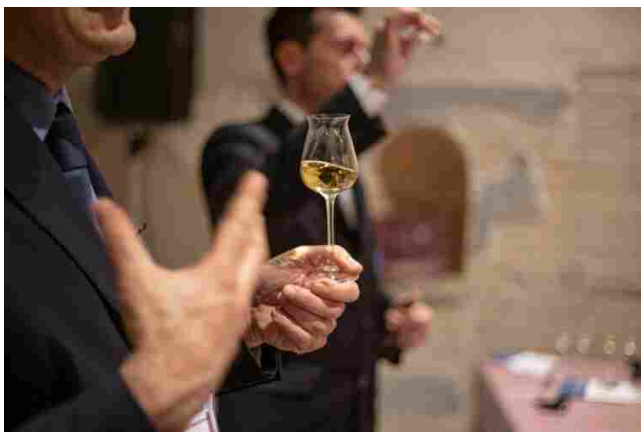
ESG DATA Global Responsibility Network Esplora ora

L'artificial intelligence per essere sempre aggiornati su un mondo più responsabile, una finanza più sostenibile e un futuro più green.

A Wine&Siena verticale con i vini de Il Borro

Data: 9 marzo 2022 11:03 | in: Enogastronomia

Sei masterclasses di eccellenza, dal Timorasso ai vini del Friuli passando dai SuperTuscan fino ai vini in anfora ed i vini di Salvatore Ferragamo



SIENA. Dal Timorasso ai vini del Friuli passando dai SuperTuscan fino ai vini in anfora ed i vini Il Borro di Salvatore Ferragamo. Tante occasioni di approfondimento, il convegno su nutraceutica e integratori alla scoperta della nuova frontiera per l'agricoltura.

Anche questo è la 7^ edizione di **Wine&Siena – Capolavori del gusto a Siena** dal 12 al 14 marzo 2022 che **torna in presenza, in totale sicurezza, ed inaugura l'anno di eventi in Toscana dedicati alla grande enogastronomia**. Non solo, Wine&Siena dà il via a un intero anno di appuntamenti siglati The WineHunter. Voluto dal **Patron di Merano WineFestival Helmuth Köcher e dal presidente di Confcommercio Siena Stefano Bernardini** l'evento immerge produttori e visitatori a Siena, dove il patrimonio culturale sposa **le migliori produzioni enologiche e gastronomiche premiate da The WineHunter Award**. Preziose le

Cerca

Al PalaEstra c'è Mondovì: biglietti a 1 euro
Leggi l'articolo intero...

Crescono le iniziative pro Ucraina
Leggi l'articolo intero...

Siena CEC: due giornate di studio su tecnologie e alta specializzazione
Leggi l'articolo intero...

Cia Toscana, Valentino Berni è il nuovo presidente regionale
Leggi l'articolo intero...

Pubblicità

Follow

Pubblicità

NEWS DAL MONDO | ULTIMI COMMENTI | I PIÙ LETTI

Industria, a gennaio produzione in calo
marzo 2022

Ucraina, tra corridoi umanitari e trattative prosegue il conflitto
marzo 2022

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

collaborazioni con **Camera di Commercio di Arezzo Siena**, il **Comune di Siena, Banca Monte dei Paschi di Siena. L'evento ha anche il patrocinio della Regione Toscana**. Un percorso tra location uniche come il Palazzo Comunale, il **Grand Hotel Continental Siena – Starhotels Collezione** e **Palazzo Squarcialupi al Santa Maria della Scala**, che torna ad essere per il secondo anno la **location principale delle degustazioni enogastronomiche**.

Wine&Siena è masterclass

Tutte le Masterclasses, degustazioni guidate alla scoperta di vini e terroir, storie di eccellenza e realtà enogastronomiche si terranno al **Grand Hotel Continental Siena – Starhotels Collezione**. **Sabato 12 marzo** ci saranno alle **12, I Vini del Friuli**, degustazione guidata a cura di Marcello Vagini e AIS dove si potranno conoscere i prodotti di Petrussa (2019 Schioppettino di Prepotto DOC, 2020 Chardonnay S.Elena DOC), ma anche di Komjanc (2020 Ribolla Gialla Collio DOC e 2018 Picolit Collio). Nella masterclass delle **14,30** sarà possibile scoprire il **Timorasso,** degustazione guidata a cura di Massimo Pastura e Slow Wine- condotta di Siena. In degustazione ci saranno 2018 Derthona Sivoy Colli Tortonesi Timorasso DOC, 2015 Derthona Sivoy Colli Tortonesi Timorasso DOC, 2014 Derthona Riserva Timian Colli Tortonesi Timorasso Riserva DOC, 2010 Derthona Riserva Timian Colli Tortonesi Timorasso Riserva DOC, 2006 Derthona Riserva Timian Colli Tortonesi Timorasso Riserva DOC. Alle **17,30**, inoltre, **verticale con Il Borro**, degustazione guidata a cura di Salvatore Ferragamo e FISAR. Ci saranno 2018 Il Borro Toscana Rosso IGT, 2017 Il Borro Toscana Rosso IGT, 2008 Il Borro Toscana Rosso IGT, 2004 Il Borro Toscana Rosso IGT, 1999 Il Borro Toscana Rosso IGT.

Domenica 13 alle **11:30** tornano le **Masterclasses**, sempre al Grand Hotel Continental Siena – Starhotels Collezione. Si inizia con **"Vini In Anfora – La sfida Italia – Georgia – L'origine"**, degustazione guidata a cura di Helmuth Köcher The WineHunter. Si potranno scoprire 2019 Il Borro Petruna Valdarno di Sopra DOC, 2019 Castello Poggiarello Sic Et Simpliciter Rosso D'Anfora Toscana IGT, 2018 Montalbera Lanfora Grignolino D'Asti DOC, 2017 Chateau Mukhrani Qvevri Grand Vin De Georgie, 201 7Monastery Qvevri Saperavi Ojaleshi Dry Red Wine. **Alle 14,** alla scoperta dei **Super Tuscan**, degustazione guidata a cura di Andrea Frassineti Consigliere Nazionale ONAV. Si potranno scoprire i vini della Tenuta di Trinoro con Calogero Portannese e Lorenzo Fornaini. **Alle 17.30, I Vini di "Andrea Vanni"**, degustazione guidata a cura di Gianpaolo Betti in cui si potranno scoprire 2020 Selva Capuzza Selva Lugana DOC Luca Formentini, 2012 Cantina Merano V Years DOC Michael Zueg, 2018 Petrussa Schioppettino di Prepotto DOC Paolo Petrussa, 2017 Castelfeder Borgum Novum Pinot Nero Riserva DOC Ines Giovannet, 2018 Castello di Ama Vigneto Bellavista Chianti Classico Gran Selezione DOCG Marco Pallanti, 2016 Salcheto Salco Vino Nobile di Montepulciano DOCG Marco Sodini, 2015 Vecchie Terre di Montefili Anfiteatro IGT Stefano Toccafondi, 2008 Tenuta di Capezzana Trefiano Riserva DOCG Claudio Consales. **Tutte le Masterclasses devono essere prenotate su www.wineandsiena.com o ticket office.**

"Noi ci mettiamo il cuore" le volontarie pr le donne operate al seno
Leggi l'articolo intero...

La salute psicologica degli italiani: il punto dopo pandemia e guerra
Leggi l'articolo intero...

Pubblicità

Dia sequestra 600 mila euro a un ex amministratore giudiziario
marzo 2022

L'Inter vince 1-0 a Liverpool ma saluta la Champions
marzo 2022

Videonews

Pubblicità

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

Wine&Siena è talk

Spazio come sempre all'approfondimento su temi di attualità legati al mondo del vino. **Sabato 12 alle 11,30** con **The WineHunter Talks**, nella Sala San Ansano al Santa Maria della Scala, Confcommercio Siena presenta **la guida enogastronomica "I sentieri del gusto"** e sarà premiato il **ristorante vincitore di "Tra Borghi e Cantine – dove la tradizione incontra il gusto" nell'edizione 2021**. **Alle 13**, **The Origin of Wine,** approfondimento online, e alle **14,30**, in collaborazione con Università degli Studi di Siena e Banca Monte dei Paschi di Siena, il convegno "**Nutraceutica e integratori, la nuova frontiera per l'agricoltura. Alla ricerca delle molecole pregiate che fanno bene all'organismo**", il convegno si terrà on line. Alle **16**, invece in presenza, Helmuth Köcher e la Regione Abruzzo presenteranno in anteprima il progetto "**Abruzzo Sostenibile**". Anche domenica 13 marzo si continueranno ad approfondire tante tematiche legate all'enogastronomia. Con i **The WineHunter Talks**, nella Sala San Ansano Santa Maria della Scala, **alle 12** l'Associazione La Città del Cristallo presenterà "**A ciascun vino il suo calice- la forma che conta**", **alle 14**, l'AICOO, Associazione Italiana Conoscitori Olio Oliva, parlerà di **"Come (Ri)conoscere l'olio di qualità"** e alle **16.30** ANAG (Assaggiatori Grappe e Acquaviti) parlerà di **"Distillati e Cioccolato".**

Wine&Siena è small plates e degustazioni

Un percorso tra Tartare di ricciola con sedano, aneto, maionese alla senape e blinis, Ravioli di barbabietola con cuore di formaggio alle erbe Lingua di vitello, maionese verde al sedano e bisque di crostacei, Faraona rinascimento per arrivare a Ricciarelli e Cavallucci in un sol boccone. Sono solo alcuni dei piatti che si potranno degustare venerdì 11 marzo alle 20 con la **Small Plates Dinner al Santa Maria Della Scala – Palazzo Squarcialupi. Ci saranno 11 operatori senesi, tra cui 8 ristoranti, una pasticceria, un produttore di dolci Igp ed un produttore di caffè. Con i piatti ci saranno dodici diversi abbinamenti. Il ristorante il Sasso proporrà una** Tartare di ricciola con sedano, aneto, maionese alla senape e blinis abbinata con il vino Cantina di Merano 2017 Spumante Riserva 36 Brut DOC. L'Orto e un Quarto proporrà i Ravioli di barbabietola con cuore di formaggio alle erbe con Corte Capitelli 2020 Dirado Bio Rosé Millesimato Brut VSQ. Il Mugolone presenta Lingua di vitello, maionese verde al sedano e bisque di crostacei abbinata a Olbios 2020 Lupus In Fabula Vermentino Di Gallura Superiore. Il ristorante Betulia propone Il caciucco di ceci e spinaci con Casa alle Vacche 2018 Crocus Vernaccia Di San Gimignano Riserva DOCG. Con il Continental – Sapor Divino troveremo Panino di farro scomposto con porchetta in agrodolce di vino chianti e cipolle caramellate con Vecchie Terre di Montefili 2018 Chianti Classico DOCG. Il ristorante San Desiderio propone Panino caldo con lampredotto e salsa verde insieme a Icario 2017 Vitaroccia Vino Nobile Di Montepulciano Riserva DOCG. Il piatto dell' Osteria Le Sorelline è il Tonno del Chianti cotto a bassa temperatura su purea di fagioli e scaglie di tartufo fresco con Ridolfi Montalcini 2017 Brunello Di Montalcino Classico DOCG. L' Antica Trattoria La Torre presenta Faraona rinascimento abbinato a Terre De La Custodia 2017 Maior Montefalco Sagrantino Classico DOCG. Ed ancora, il Nocino propone Mousse alla nocciola IGP Piemonte e variegatura al caffè abbinato a Tenuta Il Falchetto 2016 Piemonte Moscato Passito DOC. La Fabbrica del Panforte porterà in tavola Ricciarelli e Cavallucci in un sol boccone abbinati a Tenuta Di Artimino 2013 Occhio Di Pernice Vin Santo Di Carmignano DOC. Inoltre ci saranno cioccolati vari di Cacao Motum – Fabrica de Chocolate Momotombo e il caffè con Caffè GM. Tutte le info su https://wineandsiena.com/small-plates-dinner/. Per i ticket, su **www.wineandsiena.com o ticket office (va bene? Sul sito non l'ho trovato)**

Sabato 12 marzo, invece, ci sarà la cena alla Sala Lupe, presso il Palazzo Comunale, alle 20, a cura dell'organizzazione di Wine&Siena. 50 posti a sedere per un viaggio nella tradizione culinaria toscana e senese. Per prenotazioni è possibile contattare Elena Lapadula all'indirizzo elapadula@confcommercio.siena.it.

Tutti i dettagli della manifestazione

Si inizia **venerdì 11 marzo**, **taglio del nastro alle 18 a Palazzo Comunale**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

per l'inaugurazione. E poi **alle 20 torna la Small Plates Dinner al Santa Maria Della Scala – Palazzo Squarcialupi.** Con i **percorsi sensoriali si parte alle 11 di sabato 12 marzo al Santa Maria della Scala a Palazzo Squarcialupi dove si andrà avanti fino alle 18** con la degustazione di prodotti enogastronomici degli espositori Wine, Food & Spirits, Extrawine, Consorzi. In degustazione ci saranno **460 vini** e **129 produttori**. Qui, al Santa Maria della Scala, ci sarà anche la Winehunter Area bio&dynamica. Con Wine&Siena 2022 torna **la giornata di lunedì 14 marzo dedicata agli operatori del settore e alla stampa**, occasione unica per degustare e scoprire nuovi prodotti e conoscere le aziende produttrici.

Radio ufficiale dell'evento è Radio Monte Carlo. Sono media partner i **Grandi Vini, Firenze Spettacolo, Canale 3, WineTV, Toscana Tascabile, Simona Geri The WineSetter, Thomas Taddeo Hispter Wine, Andrea radic, Cantine Social, Glance e ReporterGourmet. Wine&Siena ha il patrocinio della Regione Toscana**. **Collaborano AICOO** Associazione italiana conoscere l'olio d'oliva, **ANAG,** Associazione Nazionale Assaggiatori Grappa e Acquaviti delegazione della Toscana, **FISAR**, Federazione Italiana sommelier albergatori e ristoratori delegazione Antica Terra Siena e Valdelsa, **AIS Toscana**, Associazione Italiana Sommelier delegazione Siena, **ONAV**, Organizzazione nazionale assaggiatori di vino delegazione Siena. Sono partner tecnici **Arco Spedizioni**, **Ip Industrie, Pulltex, Clean Accent, I Bibanesi, RCR Cristalleria italiana, Drink/Food Diffusion Pasquini, Soldati e SPF.**

Si ringraziano il **Comune di Siena**, **Banca Monte dei Paschi di Siena**, **la Fondazione Monte dei Paschi di Siena**, **la Città del Cristallo,** il **Grand Hotel Continental Siena – Starhotels Collezione**, l'**Istituto di Istruzione Superiore Pellegrino Artusi, Federalberghi Siena e provincia Hotel Minerva, Athena, Santa Caterina, Garden.**

Tweet

«Previous :
La salute psicologica degli italiani: il punto dopo pandemia e guerra

SEMPRE SU IL CITTADINO ONLINE

Osservazione del cielo con gli Astrofili Senesi
3 mesi fa · 1 commento
SIENA. Come ogni secondo e quarto venerdì del mese, l'Unione Astrofili Senesi …

Letta contrattacca: "Rifiutare la …
7 mesi fa · 2 commenti
ROMA. Enrico Letta ha scritto in un lungo post la sua posizione. "In queste …

Piccini: "Mps le pretese di
6 mesi fa · 1 cor
SIENA. Da Pier riceviamo e pul "Francamente

0 Commenti Il Cittadino Online ormativa sulla privacy
Accedi
Favorite Tweet Condividi Ordina dal migliore
Inizia la discussione...
ENTRA CON O REGISTRATI SU DISQUS
Nome

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

129 produttori e 460 vini da tutta Italia per Wine&Siena 2022

Pubblicato il 9 marzo 2022

Si inizia venerdì 11 marzo, taglio del nastro alle 18 a Palazzo Comunale per l'inaugurazione. E poi alle 20 torna la Small Plates Dinner al Santa Maria Della Scala – Palazzo Squarcialupi con undici operatori senesi e dodici diversi abbinamenti.

129 produttori e 460 vini da tutta Italia. E' il percorso della 7^ edizione di **Wine&Siena – Capolavori del gusto a Siena** dal 12 al 14 marzo 2022 che **torna in presenza, in totale sicurezza, ed inaugura l'anno di eventi in Toscana dedicati alla grande enogastronomia**. Non solo, Wine&Siena dà il via a un intero anno di appuntamenti siglati The WineHunter.

Voluto dal **Patron di Merano WineFestival Helmuth Köcher e dal presidente di Confcommercio Siena Stefano Bernardini** l'evento immerge produttori e visitatori a Siena, dove il patrimonio culturale sposa **le migliori produzioni enologiche e gastronomiche premiate da The WineHunter Award**. Preziose le collaborazioni con **Camera di Commercio di Arezzo Siena**, il **Comune di Siena, Banca Monte dei Paschi di Siena. L'evento ha anche il patrocinio della Regione Toscana**. Un percorso tra location uniche come il Palazzo Comunale, il **Grand Hotel Continental Siena – Starhotels Collezione** e **Palazzo Squarcialupi al Santa Maria della Scala**, che torna ad essere per il secondo anno la **location principale delle degustazioni enogastronomiche**.

In questa settima edizione ci saranno **129 produttori che vengono da 16 regioni italiane**. Ma ci saranno pure prodotti dall'estero da scoprire. **Complessivamente potremo degustare 460 vini**.

Tutti i produttori Per **l'Alto Adige** ci saranno Abbazia Di Novacella, Castelfeder, Kellerei Meran – Cantina Merano, Landesweingut Laimburg, Tenuta Hans Rottensteiner. Per il **Trentino**, Azienda Agricola Maso San Giorgio, Cantina Delaiti, Dario Dall'O', Cantina Lagertal. Per il **Friuli Venezia Giulia** ci saranno Alessio Komjanc E Figli, La Rajade, Petrussa. Per il **Veneto** ci saranno Tenuta Zago Gasparini, Cantina Col Dovigo, Colesel, Corte Capitelli. Dalla **Lombardia** arrivano La Travaglina. Lantieri De Paratico, Mirabella, Podere Selva Capuzza, Monsupello, Castello Di Cigognola. Dal **Piemonte** ci saranno Bel Colle, Bosca, Broccardo, Canato Marco, Giacomo Borgogno & Figli, Massimo Pastura – Cascina La Ghersa, Montalbera, Poderi Gianni Gagliardo, Tenuta Il Falchetto, Gozzelino Sergio, Uvamatris. **Dall'Emilia Romagna** arrivano Aljano, Cantine Ceci, Venturini Foschi, Faled Distillerie-Spiritoverdiano. Per il **Lazio**, Vinea Domini. Per le **Marche**, Distilleria Varnelli. Dall'**Umbria** arrivano Feudi Spada, Terre De La Custodia. Per l'**Abruzzo**, Cantina Mazzarosa, Cantina Orsogna 1964, Chiamami Quando Piove, ValoriCacao Motum, Fabrica de Chocolate Momotombo. Per la **Campania**, Corte Normanna Autentici Vignaioli, Il Casolare Divino, MissioN18, Marisa Cuomo, Alma De Lux – Spirits for Soul. Dalla **Puglia** ci sono Erminio Campa, Placido Volpone, Cantina Sampietrana. Per la **Sicilia** Cantine De Gregorio, Firriato. Per la **Sardegna** ci saranno Bentu Luna, Cantina Santa Maria La Palma, Tenute Olbios, Unmaredivino. Dall'**Olanda** ci sarà Wild Wad Oyster. Infine, dalla **Toscana** ci saranno Melini, Vini Apuani, Caccia Al Piano, Campo Alla Sughera, I Greppi, Castello Di Montepo', Tenuta Monterosola, La Fabbrica Del Panforte, Distilleria Deta, Lombardi & Visconti, Tenuta Di Artimino, Capezzana, Azienda Agricola Balbi – Fattoria il Capitano, Il Sosso, Agricoltori Del Chianti Geografico, Arillo In Terrabianca, Bucciarelli – Antico Podere Casanova, Carpineto, Casale Dello Sparviero, Castello Di Ama, Castello Di Fonterutoli, Castello Monterinaldi, Chioccioli Altadonna, Ciona S.S., Gagliole, Orlandini, Poggio Bonelli, Torcibrencoli, Tenuta Di Arceno, Piccini 1882, Tenuta di Campomaggio, Fattoria La Leccia, Vallepicciola, Cantina Boriassi, Tenute della Famiglia Cecchi, Vecchie Terre Di Montefili, Fattoria Camporignano, I Balzini, Podere Riparbella, Tenuta Mariani, Gli Archi, Podernuovo A Palazzone, Pensieri di Cavatina, Paradiso di Cacuci, Bellaria, Donatella Cinelli Colombini, Famiglia Fagnani Montalcino di Bagoga snc, La Serena, Ridolfi Montalcino, Terre Nere Campigli Vallone, La Gerla, Tenuta Del Buonamico, Tenuta Impostino, Icario, Montemercurio, Salcheto, Lunadoro, Cantina Le Fonti Di Chiarion Francesco, Casa Alle Vacche, Il Palagione,

È uscito il trentaquattresimo numero.

Oinos - anno X, n.2

Sfoglia la rivista on line
Scarica il file PDF

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Castello Poggiarello, Nenni, Tenuta Di Trinoro, Il Borro.

Si inizia **venerdì 11 marzo**, **taglio del nastro alle 18 a Palazzo Comunale** per l'inaugurazione. E poi **alle 20 torna la Small Plates Dinner al Santa Maria Della Scala – Palazzo Squarcialupi con 11 operatori senesi, tra cui 8 ristoranti, una pasticceria, un produttore di dolci Igp ed un produttore di caffè. Con i piatti ci saranno dodici diversi abbinamenti.** I **percorsi sensoriali prenderanno il via alle 11 di sabato 12 marzo al Santa Maria della Scala a Palazzo Squarcialupi dove si andrà avanti fino alle 18** con la degustazione di prodotti enogastronomici degli espositori Wine, Food & Spirits, Extrawine, i Consorzi. Qui, al Santa Maria della Scala, ci sarà anche la Winehunter Area bio&dynamica.

Tutti i dettagli della manifestazione

Radio ufficiale dell'evento è Radio Monte Carlo. Sono media partner i **Grandi Vini, Firenze Spettacolo, Canale 3, WineTV, Toscana Tascabile, Simona Geri The WineSetter, Thomas Taddeo Hispter Wine, Andrea radic, Cantine Social, Glance e ReporterGourmet. Wine&Siena ha il patrocinio della Regione Toscana**. **Collaborano AICOO** Associazione italiana conoscere l'olio d'oliva, **ANAG,** Associazione Nazionale Assaggiatori Grappa e Acquaviti delegazione della Toscana, **FISAR**, Federazione Italiana sommelier albergatori e ristoratori delegazione Antica Terra Siena e Valdelsa, **AIS Toscana**, Associazione Italiana Sommelier delegazione Siena, **ONAV**, Organizzazione nazionale assaggiatori di vino delegazione Siena. Sono partner tecnici **Arco Spedizioni**, **Ip Industrie, Pulltex, Clean Accent, I Bibanesi, RCR Cristalleria italiana, Drink/Food Diffusion Pasquini, Soldati e SPF.**

Si ringraziano il **Comune di Siena**, **Banca Monte dei Paschi di Siena**, **la Fondazione Monte dei Paschi di Siena**, **la Città del Cristallo,** il **Grand Hotel Continental Siena – Starhotels Collezione, l'Istituto di Istruzione Superiore Pellegrino Artusi, Federalberghi Siena e provincia Hotel Minerva, Athena, Santa Caterina, I Garden**.

C&P Adver Effigi S.n.c. - Sede legale: Via Roma, 14 - 58031 Arcidosso (GR) | Tel. e fax 0564 967139 | Iscrizione al REA di Grosseto 72402 | Partita IVA 00885750539

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

SCOPRI VINOSANO

VINOSANO

Voluto dal **Patron di Merano WineFestival Helmuth Köcher e dal presidente di Confcommercio Siena Stefano Bernardini prende il via al 12 al 14 marzo 2022** la 7^ edizione di **Wine&Siena – Capolavori del gusto.**

La manifestazione si preannuncia un grande evento e di fatto inaugura **l'anno di eventi in Toscana dedicati alla grande enogastronomia**. Non solo, Wine&Siena dà il via a un intero anno di appuntamenti siglati The WineHunter. **In questa settima edizione** ci saranno **129 produttori che vengono da 16 regioni italiane**. Ma ci saranno pure prodotti dall'estero da scoprire. **Complessivamente si potranno degustare 460 vini**.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

La 7° edizione si avvale della collaborazione della **Camera di Commercio di Arezzo Siena**, il **Comune di Siena, Banca Monte dei Paschi di Siena con il patrocinio della Regione Toscana**. Un percorso tra location uniche come il Palazzo Comunale, il **Grand Hotel Continental Siena – Starhotels Collezione** e **Palazzo Squarcialupi al Santa Maria della Scala**, che torna ad essere per il secondo anno la **location principale delle degustazioni enogastronomiche**

Tutti i produttori

Per **l'Alto Adige** ci saranno Abbazia Di Novacella, Castelfeder, Kellerei Meran – Cantina Merano, Landesweingut Laimburg, Tenuta Hans Rottensteiner. Per il **Trentino**, Azienda Agricola Maso San Giorgio, Cantina Delaiti, Dario Dall'O', Cantina Lagertal. Per il **Friuli Venezia Giulia** ci saranno Alessio Komjanc E Figli, La Rajade, Petrussa. Per il **Veneto** ci saranno Tenuta Zago Gasparini, Cantina Col Dovigo, Colesel, Corte Capitelli. Dalla **Lombardia** arrivano La Travaglina. Lantieri De Paratico, Mirabella, Podere Selva Capuzza, Monsupello, Castello Di Cigognola. Dal **Piemonte** ci saranno Bel Colle, Bosca, Broccardo, Canato Marco, Giacomo Borgogno & Figli, Massimo Pastura – Cascina La Ghersa, Montalbera, Poderi Gianni Gagliardo, Tenuta Il Falchetto, Gozzelino Sergio, Uvamatris. **Dall'Emilia Romagna** arrivano Aljano, Cantine Ceci, Venturini Foschi, Faled Distillerie-Spiritoverdiano. Per il **Lazio**, Vinea Domini. Per le **Marche**, Distilleria Varnelli. Dall'**Umbria** arrivano Feudi Spada, Terre De La Custodia. Per l'**Abruzzo**, Cantina Mazzarosa, Cantina Orsogna 1964, Chiamami Quando Piove, ValoriCacao Motum, Fabrica de Chocolate Momotombo. Per la **Campania**, Corte Normanna Autentici Vignaioli, Il Casolare Divino, MissioN18, Marisa Cuomo, Alma De Lux – Spirits for Soul. Dalla **Puglia** ci sono Erminio Campa, Placido Volpone, Cantina Sampietrana.

Per la **Sicilia** Cantine De Gregorio, Firriato. Per la **Sardegna** ci saranno Bentu Luna, Cantina Santa Maria La Palma, Tenute Olbios, Unmaredivino. Dall'**Olanda** ci sarà Wild Wad Oyster. Infine, dalla **Toscana** ci saranno Melini, Vini Apuani, Caccia Al Piano, Campo Alla Sughera, I Greppi, Castello Di Montepo', Tenuta Monterosola, La Fabbrica Del Panforte, Distilleria Deta, Lombardi & Visconti, Tenuta Di Artimino, Capezzana, Azienda Agricola Balbi – Fattoria il Capitano, Il Sosso, Agricoltori Del Chianti Geografico, Arillo In Terrabianca, Bucciarelli – Antico Podere Casanova, Carpineto, Casale Dello Sparviero, Castello Di Ama, Castello Di Fonterutoli, Castello Monterinaldi, Chioccioli Altadonna, Ciona S.S., Gagliole, Orlandini, Poggio Bonelli, Torcibrencoli, Tenuta Di Arceno, Piccini 1882, Tenuta di Campomaggio, Fattoria La Leccia, Vallepicciola, Cantina Boriassi, Tenute della Famiglia Cecchi, Vecchie Terre Di Montefili, Fattoria Camporignano, I Balzini, Podere Riparbella, Tenuta Mariani, Gli Archi, Podernuovo A Palazzone, Pensieri di Cavatina, Paradiso di Cacuci, Bellaria, Donatella Cinelli Colombini, Famiglia Fagnani Montalcino di Bagoga snc, La Serena, Ridolfi Montalcino, Terre Nere Campigli Vallone, La Gerla, Tenuta Del Buonamico, Tenuta Impostino,

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Icario, Montemercurio, Salcheto, Lunadoro, Cantina Le Fonti Di Chiarion Francesco, Casa Alle Vacche, Il Palagione, Castello Poggiarello, Nenni, Tenuta Di Trinoro, Il Borro.

Si inizia **venerdì 11 marzo**, **taglio del nastro alle 18 a Palazzo Comunale** per l'inaugurazione. E poi **alle 20 torna la Small Plates Dinner al Santa Maria Della Scala – Palazzo Squarcialupi con 11 operatori senesi, tra cui 8 ristoranti, una pasticceria, un produttore di dolci Igp ed un produttore di caffè. Con i piatti ci saranno dodici diversi abbinamenti.** I **percorsi sensoriali prenderanno il via alle 11 di sabato 12 marzo al Santa Maria della Scala a Palazzo Squarcialupi dove si andrà avanti fino alle 18** con la degustazione di prodotti enogastronomici degli espositori Wine, Food & Spirits, Extrawine, i Consorzi. Qui, al Santa Maria della Scala, ci sarà anche la Winehunter Area bio&dynamica.

SHARE 0 EMAIL

TAG DEGLI ARTICOLI

WINE & SIENA | WINE&SIENA 2022 | WINEHUNTER AWARD

CONDIVIDI SUI SOCIAL NETWORK

SCRITTO DA EMANUELA MEDI

Emanuela Medi giornalista professionista, ha svolto la sua attività professionale in RAI presso le testate radiofoniche GR3 e GR1. Vice-Caporedattore della redazione tematica del GR1 "Le Scienze"- Direttore Livio Zanetti- ha curato la rubrica "La Medicina". Ha avuto numerosi incarichi come il coordinamento della prima Campagna Europea per la lotta ai tumori, affidatole dalla Commissione della Comunità Europea. Per il suo impegno nella divulgazione scientifica ha ottenuto numerosi riconoscimenti: Premio ASMI, Premio Ippocrate UNAMSI, premio prevenzione degli handicap della Presidenza della Repubblica. Nel 2014 ha scritto "Vivere frizzante" edito Diabasis. Un saggio sul rapporto vino e salute. Nello steso anno ha creato il sito "VINOSANO" con particolare attenzione agli aspetti scientifici e salutistici del vino. Nel 2016 ha conseguito il diploma di Sommelier presso la Fondazione Italiana Sommelier di Roma.. Attualmente segue il corso di Bibenda Executive Wine Master (BEM) della durata di due anni.

"PREVENZIONE DEL SESSISMO" il progetto dell'Associazione Donne del Vino per i luoghi di lavoro

Articoli che potrebbero interessarti

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

NONINO ROCCASVEVA ProWein

Con la primavera, tornano i grandi eventi: da "Wine&Siena" a "Sana Slow Wine Fair" a Bologna

Da "Vignaioli di Montagna" al Sigep con l'Asti, da "Happy Cheese" con i vini trentini a "Peak of Taste" a Courmayeur e la "Chianina e Syrah" a Cortona

MILANO, 09 MARZO 2022, ORE 15:00

Aspettando il debutto di "Sana Slow Wine Fair" a Bologna, primo incontro della Slow Wine Coalition, l'alleanza internazionale tra produttori, trade e persone per dare inizio

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

www.ecostampa.it

alla rivoluzione del mondo del vino, “Wine&Siena-Capolavori del Gusto 2022” nei palazzi storici della città del Palio, “dependance” in Toscana del “Merano WineFestival”, dà il via agli eventi del The WineHunter Helmuth Köcher. E se i vignaioli indipendenti del Trentino e dell’Alto Adige, insieme in nome dell’artigianalità, arrivano a Milano per “Vignaioli di Montagna”, il Trentodoc e i Vini del Trentino tornano sulle Dolomiti per accompagnare i formaggi di montagna ad “Happy Cheese”, e a Courmayeur grandi chef sono i protagonisti della prima edizione di “Peak of Taste”, da Norbert Niederkofler a Chicco Cerea, da Paolo Griffa a Matteo Baronetto, passando per Alfredo Russo. Il Prosecco Docg incontra l’arte a Col Vetoraz che diventa una “casa d’artista” di sculture lignee, l’Asti e il Moscato d’Asti accompagnano le dolci creazioni del “Sigep” di Rimini in purezza ma anche in miscelazione, a Cortona è di scena “Chianina e Syrah - Il Festival del Buonvivere” con la prima “Anteprima delle Syrah d’Italia”, e Roma accoglie i “Vini Selvaggi” nella Fiera indipendente dei vini naturali. **Sono questi solo alcuni degli eventi in presenza segnalati a WineNews per la nostra agenda, “work in progress” come ci ha abituato la pandemia (consultare sempre website & social indicati prima di partecipare, ndr). Nel calendario delle grandi fiere internazionali**, da Chablis (21 marzo) alla Côte de Nuits (22 marzo), da Mâconnais (23 marzo) alla Côte Chalonnaise (24 marzo), alla Côte de Beaune (25 marzo), tornano, dopo la cancellazione nel 2020 e l’edizione ridotta nel 2021, “Les Grands Jours de Bourgogne”, il rendez-vous dei vini di Borgogna nel cuore dei suoi territori, riservato a giornalisti e professionisti del mondo enoico, in un salone a cielo aperto, che porta nei calici le ultime annate prodotte e quelle appena messe in commercio dei vigneron di Borgogna. E si prepara al debutto **“Sana Slow Wine Fair”**, nuovo appuntamento di BolognaFiere, con la direzione artistica di Slow Food, in partnership con FederBio e Confcommercio Ascom Bologna, il supporto di Ministero degli Affari Esteri e Ice, e che, dal 27 al 29 marzo a Bologna, sarà il primo incontro della Slow Wine Coalition, l’alleanza internazionale tra produttori, trade e persone per dare inizio alla rivoluzione nel (e dal) mondo del vino, che rappresenta un paradigma del cambiamento di sistema necessario in tutte le agricolture. Un “assaggio” delle masterclass per professionisti ed appassionati? Dalla Champagne alla Côte-de-Nuits, passando da Bordeaux, Montepulciano e dalla Germania, per poi volare Oltreoceano in America Latina e approdare infine in Estremo Oriente con i vini cinesi. Nell’attesa, dal 22 al 24 marzo, ci saranno convegni e sessioni plenarie con personalità di alto profilo come il geologo e divulgatore scientifico Mario Tozzi, Don Luigi Ciotti, sacerdote fondatore della rete di Libera, e il fondatore di Slow Food Carlo Petrini. A seguire sarà la volta della “Barcelona Wine Week” spostata al 4-6 aprile; poi **Vinitaly**, la più importante fiera del vino italiano, confermata nelle sue date del 10-13 aprile a Verona con operatori da tutto il mondo, e, come da tradizione, con “OperaWine”, la prestigiosa degustazione firmata Veronafiere e “Wine Spectator”, con 130 cantine italiane selezionate per l’edizione 2022 di scena il 9 aprile alle Gallerie Mercatali; di

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

"Marca" a Bologna riprogrammata per il 12-13 aprile; di **"Cibus"** a Parma dal 3 al 6 maggio; di **"Macfrut"** in calendario a Rimini dal 4 al 6 maggio; la "ProWein" di Düsseldorf riprogramma da Messe Düsseldorf dal 15 al 17 maggio; e la "London Wine Fair" "riposizionata" il 7-9 giugno.

Nel calendario delle "Anteprime" delle Denominazioni più importanti del vino italiano, invece, le **"Anteprime di Toscana"**, con la regia della Regione Toscana, di Avito e dei singoli Consorzi, saranno di scena dal 19 al 25 marzo, tra Firenze ed i territori, da "PrimAnteprima" (giornata inaugurale che fa il punto sull'export e sulla produzione enologica dei grandi vini di Toscana, in programma il 19 marzo tra il Cinema La Compagnia e Palazzo Vecchio solo per stampa accreditata) a "Chianti Lovers" (20 marzo), dalla "Chianti Classico Collection" (21-22 marzo) all'"Anteprima della Vernaccia di San Gimignano" (22-23 marzo), dall'"Anteprima Vino Nobile di Montepulciano" (23-24 marzo, e il 26-28 marzo con la riapertura ai wine lovers nella Fortezza di Montepulciano) al gran finale, quando a raccontarsi sarà "L'Altra Toscana" del vino (Carmignano, Chianti Rufina, Colline Lucchesi, Cortona, Maremma Toscana, Montecucco, Orcia, Terre di Casole, Terre di Pisa, Valdarno di Sopra) di nuovo a Firenze. Nei Campi Flegrei, dal 29 marzo al 1 aprile, tornerà invece a **"Campania Stories"**; il Consorzio Tutela Vini Colli Tortonesi, invece, è alla regia della prima edizione di **"Anteprima Derthona"**, con il Timorasso protagonista di un grande banco di assaggio che consentirà il 1 aprile alla stampa ed agli operatori del settore e il 2 aprile agli appassionati di conoscere in anteprima tutte le nuove annate di questo grande vino bianco autoctono piemontese, grazie anche a momenti di approfondimento e masterclass, nella storica sede del Museo Orsi a Tortona; **"Grandi Langhe"**, del Consorzio del Barolo e del Barbaresco, insieme a quello del Roero, sarà, invece, ad aprile, il 4 ed il 5, a Torino; quindi, dal 30 aprile al 1 maggio il Lago di Garda sarà lo sfondo di **"Corvina Manifesto - L'Anteprima del Chiaretto di Bardolino"** del Consorzio di Tutela del Chiaretto e Bardolino, in particolare sulle colline di Bardolino all'Istituto Salesiano Tusini, un centro professionale dedicato alla formazione di giovani operatori specializzati nella gestione della cantina e nella conduzione del vigneto; poi, dal 27 aprile al 1 maggio, ad Erice, nel Centro di Cultura Scientifica Ettore Majorana, toccherà all'edizione 2022 di **"Sicilia en Primeur"** by Assovini; mentre dal 22 al 24 maggio sarà la volta di **"Vini ad Arte 2022"**, l'evento firmato da Consorzio dei Vini di Romagna, in varie location del territorio e nel Museo delle Ceramiche di Faenza; ed il 25-26 maggio di **"Anteprima Sagrantino"**, a Montefalco, firmata dal Consorzio di Tutela dei Vini di Montefalco; a giugno, in date ancora da stabilire, sarà di scena **"Anteprima Amarone"**, evento del Consorzio dei Vini della Valpolicella; mentre dal 7 al 10 giugno è in programma l'**"Abruzzo Wine Experience"**, kermesse fissata dal Consorzio della Tutela Vini d'Abruzzo.

E se il **Congresso Assoenologi n. 75**, la più longeva organizzazione di categoria del mondo con 130 anni di storia alle spalle, sarà di scena a Verona dal 25 al 27 marzo, **"Terre di Toscana"** giunta all'edizione n. 14 con la regia della testata "L'Acquabuona", il 20 e 21 marzo porterà all'Hotel Una Esperienze Versilia Lido a Lido di Camaiore, 120 tra le più importanti cantine della regione con oltre 600 etichette, per offrire al pubblico una cartolina esaustiva e di altissima qualità della produzione toscana. E a seguire

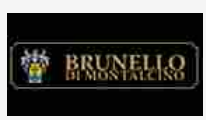
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

tornerà anche **"Vini d'Autore-Terre d'Italia"** con 80 vignaioli ed oltre 400 etichette tra bollicine, bianchi, rossi e rosati; poi tocca a **"Taste. In viaggio con le diversità del gusto"** alla Fortezza da Basso a Firenze, con la regia di Pitti Immagine, dal 26 al 28 marzo; all'edizione n. 23 di **"Summa"**, il 9 e 10 aprile con la migliore viticoltura sostenibile nel "salotto" della Tenuta Alois Lageder a Magrè sulla Strada del Vino, dove la speciale selezione di cantine italiane ed estere (da Francia, Austria, Italia, Germania, Nuova Zelanda, Repubblica Ceca, Ungheria e Portogallo) pronte a svelare le nuove annate dei loro vini dopo due anni torna ad accogliere tutti gli appassionati, con degustazioni guidate e verticali esclusive, e con parte del ricavato, come sempre, destinato all'associazione umanitaria Casa della Solidarietà (CdS), che da molti anni aiuta persone in difficoltà; al Salone **"Vitignoitalia"** a Castel dell'Ovo a Napoli dal 5 al 7 giugno; e a **"Radici del Sud"** al Castello Normanno Svevo di Sannicandro di Bari dal 10 al 13 giugno.

A Milano, **Cantina Urbana, la urban winery ideata da Michele Rimpici, la prima in Italia a fare "vino in città", inaugura due nuove aperture**, con mescita e vendita dei vini prodotti nelle nuove Rivendite di quartiere, le prime di un progetto di crescita nella città e in tutta Italia: a febbraio ha aperto Porta Romana, nel vivace quartiere "vecchia" Milano tanto amato da cantautori e artisti e rinomato per la sua proposta gastronomica; mentre, a marzo, è la volta di Rivendita Ravizza, in De Angeli, altra storica zona milanese, residenziale ma sempre più meta d'interesse per i foodies. **"La Milano degli Sforza & Wine Party"** con degustazione del Vino di Leonardo dalla Vigna di Leonardo, di scena il 9 marzo, è invece un suggestivo viaggio nella Milano rinascimentale tra storia, cultura dell'epoca, intrighi di palazzo e la complessa politica europea del Quattrocento, all'Home Restaurant Chez Sylvie. Anche i Vignaioli Indipendenti del Trentino, i Vignaioli Indipendenti dell'Alto Adige e il Trento Film Festival saranno protagonisti il 13 e il 14 marzo negli spazi di Base, centro culturale e creativo attivo in zona Tortona, con **"Vignaioli di Montagna"** che vede uniti "fuori-regione" i vignaioli delle due Province Autonome di Trento e Bolzano nel nome dell'artigianalità, della sostenibilità e della valorizzazione dei territori e delle produzioni di montagna. La primavera a Milano ha insomma i colori del vino, grazie anche a **"Milano in Vino"**, dal 18 al 20 marzo in Piazza Città di Lombardia, vetrina dedicata alle realtà enologiche più interessanti del nostro Paese, promossa da Arte del Vino. Quindi, sarà la volta anche del **Premio Gavi "La Buona Italia 2022 - Italiana wine worldwide. La comunicazione web internazionale dei Consorzi di Tutela del Vino italiani"**, il 21 marzo sempre a Milano, promosso all'Hotel Westin Palace dal Consorzio Tutela del Gavi con The Round Table (e con in giuria anche WineNews), accompagnato da un talk sull'internazionalizzazione dei Consorzi a cui parteciperanno Gian Marco Centinaio, sottosegretario al Ministero delle Politiche Agricole, Laura Cantoni, fondatrice di Astarea che presenterà la ricerca "Comunicare il vino italiano all'estero via web. Il ruolo dei Consorzi di Tutela", Federdoc, Giulio Somma, direttore de "Il Corriere Vinicolo", e Maurizio Montobbio, presidente Consorzio del Gavi, moderati dalla giornalista del Tg1 Anna Scafuri. Intanto, ogni terza domenica del mese **il Castello di Padernello, nella Bassa Bresciana, diventa un "Mercato della Terra" di Slow Food**, aprendo le sue porte ad una comunità di piccoli agricoltori, artigiani e



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

consumatori del cibo buono, pulito e giusto, tra ortofrutta, carni, pane, vini, tartufi, agro ittici, formaggi tipici come il bagòss con lo zafferano, Presìdio Slow Food, e tante altre specialità, grazie alla collaborazione tra artigiani del cibo, la Fondazione Castello di Padernello e la Condotta Slow Food Bassa Bresciana. E grazie alla collaborazione con i Presìdi Slow Food, invece, è possibile trovare anche altre produzioni tipiche italiane tutelate dalla Chiocciola (fino al 18 dicembre).

Il 26 e 27 marzo torna invece **"Vinifera"**, la Mostra mercato dedicata ai vini dell'arco alpino della Fiera di Trento, con oltre 100 artigiani del vino, produttori, ristoratori e artisti provenienti da tutte le regioni cisalpine e da Francia, Austria, Svizzera e Slovenia, e, come ospite, l'associazione francese Vignerons de Nature, presente ai banchi d'assaggio con i vini biodinamici dei soci produttori. Si parlerà di "Piwi Doc: i vini resistenti nelle denominazioni di origine", un dibattito sull'evoluzione normativa che prevede l'utilizzo dei vitigni resistenti all'interno delle denominazioni di origine e sulle opportunità che ne derivano moderata dal giornalista Maurizio Gily, ci saranno la degustazione condotta da Matteo Gallello "Oltralpe: suggestioni biodinamiche da oltreconfine" dedicata ai produttori dell'associazione francese "Vignerons de Nature", e il laboratorio di analisi gusto-olfattiva "Bee The Future - mieli, erbe, pane", ma anche "Tra 0 e 1", la presentazione della rivista "Verticale" dedicata alle verticali del vino con Jacopo Cossater, Gallello e Nelson Pari con degustazione. Nell'attesa, per conoscere i vini di montagna ed il loro territorio tornano anche gli appuntamenti del "Forum di Vinifera", con mostre e degustazioni a Trento e dintorni. Sulle piste dell'Alta Badia tra le Dolomiti Patrimonio Unesco prosegue **"Sommelier in pista"**, con la degustazione nelle baite di una selezione dei migliori vini dell'Alto Adige, ammirando le Dolomiti, promossa con lo scopo di valorizzare il connubio tra lo sci e i prodotti d'eccellenza del territorio (fino al 5 aprile), e con un'edizione speciale il 29 marzo (Rifugio Ütia de Bioch) in cui ai vini altoatesini saranno abbinati grandi piatti, con la collaborazione del Consorzio Vini Alto Adige e l'Ais-Associazione Sommelier Alto Adige. E **sapori e tintarella sono anche gli ingredienti dei migliori sky tour tra i rifugi delle Dolomiti** per un ottimo finale di stagione, e dove la creatività degli chef elabora proposte raffinate ed esclusive e dalle ampie terrazze si ammirano le bellissime vette. Lungo la Strada dei Formaggi delle Dolomiti torna invece **"Happy Cheese"**, fino al 26 marzo, con aperitivi tra Val di Fassa, Val di Fiemme, San Martino di Castrozza e Primiero, con le ultime chicche e novità casearie delle Dolomiti, una selezione di vini del Trentino dall'anima green, le bollicine di montagna Trentodoc e le etichette del Consorzio Vini del Trentino (di cantine come Ferrari, Cavit, Cantine Monfort, Villa Corniole, Cembra Cantina di Montagna e Pisoni), la birra artigianale locale e le mele La Trentina, tra le piste del Dolomiti Superski e i panorami mozzafiato delle Dolomiti, nelle baite, nei rifugi e con vere e proprie "cheese experience" nei caseifici. **Giovani cuochi di talento e cucina eccellente sono gli ingredienti delle food experience nei Belvita Leading Wellnesshotels Südtirol** in Alto Adige alla scoperta di una terra vocata all'accoglienza e pronta a valorizzare le grandi specialità enogastronomiche che rappresentano l'economia della Regione: rispetto della stagionalità, alimenti genuini, abbinamenti innovativi e cucina sapiente degli chef che qui hanno trovato la propria migliore dimensione. Sorbo degli uccellatori, pera, peperoncino, bacche di ginepro,

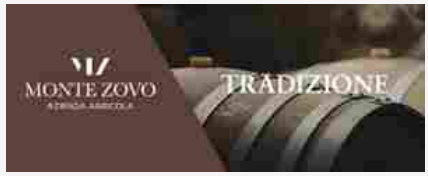
Famiglia Cotarella
TEDESCHI
Leone de Castris 1665
Bonacchi www.bonacchi.it
Cesarini Sforza Trentodoc
Pizzolato Vino Biologico
Trentodoc in una App
Bolgheri DOC
Punt Zero
Beatesca www.beatesca.com
Bortolomiol
Prosecco DOC Italian Genio

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

albicocca, lampone, mela: sono invece solo alcuni degli ingredienti per creare distillati d'autore, e **il Kufsteinerland, la splendida regione del Tirolo, invita ad assaggiare (ma anche a partecipare a corsi di distillazione) buonissime grappe**, liquori, acqueviti. Una vera tradizione tramandata di generazione in generazione, che va indietro nel tempo: 2.500 delle 4.000 distillerie tirolesi hanno il diritto di distillare dai tempi di Maria Teresa d'Austria. Spostandosi **a Courmayeur si toccano le vette del gusto anche con la prima edizione di "Peak of Taste"** ed i migliori interpreti della cucina di montagna protagonisti di cene in quota, degustazioni, aperitivi e momenti dedicati al gusto. Primi protagonisti saranno Tom Kerridge, Paul Ainsworth e lo chef ambasciatore di Courmayeur Paolo Griffa del Petit Royal, con cene gourmet in quota il 17 marzo al Rifugio Monte Bianco, il 18 marzo a La Chaumière e il 19 marzo a Grand Hotel Royal e Golf, per la cena a sei mani. Il 20 marzo si terrà un aperitivo con stuzzichini preparati direttamente dagli chef inglesi allo Chalet de l'Ange, da gustare in abbinamento a tre cocktail speciali realizzati dai bartender de La Bouche, Le Grand Dahu e del Bar del Gigante di Le Massif; il 26 marzo sarà l'apice della rassegna con otto stelle Michelin che daranno vita a un evento unico in cui l'alta cucina incontrerà l'alta montagna alla Stazione Punta Helbronner di Skyway con "Bollicine@3.466", l'aperitivo più alto d'Europa, che all'ora del tramonto porterà gli ospiti a due passi dal cielo per degustare prodotti d'eccellenza in una selezione curata dallo chef stellato Matteo Baronetto dello storico ristorante Del Cambio di Torino; a seguire si scende a 2.173 metri alla stazione intermedia del Pavillon per "Il cielo e le stelle", una cena con i più grandi interpreti della cucina di montagna, come i tristellati Norbert Niederkofler, del ristorante St. Hubertus di San Cassiano, e Chicco Cerea, del ristorante da Vittorio a Brusaporto, tre stelle Michelin, e Da Vittorio St. Moritz, due stelle Michelin, e ancora Baronetto e Griffa, ed i cui proventi saranno devoluti in beneficenza. E se il 27 marzo la giornata sarà dedicata alla dolcezza con l'appuntamento realizzato in collaborazione con Guido Gobino al Plan Chécrouit dove un maestro cioccolatiere servirà cioccolata calda artigianale per accompagnare biscotteria d'eccellenza, la kermesse sarà anche l'occasione per provare "LM38", il nuovo ristorante dell'hotel Le Massif Courmayeur, il cui menù è firmato dallo chef stellato Alfredo Russo.

Il 5 marzo di 100 anni fa nasceva Pier Paolo Pasolini, scrittore, poeta, sceneggiatore e regista, intellettuale complesso che contribuì ad arricchire la cultura italiana, e friulana, del Novecento. Casarsa della Delizia, luogo d'origine della madre in cui Pasolini trascorse molte vacanze, e il Friuli Venezia Giulia, sempre presenti nei suoi ricordi, nel legame con la madre, nella lingua, assieme a PromoTurismoFvg e il Centro Studi PP Pasolini, rendono omaggio al grande intellettuale attraverso un percorso culturale di iniziative a partire dal 6 marzo e che proseguirà per tutto l'anno, con il fulcro proprio a Casarza, in cui è sepolto e che ospita il Centro Studi. E che sarà anche il punto di partenza dell'itinerario e delle visite guidate messe a punto da PromoTurismoFvg, in collaborazione con le guide turistiche della Regione, **"Sui luoghi di Pasolini a Casarsa"**, ogni domenica e il 2 novembre, giorno della morte dello scrittore. A Venezia, all'Aman Venice, un calendario di appuntamenti imperdibili per gli amanti dell'alta cucina vede una serie di cene organizzate sotto la guida dello chef tre stelle Michelin Norbert Niederkofler, del ristorante St Hubertus, dell'hotel Rosa



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

Alpina di San Cassiano, partner Aman, con l'executive chef dell'hotel veneziano Dario Ossola, protagonisti di **"Cook the Lagoon"** con i piatti a base degli ingredienti tipici della Laguna, fino al 1 maggio. Nonostante una produzione nazionale 2021 nettamente inferiore alle aspettative, con un raccolto di 315.000 tonnellate per la campagna 2021-2022, **l'olio di oliva italiano guarda ai mercati esteri in una due giorni voluta dal Consiglio Regionale del Veneto** con Aipo-Associazione Interregionale dei Produttori Olivicoli e Mediterranean Diet Roundtable, per l'internazionalizzazione dell'industria olearia sul mercato Usa, di scena l'11 e il 12 marzo a Villa Maffei a Mezzane di Sotto, con esperti e player del settore per una full immersion di strategie, strumenti e soluzioni per l'export dell'olio extra vergine negli Stati Uniti. **Il Consorzio di Tutela della Doc Prosecco con le sue pregiate bollicine va in scena anche come Partner e Official Sparkling Wine del kolossal "Casanova Opera Pop"**, il grandioso spettacolo concepito, composto e prodotto da Red Canzian e tratto dal best-seller di Matteo Strukul "Giacomo Casanova - la sonata dei cuori infranti", e dopo le prime bottiglie con etichetta dedicata stappate nello storico teatro Malibran a Venezia, il Prosecco Doc accompagna il cast nel tour a Torino (8-13 marzo). Intanto con **"Visit Cantina 2022"** le cantine della Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano Valdobbiadene nelle Colline Vitate Patrimonio dell'Unesco aprono le porte ai wine lover per raccontare la storia del Conegliano Valdobbiadene Docg e del Cartizze Docg in primis, ma anche di vini meno noti come Bianco e Rosso dei Colli di Conegliano Docg, i ricercati passiti Docg Refrontolo e Torchiato di Fregona e l'autoctono Verdiso Igt: da Villa Sandi a Bisol 1542, da Mionetto a Bortolomiol, da Val D'Oca ad Andreola, da Canevel alla Cantina Colli del Soligo, dalla Cantina Fasol Menin a Conte Collalto, da Mani Sagge ad Adami, da Col Vetoraz a La Tordera, da Nani Rizzi a Drusian, solo per dirne alcune. Ma **il Prosecco Superiore Valdobbiadene Docg incontra anche l'arte**, a Col Vetoraz a Santo Stefano di Valdobbiadene, che, fino a settembre, diventa la casa delle sculturee lignee (in legno di Pino Cembro) dell'artista pordenonese Arianna Gasperina, in arte Arya, un'occasione in più per raggiungere il punto più alto tra le colline del Cartizze, e l'inizio di un percorso che vedrà la cantina ospitare ogni volta un artista diverso. E dopo il successo della prima edizione, il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg rilancia **"Conegliano Valdobbiadene at Home"**, le virtual tasting online organizzate per gli appassionati, in programma fino al 6 aprile, per scoprire tutto sulle prestigiose bollicine venete, con un'immersione virtuale nel territorio, attraverso le degustazioni guidate da giornalisti e critici enogastronomici, che si alterneranno nella moderazione di esperti e viticoltori, ricevendo il kit completo di bottiglie, indicazioni per il servizio e consumo, e materiali utili ad intraprendere insieme questa esperienza di degustazione.

Nel cuore delle Langhe, tornano **"I grandi terroir del Barolo"**, evento di Go Wine di scena a Monforte d'Alba il 19 e 20 marzo al Moda Venue, con banchi d'assaggio con le cantine - da Bricco Maiolica ad Anna Maria Abbona, da Fratelli Monchiero a Oddero

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Poderi e Cantine, da Sordo a Vietti - masterclass dedicate al Barolo e visite in cantina. Un anarchico: così, con una delle definizioni più belle per un vino, Veronelli descriveva il Grignolino e, rafforzando il concetto, lo indicava come un "testa balorda e individualista" che nasce da un vitigno autoctono piemontese ma che, in barba al Monferrato dei vini robusti e strutturati, dà vini "rossi chiari" che "vogliono essere bevuti giovani", ma "capaci in certe annate di andare avanti" ma "a dispetto", che "si fanno color rosso-rubino" e "si smorzano nell'aristocrazia" ma solo "se ne han voglia". Ad un carattere così serviva una voce, e Ais-Associazione Italiana Sommelier Piemonte ha deciso di dargliela con **"Grignolino, il Nobile Ribelle"**, edizione n. 1 a Grazzano Badoglio con i Consorzi Barbera d'Asti e Vini del Monferrato e Colline del Monferrato Casalese, e i Produttori di Grignolino d'Asti Doc-Piemonte Doc Grignolino e Monferace (26-27 marzo). E fino al 2 maggio sono aperte anche le iscrizioni al **"Concorso Enologico Internazionale Città del Vino" n. 20** (progetto nato nel 2001 con il nome di "Selezione del Sindaco"), che si svolgerà nelle terre del Roero a Priocca negli spazi della cantina Mondodelvino, dal 19 al 22 maggio. Ma prosegue anche **"I Vini del Piemonte On Tour in Italia"**, con tappa all'Hotel Relais Bellaria a Bologna con il sommelier informatico Andrea Gori per professionisti (2 maggio).

Il **Consorzio dell'Asti Spumante e del Moscato d'Asti Docg** è tra i protagonisti dell'edizione n. 43 del **"Sigep"**, l'appuntamento professionale più importante al mondo dedicato al Gelato Artigianale e all'Arte del Dolce, in programma dal 12 al 16 marzo nel Quartiere Fieristico di Rimini, affiancando i Maestri Pasticceri Italiani e le loro dolci creazioni, dall'ora del brunch a quella dell'aperitivo, in purezza ma anche in miscelazione con il flair bartender Giorgio Facchinetti, l'atteso special guest Ambassador della Denominazione piemontese, artefice dell'iconico Asti Signature, di O'Babà con Rum chiaro e acqua dei tradizionali babà napoletani e Beesweet con caffè e Moscato d'Asti. **Tra gli eventi in programma a Fico Eataly World a Bologna**, grande protagonista sarà il Parmigiano Reggiano, il 19 marzo, nel rito dell'apertura in diretta di una forma da parte del Consorzio, che potrà essere assaggiata e apprezzata da tutti i presenti nel Parco; il 20 marzo è la data da fissare in calendario per un goloso concorso di Tiramisù, che coinvolgerà pasticceri amatoriali provenienti da tutta Italia e che permetterà loro di sfidarsi e di allenarsi in attesa della "Tiramisù World Cup" del prossimo autunno; e il 26 e 27 marzo torna con l'edizione n. 2 "Bologna in Vino", l'evento di degustazione con più di 300 etichette di vino provenienti da tutta Italia, e chi vi parteciperà, grazie alla collaborazione tra Fico e Bologna Fiere, avrà anche l'opportunità di visitare "Sana Slow Wine Fair" con una navetta gratuita che collegherà il Parco del cibo con BolognaFiere. Al Mic-Museo Internazionale delle Ceramiche di Faenza prosegue invece la mostra **"Gioia di ber. Ceramiche da vino e da acqua in Italia"** dedicata alle ceramiche dall'antichità classica al design del XX-XXI secolo, dal mondo greco, etrusco e romano fino agli sviluppi del design

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

contemporaneo, analizzando il loro impiego nella convivialità della tavola e legando l'uso delle ceramiche da vino e da acqua ai contesti sociali sviluppati da ogni epoca per coglierne gli elementi di originalità e quelli di continuità (fino al 30 aprile).
A Siena, l'evento **"Wine&Siena-Capolavori del Gusto 2022"**, voluto dal patron di "Merano WineFestival" Helmuth Köcher e dal presidente di Confcommercio Siena Stefano Bernardini, è stato posticipato nell'edizione n. 7 che dopo quella online del 2021 torna in presenza dal 12 al 14 marzo (giornata, questa, per stampa ed operatori), aprendo il calendario degli eventi in Toscana e quelli di The WineHunter, dal Santa Maria delle Scala e Palazzo Squarcialupi, sfondo della Small Plates Dinner con 12 ristoratori e 12 diversi abbinamenti e dei percorsi enogastronomici con i produttori di Wine, Food & Spirits (ma anche della Winehunter Area bio&dynamica), e nei palazzi storici della città del Palio, dal Palazzo Comunale che ospiterà l'opening, a Palazzo Sansedoni, con visite guidate nelle stanze settecentesche dove è conservata la collezione della Fondazione Monte dei Paschi di Siena, fino alle masterclass al Grand Hotel Continental Siena-Starhotels Collezione, con protagoniste le migliori produzioni enologiche e gastronomiche premiate da The WineHunter Award. Sei le masterclass, dal Timorasso ai vini del Friuli (con le cantine Petrussa e Komjanc), dai SuperTuscan (della Tenuta di Trinoro) a "I Vini di Andrea Vanni", dai vini in anfora (di Il Borro, Castello Poggiarello, Montalbera, Chateau Mukhrani e Monastery Qvevri Saperavi) ai vini de Il Borro in una verticale guidata da Salvatore Ferragamo. Tante occasioni di approfondimento, il convegno sulla nutraceutica in collaborazione con Università degli Studi di Siena e Banca Monte dei Paschi di Siena, 460 vini e 129 produttori da scoprire, con il patrocinio della Regione Toscana. Nell'attesa tornano i "Digital Talk di Wine&Siena", quattro appuntamenti con i protagonisti del mondo vitivinicolo italiano dedicati a "Vino Italiano, l'anno che verrà" (il giovedì fino al 10 marzo, in streaming su Facebook di The WineHunter, "Merano WineFestival, e Confcommercio Siena e non solo). A Montalcino, il 25 marzo, l'Enoteca La Fortezza fa da sfondo alla **presentazione del volume "Enzo Tiezzi. Maestro di Vita e di Vino"**, con gli autori Enzo Tiezzi e Dario Pettinelli ed una masterclass con i vini della cantina e la Magnum di Brunello di Montalcino Poggio Cerrino 2015 presentata insieme al libro, guidata da Enzo e Monica Tiezzi. Spostandosi in Chianti Classico, tornerà il **"Chianti Ultra Wine Trail"**, una delle gare di endurance più affascinanti in Italia, tra sport e gusto alla scoperta di uno dei territori del vino più famosi al mondo, dal 25 al 27 marzo, occasione per un tour tra i vigneti e le cantine del Gallo Nero - dal Castello d'Albola alle Cantine Arillo in Terrabianca, passando per Dievole - grazie ad un programma in collaborazione con Casa Chianti Classico con degustazioni alle storiche cantine, percorsi sensoriali e museali, introduzioni all'arte del sommelier e cene a buffet all'aperto, per conoscere i segreti del Chianti Classico, e con la prima edizione del "Chianti Walk Taste" (27 marzo), la passeggiata enogastronomica per perdersi tra i sapori e i colori del territorio, con tappe al Castello di Meleto, per assaggiare il vino prodotto in questa storica fortezza e cantina immersa tra le colline toscane, all'azienda agricola Verdimonti, per un assaggio ribollita accompagnata a un calice di vino, e all'arrivo a Gaiole in Chianti dove ad attendere atleti e appassionati ci saranno cantucci e Vin Santo. A Firenze, invece, la Villa Medicea della Petraia fino al 21 giugno fa da sfondo

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

invece alla mostra **"La stanza dei modelli. Sculture restaurate dal Museo Ginori"**: il made in Italy della Manifattura di porcellane Ginori è stato ambasciatore di arte e bellezza nel mondo fin dal Settecento, non solo con gli splendidi serviti che decoravano le mense dei palazzi reali e delle casate più illustri, ma anche con straordinarie riproduzioni di capolavori, diventate preziosi e ricercatissimi souvenir del Grand Tour, ora tornate a nuovo splendore. E dall'11 al 13 marzo a Cortona, è di scena **"Chianina e Syrah - Il Festival del Buonvivere"**, evento dedicato a tutti i produttori, i professionisti, la stampa e gli appassionati che amano e lavorano con questo vitigno, con la regia di TerretruscheEvents con il Consorzio Vini Cortona ed un Comitato Scientifico, e con un Simposio internazionale "Cortona Città della Syrah" (con un'introduzione del professor Attilio Scienza alle origini della Syrah, e con studiosi come Olivier Geffroy dell'École d'Ingénieurs de Purpan di Tolouse, Silvia Carlin della Fondazione Mach di San Michele all'Adige, Annita Toffanin dell'Università di Pisa, l'enologo Federico Staderini e Paolo Michaut, rappresentante in Italia della maison Chapoutier, storico produttore di Syrah a Tain-l'Hermitage culla in di questo vitigno), la prima "Anteprima delle Syrah d'Italia" con degustazioni di Syrah, il Premio internazionale "Cortona Syrah 2022", una conferenza dedicata alla "Chianina Patrimonio Mondiale", banchi degustazione e piatti pensati da grandi chef a base della pregiata Chianina (da Paolo Gramaglia a Luca Marchini, da Salvatore Bianco ad Alessandro Ferrarini, da Silvia Baracchi a Cristiano Tomei, da Maria Probst a Sergio Mei, passando per il maestro pasticcere Gianluca Fusto per citarne solo alcuni), ma anche wine & food experience e masterclass, tra Palazzo Ferretti, il Centro Convegni Sant'Agostino e lo storico Teatro Signorelli. L'evento, all'edizione n. 5, unisce in un importante sodalizio gastronomico due eccellenze del territorio toscano: i grandi vini della Cortona Doc e la Chianina Igp, con la novità dei produttori di Syrah provenienti da altre Regioni d'Italia e dall'Europa.

Fino a Pasquetta, il lunedì 18 aprile, in Umbria a Vallo di Nera, c'è **"Sentieri, Vicoli e Racconti"**, una serie di esperienze naturalistico-culturali per scoprire camminando il ricco patrimonio culturale di questo borgo, con escursioni a piedi, corredate da visite e racconti della tradizione fatti dagli abitanti, da attori o da musicisti, che termineranno con un momento di assaggio dei prodotti di eccellenza locali. A Roma "The Court", il cocktail bar di Palazzo Manfredi con vista Colosseo nei "World's 50 Best Bar" alla posizione n. 64, presenta **"Women First"**, un calendario di appuntamenti al femminile per valorizzare la figura della donna nel mondo dell'ospitalità voluto dal bar manager Matteo Zed e che riunisce le barlady da tutto il mondo: da Elpida dell'Antonopoulou - Barro Negro di Atene (21 marzo), a Melanie De Conceiçao Bonilla e Wilke Miriam Rebecca del Salmon Guru di Madrid (28 marzo), da Arina Nikolskaya (11 aprile), a Lozada Sanchez del Brujas di Mexico City (25 aprile), passando per Giulia Cuccurullo dell'Artesian Bar di Londra (9 maggio), accanto a Federica Ticconi e Martina Proietti del "The Court". Nella Capitale arriva anche la seconda edizione di **"Vini Selvaggi"**, la Fiera indipendente dei vini naturali, il 13 e 14 marzo da Spazio Novecento, nel cuore dell'Eur, con degustazioni e laboratori con più di 80 produttori e oltre 600 etichette provenienti da Italia, Spagna, Francia, Slovenia, Slovacchia, Repubblica Ceca, Germania, Danimarca ed Ucraina, accanto a sidrerie artigianali, birrifici, distillerie e

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

produttori di alimenti biologici, protagonisti dell'evento promosso da Solovino Enoteca Naturale e da Francesco Testa, esperto selezionatore di vini spagnoli, che produce vino in Galizia con la sua cantina Pequena Adega Romana, ed il cui nome ricorda la vinificazione naturale basata sulle fermentazioni spontanee attivate da lieviti indigeni, altrimenti detti "lieviti selvaggi", senza ricorso a manipolazioni, aggiunta di additivi, fatta eccezione per trascurabili quantità di solforosa, e a nessuna delle tecniche usate nell'enologia convenzionale. I laboratori, presentati da Matteo Gallello, divulgatore e narratore, saranno una "Doppia verticale: il Rosso e il Brunello di Marino Colleoni" (Podere Sante Marie), e "I Colli piacentini: dialogo con Elena Pantaleoni" (La Stoppa). E il 12 marzo al Borromini Study center gestito da Gustolab.com in collaborazione con Ypr Illinois University (Urbana Champagne) and Hobart and Smith Colleges (New York State), ci sarà una preview nella quale vignaiole e vignaioli appartenenti a due generazioni si confronteranno su argomenti fondamentali, dall'agricoltura alla sostenibilità dell'azienda, considerando i cambiamenti economici, ecologici e di costume che si sono susseguiti nel tempo, da Colleoni e Pantaleoni a Theo Zierock di Foradori, da Giampiero Ventura de Le Quattro Volte a Silvia Tezza de Il Roccolo di Monticelli. Sempre nella Capitale dopo lo stop torna anche **"Io Vino - Selezione da Vitigno Autoctono"**, il 13 marzo all'Ergife Palace Hotel, per presentare e far conoscere una selezione di vitigni autoctoni tra Marche e Campania, con degustazioni e seminari organizzati dall'Associazione Io Vino: ai banchi d'assaggio, Fiano, Piedirosso, Verdicchio, Lacrima di Morro d'Alba e poi Passerina, Pecorino, Taurasi, Asprinio, Aglianico, Coda di Volpe e tanti altri vitigni autoctoni lavorati in purezza o in blend, raccontati dagli stessi produttori di 90 cantine e la partecipazione di "Vino in Garage" che mette insieme 12 diversi produttori e di aziende anche da Calabria, Liguria, Puglia, Piemonte e Toscana. E dopo gli appuntamenti enogastronomici a Palestrina (Zi Rico) e Valmontone (Antica Cantina-Elle Et Lui), e quello culturale a Piglio (Marco Paoli - Casale Verde Luna), il 19 marzo torna anche **"Arte da Bere - Le Dimore del Vino"** con un viaggio alla scoperta di Palazzo Doria Pamphilj di Valmontone, nel progetto, finanziato dalla Regione Lazio, che promuove il territorio che va da Valmontone a Piglio scoprendo le eccellenze enogastronomiche e quelle culturali, con degustazioni e visite guidate.

Ci si sposta a Bari dove l'11 marzo alla "Fiera del Levante" sarà di scena anche il convegno a cura delle Donne della Vite **"Un giro di vite. Il cambiamento come opportunità: ripensare la gestione del vigneto per preservare la qualità delle uve in un clima che evolve"**, con la presidente Valeria Fasoli, Marcello Salvestrini, responsabile comunicazione Volentieri Pellen, Vittorino Novello dell'Università degli Studi di Torino, Aaron Fait della Ben Gurion University del Negev (Israele), Antonio Carlomagno di Agriproject Group, e Gianmarco Navarini dell'Università Bicocca di Milano. Trenta aziende si mettono insieme per raccontarsi e incontrare l'horeca con la prima edizione di **"Viaggi di Gusto"**, evento di "I viaggi di Marco Paolo" di scena il 15

FIRRIATO Authentic Terroir
SURPRISING SICILY
CONSORZIO VINI DOC DELLE VENEZIE
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EC REG. NO. 1308/2013
BIBBIANO
ALTA LANGA CONTRATTO 1867
ASSOVINISICILIA
PREPARA LA TUA AZIENDA PER LA FASE DUE.
AFFIDATI ALL'HYGIENE SPECIALIST 2020
VINO A INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA TOSCANA

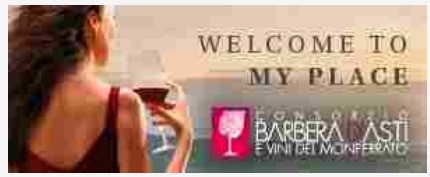
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

marzo al Resort Pietre Nere tra Modica e Ispica, dove uno spazio speciale sarà dedicato alle bollicine più famose d'Italia con il Gruppo Lunelli che porterà in esposizione Ferrari e Bisol, insieme all'acqua Surgiva, i vini di Tenute Lunelli e la famosa cedrata Tassoni. Sarà presente anche Vino & Design con Tenuta Castellaro, Tenuta delle Terre Nere, Tenute Paolo Caciorgna, Intorcia e importanti vini nazionali ed esteri. Il viaggio proseguirà in Sicilia con una selezione di vini naturali di Campisi e la storica azienda di famiglia Carlo Pellegrino, per poi andare verso Nord con San Michele Appiano e l'eccellenza dei suoi vini dell'alto Adige e il Franciacorta di Lantieri De Paratico. E per chiudere l'esperienza ci saranno gli anche gli Champagne Palmer e Laurent-Perrier.
La sfida più golosa? È quella tra i maestri del gelato di tutta Europa protagonisti del videocontest del **"Gelato Day"** (24 marzo), dedicato al Gusto dell'Anno 2022, "Dolce sinfonia", secondo la ricetta ufficiale firmata da Silvia Chirico, a base di cioccolato, nocciole, ricotta fresca e fichi sciroppati al rhum. Avpn (Associazione Verace Pizza Napoletana) ha lanciato invece fino al 24 marzo il **"Vera Pizza Contest"**, il Campionato mondiale della pizza fatta in casa aperto a tutti, i cui primi classificati saranno direttamente qualificati alle finali delle "Olimpiadi della Vera Pizza Napoletana", in programma a Napoli dal 3 al 6 luglio, che sarà la prima competizione a vedere concorrere insieme professionista e amatori. Infine un'iniziativa solidale: il 15 marzo Associazione Mercurio e Vinhood organizzano **il wine show digitale "Il gusto dell'emozione-La wine experience con il cuore"**, partecipando alla quale, oltre a divertirsi e scoprire tante cose nuove sul vino e su come degustarlo guidati da esperti enologi e sommellier e grazie ad una wine box che arriva direttamente a casa con il Nosiola Vigneti delle Dolomiti Igt per Cantina Toblino e Shymer Terre Siciliane Igt per Baglio di Pianetto, si può sostenere il progetto "I colori delle emozioni" grazie al quale i bambini delle Scuole Primarie di Milano e della Lombardia vengono aiutati ad esprimere il proprio mondo interiore e affrontare fragilità e paure amplificatesi durante la pandemia.

Copyright © 2000/2022

TAG: **ASTI DOCG**, **CHIANINA**, **COL VETORAZ**, **CONSORZIO I VINI DEL TRENTINO**, **CORTONA**, **COURMAYEUR**, **HAPPY CHEESE**, **PEAK OF TASTE**, **PROSECCO DOCG**, **SANA SLOW WINE FAIR**, **SIGEP**, **SYRAH**, **VIGNAIOLI DI MONTAGNA**, **VINI NATURALI**, **WINE&SIENA**



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

IL GIORNALE D'ITALIA
Il Quotidiano Indipendente

www.ecostampa.it

venerdì, 11 marzo 2022
Seguici su

IL GIORNALE D'ITALIA
Il Quotidiano Indipendente

Cerca...

"La libertà al singolare esiste solo nelle libertà al plurale"
Benedetto Croce

Wine&Siena torna in presenza. Tante le occasioni di approfondimento, dal Timorasso ai vini del Friuli passando dai SuperTuscan fino ai vini in anfora ed i vini Il Borro di Salvatore Ferragamo

Taglio del nastro alle 18 di venerdì 11 marzo a Palazzo Comunale, in piazza del Campo a Siena. Un percorso tra location uniche come il Palazzo Comunale, il Grand Hotel Continental Siena – Starhotels Collezione e Palazzo Squarcialupi al Santa Maria della Scala, che torna ad essere per il secondo anno la location principale delle degustazioni enogastronomiche.

Di Andrea Cianferoni

09 Marzo 2022

Wine&Siena

Articoli Recenti

Pnrr, Miele (Corte dei Conti Lazio): "Da legislazione emergenziale rischi gestione risorse pubbliche"

PODA Acquires Manufacturing Equipment and IP

Terran Biosciences announces acquisition of a portfolio of novel CNS therapeutics from Concert Pharmaceuticals

Ucraina: 'ferma la guerra o popolo ti abbandonerà', lettera psicologi a Putin

Regione Lombardia, Cattaneo: "Fotovoltaico futuro energetico lombardo, ma irrealizzabile senza nuove leggi"

Più visti

VIDEO NEWS FOTO

Giorno Settimana Mese

Soleil eliminata dal

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

IL GIORNALE D'ITALIA
Il Quotidiano Indipendente

www.ecostampa.it

Saranno molte le occasioni di approfondimento per la 7- edizione di Wine&Siena – Capolavori del gusto a Siena che torna in presenza dal 12 al 14 marzo 2022 ed inaugura l'anno di eventi in Toscana dedicati alla grande enogastronomia. Wine&Siena dà il via a un intero anno di appuntamenti siglati The WineHunter. Voluto dal Patron di Merano WineFestival Helmuth Köcher e dal presidente di Confcommercio Siena Stefano Bernardini l'evento immerge produttori e visitatori a Siena, dove il patrimonio culturale sposa le migliori produzioni enologiche e gastronomiche premiate da The WineHunter Award. Tante le occasioni di approfondimento, dal Timorasso ai vini del Friuli passando dai SuperTuscan fino ai vini in anfora ed i vini Il Borro di Salvatore Ferragamo.

Taglio del nastro venerdì 11 marzo, alle 18 a Palazzo Comunale per l'inaugurazione. E poi alle 20 torna la Small Plates Dinner al Santa Maria Della Scala – Palazzo Squarcialupi. Con i percorsi sensoriali si parte alle 11 di sabato 12 marzo al Santa Maria della Scala a Palazzo Squarcialupi dove si andrà avanti fino alle 18 con la degustazione di prodotti enogastronomici degli espositori Wine, Food & Spirits, Extrawine, Consorzi. In degustazione ci saranno 460 vini e 129 produttori. Qui, al Santa Maria della Scala, ci sarà anche la Winehunter Area bio&dynamica. Con Wine&Siena 2022 torna la giornata di lunedì 14 marzo dedicata agli operatori del settore e alla stampa, occasione unica per degustare e scoprire nuovi prodotti e conoscere le aziende produttrici.

Tutte le Masterclasses, degustazioni guidate alla scoperta di vini e terroir, storie di eccellenza e realtà enogastronomiche si terranno al Grand Hotel Continental Siena - Starhotels Collezione. Sabato 12 marzo ci saranno alle 12, I Vini del Friuli, degustazione guidata a cura di Marcello Vagini e AIS dove si potranno conoscere i prodotti di Petrussa (2019 Schioppettino di Prepotto DOC, 2020 Chardonnay S.Elena DOC), ma anche di Komjanc (2020 Ribolla Gialla Collio DOC e 2018 Picolit Collio). Nella masterclass delle 14,30 sarà possibile scoprire il Timorasso, degustazione guidata a cura di Massimo Pastura e Slow Wine- condotta di Siena. In degustazione ci saranno 2018 Derthona Sivoy Colli Tortonesi Timorasso DOC, 2015 Derthona Sivoy Colli Tortonesi Timorasso DOC, 2014 Derthona Riserva Timian Colli Tortonesi Timorasso Riserva DOC, 2010 Derthona Riserva Timian Colli Tortonesi Timorasso Riserva DOC, 2006 Derthona Riserva Timian Colli Tortonesi Timorasso Riserva DOC. Alle 17,30, inoltre, verticale con Il Borro, degustazione guidata a cura di Salvatore Ferragamo e FISAR. Ci saranno 2018 Il Borro Toscana Rosso IGT, 2017 Il Borro Toscana Rosso IGT, 2008 Il Borro Toscana Rosso IGT, 2004 Il Borro Toscana Rosso IGT, 1999 Il Borro Toscana Rosso IGT.

Domenica 13 alle 11:30 tornano le Masterclasses, sempre al Grand Hotel Continental Siena - Starhotels Collezione. Si inizia con "Vini In Anfora - La sfida Italia - Georgia - L'origine", degustazione guidata a cura di Helmuth Köcher The WineHunter. Si potranno scoprire 2019 Il Borro Petruna Valdarno di Sopra DOC, 2019 Castello Poggiarello Sic Et Simpliciter Rosso D'Anfora Toscana IGT, 2018 Montalbera Lanfora Grignolino D'Asti DOC, 2017 Chateau Mukhrani Qvevri Grand Vin De Georgie, 201 7Monastery Qvevri Saperavi Ojaleshi Dry Red Wine. Alle 14, alla scoperta dei Super Tuscan, degustazione guidata a cura di Andrea Frassineti Consigliere Nazionale ONAV. Si potranno scoprire i vini della Tenuta di Trinoro con Calogero Portannese e Lorenzo Fornaini. Alle 17.30, I Vini di "Andrea Vanni", degustazione guidata a cura di Gianpaolo Betti in cui si potranno scoprire 2020 Selva Capuzza Selva Lugana DOC Luca Formentini, 2012 Cantina Merano V Years DOC Michael Zueg, 2018 Petrussa Schioppettino di Prepotto DOC Paolo Petrussa, 2017 Castelfeder Borgum Novum Pinot Nero Riserva DOC Ines Giovannet, 2018 Castello di Ama Vigneto Bellavista Chianti Classico Gran Selezione DOCG Marco Pallanti, 2016 Salcheto Salco Vino Nobile di Montepulciano DOCG Marco Sodini, 2015 Vecchie Terre di Montefili Anfiteatro IGT Stefano Toccafondi, 2008 Tenuta di Capezzana Trefiano Riserva DOCG Claudio Consales. Tutte le Masterclasses devono essere prenotate su www.wineandsiena.com o ticket office.

video: nulla è come prima

Putin gonfio in faccia: il VIDEO che "smaschera" la malattia

Zelensky balla e canta su vertiginosi tacchi a spillo: il VIDEO prima di diventare...

Ospedale pediatrico di Mariupol bombardato, il VIDEO fa il giro del...

Donnarumma, papera in Psg Real Madrid che regala i quarti ai Blancos: VIDEO

Ucraina, la bufala clamorosa dei morti di Kiev: Il VIDEO fake è una manifestazion...

Liverpool Inter, grande gol di Lautaro Martinez: VIDEO

Manifestanti russi cantano "Zombie" dopo essere stati arrestati: il video

Zelensky pubblica l'ennesimo VIDEO di propaganda e alla fine fa l'occhiolino: il...

Fratelli di Crozza sull'Ucraina: "L'Italia ripudia la guerra. Perché mandare...

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

IL GIORNALE D'ITALIA
Il Quotidiano Indipendente

www.ecostampa.it

Spazio come sempre all'approfondimento su temi di attualità legati al mondo del vino. Sabato 12 alle 11,30 con The WineHunter Talks, nella Sala San Ansano al Santa Maria della Scala, Confcommercio Siena presenta la guida enogastronomica "I sentieri del gusto" e sarà premiato il ristorante vincitore di "Tra Borghi e Cantine - dove la tradizione incontra il gusto" nell'edizione 2021. Alle 13, The Origin of Wine, approfondimento online, e alle 14,30, in collaborazione con Università degli Studi di Siena e Banca Monte dei Paschi di Siena, il convegno "Nutraceutica e integratori, la nuova frontiera per l'agricoltura. Alla ricerca delle molecole pregiate che fanno bene all'organismo", il convegno si terrà on line. Alle 16, invece in presenza, Helmuth Köcher e la Regione Abruzzo presenteranno in anteprima il progetto "Abruzzo Sostenibile". Anche domenica 13 marzo si continueranno ad approfondire tante tematiche legate all'enogastronomia. Con i The WineHunter Talks, nella Sala San Ansano Santa Maria della Scala, alle 12 l'Associazione La Città del Cristallo presenterà "A ciascun vino il suo calice- la forma che conta", alle 14, l'AICOO, Associazione Italiana Conoscitori Olio Oliva, parlerà di "Come (Ri)conoscere l'olio di qualità" e alle 16.30 ANAG (Assaggiatori Grappe e Acquaviti) parlerà di "Distillati e Cioccolato".

Un percorso tra Tartare di ricciola con sedano, aneto, maionese alla senape e blinis, Ravioli di barbabietola con cuore di formaggio alle erbe Lingua di vitello, maionese verde al sedano e bisque di crostacei, Faraona rinascimento per arrivare a Ricciarelli e Cavallucci in un sol boccone. Sono solo alcuni dei piatti che si potranno degustare venerdì 11 marzo alle 20 con la Small Plates Dinner al Santa Maria Della Scala – Palazzo Squarcialupi. Ci saranno 11 operatori senesi, tra cui 8 ristoranti, una pasticceria, un produttore di dolci Igp ed un produttore di caffè. Con i piatti ci saranno dodici diversi abbinamenti. Il ristorante il Sasso proporrà una Tartare di ricciola con sedano, aneto, maionese alla senape e blinis abbinata con il vino Cantina di Merano 2017 Spumante Riserva 36 Brut DOC. L'Orto e un Quarto proporrà i Ravioli di barbabietola con cuore di formaggio alle erbe con Corte Capitelli 2020 Dirado Bio Rosé Millesimato Brut VSQ. Il Mugolone presenta Lingua di vitello, maionese verde al sedano e bisque di crostacei abbinata a Olbios 2020 Lupus In Fabula Vermentino Di Gallura Superiore. Il ristorante Betulia propone Il caciucco di ceci e spinaci con Casa alle Vacche 2018 Crocus Vernaccia Di San Gimignano Riserva DOCG.

Con il Continental - Sapor Divino troveremo Panino di farro scomposto con porchetta in agrodolce di vino chianti e cipolle caramellate con Vecchie Terre di Montefili 2018 Chianti Classico DOCG. Il ristorante San Desiderio propone Panino caldo con lampredotto e salsa verde insieme a Icario 2017 Vitaroccia Vino Nobile Di Montepulciano Riserva DOCG. Il piatto dell' Osteria Le Sorelline è il Tonno del Chianti cotto a bassa temperatura su purea di fagioli e scaglie di tartufo fresco con Ridolfi Montalcini 2017 Brunello Di Montalcino Classico DOCG. L' Antica Trattoria La Torre presenta Faraona rinascimento abbinato a Terre De La Custodia 2017 Maior Montefalco Sagrantino Classico DOCG. Ed ancora, il Nocino propone Mousse alla nocciola IGP Piemonte e variegatura al caffè abbinato a Tenuta Il Falchetto 2016 Piemonte Moscato Passito DOC. La Fabbrica del Panforte porterà in tavola Ricciarelli e Cavallucci in un sol boccone abbinati a Tenuta Di Artimino 2013 Occhio Di Pernice Vin Santo Di Carmignano DOC. Inoltre ci saranno cioccolati vari di Cacao Motum - Fabrica de Chocolate Momotombo e il caffè con Caffè GM.

Sabato 12 marzo, invece, ci sarà la cena alla Sala Lupe, presso il Palazzo Comunale, alle 20, a cura dell'organizzazione di Wine&Siena. 50 posti a sedere per un viaggio nella tradizione culinaria toscana e senese. Per prenotazioni è possibile contattare Elena Lapadula all'indirizzo

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

IL GIORNALE D'ITALIA
Il Quotidiano Indipendente

www.ecostampa.it

elapadula@confcommercio.siena.it. Preziose le collaborazioni con Camera di Commercio di Arezzo Siena, il Comune di Siena, Banca Monte dei Paschi di Siena. L'evento ha anche il patrocinio della Regione Toscana. Un percorso tra location uniche come il Palazzo Comunale, il Grand Hotel Continental Siena – Starhotels Collezione e Palazzo Squarcialupi al Santa Maria della Scala, che torna ad essere per il secondo anno la location principale delle degustazioni enogastronomiche.

Radio ufficiale dell'evento è Radio Monte Carlo. Sono media partner i Grandi Vini, Firenze Spettacolo, Canale 8, WineTV, Toscana Tascabile, Simona Geri The WineSetter, Thomas Taddeo Hispter Wine, Andrea Radic, Cantine Social, Glance e ReporterGourmet. Wine&Siena ha il patrocinio della Regione Toscana. Collaborano AICOO Associazione italiana conoscere l'olio d'oliva, ANAG, Associazione Nazionale Assaggiatori Grappa e Acquaviti delegazione della Toscana, FISAR, Federazione Italiana sommelier albergatori e ristoratori delegazione Antica Terra Siena e Valdelsa, AIS Toscana, Associazione Italiana Sommelier delegazione Siena, ONAV, Organizzazione nazionale assaggiatori di vino delegazione Siena. Sono partner tecnici Arco Spedizioni, Ip Industrie, Pulltex, Clean Accent, I Bibanesi, RCR Cristalleria italiana, Drink/Food Diffusion Pasquini, Soldati e SPF.

Tags: wine&siena siena vino degustazioni masterclass

Commenti

Scrivi/Scopri i commenti

Testata giornalistica registrata - Direttore responsabile Giovan Battista Vico - Reg. Trib. di Milano n°40 del 14/05/2020 - © 2022 - Il Giornale d'Italia

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

CORRIERE TORINO
Quotidiano
Diffusione: 3.323

www.ecostampa.it

Il vino
La birra

● Bricco del Bosco Vigne vecchie Grignolino 2016 Accornero Vignale Monferrato. L'azienda è la protagonista del progetto Monferace per la rivalutazione di questo antico vitigno nel rispetto delle tradizioni di un tempo. Grignolino in purezza, una selezione delle parcelle più vecchie (oltre 60 anni) nel vigneto Bricco del Bosco. Una viticoltura che esclude ogni tipo di trattamento con prodotti sintetici, resa molto bassa, tempi di vinificazione prolungati, affinamento di 30 mesi in tonneau di rovere e una sosta di due anni in bottiglia prima della messa un commercio. L'acidità e la tannicità che gli sono propri permettono di ottenere un vino longevo e complesso, ben diverso da come viene considerato attualmente. Un risultato premiato dalla critica internazionale. Tanti frutti neri, fiori appassiti e toni speziati di pepe nero con una lieve nota di tostatura. Prezzo 40 euro. *(piera genta)*

● La birra fatta con il vino. È il caso di Iga di Ruchè. Laccento Craft Beer, una dorata dai riflessi ambrati che ricordano il miele realizzata attraverso dieci giorni di fermentazione in serbatoi di acciaio inox e altri trenta di maturazione. Imbottigliata senza pastorizzazion e né microfiltrazion e e affinata 15 giorni in bottiglia, si presenta, dolce al palato (ma non stufa), equilibrata e con un piacevole e intenso retrogusto amaro. Il profumo è importante e ricorda la frutta candita. A realizzarla, l'azienda Agricola Montalbera, tra i comuni di Grana, Castagnole Monferrato e Montemagno, immersa a cavallo tra le due grandi zone vinicole del Piemonte: il Monferrato e le Langhe. Non lasciatevi distrarre dal fatto che si tratti di una birra: nove gradi e mezzo di alcool, da bere con moderazione e senza mettersi alla guida, immediatamen te dopo. Ne vale la pena. (s. d. c.)

Gourmet o creativa, la pizza con 5 milioni di like al mese

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

Sustainable Innovative Procurement - Products & Solutions
ENTERPRISES DAILY NEWS
Prodotti & Soluzioni Sostenibili e Innovativi

Wine-Siena Capolavori del Gusto

il: Marzo 05, 2022 In: Expo - Meetings, Retail - Food

stampa email

Wine-Siena Capolavori del Gusto. 129 produttori e 460 vini da tutta Italia per Wine&Siena 2022. Il percorso di degustazione si conferma al Santa Maria della Scala. Dal 12 al 14 marzo 2022 Siena celebra le eccellenze premiate da The WineHunter Award

129 produttori e 460 vini da tutta Italia

E' il percorso della 7^ edizione di Wine&Siena – Capolavori del gusto a Siena dal 12 al 14 marzo 2022 che torna in presenza, in totale sicurezza, ed inaugura l'anno di eventi in Toscana dedicati alla grande enogastronomia. Non solo, Wine&Siena dà il via a un intero anno di appuntamenti siglati The WineHunter.

Voluto dal Patron di Merano WineFestival Helmuth Köcher e dal presidente di Confcommercio Siena Stefano Bernardini l'evento immerge produttori e visitatori a Siena, dove il patrimonio culturale sposa le migliori produzioni enologiche e gastronomiche premiate da The WineHunter Award. Preziose le collaborazioni con Camera di Commercio di Arezzo Siena, il Comune di Siena, Banca Monte dei Paschi di Siena. L'evento ha anche il patrocinio della Regione Toscana. Un percorso tra location uniche come il Palazzo

SETTORI DI INNOVAZIONE

- Culture – Sustainability
- Energy
- Events – Media Partner
- Expo – Meetings
- Finance
- ICT – Security
- Mobility
- Office – Operations
- Real Estate
- Retail – Food
- Smart Building
- Tourism
- _BYinnovation Community
- _BYinnovation Publisher

NETWORK

MEDIA PARTNER

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

Comunale, il Grand Hotel Continental Siena – Starhotels Collezione e Palazzo Squarcialupi al Santa Maria della Scala, che torna ad essere per il secondo anno la location principale delle degustazioni enogastronomiche.

In questa settima edizione ci saranno 129 produttori che vengono da 16 regioni italiane. Ma ci saranno pure prodotti dall'estero da scoprire. Complessivamente potremo degustare 460 vini.

Tutti i produttori Per l'Alto Adige ci saranno Abbazia Di Novacella, Castelfeder, Kellerei Meran – Cantina Merano, Landesweingut Laimburg, Tenuta Hans Rottensteiner. Per il Trentino, Azienda Agricola Maso San Giorgio, Cantina Delaiti, Dario Dall'O', Cantina Lagertal. Per il Friuli Venezia Giulia ci saranno Alessio Komjanc E Figli, La Rajade, Petrussa. Per il Veneto ci saranno Tenuta Zago Gasparini, Cantina Col Dovigo, Colesel, Corte Capitelli. Dalla Lombardia arrivano La Travaglina. Lantieri De Paratico, Mirabella, Podere Selva Capuzza, Monsupello, Castello Di Cigognola. Dal Piemonte ci saranno Bel Colle, Bosca, Broccardo, Canato Marco, Giacomo Borgogno & Figli, Massimo Pastura – Cascina La Ghersa, Montalbera, Poderi Gianni Gagliardo, Tenuta Il Falchetto, Gozzelino Sergio, Uvamatris. Dall'Emilia Romagna arrivano Aljano, Cantine Ceci, Venturini Foschi, Faled Distillerie-Spiritoverdiano. Per il Lazio, Vinea Domini. Per le Marche, Distilleria Varnelli. Dall'Umbria arrivano Feudi Spada, Terre De La Custodia. Per l'Abruzzo, Cantina Mazzarosa, Cantina Orsogna 1964, Chiamami Quando Piove, ValoriCacao Motum, Fabrica de Chocolate Momotombo. Per la Campania, Corte Normanna Autentici Vignaioli, Il Casolare Divino, MissioN18, Marisa Cuomo, Alma De Lux – Spirits for Soul. Dalla Puglia ci sono Erminio Campa, Placido Volpone, Cantina Sampietrana. Per la Sicilia Cantine De Gregorio, Firriato. Per la Sardegna ci saranno Bentu Luna, Cantina Santa Maria La Palma, Tenute Olbios, Unmaredivino. Dall'Olanda ci sarà Wild Wad Oyster. Infine, dalla Toscana ci saranno Melini, Vini Apuani, Caccia Al Piano, Campo Alla Sughera, I Greppi, Castello Di Montepo', Tenuta Monterosola, La Fabbrica Del Panforte, Distilleria Deta, Lombardi & Visconti, Tenuta Di Artimino, Capezzana, Azienda Agricola Balbi – Fattoria il Capitano, Il Sosso, Agricoltori Del Chianti Geografico, Arillo In Terrabianca, Bucciarelli – Antico Podere Casanova, Carpineto, Casale Dello Sparviero, Castello Di Ama, Castello Di Fonterutoli, Castello Monterinaldi, Chioccioli Altadonna, Ciona S.S., Gagliole, Orlandini, Poggio Bonelli, Torcibrencoli, Tenuta Di Arceno, Piccini 1882, Tenuta di Campomaggio, Fattoria La Leccia, Vallepicciola, Cantina Boriassi, Tenute della Famiglia Cecchi, Vecchie Terre Di Montefili, Fattoria Camporignano, I Balzini, Podere Riparbella, Tenuta Mariani, Gli Archi, Podernuovo A Palazzone, Pensieri di Cavatina, Paradiso di Cacuci, Bellaria, Donatella Cinelli Colombini, Famiglia Fagnani Montalcino di Bagoga snc, La Serena, Ridolfi Montalcino, Terre Nere Campigli Vallone, La Gerla, Tenuta Del Buonamico, Tenuta Impostino, Icario, Montemercurio, Salcheto, Lunadoro, Cantina Le Fonti Di Chiarion Francesco, Casa Alle Vacche, Il Palagione, Castello Poggiarello, Nenni, Tenuta Di Trinoro, Il Borro.

Si inizia venerdì 11 marzo, taglio del nastro alle 18 a Palazzo Comunale per l'inaugurazione. E poi alle 20 torna la Small Plates Dinner al Santa Maria Della Scala – Palazzo Squarcialupi con 11 operatori senesi, tra cui 8 ristoranti, una pasticceria, un produttore di dolci Igp ed un produttore di caffè. Con i piatti ci saranno dodici diversi abbinamenti. I percorsi sensoriali prenderanno il via alle 11 di sabato 12 marzo al Santa Maria della Scala a Palazzo Squarcialupi dove si andrà avanti fino alle 18 con la degustazione di prodotti enogastronomici degli espositori Wine, Food & Spirits, Extrawine, i Consorzi. Qui, al Santa Maria della Scala, ci sarà anche la Winehunter Area bio&dynamica.

Tutti i dettagli della manifestazione

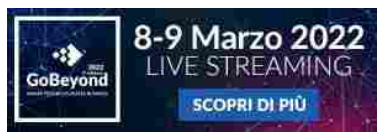
Radio ufficiale dell'evento è Radio Monte Carlo. Sono media partner i Grandi Vini, Firenze Spettacolo, Canale 3, WineTV, Toscana Tascabile, Simona Geri The WineSetter, Thomas Taddeo Hispter Wine, Andrea radic, Cantine Social, Glance e ReporterGourmet. Wine&Siena ha il patrocinio della Regione Toscana. Collaborano AICOO Associazione italiana conoscere l'olio d'oliva, ANAG, Associazione Nazionale Assaggiatori Grappa e Acquaviti delegazione della Toscana, FISAR, Federazione Italiana sommelier albergatori e ristoratori delegazione Antica Terra Siena e Valdelsa, AIS Toscana, Associazione Italiana Sommelier delegazione Siena, ONAV, Organizzazione nazionale assaggiatori di vino

ADACI
Associazione Italiana Acquisti e Supply Management

SUSTAINABLE LOGISTICS

BRaVem&t spin off POLITECNICO DI MILANO

EVENTI MEDIA PARTNER



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

delegazione Siena. Sono partner tecnici Arco Spedizioni, Ip Industrie, Pulltex, Clean Accent, I Bibanesi, RCR Cristalleria italiana, Drink/Food Diffusion Pasquini, Soldati e SPF.

Si ringraziano il Comune di Siena, Banca Monte dei Paschi di Siena, la Fondazione Monte dei Paschi di Siena, la Città del Cristallo, il Grand Hotel Continental Siena – Starhotels Collezione, l'Istituto di Istruzione Superiore Pellegrino Artusi, Federalberghi Siena e provincia Hotel Minerva, Athena, Santa Caterina, I Garden.

12 – 14 marzo

www.wineandsiena.com

Share Tweet Share Share Share

Precedente
25ma Giornata Frutticola

Successivo
Buon cibo è qualità ingredienti

Buon cibo è qualità ingredienti
Marzo 05, 2022

25ma Giornata Frutticola
Marzo 05, 2022

It's All Retail 2022
Marzo 04, 2022

JEREMY RIFKIN- BYINNOVATION DAY -ENERGIE RINNOVABILI IN ITALIA-

Media error: Format(s) not supported or source(s) not found

Scarica il file: https://byinnovation.eu/wp-content/uploads/2019/08/BY-DAY-2-Jeremy-Rifkin-La-grande-risorsa-delle-energie-rinnovabili-in-Italia-Intervista-27.05.2008.mp4.mp4?_=1

Scarica il file: http://byinnovation.eu/wp-content/uploads/2019/08/BY-DAY-2-Jeremy-Rifkin-La-grande-risorsa-delle-energie-rinnovabili-in-Italia-Intervista-27.05.2008.mp4.mp4?_=1

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Wine&Siena 2022: 129 produttori e 460 vini da tutta Italia

Un percorso tra location uniche come il Palazzo Comunale, il Grand Hotel Continental Siena – Starhotels Collezione e Palazzo Squarcialupi al Santa Maria della Scala

CRONACA EVENTI

Di **Redazione** | 5 Marzo 2022 alle 12:00

129 produttori e 460 vini da tutta Italia. E' il percorso della 7^ edizione di **Wine&Siena – Capolavori del gusto a** Siena dal 12 al 14 marzo 2022 che torna in presenza, in totale sicurezza, ed inaugura l'anno di eventi in Toscana dedicati alla grande enogastronomia. Non solo, **Wine&Siena dà il via a un intero anno di appuntamenti siglati The WineHunter.**

Voluto dal Patron di Merano WineFestival Helmuth Köcher e dal presidente di Confcommercio Siena Stefano Bernardini l'evento immerge produttori e visitatori a Siena, dove il patrimonio culturale sposa le migliori produzioni enologiche e gastronomiche premiate da The WineHunter Award. Preziose le collaborazioni con Camera di Commercio di Arezzo Siena, il Comune di Siena, Banca Monte dei Paschi di Siena. L'evento ha anche il patrocinio della Regione Toscana. **Un percorso tra location uniche come il Palazzo Comunale, il Grand Hotel Continental Siena – Starhotels Collezione e Palazzo Squarcialupi al Santa Maria della Scala**, che torna ad essere per il secondo anno la location principale delle degustazioni enogastronomiche.

In questa settima edizione ci saranno 129 produttori che vengono da 16 regioni italiane. Ma ci saranno pure prodotti dall'estero da scoprire.

Complessivamente potremo degustare 460 vini.

Palinsesto Radio - TV

+ Farmacie di turno

ULTIME NOTIZIE

Gaiole, da oggi inizia la raccolta per l'Ucraina

Il territorio si mobilita per l'Ucraina. A partire da oggi, venerdì 11, marzo fino a venerdì 18 marzo, è in...

11 Marzo 2022

Siena, 14 opere d'arte donate al 186° Reggimento Paracadutisti "Folgore"

11 Marzo 2022

DSU, mensa e alloggio gratuiti per gli studenti universitari ucraini

11 Marzo 2022

Siena, via ai corsi di propedeutica musicale nelle scuole d'infanzia

11 Marzo 2022

Cinque poltrone-letto donate alle Scotte dall'Associazione Arturo Pratelli

11 Marzo 2022

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

RADIOSIENATV.IT

www.ecostampa.it

Tutti i produttori Per l'Alto Adige ci saranno Abbazia Di Novacella, Castelfeder, Kellerei Meran – Cantina Merano, Landesweingut Laimburg, Tenuta Hans Rottensteiner. Per il Trentino, Azienda Agricola Maso San Giorgio, Cantina Delaiti, Dario Dall'O', Cantina Lagertal. Per il Friuli Venezia Giulia ci saranno Alessio Komjanc E Figli, La Rajade, Petrussa. Per il Veneto ci saranno Tenuta Zago Gasparini, Cantina Col Dovigo, Colesel, Corte Capitelli. Dalla Lombardia arrivano La Travaglina. Lantieri De Paratico, Mirabella, Podere Selva Capuzza, Monsupello, Castello Di Cigognola. Dal Piemonte ci saranno Bel Colle, Bosca, Broccardo, Canato Marco, Giacomo Borgogno & Figli, Massimo Pastura – Cascina La Ghersa, Montalbera, Poderi Gianni Gagliardo, Tenuta Il Falchetto, Gozzelino Sergio, Uvamatris. Dall'Emilia Romagna arrivano Aljano, Cantine Ceci, Venturini Foschi, Faled Distillerie-Spiritoverdiano. Per il Lazio, Vinea Domini. Per le Marche, Distilleria Varnelli. Dall'Umbria arrivano Feudi Spada, Terre De La Custodia. Per l'Abruzzo, Cantina Mazzarosa, Cantina Orsogna 1964, Chiamami Quando Piove, ValoriCacao Motum, Fabrica de Chocolate Momotombo. Per la Campania, Corte Normanna Autentici Vignaioli, Il Casolare Divino, MissioN18, Marisa Cuomo, Alma De Lux – Spirits for Soul. Dalla Puglia ci sono Erminio Campa, Placido Volpone, Cantina Sampietrana. Per la Sicilia Cantine De Gregorio, Firriato. Per la Sardegna ci saranno Bentu Luna, Cantina Santa Maria La Palma, Tenute Olbios, Unmaredivino. Dall'Olanda ci sarà Wild Wad Oyster. Infine, dalla Toscana ci saranno Melini, Vini Apuani, Caccia Al Piano, Campo Alla Sughera, I Greppi, Castello Di Montepo', Tenuta Monterosola, La Fabbrica Del Panforte, Distilleria Deta, Lombardi & Visconti, Tenuta Di Artimino, Capezzana, Azienda Agricola Balbi – Fattoria il Capitano, Il Sosso, Agricoltori Del Chianti Geografico, Arillo In Terrabianca, Bucciarelli – Antico Podere Casanova, Carpineto, Casale Dello Sparviero, Castello Di Ama, Castello Di Fonterutoli, Castello Monterinaldi, Chioccioli Altadonna, Ciona S.S., Gagliole, Orlandini, Poggio Bonelli, Torcibrencoli, Tenuta Di Arceno, Piccini 1882, Tenuta di Campomaggio, Fattoria La Leccia, Vallepicciola, Cantina Boriassi, Tenute della Famiglia Cecchi, Vecchie Terre Di Montefili, Fattoria Camporignano, I Balzini, Podere Riparbella, Tenuta Mariani, Gli Archi, Podernuovo A Palazzone, Pensieri di Cavatina, Paradiso di Cacuci, Bellaria, Donatella Cinelli Colombini, Famiglia Fagnani Montalcino di Bagoga snc, La Serena, Ridolfi Montalcino, Terre Nere Campigli Vallone, La Gerla, Tenuta Del Buonamico, Tenuta Impostino, Icario, Montemercurio, Salcheto, Lunadoro, Cantina Le Fonti Di Chiarion Francesco, Casa Alle Vacche, Il Palagione, Castello Poggiarello, Nenni, Tenuta Di Trinoro, Il Borro.

Si inizia venerdi 11 marzo, taglio del nastro alle 18 a Palazzo Comunale per l'inaugurazione. E poi alle 20 torna la Small Plates Dinner al Santa Maria Della Scala – Palazzo Squarcialupi con 11 operatori senesi, tra cui 8 ristoranti, una pasticceria, un produttore di dolci Igp ed un produttore di caffè. Con i piatti ci saranno dodici diversi abbinamenti. I percorsi sensoriali prenderanno il via alle 11 di sabato 12 marzo al Santa Maria della Scala a Palazzo Squarcialupi dove si andrà avanti fino alle 18 con la degustazione di prodotti enogastronomici degli espositori Wine, Food & Spirits, Extrawine, i Consorzi. Qui, al Santa Maria della Scala, ci sarà anche la Winehunter Area bio&dynamica.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

+39 0547 23821 lamadia@lamadia.com Cerca nel sito

SCOPRI TUTTI I SERVIZI
DELLA PIÙ COMPLETA ORGANIZZAZIONE PROFESSIONALE
DEL SETTORE FOOD

4 Marzo 2022 Appuntamenti

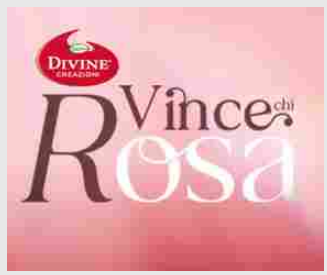
Wine&Siena – Capolavori del gusto: dal 12 al 14 marzo

È la 7^ edizione di **Wine&Siena – Capolavori del gusto a Siena** dal 12 al 14 marzo 2022 che **torna in presenza, in totale sicurezza, ed inaugura l'anno di eventi in Toscana dedicati alla grande enogastronomia**. Non solo, Wine&Siena dà il via a un intero anno di appuntamenti siglati The WineHunter. Voluto dal **Patron di Merano WineFestival Helmuth Köcher e dal presidente di Confcommercio Siena Stefano Bernardini** l'evento immerge produttori e visitatori a Siena, dove il patrimonio culturale sposa **le migliori produzioni enologiche e gastronomiche premiate da The WineHunter Award**. Preziose le collaborazioni con **Camera di Commercio di Arezzo Siena**, il **Comune di Siena, Banca Monte dei Paschi di Siena. L'evento ha anche il patrocinio della Regione Toscana**. Un percorso tra location uniche come il Palazzo Comunale, il **Grand Hotel Continental Siena – Starhotels Collezione** e

EDITORIALI

Io speriamo che me la cavo

Non mi vedrete mai né qui, né sulla poco amata piazza Facebook, confondermi tra la pletora di coloro che – già CT della nazionale di calcio, poi convertiti a virologi e ora a...



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

Palazzo Squarcialupi al Santa Maria della Scala, che torna ad essere per il secondo anno la **location principale delle degustazioni enogastronomiche**.

Si inizia **venerdì 11 marzo**, **taglio del nastro alle 18 a Palazzo Comunale** per l'inaugurazione. E poi **alle 20 torna la Small Plates Dinner al Santa Maria Della Scala – Palazzo Squarcialupi con dodici ristoratori e dodici diversi abbinamenti.** Con i **percorsi sensoriali si parte alle 11 di sabato 12 marzo al Santa Maria della Scala a Palazzo Squarcialupi dove si andrà avanti fino alle 18** con la degustazione di prodotti enogastronomici degli espositori Wine, Food & Spirits, Extrawine, i Consorzi. In degustazione ci saranno **460 vini** e **129 produttori**. Qui, al Santa Maria della Scala, ci sarà anche la Winehunter Area bio&dynamica.

Il programma di sabato 12 marzo

Alle **11**, con **The WineHunter Talks**, nella Sala San Ansano al Santa Maria della Scala, Confcommercio Siena **presenta la guida enogastronomica "I sentieri del gusto"** e sarà premiato il **ristorante vincitore di "Tra Borghi e Cantine – dove la tradizione incontra il gusto" nell'edizione 2021**. Alle 13, **The Origin of Wine,** approfondimento online, e alle 14,30, in collaborazione con Università degli Studi di Siena e Banca Monte dei Paschi di Siena, il convegno "**Nutraceutica e integratori, la nuova frontiera per l'agricoltura. Alla ricerca delle molecole pregiate che fanno bene all'organismo**", il convegno si terrà on line. Alle 16, invece in presenza, Helmuth Köcher e la Regione Abruzzo presenteranno in anteprima il progetto "**Abruzzo Sostenibile**". Dalle 12 alle 17 sarà possibile scoprire **Palazzo Sansedoni** attraverso **due visite guidate** nelle stanze settecentesche dove è conservata la collezione della Fondazione Monte dei Paschi di Siena. E' obbligatoria la prenotazione inviando una mail a info@verniceprogetti.it o telefonando al numero 0577226406. I visitatori saranno accompagnati nelle stanze che furono dimora della nobile famiglia senese dei Sansedoni e che, attualmente, ospitano la Collezione Opere d'Arte della Fondazione Monte dei Paschi di Siena. La visita guidata permetterà di far conoscere la storia del Palazzo, dei personaggi che lo hanno abitato e dei suoi tesori nascosti attraverso illustrazioni aneddoti e racconti.

Il 12 marzo ci saranno anche le **Masterclasses**, degustazioni guidate alla scoperta di vini e terroir, storie di eccellenza e realtà enogastronomiche che si terranno al **Grand Hotel Continental Siena – Starhotels Collezione**. **Alle 12, I Vini del Friuli**, degustazione guidata a cura di Marcello Vagini e AIS dove si potranno conoscere i prodotti di Petrussa (2019 Schioppettino di Prepotto DOC, 2020 Chardonnay S.Elena DOC), m anche di Komjanc (2020 Ribolla Gialla Collio DOC e 2018 Picolit Collio). Nella masterclass delle **14,30** sarà possibile scoprire il **"Timorasso"**, degustazione guidata a cura di Massimo Pastura e Slow Wine – condotta di Siena. Ci saranno 2018 Derthona Sivoy Colli Tortonesi Timorasso DOC, 2015 Derthona Sivoy Colli Tortonesi Timorasso DOC, 2014 Derthona Riserva Timian Colli Tortonesi Timorasso Riserva DOC, 2010 Derthona Riserva Timian Colli Tortonesi Timorasso Riserva DOC, 2006 Derthona Riserva Timian Colli Tortonesi Timorasso Riserva DOC. Alle **17,30**, inoltre, **verticale con Il Borro**, degustazione guidata a cura di Salvatore Ferragamo e FISAR. Ci saranno 2018 Il Borro Toscana Rosso IGT, 2017 Il Borro Toscana Rosso IGT, 2008 Il Borro Toscana Rosso IGT, 2004 Il Borro Toscana Rosso IGT, 1999 Il Borro Toscana Rosso IGT.

Il programma di domenica 13 marzo

Domenica Wine&Siena continua con i percorsi enogastronomici al Santa Maria della Scala, Palazzo Squarcialupi, dalle 11 alle 18. Con i **The WineHunter Talks**, nella Sala San Ansano Santa Maria della Scala, alle 12 l'Associazione La Città del Cristallo presenterà "**A ciascun vino il suo calice-la forma che conta**", alle 14, l'AICOO, Associazione Italiana Conoscitori Olio Oliva, parlerà di

LA CULTURA DEL BENESSERE

Il danno delle calorie liquide

Incalcolabili perché spesso coperti da cattiva informazione

Molto spesso, su queste pagine, ho accennato a quanto possano creare problemi di salute determinati tipi di bevande, alcoliche o meno. Oggi vorrei affrontare il problema in modo più dettagliato soffermandomi maggiormente sulle...

IL FOCUS DI ALESSANDRO ROSSI

Fine Wine Clubs

Quali caratteristiche deve avere un vino per collocarsi nell'Olimpo enologico e come diventare membri di un contesto esclusivo di wine lovers

Prima di addentrarci alla scoperta dei Fine Wine Club, occorre intenderci su cosa siano

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

"Come (Ri)conoscere l'olio di qualità" e alle 16.30 ANAG (Assaggiatori Grappe e Acquaviti) parlerà di **"Distillati e Cioccolato".**

Alle **11:30** al Grand Hotel Continental Siena – Starhotels Collezione tornano le **Masterclasses**. Si inizia con **"Vini In Anfora – La sfida Italia – Georgia – L'origine"**, degustazione guidata a cura di Helmuth Köcher The Wine Hunter. Si potranno scoprire Il Borro 2019 Petruna Valdarno di Sopra DOC, Castello Poggiarello 2019 Sic Et Simpliciter Rosso D'Anfora Toscana IGT, Montalbera, 2018 Lanfora Grignolino D'Asti DOC, Chateau Mukhrani 2017 Qvevri Grand Vin De Georgie, Monastery Qvevri Saperavi 2017 Ojaleshi Dry Red Wine. **Alle 14, Super Tuscan**, degustazione guidata a cura di Andrea Frassineti Consigliere Nazionale ONAV. Si potranno scoprire i vini della Tenuta di Trinoro con Calogero Portannese e Lorenzo Fornaini. **Alle 17.30, I Vini di "Andrea Vanni"**, degustazione guidata a cura di Gianpaolo Betti in cui si potranno scoprire Selva Capuzza 2020 Selva Lugana DOC Luca Formentini, Cantina Merano 2012 V Years DOC Michael Zueg, Petrussa 2018 Schioppettino di Prepotto DOC Paolo Petrussa, Castelfeder 2017 Borgum Novum Pinot Nero Riserva DOC Ines Giovannet, Castello di Ama 2018 Vigneto Bellavista Chianti Classico Gran Selezione DOCG Marco Pallanti, Salcheto 2016 Salco Vino Nobile di Montepulciano DOCG Marco Sodini, Vecchie Terre di Montefili 2015 Anfiteatro IGT Stefano Toccafondi, Tenuta di Capezzana 2008 Trefiano Riserva DOCG Claudio Consales. **Tutte le Masterclasses devono essere prenotate su www.wine&siena.com o ticket office**.

Infine, con Wine&Siena 2022 torna **la giornata di lunedì 14 marzo dedicata agli operatori del settore e alla stampa**, occasione unica per degustare e scoprire nuovi prodotti e conoscere le aziende produttrici.

siena | The WineHunter Award | Toscana | vini | vino | Wine&Siena

i "fine wines". D'istinto verrebbe da descriverli come quei vini costosissimi, con prezzi in euro dalle 3 cifre in...

LA SCELTA VEGANA

Impennata dei pasti veg in volo e a domicilio col benestare dell'OMS

SEMPRE PIÙ PASSEGGERI AEREI SCELGONO PASTI PLANT-BASED In un comunicato di Gennaio 2022, Emirates, Compagnia aerea di bandiera dell'Emirato Arabo di Dubai, conferma che i pasti 100% vegetali sono i più richiesti a...

INSALA

La "NON" tovaglia

La tendenza a togliere le tovaglie è moda, necessità o evoluzione?

Negli ultimi anni la ristorazione ha attraversato un profondo cambiamento strutturale e culturale, abbattendo convinzioni e pregiudizi a cui eravamo abituati, rimodulando un nuovo concetto di accoglienza che, passando dalla cucina, ha investito...

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

nove da Firenze

www.ecostampa.it

Agroalimentare

Il vino e i capolavori del gusto

Wine&Siena 2022: in arrivo 129 produttori e 460 vini da tutta Italia

Redazione Nove da Firenze
04 marzo 2022 18:06

129 produttori e 460 vini da tutta Italia. E' il percorso della 7^ edizione di **Wine&Siena – Capolavori del gusto a Siena** dal 12 al 14 marzo 2022 che **torna in presenza, in totale sicurezza, ed inaugura l'anno di eventi in Toscana dedicati alla grande enogastronomia**. Non solo, Wine&Siena dà il via a un intero anno di appuntamenti siglati The WineHunter.

Voluto dal **Patron di Merano WineFestival Helmuth Köcher e dal presidente di Confcommercio Siena Stefano Bernardini** l'evento immerge produttori e visitatori a Siena, dove il patrimonio culturale sposa **le migliori produzioni enologiche e gastronomiche premiate da The WineHunter Award**. Preziose le collaborazioni con **Camera di Commercio di Arezzo Siena**, il **Comune di Siena, Banca Monte dei Paschi di Siena. L'evento ha anche il patrocinio della Regione Toscana**. Un percorso tra location uniche come il Palazzo Comunale, il **Grand Hotel Continental Siena – Starhotels Collezione** e **Palazzo Squarcialupi al Santa Maria della Scala**, che torna ad essere per il secondo anno la **location principale delle degustazioni**

Ultimi Video

FIORENTINA
Offese a Firenze da TuttoJuve.net

VIDEO
La base logistica toscana per portare aiuti in Ucraina

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

nove da Firenze

www.ecostampa.it

enogastronomiche.

In questa settima edizione ci saranno **129 produttori che vengono da 16 regioni italiane**. Ma ci saranno pure prodotti dall'estero da scoprire. **Complessivamente potremo degustare 460 vini**.

Tutti i produttori Per **l'Alto Adige** ci saranno Abbazia Di Novacella, Castelfeder, Kellerei Meran - Cantina Merano, Landesweingut Laimburg, Tenuta Hans Rottensteiner. Per il **Trentino**, Azienda Agricola Maso San Giorgio, Cantina Delaiti, Dario Dall'O', Cantina Lagertal. Per il **Friuli Venezia Giulia** ci saranno Alessio Komjanc E Figli, La Rajade, Petrussa. Per il **Veneto** ci saranno Tenuta Zago Gasparini, Cantina Col Dovigo, Colesel, Corte Capitelli.

Dalla **Lombardia** arrivano La Travaglina. Lantieri De Paratico, Mirabella, Podere Selva Capuzza, Monsupello, Castello Di Cigognola. Dal **Piemonte** ci saranno Bel Colle, Bosca, Broccardo, Canato Marco, Giacomo Borgogno & Figli, Massimo Pastura - Cascina La Ghersa, Montalbera, Poderi Gianni Gagliardo, Tenuta Il Falchetto, Gozzelino Sergio, Uvamatris. **Dall'Emilia Romagna** arrivano Aljano, Cantine Ceci, Venturini Foschi, Faled Distillerie-Spiritoverdiano.

Per il **Lazio**, Vinea Domini. Per le **Marche**, Distilleria Varnelli. Dall'**Umbria** arrivano Feudi Spada, Terre De La Custodia. Per l'**Abruzzo**, Cantina Mazzarosa, Cantina Orsogna 1964, Chiamami Quando Piove, ValoriCacao Motum, Fabrica de Chocolate Momotombo. Per la **Campania**, Corte Normanna Autentici Vignaioli, Il Casolare Divino, MissioN18, Marisa Cuomo, Alma De Lux - Spirits for Soul. Dalla **Puglia** ci sono Erminio Campa, Placido Volpone, Cantina Sampietrana.

Per la **Sicilia** Cantine De Gregorio, Firriato. Per la **Sardegna** ci saranno Bentu Luna, Cantina Santa Maria La Palma, Tenute Olbios, Unmaredivino. Dall'**Olanda** ci sarà Wild Wad Oyster. Infine, dalla **Toscana** ci saranno Melini, Vini Apuani, Caccia Al Piano, Campo Alla Sughera, I Greppi, Castello Di Montepo', Tenuta Monterosola, La Fabbrica Del Panforte, Distilleria Deta, Lombardi & Visconti, Tenuta Di Artimino, Capezzana, Azienda Agricola Balbi - Fattoria il Capitano, Il Sosso, Agricoltori Del Chianti Geografico, Arillo In Terrabianca, Bucciarelli - Antico Podere Casanova, Carpineto, Casale Dello Sparviero, Castello Di Ama, Castello Di Fonterutoli, Castello Monterinaldi, Chioccioli Altadonna, Ciona S.S., Gagliole, Orlandini, Poggio Bonelli, Torcibrencoli, Tenuta Di Arceno, Piccini 1882, Tenuta di Campomaggio, Fattoria La Leccia, Vallepicciola, Cantina Boriassi, Tenute della Famiglia Cecchi, Vecchie Terre Di Montefili, Fattoria Camporignano, I Balzini, Podere Riparbella, Tenuta Mariani, Gli Archi, Podernuovo A Palazzone, Pensieri di Cavatina, Paradiso di Cacuci, Bellaria, Donatella Cinelli Colombini, Famiglia Fagnani Montalcino di Bagoga snc, La Serena, Ridolfi Montalcino, Terre Nere Campigli Vallone, La Gerla, Tenuta Del Buonamico, Tenuta Impostino, Icario, Montemercurio, Salcheto, Lunadoro, Cantina Le Fonti Di Chiarion Francesco, Casa Alle Vacche, Il Palagione, Castello Poggiarello, Nenni, Tenuta Di Trinoro, Il Borro.

Si inizia **venerdì 11 marzo, taglio del nastro alle 18 a Palazzo Comunale** per l'inaugurazione. E poi **alle 20 torna la Small Plates Dinner al Santa Maria Della**

Fiorentina

FIORENTINA

Offese a Firenze da TuttoJuve.net

Ultime news

AGROALIMENTARE

Il vino e i capolavori del gusto

CRONACA

Emergenza Ucraina, RideMovi risponde all'appello del Comune

Calendario 2022

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

nove da Firenze

www.ecostampa.it

Scala – Palazzo Squarcialupi con 11 operatori senesi, tra cui 8 ristoranti, una pasticceria, un produttore di dolci Igp ed un produttore di caffè. Con i piatti ci saranno dodici diversi abbinamenti. I **percorsi sensoriali prenderanno il via alle 11 di sabato 12 marzo al Santa Maria della Scala a Palazzo Squarcialupi dove si andrà avanti fino alle 18** con la degustazione di prodotti enogastronomici degli espositori Wine, Food & Spirits, Extrawine, i Consorzi. Qui, al Santa Maria della Scala, ci sarà anche la Winehunter Area bio&dynamica.

Tutti i dettagli della manifestazione

Radio ufficiale dell'evento è Radio Monte Carlo. Sono media partner i **Grandi Vini, Firenze Spettacolo, Canale 3, WineTV, Toscana Tascabile, Simona Geri The WineSetter, Thomas Taddeo Hispter Wine, Andrea radic, Cantine Social, Glance e ReporterGourmet. Wine&Siena ha il patrocinio della Regione Toscana**. **Collaborano AICOO** Associazione italiana conoscere l'olio d'oliva, **ANAG,** Associazione Nazionale Assaggiatori Grappa e Acquaviti delegazione della Toscana, **FISAR**, Federazione Italiana sommelier albergatori e ristoratori delegazione Antica Terra Siena e Valdelsa, **AIS Toscana**, Associazione Italiana Sommelier delegazione Siena, **ONAV**, Organizzazione nazionale assaggiatori di vino delegazione Siena.

Sonopartner tecnici **Arco Spedizioni, Ip Industrie, Pulltex, Clean Accent, I Bibanesi, RCR Cristalleria italiana, Drink/Food Diffusion Pasquini, Soldati e SPF.**

L'organizzazione ringrazia il **Comune di Siena, Banca Monte dei Paschi di Siena, la Fondazione Monte dei Paschi di Siena, la Città del Cristallo,** il **Grand Hotel Continental Siena – Starhotels Collezione, l'Istituto di Istruzione Superiore Pellegrino Artusi, Federalberghi Siena e provincia Hotel Minerva, Athena, Santa Caterina, l Garden**.

IN EVIDENZA

Offese a Firenze da TuttoJuve.net

Via delle Bagnese, crolla muro di notte: strada chiusa

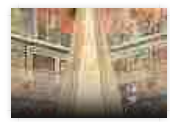
'Putin gobbo': il cartello anti-juventino spopola sul web

L'Esperto Risponde

LA PSICOLOGA RISPONDE
Allarme baby gang a scuola e fuori

TECNICO BOLLETTE
Torna il Mercato delle Opportunità

GUIDA ANTIQUARIA
Palazzo Davanzati chiuso al pubblico dal 21 marzo al 23 giugno



L'AVVOCATO RISPONDE
Le barriere architettoniche in immobili vincolati

DIFESA CIVICA
Lockdown ed emergenza pandemica: la sentenza del tribunale di Pisa

LA VETERINARIA RISPONDE
Il mio cane mangia l'erba quando siamo al parco

I Più Letti

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

SIENA FREE

www.ecostampa.it

SIENA FREE
QUOTIDIANO ONLINE di Siena e provincia e della Toscana

AGROALIMENTARE-ENOGASTRONOMIA

129 produttori e 460 vini da tutta Italia per Wine&Siena 2022

Venerdì 04 Marzo 2022 16:41

BOOKMARK

Il percorso di degustazione si conferma al Santa Maria della Scala. Dal 12 al 14 marzo 2022 Siena celebra le eccellenze premiate da The WineHunter Award

129 produttori e 460 vini da tutta Italia. E' il percorso della 7^ edizione di Wine&Siena – Capolavori del gusto a Siena dal 12 al 14 marzo 2022 che torna in presenza, in totale sicurezza, ed inaugura l'anno di eventi in Toscana dedicati alla grande enogastronomia. Non solo, Wine&Siena dà il via a un intero anno di appuntamenti siglati The WineHunter.

Voluto dal patron di Merano WineFestival Helmuth Köcher e dal presidente di Confcommercio Siena Stefano Bernardini l'evento immerge produttori e visitatori a Siena, dove il patrimonio culturale sposa le migliori produzioni enologiche e gastronomiche premiate da The WineHunter Award. Preziose le collaborazioni con Camera di Commercio di Arezzo Siena, il Comune di Siena, Banca Monte dei Paschi di Siena. L'evento ha anche il patrocinio della Regione Toscana. Un percorso tra location uniche come il Palazzo Comunale, il Grand Hotel Continental Siena – Starhotels Collezione e Palazzo Squarcialupi al Santa Maria della Scala, che torna ad essere per il secondo anno la location principale delle degustazioni enogastronomiche.

In questa settima edizione ci saranno 129 produttori che vengono da 16 regioni italiane. Ma ci saranno pure prodotti dall'estero da scoprire. Complessivamente potremo degustare 460 vini.

Tutti i produttori Per l'Alto Adige ci saranno Abbazia Di Novacella, Castelfeder, Kellerei Meran - Cantina Merano, Landesweingut Laimburg, Tenuta Hans Rottensteiner. Per il Trentino, Azienda Agricola Maso San Giorgio, Cantina Delaiti, Dario Dall'O', Cantina

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

SIENA FREE

www.ecostampa.it

Lagertal. Per il Friuli Venezia Giulia ci saranno Alessio Komjanc E Figli, La Rajade, Petrussa. Per il Veneto ci saranno Tenuta Zago Gasparini, Cantina Col Dovigo, Colesel, Corte Capitelli. Dalla Lombardia arrivano La Travaglina. Lantieri De Paratico, Mirabella, Podere Selva Capuzza, Monsupello, Castello Di Cigognola. Dal Piemonte ci saranno Bel Colle, Bosca, Broccardo, Canato Marco, Giacomo Borgogno & Figli, Massimo Pastura - Cascina La Ghersa, Montalbera, Poderi Gianni Gagliardo, Tenuta Il Falchetto, Gozzelino Sergio, Uvamatris. Dall'Emilia Romagna arrivano Aljano, Cantine Ceci, Venturini Foschi, Faled Distillerie-Spiritoverdiano. Per il Lazio, Vinea Domini. Per le Marche, Distilleria Varnelli. Dall'Umbria arrivano Feudi Spada, Terre De La Custodia. Per l'Abruzzo, Cantina Mazzarosa, Cantina Orsogna 1964, Chiamami Quando Piove, ValoriCacao Motum, Fabrica de Chocolate Momotombo. Per la Campania, Corte Normanna Autentici Vignaioli, Il Casolare Divino, MissioN18, Marisa Cuomo, Alma De Lux - Spirits for Soul. Dalla Puglia ci sono Erminio Campa, Placido Volpone, Cantina Sampietrana. Per la Sicilia Cantine De Gregorio, Firriato. Per la Sardegna ci saranno Bentu Luna, Cantina Santa Maria La Palma, Tenute Olbios, Unmaredivino. Dall'Olanda ci sarà Wild Wad Oyster. Infine, dalla Toscana ci saranno Melini, Vini Apuani, Caccia Al Piano, Campo Alla Sughera, I Greppi, Castello Di Montepo', Tenuta Monterosola, La Fabbrica Del Panforte, Distilleria Deta, Lombardi & Visconti, Tenuta Di Artimino, Capezzana, Azienda Agricola Balbi - Fattoria il Capitano, Il Sosso, Agricoltori Del Chianti Geografico, Arillo In Terrabianca, Bucciarelli - Antico Podere Casanova, Carpineto, Casale Dello Sparviero, Castello Di Ama, Castello Di Fonterutoli, Castello Monterinaldi, Chioccioli Altadonna, Ciona S.S., Gagliole, Orlandini, Poggio Bonelli, Torcibrencoli, Tenuta Di Arceno, Piccini 1882, Tenuta di Campomaggio, Fattoria La Leccia, Vallepicciola, Cantina Boriassi, Tenute della Famiglia Cecchi, Vecchie Terre Di Montefili, Fattoria Camporignano, I Balzini, Podere Riparbella, Tenuta Mariani, Gli Archi, Podernuovo A Palazzone, Pensieri di Cavatina, Paradiso di Cacuci, Bellaria, Donatella Cinelli Colombini, Famiglia Fagnani Montalcino di Bagoga snc, La Serena, Ridolfi Montalcino, Terre Nere Campigli Vallone, La Gerla, Tenuta Del Buonamico, Tenuta Impostino, Icario, Montemercurio, Salcheto, Lunadoro, Cantina Le Fonti Di Chiarion Francesco, Casa Alle Vacche, Il Palagione, Castello Poggiarello, Nenni, Tenuta Di Trinoro, Il Borro.

Si inizia venerdì 11 marzo, taglio del nastro alle 18 a Palazzo Comunale per l'inaugurazione. E poi alle 20 torna la Small Plates Dinner al Santa Maria Della Scala – Palazzo Squarcialupi con 11 operatori senesi, tra cui 8 ristoranti, una pasticceria, un produttore di dolci Igp ed un produttore di caffè. Con i piatti ci saranno dodici diversi abbinamenti. I percorsi sensoriali prenderanno il via alle 11 di sabato 12 marzo al Santa Maria della Scala a Palazzo Squarcialupi dove si andrà avanti fino alle 18 con la degustazione di prodotti enogastronomici degli espositori Wine, Food & Spirits, Extrawine, i Consorzi. Qui, al Santa Maria della Scala, ci sarà anche la Winehunter Area bio&dynamica.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

mentelocale.it
www.ecostampa.it

Attualità e tendenze | Torino | StarHotel Majestic, Corso Vittorio Emanuele II 54

Evento di degustazione Go Wine allo StarHotel Majestic

Giovedì 3 marzo 2022
Ore 16:30

CATEGORIE
- Concerti e Nightlife
- Teatro e Spettacoli
- Ristoranti e Sagre
- Mostre e Musei
- Bambini e Famiglia
- Shopping e Moda
- Cinema e TV
- Itinerari e Visite
- Sport e Fitness
- Libri e Incontri
- Benessere e Salute
- Attualità e Tendenze

Calendario
Date, orari e biglietti

Giovedì 3 marzo evento di degustazione Go Wine a Torino, allo **StarHotel Majestic**, dedicato al **Concorso Letterario Nazionale *Bere il Territorio***. **Tredici cantine piemontesi** partecipano alla serata e raccontano il loro ***Vino d'Autore***, un premio riservato ad esponenti del mondo della cultura e del settore gastronomico, teso a valorizzare uno speciale rapporto di attività e comunicazione a favore del vino. Nel corso della serata verrà presentato

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

mentelocale.it
www.ecostampa.it

il **bando di partecipazione** del Concorso, che raggiunge nella primavera 2022 il traguardo della **ventunesima edizione**.
Spazio7 e **Piano35** sono i **due ristoranti premiati:** rappresentano non solo **due visioni di grande cucina**, ma anche luoghi di grande fascino da conoscere, con il legame fra cucina e arte per il ristorante **Spazio7** e la collocazione nel grattacielo di Intesa San Paolo per il ristorante Piano 35. Riceveranno il premio in sala lo chef di **Piano35 Marco Sacco** e il titolare di **Spazio7 Emilio Re Rebaudengo**, e saranno coinvolti in una conversazione sul tema della serata, ovvero il linguaggio in cucina e in cantina. Il banco d'assaggio vedrà protagoniste tredici cantine presenti in sala con il loro **Vino d'Autore** e le loro altre selezioni di vini. Al loro fianco due cantine emergenti del territorio piemontese.

Ecco l'elenco delle cantine protagoniste al banco d'assaggio e il loro Vino d'Autore: ***Alario Claudio*** *– Diano d'Alba (Cn), Premio Vino d'Autore al Dolcetto di Diano d'Alba Superiore Sorì Pradurent;* ***Cantina dei Produttori Nebbiolo di Carema*** *(To), Premio Vino d'Autore al Carema;* ***Cantina Sociale di Castagnole Monferrato*** *(At), Premio Vino d'Autore al Ruchè di Castagnole Monferrato Terre dei Roggeri;* ***Caudrina*** *– Castiglione Tinella (Cn), Premio Vino d'Autore al Moscato d'Asti La Galeisa;* ***Chionetti Quinto & figlio*** *– Dogliani (Cn), Premio Vino d'Autore al Dogliani Briccolero;* ***Colle Manora*** *– Quargnento (Al), Premio Vino d'Autore al Barbera d'Asti Superiore Manora;* ***L'Autin*** *– Barge (Cn), Premio Vino d'Autore al Metodo Classico Brut Eli;* ***Mauro Vini*** *– Dronero (Cn), Premio Vino d'Autore al Nebbiolo di Dronero Drôné;* ***Montalbera*** *– Castagnole Monferrato (At), Premio Vino d'Autore al Ruchè di Castagnole Monferrato Riserva Limpronta;* ***Nizza Silvano*** *– Santo Stefano Roero (Cn), Premio Vino d'Autore al Roero Riserva Ca' Boscarone;* ***Reverdito Michele*** *– La Morra (Cn), Premio Vino d'Autore al Barolo Badarina;* ***Tenute Sella*** *– Lessona (Bi), Premio Vino d'Autore al Lessona San Sebastiano allo Zoppo;* ***Torraccia del Piantavigna*** *– Ghemme (No), Premio Vino d'Autore al Ghemme Vigna Pellizzane*
Nella sezione cantine emergenti piemontesi: ***Biné*** *– Novi Ligure (Al);* ***Cascina Langairolo*** *– Trezzo Tinella (Cn)*
Orari del Banco d'assaggio:

- 16:30-18:00: turno di degustazione riservato ad un pubblico di operatori del settore ristorazione, enoteche e stampa;

- 17:45: breve conferenza di presentazione e consegna del Premio Speciale ***Vino d'Autore***;

- 18-20: primo turno di degustazione aperto al pubblico di enoappassionati;

- 20-22: secondo turno di degustazione aperto al pubblico di enoappassionati.
Informazioni
La modalità di prenotazione obbligatoria è compilare il *form online* presente sul sito internet di **Go Wine**

Potrebbe interessarti anche:

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

Wine&Siena apre il calendario dei grandi eventi del vino in Toscana

Pubblicato il 3 marzo 2022

Il percorso di degustazione si conferma al Santa Maria della Scala. Dal 12 al 14 marzo 2022 Siena celebra le eccellenze premiate da The WineHunter Award

Sei masterclasses di eccellenza, dal Timorasso ai vini del Friuli passando dai SuperTuscan fino ai vini in anfora ed i vini di Salvatore Ferragamo. Tante occasioni di approfondimento, il convegno sulla nutraceutica, 460 vini da scoprire. E una dedica. Quella ad **Andrea Vanni**, collaboratore di Helmuth Köcher e ideatore di Wine&Siena, scomparso recentemente e prematuramente.

E' la 7^ edizione di **Wine&Siena – Capolavori del gusto a Siena** dal 12 al 14 marzo 2022 che **torna in presenza, in totale sicurezza, ed inaugura l'anno di eventi in Toscana dedicati alla grande enogastronomia**. Non solo, Wine&Siena dà il via a un intero anno di appuntamenti siglati The WineHunter. Voluto dal **Patron di Merano WineFestival Helmuth Köcher e dal presidente di Confcommercio Siena Stefano Bernardini** l'evento immerge produttori e visitatori a Siena, dove il patrimonio culturale sposa **le migliori produzioni enologiche e gastronomiche premiate da The WineHunter Award**. Preziose le collaborazioni con **Camera di Commercio di Arezzo Siena**, il **Comune di Siena, Banca Monte dei Paschi di Siena. L'evento ha anche il patrocinio della Regione Toscana**. Un percorso tra location uniche come il Palazzo Comunale, il **Grand Hotel Continental Siena – Starhotels Collezione** e **Palazzo Squarcialupi al Santa Maria della Scala**, che torna ad essere per il secondo anno la **location principale delle degustazioni enogastronomiche**.

Si inizia **venerdì 11 marzo**, **taglio del nastro alle 18 a Palazzo Comunale** per l'inaugurazione. E poi **alle 20 torna la Small Plates Dinner al Santa Maria Della Scala – Palazzo Squarcialupi con dodici ristoratori e dodici diversi abbinamenti.** Con i **percorsi sensoriali si parte alle 11 di sabato 12 marzo al Santa Maria della Scala a Palazzo Squarcialupi dove si andrà avanti fino alle 18** con la degustazione di prodotti enogastronomici degli espositori Wine, Food & Spirits, Extrawine, i Consorzi. In degustazione ci saranno **460 vini** e **129 produttori**. Qui, al Santa Maria della Scala, ci sarà anche la Winehunter Area bio&dynamica.

Il programma di sabato 12 marzo

Alle **11**, con **The WineHunter Talks**, nella Sala San Ansano al Santa Maria della Scala, Confcommercio Siena **presenta la guida enogastronomica "I sentieri del gusto"** e sarà premiato il **ristorante vincitore di "Tra Borghi e Cantine – dove la tradizione incontra il gusto" nell'edizione 2021**. Alle 13, **The Origin of Wine,** approfondimento online, e alle 14,30, in collaborazione con Università degli Studi di Siena e Banca Monte dei Paschi di Siena, il convegno "**Nutraceutica e integratori, la nuova frontiera per l'agricoltura. Alla ricerca delle molecole pregiate che fanno bene all'organismo**", il convegno si terrà on line. Alle 16, invece in presenza, Helmuth Köcher e la Regione Abruzzo presenteranno in anteprima il progetto "**Abruzzo Sostenibile**". Dalle 12 alle 17 sarà possibile scoprire **Palazzo Sansedoni** attraverso **due visite guidate** nelle stanze settecentesche dove è conservata la collezione della Fondazione Monte dei Paschi di Siena. E' obbligatoria la prenotazione inviando una mail a info@verniceprogetti.it o telefonando al numero 0577226406. I visitatori saranno accompagnati nelle stanze che furono dimora della nobile famiglia senese dei Sansedoni e che, attualmente, ospitano la Collezione Opere d'Arte della Fondazione Monte dei Paschi di Siena. La visita guidata permetterà di far conoscere la storia del Palazzo, dei personaggi che lo hanno abitato e dei suoi tesori nascosti attraverso illustrazioni aneddoti e racconti.

Il 12 marzo ci saranno anche le **Masterclasses**, degustazioni guidate alla scoperta di vini e terroir, storie di eccellenza e realtà enogastronomiche che si terranno al **Grand Hotel Continental Siena – Starhotels**

È uscito il trentaquattresimo numero.

Oinos - anno X, n.2

Sfoglia la rivista on line
Scarica il file PDF

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

OINOSVIVEREDIVINO.IT

www.ecostampa.it

Collezione. **Alle 12, I Vini del Friuli**, degustazione guidata a cura di Marcello Vagini e AIS dove si potranno conoscere i prodotti di Petrussa (2019 Schioppettino di Prepotto DOC, 2020 Chardonnay S.Elena DOC), m anche di Komjanc (2020 Ribolla Gialla Collio DOC e 2018 Picolit Collio). Nella masterclass delle **14,30** sarà possibile scoprire il **"Timorasso",** degustazione guidata a cura di Massimo Pastura e Slow Wine – condotta di Siena. Ci saranno 2018 Derthona Sivoy Colli Tortonesi Timorasso DOC, 2015 Derthona Sivoy Colli Tortonesi Timorasso DOC, 2014 Derthona Riserva Timian Colli Tortonesi Timorasso Riserva DOC, 2010 Derthona Riserva Timian Colli Tortonesi Timorasso Riserva DOC, 2006 Derthona Riserva Timian Colli Tortonesi Timorasso Riserva DOC. Alle **17,30**, inoltre, **verticale con Il Borro**, degustazione guidata a cura di Salvatore Ferragamo e FISAR. Ci saranno 2018 Il Borro Toscana Rosso IGT, 2017 Il Borro Toscana Rosso IGT, 2008 Il Borro Toscana Rosso IGT, 2004 Il Borro Toscana Rosso IGT, 1999 Il Borro Toscana Rosso IGT.

Il programma di domenica 13 marzo

Domenica Wine&Siena continua con i percorsi enogastronomici al Santa Maria della Scala, Palazzo Squarcialupi, dalle 11 alle 18. Con i **The WineHunter Talks**, nella Sala San Ansano Santa Maria della Scala, alle 12 l'Associazione La Città del Cristallo presenterà "**A ciascun vino il suo calice- la forma che conta**", alle 14, l'AICOO, Associazione Italiana Conoscitori Olio Oliva, parlerà di **"Come (Ri)conoscere l'olio di qualità"** e alle 16.30 ANAG (Assaggiatori Grappe e Acquaviti) parlerà di **"Distillati e Cioccolato".**

Alle **11:30** al Grand Hotel Continental Siena – Starhotels Collezione tornano le **Masterclasses**. Si inizia con **"Vini In Anfora – La sfida Italia – Georgia – L'origine"**, degustazione guidata a cura di Helmuth Köcher The Wine Hunter. Si potranno scoprire Il Borro 2019 Petruna Valdarno di Sopra DOC, Castello Poggiarello 2019 Sic Et Simpliciter Rosso D'Anfora Toscana IGT, Montalbera, 2018 Lanfora Grignolino D'Asti DOC, Chateau Mukhrani 2017 Qvevri Grand Vin De Georgie, Monastery Qvevri Saperavi 2017 Ojaleshi Dry Red Wine. **Alle 14, Super Tuscan**, degustazione guidata a cura di Andrea Frassineti Consigliere Nazionale ONAV. Si potranno scoprire i vini della Tenuta di Trinoro con Calogero Portannese e Lorenzo Fornaini. **Alle 17.30, I Vini di "Andrea Vanni"**, degustazione guidata a cura di Gianpaolo Betti in cui si potranno scoprire Selva Capuzza 2020 Selva Lugana DOC Luca Formentini, Cantina Merano 2012 V Years DOC Michael Zueg, Petrussa 2018 Schioppettino di Prepotto DOC Paolo Petrussa, Castelfeder 2017 Borgum Novum Pinot Nero Riserva DOC Ines Giovannet, Castello di Ama 2018 Vigneto Bellavista Chianti Classico Gran Selezione DOCG Marco Pallanti, Salcheto 2016 Salco Vino Nobile di Montepulciano DOCG Marco Sodini, Vecchie Terre di Montefili 2015 Anfiteatro IGT Stefano Toccafondi, Tenuta di Capezzana 2008 Trefiano Riserva DOCG Claudio Consales. **Tutte le Masterclasses devono essere prenotate su www.wine&siena.com o ticket office**.

Infine, con Wine&Siena 2022 torna **la giornata di lunedì 14 marzo dedicata agli operatori del settore e alla stampa**, occasione unica per degustare e scoprire nuovi prodotti e conoscere le aziende produttrici.

I commenti

"Ciao Andrea. Questa settimana edizione di Wine&Siena è dedicata a te. A te, senese, appassionato contradaiolo, che hai trovato la tua strada e il tuo lavoro lontano da Siena, a Merano, in quell'Alto Adige che negli ultimi 20 anni è diventato culla dell'eccellenza del vino in Italia anche grazie al lavoro che hai svolto tu, con TheWineHunter Helmuth Köcher. E poi, il richiamo delle origini, l'idea, l'incontro con Stefano Bernardini e la costruzione di questo evento che è Wine&Siena. Che nasce dall'eccellenza, dal lavoro, dall'impegno, dalla passione che hai saputo mettere in ogni cosa che hai fatto e con cui ci hai coinvolto e spinto ad andare avanti. E qui siamo. Grazie Andrea". Questa è la **dedica** commossa che tutta l'organizzazione ha scritto **per Andrea Vanni**. C'è molto di lui in questa settimana edizione.

"Questo territorio – dice **Helmuth Köcher The WineHunter e presidente del Merano WineFestival** – ha tutti gli ingredienti per crescere: vocazione, storia, patrimonio culturale e qualità che riescono a rendere unico un evento come Wine&Siena e a

creare i presupposti per fare di Siena la vera capitale del vino in Italia. Con Santa Maria della Scala – Palazzo Squarcialupi, la settima edizione di Wine&-Siena ha trovato una location eccellente, elegante ed esclusiva che rispecchia la filosofia della selezione del *The WineHunter Award: Excellence is an attitude*".

"Wine&Siena torna in presenza, il mondo del turismo, il commercio, gli appassionati del vino hanno atteso questo momento insieme a tutta la città di Siena e ora possono nuovamente, insieme, festeggiare e apprezzare le eccellenze del vino – fa notare **Stefano Bernardini, presidente Confcommercio Siena** – Continuiamo a mettere insieme le forze e a crederci per una manifestazione di valore nazionale capace di raccontare l'eccellenza della città e del vino. Un ringraziamento sentito va a tutti i partner, a Banca Monte dei Paschi di Siena, al Comune di Siena e al Sindaco Luigi De Mossi che continua a credere in questo progetto corale e rendere possibile l'uso del Santa Maria della Scala. E come due anni fa c'è la collaborazione con Fipe, Federazione Italiana Pubblici Esercizi di Confcommercio che ci ha reso possibile il coinvolgimento di tutta la rete della ristorazione e delle categorie professionali che possono avere una intera giornata a loro dedicata".

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

OINOSVIVEREDIVINO.IT

www.ecostampa.it

"Ospitare eventi che risaltano ed evidenziano la ricchezza enogastronomia del nostro paese è per questa amministrazione motivo di grande orgoglio – sottolinea **Luigi De Mossi, sindaco di Siena** – E' il caso di Wine&Siena appuntamento d'eccellenza giunto ormai alla settima edizione. Quest'anno la kermesse sarà all'interno del Santa Maria della Scala grazie anche alla collaborazione con Confcommercio Siena e con Gourmet's International che organizza il Merano Wine Festival. Un motivo di ulteriore orgoglio per questa location, che da poco si è dotata di una propria Fondazione, vero e proprio laboratorio culturale e di promozione territoriale".

"Oggi sono qui per ricordare Andrea Vanni, prima di tutto un amico, un giraffino, un collega, scomparso prematuramente che è stato l'ideatore di Wine&siena, l'anello di congiunzione fra la sua amata Siena e Merano, citta in cui viveva da molti anni e dove si era creato una famiglia – osserva **Gianpaolo Betti, Enotrade Italia** - E' grazie alla sinergia creatasi con Stefano Bernardini di Confcommercio Siena ed Helmut Köcher, di cui è stato collaboratore, che è riuscito coronare il suo sogno di creare a Siena una manifestazione di alto profilo sulle eccellenze enologiche. Questa edizione di Wine&Siena è dedicata a te Andrea. Edizione che ritorna in presenza, in tutta sicurezza, secondo le normative vigenti, applicando tutta quella serie di disposizioni già messe in atto lo scorso novembre, con notevole successo, al Merano Wine Festival. Che questa edizione possa celebrare un cauto ritorno verso la normalità".

"Una grande occasione per il rilancio del turismo enogastronomico a Siena – dice **Alberto Tirelli, assessore alle Attività Economiche del Comune di Siena** – Finalmente si torna in presenza con un programma ricco di appuntamenti. In vista della bella stagione che sta per arrivare e dei nuovi flussi turistici che sembrano essere in netta ascesa, un evento del genere diventa un'occasione imperdibile per la ripartenza della città all'insegna delle eccellenze del territorio".

C&P Adver Effigi S.n.c. - Sede legale: Via Roma, 14 - 58031 Arcidosso (GR) | Tel. e fax 0564 967139 | Iscrizione al REA di Grosseto 72402 | Partita IVA 00885750539

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Eventi: Parma-Epernay, gemellaggio di eccellenze simbolo dell'"arte de vivre" italiana e francese

Aspettando "Wine&Siena" con "Esperienze di Vitae", "Vignaioli di Montagna" e in Friuli con Pasolini. La Festa della Donna e il Trofeo Poggio al Tesoro

MILANO, 03 MARZO 2022, ORE 11:02

Al Teatro Regio, va in scena il gemellaggio Parma-Epernay 1/10

Aspettando "Wine&Siena-Capolavori del Gusto 2022" nei palazzi storici della città del Palio con la regia del "Merano WineFestival" e The WineHunter Helmuth Köcher,

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Parma ed Epernay, la capitale della Food Valley Italiana e quella della Regione francese della Champagne, stringono un gemellaggio tra le loro eccellenze. L'Ais-Associazione Italiana Sommelier Romagna lancia "Esperienze di Vitae. Unione d'Eccellenza" con il meglio dei vini di Romagna, Emilia e Marche a Riccione, ed i vignaioli indipendenti del Trentino e dell'Alto Adige, insieme in nome dell'artigianalità, arrivano a Milano per "Vignaioli di Montagna". PromoTurismoFvg invita a scoprire il Friuli Venezia Giulia, terra vocata ai grandi vini, sulle tracce di Pier Paolo Pasolini a 100 anni dalla nascita del grande intellettuale (il 5 marzo), e per la Festa della Donna sono molte anche le proposte per festeggiarla con le amiche in cantina, con una cena gourmet o nei distretti enogastronomici italiani, in compagnia del wine & food. E nasce anche il Trofeo Poggio al Tesoro, la prima edizione della regata organizzata dalla Tenuta di Allegrini a Bolgheri. **Sono questi alcuni degli eventi in presenza segnalati a WineNews per la nostra agenda, "work in progress" come ci ha abituato la pandemia (consultare sempre website & social indicati prima di partecipare, ndr).** E nella quale a Veronafiere a Verona prosegue "Fieragricola" all'edizione n. 115, e protagonisti sono anche i formaggi delle Dolomiti con il Trentodoc con il ritorno di "Happy Cheese", ed i giovani talenti del progetto S.Pellegrino Young Chef Academy a "Taste The Stars" a Courmayeur.

Nel calendario delle grandi fiere internazionali, dopo "Wine Paris & Vinexpo Paris", l'agenda 2022 vedrà, nell'ordine, il debutto di **"Sana Slow Wine Fair"** a BolognaFiere dal 27 al 29 marzo; la "Barcelona Wine Week" spostata al 4-6 aprile; poi **Vinitaly**, la più importante fiera del vino italiano, confermata nelle sue date del 10-13 aprile a Verona con operatori da tutto il mondo; **"Marca"** a Bologna riprogrammata per il 12-13 aprile; **"Cibus"** a Parma dal 3 al 6 maggio; **"Macfrut"** in calendario a Rimini dal 4 al 6 maggio; la "ProWein" di Düsseldorf riprogramma da Messe Düsseldorf dal 15 al 17 maggio; e la "London Wine Fair" "riposizionata" il 7-9 giugno.

Nel calendario delle "Anteprime" delle Denominazioni più importanti del vino italiano, invece, le **"Anteprime di Toscana"**, con la regia della Regione Toscana, di Avito e dei singoli Consorzi, saranno di scena dal 19 al 25 marzo, tra Firenze ed i territori, da "PrimAnteprima" (giornata inaugurale che fa il punto sull'export e sulla produzione enologica dei grandi vini di Toscana, in programma il 19 marzo tra il Cinema La Compagnia e Palazzo Vecchio solo per stampa accreditata) a "Chianti Lovers" (20 marzo), dalla "Chianti Classico Collection" (21-22 marzo) all'"Anteprima della Vernaccia di San Gimignano" (22-23 marzo), dall'"Anteprima Vino Nobile di Montepulciano" (23-24 marzo, e il 26-28 marzo con la riapertura ai wine lovers nella Fortezza di Montepulciano) al gran finale, quando a raccontarsi sarà "L'Altra Toscana" del vino (Carmignano, Chianti Rufina, Colline Lucchesi, Cortona, Maremma Toscana, Montecucco, Orcia, Terre di Casole, Terre di Pisa, Valdarno di Sopra) di nuovo a Firenze. Nei Campi Flegrei, dal 29 marzo al 1 aprile, tornerà invece a **"Campania Stories"**; **"Grandi Langhe"**, del Consorzio del Barolo e del Barbaresco, insieme a quello del

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

Roero, sarà, invece, ad aprile, il 4 ed il 5, a Torino; quindi, dal 30 aprile al 1 maggio il Lago di Garda sarà lo sfondo di **"Corvina Manifesto - L'Anteprima del Chiaretto di Bardolino"** del Consorzio di Tutela del Chiaretto e Bardolino, in particolare sulle colline di Bardolino all'Istituto Salesiano Tusini, un centro professionale dedicato alla formazione di giovani operatori specializzati nella gestione della cantina e nella conduzione del vigneto; poi, dal 27 aprile al 1 maggio, ad Erice, nel Centro di Cultura Scientifica Ettore Majorana, toccherà all'edizione 2022 di **"Sicilia en Primeur"** by Assovini; mentre dal 22 al 24 maggio sarà la volta di **"Vini ad Arte 2022"**, l'evento firmato da Consorzio dei Vini di Romagna, in varie location del territorio e nel Museo delle Ceramiche di Faenza; ed il 25-26 maggio di **"Anteprima Sagrantino"**, a Montefalco, firmata dal Consorzio di Tutela dei Vini di Montefalco; a giugno, in date ancora da stabilire, sarà di scena **"Anteprima Amarone"**, evento del Consorzio dei Vini della Valpolicella; mentre dal 7 al 10 giugno è in programma l'**"Abruzzo Wine Experience"**, kermesse fissata dal Consorzio della Tutela Vini d'Abruzzo.

E se guarda a nuove date anche il **Congresso Assoenologi n. 75**, la più longeva organizzazione di categoria del mondo con 130 anni di storia alle spalle, che dovrebbe celebrarsi a Verona, dal 25 al 27 marzo, **"Fieragricola"**, la storica rassegna internazionale dedicata all'agricoltura prosegue fino al 5 marzo a Veronafiere a Verona; **"Terre di Toscana"** giunta all'edizione n. 14 con la regia della testata "L'Acquabuona", e che, il 20 e 21 marzo, porterà all'Hotel Una Esperienze Versilia Lido a Lido di Camaiore, 120 tra le più importanti cantine della regione con oltre 600 etichette, per offrire al pubblico una cartolina esaustiva e di altissima qualità della produzione toscana, mentre a seguire tornerà anche **"Vini d'Autore-Terre d'Italia"** con 80 vignaioli ed oltre 400 etichette tra bollicine, bianchi, rossi e rosati; **"Taste. In viaggio con le diversità del gusto"** alla Fortezza da Basso a Firenze, con la regia di Pitti Immagine, dal 26 al 28 marzo; **"Summa"**, il 9 e 10 aprile nella Tenuta Alois Lageder a Magrè sulla Strada del Vino; il Salone **"VitignoItalia"** a Castel dell'Ovo a Napoli dal 5 al 7 giugno; e **"Radici del Sud"** al Castello Normanno Svevo di Sannicandro di Bari dal 10 al 13 giugno.

A Milano, **Cantina Urbana, la urban winery ideata da Michele Rimpici, la prima in Italia a fare "vino in città", inaugura due nuove aperture**, con mescita e vendita dei vini prodotti nelle nuove Rivendite di quartiere, le prime di un progetto di crescita nella città e in tutta Italia: il 18 febbraio ha aperto Porta Romana, nel vivace quartiere "vecchia" Milano tanto amato da cantautori e artisti e rinomato per la sua proposta gastronomica; mentre, il mese successivo sarà la volta di Rivendita Ravizza, in De Angeli, altra storica zona milanese, residenziale ma sempre più meta d'interesse per i foodies. Per **una Festa della Donna in chiave gourmet**, l'8 marzo, il ristorante Acanto dell'Hotel Principe di Savoia di Milano, con la sua cucina a vista diretta dallo chef Alessandro Buffolino, accoglie gli ospiti con un menù quattro portate in abbinamento alle Cuvée della storica Maison de Champagne Veuve Clicquot, che quest'anno celebra 250 anni di indiscusso savoir faire e solarità, con presenti in sala la chef sommelier Mara Vicelli ed Elena Maffioli, esperta della Maison, che racconteranno gli abbinamenti proposti e aneddoti e curiosità sugli Champagne in degustazione, introducendo personalmente alcuni piatti del menu. **"La Milano degli Sforza & Wine**

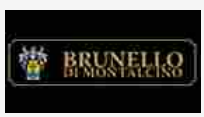
FATTORIA dei BARBI Montalcino
SPECIALISTI DEL VINO DAL 1856 GRUPPO MEREGALLI
«Se è Diam, dico Sì!»
IL POGGIONE MONTALCINO
MARISA CUOMO FURORE - ITALIA
RINASCIMENTO VERDE
BISOL 1542
MUSEO DEL VINO MUVIT LUNGAROTTI
COTTANERA
St MICHAEL-EPPAN KELLEREI CANTINA
Mio et Nunc www.cantina-hicetnunc.it
Vini di Grande Bellezza

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

Party" con degustazione del Vino di Leonardo dalla Vigna di Leonardo, di scena il 9 marzo, è invece un suggestivo viaggio nella Milano rinascimentale tra storia, cultura dell'epoca, intrighi di palazzo e la complessa politica europea del Quattrocento, all'Home Restaurant Chez Sylvie. Anche i Vignaioli Indipendenti del Trentino, i Vignaioli Indipendenti dell'Alto Adige e il Trento Film Festival saranno protagonisti il 13 e il 14 marzo negli spazi di Base, centro culturale e creativo attivo in zona Tortona, con **"Vignaioli di Montagna"** che vede uniti "fuori-regione" i vignaioli delle due Province Autonome di Trento e Bolzano nel nome dell'artigianalità, della sostenibilità e della valorizzazione dei territori e delle produzioni di montagna. La primavera a Milano ha insomma i colori del vino, grazie anche a **"Milano in Vino"**, dal 18 al 20 marzo in Piazza Città di Lombardia, vetrina dedicata alle realtà enologiche più interessanti del nostro Paese, promossa da Arte del Vino. Quindi, sarà la volta anche del **Premio Gavi "La Buona Italia 2022 - Italiana wine worldwide. La comunicazione web internazionale dei Consorzi di Tutela del Vino italiani"**, il 21 marzo sempre a Milano, promosso all'Hotel Westin Palace dal Consorzio Tutela del Gavi con The Round Table (e con in giuria anche WineNews), accompagnato da un talk sull'internazionalizzazione dei Consorzi a cui parteciperanno Gian Marco Centinaio, sottosegretario al Ministero delle Politiche Agricole, Laura Cantoni, fondatrice di Astarea che presenterà la ricerca "Comunicare il vino italiano all'estero via web. Il ruolo dei Consorzi di Tutela", Federdoc, Giulio Somma, direttore de "Il Corriere Vinicolo", e Maurizio Montobbio, presidente Consorzio del Gavi, moderati dalla giornalista del Tg1 Anna Scafuri. Intanto, ogni terza domenica del mese **il Castello di Padernello, nella Bassa Bresciana, diventa un "Mercato della Terra" di Slow Food**, aprendo le sue porte ad una comunità di piccoli agricoltori, artigiani e consumatori del cibo buono, pulito e giusto, tra ortofrutta, carni, pane, vini, tartufi, agro ittici, formaggi tipici come il bagòss con lo zafferano, Presìdio Slow Food, e tante altre specialità, grazie alla collaborazione tra artigiani del cibo, la Fondazione Castello di Padernello e la Condotta Slow Food Bassa Bresciana. E grazie alla collaborazione con i Presìdi Slow Food, invece, è possibile trovare anche altre produzioni tipiche italiane tutelate dalla Chiocciola (fino al 18 dicembre). **"Formaggi & Sorrisi, cheese & friends Festival"**, è l'evento di Sgp Grandi Eventi in programma a Cremona, dal 27 al 29 maggio, promosso dal Consorzio Tutela Grana Padano e dal Consorzio Tutela Provolone Valpadana, dedicato ad appassionati e addetti ai lavori, per degustare, acquistare e conoscere meglio uno tra i prodotti ,ade in Italy più apprezzati e imitati al mondo attraverso un ricco calendario di appuntamenti dedicati al grande pubblico di tutte le età, con spettacoli di animazione ed intrattenimento, showcooking, degustazioni guidate, laboratori esperienziali e disfide, sculture di formaggio, affiancati a momenti informativi e culturali, tra i quali mostre, itinerari turistici, tavole rotonde, convegni, dimostrazioni dei metodi di arte casearia e didattica per grandi e piccini.

Per festeggiare **la Festa della Donna** l'8 marzo in Alto Adige, si va da una lezione di sci + aperitivo in quota, un thé con le amiche in una Haiku Lounge giapponese o una "Spa for 2" con Prosecco, proposte degli hotel e delle baite immersi nella bellezza delle montagne ancora innevate. Il 26 e 27 marzo torna invece **"Vinifera"**, la Mostra mercato dedicata ai vini dell'arco alpino della Fiera di Trento, con oltre 100 artigiani del vino,



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

produttori, ristoratori e artisti provenienti da tutte le regioni cisalpine e da Francia, Austria, Svizzera e Slovenia, e, come ospite, l'associazione francese Vignerons de Nature, presente ai banchi d'assaggio con i vini biodinamici dei soci produttori. Sulle piste dell'Alta Badia tra le Dolomiti Patrimonio Unesco prosegue **"Sommelier in pista"**, con la degustazione nelle baite di una selezione dei migliori vini dell'Alto Adige, ammirando le Dolomiti, promossa con lo scopo di valorizzare il connubio tra lo sci e i prodotti d'eccellenza del territorio (fino al 5 aprile), e con un'edizione speciale il 29 marzo (Rifugio Ütia de Bioch) in cui ai vini altoatesini saranno abbinati grandi piatti, con la collaborazione del Consorzio Vini Alto Adige e l'Ais-Associazione Sommelier Alto Adige. E **sapori e tintarella sono anche gli ingredienti dei migliori sky tour tra i rifugi delle Dolomiti** per un ottimo finale di stagione, e dove la creatività degli chef elabora proposte raffinate ed esclusive e dalle ampie terrazze si ammirano le bellissime vette. Lungo la Strada dei Formaggi delle Dolomiti torna invece **"Happy Cheese"**, dal 4 al 26 marzo, con aperitivi tra Val di Fassa, Val di Fiemme, San Martino di Castrozza e Primiero, con le ultime chicche e novità casearie delle Dolomiti, una selezione di vini del Trentino dall'anima green, le bollicine di montagna Trentodoc, la birra artigianale locale e le mele La Trentina, tra le piste del Dolomiti Superski e i panorami mozzafiato delle Dolomiti, nelle baite, nei rifugi e con vere e proprie "cheese experience" nei caseifici. **Giovani cuochi di talento e cucina eccellente sono gli ingredienti delle food experience nei Belvita Leading Wellnesshotels Südtirol** in Alto Adige alla scoperta di una terra vocata all'accoglienza e pronta a valorizzare le grandi specialità enogastronomiche che rappresentano l'economia della Regione: rispetto della stagionalità, alimenti genuini, abbinamenti innovativi e cucina sapiente degli chef che qui hanno trovato la propria migliore dimensione. Sorbo degli uccellatori, pera, peperoncino, bacche di ginepro, albicocca, lampone, mela: sono invece solo alcuni degli ingredienti per creare distillati d'autore, e **il Kufsteinerland, la splendida regione del Tirolo, invita ad assaggiare (ma anche a partecipare a corsi di distillazione) buonissime grappe**, liquori, acqueviti. Una vera tradizione tramandata di generazione in generazione, che va indietro nel tempo: 2.500 delle 4.000 distillerie tirolesi hanno il diritto di distillare dai tempi di Maria Teresa d'Austria.

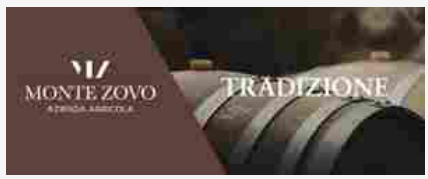
Con **"Taste The Stars"**, S.Pellegrino celebra invece il talento dei giovani chef in alta quota, nell'esclusivo club alpino Super G di Courmayeur che ospiterà un inedito ciclo di esperienze gastronomiche. Il prossimo protagonista? Antonio Romano, executive chef al ristorante del Castello di Fighine a Siena e vincitore italiano del Fine Dining Lovers Food for Thought Award 2021 (5 marzo), tra i giovani talenti del progetto S.Pellegrino Young Chef Academy, con il top chef Andrea Berton, che conquisterà il pubblico proponendo inediti menu a quattro mani serviti a ritmo di musica anni Settanta-Novanta: ogni piatto sarà infatti abbinato a un brano che lo rappresenta, selezionato dagli chef insieme al Master of Music di Super G che firmerà un'esclusiva playlist, ammirando il Monte Bianco. Restando **a Courmayeur si toccano le vette del gusto anche con la prima edizione di "Peak of Taste"** ed i migliori interpreti della cucina di montagna protagonisti di cene in quota, degustazioni, aperitivi e momenti dedicati al gusto. Primi protagonisti saranno Tom Kerridge, Paul Ainsworth e lo chef ambasciatore di Courmayeur Paolo Griffa del Petit Royal, con cene gourmet in quota il

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

17 marzo al Rifugio Monte Bianco, il 18 marzo a La Chaumière e il 19 marzo a Grand Hotel Royal e Golf, per la cena a sei mani. Il 20 marzo si terrà un aperitivo con stuzzichini preparati direttamente dagli chef inglesi allo Chalet de l'Ange, da gustare in abbinamento a tre cocktail speciali realizzati dai bartender de La Bouche, Le Grand Dahu e del Bar del Gigante di Le Massif; il 26 marzo sarà l'apice della rassegna con otto stelle Michelin che daranno vita a un evento unico in cui l'alta cucina incontrerà l'alta montagna alla Stazione Punta Helbronner di Skyway con "Bollicine@3.466", l'aperitivo più alto d'Europa, che all'ora del tramonto porterà gli ospiti a due passi dal cielo per degustare prodotti d'eccellenza in una selezione curata dallo chef stellato Matteo Baronetto dello storico ristorante Del Cambio di Torino; a seguire si scende a 2.173 metri alla stazione intermedia del Pavillon per "Il cielo e le stelle", una cena con i più grandi interpreti della cucina di montagna, come i tristellati Norbert Niederkofler, del ristorante St. Hubertus di San Cassiano, e Chicco Cerea, del ristorante da Vittorio a Brusaporto, tre stelle Michelin, e Da Vittorio St. Moritz, due stelle Michelin, e ancora Baronetto e Griffa, ed i cui proventi saranno devoluti in beneficenza. E se il 27 marzo la giornata sarà dedicata alla dolcezza con l'appuntamento realizzato in collaborazione con Guido Gobino al Plan Chécrouit dove un maestro cioccolatiere servirà cioccolata calda artigianale per accompagnare biscotteria d'eccellenza, la kermesse sarà anche l'occasione per provare "LM38", il nuovo ristorante dell'hotel Le Massif Courmayeur, il cui menù è firmato dallo chef stellato Alfredo Russo.

Il 5 marzo di 100 anni fa nasceva Pier Paolo Pasolini, scrittore, poeta, sceneggiatore e regista, intellettuale complesso che contribuì ad arricchire la cultura italiana, e friulana, del Novecento. Casarsa della Delizia, luogo d'origine della madre in cui Pasolini trascorse molte vacanze, e il Friuli Venezia Giulia, sempre presenti nei suoi ricordi, nel legame con la madre, nella lingua, assieme a PromoTurismoFvg e il Centro Studi PP Pasolini, rendono omaggio al grande intellettuale attraverso un percorso culturale di iniziative a partire dal 6 marzo e che proseguirà per tutto l'anno, con il fulcro proprio a Casarza, in cui è sepolto e che ospita il Centro Studi. E che sarà anche il punto di partenza dell'itinerario e delle visite guidate messe a punto da PromoTurismoFvg, in collaborazione con le guide turistiche della Regione, **"Sui luoghi di Pasolini a Casarsa"**, ogni domenica e il 2 novembre, giorno della morte dello scrittore. E dopo due anni di stop a causa della pandemia, il **"Premio Nonino"** torna con l'edizione del "Quarantacinquesimo Anno + Due", di scena il 7 maggio alle Distillerie Nonino a Ronchi di Percoto, in Friuli Venezia Giulia, nel giorno che segnerà anche l'inizio delle celebrazioni per i 125 anni della Famiglia Nonino, guidata oggi da Benito e "Nostra Signora della grappa" Giannola Nonino con le figlie Cristina, Elisabetta ed Antonella, e con l'ultima generazione rappresentata da Francesca Bardelli Nonino. E le storiche Distillerie, l'1 e 2 aprile, ospiteranno il **Corso del Wset II livello**, tra i più prestigiosi sugli spirits a livello internazionale, per la prima volta in una distilleria, organizzato da AccademiaVino, e per la prima volta con tra gli assaggi anche la grappa, ovviamente Nonino. **"Olio Capitale"**, il Salone dell'olio extravergine di oliva della Camera di Commercio Venezia Giulia è invece rinviato al 13-15 maggio a Trieste. E per gli appassionati di macchine per l'agricoltura e per la viticoltura, il 23 e 24 giugno torna **"Enovitis in campo"**, evento espositivo dimostrativo organizzato da



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

Uiv-Unione Italiana Vini, il più importante in Italia, dedicato alla presentazione di prodotti, tecnologie, macchinari e servizi per la moderna coltivazione del vigneto, all'edizione n. 16 per la prima volta in Friuli, alla Tenuta Ca' Bolani di Cervignano del Friuli, nel cuore della Doc Aquileia.

A Venezia, all'Aman Venice, un calendario di appuntamenti imperdibili per gli amanti dell'alta cucina vede una serie di cene organizzate sotto la guida dello chef tre stelle Michelin Norbert Niederkofler, del ristorante St Hubertus, dell'hotel Rosa Alpina di San Cassiano, partner Aman, con l'executive chef dell'hotel veneziano Dario Ossola, protagonisti di **"Cook the Lagoon"** con i piatti a base degli ingredienti tipici della Laguna, fino al 1 maggio. Nonostante una produzione nazionale 2021 nettamente inferiore alle aspettative, con un raccolto di 315.000 tonnellate per la campagna 2021-2022, **l'olio di oliva italiano guarda ai mercati esteri in una due giorni voluta dal Consiglio Regionale del Veneto** con Aipo-Associazione Interregionale dei Produttori Olivicoli e Mediterranean Diet Roundtable, per l'internazionalizzazione dell'industria olearia sul mercato Usa, di scena l'11 e il 12 marzo a Villa Maffei a Mezzane di Sotto, con esperti e player del settore per una full immersion di strategie, strumenti e soluzioni per l'export dell'olio extra vergine negli Stati Uniti. **Il Consorzio di Tutela della Doc Prosecco con le sue pregiate bollicine va in scena anche come Partner e Official Sparkling Wine del kolossal "Casanova Opera Pop"**, il grandioso spettacolo concepito, composto e prodotto da Red Canzian e tratto dal best-seller di Matteo Strukul "Giacomo Casanova - la sonata dei cuori infranti", e dopo le prime bottiglie con etichetta dedicata stappate nello storico teatro Malibran a Venezia, il Prosecco Doc accompagna il cast nel tour a Torino (8-13 marzo). Intanto con **"Visit Cantina 2022"** le cantine della Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano Valdobbiadene nelle Colline Vitate Patrimonio dell'Unesco aprono le porte ai wine lover per raccontare la storia del Conegliano Valdobbiadene Docg e del Cartizze Docg in primis, ma anche di vini meno noti come Bianco e Rosso dei Colli di Conegliano Docg, i ricercati passiti Docg Refrontolo e Torchiato di Fregona e l'autoctono Verdiso Igt: da Villa Sandi a Bisol 1542, da Mionetto a Bortolomiol, da Val D'Oca ad Andreola, da Canevel alla Cantina Colli del Soligo, dalla Cantina Fasol Menin a Conte Collalto, da Mani Sagge ad Adami, da Col Vetoraz a La Tordera, da Nani Rizzi a Drusian, solo per dirne alcune. Ma **il Prosecco Superiore Valdobbiadene Docg incontra anche l'arte**, a Col Vetoraz a Santo Stefano di Valdobbiadene, che diventa la casa delle sculturee lignee (in legno di Pino Cembro) dell'artista pordenonese Arianna Gasperina, in arte Arya, un'occasione in più per raggiungere il punto più alto tra le colline del Cartizze, e l'inizio di un percorso che vedrà la cantina ospitare ogni volta un artista diverso. E dopo il successo della prima edizione, il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg rilancia **"Conegliano Valdobbiadene at Home"**, le virtual tasting online organizzate per gli appassionati, in programma fino al 6 aprile, per scoprire tutto sulle prestigiose bollicine venete, con un'immersione virtuale nel territorio, attraverso le degustazioni

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

guidate da giornalisti e critici enogastronomici, che si alterneranno nella moderazione di esperti e viticoltori, ricevendo il kit completo di bottiglie, indicazioni per il servizio e consumo, e materiali utili ad intraprendere insieme questa esperienza di degustazione. Il tutto aspettando il 2 e 3 aprile l'edizione n. 5 di **"Bollicine in Villa"**, la kermesse promossa dall'Enoteca Le Cantine dei Dogi nella bellissima Villa Farsetti a Santa Maria di Sala (Venezia) dedicata alle migliori bollicine nazionali ed internazionali, per specialisti del settore ed appassionati. Così come l'esclusivo evento per **i 130 anni delle Cantine Giacomo Montresor**, nel cuore della Valpolicella, in programma l'11 aprile nella cantina storica con i corridoi sotterranei a Verona (su invito). Ma anche **"Vinetia Tasting"**, il 14 e 15 maggio a Treviso, diffuso nella città per scoprire le eccellenze enoiche del Veneto e con la consegna del premio di Ais-Associazione Italiana Sommelier Veneto intitolato a Dino Marchi per valorizzare le competenze di giovani talenti della narrativa per diffondere la cultura del vino e del cibo attraverso la proposta di spazi di attrazione turistica nel territorio veneto.

A Torino l'appuntamento è con la "Cinegustologia", con il progetto **"Ceneforum"**, un ciclo di incontri cine- gastronomici al Bistrò di Off Topic, dedicati ognuno ad un regista di spicco e alla sua cinematografia con la proiezione delle scene cult dei suoi film più celebri, commentate in diretta dal giornalista e scrittore Marco Lombardi e dal pubblico, in abbinamento ai piatti studiati ad hoc dal Bistrò. Il 3 marzo tocca al cinema di Clint Eastwood, il 7 aprile sarà la volta di Kathryn Bigelow mentre l'ultimo appuntamento di questa prima edizione sarà un omaggio al mito di Federico Fellini, il 5 maggio. Sempre a e con Off Topic, **"Torino Wine Week" diventa contenitore di eventi, degustazioni e presentazioni organizzate durante tutto l'anno, a partire da "Heroes"**, primo palinsesto di appuntamenti dedicati al racconto e all'esplorazione degli atti eroici che si celano dietro a un buon bicchiere di vino, suddivisi in due momenti, di incontro insieme ai produttori con degustazione di alcune etichette e una cena declinata sui prodotti d'eccellenza del territorio di provenienza, accompagnata da ulteriori etichette, differenti da quelle presenti in degustazione. Partito il 2 febbraio con le griffe di Bolgheri, il format proseguirà con un approfondimento sull'annata dei bianchi 2022 attraverso la lente di ingrandimenti di aziende under 35, con un focus dedicato ai produttori dell'Alta Langa e un incontro sul grande patrimonio dei vitigni autoctoni. E sempre a Torino tornerà il **"Festival del Giornalismo Alimentare"**, l'evento più importante in Italia sulla comunicazione del cibo, il 31 maggio e il 1 giugno negli spazi del Centro Congressi del Lingotto. Un anarchico: così, con una delle definizioni più belle per un vino, Veronelli descriveva il Grignolino e, rafforzando il concetto, lo indicava come un "testa balorda e individualista" che nasce da un vitigno autoctono piemontese ma che, in barba al Monferrato dei vini robusti e strutturati, dà vini "rossi chiari" che "vogliono essere bevuti giovani", ma "capaci in certe annate di andare avanti" ma "a dispetto", che "si

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

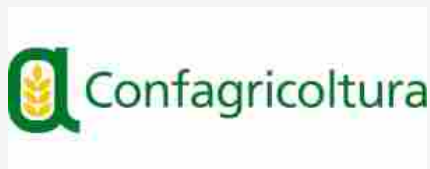
fanno color rosso-rubino" e "si smorzano nell'aristocrazia" ma solo "se ne han voglia". Ad un carattere così serviva una voce, e Ais-Associazione Italiana Sommelier Piemonte ha deciso di dargliela con **"Grignolino, il Nobile Ribelle"**, edizione n. 1 a Grazzano Badoglio con i Consorzi Barbera d'Asti e Vini del Monferrato e Colline del Monferrato Casalese, e i Produttori di Grignolino d'Asti Doc-Piemonte Doc Grignolino e Monferace (26-27 marzo). Nel cuore delle Langhe, tornano **"I grandi terroir del Barolo"**, evento di Go Wine di scena a Monforte d'Alba il 19 e 20 marzo al Moda Venue, con banchi d'assaggio con le cantine - da Bricco Maiolica ad Anna Maria Abbona, da Fratelli Monchiero a Oddero Poderi e Cantine, da Sordo a Vietti - masterclass dedicate al Barolo e visite in cantina. Restando nelle Langhe, dall'1 al 3 aprile torna la **"Barolo & Barbaresco Academy Langhe Wine School"**, il percorso formativo, promosso e organizzato dal Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani insieme alla Strada del Barolo e Grandi Vini di Langa, rivolto a formatori, brand manager, produttori, giornalisti e buyer con l'obiettivo di creare una rete globale di Ambasciatori delle Langhe, che si svolgerà, in presenza, nel suggestivo contesto del Castello di Grinzane Cavour. E fino al 2 maggio sono aperte anche le iscrizioni al **"Concorso Enologico Internazionale Città del Vino" n. 20** (progetto nato nel 2001 con il nome di "Selezione del Sindaco"), che si svolgerà nelle terre del Roero a Priocca negli spazi della cantina Mondodelvino, dal 19 al 22 maggio. Ma c'è anche **"I Vini del Piemonte On Tour in Italia"**, con tappe al The Westin Palace a Milano con Ais-Associazione Italiana Sommelier Milano con il wine writer, degustatore e documentarista Massimo Zanichelli e Francesco Ferrari solo per i professionisti (7 marzo), e all'Hotel Relais Bellaria a Bologna con il sommelier informatico Andrea Gori per professionisti (2 maggio). "Pensiamo che il Canavese sia una terra vocata a produrre grandi vini e per questo ci siamo uniti per darci una mano. Ci prestiamo attrezzature e cantine, ci aiutiamo in vigna e ci presentiamo così da crescere più in fretta possibile. E, ovviamente, assaggiamo i vini assieme": sono le parole, invece, dei Giovani Vignaioli Canavesani, 20 nuove aziende artigiane del territorio in cui nascono Caluso Docg, Carema Doc e Canavese Doc ("oltre ad una marea di vini senza Denominazione in cui ci sbizzarriamo a provare tecniche e uvaggi diversi") protagonisti di **"Rewine, riavvolgiamo il nastro: il vino al centro"**, l'evento in cui si faranno conoscere da vicino, tra la dimora sabauda del Castello di Masino e i vigneti di Erbaluce, Nebbiolo, Barbera e Neretto dell'anfiteatro morenico di Ivrea (25-26 giugno, su invito). Dopo lo stop dovuto alla devastante pandemia, anche a Recco, Riviera ligure di Levante, prevale il desiderio, ormai condiviso da tutti, di porre fine alle rinunce e tornare alle normali abitudini di vita, con il ritorno della **Festa della Focaccia di Recco**, il 22 maggio con la regia del Consorzio.

È un gemellaggio enogastronomico d'eccellenza quello tra Parma ed Epernay, tra la capitale della Food Valley Italiana e quella della Regione francese della Champagne, tra la Città Creativa Unesco per la Gastronomia - oltre che territorio con il maggior numero di prodotti Dop e Igp del Belpaese - e la "culla" dell'Avenue de Champagne con le sue cantine e del Fort Chabrol riconosciuti Paesaggio Culturale dall'Unesco, tra due città-simbolo del saper fare secolare nel campo del cibo e del vino e di quell'"art de vivre" - per usare un francesisimo - che è l'orgoglio nazionale dell'Italia come della

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

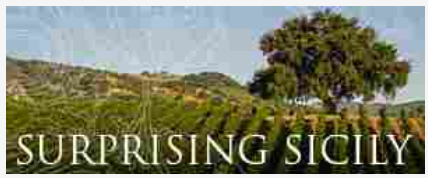
Francia, che sarà siglato il 4 marzo a tavola, nel ridotto del Teatro Regio di Parma. Dal Prosciutto di Parma al Parmigiano, dal Culatello di Zibello allo strolghino, dal pomodoro alla pasta secca, spaghetti in primis, sono i protagonisti di un menù d'autore in abbinamento con le migliori Cuvée di Champagne di Maison prestigiose come Dom Pérignon, De Venoge, Henri Giraud, Henriot e Moutard. A firmarlo, gli chef stellati Salvatore Morello del ristorante "Inkiostro" di Parma, e Jérôme Feck dell'omonimo ristorante a Châlons-en-Champagne, con Marco Fadiga, Dom Pérignon executive chef, e Andrea Nizzi, executive chef del "12 Monaci" a Fontevivo, presidente del Consorzio di ristoratori Parma Quality Restaurants, regista dell'evento. Ais-Associazione Italiana Sommelier Romagna lancia invece **"Esperienze di Vitae. Unione d'Eccellenza"**, un incontro con 70 vini top di tre celebri territori, la Romagna, l'Emilia e le Marche, in programma il 5 marzo a Riccione al Palazzo del Turismo con le cantine che hanno ricevuto le Quattro Viti, il punteggio massimo nella Guida "Vitae" edizione 2022 dell'Ais, tra premiazione e momenti di degustazione aperti a operatori del "fuori casa" e pubblico, in collaborazione con Ais Emilia e Ais Marche. Al Mic-Museo Internazionale delle Ceramiche di Faenza prosegue invece la mostra **"Gioia di ber. Ceramiche da vino e da acqua in Italia"** dedicata alle ceramiche dall'antichità classica al design del XX-XXI secolo, dal mondo greco, etrusco e romano fino agli sviluppi del design contemporaneo, analizzando il loro impiego nella convivialità della tavola e legando l'uso delle ceramiche da vino e da acqua ai contesti sociali sviluppati da ogni epoca per coglierne gli elementi di originalità e quelli di continuità (fino al 30 aprile). Sarà invece Fico Eataly World a Bologna la location di **"Ifwt-Italy Food & Wine Travel"**, **la Borsa dell'enoturismo e del turismo enogastronomico**, dedicata alla promo-commercializzazione degli operatori turistici del settore come strutture ricettive, hotel, wine resort, cantine, ristoranti, agriturismi, tour operator, agenzie incoming, fornitori di esperienze ed aziende agroalimentari, di scena dal 28 aprile all'1 maggio con la partecipazione di oltre 100 tour operators internazionali con destinazione Italia. A Siena, l'evento **"Wine&Siena-Capolavori del Gusto 2022"**, voluto dal patron di "Merano WineFestival" Helmuth Köcher e dal presidente di Confcommercio Siena Stefano Bernardini, è stato posticipato nell'edizione n. 7 che dopo quella online del 2021 torna in presenza dal 12 al 14 marzo (giornata, questa, per stampa ed operatori), aprendo il calendario degli eventi in Toscana e quelli di The WineHunter, dal Santa Maria delle Scala e Palazzo Squarcialupi, sfondo della Small Plates Dinner con 12 ristoratori e 12 diversi abbinamenti e dei percorsi enogastronomici con i produttori di Wine, Food & Spirits (ma anche della Winehunter Area bio&dynamica), e nei palazzi storici della città del Palio, dal Palazzo Comunale che ospiterà l'opening, a Palazzo Sansedoni, con visite guidate nelle stanze settecentesche dove è conservata la collezione della Fondazione Monte dei Paschi di Siena, fino alle masterclass al Grand Hotel Continental Siena-Starhotels Collezione, con protagoniste le migliori produzioni enologiche e gastronomiche premiate da The WineHunter Award. Sei le masterclass, dal Timorasso ai vini del Friuli (con le cantine Petrussa e Komjanc), dai SuperTuscan (della Tenuta di Trinoro) a "I Vini di Andrea Vanni", dai vini in anfora (di Il Borro, Castello Poggiarello, Montalbera, Chateau Mukhrani e Monastery Qvevri Saperavi) ai vini de Il Borro in una verticale guidata da Salvatore Ferragamo. Tante occasioni di



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

approfondimento, il convegno sulla nutraceutica in collaborazione con Università degli Studi di Siena e Banca Monte dei Paschi di Siena, 460 vini e 129 produttori da scoprire, con il patrocinio della Regione Toscana. Nell'attesa tornano i "Digital Talk di Wine&Siena", quattro appuntamenti con i protagonisti del mondo vitivinicolo italiano dedicati a "Vino Italiano, l'anno che verrà" (il giovedì fino al 10 marzo, in streaming su Facebook di The WineHunter, "Merano WineFestival, e Confcommercio Siena e non solo). Nell'attesa, il 6 e 7 marzo a Il Conventino a Firenze è di scena **"Vini Migranti"**, da un'idea di Teseo Geri e dal sogno di riunire una serie di visionari produttori di vino provenienti un po' da tutto il mondo, piccole ed uniche realtà vitivinicole che si fanno portavoce di un messaggio originale, ribelle e culturale: l'integrazione. Per far sì che questo potesse accadere sono stati selezionati 50 produttori, italiani e dal Libano a Mendoza, passando per la Champagne, protagonisti dell'edizione n. 1, tra degustazioni, masterclass con grandi protagonisti: dall'eclettico Walter Massa all'argentino Ernesto Catena, dai vitigni Resistenti "Piwi" ad un'inusuale introspettiva sui confini del Chianti Classico, passando per i Vignaioli dell'Alta Calabria. Sempre a Firenze, la Villa Medicea della Petraia fino al 21 giugno fa da sfondo invece alla mostra **"La stanza dei modelli. Sculture restaurate dal Museo Ginori"**: il made in Italy della Manifattura di porcellane Ginori è stato ambasciatore di arte e bellezza nel mondo fin dal Settecento, non solo con gli splendidi serviti che decoravano le mense dei palazzi reali e delle casate più illustri, ma anche con straordinarie riproduzioni di capolavori, diventate preziosi e ricercatissimi souvenir del Grand Tour, ora tornate a nuovo splendore. Spostandosi in Chianti Classico, torna il **"Chianti Ultra Wine Trail"**, una delle gare di endurance più affascinanti in Italia, tra sport e gusto alla scoperta di uno dei territori del vino più famosi al mondo, dal 25 al 27 marzo, occasione per un tour tra i vigneti e le cantine del Gallo Nero - dal Castello d'Albola alle Cantine Arillo in Terrabianca, passando per Dievole - grazie ad un programma in collaborazione con Casa Chianti Classico con degustazioni alle storiche cantine, percorsi sensoriali e museali, introduzioni all'arte del sommelier e cene a buffet all'aperto, per conoscere i segreti del Chianti Classico, e con la prima edizione del "Chianti Walk Taste" (27 marzo), la passeggiata enogastronomica per perdersi tra i sapori e i colori del territorio, con tappe al Castello di Meleto, per assaggiare il vino prodotto in questa storica fortezza e cantina immersa tra le colline toscane, all'azienda agricola Verdimonti, per un assaggio ribollita accompagnata a un calice di vino, e all'arrivo a Gaiole in Chianti dove ad attendere atleti e appassionati ci saranno cantucci e Vin Santo. A Montalcino, il 25 marzo, l'Enoteca La Fortezza fa da sfondo alla **presentazione del volume "Enzo Tiezzi. Maestro di Vita e di Vino"**, con gli autori Enzo Tiezzi e Dario Pettinelli ed una masterclass con i vini della cantina e la Magnum di Brunello di Montalcino Poggio Cerrino 2015 presentata insieme al libro, guidata da Enzo e Monica Tiezzi. E dall'11 al 13 marzo a Cortona, è di scena **"Chianina e Syrah - Il Festival del Buonvivere"**, evento dedicato a tutti i produttori, i professionisti, la stampa e gli



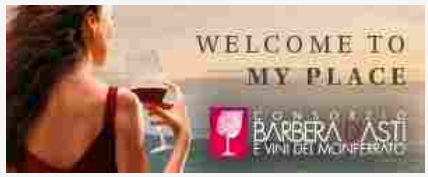
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

appassionati che amano e lavorano con questo vitigno, con la regia di TerretruscheEvents con il Consorzio Vini Cortona ed un Comitato Scientifico, e con un Simposio internazionale "Cortona Città della Syrah" (con un'introduzione del professor Attilio Scienza alle origini della Syrah, e con studiosi come Olivier Geffroy dell'École d'Ingénieurs de Purpan di Tolouse, Silvia Carlin della Fondazione Mach di San Michele all'Adige, Annita Toffanin dell'Università di Pisa, l'enologo Federico Staderini e Paolo Michaut, rappresentante in Italia della maison Chapoutier, storico produttore di Syrah a Tain-l'Hermitage culla in di questo vitigno), la prima "Anteprima delle Syrah d'Italia" con degustazioni di Syrah, il Premio internazionale "Cortona Syrah 2022", una conferenza dedicata alla "Chianina Patrimonio Mondiale", banchi degustazione e piatti pensati da chef da tutta Italia a base della pregiata Chianina, ma anche wine & food experience e masterclass, tra Palazzo Ferretti, il Centro Convegni Sant'Agostino e lo storico Teatro Signorelli. L'evento, all'edizione n. 5, unisce in un importante sodalizio gastronomico due eccellenze del territorio toscano: i grandi vini della Cortona Doc e la Chianina Igp, con la novità dei produttori di Syrah provenienti da altre Regioni d'Italia e dall'Europa. E prendono il via anche **il primo "Campionato Italiano Panificazione Fipgc" e il "Campionato Italiano Miglior Colomba d'Italia" della Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria**, di scena dal 4 al 7 marzo alla **Fiera Tirreno CT e Balnearia** a Carrara, uno degli appuntamenti di riferimento per l'ospitalità, con professionisti provenienti da ogni angolo d'Italia pronti a sfidarsi senza riserve per contendersi gli ambiti trofei e il titolo di Campione d'Italia delle rispettive categorie. Il tutto, aspettando **il Trofeo di Poggio al Tesoro, la prima edizione della regata di primavera** con rating Fiv, organizzata dalla Tenuta bolgherese di Allegrini, in collaborazione con lo Yacht Club Marina di Salivoli, il 7 e 8 maggio a Salivoli (Piombino) con il patrocinio del Comune di Piombino e della Regione Toscana, prt promuovere e sostenere la diffusione degli sport a vela e rendere omaggio alla costa toscana e al territorio dove Marilisa e il fratello Walter Allegrini, oltre 20 anni fa, decisero di dare inizio a una nuova avventura e coronare un loro sogno: i partecipanti si confronteranno in un percorso attraverso le bellezze dell'Arcipelago toscano, passando da Piombino, lungo gli isolotti di Cerboli e Palmaiola e costeggiando l'Isola d'Elba, con nel kit di partecipazione anche il Vermentino Solosole, levatappi e box aperitivo. Ma ci sarà anche un'asta esclusiva di vini, i cui proventi saranno devoluti ad Aisla Onlus, Associazione Nazionale per la tutela, assistenza e cura dei malati di Sla. Ai vincitori, in premio i vini di Poggio al Tesoro e, solo per il primo assoluto, un soggiorno a Villa della Torre, Wine&Art Relais e gioiello del Rinascimento italiano tra i vigneti della Valpolicella.

Dal 6 marzo fino a Pasquetta, il lunedì 18 aprile 2022, in Umbria a a Vallo di Nera, c'è **"Sentieri, Vicoli e Racconti"**, una serie di esperienze naturalistico-culturali per scoprire camminando il ricco patrimonio culturale di questo borgo, con escursioni a piedi, corredate da visite e racconti della tradizione fatti dagli abitanti, da attori o da musicisti, che termineranno con un momento di assaggio dei prodotti di eccellenza locali. Dopo due anni di assenza, torna **"Porchettiamo"**, uno degli eventi enogastronomici più attesi del Centro Italia, a San Terenziano, in Umbria, dal 17 al 19 giugno, in un'edizione ancora all'insegna delle migliori porchette d'Italia, e con al



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

fianco della “regina” del cibo di strada anche altri street food di qualità, vini del territorio e birre artigianali. A Roma, **Le Donne del Vino presentano il primo Corso per la prevenzione del sessismo sul lavoro**, il 7 marzo al Senato a Palazzo Madama con la Ministra delle Pari Opportunità Elena Bonetti, il presidente della Commissione Politiche Ue Dario Stefàno e la presidente delle Donne del Vino Donatella Cinelli Colombini (un corso elaborato dalla giornalista ed esperta Laura Donadoni in California), occasione anche per lanciare le Giornate delle Donne del Vino 2022 (fino al 14 marzo), organizzate in occasione dell’8 marzo, per trasmettere un messaggio di pace e di speranza per il futuro con l’hashtag #coltiviamoilfuturo. Sempre a Roma “The Court”, il cocktail bar di Palazzo Manfredi con vista Colosseo nei “World’s 50 Best Bar” alla posizione n. 64, presenta **“Women First”**, un calendario di appuntamenti al femminile per valorizzare la figura della donna nel mondo dell’ospitalità voluto dal bar manager Matteo Zed e che riunisce le barlady da tutto il mondo: da Elpida dell’Antonopoulou - Barro Negro di Atene (21 marzo), a Melanie De Conceiçao Bonilla e Wilke Miriam Rebecca del Salmon Guru di Madrid (28 marzo), da Arina Nikolskaya (11 aprile), a Lozada Sanchez del Brujas di Mexico City (25 aprile), passando per Giulia Cuccurullo dell’Artesian Bar di Londra (9 maggio), accanto a Federica Ticconi e Martina Proietti del “The Court”. Nella Capitale arriva anche la seconda edizione di **“Vini Selvaggi”**, la Fiera indipendente dei vini naturali, il 13 e 14 marzo da Spazio Novecento, nel cuore dell’Eur, con degustazioni e laboratori con più di 80 produttori e oltre 600 etichette provenienti da Italia, Spagna, Francia, Slovenia, Slovacchia, Repubblica Ceca, Germania, Danimarca ed Ucraina, accanto a sidrerie artigianali, birrifici, distillerie e produttori di alimenti biologici, protagonisti dell’evento promosso da Solovino Enoteca Naturale e da Francesco Testa, esperto selezionatore di vini spagnoli, che produce vino in Galizia con la sua cantina Pequena Adega Romana, ed il cui nome ricorda la vinificazione naturale basata sulle fermentazioni spontanee attivate da lieviti indigeni, altrimenti detti “lieviti selvaggi”, senza ricorso a manipolazioni, aggiunta di additivi, fatta eccezione per trascurabili quantità di solforosa, e a nessuna delle tecniche usate nell’enologia convenzionale. I laboratori, presentati da Matteo Gallello, divulgatore e narratore, saranno una “Doppia verticale: il Rosso e il Brunello di Marino Colleoni” (Podere Sante Marie), e “I Colli piacentini: dialogo con Elena Pantaleoni” (La Stoppa). E il 12 marzo al Borromini Study center gestito da Gustolab.com in collaborazione con Ypr Illinois University (Urbana Champagne) and Hobart and Smith Colleges (New York State), ci sarà una preview nella quale vignaiole e vignaioli appartenenti a due generazioni si confronteranno su argomenti fondamentali, dall’agricoltura alla sostenibilità dell’azienda, considerando i cambiamenti economici, ecologici e di costume che si sono susseguiti nel tempo, da Colleoni e Pantaleoni a Theo Zierock di Foradori, da Giampiero Ventura de Le Quattro Volte a Silvia Tezza de Il Roccolo di Monticelli. **“Roma Food Excel”**, invece, è in programma dal 24 al 27 aprile alla Fiera Roma, con tra gli eventi il “Campionato del Mondo di Pizza Senza Frontiere”. Ci si sposta a Bari dove l’11 marzo alla “Fiera del Levante” sarà di scena anche il convegno a cura delle Donne della Vite **“Un giro di vite. Il cambiamento come opportunità: ripensare la gestione del vigneto per preservare la qualità delle uve in un clima che evolve”**, con la presidente Valeria Fasoli, Marcello Salvestrini,

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

responsabile comunicazione Volentieri Pellen, Vittorino Novello dell'Università degli Studi di Torino, Aaron Fait della Ben Gurion University del Negev (Israele), Antonio Carlomagno di Agriproject Group, e Gianmarco Navarini dell'Università Bicocca di Milano. Trenta aziende si mettono insieme per raccontarsi e incontrare l'horeca con la prima edizione di **"Viaggi di Gusto"**, evento di "I viaggi di Marco Paolo" di scena il 15 marzo al Resort Pietre Nere tra Modica e Ispica, dove uno spazio speciale sarà dedicato alle bollicine più famose d'Italia con il Gruppo Lunelli che porterà in esposizione Ferrari e Bisol, insieme all'acqua Surgiva, i vini di Tenute Lunelli e la famosa cedrata Tassoni. Sarà presente anche Vino & Design con Tenuta Castellaro, Tenuta delle Terre Nere, Tenute Paolo Caciorgna, Intorcia e importanti vini nazionali ed esteri. Il viaggio proseguirà in Sicilia con una selezione di vini naturali di Campisi e la storica azienda di famiglia Carlo Pellegrino, per poi andare verso Nord con San Michele Appiano e l'eccellenza dei suoi vini dell'alto Adige e il Franciacorta di Lantieri De Paratico. E per chiudere l'esperienza ci saranno gli anche gli Champagne Palmer e Laurent-Perrier. E dopo la **"Festival internazionale degli aquiloni"** (23-29 maggio), un Festival della fantasia che accende e colora il cielo di San Vito Lo Capo tra esibizioni di volo libero, laboratori dedicati ai bambini, momenti di degustazione, intrattenimento e spettacoli con aquilonisti provenienti da tutto il mondo, un altro atteso ritorno è anche il **"Cous Cous Fest"**, il Festival internazionale dell'integrazione culturale che che celebra 25 edizioni proprio a San Vito Lo Capo riunendo attorno a questo piatto Paesi e culture diverse all'insegna della pace, dello scambio e della multiculturalità, attraverso gli chef selezionati dall'ideatore di Identità Golose Paolo Marchi, dal 16 al 25 settembre, organizzato dall'agenzia Feedback e con la nuova direzione artistica affidata a Massimo Bonelli di iCompany, società organizzatrice, tra gli altri, del Concerto del Primo Maggio a Roma, del Premio Fabrizio De Andrè, e di CasaSIAE al Festival di Sanremo.

La sfida più golosa? È quella tra i maestri del gelato di tutta Europa protagonisti del videocontest del **"Gelato Day"** (24 marzo), dedicato al Gusto dell'Anno 2022, "Dolce sinfonia", secondo la ricetta ufficiale firmata da Silvia Chirico, a base di cioccolato, nocciole, ricotta fresca e fichi sciroppati al rhum. Avpn (Associazione Verace Pizza Napoletana) ha lanciato invece fino al 24 marzo il **"Vera Pizza Contest"**, il Campionato mondiale della pizza fatta in casa aperto a tutti, i cui primi classificati saranno direttamente qualificati alle finali delle "Olimpiadi della Vera Pizza Napoletana", in programma a Napoli dal 3 al 6 luglio, che sarà la prima competizione a vedere concorrere insieme professionista e amatori. Infine un'iniziativa solidale: il 15 marzo Associazione Mercurio e Vinhood organizzano **il wine show digitale "Il gusto dell'emozione-La wine experience con il cuore"**, partecipando alla quale, oltre a divertirsi e scoprire tante cose nuove sul vino e su come degustarlo guidati da esperti enologi e sommellier e grazie ad una wine box che arriva direttamente a casa con il

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Nosiola Vigneti delle Dolomiti Igt per Cantina Toblino e Shymer Terre Siciliane Igt per Baglio di Pianetto, si può sostenere il progetto “I colori delle emozioni” grazie al quale i bambini delle Scuole Primarie di Milano e della Lombardia vengono aiutati ad esprimere il proprio mondo interiore e affrontare fragilità e paure amplificatesi durante la pandemia.

Copyright © 2000/2022

TAG: AIS ROMAGNA, EPERNAY, FIERAGRICOLA, PARMA, POGGIO AL TESORO, PROMOTURISMOFVG, S.PELLEGRINO YOUNG CHEF, TRENTODOC, VIGNAIOLI DI MONTAGNA, WINE&SIENA

ALTRI ARTICOLI

ITALIA

Agricoltura biologica, il vino come modello. Per valori e capacità di legare ambiente e territorio

02 Marzo 2022

ITALIA

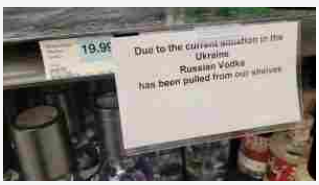
Vino, cresce il valore del brand. Ma, soprattutto nell’alto di gamma, tutto è legato “alla vigna”

02 Marzo 2022

ITALIA

Coltivati in fazzoletti di terra dai vignaioli di “frontiera”, ecco i “Vitigni, vini rari e antichi”

02 Marzo 2022



ITALIA

La risposta del settore wine & spirits alla guerra in Ucraina: niente Vodka russa su Bernabei.it

01 Marzo 2022

ITALIA

Carlo Petrini: se il vino abbandona la sua presenza nei territori, perde un pezzo della sua identità

26 Febbraio 2022

TAG: AIS ROMAGNA, EPERNAY, FIERAGRICOLA, PARMA, POGGIO AL TESORO, PROMOTURISMOFVG, S.PELLEGRINO YOUNG CHEF, TRENTODOC, VIGNAIOLI DI MONTAGNA, WINE&SIENA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

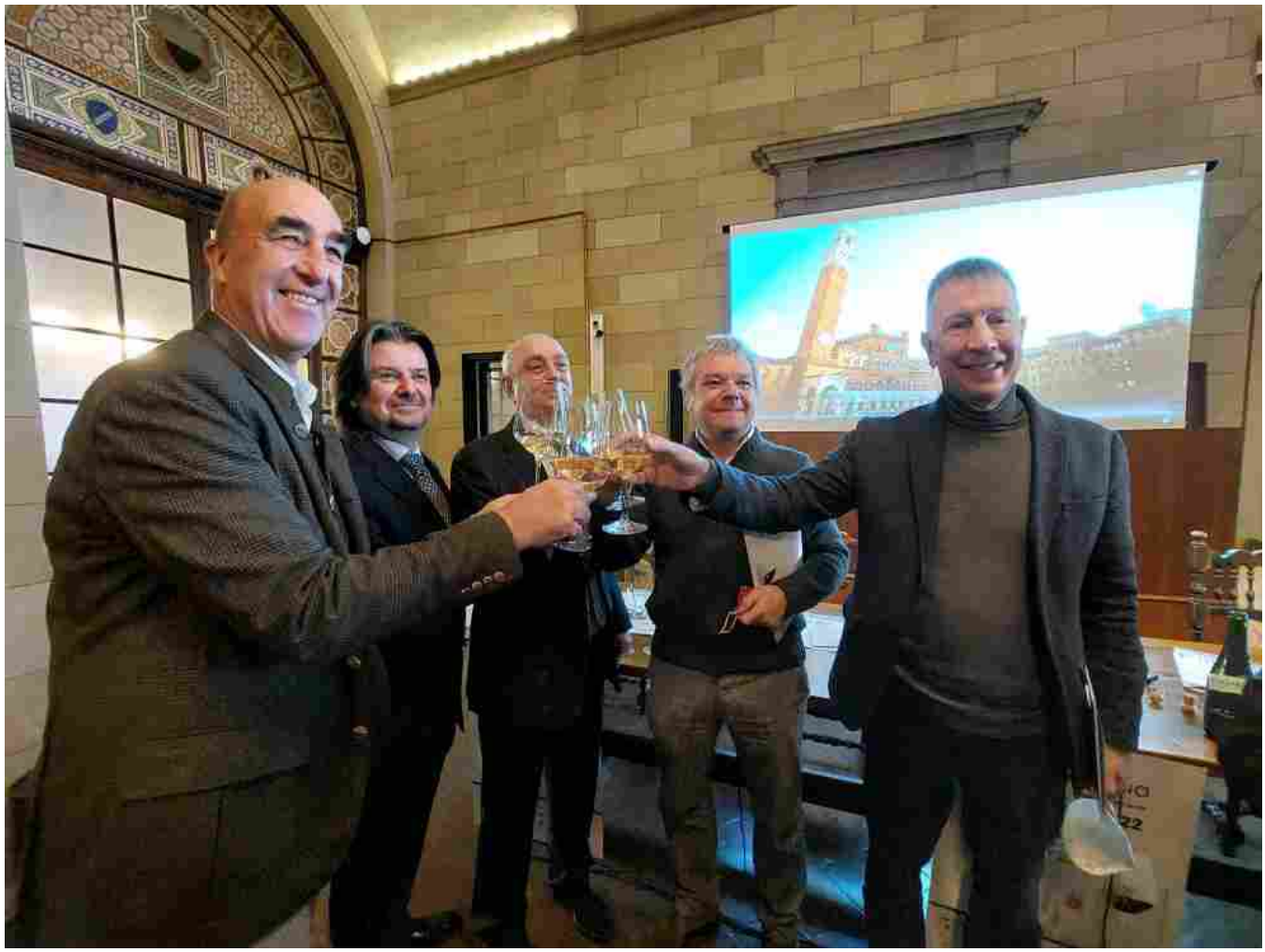
182484

Questo sito utilizza cookie tecnici e di profilazione, propri o di altri siti, per inviare messaggi pubblicitari mirati. Utilizzando i nostri servizi, l'utente accetta le nostre modalità d'uso dei cookie. Ulteriori informazioni Accetto

FACEBOOK POSTS • HOME SLIDE SHOW • PRIMA PAGINA

Wine&Siena apre il calendario dei grandi eventi del vino in Toscana

49 minuti ago 7 Views 9 Min Read



Share This!

Sei masterclasses di eccellenza, dal Timorasso ai vini del Friuli passando dai SuperTuscan fino ai vini in anfora ed i vini di Salvatore Ferragamo. Tante occasioni di approfondimento, il convegno sulla nutraceutica, 460 vini da scoprire. E una dedica. Quella ad Andrea Vanni, collaboratore di Helmuth Köcher e ideatore di Wine&Siena, scomparso recentemente e prematuramente.

E' la 7^ edizione di Wine&Siena – Capolavori del gusto a Siena dal 12 al 14 marzo 2022 che torna in

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

presenza, in totale sicurezza, ed inaugura l'anno di eventi in Toscana dedicati alla grande enogastronomia. Non solo, Wine&Siena dà il via a un intero anno di appuntamenti siglati The WineHunter. Voluto dal Patron di Merano WineFestival Helmuth Köcher e dal presidente di Confcommercio Siena Stefano Bernardini l'evento immerge produttori e visitatori a Siena, dove il patrimonio culturale sposa le migliori produzioni enologiche e gastronomiche premiate da The WineHunter Award. Preziose le collaborazioni con Camera di Commercio di Arezzo Siena, il Comune di Siena, Banca Monte dei Paschi di Siena. L'evento ha anche il patrocinio della Regione Toscana. Un percorso tra location uniche come il Palazzo Comunale, il Grand Hotel Continental Siena – Starhotels Collezione e Palazzo Squarcialupi al Santa Maria della Scala, che torna ad essere per il secondo anno la location principale delle degustazioni enogastronomiche.

Si inizia venerdì 11 marzo, taglio del nastro alle 18 a Palazzo Comunale per l'inaugurazione. E poi alle 20 torna la Small Plates Dinner al Santa Maria Della Scala – Palazzo Squarcialupi con dodici ristoratori e dodici diversi abbinamenti. Con i percorsi sensoriali si parte alle 11 di sabato 12 marzo al Santa Maria della Scala a Palazzo Squarcialupi dove si andrà avanti fino alle 18 con la degustazione di prodotti enogastronomici degli espositori Wine, Food & Spirits, Extrawine, i Consorzi. In degustazione ci saranno 460 vini e 129 produttori. Qui, al Santa Maria della Scala, ci sarà anche la Winehunter Area bio&dynamica.

Il programma di sabato 12 marzo

Alle 11, con The WineHunter Talks, nella Sala San Ansano al Santa Maria della Scala, Confcommercio Siena presenta la guida enogastronomica "I sentieri del gusto" e sarà premiato il ristorante vincitore di "Tra Borghi e Cantine – dove la tradizione incontra il gusto" nell'edizione 2021. Alle 13, The Origin of Wine, approfondimento online, e alle 14,30, in collaborazione con Università degli Studi di Siena e Banca Monte dei Paschi di Siena, il convegno "Nutraceutica e integratori, la nuova frontiera per l'agricoltura. Alla ricerca delle molecole pregiate che fanno bene all'organismo", il convegno si terrà on line. Alle 16, invece in presenza, Helmuth Köcher e la Regione Abruzzo presenteranno in anteprima il progetto "Abruzzo Sostenibile". Dalle 12 alle 17 sarà possibile scoprire Palazzo Sansedoni attraverso due visite guidate nelle stanze settecentesche dove è conservata la collezione della Fondazione Monte dei Paschi di Siena. E' obbligatoria la prenotazione inviando una mail a info@verniceprogetti.it o telefonando al numero 0577226406. I visitatori saranno accompagnati nelle stanze che furono dimora della nobile famiglia senese dei Sansedoni e che, attualmente, ospitano la Collezione Opere d'Arte della Fondazione Monte dei Paschi di Siena. La visita guidata permetterà di far conoscere la storia del Palazzo, dei personaggi che lo hanno abitato e dei suoi tesori nascosti attraverso illustrazioni aneddoti e racconti.

Il 12 marzo ci saranno anche le Masterclasses, degustazioni guidate alla scoperta di vini e terroir, storie di eccellenza e realtà enogastronomiche che si terranno al Grand Hotel Continental Siena – Starhotels Collezione. Alle 12, I Vini del Friuli, degustazione guidata a cura di Marcello Vagini e AIS dove si potranno conoscere i prodotti di Petrussa (2019 Schioppettino di Prepotto DOC, 2020 Chardonnay S.Elena DOC), m anche di Komjanc (2020 Ribolla Gialla Collio DOC e 2018 Picolit Collio). Nella masterclass delle 14,30 sarà possibile scoprire il "Timorasso", degustazione guidata a cura di Massimo Pastura e Slow Wine – condotta di Siena. Ci saranno 2018 Derthona Sivoy Colli Tortonesi Timorasso DOC, 2015 Derthona Sivoy Colli Tortonesi Timorasso DOC, 2014 Derthona Riserva Timian Colli Tortonesi Timorasso Riserva DOC, 2010 Derthona Riserva Timian Colli Tortonesi Timorasso Riserva DOC, 2006 Derthona Riserva Timian Colli

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

Tortonesi Timorasso Riserva DOC. Alle 17,30, inoltre, verticale con Il Borro, degustazione guidata a cura di Salvatore Ferragamo e FISAR. Ci saranno 2018 Il Borro Toscana Rosso IGT, 2017 Il Borro Toscana Rosso IGT, 2008 Il Borro Toscana Rosso IGT, 2004 Il Borro Toscana Rosso IGT, 1999 Il Borro Toscana Rosso IGT.

Il programma di domenica 13 marzo

Domenica Wine&Siena continua con i percorsi enogastronomici al Santa Maria della Scala, Palazzo Squarcialupi, dalle 11 alle 18. Con i The WineHunter Talks, nella Sala San Ansano Santa Maria della Scala, alle 12 l'Associazione La Città del Cristallo presenterà "A ciascun vino il suo calice- la forma che conta", alle 14, l'AICOO, Associazione Italiana Conoscitori Olio Oliva, parlerà di "Come (Ri)conoscere l'olio di qualità" e alle 16.30 ANAG (Assaggiatori Grappe e Acquaviti) parlerà di "Distillati e Cioccolato".

Alle 11:30 al Grand Hotel Continental Siena – Starhotels Collezione tornano le Masterclasses. Si inizia con "Vini In Anfora – La sfida Italia – Georgia – L'origine", degustazione guidata a cura di Helmuth Köcher The Wine Hunter. Si potranno scoprire Il Borro 2019 Petruna Valdarno di Sopra DOC, Castello Poggiarello 2019 Sic Et Simpliciter Rosso D'Anfora Toscana IGT, Montalbera, 2018 Lanfora Grignolino D'Asti DOC, Chateau Mukhrani 2017 Qvevri Grand Vin De Georgie, Monastery Qvevri Saperavi 2017 Ojaleshi Dry Red Wine. Alle 14, Super Tuscan, degustazione guidata a cura di Andrea Frassineti Consigliere Nazionale ONAV. Si potranno scoprire i vini della Tenuta di Trinoro con Calogero Portannese e Lorenzo Fornaini. Alle 17.30, I Vini di "Andrea Vanni", degustazione guidata a cura di Gianpaolo Betti in cui si potranno scoprire Selva Capuzza 2020 Selva Lugana DOC Luca Formentini, Cantina Merano 2012 V Years DOC Michael Zueg, Petrussa 2018 Schioppettino di Prepotto DOC Paolo Petrussa, Castelfeder 2017 Borgum Novum Pinot Nero Riserva DOC Ines Giovannet, Castello di Ama 2018 Vigneto Bellavista Chianti Classico Gran Selezione DOCG Marco Pallanti, Salcheto 2016 Salco Vino Nobile di Montepulciano DOCG Marco Sodini, Vecchie Terre di Montefili 2015 Anfiteatro IGT Stefano Toccafondi, Tenuta di Capezzana 2008 Trefiano Riserva DOCG Claudio Consales. Tutte le Masterclasses devono essere prenotate su www.wine&siena.com o ticket office.

Infine, con Wine&Siena 2022 torna la giornata di lunedì 14 marzo dedicata agli operatori del settore e alla stampa, occasione unica per degustare e scoprire nuovi prodotti e conoscere le aziende produttrici.

I commenti

"Ciao Andrea. Questa settimana edizione di Wine&Siena è dedicata a te. A te, senese, appassionato contradaiolo, che hai trovato la tua strada e il tuo lavoro lontano da Siena, a Merano, in quell'Alto Adige che negli ultimi 20 anni è diventato culla dell'eccellenza del vino in Italia anche grazie al lavoro che hai svolto tu, con TheWineHunter Helmuth Köcher. E poi, il richiamo delle origini, l'idea, l'incontro con Stefano Bernardini e la costruzione di questo evento che è Wine&Siena. Che nasce dall'eccellenza, dal lavoro, dall'impegno, dalla passione che hai saputo mettere in ogni cosa che hai fatto e con cui ci hai coinvolto e spinto ad andare avanti. E qui siamo. Grazie Andrea". Questa è la dedica commossa che tutta l'organizzazione ha scritto per Andrea Vanni. C'è molto di lui in questa settimana edizione.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

ANTENNARADIOESSE.IT (WEB)

www.ecostampa.it

"Questo territorio – dice Helmuth Köcher The WineHunter e presidente del Merano WineFestival – ha tutti gli ingredienti per crescere: vocazione, storia, patrimonio culturale e qualità che riescono a rendere unico un evento come Wine&Siena e a

creare i presupposti per fare di Siena la vera capitale del vino in Italia. Con Santa Maria della Scala – Palazzo Squarcialupi, la settima edizione di Wine&-Siena ha trovato una location eccellente, elegante ed esclusiva che rispecchia la filosofia della selezione del The WineHunter Award: Excellence is an attitude".

"Wine&Siena torna in presenza, il mondo del turismo, il commercio, gli appassionati del vino hanno atteso questo momento insieme a tutta la città di Siena e ora possono nuovamente, insieme, festeggiare e apprezzare le eccellenze del vino – fa notare Stefano Bernardini, presidente Confcommercio Siena – Continuiamo a mettere insieme le forze e a crederci per una manifestazione di valore nazionale capace di raccontare l'eccellenza della città e del vino. Un ringraziamento sentito va a tutti i partner, a Banca Monte dei Paschi di Siena, al Comune di Siena e al Sindaco Luigi De Mossi che continua a credere in questo progetto corale e rendere possibile l'uso del Santa Maria della Scala. E come due anni fa c'è la collaborazione con Fipe, Federazione Italiana Pubblici Esercizi di Confcommercio che ci ha reso possibile il coinvolgimento di tutta la rete della ristorazione e delle categorie professionali che possono avere una intera giornata a loro dedicata".

"Ospitare eventi che risaltano ed evidenziano la ricchezza enogastronomia del nostro paese è per questa amministrazione motivo di grande orgoglio – sottolinea Luigi De Mossi, sindaco di Siena – E' il caso di Wine&Siena appuntamento d'eccellenza giunto ormai alla settima edizione. Quest'anno la kermesse sarà all'interno del Santa Maria della Scala grazie anche alla collaborazione con Confcommercio Siena e con Gourmet's International che organizza il Merano Wine Festival. Un motivo di ulteriore orgoglio per questa location, che da poco si è dotata di una propria Fondazione, vero e proprio laboratorio culturale e di promozione territoriale".

"Oggi sono qui per ricordare Andrea Vanni, prima di tutto un amico, un giraffino, un collega, scomparso prematuramente che è stato l'ideatore di Wine&siena, l'anello di congiunzione fra la sua amata Siena e Merano, citta in cui viveva da molti anni e dove si era creato una famiglia – osserva Gianpaolo Betti, Enotrade Italia – E' grazie alla sinergia creatasi con Stefano Bernardini di Confcommercio Siena ed Helmut Köcher, di cui è stato collaboratore, che è riuscito coronare il suo sogno di creare a Siena una manifestazione di alto profilo sulle eccellenze enologiche. Questa edizione di Wine&Siena è dedicata a te Andrea. Edizione che ritorna in presenza, in tutta sicurezza, secondo le normative vigenti, applicando tutta quella serie di disposizioni già messe in atto lo scorso novembre, con notevole successo, al Merano Wine Festival. Che questa edizione possa celebrare un cauto ritorno verso la normalità".

"Una grande occasione per il rilancio del turismo enogastronomico a Siena – dice Alberto Tirelli, assessore alle Attività Economiche del Comune di Siena – Finalmente si torna in presenza con un programma ricco di appuntamenti. In vista della bella stagione che sta per arrivare e dei nuovi flussi turistici che sembrano essere in netta ascesa, un evento del genere diventa un'occasione imperdibile per la ripartenza della città all'insegna delle eccellenze del territorio".

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Nuove birre da Crak, Picobrew, Jungle Juice, Beba (per Montalbera) e Birra di Fiemme

Andrea Turco 1 Marzo 2022 Birre Lascia un commento

Negli ultimi mesi il birrificio **Crak** sembra aver ridotto sensibilmente il numero di nuove release, che invece ne avevano caratterizzato l'attività sin dagli esordi. Non che le novità non siano mancate, sia chiaro, ma sicuramente la frequenza è cambiata rispetto al passato. L'ultima volta che ci eravamo occupati di una birra inedita del produttore veneto era addirittura luglio 2021, ma proprio in questi giorni è stata annunciato una corposo aggiornamento: ben 6 creazioni rilasciate in occasione il secondo anniversario di Guerrilla Crak The Rules, la mossa con cui nel 2020 il birrificio si smarcò dai rapporti commerciali con tutti i suoi intermediari. Ognuna delle sei birre incarna uno dei pilastri della filosofia di Crak: una è disponibile esclusivamente in fusto, le altre anche in lattina. La prima si chiama **Infustata il** (5%) ed è un'Italian Pilsner realizzata con un dry hopping di luppolo Hersbrucker.

Advertising

202 Iscritti 26,841 Mi piace 6,428 Followers 3,922 Followers

ADV

CRAFT BEERS

GAI MACCHINE IMBOTTIGLIATRICI

BEREBENE

AEB BREWING IL NUOVO LIEVITO PER LE NEIPA

Il tuo banner qui (clicca per info)

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

Indirizzo email: Il tuo indirizzo Email

Iscriviti

ARCHIVIO

Seleziona il mese

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Le altre cinque novità di Crak seguono lo stesso filo logico. **Bevila dalla Lattina** (6,5%) è una West Coast IPA ottenuta modificando la ricetta della Naima per seguire il modello delle tipiche birre luppolate della California. **Completamente Indipendenti** (8%) è una DDH IPA in formato "double" contraddistinta da un'elevata percentuale di avena (40%) e un'abbondante luppolatura con varietà Citra e Talus. **Birrificio Agricolo** (7,5%) è un'altra DDH IPA con un grist piuttosto articolato (avena, farro e frumento in aggiunta al malto d'orzo) e luppoli Motueka, Wai-iti e Nectaron. **Crak Fresh** (7,5%) è ancora una DDH IPA in cui troviamo un mix di luppoli assai complesso: Strata ed El Dorado usati sia in bollitura che a freddo, Citra e Simcoe (entrambi in versione Cryo) usati solo a freddo e con un double dry hopping. Infine **Giant Guerrilla Crak the Rules API Treatment** (8%) è la versione rinnovata della birra con cui due anni fa Crak rivoluzionò la sua politica commerciale, sottoposta al processo proprietario con miele.

Se siete ancora sbronzi dalla scorpacciata di novità a firma Crak, preparatevi a un'altra ondata di birre inedite. Il marchio meneghino **Picobrew** (sito web) ha infatti inaugurato recentemente la sua linea di affinamenti in legno, battezzata **PiBarrel**. Nel suo percorso formativo il birraio **Pietro Tognoni** vanta due mesi di esperienza presso Cantillon, che gli hanno permesso di acquisire nozioni importanti per mettere a punto la birra base della gamma: una birra acida che per certi versi riprende le tecniche del Lambic (malto Pils e frumento, turbid mash), fermentata con batteri e lieviti non convenzionali e maturata da 12 a 48 mesi in botti di legno di rovere ex vino rosso da 500 e 225 litri, ospitate dal birrificio Due Mondi. Questa base è stata utilizzata per ottenere cinque prodotti completamente nuovi: **Cuvée di Pico** (un blend di 1 e 2 anni), **Golden Trip** (ottenuta miscelando una Tripel con una versione sour di 12 mesi), **BIGA** (sour di 12 mesi con mosto di uva Barbera di Linearetta), **Mosca** (base sour di 12 mesi con vinacce di Moscato passito), **Sambucolica** (base sour di 12 mesi con mosto di bacche di sambuco). Le birre sono state presentate domenica scorsa presso Picobrew Station, il locale milanese dell'azienda.

ADV

IL DIRETTORE: ANDREA TURCO

Fondatore e curatore di Cronache di Birra, è giudice in concorsi nazionali e internazionali, docente e consulente di settore. È tra i creatori del festival Fermentazioni e organizzatore della Settimana della Birra Artigianale. Nel tempo libero beve.

@andreaturco79

SEGUICI SU FACEBOOK

COMMENTI RECENTI

Andrea Turco su Addio a Claudio Cerullo del Birrificio Amiata

Addio a Claudio Cerullo del Birrificio Amiata – Cronache di Birra su Claudio Cerullo (Amiata) al GABF: il suo diario di bordo

Amiata al Mondial de la Bière di Montreal – giorno 1 – Cronache di Birra su Amiata al Mondial de la Bière: giorno 1

Amiata al Mondial de la Bière di Montreal – giorno 2 – Cronache di Birra su I vincitori del Mondial de la Bière di Montreal

Gennaro su Addio a Claudio Cerullo del Birrificio Amiata

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Concludiamo la panoramica odierna con due novità provenienti da **Birra di Fiemme**, produttore della provincia di Trento, nate da una sorta di contrapposizione. La **Black Sheep** è una Extra Stout realizzata con il classico luppolo East Kent Golding e con un grist molto articolato, costituito da fiocchi d'orzo e malti Maris Otter, Meladoidin, Pale Chocolate e Roasted Barley. Facile da bere e non troppo amara, si contraddistingue per le tipiche sfumature di caffè e cacao. La **White Flock**, invece, è una Blanche delicata e piuttosto in stile, a eccezione della luppolatura che prevede anche varietà americane (Cascade). Per il resto però ricalca il modello delle "bianche del Belgio": speziatura con scorze d'arancia e coriandolo, carbonazione elevata, sentori che richiamano gli agrumi, il pepe e le spezie. In entrambe le ricette c'è lo zampino di **Andrea Rizzardi**, homebrewer che collabora costantemente con Birra di Fiemme, dove tra l'altro ha lavorato la scorsa estate. Le birre saranno presentate in un evento unico, che si terrà nel weekend del **12 e 13 marzo** presso il locale di Birra di Fiemme a Cavalese (TN), dove tra l'altro la Black Sheep sarà servita a carboazoto.

CONDIVIDI tweet

Tags A PENNY FOR YOUR THOUGHTS · BADIN · BEBA · BEVILA DALLA LATTINA · BIGA · BIRRA DI FIEMME · BIRRIFICIO AGRICOLO · BLACK SHEEP · COMPLETAMENTE INDIPENDENTI · CRAK · CRAK FRESH · CUVEE DI PICO · GOLDEN TRIP · INFUSTATA IL · JUNGLE JUICE · LACCENTO · MONTALBERA · MOSCA · NACHSPIEL · PIBARREL · PICOBREW · SAMBUCOLICA · WHITE FLOCK

L'AUTORE: ANDREA TURCO

Fondatore e curatore di Cronache di Birra, è giudice in concorsi nazionali e internazionali, docente e consulente di settore. È tra i creatori del festival Fermentazioni e organizzatore della Settimana della Birra Artigianale. Nel tempo libero beve.

@andreaturco79

Precedente
Il Birrificio Alp vende imbottigliatrice manuale e tappatrice pneumatica

Successivo
Addio a Claudio Cerullo del Birrificio Amiata

ARTICOLI CORRELATI

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

GIORNALEDELLABIRRA.IT

www.ecostampa.it

Giornale della Birra

Settimanale divulgativo, tecnico e professionale dedicato alla birra italiana

Numero 09/2022

1 Marzo 2022

Anche il Ruché ha la sua prima IGA!

Iscriviti alla Newsletter della Birra!

Inviaci un comunicato stampa

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

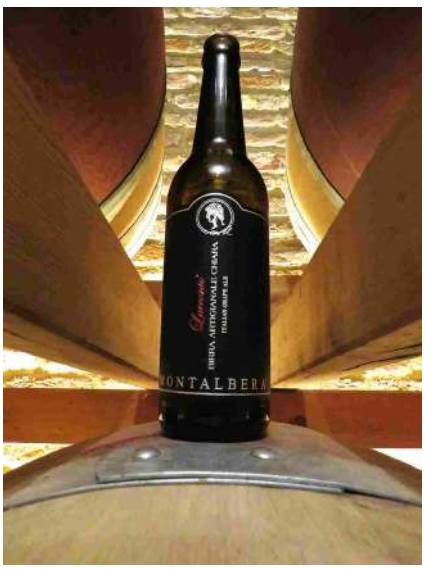
Maltiamo l'orzo.

Stampa questa pagina | Translate this page in English | Tweet

Facebook: like o condividi

Posted in : Birre on 1 Marzo 2022 by : Redazione Eventi Giornale della Birra

Non poteva che essere espressione dell'esuberanza e della creatività di Franco Morando l'ultima nata in casa Montalbera, una BIRRA IGA che si pone come ideale punto di incontro tra il territorio del Monferrato e l'esperienza del mondo brassicolo. Malto, luppolo e pregiate uve di Ruchè LACCENTO si fondono armoniosamente per dare vita a un'idea originale e unica, una birra capace di esprimere un radicamento territoriale e un carattere distintivo lontano da qualsiasi standardizzazione industriale.



Nasce così LACCENTO© CRAFT BEER, dalla volontà di Franco Morando di esplorare un nuovo territorio in cui il vitigno a lui tanto caro potesse esprimersi in altro modo, lasciando un'impronta unica e subito riconoscibile.

Consulta la sezione Annunci

Seguici sui social

Ultimi articoli

Anche il Ruché ha la sua prima IGA! (01/03/2022)

Dallo spazio alla botte... Diario di bordo di Davide Marinoni (01/03/2022)

Carnevale e birra: un connubio storico (28/02/2022)

Cubi di tonno, con aceto di menta, ai frutti di bosco e menta (27/02/2022)

Wynkoop Brewing Company: la birra di Denver! (26/02/2022)

Mircene e umulene: Alcune interessanti correlazioni. (25/02/2022)

DMS: un approfondimento chimico! (24/02/2022)

Busa dei Briganti: quattro chiacchiere con i vincitori del premio Birraio Emergente! (23/02/2022)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

Prodotta in Piemonte in un laboratorio artigianale, la birra di Ruchè nasce da un processo produttivo che prevede dieci giorni di fermentazione per il malto d'orzo e il luppolo in serbatoi di acciaio a cui viene poi aggiunto il 2,5% di vino. Dopo 30 giorni di maturazione viene imbottigliata senza pastorizzazione né microfiltrazione e si affina per 15 giorni in bottiglia.

La fusione tra il mondo del vino e quello brassicolo si esprime in tutta la sua unicità in questa birra artigianale che colpisce per il suo colore dorato con riflessi ambrati che ricordano il miele, per il profumo profondo che richiama la frutta candita, per la schiuma sontuosa e pannosa. Al palato risulta dolce ma non stucchevole, potente ma equilibrata, con un retrogusto leggermente amarognolo.

Forte dei suoi 9,5° alcolici LACCENTO© CRAFT BEER si può sorseggiare come aperitivo o dopo cena e diventa intrigante in abbinamenti per contrasto come carni grigliate, alimenti speziati e insalate amare, o in abbinamenti per concordanza come riso, pasta, vegetali amidacei, crostacei o dolci leggeri come uno strudel di mele.

Prodotte nel primo lancio 9.000 bottiglie per l'anno 2022 da 0,5 l., ne sono previste 14.000 nell'anno 2023 distribuite nel canale ristorazione di qualità ed enoteca.

Stampa questa pagina Tweet

Facebook: like o condividi

Redazione Eventi Giornale della Birra

Info autore

Categorie

- Produzione
- Birre
- Microbirrifici e BeerFirm
- Eventi
- Interviste
- Mercato
- Storia di birra
- Homebrewing
- Birra in tavola
- Salute

Dal nostro archivio

Gnocchi di zucca burro, salvia e pumpkin ale! (23/01/2022)

Afide del luppolo: tutto ciò che bisogna sapere! (16/10/2015)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

Ultimo aggiornamento: 1/03/2022 20:00 | ieri: Ingressi: 22.696 pagine: 40.506 (google Analytics)

#gonews.it®
Siena | Arezzo
martedì 1 marzo 2022 - 20:18

Wine&Siena, settima edizione dal 12 al 14 marzo

01 Marzo 2022 20:00 Attualità Siena

Facebook Twitter WhatsApp E-mail Stampa

Da sinistra: Helmuth Kocher, Gianpaolo Betti, Stefano Bernardini, Alberto Tirelli, Luigi De Mossi

Sei masterclasses di eccellenza, dal Timorasso ai vini del Friuli passando dai SuperTuscan fino ai vini in anfora ed i vini di Salvatore Ferragamo. Tante occasioni di approfondimento, il convegno sulla nutraceutica, 460 vini da scoprire. E una dedica. Quella ad Andrea Vanni, collaboratore di Helmuth Köcher e ideatore di Wine&Siena, scomparso recentemente e prematuramente.

E' la settima edizione di Wine&Siena – Capolavori del gusto a Siena dal 12

gonews.tv Photogallery

[Certaldo] Un 'gelato alla cipolla' per WikiPedro alla scoperta di Certaldo

Per la tua Pubblicità su:
#gonews.it
0571 700931
commerciale@xmediagroup.it

Pubblicità hb

Ascolta la Radio degli Azzurri
RADIO UFFICIALE
Radio ON AIR Lady FM 97.700-102.100
EMPOLI F.C.
scarica l'App
dab+

pubblicità

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

al 14 marzo che torna in presenza, in totale sicurezza, ed inaugura l'anno di eventi in Toscana dedicati alla grande enogastronomia. Non solo, Wine&Siena dà il via a un intero anno di appuntamenti siglati The WineHunter. Voluto dal Patron di Merano WineFestival Helmuth Köcher e dal presidente di Confcommercio Siena Stefano Bernardini l'evento immerge produttori e visitatori a Siena, dove il patrimonio culturale sposa le migliori produzioni enologiche e gastronomiche premiate da The WineHunter Award. Preziose le collaborazioni con Camera di Commercio di Arezzo Siena, il Comune di Siena, Banca Monte dei Paschi di Siena. L'evento ha anche il patrocinio della Regione Toscana. Un percorso tra location uniche come il Palazzo Comunale, il Grand Hotel Continental Siena – Starhotels Collezione e Palazzo Squarcialupi al Santa Maria della Scala, che torna ad essere per il secondo anno la location principale delle degustazioni enogastronomiche.

Si inizia venerdì 11 marzo, taglio del nastro alle 18 a Palazzo Comunale per l'inaugurazione. E poi alle 20 torna la Small Plates Dinner al Santa Maria Della Scala – Palazzo Squarcialupi con dodici ristoratori e dodici diversi abbinamenti. Con i percorsi sensoriali si parte alle 11 di sabato 12 marzo al Santa Maria della Scala a Palazzo Squarcialupi dove si andrà avanti fino alle 18 con la degustazione di prodotti enogastronomici degli espositori Wine, Food & Spirits, Extrawine, i Consorzi. In degustazione ci saranno 460 vini e 129 produttori. Qui, al Santa Maria della Scala, ci sarà anche la Winehunter Area bio&dynamica.

Il programma di sabato 12 marzo

Alle 11, con The WineHunter Talks, nella Sala San Ansano al Santa Maria della Scala, Confcommercio Siena presenta la guida enogastronomica "I sentieri del gusto" e sarà premiato il ristorante vincitore di "Tra Borghi e Cantine - dove la tradizione incontra il gusto" nell'edizione 2021. Alle 13, The Origin of Wine, approfondimento online, e alle 14,30, in collaborazione con Università degli Studi di Siena e Banca Monte dei Paschi di Siena, il convegno "Nutraceutica e integratori, la nuova frontiera per l'agricoltura. Alla ricerca delle molecole pregiate che fanno bene all'organismo", il convegno si terrà on line. Alle 16, invece in presenza, Helmuth Köcher e la Regione Abruzzo presenteranno in anteprima il progetto "Abruzzo Sostenibile". Dalle 12 alle 17 sarà possibile scoprire Palazzo Sansedoni attraverso due visite guidate nelle stanze settecentesche dove è conservata la collezione della Fondazione Monte dei Paschi di Siena. E' obbligatoria la prenotazione inviando una mail a info@verniceprogetti.it o telefonando al numero 0577226406. I visitatori saranno accompagnati nelle stanze che furono dimora della nobile famiglia senese dei Sansedoni e che, attualmente, ospitano la Collezione Opere d'Arte della Fondazione Monte dei Paschi di Siena. La visita guidata permetterà di far conoscere la storia del Palazzo, dei personaggi che lo hanno abitato e dei suoi tesori nascosti attraverso illustrazioni aneddoti e racconti.

Il 12 marzo ci saranno anche le Masterclasses, degustazioni guidate alla scoperta di vini e terroir, storie di eccellenza e realtà enogastronomiche che si terranno al Grand Hotel Continental Siena - Starhotels Collezione. Alle 12, I Vini del Friuli, degustazione guidata a cura di Marcello Vagini e AIS dove si potranno conoscere i prodotti di Petrussa (2019 Schioppettino di Prepotto DOC, 2020 Chardonnay S.Elena DOC), m anche di Komjanc (2020 Ribolla Gialla Collio DOC e 2018 Picolit Collio). Nella masterclass delle 14,30 sarà possibile scoprire il "Timorasso", degustazione guidata a cura di Massimo

Il sondaggio della settimana

Guerra in Ucraina, hai timori per il nostro paese?

Sì, ripercussioni anche sulla vita quotidiana

No, il conflitto è lontano

Vota

Pubblicità

Newsletter

Iscriviti alla newsletter quotidiana di gonews.it

Ogni giorno alle 19 le notizie più importanti

Ho letto e accetto i termini e le condizioni

Indirizzo email:

Il tuo indirizzo email

Iscriviti

pubblicità hb

ClivoTV

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

Pastura e Slow Wine – condotta di Siena. Ci saranno 2018 Derthona Sivoy Colli Tortonesi Timorasso DOC, 2015 Derthona Sivoy Colli Tortonesi Timorasso DOC, 2014 Derthona Riserva Timian Colli Tortonesi Timorasso Riserva DOC, 2010 Derthona Riserva Timian Colli Tortonesi Timorasso Riserva DOC, 2006 Derthona Riserva Timian Colli Tortonesi Timorasso Riserva DOC. Alle 17,30, inoltre, verticale con Il Borro, degustazione guidata a cura di Salvatore Ferragamo e FISAR. Ci saranno 2018 Il Borro Toscana Rosso IGT, 2017 Il Borro Toscana Rosso IGT, 2008 Il Borro Toscana Rosso IGT, 2004 Il Borro Toscana Rosso IGT, 1999 Il Borro Toscana Rosso IGT.

Il programma di domenica 13 marzo

Domenica Wine&Siena continua con i percorsi enogastronomici al Santa Maria della Scala, Palazzo Squarcialupi, dalle 11 alle 18. Con i The WineHunter Talks, nella Sala San Ansano Santa Maria della Scala, alle 12 l'Associazione La Città del Cristallo presenterà "A ciascun vino il suo calice-la forma che conta", alle 14, l'AICOO, Associazione Italiana Conoscitori Olio Oliva, parlerà di "Come (Ri)conoscere l'olio di qualità" e alle 16.30 ANAG (Assaggiatori Grappe e Acquaviti) parlerà di "Distillati e Cioccolato".

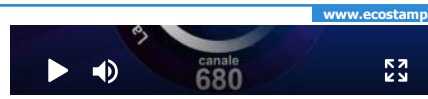
Alle 11:30 al Grand Hotel Continental Siena - Starhotels Collezione tornano le Masterclasses. Si inizia con "Vini In Anfora - La sfida Italia - Georgia - L'origine", degustazione guidata a cura di Helmuth Köcher The Wine Hunter. Si potranno scoprire Il Borro 2019 Petruna Valdarno di Sopra DOC, Castello Poggiarello 2019 Sic Et Simpliciter Rosso D'Anfora Toscana IGT, Montalbera, 2018 Lanfora Grignolino D'Asti DOC, Chateau Mukhrani 2017 Qvevri Grand Vin De Georgie, Monastery Qvevri Saperavi 2017 Ojaleshi Dry Red Wine. Alle 14, Super Tuscan, degustazione guidata a cura di Andrea Frassineti Consigliere Nazionale ONAV. Si potranno scoprire i vini della Tenuta di Trinoro con Calogero Portannese e Lorenzo Fornaini. Alle 17.30, I Vini di "Andrea Vanni", degustazione guidata a cura di Gianpaolo Betti in cui si potranno scoprire Selva Capuzza 2020 Selva Lugana DOC Luca Formentini, Cantina Merano 2012 V Years DOC Michael Zueg, Petrussa 2018 Schioppettino di Prepotto DOC Paolo Petrussa, Castelfeder 2017 Borgum Novum Pinot Nero Riserva DOC Ines Giovannet, Castello di Ama 2018 Vigneto Bellavista Chianti Classico Gran Selezione DOCG Marco Pallanti, Salcheto 2016 Salco Vino Nobile di Montepulciano DOCG Marco Sodini, Vecchie Terre di Montefili 2015 Anfiteatro IGT Stefano Toccafondi, Tenuta di Capezzana 2008 Trefiano Riserva DOCG Claudio Consales. Tutte le Masterclasses devono essere prenotate su www.wine&siena.com o ticket office.

Infine, con Wine&Siena 2022 torna la giornata di lunedì 14 marzo dedicata agli operatori del settore e alla stampa, occasione unica per degustare e scoprire nuovi prodotti e conoscere le aziende produttrici.

Fonte: Ufficio Stampa

Tutte le notizie di Siena

<< Indietro



pubblicità

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Fase 2 - Stai riaprendo la tua attività?
Ti serve un partner di qualità
Meglio farlo sapere in giro
ilCittadinoonline.it

Direttore responsabile Raffaella Zelia Ruscitto

Wine&Siena apre i grandi eventi del vino in Toscana

Data: 1 marzo 2022 15:03 | in: Enogastronomia, Manifestazioni ed Eventi

SIENA. Sei masterclasses di eccellenza, dal Timorasso ai vini del Friuli passando dai SuperTuscan fino ai vini in anfora ed i vini di Salvatore Ferragamo. Tante occasioni di approfondimento, il convegno sulla nutraceutica, 460 vini da scoprire. E una dedica. Quella ad **Andrea Vanni**, collaboratore di Helmuth Köcher e ideatore di Wine&Siena, scomparso recentemente e prematuramente.

E' la 7^ edizione di **Wine&Siena – Capolavori del gusto a Siena** dal 12 al 14 marzo 2022 che **torna in presenza, in totale sicurezza, ed inaugura l'anno di eventi in Toscana dedicati alla grande enogastronomia**. Non solo, Wine&Siena dà il via a un intero anno di appuntamenti siglati The WineHunter. Voluto dal **Patron di Merano WineFestival Helmuth Köcher e dal presidente di Confcommercio Siena Stefano Bernardini** l'evento immerge produttori e visitatori a Siena, dove il patrimonio culturale sposa **le migliori produzioni enologiche e gastronomiche premiate da The WineHunter Award**. Preziose le collaborazioni con **Camera di Commercio**

Cerca

Montomoli: "Domenica tutti al palazzetto per Mustafà"
Leggi l'articolo intero...

Siena No Green Pass contro la discriminazione dei bimbi senza green pass
Leggi l'articolo intero...

"Congresso nazionale ITACTA: confronto costruttivo per le migliori cure al paziente"
Leggi l'articolo intero...

ALES

Ales cerca addetto all'ufficio amministrativo di Siena
Leggi l'articolo intero...

Pubblicità

Follow

Pubblicità

NEWS DAL MONDO | ULTIMI COMMENTI | I PIÙ LETTI

Ucraina, Di Maio "Isolare la Russia con sanzioni sempre più severe"
marzo 2022

Ucraina, il Senato approva la risoluzione congiunta maggioranza-Fdi
marzo 2022

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

di Arezzo Siena, il **Comune di Siena, Banca Monte dei Paschi di Siena. L'evento ha anche il patrocinio della Regione Toscana**. Un percorso tra location uniche come il Palazzo Comunale, il **Grand Hotel Continental Siena – Starhotels Collezione** e **Palazzo Squarcialupi al Santa Maria della Scala**, che torna ad essere per il secondo anno la **location principale delle degustazioni enogastronomiche**.

Si inizia **venerdì 11 marzo**, **taglio del nastro alle 18 a Palazzo Comunale** per l'inaugurazione. E poi **alle 20 torna la Small Plates Dinner al Santa Maria Della Scala – Palazzo Squarcialupi con dodici ristoratori e dodici diversi abbinamenti.** Con i **percorsi sensoriali si parte alle 11 di sabato 12 marzo al Santa Maria della Scala a Palazzo Squarcialupi dove si andrà avanti fino alle 18** con la degustazione di prodotti enogastronomici degli espositori Wine, Food & Spirits, Extrawine, i Consorzi. In degustazione ci saranno **460 vini** e **129 produttori**. Qui, al Santa Maria della Scala, ci sarà anche la Winehunter Area bio&dynamica.

Il programma di sabato 12 marzo

Alle **11**, con **The WineHunter Talks**, nella Sala San Ansano al Santa Maria della Scala, Confcommercio Siena **presenta la guida enogastronomica "I sentieri del gusto"** e sarà premiato il **ristorante vincitore di "Tra Borghi e Cantine – dove la tradizione incontra il gusto" nell'edizione 2021**. Alle 13, **The Origin of Wine,** approfondimento online, e alle 14,30, in collaborazione con Università degli Studi di Siena e Banca Monte dei Paschi di Siena, il convegno "**Nutraceutica e integratori, la nuova frontiera per l'agricoltura. Alla ricerca delle molecole pregiate che fanno bene all'organismo**", il convegno si terrà on line. Alle 16, invece in presenza, Helmuth Köcher e la Regione Abruzzo presenteranno in anteprima il progetto "**Abruzzo Sostenibile**". Dalle 12 alle 17 sarà possibile scoprire **Palazzo Sansedoni** attraverso **due visite guidate** nelle stanze settecentesche dove è conservata la collezione della Fondazione Monte dei Paschi di Siena. E' obbligatoria la prenotazione inviando una mail a info@verniceprogetti.it o telefonando al numero 0577226406. I visitatori saranno accompagnati nelle stanze che furono dimora della nobile famiglia senese dei Sansedoni e che, attualmente, ospitano la Collezione Opere d'Arte della Fondazione Monte dei Paschi di Siena. La visita guidata permetterà di far conoscere la storia del Palazzo, dei personaggi che lo hanno abitato e dei suoi tesori nascosti attraverso illustrazioni aneddoti e racconti.

Il 12 marzo ci saranno anche le **Masterclasses**, degustazioni guidate alla scoperta di vini e terroir, storie di eccellenza e realtà enogastronomiche che si terranno al **Grand Hotel Continental Siena – Starhotels Collezione**. **Alle 12, I Vini del Friuli**, degustazione guidata a cura di Marcello Vagini e AIS dove si potranno conoscere i prodotti di Petrussa (2019 Schioppettino di Prepotto DOC, 2020 Chardonnay S.Elena DOC), m anche di Komjanc (2020 Ribolla Gialla Collio DOC e 2018 Picolit Collio). Nella masterclass delle **14,30** sarà possibile scoprire il **"Timorasso",** degustazione guidata a cura di Massimo Pastura e Slow Wine – condotta di Siena. Ci saranno 2018 Derthona Sivoy Colli Tortonesi Timorasso DOC, 2015 Derthona Sivoy Colli Tortonesi Timorasso DOC, 2014 Derthona Riserva Timian Colli Tortonesi Timorasso Riserva DOC, 2010 Derthona Riserva Timian Colli Tortonesi Timorasso Riserva DOC, 2006 Derthona Riserva Timian Colli Tortonesi Timorasso Riserva DOC. Alle **17,30**, inoltre, **verticale con Il Borro**, degustazione guidata a cura di Salvatore Ferragamo e FISAR. Ci saranno 2018 Il Borro Toscana Rosso IGT, 2017 Il Borro Toscana Rosso IGT, 2008 Il Borro Toscana Rosso IGT, 2004 Il Borro Toscana Rosso IGT, 1999 Il Borro Toscana Rosso IGT.

Bookshop Santa Maria della Scala, domande entro il 15 marzo

Leggi l'articolo intero...

Il Costone a Montale recupera la 15^ giornata

Leggi l'articolo intero...

Pubblicità

Climate change, la paura della siccità ispira gli scrittori emergenti

marzo 2022

Ucraina, Zelensky al Parlamento Ue: "Dimostrateci che siete con noi"

marzo 2022

Videonews

Nelle città 85 mila negozi fisici scomparsi in 9 anni

Pubblicità

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

Il programma di domenica 13 marzo

Domenica Wine&Siena continua con i percorsi enogastronomici al Santa Maria della Scala, Palazzo Squarcialupi, dalle 11 alle 18. Con i **The WineHunter Talks**, nella Sala San Ansano Santa Maria della Scala, alle 12 l'Associazione La Città del Cristallo presenterà "**A ciascun vino il suo calice- la forma che conta**", alle 14, l'AICOO, Associazione Italiana Conoscitori Olio Oliva, parlerà di **"Come (Ri)conoscere l'olio di qualità"** e alle 16.30 ANAG (Assaggiatori Grappe e Acquaviti) parlerà di **"Distillati e Cioccolato".**

Alle **11:30** al Grand Hotel Continental Siena – Starhotels Collezione tornano le **Masterclasses**. Si inizia con **"Vini In Anfora – La sfida Italia – Georgia – L'origine"**, degustazione guidata a cura di Helmuth Köcher The Wine Hunter. Si potranno scoprire Il Borro 2019 Petruna Valdarno di Sopra DOC, Castello Poggiarello 2019 Sic Et Simpliciter Rosso D'Anfora Toscana IGT, Montalbera, 2018 Lanfora Grignolino D'Asti DOC, Chateau Mukhrani 2017 Qvevri Grand Vin De Georgie, Monastery Qvevri Saperavi 2017 Ojaleshi Dry Red Wine. **Alle 14, Super Tuscan**, degustazione guidata a cura di Andrea Frassineti Consigliere Nazionale ONAV. Si potranno scoprire i vini della Tenuta di Trinoro con Calogero Portannese e Lorenzo Fornaini. **Alle 17.30, I Vini di "Andrea Vanni**", degustazione guidata a cura di Gianpaolo Betti in cui si potranno scoprire Selva Capuzza 2020 Selva Lugana DOC Luca Formentini, Cantina Merano 2012 V Years DOC Michael Zueg, Petrussa 2018 Schioppettino di Prepotto DOC Paolo Petrussa, Castelfeder 2017 Borgum Novum Pinot Nero Riserva DOC Ines Giovannet, Castello di Ama 2018 Vigneto Bellavista Chianti Classico Gran Selezione DOCG Marco Pallanti, Salcheto 2016 Salco Vino Nobile di Montepulciano DOCG Marco Sodini, Vecchie Terre di Montefili 2015 Anfiteatro IGT Stefano Toccafondi, Tenuta di Capezzana 2008 Trefiano Riserva DOCG Claudio Consales. **Tutte le Masterclasses devono essere prenotate su www.wine&siena.com o ticket office**.

Infine, con Wine&Siena 2022 torna **la giornata di lunedì 14 marzo dedicata agli operatori del settore e alla stampa**, occasione unica per degustare e scoprire nuovi prodotti e conoscere le aziende produttrici.

I commenti

"Ciao Andrea. Questa settima edizione di Wine&Siena è dedicata a te. A te, senese, appassionato contradaiolo, che hai trovato la tua strada e il tuo lavoro lontano da Siena, a Merano, in quell'Alto Adige che negli ultimi 20 anni è diventato culla dell'eccellenza del vino in Italia anche grazie al lavoro che hai svolto tu, con TheWineHunter Helmuth Köcher. E poi, il richiamo delle origini, l'idea, l'incontro con Stefano Bernardini e la costruzione di questo evento che è Wine&Siena. Che nasce dall'eccellenza, dal lavoro, dall'impegno, dalla passione che hai saputo mettere in ogni cosa che hai fatto e con cui ci hai coinvolto e spinto ad andare avanti. E qui siamo. Grazie Andrea". Questa è la **dedica** commossa che tutta l'organizzazione ha scritto **per Andrea Vanni**. C'è molto di lui in questa settimana edizione.

"Questo territorio – dice **Helmuth Köcher The WineHunter e presidente del Merano WineFestival** – ha tutti gli ingredienti per crescere: vocazione, storia, patrimonio culturale e qualità che riescono a rendere unico un evento come Wine&Siena e a creare i presupposti per fare di Siena la vera capitale del vino in Italia. Con Santa Maria della Scala – Palazzo Squarcialupi, la settima edizione di Wine&-Siena ha trovato una location eccellente, elegante ed esclusiva che rispecchia la filosofia della selezione del *The WineHunter Award: Excellence is an attitude*".

"Wine&Siena torna in presenza, il mondo del turismo, il commercio, gli appassionati del vino hanno atteso questo momento insieme a tutta la città di Siena e ora possono nuovamente, insieme, festeggiare e apprezzare le eccellenze del vino – fa notare **Stefano Bernardini, presidente di Confcommercio Siena** – Continuiamo a mettere insieme le forze e a crederci per una manifestazione di valore nazionale capace di raccontare l'eccellenza della città e del vino. Un ringraziamento sentito va a tutti i partner, a Banca Monte dei Paschi di Siena, al Comune di Siena e al sindaco Luigi De Mossi che continua a credere in questo progetto corale e rendere

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

possibile l'uso del Santa Maria della Scala. E come due anni fa c'è la collaborazione con Fipe, Federazione Italiana Pubblici Esercizi di Confcommercio che ci ha reso possibile il coinvolgimento di tutta la rete della ristorazione e delle categorie professionali che possono avere una intera giornata a loro dedicata".

"Ospitare eventi che risaltano ed evidenziano la ricchezza enogastronomia del nostro paese è per questa amministrazione motivo di grande orgoglio – sottolinea **Luigi De Mossi** -. E' il caso di Wine&Siena appuntamento d'eccellenza giunto ormai alla settima edizione. Quest'anno la kermesse sarà all'interno del Santa Maria della Scala grazie anche alla collaborazione con Confcommercio Siena e con Gourmet's International, che organizza il Merano Wine Festival. Un motivo di ulteriore orgoglio per questa location, che da poco si è dotata di una propria Fondazione, vero e proprio laboratorio culturale e di promozione territoriale".

"Oggi sono qui per ricordare Andrea Vanni, prima di tutto un amico, un giraffino, un collega, scomparso prematuramente che è stato l'ideatore di Wine&siena, l'anello di congiunzione fra la sua amata Siena e Merano, citta in cui viveva da molti anni e dove si era creato una famiglia – osserva **Gianpaolo Betti di Enotrade Italia** -. E' grazie alla sinergia creatasi con Stefano Bernardini di Confcommercio Siena ed Helmut Köcher, di cui è stato collaboratore, che è riuscito coronare il suo sogno di creare a Siena una manifestazione di alto profilo sulle eccellenze enologiche. Questa edizione di Wine&Siena è dedicata a te Andrea. Edizione che ritorna in presenza, in tutta sicurezza, secondo le normative vigenti, applicando tutta quella serie di disposizioni già messe in atto lo scorso novembre, con notevole successo, al Merano Wine Festival. Che questa edizione possa celebrare un cauto ritorno verso la normalità".

"Una grande occasione per il rilancio del turismo enogastronomico a Siena – dice **Alberto Tirelli, assessore alle Attività Economiche del Comune di Siena** -. Finalmente si torna in presenza con un programma ricco di appuntamenti. In vista della bella stagione che sta per arrivare e dei nuovi flussi turistici che sembrano essere in netta ascesa, un evento del genere diventa un'occasione imperdibile per la ripartenza della città all'insegna delle eccellenze del territorio".

Tweet

«Previous :
BUY TOSCANA 2022

SEMPRE SU IL CITTADINO ONLINE

6 mesi fa · 1 commento

SIENA. Da Pierluigi Piccini riceviamo e pubblichiamo. "Francamente è …

9 mesi fa · 1 commento

SIENA. (a. m.) Dalla complicata riunione che si è tenuta questa mattina tra …

7 mesi fa · 1 cor

di Mauro Aurigi
la testa una ce
proposito dei "

0 Commenti Il Cittadino Online Informativa sulla privacy

Accedi

Favorite Tweet Condividi Ordina dal migliore

Inizia la discussione...

ENTRA CON O REGISTRATI SU DISQUS

Nome

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

il Torinese
Quotidiano online di Informazione Società Cultura

Il Premio Vino d'Autore di Go Wine

1 MARZO 2022 LIFESTYLE

Ai ristoranti Piano35 e Spazio7 un premio speciale per valorizzare

luoghi e visioni di grande cucina a Torino

Giovedì 3 marzo appuntamento a Torino, StarHotel Majestic,

per l'evento di degustazione dedicato al

Concorso Letterario Nazionale "Bere il Territorio"

13 cantine piemontesi partecipano alle serata

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

ILTORINESE.IT

www.ecostampa.it

e raccontano il loro Vino d'Autore

Si terrà questo **giovedì 3 marzo** a **Torino** l'evento di degustazione Go Wine dedicato al **Concorso Letterario Nazionale "Bere il Territorio"**.

Nel corso della serata verrà presentato il **bando di partecipazione** del Concorso, che raggiunge nella primavera 2022 il traguardo della **ventunesima edizione**.

Parteciperanno all'evento alcuni **ospiti premiati** e **tredici cantine piemontesi** che condividono il tema dell'incontro: il Vino d'autore.

Il Premio Vino d'Autore fa parte delle iniziative del Concorso Letterario e si svolge da oltre 15 anni a Torino.

Un premio riservato ad **esponenti del mondo della cultura e del settore gastronomico**, teso a valorizzare uno speciale rapporto di attività e comunicazione a favore del vino.

Hanno ricevuto in passato il Premio Vino d'Autore: *Federico Zanasi (ristorante Condividere) e Gianfranco Cordero, Luigi Moio e Gianni Mura, Sveva Casati Modignani, I redattori della Guida I Cento Ristoranti di Torino, Gian Paolo Ormezzano, Bruno Gambarotta, Enrico Remmert e Luca Ragagnin, Isabella Bossi Fedrigotti, Gian Luigi Beccaria, Margherita Oggero, Benedetta Cibrario, Gianni Farinetti, Alberto Bevilacqua.*

Dopo la pausa del 2021, dovuta al Covid, l'iniziativa riprende secondo un format dedicato al Piemonte, in una duplice direzione.

"**Vino d'Autore**" come premio, quest'anno assegnato a due importanti ristoranti della città di Torino, legati a luoghi di particolare eccellenza.

"**Vino d'Autore**" come etichetta di riferimento di importanti cantine della regione, che esprime un lavoro di ricerca e visione attraverso varie vendemmie.

Spazio7 e **Piano35** sono i **due ristoranti premiati:** rappresentano non solo **due visioni di grande cucina**, ma anche luoghi di grande fascino da conoscere, con il legame fra cucina e arte per il ristorante Spazio7 e la collocazione nel grattacielo di Intesa San Paolo per il ristorante Piano 35.

Riceveranno il premio in sala lo chef di Piano35 **Marco Sacco** e il titolare di Spazio7 **Emilio Re Rebaudengo**, e saranno coinvolti in una conversazione sul tema della serata, ovvero il linguaggio in cucina e in cantina.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

Il banco d'assaggio vedrà protagoniste tredici cantine presenti in sala con il loro "**Vino d'Autore**" e le loro altre selezioni di vini. Al loro fianco due cantine emergenti del territorio piemontese.

Ecco l'elenco delle cantine protagoniste al banco d'assaggio e il loro Vino d'Autore:

Alario Claudio *– Diano d'Alba (Cn), Premio "Vino d'Autore" al Dolcetto di Diano d'Alba Superiore Sorì Pradurent*

Cantina dei Produttori Nebbiolo di Carema *(To), Premio "Vino d'Autore" al Carema*

Cantina Sociale di Castagnole Monferrato *(At), Premio "Vino d'Autore" al Ruchè di Castagnole Monferrato Terre dei Roggeri*

Caudrina *– Castiglione Tinella (Cn), Premio "Vino d'Autore" al Moscato d'Asti La Galeisa*

Chionetti Quinto & figlio *– Dogliani (Cn), Premio "Vino d'Autore" al Dogliani Briccolero*

Colle Manora *– Quargnento (Al), Premio "Vino d'Autore" al Barbera d'Asti Superiore Manora*

L'Autin *– Barge (Cn), Premio "Vino d'Autore" al Metodo Classico Brut Eli*

Mauro Vini *– Dronero (Cn), Premio "Vino d'Autore" al Nebbiolo di Dronero Drôné*

Montalbera *– Castagnole Monferrato (At), Premio "Vino d'Autore" al Ruchè di Castagnole Monferrato Riserva Limpronta*

Nizza Silvano *– Santo Stefano Roero (Cn), Premio "Vino d'Autore" al Roero Riserva Ca' Boscarone*

Reverdito Michele *– La Morra (Cn), Premio "Vino d'Autore" al Barolo Badarina*

Tenute Sella *– Lessona (Bi), Premio "Vino d'Autore" al Lessona San Sebastiano allo Zoppo*

Torraccia del Piantavigna *– Ghemme (No), Premio "Vino d'Autore" al Ghemme Vigna Pellizzane*

Nella sezione cantine emergenti piemontesi:

Biné *– Novi Ligure (Al)*

Cascina Langairolo *– Trezzo Tinella (Cn)*

Orari del Banco d'assaggio:

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

LangheRoeroMonferrato.net
QUOTIDIANO DEL TERRITORIO PATRIMONIO DELL'UMANITA'

TERRITORIO & EVENTI

A Torino una serata di degustazione Go Wine dedicato al Concorso Letterario Nazionale "Bere il Territorio"

Martedì, 1 Mar 2022 - 0 Commenti

Giovedì 3 marzo appuntamento a Torino, StarHotel Majestic con 13 cantine piemontesi che partecipano alle serata e raccontano il loro Vino d'Autore.

RACCOMANDA QUESTO ARTICOLO
50% 50%

Si terrà questo **giovedì 3 marzo** a **Torino** l'evento di degustazione Go Wine dedicato al **Concorso Letterario Nazionale "Bere il Territorio"**.

Condividi questo articolo
Share Tweet Google+

Ti potrebbe interessare anche..

ALBA-LANGHE
Barthona 2020, la novità di Fontanafredda che punta alla

CASALESE
Il Monferrato casalese sigla il primo grande progetto

ALBA-LANGHE
Emesso il francobollo "Il patrimonio artistico e culturale

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

LANGHEROEROMONFERRATO.NET

www.ecostampa.it

Nel corso della serata verrà presentato il **bando di partecipazione** del Concorso, che raggiunge nella primavera 2022 il traguardo della **ventunesima edizione**.

Parteciperanno all'evento alcuni **ospiti premiati** e **tredici cantine piemontesi** che condividono il tema dell'incontro: il Vino d'autore.

Il Premio Vino d'Autore fa parte delle iniziative del Concorso Letterario e si svolge da oltre 15 anni a Torino.

Un premio riservato ad **esponenti del mondo della cultura e del settore gastronomico**, teso a valorizzare uno speciale rapporto di attività e comunicazione a favore del vino.

Hanno ricevuto in passato il Premio Vino d'Autore: Federico Zanasi (ristorante Condividere) e Gianfranco Cordero, Luigi Moio e Gianni Mura, Sveva Casati Modignani, I redattori della Guida I Cento Ristoranti di Torino, Gian Paolo Ormezzano, Bruno Gambarotta, Enrico Remmert e Luca Ragagnin, Isabella Bossi Fedrigotti, Gian Luigi Beccaria, Margherita Oggero, Benedetta Cibrario, Gianni Farinetti, Alberto Bevilacqua.

Dopo la pausa del 2021, dovuta al Covid, l'iniziativa riprende secondo un format dedicato al Piemonte, in una duplice direzione.

"**Vino d'Autore**" come premio, quest'anno assegnato a due importanti ristoranti della città di Torino, legati a luoghi di particolare eccellenza.

"**Vino d'Autore**" come etichetta di riferimento di importanti cantine della regione, che esprime un lavoro di ricerca e visione attraverso varie vendemmie.

Spazio7 e **Piano35** sono i **due ristoranti premiati:** rappresentano non solo **due visioni di grande cucina**, ma anche luoghi di grande fascino da conoscere, con il legame fra cucina e arte per il ristorante Spazio7 e la collocazione nel grattacielo di Intesa San Paolo per il ristorante Piano 35.

Riceveranno il premio in sala lo chef di Piano35 **Marco Sacco** e il titolare di Spazio7 **Emilio Re Rebaudengo**, e saranno coinvolti in una conversazione sul tema della serata, ovvero il linguaggio in cucina e in cantina.

Il banco d'assaggio vedrà protagoniste tredici cantine presenti in sala con il loro "**Vino d'Autore**" e le loro altre selezioni di vini. Al loro fianco due cantine emergenti del territorio piemontese.

Ecco l'elenco delle cantine protagoniste al banco d'assaggio e il loro Vino d'Autore:

CHIERESE
Bisa Musso, Ristorante Nazionale di Riva presso

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Alario Claudio – Diano d'Alba (Cn), Premio "Vino d'Autore" al Dolcetto di Diano d'Alba Superiore Sorì Pradurent

Cantina dei Produttori Nebbiolo di Carema (To), Premio "Vino d'Autore" al Carema

Cantina Sociale di Castagnole Monferrato (At), Premio "Vino d'Autore" al Ruchè di Castagnole Monferrato Terre dei Roggeri

Caudrina – Castiglione Tinella (Cn), Premio "Vino d'Autore" al Moscato d'Asti La Galeisa

Chionetti Quinto & figlio – Dogliani (Cn), Premio "Vino d'Autore" al Dogliani Briccolero

Colle Manora – Quargnento (Al), Premio "Vino d'Autore" al Barbera d'Asti Superiore Manora

L'Autin – Barge (Cn), Premio "Vino d'Autore" al Metodo Classico Brut Eli

Mauro Vini – Dronero (Cn), Premio "Vino d'Autore" al Nebbiolo di Dronero Drôné

Montalbera – Castagnole Monferrato (At), Premio "Vino d'Autore" al Ruchè di Castagnole Monferrato Riserva Limpronta

Nizza Silvano – Santo Stefano Roero (Cn), Premio "Vino d'Autore" al Roero Riserva Ca' Boscarone

Reverdito Michele – La Morra (Cn), Premio "Vino d'Autore" al Barolo Badarina

Tenute Sella – Lessona (Bi), Premio "Vino d'Autore" al Lessona San Sebastiano allo Zoppo

Torraccia del Piantavigna – Ghemme (No), Premio "Vino d'Autore" al Ghemme Vigna Pellizzane

Nella sezione cantine emergenti piemontesi:

Biné – Novi Ligure (Al)

Cascina Langairolo – Trezzo Tinella (Cn)

Orari del Banco d'assaggio:

- **16:30-18:00**: turno di degustazione riservato ad un pubblico di operatori del settore ristorazione, enoteche e stampa;

- **17:45**: breve conferenza di presentazione e consegna del Premio Speciale "Vino d'Autore";

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

LANGHEROEROMONFERRATO.NET

www.ecostampa.it

- 18-20: primo turno di degustazione aperto al pubblico di enoappassionati;

- 20-22: secondo turno di degustazione aperto al pubblico di enoappassionati.

Le modalità di prenotazione obbligatoria:

- compilare il form online presente sul sito internet di Go Wine: https://www.gowinet.it/evento/premio-vino-dautore-torino-2022/

oppure

- compilare il modulo di prenotazione e inviarlo a stampa.eventi@gowinet.it

Ristorante Spazio7

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Via Modane 20, Torino

011 3797626 - info@ristorantespazio7.it

Luogo d'incontro tra la tradizione della cucina italiana e la sperimentazione dell'arte contemporanea, il ristorante Spazio7 nasce nel 2015 dal sodalizio tra Emilio Re Rebaudengo, titolare del locale, e lo chef Alessandro Mecca, e in 3 anni porta il ristorante a ricevere la stella Michelin.

Il locale è stato progettato e realizzato dall'architetto e designer Claudio Silvestrin, che ha anche curato gli ambienti espositivi della Fondazione Sandretto Re Rebaudengo, al cui interno si trova il ristorante. La cucina è stata curata sino a poco tempo fa dallo chef torinese Alessandro Mecca in un continuo scambio tra arte e cibo che si traduce in proposte contemporanee e sperimentali che guardano con profondo rispetto alla tradizione e alla regionalità.

Ristorante Piano35

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Grattacielo Intesa San Paolo - Corso Inghilterra 3, Torino

011 4387800 - info@piano35.com

Circondato da una serra bioclimatica e situato a 150 metri di altezza, al 35esimo piano, appunto, del grattacielo Intesa San Paolo progettato dall'architetto Renzo Piano, Piano35 nasce il 3 settembre 2019 come spazio per evadere dalla città.

I locali sono adibiti a ristorante, lounge bar e spazio eventi.

In cucina lo chef Marco Sacco, celebre per il ristorante stellato Piccolo Lago a Mergozzo, propone la filosofia del "buono, bello, semplice".

Per informazioni e prenotazioni:

Associazione Go Wine – Tel. 0173.364631 – stampa.eventi@gowinet.it – www.gowinet.it

Commenti

AGGIUNGI UN COMMENTO

Il tuo nome

Oggetto

Comment

CAPTCHA
This question is for testing whether or not you are a human visitor and to prevent automated spam submissions.

Non sono un robot
reCAPTCHA
Privacy - Termini

Salva Anteprima

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Comunicazione ai sensi dir. 2009/136/CE: questo sito utilizza cookies tecnici anche di terze parti
L'uso del sito costituisce accettazione implicità dell'uso dei cookies. Per revocare il consenso è sufficiente cancellare i cookies di dominio dal browser. Per saperne di piu'
Approvo

Pubblicità
Promuovi su Notizie Piemonte
Clicca qui e scopri
le nostre proposte
redazione@notiziepiemonte.it
Messaggio Promozionale
STRATEGIA COMUNICAZIONE MARKETING

Premio Vino d'Autore di Go Wine 2022

PAOLO RACHETTO / 01 MARZO 2022

FOOD & WINE

NEXT ARTICLE
Festa dell'Orgoglio Locale a Eataly Lingotto

TYPOGRAPHY
FONT SIZE
DEFAULT
SHARE THIS

Ai ristoranti Piano35 e Spazio7 un premio speciale per valorizzare luoghi e visioni di grande cucina a Torino. Giovedì 3 marzo appuntamento a Torino, StarHotel Majestic, per l'evento di degustazione dedicato al Concorso Letterario Nazionale "Bere il Territorio". 13 cantine piemontesi partecipano alle serata e raccontano il loro Vino d'Autore.

Si terrà questo giovedì 3 marzo 2022 a **Torino** l'evento di degustazione **Go Wine** dedicato al **Concorso Letterario Nazionale "Bere il Territorio"**.

Nel corso della serata verrà presentato il bando di partecipazione del Concorso, che raggiunge nella primavera 2022 il traguardo della

DA LEGGERE
ALTRE NEWS

ECONOMIA & COMMERCIO
FEB 09 2022
Robotica: Emirati guardano al Piemonte

ECONOMIA & COMMERCIO
GEN 25 2022
Il primo acceleratore di start-up a Torino

ECONOMIA & COMMERCIO
GEN 21 2022
Nati e mortalita delle imprese nel 2021

ECONOMIA & COMMERCIO
DIC 07 2021
Piemonte: al via i saldi dal 5 gennaio 2022

ECONOMIA & COMMERCIO
NOV 13 2021
Bonus di 2000 € per gli esercizi di vendita

MESSAGGI PROMOZIONALI

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

ventunesima edizione. Parteciperanno all'evento alcuni ospiti premiati e tredici cantine piemontesi che condividono il tema dell'incontro: il Vino d'autore.

Il Premio Vino d'Autore fa parte delle iniziative del Concorso Letterario e si svolge da oltre 15 anni a Torino. Un premio riservato ad esponenti del mondo della cultura e del settore gastronomico, teso a valorizzare uno speciale rapporto di attività e comunicazione a favore del vino.

Hanno ricevuto in passato il **Premio Vino d'Autore**: **Federico Zanasi** (ristorante Condividere) e **Gianfranco Cordero**, **Luigi Moio** e **Gianni Mura**, **Sveva Casati Modignani**, I redattori della Guida I Cento Ristoranti di Torino, Gian Paolo Ormezzano, Bruno Gambarotta, Enrico Remmert e Luca Ragagnin, Isabella Bossi Fedrigotti, Gian Luigi Beccaria, Margherita Oggero, Benedetta Cibrario, Gianni Farinetti, Alberto Bevilacqua.

Dopo la pausa del 2021, dovuta al Covid, l'iniziativa riprende secondo un format dedicato al Piemonte, in una duplice direzione.

Vino d'Autore

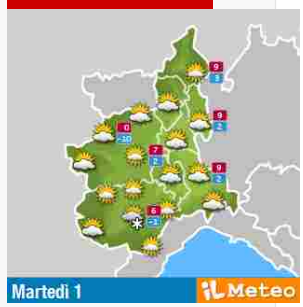
"Vino d'Autore" come premio, quest'anno assegnato a due importanti ristoranti della città di Torino, legati a luoghi di particolare eccellenza.
"Vino d'Autore" come etichetta di riferimento di importanti cantine della regione, che esprime un lavoro di ricerca e visione attraverso varie vendemmie.

Spazio7 e Piano35 sono i due ristoranti premiati: rappresentano non solo due visioni di grande cucina, ma anche luoghi di grande fascino da conoscere, con il legame fra cucina e arte per il ristorante Spazio7 e la collocazione nel grattacielo di Intesa San Paolo per il ristorante Piano 35. Riceveranno il premio in sala lo chef di Piano35 Marco Sacco e il titolare di Spazio7 Emilio Re Rebaudengo, e saranno coinvolti in una conversazione sul tema della serata, ovvero il linguaggio in cucina e in cantina.

Il banco d'assaggio vedrà protagoniste tredici cantine presenti in sala con il loro "Vino d'Autore" e le loro altre selezioni di vini. Al loro fianco due cantine emergenti del territorio piemontese.

Cantine protagoniste e il loro Vino d'Autore

Alario Claudio – Diano d'Alba (Cn), Premio "Vino d'Autore" al Dolcetto di Diano d'Alba Superiore Sorì Pradurent
Cantina dei Produttori Nebbiolo di Carema (To), Premio "Vino d'Autore" al Carema
Cantina Sociale di Castagnole Monferrato (At), Premio "Vino d'Autore" al Ruchè di Castagnole Monferrato Terre dei Roggeri
Caudrina – Castiglione Tinella (Cn), Premio "Vino d'Autore" al Moscato d'Asti La Galeisa
Chionetti Quinto & figlio – Dogliani (Cn), Premio "Vino d'Autore" al Dogliani Briccolero
Colle Manora – Quargnento (Al), Premio "Vino d'Autore" al Barbera d'Asti Superiore Manora
L'Autin – Barge (Cn), Premio "Vino d'Autore" al Metodo Classico Brut Eli
Mauro Vini – Dronero (Cn), Premio "Vino d'Autore" al Nebbiolo di Dronero Drôné
Montalbera – Castagnole Monferrato (At), Premio "Vino d'Autore" al

METEO DEL PIEMONTE


Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

Ruchè di Castagnole Monferrato Riserva Limpronta
Nizza Silvano – Santo Stefano Roero (Cn), Premio "Vino d'Autore" al Roero Riserva Ca' Boscarone
Reverdito Michele – La Morra (Cn), Premio "Vino d'Autore" al Barolo Badarina
Tenute Sella – Lessona (Bi), Premio "Vino d'Autore" al Lessona San Sebastiano allo Zoppo
Torraccia del Piantavigna – Ghemme (No), Premio "Vino d'Autore" al Ghemme Vigna Pellizzane
Nella sezione cantine emergenti piemontesi:
Biné – Novi Ligure (Al)
Cascina Langairolo – Trezzo Tinella (Cn).

Orari del Banco d'assaggio:
- 16:30-18:00: turno di degustazione riservato ad un pubblico di operatori del settore ristorazione, enoteche e stampa;
- 17:45: breve conferenza di presentazione e consegna del Premio Speciale "Vino d'Autore";
- 18-20: primo turno di degustazione aperto al pubblico di enoappassionati;
- 20-22: secondo turno di degustazione aperto al pubblico di enoappassionati.

Ph. Go Wine

Piano35 | Concorso Letterario Nazionale Bere il Territorio | Go Wine | Food & Wine | Degustazioni | Vino d'Aurore | Vino | Spazio7

NEXT ARTICLE
Festa dell'Orgoglio Locale a Eataly Lingotto

Messaggio Promozionale

SISTEMI
RICERCHE
AIUTI
CONTATTI E TUTELA DELLA PRIVACY ("GDPR")
ARTICOLI
SINGOLO ARTICOLO
PRIMO PIANO
JOOMLA TEMPLATES
SOCIAL NETWORK
FACEBOOK
TWITTER

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it

HOME > CRONACA > WINE&SIENA TORNA AL SANTA MARIA DELLA SCALA DAL 12 AL 14 MARZO E ACCOGLIE 129 PRODUTTORI

Wine&Siena torna al Santa Maria della Scala dal 12 al 14 marzo e accoglie 129 produttori

Wine&Siena apre il calendario dei grandi eventi e lo fa in presenza dopo la versione esclusivamente on line del 2021

CRONACA SIENA

Di **Redazione** | 1 Marzo 2022 alle 19:30

Sei masterclasses di eccellenza, dal Timorasso ai vini del Friuli passando dai SuperTuscan fino ai vini in anfora ed i vini di Salvatore Ferragamo. Tante occasioni di approfondimento, il convegno sulla nutraceutica, 460 vini da scoprire. E una dedica. Quella ad **Andrea Vanni**, collaboratore di Helmuth Köcher e ideatore di Wine&Siena, scomparso recentemente e prematuramente.

Palinsesto Radio - TV

+ Farmacie di turno

E' la 7^ edizione di **Wine&Siena – Capolavori del gusto a Siena** dal 12 al 14 marzo 2022 che **torna in presenza, in totale sicurezza, ed inaugura l'anno di eventi in Toscana dedicati alla grande enogastronomia**. Non solo, Wine&Siena dà il via a un intero anno di appuntamenti siglati The WineHunter. Voluto dal Patron di Merano WineFestival Helmuth Köcher e dal presidente di Confcommercio Siena Stefano

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

www.ecostampa.it

Bernardini l'evento immerge produttori e visitatori a Siena, dove il patrimonio culturale sposa le migliori produzioni enologiche e gastronomiche premiate da The WineHunter Award. Preziose le collaborazioni con Camera di Commercio di Arezzo Siena, il Comune di Siena, Banca Monte dei Paschi di Siena. L'evento ha anche il patrocinio della Regione Toscana. Un percorso tra location uniche come il Palazzo Comunale, il Grand Hotel Continental Siena – Starhotels Collezione e Palazzo Squarcialupi al Santa Maria della Scala, che torna ad essere per il secondo anno la location principale delle degustazioni enogastronomiche.

Si inizia venerdì 11 marzo, taglio del nastro alle 18 a Palazzo Comunale per l'inaugurazione. E poi alle 20 torna la Small Plates Dinner al Santa Maria Della Scala – Palazzo Squarcialupi con dodici ristoratori e dodici diversi abbinamenti. Con i percorsi sensoriali si parte alle 11 di sabato 12 marzo al Santa Maria della Scala a Palazzo Squarcialupi dove si andrà avanti fino alle 18 con la degustazione di prodotti enogastronomici degli espositori Wine, Food & Spirits, Extrawine, i Consorzi. In degustazione ci saranno 460 vini e 129 produttori. Qui, al Santa Maria della Scala, ci sarà anche la Winehunter Area bio&dynamica.

Il programma di sabato 12 marzo

Alle **11**, con **The WineHunter Talks**, nella Sala San Ansano al Santa Maria della Scala, Confcommercio Siena **presenta la guida enogastronomica "I sentieri del gusto"** e sarà premiato il **ristorante vincitore di "Tra Borghi e Cantine – dove la tradizione incontra il gusto" nell'edizione 2021**. Alle 13, **The Origin of Wine,** approfondimento online, e alle 14,30, in collaborazione con Università degli Studi di Siena e Banca Monte dei Paschi di Siena, il convegno "**Nutraceutica e integratori, la nuova frontiera per l'agricoltura. Alla ricerca delle molecole pregiate che fanno bene all'organismo**", il convegno si terrà on line. Alle 16, invece in presenza, Helmuth Köcher e la Regione Abruzzo presenteranno in anteprima il progetto "**Abruzzo Sostenibile**". Dalle 12 alle 17 sarà possibile scoprire **Palazzo Sansedoni** attraverso **due visite guidate** nelle stanze settecentesche dove è conservata la collezione della Fondazione Monte dei Paschi di Siena. E' obbligatoria la prenotazione inviando una mail a info@verniceprogetti.it o telefonando al numero 0577226406. I visitatori saranno accompagnati nelle stanze che furono dimora della nobile famiglia senese dei Sansedoni e che, attualmente, ospitano la Collezione Opere d'Arte della Fondazione Monte dei Paschi di Siena. La visita guidata permetterà di far conoscere la storia del Palazzo, dei personaggi che lo hanno abitato e dei suoi tesori nascosti attraverso illustrazioni aneddoti e racconti.

ULTIME NOTIZIE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

www.ecostampa.it

Il 12 marzo ci saranno anche le **Masterclasses**, degustazioni guidate alla scoperta di vini e terroir, storie di eccellenza e realtà enogastronomiche che si terranno al **Grand Hotel Continental Siena – Starhotels Collezione**. **Alle 12, I Vini del Friuli**, degustazione guidata a cura di Marcello Vagini e AIS dove si potranno conoscere i prodotti di Petrussa (2019 Schioppettino di Prepotto DOC, 2020 Chardonnay S.Elena DOC), m anche di Komjanc (2020 Ribolla Gialla Collio DOC e 2018 Picolit Collio). Nella masterclass delle **14,30** sarà possibile scoprire il **"Timorasso",** degustazione guidata a cura di Massimo Pastura e Slow Wine – condotta di Siena. Ci saranno 2018 Derthona Sivoy Colli Tortonesi Timorasso DOC, 2015 Derthona Sivoy Colli Tortonesi Timorasso DOC, 2014 Derthona Riserva Timian Colli Tortonesi Timorasso Riserva DOC, 2010 Derthona Riserva Timian Colli Tortonesi Timorasso Riserva DOC, 2006 Derthona Riserva Timian Colli Tortonesi Timorasso Riserva DOC. Alle **17,30**, inoltre, **verticale con Il Borro**, degustazione guidata a cura di Salvatore Ferragamo e FISAR. Ci saranno 2018 Il Borro Toscana Rosso IGT, 2017 Il Borro Toscana Rosso IGT, 2008 Il Borro Toscana Rosso IGT, 2004 Il Borro Toscana Rosso IGT, 1999 Il Borro Toscana Rosso IGT.

Il programma di domenica 13 marzo

Domenica Wine&Siena continua con i percorsi enogastronomici al Santa Maria della Scala, Palazzo Squarcialupi, dalle 11 alle 18. Con i **The WineHunter Talks**, nella Sala San Ansano Santa Maria della Scala, alle 12 l'Associazione La Città del Cristallo presenterà "**A ciascun vino il suo calice- la forma che conta**", alle 14, l'AICOO, Associazione Italiana Conoscitori Olio Oliva, parlerà di **"Come (Ri)conoscere l'olio di qualità"** e alle 16.30 ANAG (Assaggiatori Grappe e Acquaviti) parlerà di **"Distillati e Cioccolato".**

Alle **11:30** al Grand Hotel Continental Siena – Starhotels Collezione tornano le **Masterclasses**. Si inizia con **"Vini In Anfora – La sfida Italia – Georgia – L'origine"**, degustazione guidata a cura di Helmuth Köcher The Wine Hunter. Si potranno scoprire Il Borro 2019 Petruna Valdarno di Sopra DOC, Castello Poggiarello 2019 Sic Et Simpliciter Rosso D'Anfora Toscana IGT, Montalbera, 2018 Lanfora Grignolino D'Asti DOC, Chateau Mukhrani 2017 Qvevri Grand Vin De Georgie, Monastery Qvevri Saperavi 2017 Ojaleshi Dry Red Wine. **Alle 14, Super Tuscan**, degustazione guidata a cura di Andrea Frassineti Consigliere Nazionale ONAV. Si potranno scoprire i vini della Tenuta di Trinoro con Calogero Portannese e Lorenzo Fornaini. **Alle 17.30, I Vini di "Andrea Vanni**", degustazione guidata a cura di Gianpaolo Betti in cui si potranno scoprire Selva Capuzza 2020 Selva Lugana DOC Luca Formentini, Cantina Merano 2012 V Years DOC Michael Zueg, Petrussa 2018

Buoni servizio per la badante, prorogata la scadenza al 31 marzo

Un'opportunità da non perdere per i cittadini residenti nella Zona Senese con un elevato bisogno di assistenza e che a…

1 Marzo 2022

Wine&Siena torna al Santa Maria della Scala dal 12 al 14 marzo e accoglie 129 produttori

1 Marzo 2022

Ambiente, Riccaboni: "Bisogna far capire che sostenibilità significa convenienza"

1 Marzo 2022

Annullata la XIV Edizione del Palio della Costa Etrusca

1 Marzo 2022

Le Misericordie senesi si attivano in aiuto della popolazione ucraina

1 Marzo 2022

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

RADIOSIENATV.IT

www.ecostampa.it

Schioppettino di Prepotto DOC Paolo Petrussa, Castelfeder 2017 Borgum Novum Pinot Nero Riserva DOC Ines Giovannet, Castello di Ama 2018 Vigneto Bellavista Chianti Classico Gran Selezione DOCG Marco Pallanti, Salcheto 2016 Salco Vino Nobile di Montepulciano DOCG Marco Sodini, Vecchie Terre di Montefili 2015 Anfiteatro IGT Stefano Toccafondi, Tenuta di Capezzana 2008 Trefiano Riserva DOCG Claudio Consales. **Tutte le Masterclasses devono essere prenotate su www.wine&siena.com o ticket office**.

Infine, con Wine&Siena 2022 torna **la giornata di lunedì 14 marzo dedicata agli operatori del settore e alla stampa**, occasione unica per degustare e scoprire nuovi prodotti e conoscere le aziende produttrici.

"Ciao Andrea. Questa settimana edizione di Wine&Siena è dedicata a te. A te, senese, appassionato contradaiolo, che hai trovato la tua strada e il tuo lavoro lontano da Siena, a Merano, in quell'Alto Adige che negli ultimi 20 anni è diventato culla dell'eccellenza del vino in Italia anche grazie al lavoro che hai svolto tu, con TheWineHunter Helmuth Köcher. E poi, il richiamo delle origini, l'idea, l'incontro con Stefano Bernardini e la costruzione di questo evento che è Wine&Siena. Che nasce dall'eccellenza, dal lavoro, dall'impegno, dalla passione che hai saputo mettere in ogni cosa che hai fatto e con cui ci hai coinvolto e spinto ad andare avanti. E qui siamo. Grazie Andrea". Questa è la **dedica** commossa che tutta l'organizzazione ha scritto **per Andrea Vanni**. C'è molto di lui in questa settimana edizione.

"Questo territorio – dice **Helmuth Köcher The WineHunter e presidente del Merano WineFestival** – ha tutti gli ingredienti per crescere: vocazione, storia, patrimonio culturale e qualità che riescono a rendere unico un evento come Wine&Siena e a creare i presupposti per fare di Siena la vera capitale del vino in Italia. Con Santa Maria della Scala – Palazzo Squarcialupi, la settima edizione di Wine&-Siena ha trovato una location eccellente, elegante ed esclusiva che rispecchia la filosofia della selezione del The WineHunter Award: Excellence is an attitude".

"Wine&Siena torna in presenza, il mondo del turismo, il commercio, gli appassionati del vino hanno atteso questo momento insieme a tutta la città di Siena e ora possono nuovamente, insieme, festeggiare e apprezzare le eccellenze del vino – fa notare **Stefano Bernardini, presidente Confcommercio Siena** – Continuiamo a mettere insieme le forze e a crederci per una manifestazione di valore nazionale capace di raccontare l'eccellenza della città e del vino. Un ringraziamento sentito va a tutti i partner, a Banca Monte dei Paschi di Siena, al Comune di Siena e al Sindaco Luigi De Mossi che continua a credere in questo progetto corale e rendere possibile l'uso del Santa Maria della Scala. E come due anni fa c'è la collaborazione con Fipe,

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

Federazione Italiana Pubblici Esercizi di Confcommercio che ci ha reso possibile il coinvolgimento di tutta la rete della ristorazione e delle categorie professionali che possono avere una intera giornata a loro dedicata".

"Ospitare eventi che risaltano ed evidenziano la ricchezza enogastronomia del nostro paese è per questa amministrazione motivo di grande orgoglio – sottolinea **Luigi De Mossi, sindaco di Siena** – E' il caso di Wine&Siena appuntamento d'eccellenza giunto ormai alla settima edizione. Quest'anno la kermesse sarà all'interno del Santa Maria della Scala grazie anche alla collaborazione con Confcommercio Siena e con Gourmet's International che organizza il Merano Wine Festival. Un motivo di ulteriore orgoglio per questa location, che da poco si è dotata di una propria Fondazione, vero e proprio laboratorio culturale e di promozione territoriale".

"Oggi sono qui per ricordare Andrea Vanni, prima di tutto un amico, un giraffino, un collega, scomparso prematuramente che è stato l'ideatore di Wine&siena, l'anello di congiunzione fra la sua amata Siena e Merano, citta in cui viveva da molti anni e dove si era creato una famiglia – osserva **Gianpaolo Betti, Enotrade Italia** – E' grazie alla sinergia creatasi con Stefano Bernardini di Confcommercio Siena ed Helmut Köcher, di cui è stato collaboratore, che è riuscito coronare il suo sogno di creare a Siena una manifestazione di alto profilo sulle eccellenze enologiche. Questa edizione di Wine&Siena è dedicata a te Andrea. Edizione che ritorna in presenza, in tutta sicurezza, secondo le normative vigenti, applicando tutta quella serie di disposizioni già messe in atto lo scorso novembre, con notevole successo, al Merano Wine Festival. Che questa edizione possa celebrare un cauto ritorno verso la normalità".

"Una grande occasione per il rilancio del turismo enogastronomico a Siena – dice **Alberto Tirelli, assessore alle Attività Economiche del Comune di Siena** – Finalmente si torna in presenza con un programma ricco di appuntamenti. In vista della bella stagione che sta per arrivare e dei nuovi flussi turistici che sembrano essere in netta ascesa, un evento del genere diventa un'occasione imperdibile per la ripartenza della città all'insegna delle eccellenze del territorio".

Ricevi le news su Telegram
Ricevi le news su Whatsapp
Seguici su Google News

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

SIENA FREE

www.ecostampa.it

SIENA FREE
QUOTIDIANO ONLINE di Siena e provincia e della Toscana

AGROALIMENTARE-ENOGASTRONOMIA

Wine&Siena apre il calendario dei grandi eventi del vino in Toscana

Martedì 01 Marzo 2022 16:24

BOOKMARK

La manifestazione torna. E lo fa in presenza dopo la versione esclusivamente on line del 2021. Il percorso di degustazione si conferma al Santa Maria della Scala

Voluto dal patron di Merano WineFestival Helmuth Köcher e dal presidente di Confcommercio Siena Stefano Bernardini l'evento immerge produttori e visitatori a Siena, alla scoperta di una selezionata produzione wine&food. Sei masterclasses di eccellenza, dal Timorasso ai vini del Friuli passando dai SuperTuscan fino ai vini in anfora ed i vini di Salvatore Ferragamo. Tante occasioni di approfondimento, il convegno sulla nutraceutica, 460 vini da scoprire. E una dedica. Quella ad Andrea Vanni, collaboratore di Helmuth Köcher e ideatore di Wine&Siena, scomparso prematuramente.

SOCIAL e MESSENGER

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

SIENA FREE

www.ecostampa.it

Sei masterclasses di eccellenza, dal Timorasso ai vini del Friuli passando dai SuperTuscan fino ai vini in anfora ed i vini di Salvatore Ferragamo. Tante occasioni di approfondimento, il convegno sulla nutraceutica, 460 vini da scoprire. E una dedica. Quella ad Andrea Vanni, collaboratore di Helmuth Köcher e ideatore di Wine&Siena, scomparso recentemente e prematuramente.

E' la 7ª edizione di Wine&Siena – Capolavori del gusto a Siena dal 12 al 14 marzo 2022 che torna in presenza, in totale sicurezza, ed inaugura l'anno di eventi in Toscana dedicati alla grande enogastronomia. Non solo, Wine&Siena dà il via a un intero anno di appuntamenti siglati The WineHunter. Voluto dal Patron di Merano WineFestival Helmuth Köcher e dal presidente di Confcommercio Siena Stefano Bernardini l'evento immerge produttori e visitatori a Siena, dove il patrimonio culturale sposa le migliori produzioni enologiche e gastronomiche premiate da The WineHunter Award. Preziose le collaborazioni con Camera di Commercio di Arezzo Siena, il Comune di Siena, Banca Monte dei Paschi di Siena. L'evento ha anche il patrocinio della Regione Toscana. Un percorso tra location uniche come il Palazzo Comunale, il Grand Hotel Continental Siena – Starhotels Collezione e Palazzo Squarcialupi al Santa Maria della Scala, che torna ad essere per il secondo anno la location principale delle degustazioni enogastronomiche.

Si inizia venerdì 11 marzo, taglio del nastro alle 18 a Palazzo Comunale per l'inaugurazione. E poi alle 20 torna la Small Plates Dinner al Santa Maria Della Scala – Palazzo Squarcialupi con dodici ristoratori e dodici diversi abbinamenti. Con i percorsi sensoriali si parte alle 11 di sabato 12 marzo al Santa Maria della Scala a Palazzo Squarcialupi dove si andrà avanti fino alle 18 con la degustazione di prodotti enogastronomici degli espositori Wine, Food & Spirits, Extrawine, i Consorzi. In degustazione ci saranno 460 vini e 129 produttori. Qui, al Santa Maria della Scala, ci sarà anche la Winehunter Area bio&dynamica.

Il programma di sabato 12 marzo

Alle 11, con The WineHunter Talks, nella Sala San Ansano al Santa Maria della Scala, Confcommercio Siena presenta la guida enogastronomica "I sentieri del gusto" e sarà premiato il ristorante vincitore di "Tra Borghi e Cantine - dove la tradizione incontra il gusto" nell'edizione 2021. Alle 13, The Origin of Wine, approfondimento online, e alle 14,30, in collaborazione con Università degli Studi di Siena e Banca Monte dei Paschi di Siena, il convegno "Nutraceutica e integratori, la nuova frontiera per l'agricoltura. Alla ricerca delle molecole pregiate che fanno bene all'organismo", il convegno si terrà on line. Alle 16, invece in presenza, Helmuth Köcher e la Regione Abruzzo presenteranno in anteprima il progetto "Abruzzo Sostenibile". Dalle 12 alle 17 sarà possibile scoprire Palazzo Sansedoni attraverso due visite guidate nelle stanze settecentesche dove è conservata la collezione della Fondazione Monte dei Paschi di Siena. E' obbligatoria la prenotazione inviando una mail a info@verniceprogetti.it o telefonando al numero 0577226406. I visitatori saranno accompagnati nelle stanze che furono dimora della nobile famiglia senese dei Sansedoni e che, attualmente, ospitano la Collezione Opere d'Arte della Fondazione Monte dei Paschi di Siena. La visita guidata permetterà di far conoscere la storia del Palazzo, dei personaggi che lo hanno abitato e dei suoi tesori nascosti attraverso illustrazioni aneddoti e racconti.

Il 12 marzo ci saranno anche le Masterclasses, degustazioni guidate alla scoperta di vini e terroir, storie di eccellenza e realtà enogastronomiche che si terranno al Grand Hotel Continental Siena - Starhotels Collezione. Alle 12, I Vini del Friuli, degustazione guidata a cura di Marcello Vagini e AIS dove si potranno conoscere i prodotti di Petrussa (2019 Schioppettino di Prepotto DOC, 2020 Chardonnay S.Elena DOC), ma anche di Komjanc (2020 Ribolla Gialla Collio DOC e 2018 Picolit Collio). Nella masterclass delle 14,30 sarà possibile scoprire il "Timorasso", degustazione guidata a cura di Massimo Pastura e Slow Wine – condotta di Siena. Ci saranno 2018 Derthona Sivoy Colli Tortonesi Timorasso DOC, 2015 Derthona Sivoy Colli Tortonesi Timorasso DOC, 2014 Derthona Riserva Timian Colli Tortonesi Timorasso Riserva DOC, 2010 Derthona Riserva Timian Colli Tortonesi Timorasso Riserva DOC, 2006 Derthona Riserva Timian Colli Tortonesi Timorasso Riserva DOC. Alle 17,30, inoltre, verticale con Il Borro, degustazione guidata a cura di Salvatore Ferragamo e FISAR. Ci saranno 2018 Il Borro Toscana Rosso IGT, 2017 Il Borro Toscana Rosso IGT, 2008 Il Borro Toscana Rosso IGT, 2004 Il Borro Toscana Rosso IGT, 1999 Il Borro Toscana Rosso IGT.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

SIENA FREE

www.ecostampa.it

Il programma di domenica 13 marzo

Domenica Wine&Siena continua con i percorsi enogastronomici al Santa Maria della Scala, Palazzo Squarcialupi, dalle 11 alle 18. Con i The WineHunter Talks, nella Sala San Ansano Santa Maria della Scala, alle 12 l'Associazione La Città del Cristallo presenterà "A ciascun vino il suo calice- la forma che conta", alle 14, l'AICOO, Associazione Italiana Conoscitori Olio Oliva, parlerà di "Come (Ri)conoscere l'olio di qualità" e alle 16.30 ANAG (Assaggiatori Grappe e Acquaviti) parlerà di "Distillati e Cioccolato".

Alle 11:30 al Grand Hotel Continental Siena - Starhotels Collezione tornano le Masterclasses. Si inizia con "Vini In Anfora - La sfida Italia - Georgia - L'origine", degustazione guidata a cura di Helmuth Köcher The Wine Hunter. Si potranno scoprire Il Borro 2019 Petruna Valdarno di Sopra DOC, Castello Poggiarello 2019 Sic Et Simpliciter Rosso D'Anfora Toscana IGT, Montalbera, 2018 Lanfora Grignolino D'Asti DOC, Chateau Mukhrani 2017 Qvevri Grand Vin De Georgie, Monastery Qvevri Saperavi 2017 Ojaleshi Dry Red Wine. Alle 14, Super Tuscan, degustazione guidata a cura di Andrea Frassineti Consigliere Nazionale ONAV. Si potranno scoprire i vini della Tenuta di Trinoro con Calogero Portannese e Lorenzo Fornaini. Alle 17.30, I Vini di "Andrea Vanni", degustazione guidata a cura di Gianpaolo Betti in cui si potranno scoprire Selva Capuzza 2020 Selva Lugana DOC Luca Formentini, Cantina Merano 2012 V Years DOC Michael Zueg, Petrussa 2018 Schioppettino di Prepotto DOC Paolo Petrussa, Castelfeder 2017 Borgum Novum Pinot Nero Riserva DOC Ines Giovannet, Castello di Ama 2018 Vigneto Bellavista Chianti Classico Gran Selezione DOCG Marco Pallanti, Salcheto 2016 Salco Vino Nobile di Montepulciano DOCG Marco Sodini, Vecchie Terre di Montefili 2015 Anfiteatro IGT Stefano Toccafondi, Tenuta di Capezzana 2008 Trefiano Riserva DOCG Claudio Consales. Tutte le Masterclasses devono essere prenotate su www.wine&siena.com o ticket office.

Infine, con Wine&Siena 2022 torna la giornata di lunedì 14 marzo dedicata agli operatori del settore e alla stampa, occasione unica per degustare e scoprire nuovi prodotti e conoscere le aziende produttrici.

"Ciao Andrea. Questa settimana edizione di Wine&Siena è dedicata a te. A te, senese, appassionato contradaiolo, che hai trovato la tua strada e il tuo lavoro lontano da Siena, a Merano, in quell'Alto Adige che negli ultimi 20 anni è diventato culla dell'eccellenza del vino in Italia anche grazie al lavoro che hai svolto tu, con TheWineHunter Helmuth Köcher. E poi, il richiamo delle origini, l'idea, l'incontro con Stefano Bernardini e la costruzione di questo evento che è Wine&Siena. Che nasce dall'eccellenza, dal lavoro, dall'impegno, dalla passione che hai saputo mettere in ogni cosa che hai fatto e con cui ci hai coinvolto e spinto ad andare avanti. E qui siamo. Grazie Andrea". Questa è la dedica commossa che tutta l'organizzazione ha scritto per Andrea Vanni. C'è molto di lui in questa settimana edizione.

"Questo territorio – dice Helmuth Köcher The WineHunter e presidente del Merano WineFestival - ha tutti gli ingredienti per crescere: vocazione, storia, patrimonio culturale e qualità che riescono a rendere unico un evento come Wine&Siena e a creare i presupposti per fare di Siena la vera capitale del vino in Italia. Con Santa Maria della Scala - Palazzo Squarcialupi, la settima edizione di Wine&-Siena ha trovato una location eccellente, elegante ed esclusiva che rispecchia la filosofia della selezione del The WineHunter Award: Excellence is an attitude".

"Wine&Siena torna in presenza, il mondo del turismo, il commercio, gli appassionati del vino hanno atteso questo momento insieme a tutta la città di Siena e ora possono nuovamente, insieme, festeggiare e apprezzare le eccellenze del vino – fa notare Stefano Bernardini, presidente Confcommercio Siena - Continuiamo a mettere insieme le forze e a crederci per una manifestazione di valore nazionale capace di raccontare l'eccellenza della città e del vino. Un ringraziamento sentito va a tutti i partner, a Banca Monte dei Paschi di Siena, al Comune di Siena e al Sindaco Luigi De Mossi che continua a credere in questo progetto corale e rendere possibile l'uso del Santa Maria della Scala. E come due anni fa c'è la collaborazione con Fipe, Federazione Italiana Pubblici Esercizi di Confcommercio che ci ha reso possibile il coinvolgimento di tutta la rete della ristorazione e delle categorie professionali che possono avere una intera giornata a loro dedicata".

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

SIENA FREE

www.ecostampa.it

"Ospitare eventi che risaltano ed evidenziano la ricchezza enogastronomia del nostro paese è per questa amministrazione motivo di grande orgoglio – sottolinea Luigi De Mossi, sindaco di Siena - E' il caso di Wine&Siena appuntamento d'eccellenza giunto ormai alla settima edizione. Quest'anno la kermesse sarà all'interno del Santa Maria della Scala grazie anche alla collaborazione con Confcommercio Siena e con Gourmet's International che organizza il Merano Wine Festival. Un motivo di ulteriore orgoglio per questa location, che da poco si è dotata di una propria Fondazione, vero e proprio laboratorio culturale e di promozione territoriale".

"Oggi sono qui per ricordare Andrea Vanni, prima di tutto un amico, un giraffino, un collega, scomparso prematuramente che è stato l'ideatore di Wine&siena, l'anello di congiunzione fra la sua amata Siena e Merano, citta in cui viveva da molti anni e dove si era creato una famiglia – osserva Gianpaolo Betti, Enotrade Italia - E' grazie alla sinergia creatasi con Stefano Bernardini di Confcommercio Siena ed Helmut Köcher, di cui è stato collaboratore, che è riuscito coronare il suo sogno di creare a Siena una manifestazione di alto profilo sulle eccellenze enologiche. Questa edizione di Wine&Siena è dedicata a te Andrea. Edizione che ritorna in presenza, in tutta sicurezza, secondo le normative vigenti, applicando tutta quella serie di disposizioni già messe in atto lo scorso novembre, con notevole successo, al Merano Wine Festival. Che questa edizione possa celebrare un cauto ritorno verso la normalità".

"Una grande occasione per il rilancio del turismo enogastronomico a Siena – dice Alberto Tirelli, assessore alle Attività Economiche del Comune di Siena - Finalmente si torna in presenza con un programma ricco di appuntamenti. In vista della bella stagione che sta per arrivare e dei nuovi flussi turistici che sembrano essere in netta ascesa, un evento del genere diventa un'occasione imperdibile per la ripartenza della città all'insegna delle eccellenze del territorio".

GUARDA ANCHE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

www.ecostampa.it

Dieci vini per affrontare il cambio di stagione

Le bollicine sono da sempre associate alla convivialità e alla celebrazione delle grandi occasioni. Immancabili per brindare all'anno nuovo o per festeggiare un traguardo importante, è l'effervescenza del perlage a far amare tanto questi vini, briosi come lo spirito che circonda questo genere di eventi. Sebbene si possa dire che la bollicina stia bene un po' su tutto e si adatti ad ogni momento, bisogna precisare che, di bollicine, in realtà ce ne sono molte e sono tutte diverse tra loro. La più nota è certamente quella ottenuta con Metodo Champenoise che, per l'appunto nell'omonima regione francese, dà vita alla famosissima bolla ottenuta da Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Meunier. Su suolo italico però le alternative non mancano e con lo stesso metodo, che da noi prende il nome di Metodo Classico, si ottengono vini il cui nome cambia a seconda della zona di produzione. Trento Doc in Trentino-Alto Adige, Franciacorta e Oltrepò Pavese in Lombardia, Alta Langa in Piemonte e così via. I vitigni utilizzati sono i classici francesi, ma non mancano le eccezioni, con Spumanti Metodo Classico che oggi si ricavano a partire dai vitigni più insoliti e con metodi di affinamento inusuali. Ecco la nostra selezione.

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

1. Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Riserva 'Cantico della Figura' 2018
Andrea Felici
Zona: Marche;
Uvaggio: 100% Verdicchio;
Colore: Giallo dorato;
Gradazione Alcolica: 13,5%;
Al naso: Pesca gialla, note gessose, timo e ginestra;
Al palato: Fresco e sapido, arrotondato da una bella morbidezza;
Un piatto in abbinamento: Brodetto marchigiano;
Lo consigliamo: Per un pranzo sulla spiaggia, quando il sole splende ma non fa ancora caldissimo.

2. Pecorino 'Giulia Erminia' 2019
Fiorano
Zona: Marche;
Uvaggio: 100% Pecorino;
Colore: Giallo paglierino;
Gradazione Alcolica: 14%;
Al naso: Pesca, zagara, pietra focaia;
Al palato: strutturato, morbido, sapido, con una bella freschezza di fondo;
Un piatto in abbinamento: Coniglio in porchetta;
Lo consigliamo: Per una cena tra amici, perfetto per accompagnare buon cibo e bella compagnia.

3. Chardonnay 'Cuvée Bois' 2019
Les Cretes
Zona: Valle d'Aosta;
Uvaggio: 100% Chardonnay;

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

www.ecostampa.it

Colore: Giallo paglierino con riflessi dorati;
Gradazione Alcolica: 14,5%;
Al naso: Ananas, mimosa, noce moscata;
Al palato: Sapido, morbido, persistente;
Un piatto in abbinamento: Cotoletta alla Valdostana;
Lo consigliamo: Per spazzare via la malinconia provocata dalla pioggerellina primaverile.

4. Spumante Metodo Classico Pas Dosé "120+1®"
Montalbera

Zona: Monferrato, Piemonte;
Uvaggio: 100% Pinot Nero;
Colore: Giallo paglierino con riflessi dorati;
Gradazione Alcolica: 12%;
Al naso: Crosta di pane, nocciole tostate;
Al palato: Fresco, con una bella vena sapida;
Un piatto in abbinamento: I classici antipasti piemontesi;
Lo consigliamo: Per brindare con gli amici a un'occasione speciale.

5. Cerasuolo d'Abruzzo 'Piè delle Vigne' 2019
Cataldi Madonna

Zona: Abruzzo;
Uvaggio: 100% Montepulciano;
Colore: Rosa cerasuolo;
Gradazione Alcolica: 14%;
Al naso: Ribes, agrumi, mandorla;
Al palato: Fresco e succoso;
Un piatto in abbinamento: Frittata di spaghetti;
Lo consigliamo: Per un picnic all'aria aperta dopo aver fatto una bella escursione.

6. Trentodoc "Piancastello" Brut Rosé Riserva 2016
Endrizzi

Zona: Trento, Trentino – Alto Adige;
Uvaggio:60% Pinot Nero, 40% Chardonnay;
Colore: Rosa tenue;
Gradazione Alcolica: 12,5%;
Al naso: Rosa, frutti rossi e crosta di pane;
Al palato: Fresco e cremoso;
Un piatto in abbinamento: Risotto ai mirtilli e speck;
Lo consigliamo: Per un aperitivo al tramonto, guardando le montagne che si tingono di rosa.

7. Rosso di Toscana IGT 'Sorpasso' 2009
Fortulla

Zona: Costa toscana, Toscana;
Uvaggio 47% Cabernet Sauvignon, 47% Cabernet Franc, 6% Merlot;
Colore: Rosso rubino;
Gradazione Alcolica: 14,5%;
Al naso: Ciliegia, cedro, macchia mediterranea;
Al palato: Strutturato, intenso e tannico;
Un piatto in abbinamento: Fiorentina;
Lo consigliamo: Per concedersi una coccola nelle ultime sere d'inverno.

8. Morellino di Scansano Riserva 'Madrechiesa' 2018
Terenzi

Zona: Maremma, Toscana;
Uvaggio: 100% Sangiovese;
Colore: Rosso rubino con riflessi granati;
Gradazione Alcolica: 14%;
Al naso: Mora, scorza di arancia rossa, macchia mediterranea;
Al palato: Tannini di velluto, fresco, sapido, sottile ed elegante;
Un piatto in abbinamento: Caciucco alla livornese;
Lo consigliamo: Quando fuori è grigio e ventoso e c'è bisogno di rallegrare lo spirito.

9. Valtellina Superiore Sassella 'Stella Retica' 2017
Ar.Pe.Pe.

Zona: Valtellina, Lombardia;
Uvaggio: 100% Nebbiolo;
Colore: Rosso rubino con riflessi granati;
Gradazione Alcolica: 13,5%;
Al naso: Rosa, frutti di bosco, liquirizia,
Al palato: Tannico, fresco ed elegante;
Un piatto in abbinamento: Polenta e cervo in salmi;
Lo consigliamo: Per ritemprarsi nelle sere più fredde.

10. Taurasi 'Vigna Macchia dei Goti' 2017
Antonio Caggiano

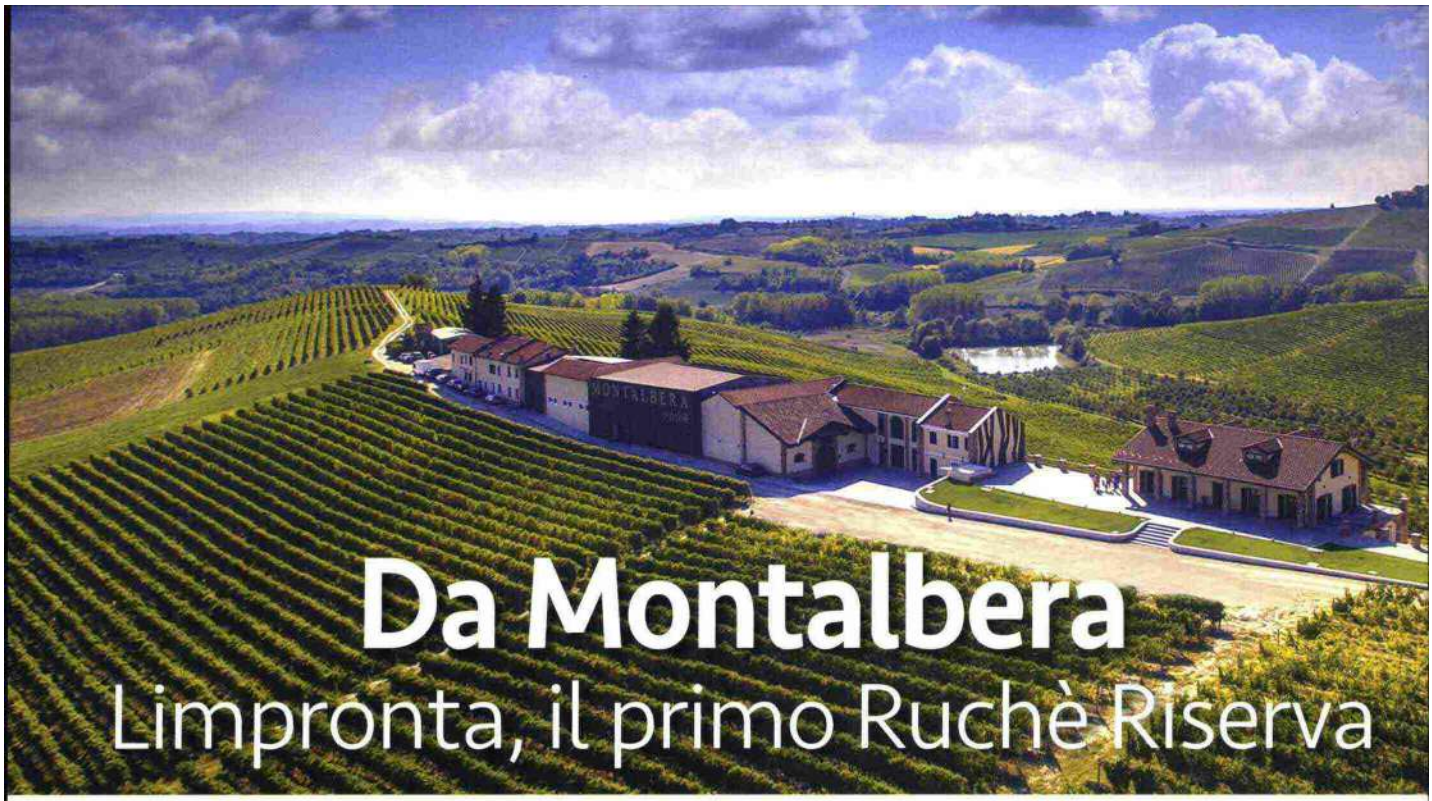
Zona: Irpinia, Campania;
Uvaggio: 100% Aglianico;
Colore: Rosso rubino;
Gradazione Alcolica: 14,5%;
Al naso: Frutti di bosco, pepe nero, liquirizia;
Al palato: Pieno, rotondo e tannico;
Un piatto in abbinamento: Polpette al sugo;
Lo consigliamo: Per combattere malanni e malumore.

Adriana Blanc

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484
L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

TORINO MAGAZINE
Bimestrale
Tiratura: 15.000

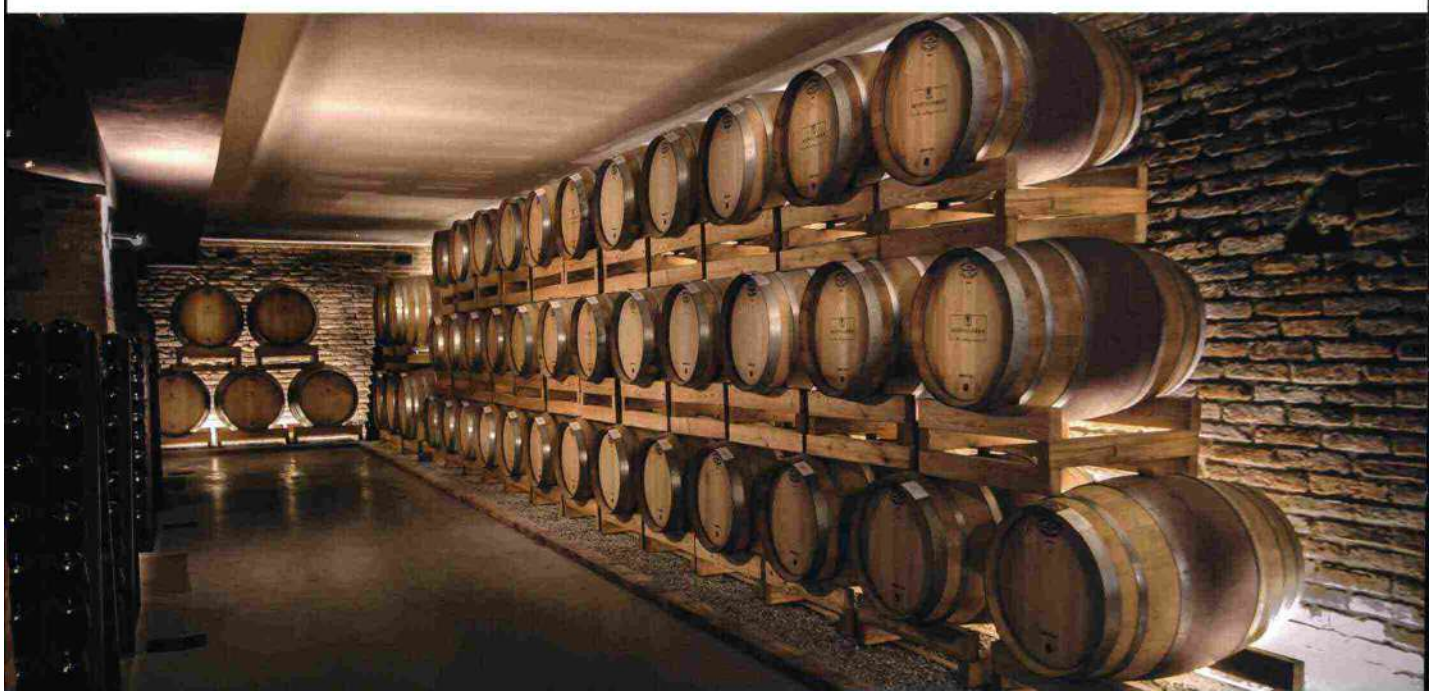
www.ecostampa.it



Da Montalbera
Limpronta, il primo Ruchè Riserva

SARÀ UN ANNO DA RICORDARE, IL 2022, PER L'AZIENDA VITIVINICOLA MONTALBERA. DA POCHE SETTIMANE È STATO INFATTI PRESENTATO IL SUO PRIMO RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG RISERVA 2019 LIMPRONTA, UN VINO INTENSO CHE RACCONTA IL MONFERRATO NELLE SUE MILLE SFUMATURE, PORTANDO AVANTI IL TESTIMONE RICEVUTO DALL'ORMAI CELEBRE LACCENTO

foto MONTALBERA

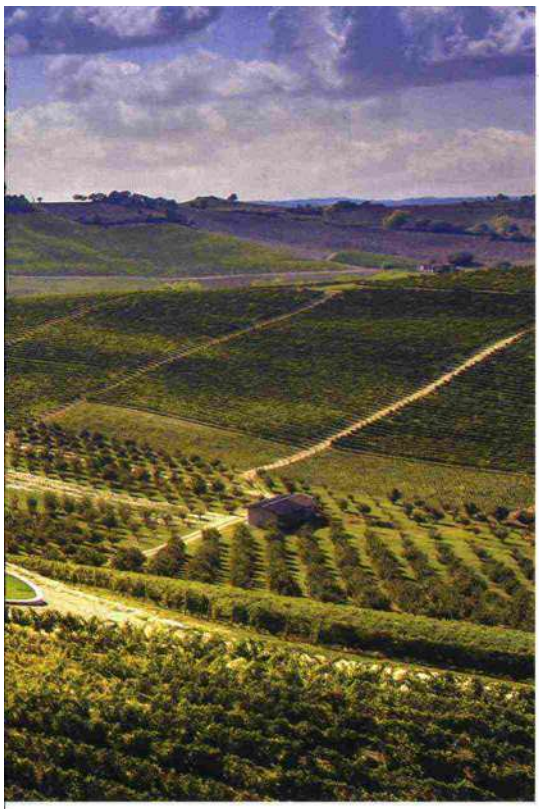


Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

TORINO MAGAZINE
Bimestrale

www.ecostampa.it

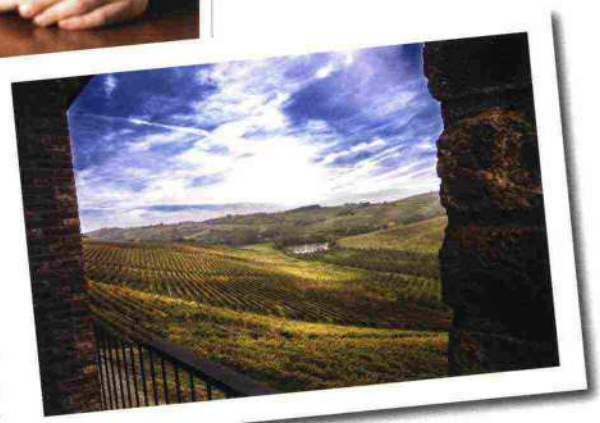


Franco Morando

In Montalbera, ogni anno, cerchiamo di interpretare al massimo ogni vendemmia e di dare al vino il giusto equilibrio

La **Famiglia Morando** interpreta con passione, da ormai tre generazioni, il frutto delle proprie vigne tra **Monferrato e Langhe**, con particolare cura per il **vitigno autoctono Ruchè**, un impegno costante che, oggi, ha portato Montalbera a porsi di diritto tra le **grandi realtà vinicole del Piemonte** e che ha permesso all'azienda piemontese di riscuotere successi e riconoscimenti nazionali e internazionali. Evoluzione del Ruchè Laccento – premiato per cinque anni consecutivi con i tre bicchieri del Gambero Rosso ed eletto Miglior Vino Rosso Italiano dalla prestigiosa Guida di Luca Maroni – il **Ruché di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2019 Limpronta** è un vino dal colore rosso rubino tendente al granato, di ottima fattura ed eleganza, che sprigiona un profumo intenso e persistente con sentori tipici di frutti di bosco che evolvono in spezie orientali e pepe nero. Un vino dalle sublimi espressioni organolettiche, di grande longevità ma già di pronta beva.

«In Montalbera, ogni anno, cerchiamo di interpretare al massimo ogni vendemmia e di dare al vino il giusto equilibrio – commenta **Franco Morando** – *considero il Ruchè Riserva Limpronta l'ultimo dei nostri gioielli.* ***Montalbera è stata fautrice della riforma dello Statuto disciplinare del Ruchè avvenuta nel 2013****, in cui si è parlato della novità della menzione Riserva, ed è stata tra le prime cantine a sperimentare gli affinamenti in legno del Ruchè, per liberare la capacità espressiva di un vitigno che ha molte sfaccettature e grandi potenzialità. A differenza del Ruchè Laccento, la cui complessità è dovuta a una presenza al 20% di uve in surmaturazione, la Riserva nasce da un approccio alla vinificazione che riporta più all'eleganza di certe sapienti interpretazioni internazionali che alla tradizionale e antica enologia piemontese. Così la maturazione per 12 mesi in pregiati legni francesi e il lungo affinamento in bottiglia a temperatura controllata danno vita a un vino austero, dal corpo potente, che colpisce per la sua complessità senza troppo intimorire».*



Il **Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Riserva 2019 Limpronta** è quindi un ulteriore passo avanti nell'interpretazione di un vitigno che ben identifica il terroir del Monferrato diventato patrimonio UNESCO, un autoctono a cui Montalbera ha saputo dare un'identità fortemente distintiva, in una regione riconosciuta nel mondo per l'alto profilo qualitativo dei suoi vini. ▷▷|

MONTALBERA
Cantina
Via Montalbera, 1 – Castagnole Monferrato (AT)
www.montalbera.it
Per informazioni e prenotazioni:
Tel. 366.6043649 – 0141.292125
visite@montalbera.it

Nella tenuta **Montalbera**, un ridente bricco circondato dagli **oltre 100 ettari** vitati di proprietà, oltre alla cantina si trovano le **Wine Suites**, quattro **suite spaziose** e indipendenti ideali sia per le **coppie** che per le **famiglie**, per trascorrere momenti di **relax** o di wine trekking & biking.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

Premio Vino d'Autore di Go Wine: ai ristoranti Piano35 e Spazio7 un premio speciale per valorizzare

Premio Vino d'Autore di Go Wine: ai ristoranti Piano35 e Spazio7 un premio speciale per valorizzare luoghi e visioni di grande cucina a Torino
Chi: Vizi & Sapori
Invia un commento
Giovedì 3 marzo appuntamento presso lo StarHotel Majestic di Torino per l'evento di degustazione dedicato al Concorso Letterario Nazionale "Bere il Territorio"; 13 cantine piemontesi partecipano alle serata e raccontano il loro Vino d'Autore
Si svolgerà giovedì 3 marzo a Torino l'evento di degustazione Go Wine dedicato al Concorso Letterario Nazionale "Bere il Territorio".
Nel corso della serata verrà presentato il bando di partecipazione del Concorso , che raggiunge nella primavera 2022 il traguardo della ventunesima edizione.
Parteciperanno all'evento alcuni ospiti premiati e tredici cantine piemontesi che condividono il tema dell'incontro: il Vino d'autore.
Il Premio Vino d'Autore fa parte delle iniziative del Concorso Letterario e si svolge da oltre 15 anni a Torino.
Un premio riservato ad esponenti del mondo della cultura e del settore gastronomico, teso a valorizzare uno speciale rapporto di attività e comunicazione a favore del vino.

Hanno ricevuto in passato il Premio Vino d'Autore:
Federico Zanasi (ristorante Condividere) e Gianfranco Cordero, Luigi Moio e Gianni Mura, Sveva Casati Modignani, I redattori della Guida I Cento Ristoranti di Torino, Gian Paolo Ormezzano, Bruno Gambarotta, Enrico Remmert e Luca Ragagnin, Isabella Bossi Fedrigotti, Gian Luigi Beccaria, Margherita Oggero, Benedetta Cibrario, Gianni Farinetti, Alberto Bevilacqua.

Dopo la pausa del 2021, dovuta al Covid, l'iniziativa riprende secondo un format dedicato al Piemonte, in una duplice direzione:

- "Vino d'Autore" come premio, quest'anno assegnato a due importanti ristoranti della città di Torino, legati a luoghi di particolare eccellenza.
- "Vino d'Autore" come etichetta di riferimento di importanti cantine della regione, che esprime un lavoro di ricerca e visione attraverso varie vendemmie.

Spazio7 e Piano35 sono i due ristoranti premiati: rappresentano non solo due visioni di grande cucina, ma anche luoghi di grande fascino da conoscere, con il legame fra cucina e arte per il ristorante Spazio7 e la collocazione nel grattacielo di Intesa San Paolo per il ristorante Piano 35.

Riceveranno il premio in sala lo chef di Piano35, Marco Sacco , e il titolare di Spazio7, Emilio Re Rebaudengo, e saranno coinvolti in una conversazione sul tema della serata, ovvero il linguaggio in cucina e in cantina.

Il banco d'assaggio vedrà protagoniste tredici cantine presenti in sala con il loro "Vino d'Autore" e le loro altre selezioni di vini.
Al loro fianco due cantine emergenti del territorio piemontese.

Ecco l'elenco delle cantine protagoniste al banco d'assaggio e il loro Vino d'Autore:

Alario Claudio - Diano d'Alba (Cn), Premio "Vino d'Autore" al Dolcetto di Diano d'Alba Superiore Sorì Pradurent
Cantina dei Produttori Nebbiolo di Carema (To), Premio "Vino d'Autore" al Carema
Cantina Sociale di Castagnole Monferrato (At), Premio "Vino d'Autore" al Ruchè di Castagnole Monferrato Terre dei Roggeri

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

Caudrina - Castiglione Tinella (Cn), Premio "Vino d'Autore" al Moscato d'Asti La Galeisa
Chionetti Quinto & figlio - Dogliani (Cn), Premio "Vino d'Autore" al Dogliani Briccolero
Colle Manora - Quargnento (Al), Premio "Vino d'Autore" al Barbera d'Asti Superiore Manora
L'Autin - Barge (Cn), Premio "Vino d'Autore" al Metodo Classico Brut Eli
Mauro Vini - Dronero (Cn), Premio "Vino d'Autore" al Nebbiolo di Dronero Drôné
Montalbera - Castagnole Monferrato (At), Premio "Vino d'Autore" al Ruchè di Castagnole Monferrato Riserva Limpronta
Nizza Silvano - Santo Stefano Roero (Cn), Premio "Vino d'Autore" al Roero Riserva Ca' Boscarone
Reverdito Michele - La Morra (Cn), Premio "Vino d'Autore" al Barolo Badarina
Tenute Sella - Lessona (Bi), Premio "Vino d'Autore" al Lessona San Sebastiano allo Zoppo
Torraccia del Piantavigna - Ghemme (No), Premio "Vino d'Autore" al Ghemme Vigna Pellizzane

Nella sezione cantine emergenti piemontesi:

Cascina Langairolo - Trezzo Tinella (Cn)

Orari del Banco d'assaggio:
- 16:30-18:00: turno di degustazione riservato ad un pubblico di operatori del settore ristorazione, enoteche e stampa;
- 17:45: breve conferenza di presentazione e consegna del Premio Speciale "Vino d'Autore";
- 18-20: primo turno di degustazione aperto al pubblico di enoappassionati;
- 20-22: secondo turno di degustazione aperto al pubblico di enoappassionati.

Le modalità di prenotazione obbligatoria:
- compilare il form online presente sul sito internet di Go Wine: https://www.gowinet.it/evento/premio-vino-dautore-torino-2022/
oppure
- compilare il modulo di prenotazione e inviarlo a

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

WINEcouture

Home › 2022 › Marzo › 1 › Montalbera, prima birra Iga di Ruchè: Laccento Craft Beer

TREND

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Montalbera, prima birra Iga di Ruchè: Laccento Craft Beer

27 MINUTI FA TEMPO DI LETTURA: 2 MINUTI DI MATTEO BORRÉ

Una birra che nasce dal vino. È la novità firmata Montalbera, il produttore piemontese di Ruchè più bevuto al mondo. Si chiama Laccento e deve il suo nome proprio al vino da cui origina, **prima etichetta realizzata nello stile Italian Grape Ale.**

Una Italian Grape Ale fatta col vino Montalbera: come è prodotta

Non poteva che essere espressione dell'esuberanza e della creatività di Franco Morando l'ultima nata in casa Montalbera, **una Birra Iga che si pone come ideale punto di incontro tra il territorio del Monferrato e l'esperienza del mondo brassicolo.**

Malto, luppolo e pregiate uve di Ruchè Laccento si fondono armoniosamente per dare vita a un'idea originale e unica, una birra capace di esprimere un radicamento territoriale e un carattere distintivo lontano da qualsiasi standardizzazione industriale.

SPONSORED BY

WINECOUTURE N. 1 / 2 – 2022: SFOGLIA IL NUOVO NUMERO DEL MAGAZINE B2B

COVER STORY | PROSECCO SUPERIORE, 100 ANNI DOPO: BORTOLOMIOL CELEBRA IL SUO FONDATORE

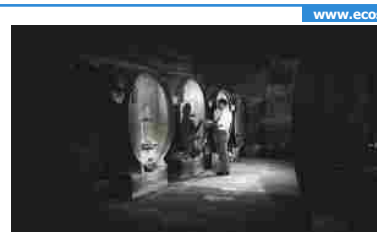
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Prodotta in Piemonte in un laboratorio artigianale, la birra di Ruchè nasce da un processo produttivo che prevede dieci giorni di fermentazione per il malto d'orzo e il luppolo in serbatoi di acciaio a cui viene poi aggiunto il 2,5% di vino.

Dopo 30 giorni di maturazione viene imbottigliata senza pastorizzazione né microfiltrazione e si affina per 15 giorni in bottiglia.



Laccento Craft Beer: con che cosa si abbina la birra al Ruchè Montalbera e dove trovarla

La fusione tra il mondo del vino e quello brassicolo si esprime in tutta la sua unicità in Laccento Craft Beer, birra artigianale che colpisce per il suo colore dorato con riflessi ambrati che ricordano il miele, per il profumo profondo che richiama la frutta candita, per la schiuma sontuosa e pannosa. **Al palato risulta dolce ma non stucchevole, potente ma equilibrata, con un retrogusto leggermente amarognolo.**

Una novità che non poteva nascere che dalla volontà di Franco Morando di esplorare un nuovo territorio in cui il vitigno a lui tanto caro potesse esprimersi in altro modo, lasciando un'impronta unica e subito riconoscibile.

Forte dei suoi 9,5° alcolici Laccento Craft Beer si può sorseggiare come aperitivo o dopo cena e diventa intrigante in abbinamenti per contrasto come carni grigliate, alimenti speziati e insalate amare, o in abbinamenti per concordanza come riso, pasta, vegetali amidacei, crostacei o dolci leggeri come uno strudel di mele.

Prodotte nel primo lancio 9.000 bottiglie per l'anno 2022 da 0,5 litri, ne sono previste 14.000 nell'anno 2023 **distribuite nel canale ristorazione di qualità ed**

FOCUS | LA TANNICO FLYING SCHOOL ATTERRA (GRATIS) SU YOUTUBE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

enoteca, per un prezzo al pubblico consigliato sotto i 10 euro.

Forte dei suoi 9,5° alcolici, Laccento Craft Beer, la birra al Ruchè Montalbera, si può sorseggiare come aperitivo o dopo cena e diventa intrigante in abbinamenti

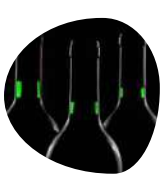
ARTICOLO PRECEDENTE

Come nasce l'Amarone: viaggio nella Valpolicella di Santi

Leggi anche:

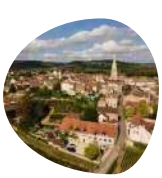
Sostenibilità e viticoltura biologica: uno stato dell'arte

20 ORE FA

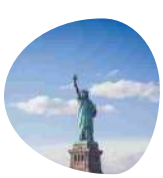


ProWein Business Report 2021: vino, quali sono le nuove sfide

1 GIORNO FA



La Tannico Flying School atterra (gratis) su YouTube

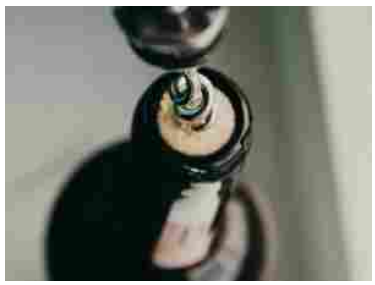


Brunello: per i Wine Lover Usa è il vino più conosciuto

ALBINO ARMANI
VITICOLTORI DAL 1607
ALBINOARMANI.COM

I CONSIGLI DI WINECOUTURE

L'ABC DEL VINO: I COME E I PERCHÉ



I RACCONTI DI TOPCHAMPAGNE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

Premio Vino d'autore di Go Wine, per l'evento di degustazione dedicato al concorso letterario nazionale "Bere il territorio"

AI RISTORANTI PIANO35 E SPAZIO7 UN PREMIO SPECIALE PER VALORIZZARE LUOGHI E VISIONI DI GRANDE CUCINA A TORINO - GIOVEDÌ 3 MARZO APPUNTAMENTO A TORINO, STARHOTEL MAJESTIC, 13 CANTINE PIEMONTESI PARTECIPANO ALLE SERATA E RACCONTANO IL LORO VINO D'AUTORE

28 Febbraio 2022 Altre notizie Versione accessibile

TORINO Si terrà questo **giovedì 3 marzo** a **Torino** l'evento di degustazione Go Wine dedicato al **Concorso Letterario Nazionale "Bere il Territorio"**.

Nel corso della serata verrà presentato il **bando di partecipazione** del Concorso, che raggiunge nella primavera 2022 il traguardo della **ventunesima edizione**.

Parteciperanno all'evento alcuni **ospiti premiati** e **tredici cantine piemontesi** che condividono il tema dell'incontro: il Vino d'autore.

Il Premio Vino d'Autore fa parte delle iniziative del Concorso Letterario e si svolge da oltre 15 anni a Torino.

VIDEO

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Un premio riservato ad **esponenti del mondo della cultura e del settore gastronomico**, teso a valorizzare uno speciale rapporto di attività e comunicazione a favore del vino.

Hanno ricevuto in passato il Premio Vino d'Autore: *Federico Zanasi (ristorante Condividere) e Gianfranco Cordero, Luigi Moio e Gianni Mura, Sveva Casati Modignani, I redattori della Guida I Cento Ristoranti di Torino, Gian Paolo Ormezzano, Bruno Gambarotta, Enrico Remmert e Luca Ragagnin, Isabella Bossi Fedrigotti, Gian Luigi Beccaria, Margherita Oggero, Benedetta Cibrario, Gianni Farinetti, Alberto Bevilacqua.*

Dopo la pausa del 2021, dovuta al Covid, l'iniziativa riprende secondo un format dedicato al Piemonte, in una duplice direzione.

"**Vino d'Autore**" come premio, quest'anno assegnato a due importanti ristoranti della città di Torino, legati a luoghi di particolare eccellenza.

"**Vino d'Autore**" come etichetta di riferimento di importanti cantine della regione, che esprime un lavoro di ricerca e visione attraverso varie vendemmie.

Spazio7 e **Piano35** sono i **due ristoranti premiati:** rappresentano non solo **due visioni di grande cucina**, ma anche luoghi di grande fascino da conoscere, con il legame fra cucina e arte per il ristorante Spazio7 e la collocazione nel grattacielo di Intesa San Paolo per il ristorante Piano 35.

Riceveranno il premio in sala lo chef di Piano35 **Marco Sacco** e il titolare di Spazio7 **Emilio Re Rebaudengo**, e saranno coinvolti in una conversazione sul tema della serata, ovvero il linguaggio in cucina e in cantina.

Il banco d'assaggio vedrà protagoniste tredici cantine presenti in sala con il loro "**Vino d'Autore**" e le loro altre selezioni di vini. Al loro fianco due cantine emergenti del territorio piemontese.

Ecco l'elenco delle cantine protagoniste al banco d'assaggio e il loro Vino d'Autore:

Alario Claudio *– Diano d'Alba (Cn), Premio "Vino d'Autore" al Dolcetto di Diano d'Alba Superiore Sorì Pradurent*

Cantina dei Produttori Nebbiolo di Carema *(To), Premio "Vino d'Autore" al Carema*

Cantina Sociale di Castagnole Monferrato *(At), Premio "Vino d'Autore" al Ruchè di Castagnole Monferrato Terre dei Roggeri*

Caudrina *– Castiglione Tinella (Cn), Premio "Vino d'Autore" al Moscato d'Asti La Galeisa*

Chionetti Quinto & figlio *– Dogliani (Cn), Premio "Vino d'Autore" al Dogliani Briccolero*

Colle Manora *– Quargnento (Al), Premio "Vino d'Autore" al Barbera d'Asti Superiore Manora*

L'Autin *– Barge (Cn), Premio "Vino d'Autore" al Metodo Classico Brut Eli*

Mauro Vini *– Dronero (Cn), Premio "Vino d'Autore" al Nebbiolo di Dronero Drôné*

Montalbera *– Castagnole Monferrato (At), Premio "Vino d'Autore" al Ruchè di Castagnole Monferrato Riserva Limpronta*

Nizza Silvano *– Santo Stefano Roero (Cn), Premio "Vino d'Autore" al Roero Riserva Ca' Boscarone*

Reverdito Michele *– La Morra (Cn), Premio "Vino d'Autore" al Barolo Badarina*

Tenute Sella *– Lessona (Bi), Premio "Vino d'Autore" al Lessona San Sebastiano allo Zoppo*

SEGUICI SU FACEBOOK

Gazzetta d'Alba

CRONACA

Domate le fiamme in Val Piana a Montà
28 Febbraio 2022 0

Mamma e due figli intossicati dal monossido di carbonio a Piana Crixia
28 Febbraio 2022 0

Doppio intervento del Soccorso alpino a Crissolo e a Ormea
27 Febbraio 2022 0

La protesta di Mussotto è arrivata in Prefettura
27 Febbraio 2022 0

Incendio a Pamparato: completamente distrutto il tetto di una casa
27 Febbraio 2022 0

NAVIGA PER PAROLE CHIAVE

ALBA | ALBERTO CIRIO | AMBIENTE | ANTEPRIMA | APPUNTAMENTI | ASTI | BAMBINI | BAROLO | BRA | CANALE | CARABINIERI | CHERASCO | CICLISMO | CONCERTO | COPERTINA | COVID-19 | COVID-19 CORONAVIRUS | CULTURA | CUNEO | DATAMETEO | DOGLIANI | ECONOMIA | FERRERO | GIOVANI

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Torraccia del Piantavigna *– Ghemme (No), Premio "Vino d'Autore" al Ghemme Vigna Pellizzane*

Nella sezione cantine emergenti piemontesi:

Biné *– Novi Ligure (Al)*

Cascina Langairolo *– Trezzo Tinella (Cn)*

Orari del Banco d'assaggio:

– 16:30-18:00: turno di degustazione riservato ad un pubblico di operatori del settore ristorazione, enoteche e stampa;

– 17:45: breve conferenza di presentazione e consegna del Premio Speciale "Vino d'Autore";

– 18-20: primo turno di degustazione aperto al pubblico di enoappassionati;

– 20-22: secondo turno di degustazione aperto al pubblico di enoappassionati.

Le modalità di prenotazione obbligatoria:

- compilare il form online presente sul sito internet di Go Wine: **https://www.gowinet.it/evento/premio-vino-dautore-torino-2022/**

oppure

- compilare il modulo di prenotazione e inviarlo a **stampa.eventi@gowinet.it**

Ristorante Spazio7

Via Modane 20, Torino

011 3797626 – **info@ristorantespazio7.it**

Luogo d'incontro tra la tradizione della cucina italiana e la sperimentazione dell'arte contemporanea, il ristorante Spazio7 nasce nel 2015 dal sodalizio tra Emilio Re Rebaudengo, titolare del locale, e lo chef Alessandro Mecca, e in 3 anni porta il ristorante a ricevere la stella Michelin.

Il locale è stato progettato e realizzato dall'architetto e designer Claudio Silvestrin, che ha anche curato gli ambienti espositivi della Fondazione Sandretto Re Rebaudengo, al cui interno si trova il ristorante. La cucina è stata curata sino a poco tempo fa dallo chef torinese Alessandro Mecca in un continuo scambio tra arte e cibo che si traduce in proposte contemporanee e sperimentali che guardano con profondo rispetto alla tradizione e alla regionalità.

INCIDENTE LANGHE LAVORO MAURIZIO MARELLO METEO MONTÀ MUSICA PALLAPUGNO PIEMONTE POLITICA PRIMA PAGINA REGIONE PIEMONTE ROERO SANITÀ SCUOLA SPORT TORINO TURISMO UNITÀ DI CRISI DELLA REGIONE PIEMONTE VIABILITÀ VINO

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

la Repubblica
Torino

Quotidiano

Diffusione: 7.221

www.ecostampa.it

La birra Iga di Ruché

Dal cibo per cani alla birra made in Italy l'avventura di Morando

di **Valentina Dirindin**

Una birra artigianale con riflessi ambrati che ricordano il miele, un profumo che richiama la frutta candita e un gusto dolce ma non stucchevole, con un finale lievemente amarognolo: sono queste le caratteristiche di Laccento, la prima birra Iga (Italian grape ale) di Ruché. A realizzarla è Montalbera, storico produttore di Ruché di Castagnole Monferrato, che lancia sul mercato questo nuovo prodotto, punto di incontro tra il territorio del Monferrato e l'esperienza del mondo brassicolo. «Abbiamo sempre creduto nel Ruché», racconta Franco Morando, oggi a capo dell'azienda, che conta 110 ettari coltivati a Ruché, Barbera, Grignolino, Viognier, Monferrato Nebbiolo, Moscato d'Asti e Chardonnay e Merlot. «Mio nonno ha investito in questo vitigno autoctono prima ancora che nascesse la Doc. Io ho cercato di portare avanti il sogno di famiglia».

Dopo una vita nel cibo per animali domestiic (la Morando è celebre per i marchi "Miglior cane" e "Miglior gatto") e nel vino, per l'imprenditore è arrivato l'incontro con il mondo della birra. «Mi sono avvicinato a questa realtà qualche tempo fa: non amavo più le solite birre – racconta Morando – Mi ha affascinato il concetto di fermentazione con il mosto d'uva. E un giorno ne ho parlato con il mio amico Sandro, che gestisce il birrificio alle porte di Pinerolo».

▲ **Tra le botti** La Italian grape ale firmata Montalbera

Il mondo del vino e quello della birra, per quanto possano sembrare affini, sono nei fatti due realtà molto diverse. «È un settore con persone diverse rispetto a quelle che lavorano nel vino», spiega Morando. Il tentativo poteva non funzionare. «Spesso i mastri birrai sono scontrosi con i produttori di vino. Invece Sandro mi ha ascoltato e ha deciso di provare insieme a me a creare questa birra. Abbiamo fatto delle iniezioni di mosto concentrato di Ruché Laccento».

"L'accoglienza è stata un successo, ne vendiamo 1.600 al mese e aumenteremo ancora"

La prima prova, con il 7,5% di vino, risultava troppo vinosa, «difficilmente commerciale, anche perché sarebbe uscita a una gradazione alcolica troppo elevata – dice Morando – Il 5% dava molta eleganza ma alla fine il 2,5% è quello che ci ha convinti anche perché mi portava all'amarognolo che ritrovavo nel concetto dell'Iga. Il risultato mi ha molto soddisfatto».

Questo risultato si chiama Laccento Craft Beer, una Italian Grape Ale da 9,5° alcolici, consigliata sia da sorseggiare come aperitivo, o post-cena in abbinamento per contrasto a carni grigliate, alimenti speziati e insalate amare o per concordanza con riso, pasta, vegetali amidacei, crostacei o dolci leggeri.

La birra di Ruché nasce da un processo produttivo che prevede 10 giorni di fermentazione per il malto d'orzo e il luppolo in serbatoi di acciaio a cui viene poi aggiunto il 2,5% di vino. Dopo 30 giorni di maturazione viene imbottigliata senza pastorizzazione né microfiltrazione e si affina per 15 giorni in bottiglia. La produzione per il primo lancio è stata di 9 mila bottiglie e l'accoglienza è stata un successo. «Ne stiamo vendendo 1600 bottiglie al mese», dice Morando. Per il 2023 è previsto un aumento a 14 mila bottiglie da distribuire nel canale ristorazione di qualità e nelle enoteche, con un prezzo al pubblico consigliato sotto i 10 euro.

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Asvisio "Noi commercialisti uniamo la città per rilanciarla"

Dal cibo per cani alla birra made in Italy l'avventura di Morando

182484

DA VEDERE E DA SAPERE – 25 FEBBRAIO 2022

3 marzo a Torino. Go Wine, le Cantine del Piemonte presentano il loro "vino d'autore"!

0 COMMENTI EMAIL STAMPA

L'ACQUABUONA

VINO D'AUTORE

Serata di promozione e degustazione

Un evento Go Wine nell'ambito del Concorso Letterario "Bere il Territorio"

Cantine del Piemonte presentano il loro "vino d'autore"!

Come annunciato l'Associazione Go Wine propone a Torino il tradizionale evento dedicato al Concorso Letterario Nazionale "Bere il Territorio".

L'iniziativa ritorna dopo un anno di sosta, dovuta alla pandemia.

Confermata la formula rinnovata dell'evento che vede in sala ospiti premiati e cantine piemontesi presenti che condividono il tema: il Vino d'autore.

Ovvero il Vino d'Autore come premio, riservato a scrittori, giornalisti ed esponenti del mondo del vino e della cultura gastronomica.

Vino d'Autore come...vino, con un omaggio a cantine del Piemonte che hanno almeno un'etichetta che merita questo omaggio per un percorso sempre alla ricerca di vini di qualità.

Il banco d'assaggio prevede la partecipazione di 13 cantine con una sezione speciale dedicata a due cantine emergenti del territorio piemontese. Le cantine presenteranno al grande pubblico di Torino i loro vini; in evidenza vi sarà il loro *vino d'autore* che vi presentiamo in questo invito.

RECENT COMMENTS

Lucia Letrari su Trentodoc 976 Riserva del Fondatore Brut 2003 – Letrari

Armando su Rigaglia, il carcerato Pistoiese

Marco B. su I vini del mese e le libere parole. Dicembre 2021

Domenico su I necci con la ricotta. Un fotoracconto

Pietro su Il cuore (di Tua Rita) messo a nudo

RISCOPRIAMOLI...

Taccuino Olandese. Prima parte: Amsterdam
10 FEBBRAIO 2022

20 e 21 Marzo, il grande ritorno di Terre di Toscana: ecco i 120 produttori!
3 FEBBRAIO 2022

Innocenti wine experiences, bella cucina e scaffali gremiti di vini alle porte di Poggibonsi
3 FEBBRAIO 2022

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

Le cantine saranno presenti al banco d'assaggio

Alario Claudio – Diano d'Alba (Cn)

Premio "Vino d'Autore" al Dolcetto di Diano d'Alba Superiore Sorì Pradurent

Cantina dei Produttori Nebbiolo di Carema (To)

Premio "Vino d'Autore" al Carema

Cantina Sociale di Castagnole Monferrato (At)

Premio "Vino d'Autore" al Ruchè di Castagnole Monferrato Terre dei Roggeri

Caudrina – Castiglione Tinella (Cn)

Premio "Vino d'Autore" al Moscato d'Asti La Galeisa

Chionetti Quinto & figlio – Dogliani (Cn)

Premio "Vino d'Autore"al Dogliani Briccolero

Colle Manora – Quargnento (Al)

Premio "Vino d'Autore" al Barbera d'Asti Superiore Manora

L'Autin – Barge (Cn)

Premio "Vino d'Autore" al Metodo Classico Brut Eli

Mauro Vini – Dronero (Cn)

Premio "Vino d'Autore" al Nebbiolo di Dronero Drôné

Montalbera – Castagnole Monferrato (At)

Premio "Vino d'Autore" al Ruchè di Castagnole Monferrato Riserva Limpronta

Nizza Silvano – Santo Stefano Roero (Cn)

Premio "Vino d'Autore" al Roero Riserva Ca' Boscarone

Reverdito Michele – La Morra (Cn)

Premio "Vino d'Autore" al Barolo Badarina

Tenute Sella – Lessona (Bi)

Premio "Vino d'Autore" al Lessona San Sebastiano allo Zoppo

Torraccia del Piantavigna – Ghemme (No)

Premio "Vino d'Autore" al Ghemme Vigna Pellizzane

Nella sezione cantine emergenti piemontesi:

Biné – Novi Ligure (Al)

Cascina Langairolo – Trezzo Tinella (Cn)

L'evento è rivolto a soci Go Wine e simpatizzanti e a professionisti del settore.

L'evento si svolgerà **in sicurezza e con il rispetto delle disposizioni in corso nel periodo della**

Tiezzi, la purezza del sangiovese tra le colline di Montalcino

3 FEBBRAIO 2022

Vini nuovi dalle Langhe

3 FEBBRAIO 2022

INDICE PER AUTORI

Seleziona autore...

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

manifestazione: su prenotazione in tre diverse fasce orarie, come indicato a seguire, e con numeri contingentati al fine di mantenere il distanziamento ed evitare assembramenti in sala; presenza di igienizzanti per le mani, utilizzo obbligatorio delle mascherine, ecc…

Rammentiamo inoltre che, in base alle più recenti disposizioni, **è richiesto il Super Green Pass per partecipare.**

Vi chiediamo attenzione sulla modalità di partecipazione: è necessario infatti prenotare per un corretto svolgimento dell'evento e utilizzo degli spazi a disposizione, e per avere la garanzia del posto.

Programma, orari e modalità di prenotazione:

Come riferito, per garantire la sicurezza dei partecipanti gli ingressi saranno contingentati e su prenotazione **entro le ore 12 di giovedì 3 marzo.** Per permettere a un numero maggiore di persone di accedere al banco di assaggio **la degustazione verrà divisa in 3 turni a cui sarà obbligatorio attenersi.**

Ore 16,30 -18,00: ***Anteprima:*** degustazione riservata esclusivamente ad operatori professionali qualificati (giornalisti del settore enogastronomico, soggetti riconosciuti che operano in enoteche, ristoranti, wine bar: una persona per locale, salvo motivate eccezioni)

La richiesta di accredito avviene tramite mail. Go Wine verificherà e confermerà l'accredito per iscritto.

Ore 18,00-20,00: primo turno di apertura del banco d'assaggio al pubblico di enoappassionati;

Ore 20,00-22,00: secondo turno di apertura del banco d'assaggio al pubblico di enoappassionati.

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 decidono di associarsi a Go Wine (**benefit non valido per i soci familiari). L'iscrizione sarà valevole fino al 31 dicembre 2022. E' possibile indicare già all'atto della prenotazione la volontà di associarsi

Per prenotare potete scegliere tra due modalità:

– compilare il form online presente sul nostro sito internet: https://www.gowinet.it/evento/premio-vino-dautore-torino-2022/

oppure

– scaricare il modulo di prenotazione da compilare e inviare a stampa.eventi@gowinet.it

Info: Associazione Go Wine – Tel. 0173 364631 e-mail stampa.eventi@gowinet.it

TAGS DEGUSTAZIONE TORINO GOWINE TORINO VINI PIEMONTE

ARTICOLO PRECEDENTE
Tua Rita. La perla di Suvereto in tripla verticale

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

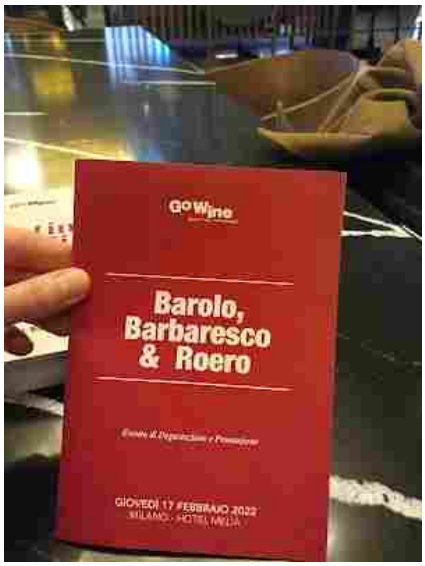
182484

www.ecostampa.it

Grandi Storie di Piccoli Borghi

GIOVEDÌ 24 FEBBRAIO 2022

L'ITALIA DEL GUSTO AL BANCO D'ASSAGGIO "BAROLO, BARBARESCO E ROERO" TARGATO GOWINE



BLOGAZURRO

INFORMAZIONI PERSONALI

andrea de franceschi

Visualizza il mio profilo completo

ARCHIVIO BLOG

▼ 2022 (198)

▼ febbraio (106)

ABBINAMENTI FONDENTI: IL CIOCCOLATO PROTAGONISTA N...

Il Giardino che non c'è di Rä di Martino Prima fe...

L'ITALIA DEL GUSTO AL BANCO D'ASSAGGIO "BAROLO, BA...

QUESTA SERA A STRISCIA LA NOTIZIA NELLA RUBRICA "C...

Tappa finale a Courmayeur per le sette vetture fin...

THE R-EVOLUTION PARK - MILANO Tornare alle origin...

Ecco le date del banco d'assaggio de I Grandi Te...

GIANNI D'AMATO, MAESTRIA E COMPETENZA DI PADRE IN ...

Venerdì 25 febbraio all'Arsenale di Amalfi present...

Lagazuoi EXPO Dolomiti L'IMPRONTA DELL'INNOVAZION...

Pirelli HangarBicocca invita all'inaugurazione del...

Francesca Alinovi: militanza della critica d'arte...

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

www.ecostampa.it

Il 17 febbraio u.s. , presso la bellissima location dell'Hotel Melià di Milano si è svolto il banco d'assaggio "Barolo, Barbaresco e Roero", targato Gowine: un evento importante per la promozione dei grandi rossi langaroli e delle nuove annate (2018 per il Barolo e 2019 per il Barbaresco), oltrechè di buon auspicio in ottica di ripresa dopo il continuo singhiozzo causato dalla pandemia,

Il banco ha riscosso un notevole successo, richiamando sia operatori del settore che enonauti , ed è stato ottimamente organizzato dall'Associazione Gowine secondo tre diverse fasce orarie, in modo da non creare assembramenti e affiancato da due masterclass condotte dal giornalista del Gambero Rosso Gianni Fabrizio.

All'evento erano presenti circa 30 Cantine di Langhe e Roero, assieme alla rappresentanza dell'Associazione Albugnano 549 dell'Albugnano Doc, che riunisce 14 piccoli produttori di 4 Comuni dell'Astigiano (Albugnano, Pino d'Asti, Castelnuovo Don Bosco e Passerano Marmorito), con l'obiettivo di far conoscere il territorio e i vini prodotti a base di uve Nebbiolo in purezza a un'altitudine maggiore (549 m s.l.m.).

L'areale della Doc Albugnano presenta un sottosuolo marnoso e i Nebbiolo vinificati prevedono delle macerazioni più lunghe e trascorrono 18 mesi in legno e 6 mesi in bottiglia.

L'Italia del Gusto ha partecipato alla degustazione, partendo proprio dall'Associazione Albugnano Doc: sono stati assaggiati in ordine il 2018 "Và Anait" dell'Azienda Agricola Alle Tre Colline, il 2018 di Roggero Bruno e Marco, il 2018 "Il Tato" di Cà Mariuccia e il 2018 "Carpinella" di Terre dei Santi, tutti veramente interessanti e particolarmente minerali.

Per i Roero, degni di menzione il "Valmaggiore Audinaggio" 2019 e il Roero Riserva 2018 "Mompissano" di Cascina Cà Rossa di Canale (Cn), il Roero Riserva "Panera Alta" 2017 di Bric Castelvej di Canale e il Roero Riserva "Pulciano" 2016 di Poderi Moretti di Monteu Roero (Cn).

Tra i Barbaresco, sono stati trovati molto eleganti e armonici il "Faset Duesoli" 2017 di Piercarlo Culasso (Cn), il Barbaresco "Canova" 2015 e la Riserva "Canova" 2013 della Tenuta San Mauro di Castagnole delle Lanze (At).

Capitolo Barolo: molto morbidi ed equlibrati il "Valente" 2018 e il "Sottocastello di Novello" 2017 di Piazzo Comm. Armando (Cn), il Barolo Riserva "San Bernardo" 2015 di Palladino di Serralunga d'Alba, i due "Evoluzione" 2017 e 2013 di Montalbera di Castsgnole Monferrato (At), il Barolo Riserva Bussia 2015 di Bolmida Silvano di Monforte d'Alba (Cn), ed infine il Barolo "Fossati" 2015 di Boglietti Enzo di La Morra (Cn).

C'è stato spazio anche per un piccolo e intrigante intruso tra tutti questi grandi rossi da uve Nebbiolo: un Metodo Classico Brut 2007 (13 anni sui lieviti!) da uve Pinot Meunier, sboccato nel Gennaio 2021 di Luzi Donadei di Clavesana (Cn). Parliamo di una bolla con un'insospettabile freschezza e struttura e con delle marcate e gradevoli note di pasticceria al naso.

BOOM DELL'EXPORT AGROALIMENTARE ITALIANO NEL 2021:...
James Barnor: Accra / London - A Retrospective ...
GrandiStoriediPiccoliBorghi : La Sinistra Piave ne...
Eurovinum : Costadilà Articoltura
Marzo tutto da gustare con gli eventi al Wine Bist...
Arran e Lagg: altre due distillerie si aggiungono ...
MUSEOCITY 2022 dal 4 al 6 marzo 2022 Tema guid...
Adua Villa approda a Radio Deejay con la serie pod...
Padiglione Nazionale della Georgia 59. Esposizion...
Il Parkhotel Holzner di Soprabolzano: gioiello alt...
OGR Torino presenta Maria Hassabi – HERE a...
Cineteca di Bologna presenta Pier Paolo Pasol...
TALE PADRE TALE VINO SETTE PROPOSTE SPECIALI PER L...
IN COMPAGNIA DEL LUPO IL CUORE NERO DELLE FIABE
IL NUOVO PROGETTO DI GABRIELE DANI, PLURIPREMIATO ...
DOMANI SERA A STRISCIA LA NOTIZIA NELLA RUBRICA "P...
2022, l'anno di Mira Hotels & Resorts: tutte le no...
PIOGGIA DI PREMI E VISUALIZZAZIONI PER LA CAMPAGNA...
ELIOGRAFIE, INCOMPLETE Elisabeth Hölzl | Gina Klab...
Taglio del nastro per il restauro della passerella...
"Carnevale fra le nuvole" e "Chiacchiere" con Marm...
VISITE GUSTOSE IN OLTREPO': LA TENUTA MAZZOLINO E ...
Quellenhof See Lodge: il lusso di vivere un'esperi...
Cercando di far conoscenza con Omo e Giuba Daniel...
Maestrod'Olio in Cortina: alla scoperta dei segret...
Degustazione di Corti: all'Hotel de la Poste la pr...
DI RAMEN IN RAMEN
Giovedì 17 febbraio l'atteso evento Go Wine, prim...
Parmigiano Reggiano: vendite 2021 in aumento del +...
EALA, la pura essenza del lusso sulle rive del Lag...
OUT OF TIME Ripartire dalla natura
Eurovinum : RIBOLLA GIALLA BRUT MILLESIMATO DOC FR...

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

Il Piemonte, per quanto riguarda Langhe, Roero e Monferrato si conferma una grande terra vocata alla viticoltura (e non solo per il Nebbiolo), che l'Italia del Gusto continuerà a comunicare nei suoi progetti d'informazione in maniera articolata, a partire dalla grande rassegna "Grandilanghe", in programma a Torino il 4 e 5 Aprile p.v. .

In alto i calici!

on febbraio 24, 2022

Nessun commento:

Posta un commento

Post più recente Home page Post più vecchio

Iscriviti a: Commenti sul post (Atom)

Eurosostenibilità : Finanza sostenibile, Finanza e...
THE KRAFT HEINZ COMPANY PREMIATA DA GREAT PLACE TO...
Sabato 19 febbraio 2022, ore 16.30 Esperimenti...
Mercoledì 16 febbraio, ore 19.00 presso Fai Villa...
10° edizione PREMIO MEDITERRANEO PACKAGING Premia...
LA MASTERCLASS D'OLTREPÒ PAVESE A LOS ANGELES CO...
STASERA A STRISCIA LA NOTIZIA NELLA RUBRICA "PAES...
Il Comune di Como presenta ASTRATTE. Donne e ...
A SAN VALENTINO, DILLO CON IL TIRAMISÙ
Giovedì 17 febbraio 2022, ore 17 ISIA – Istitu...
Il MACTE – Museo di Arte Contemporanea di Termoli ...
VENTURINI BALDINI TRA I PROTAGONISTI DI "WINE PAR...
Più di 80.000 appassionati del "gusto" attendono l...
Liscio o in cocktail? Il segreto del Rum del Vatic...
FONDAZIONE IN BETWEEN ART FILM ANNUNCIA I DETTAGLI...
CALICI DI STELLE WINTER EDITION
Be My Voice Una giornalista in esilio. Un paes...
Cantina Urbana® presenta le nuove Rivendite di qua...
Nuove visioni della realtà per progettare il cambi...
10mila passi a Osoppo
FESTA DELLA POTATURA
Cineteca di Bologna presenta Pier Paolo Pasol...
San Valentino a La Massarìa si fa in quattro
Artisti del Vegetariano celebra l'amore
Il Sangiovese rimane per antonomasia il vitigno...
ABBINAMENTI VINO-CIBO: IL LUGANA DOC 2016 BIO DI P...
Fondazione Arnaldo Pomodoro presenta Open ...
RIBOLLA GIALLA BRUT MILLESIMATO DOC FRIULI DI ALBI...
Il MACTE – Museo di Arte Contemporanea di Termoli ...
Io, lei, l'altra Ritratti e autoritratti fotograf...
Medicina integrata e ospitalità inclusiva All'Erm...
BOTTEGA (IL RE DEL PROSECCO): "ENERGIA +700% ANNUO...

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

La??ITALIA DEL GUSTO AL BANCO Da??ASSAGGIO a??BAROLO, BARBARESCO E ROEROa? TARGATO GOWINE

L'ITALIA DEL GUSTO AL BANCO D'ASSAGGIO "BAROLO, BARBARESCO E ROERO" TARGATO GOWINE immagine
Invia un commento

Il 17 febbraio u.s. , presso la bellissima location dell'Hotel Melià di Milano si è svolto il banco d'assaggio "Barolo, Barbaresco e Roero", targato Gowine: un evento importante per la promozione dei grandi rossi langaroli e delle nuove annate (2018 per il Barolo e 2019 per il Barbaresco), oltrechè di buon auspicio in ottica di ripresa dopo il continuo singhiozzo causato dalla pandemia.

Il banco ha riscosso un notevole successo, richiamando sia operatori del settore che enonauti , ed è stato ottimamente organizzato dall'Associazione Gowine secondo tre diverse fasce orarie, in modo da non creare assembramenti e affiancato da due masterclass condotte dal giornalista del Gambero Rosso Gianni Fabrizio.

All'evento erano presenti circa 30 Cantine di Langhe e Roero, assieme alla rappresentanza dell'Associazione Albugnano 549 dell'Albugnano Doc, che riunisce 14 piccoli produttori di 4 Comuni dell'Astigiano (Albugnano, Pino d'Asti, Castelnuovo Don Bosco e Passerano Marmorito), con l'obiettivo di far conoscere il territorio e i vini prodotti a base di uve Nebbiolo in purezza a un'altitudine maggiore (549 m s.l.m.).

L'areale della Doc Albugnano presenta un sottosuolo marnoso e i Nebbiolo vinificati prevedono delle macerazioni più lunghe e trascorrono 18 mesi in legno e 6 mesi in bottiglia.

L'Italia del Gusto ha partecipato alla degustazione, partendo proprio dall'Associazione Albugnano Doc: sono stati assaggiati in ordine il 2018 "Và Anait" dell'Azienda Agricola Alle Tre Colline, il 2018 di Roggero Bruno e Marco, il 2018 "Il Tato" di Cà Mariuccia e il 2018 "Carpinella" di Terre dei Santi, tutti veramente interessanti e particolarmente minerali.

Per i Roero, degni di menzione il "Valmaggiore Audinaggio" 2019 e il Roero Riserva 2018 "Mompissano" di Cascina Cà Rossa di Canale (Cn), il Roero Riserva "Panera Alta" 2017 di Bric Castelvej di Canale e il Roero Riserva "Pulciano" 2016 di Poderi Moretti di Monteu Roero (Cn).

Tra i Barbaresco, sono stati trovati molto eleganti e armonici il "Faset Duesoli" 2017 di Piercarlo Culasso (Cn), il Barbaresco "Canova" 2015 e la Riserva "Canova" 2013 della Tenuta San Mauro di Castagnole delle Lanze (At).

Capitolo Barolo: molto morbidi ed equlibrati il "Valente" 2018 e il "Sottocastello di Novello" 2017 di Piazzo Comm. Armando (Cn), il Barolo Riserva "San Bernardo" 2015 di Palladino di Serralunga d'Alba, i due "Evoluzione" 2017 e 2013 di Montalbera di Castsgnole Monferrato (At), il Barolo Riserva Bussia 2015 di Bolmida Silvano di Monforte d'Alba (Cn), ed infine il Barolo "Fossati" 2015 di Boglietti Enzo di La Morra (Cn).

C'è stato spazio anche per un piccolo e intrigante intruso tra tutti questi grandi rossi da uve Nebbiolo: un Metodo Classico Brut 2007 (13 anni sui lieviti!) da uve Pinot Meunier, sboccato nel Gennaio 2021 di Luzi Donadei di Clavesana (Cn). Parliamo di una bolla con un'insospettabile freschezza e struttura e con delle marcate e gradevoli note di pasticceria al naso.

Il Piemonte, per quanto riguarda Langhe, Roero e Monferrato si conferma una grande terra vocata alla viticoltura (e non solo per il Nebbiolo), che l'Italia del Gusto continuerà a comunicare nei suoi progetti d'informazione in maniera articolata, a partire dalla grande rassegna "Grandilanghe", in programma a Torino il 4 e 5 Aprile p.v. .

In alto i calici!

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

DOCTORWINE.IT (WEB2)

www.ecostampa.it

Laccento© Craft Beer, la prima birra Iga di Ruche'

Ricordate Laccento®, il Ruchè di Castagnole Monferrato di Montalbera? Ebbene, con lo stesso nome, Montalbera propone la prima etichetta di birra di Ruché nello stile Italian Grape Ale. Laccento© Craft Beer Iga Montalbera Espressione dellesuberanza e della creatività di Franco Morando, lultima nata in casa Montalbera è una birra Iga che si pone come ideale punto di incontro tra il territorio del Monferrato e lesperienza del mondo brassicolo. Malto, luppolo e pregiate uve Ruchè si fondono armoniosamente per dare vita a una birra capace di esprimere un radicamento territoriale e un carattere distintivo lontano da qualsiasi standardizzazione industriale. Nasce così Laccento© Craft Beer, dalla volontà di Franco Morando di esplorare un nuovo territorio in cui il vitigno a lui tanto caro potesse esprimersi in altro modo, lasciando unimpronta unica e subito riconoscibile. Prodotta in Piemonte in un laboratorio artigianale, la birra di Ruchè nasce da un processo produttivo che prevede dieci giorni di fermentazione per il malto dorzo e il luppolo in serbatoi di acciaio a cui viene poi aggiunto il 2,5% di vino. Dopo 30 giorni di maturazione viene imbottigliata senza pastorizzazione né microfiltrazione e si affina per 15 giorni in bottiglia. Colore dorato con riflessi ambrati che ricordano il miele, schiuma sontuosa e pannosa. Profumo profondo che richiama la frutta candita. Al palato risulta dolce ma non stucchevole, potente ma equilibrato, con un retrogusto leggermente amarognolo. Forte dei suoi 9,5° alcolici, si può sorseggiare come aperitivo o dopo cena e diventa intrigante in abbinamento per contrasto con carni grigliate, alimenti speziati e insalate amare, o in abbinamento per concordanza con crostacei o dolci leggeri come uno strudel di mele. Prodotte 9.000 bottiglie da 0,5 l., prezzo entro i 10 euro. Prodotti Correlati Prodotto Produttore Pubblicato il Autore Leggi Laccento© Craft Beer Montalbera 23/02/22 Redazione Colore dorato con riflessi ambrati che ricordano il miele, schiuma sontuosa e pannosa. Profumo profondo che richiama la frutta candita. Al palato risulta dolce ma non stucchevole, potente ma... Leggi tutto Montalbera 28/03/18 Redazione Lazienda della famiglia Morando è abbastanza giovane; negli anni Ottanta la famiglia inizia un'opera importante di acquisizione di terreni non ancora terminata. I dati parlano di... Leggi tutto

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

LACCENTO© CRAFT BEER, la prima BIRRA IGA di Ruchè

Si chiama LACCENTO©, proprio come il vino da cui origina, la prima etichetta realizzata nello stile Italian Grape Ale da Montalbera, il produttore piemontese di Ruchè più bevuto al mondo

Non poteva che essere espressione dell'esuberanza e della creatività di Franco Morando l'ultima nata in casa Montalbera, una BIRRA IGA che si pone come ideale punto di incontro tra il territorio del Monferrato e l'esperienza del mondo brassicolo. Malto, luppolo e pregiate uve di Ruchè LACCENTO si fondono armoniosamente per dare vita a un'idea originale e unica, una birra capace di esprimere un radicamento territoriale e un carattere distintivo lontano da qualsiasi standardizzazione industriale.

Nasce così LACCENTO© CRAFT BEER, dalla volontà di Franco Morando di esplorare un nuovo territorio in cui il vitigno a lui tanto caro potesse esprimersi in altro modo, lasciando un'impronta unica e subito riconoscibile.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

Prodotta in Piemonte in un laboratorio artigianale, la birra di Ruchè nasce da un processo produttivo che prevede dieci giorni di fermentazione per il malto d'orzo e il luppolo in serbatoi di acciaio a cui viene poi aggiunto il 2,5% di vino. Dopo 30 giorni di maturazione viene imbottigliata senza pastorizzazione né microfiltrazione e si affina per 15 giorni in bottiglia.

La fusione tra il mondo del vino e quello brassicolo si esprime in tutta la sua unicità in questa birra artigianale che colpisce per il suo colore dorato con riflessi ambrati che ricordano il miele, per il profumo profondo che richiama la frutta candita, per la schiuma sontuosa e pannosa. Al palato risulta dolce ma non stucchevole, potente ma equilibrata, con un retrogusto leggermente amarognolo.

Forte dei suoi 9,5° alcolici LACCENTO© CRAFT BEER si può sorseggiare come aperitivo o dopo cena e diventa

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

intrigante in abbinamenti per contrasto come carni grigliate, alimenti speziati e insalate amare, o in abbinamenti per concordanza come riso, pasta, vegetali amidacei, crostacei o dolci leggeri come uno strudel di mele.

Prodotte nel primo lancio 9.000 bottiglie per l'anno 2022 da 0,5 l., ne sono previste 14.000 nell'anno 2023 distribuite nel canale ristorazione di qualità ed enoteca, per un prezzo al pubblico consigliato sotto i 10 euro.

Montalbera, di proprietà della famiglia Morando, è una tenuta che si estende tra i comuni di Castagnole Monferrato, Montemagno e Castiglione Tinella, centodieci ettari coltivati a Ruchè, Barbera, Grignolino, Viognier, Monferrato Nebbiolo, Moscato d'Asti e Chardonna e Merlot. Da generazioni la famiglia Morando crede e investe nella viticultura piemontese e da anni si dedica con passione alla valorizzazione prettamente dell'autoctono Ruchè, del Grignolino d'Asti con vinificazioni sperimentali ed innovative come il "progetto Anfora" e della Barbera d'Asti che interpreta con alte punte qualitative grazie alla propria barricaia costituita da più di 400 unità. Rigore e progettualità, interpretazione e terroir, sono queste le basi della filosofia produttiva di Montalbera, uno sforzo teso alla maggiore espressività di ogni profilo varietale, nel rispetto del territorio senza dimenticare di immaginarne l'evoluzione nel tempo.

Redazione Centrale TdG

Questo sito viene aggiornato senza alcuna periodicità programmata e per questo motivo non può pertanto considerarsi un prodotto editoriale come previsto dalla Legge 8 febbraio 1948, n. 4. | Dir. Resp. Roberto Rabachino - ADV SRLS - P.IVA 11457360011

Il sito rilascia alcuni cookies tecnici e analitici per fornirti la miglior esperienza di navigazione sul sito web. Scopri come disattivarli nelle impostazioni.Questo sito non rilascia cookies di profiliazione.

Acce Rifiut Impo

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

Le Rubriche di ATNews - Degustando la bellezza

DEGUSTANDO LA BELLEZZA

Laccento© Craft Beer: nasce a Montalbera la birra di Ruché

Si chiama LACCENTO©, proprio come il vino da cui origina, la prima etichetta realizzata nello stile Italian Grape Ale da Montalbera, il produttore piemontese di Ruché più bevuto al mondo.

di **Redazione** - 22 Febbraio 2022 - 14:27 Stampa Invia notizia 2 min

Più informazioni su: degustando la bellezza, laccento© craft beer, montalbera, franco morando, castagnole monferrato

La bellezza da degustare di **Montalbera** si arricchisce di nuovi sapori, quelli che non ti aspetti, quelli che ti stupiscono, quelli di una **birra IGA di Ruché**: il gusto è quello di **Laccento© Craft Beer**, nata dalla volontà di Franco Morando di esplorare un nuovo territorio in cui il vitigno a lui tanto caro potesse esprimersi in altro modo, lasciando un'impronta unica e subito riconoscibile, perfetta espressione dell'esuberanza e della creatività del suo ideatore.

L'ultima nata in casa Montalbera è una **birra in stile Italian Grape Ale** che si pone come ideale punto di incontro tra il territorio del Monferrato e l'esperienza del mondo brassicolo. Una birra che racconta e sa di Monferrato: malto, luppolo e pregiate uve di Ruché Laccento si fondono armoniosamente per dare vita a un'idea originale e unica, una birra capace

ATmeteo Previsioni
Asti 17°C -1°C
GUARDA IL METEO DELLA TUA CITTÀ

ATTUALITÀ

Meteo: in arrivo forte vento nell'Astigiano previsioni

Commenta

ATlettere Tutte le lettere

Enrico Cavallero scrive alla Regione Piemonte: "Costigliole soffre una "considerazione marginale" da parte del Vostro ente"

Asti, alberi capitozzati: il disappunto di associazioni e ordini

Co.M.I.S.: "Il trasporto ferroviario nel sud-est Piemonte è di serie B. Assessore Gabusi chiuso al

INVIA UNA LETTERA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

www.ecostampa.it

di esprimere un radicamento territoriale e un carattere distintivo lontano da qualsiasi standardizzazione industriale.

La birra di Ruché, prodotta in uno stabilimento di birra artigianale piemontese, nasce da un processo produttivo che prevede dieci giorni di fermentazione per il malto d'orzo e il luppolo in serbatoi di acciaio a cui viene poi aggiunto il 2,5% di vino. Dopo 30 giorni di maturazione viene imbottigliata senza pastorizzazione né microfiltrazione e si affina per 15 giorni in bottiglia. Per il primo lancio, per l'anno 2022, sono state prodotte 9.000 bottiglie da 0,5 l., ne sono previste 14.000 nell'anno 2023 e si potranno degustare in ristoranti di qualità e nelle enoteche.

"La fusione tra il mondo del vino e quello brassicolo si esprime in tutta la sua unicità in questa birra artigianale che colpisce per il suo colore dorato con riflessi ambrati che ricordano il miele, per il profumo profondo che richiama la frutta candita, per la schiuma sontuosa e pannosa. Al palato risulta dolce ma non stucchevole, potente ma equilibrata, con un retrogusto leggermente amarognolo." commenta Franco Morando, che non finisce mai di stupire con il suo estro e la sua capacità di guardare oltre.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

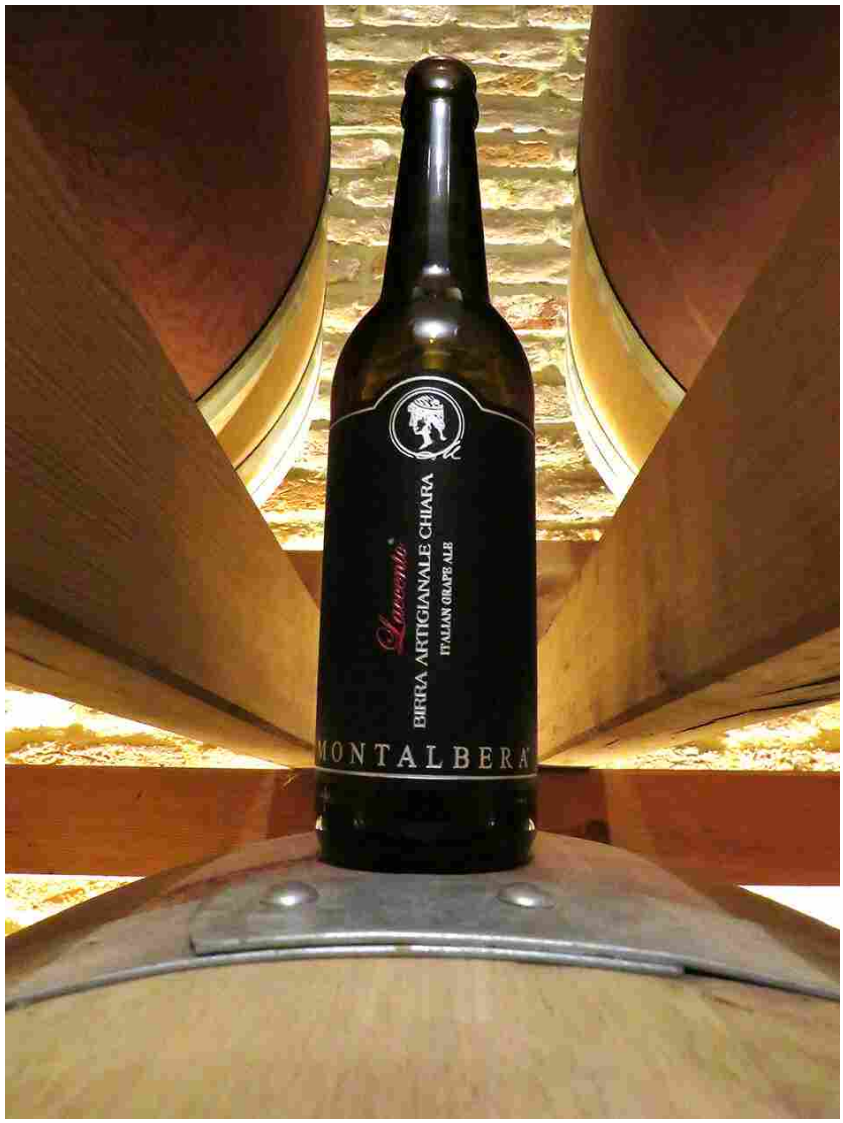
182484

Forte dei suoi 9,5° alcolici **Laccento© Craft Beer** si può sorseggiare come aperitivo o dopo cena e diventa intrigante in abbinamenti per contrasto come carni grigliate, alimenti speziati e insalate amare, o in abbinamenti per concordanza come riso, pasta, vegetali amidacei, crostacei o dolci leggeri come uno strudel di mele.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it



LEGGI ANCHE

- Ostriche e Bollicine di Montalbera per festività dal sapore perfetto
- Con "Lanfora" di Montalbera la rivincita del Grignolino d'Asti DOC
- Montalbera 360° Experience, a tu per tu con il Ruché nel segno delle emozioni
- Ruché Laccento e Tartufo: inebrianti sapori del Monferrato
- Con il Luxury wine tourism Montalbera apre le porte ad una nuova esperienza di incoming
- Il grande Monferrato di Montalbera, come ripartire dopo il Covid
- Il secondo tempo di Montalbera diventa realtà con la grande inaugurazione delle Wine Suites

Più informazioni su: degustando la bellezza · laccento© craft beer · montalbera · franco morando · castagnole monferrato

Continue with Facebook

ALTRE NOTIZIE DI CASTAGNOLE MONFERRATO

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

GEOS NEWS

Cosè GeosNews | Come funziona | Suggerisci un sito | Contattaci

Home / Regione Piemonte / Provincia di Asti / Laccento© Craft Beer: nasce a Montalbera la birra di Ruché

Laccento© Craft Beer: nasce a Montalbera la birra di Ruché

AT News 22 febbraio 2022 14:02 Notizie da: Provincia di Asti

Fonte immagine: AT News - link

Mappa Provincia di Asti

Si chiama LACCENTO©, proprio come il vino da cui origina, la prima etichetta realizzata nello stile Italian Grape Ale da Montalbera, il produttore piemontese di Ruché più bevuto al mondo.

Leggi la notizia integrale su: AT News

Il post dal titolo: «Laccento© Craft Beer: nasce a Montalbera la birra di Ruché» è apparso il giorno 22 febbraio 2022 alle ore 14:02 sul quotidiano online *AT News* dove ogni giorno puoi trovare le ultime notizie dell'area geografica relativa a Asti.

Provincia di Asti

Regione Piemonte

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

AZIENDE PRODOTTI & BRANDS
BIRRA

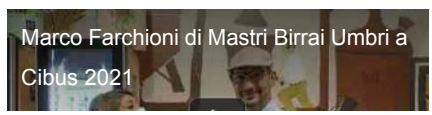
Laccento© Craft Beer, la prima birra IGA di Ruchè

21/02/2022 - 78 LETTURE

Share on Facebook Share on Twitter +

Si chiama LACCENTO©, proprio come il vino da cui origina, la prima etichetta realizzata nello stile Italian Grape Ale da Montalbera, il produttore piemontese di Ruchè più bevuto al mondo.

Iscriviti alla newsletter!
inserisci la tua email
ISCRIVITI



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

Non poteva che essere espressione dell'esuberanza e della creatività di Franco Morando l'ultima nata in casa Montalbera, una BIRRA IGA che si pone come ideale punto di incontro tra il territorio del Monferrato e l'esperienza del mondo brassicolo. Malto, luppolo e pregiate uve di Ruchè LACCENTO si fondono armoniosamente per dare vita a un'idea originale e unica, una birra capace di esprimere un radicamento territoriale e un carattere distintivo lontano da qualsiasi standardizzazione industriale.

Nasce così LACCENTO© CRAFT BEER, dalla volontà di Franco Morando di esplorare un nuovo territorio in cui il vitigno a lui tanto caro potesse esprimersi in altro modo, lasciando un'impronta unica e subito riconoscibile.

altri video su beverfood.com Channel

Articoli più letti
Birra

Adam Legersky è il nuovo Chief Financial Officer di Birra Peroni

Bobo Vieri e Bombeer, tutto esaurito l'aperitivo al Winelivery Pop di Milano

Parlamento EU passa emendamento contro l'etichettatura con il riferimento al cancro negli alcolici

Interbrau e Brasserie Pietra: la Corsica nel bicchiere

Unionbirrai lancia la XVII edizione di Birra dell'Anno – premiazione a Cibus 2022

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

Interbrau ed Eku 28

Prodotta in Piemonte in un laboratorio artigianale, la birra di Ruchè nasce da un processo produttivo che prevede dieci giorni di fermentazione per il malto d'orzo e il luppolo in serbatoi di acciaio a cui viene poi aggiunto il 2,5% di vino. Dopo 30 giorni di maturazione viene imbottigliata senza pastorizzazione né microfiltrazione e si affina per 15 giorni in bottiglia.

La fusione tra il mondo del vino e quello brassicolo si esprime in tutta la sua unicità in questa birra artigianale che colpisce per il suo colore dorato con riflessi ambrati che ricordano il miele, per il profumo profondo che richiama la frutta candita, per la schiuma sontuosa e pannosa. Al palato risulta dolce ma non stucchevole, potente ma equilibrata, con un retrogusto leggermente amarognolo.

Forte dei suoi 9,5° alcolici LACCENTO© CRAFT BEER si può sorseggiare come aperitivo o dopo cena e diventa intrigante in

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

abbinamenti per contrasto come carni grigliate, alimenti speziati e insalate amare, o in abbinamenti per concordanza come riso, pasta, vegetali amidacei, crostacei o dolci leggeri come uno strudel di mele.

Prodotte nel primo lancio 9.000 bottiglie per l'anno 2022 da 0,5 l., ne sono previste 14.000 nell'anno 2023 distribuite nel canale ristorazione di qualità ed enoteca, per un prezzo al pubblico consigliato sotto i 10 euro.

Montalbera, di proprietà della famiglia Morando, è una tenuta che si estende tra i comuni di Castagnole Monferrato, Montemagno e Castiglione Tinella, centodieci ettari coltivati a Ruchè, Barbera, Grignolino, Viognier, Monferrato Nebbiolo, Moscato d'Asti e Chardonna e Merlot. Da generazioni la famiglia Morando crede e investe nella viticultura piemontese e da anni si dedica con passione alla valorizzazione prettamente dell'autoctono Ruchè, del Grignolino d'Asti con vinificazioni sperimentali ed innovative come il "progetto Anfora" e della Barbera d'Asti che interpreta con alte punte qualitative grazie alla propria barricaia costituita da più di 400 unità. Rigore e progettualità, interpretazione e terroir, sono queste le basi della filosofia produttiva di Montalbera, uno sforzo teso alla maggiore espressività di ogni profilo varietale, nel rispetto del territorio senza dimenticare di immaginarne l'evoluzione nel tempo.

+Info: www.montalbera.it

Tu cosa ne pensi? Scrivi un commento (0)

FRANCO MORANDO | IGA - ITALIAN GRAPE ALE | LACCENTO | LACCENTO CRAFT BEER | MONTALBERA | RUCHÈ

Resta sempre aggiornato! Iscriviti alla Newsletter

inserisci la tua email per iscriverti alla newsletter ISCRIVITI

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

MARCOPOLO ENVIRONMENTAL GROUP

PANECOAMBIENTE breathe a new air

Attualità | Eventi | Home in evidenza | Home top 2 | Langhe e Roero

Presentate le nuove annate di Barolo, Barbaresco e Roero a Milano

Con un evento Go Wine di successo

Da **REDAZIONE IDEAWEBTV.IT** - 18 febbraio 2022 19:05 1 0

Ultimi articoli

Presentate le nuove annate di Barolo, Barbaresco e Roero a Milano

Volley A1/F: la Bosca S.Bernardo Cuneo sarà ospite di Conegliano

Confartigianato Cuneo e IIS Vallauri di Fossano: accordo per avvicinare gli studenti al mondo produttivo

Juniores Nazionale A: Sestri Levante-Bra con Fossano e Saluzzo in casa

Cisl di Cuneo: riconfermato Enrico Solavagione

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

Una serata speciale ieri a Milano con una vera e propria anteprima per le nuove annate di Barolo, Barbaresco e Roero nel capoluogo milanese. Una serata speciale e anche emozionante, perché ha segnato un forte senso di ripresa e attenzione dopo un lungo periodo di difficoltà per i grandi eventi legati al vino dovuto alla pandemia.

Il miglioramento della situazione generale, il richiamo di **oltre 30 cantine di Langa e Roero**, le ampie sale dell'Hotel Melià, con un allestimento pensato per favorire un accesso comodo e distanziato del pubblico, sono stati il mix vincente di un evento che ha avuto un grande successo e ha rinnovato – se mai ve ne era bisogno – il gradimento sulla qualità complessiva dei viticoltori delle colline attorno ad Alba. Sempre più bravi e con **molti giovani in sala a raccontare vini e segreti al pubblico**, raccogliendo il testimone dei genitori.

"Siamo grati alle molte cantine che hanno voluto condividere questo evento e che hanno creduto in un progetto che Go Wine ha scelto di confermare, nel rispetto della sicurezza e visto il miglioramento della situazione epidemiologica – dicono da Go Wine. *Abbiamo potuto così riprendere, dopo un anno di pausa – una tradizione che dura da 18 anni e che ci vede ogni febbraio proporre questo grande momento tutto dedicato al vitigno nebbiolo e rivolto al grande pubblico di Milano".*

Un evento che apre un tour che Go Wine promuove in Italia nei prossimi mesi e che porterà le cantine di Langa e Roero in altre tre grandi città italiane: **Genova (15 marzo)**, **Roma (19 maggio)** e **Bologna (24 maggio)**.

Il tema dell'incontro con viticoltori, dell'assaggio, del confronto sulle nuove annate con

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

alcune comparazioni con annate anteriori ha creato dibattito e interesse fra il folto pubblico che ha partecipato all'evento e che è stato suddiviso in alcune fasce orarie, per favorire un accesso ordinato e rispettoso delle prescrizioni in corso.

Le impressioni in sala sono state molteplici: tra tutte spicca la **freschezza e piacevolezza dell'annata 2018** del Barolo, rispetto anche a una 2017 più calda e austera, aspetto che permette di collocare la nuova annata in linea con le ultime tendenze del mercato. Preziosa la possibilità di conversare e confrontare cantine di zone diverse, ognuna con il proprio terroir, la propria esposizione e filosofia produttiva, che si esprimono nel calice.

Maida Mercuri, anima del ristorante al Pont de Ferr ai Navigli coglie bene lo spirito dell'evento: *"questa degustazione serve per aprire la mente, perché non c'è come assaggiare due nuove annate per capire quanto conta il terroir, l'esposizione e la mano dell'uomo. Questo tipo di evento ti fa capire quanto il vino sia complesso. La 2017 in alcuni casi, in base all'esposizione, è stata un po' penalizzante, l'annata 2018 del Barolo invece secondo me vince su tutto. Ma aldilà di questo: quanto ti apre la mente una degustazione simile! Si può parlare veramente con chi lavora in vigna, approfondire. Ed è una ricchezza che ti porti a casa"*.

Due masterclass in altra sala dell'Hotel Melià hanno affiancato il programma del banco d'assaggio. Sono state condotte per Go Wine da **Gianni Fabrizio**, giornalista e curatore della Guida ai Vini de Il Gambero Rosso: *"la 2018 è stata un'annata anche un po' piovosa, difficile, ma i risultati sono molto buoni: il nebbiolo, forse tra tutti i vitigni di Langa, è quello che ha saputo trovare delle ottime soluzioni anche nel 2018. Pensando al 2016 per la Riserva, direi due belle annate con una 2018 da godere anche giovane, e una 2016 che sarà un'annata di lungo invecchiamento, ma già buona da bere oggi. Per quanto riguarda il Barbaresco e il Roero, il 2019 è una bella annata di equilibrio, molto piacevole da giovane ma anche in grado di invecchiare"*.

Si è respirato in sala un senso di entusiasmo e fiducia; l'augurio è che possa di essere di buon auspicio. *"Le lunghe chiusure legate alla pandemia hanno portato anche una rinnovata attenzione di tante cantine verso il pubblico italiano e viceversa* – rammentano da Go Wine*. Una sensazione che è stata più volte richiamata in tanti territori del vino e che si è avvertita anche nelle Langhe e nel Roero. Ora confidiamo che il 2022 possa essere l'anno di una ripresa piena e alcuni buoni numeri possano consolidarsi in termini di consumo del vino e di presenze enoturistiche.*

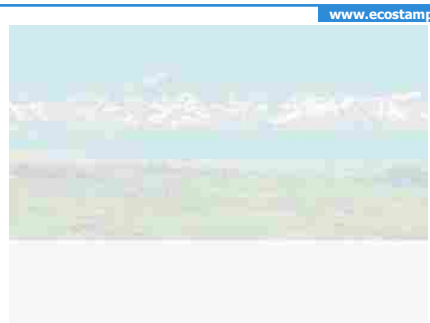
Ecco l'elenco di tutte le cantine protagoniste dell'evento: da segnalare la presenza in sala dell'associazione Albugnano 549, Vignaioli Albugnano doc, ospite speciale dell'evento. 8 cantine hanno raccontato vigne e vocazione del nebbiolo in provincia di Asti, in un territorio di appena 4 Comuni, con una denominazione d'origine che si sta affermando e che ha arricchito l'offerta della serata,

ABRIGO GIOVANNI – Diano d'Alba, **ALARIO CLAUDIO** – Diano d'Alba, **BOASSO** – Serralunga d'Alba

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it



BOGLIETTI ENZO – La Morra, **BOLMIDA SILVANO** – Monforte d'Alba, **BRIC CASTELVEJ** – Canale

BRIC CENCIURIO – Barolo, **BROCCARDO** – Monforte d'Alba, **CASCINA ALBERTA** – Treiso,

CASCINA CA' ROSSA – Canale, **CULASSO PIERCARLO** – Barbaresco, **DOSIO** – La Morra,

GIGI ROSSO – Castiglione Falletto, **L''ASTEMIA PENTITA** – Barolo, **LUZI DONADEI** – Clavesana

MONTALBERA – Castagnole Monferrato, **DIEGO MORRA** – Verduno, **NADA GIUSEPPE** – Treiso,

NEGRO ANGELO E FIGLI – Monteu Roero, **CANTINA PALLADINO** – Serralunga d'Alba,

PIAZZO COMM. ARMANDO – Alba, **PODERI MORETTI** – Monteu Roero, **SAN BIAGIO** – La Morra,

SORDO GIOVANNI – Castiglione Falletto, **TENUTA SAN MAURO** – Castagnole delle Lanze,

G.D. VAJRA – Barolo, **VIETTI** – Castiglione Falletto, **VOERZIO MARTINI** – La Morra.

Con la partecipazione, quale ospite speciale, di ALBUGNANO 549 Vignaioli Albugnano Doc

Hanno "concluso" la degustazione i prodotti della **DISTILLERIA SIBONA** – Piobesi d'Alba, con un Vermouth a base nebbiolo, il Barolo Chinato e le selezioni di Grappe.

cs

TAGS go wine

Articolo precedente

Volley A1/F: la Bosca S.Bernardo Cuneo sarà ospite di Conegliano

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Economia

I migliori vini italiani 2022, regione per regione, dal Touring Club Italiano

Quali sono i migliori vini italiani, regione per regione, della guida "Vinibuoni d'Italia" del Touring Club Italiano

Redazione L'Occhio · 16 Febbraio 2022 · 107 · 32 minutes read

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Quali sono i **migliori vini italiani**, **regione** per **regione**, della **guida Vinibuoni d'Italia** del **Touring Club Italiano**. L'edizione 2022 della guida "Vinibuoni d'Italia" del Touring Club Italiano, l'unica dedicata esclusivamente ai vini da vitigni autoctoni italiani (a eccezione della categoria "Perlage Italia", che è dedicata agli spumanti Metodo Classico), apre come da tradizione la stagione delle guide del vino italiano.

Migliori vini italiani 2022: la lista completa

Poggio di Sotto del gruppo Collemassari di Claudio Tipa è l'unica singola cantina che, nella guida "Vinibuoni d'Italia 2022" del Tci, è stata premiata con 3 vini: il Brunello di Montalcino Docg 2016, il Brunello di Montalcino Docg Riserva 2015 e il Rosso di Montalcino Doc 2018.

Le "Corone" di Vinibuoni d'Italia 2022, regione per regione

Valle d'Aosta

– Cave des Onze Communes – Valle d'Aosta Doc Petite Arvine 2020
– Di Barrò – Valle d'Aosta Doc Fumin 2017
– La Crotta di Vegneron – Valle d'Aosta Doc Chambave Muscat Attente 2018
– Les Crêtes – Valle d'Aosta Doc Torrette Superiore 2019
– Ottin Elio – Valle d'Aosta Doc Petite Arvine Nuances 2019

Piemonte

– Abrigo Orlando – Barbaresco Docg Meruzzano 2018
– Alessandria Fratelli – Langhe Doc Nebbiolo Prinsiòt 2019
– Alvio Pestarino – Ovada Docg 1919 2018
– Angelini Paolo – Grignolino del Monferrato Casalese Doc Arbian 2020
– Angelo Negro – Roero Docg Riserva Ciabot San Giorgio 2018
– Antichi Vigneti di Cantalupo – Ghemme Docg Cantalupo Anno Primo 2015
– Anzivino – Gattinara Docg Cesare 2016
– Batasiolo – Barolo Docg Bussia Vigneto Bofani 2017
– Bera – Barbaresco Docg Riserva Basarin 2013
– Bersano – Barbera d'Asti Docg Superiore Costalunga 2019
– Boasso Franco Gabutti – Barolo Docg Gabutti 2017
– Borgogno Fratelli Serio & Battista – Barolo Docg Cannubi 2017
– Bosco Agostino – Barolo Docg del Comune di La Morra 2017
– Boveri Luigi – Colli Tortonesi Doc Timorasso Filari di Timorasso Derthona 2019
– Brezza Giacomo e Figli dal 1885 – Barolo Docg Riserva Sarmassa Vigna Bricco 2015
– Burlotto Gian Carlo – Langhe Doc Nebbiolo 2018
– Ca' d' Gal – Moscato d'Asti Docg Lumine 2020
– Ca' Richeta – Nebbiolo d'Alba Doc Superiore Vigna Argantino 2017
– Cantina Alice Bel Colle – Moscato d'Asti Docg Le Casette di Alice 2020
– Cantina Bartolo Mascarello – Barolo Docg 2017
– Cantine Sant'Agata – Ruchè di Castagnole Monferrato Docg 'Na Vota 2020

Ultime notizie

18 Febbraio 2022
Trovata morta in casa a Como, "spariti" i cugini: i funerali a carico del Comune

amazon.it
Oltre
8 milioni di prodotti
Scopri

Recent Popular

Covid Campania, il bollettino di oggi 18 febbraio: 5.510 nuovi casi e 18 morti
18 Febbraio 2022

Trovata morta in casa a Como, "spariti" i cugini: i funerali a carico del Comune
18 Febbraio 2022

Incidente sul lavoro a Ravenna, cade mentre pota un albero e muore
18 Febbraio 2022

"Salviamo Alessandro": si cerca un donatore di midollo per un 26enne di Novara
18 Febbraio 2022

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

– Cantine Sant'Agata – Ruchè di Castagnole Monferrato Docg "Na Vota" 2020
– Carlo Costa – Roero Docg 2018
– Cascina Bruni – Barolo Docg Riserva Batistot 2013
– Cascina Ca' Rossa – Roero Docg Arneis Riserva Le Coste 2019
– Castello d'Uviglie – Grignolino del Monferrato Casalese Doc San Bastiano Terre Bianche 2013
– Castello di Neive – Barbaresco Docg Albesani Vigna Santo Stefano 2018
– Caudrina – Nizza Docg Montevenere 2018
– Cavallotto Tenuta Bricco Boschis – Barolo Docg Riserva Bricco Boschis Vigna San Giuseppe 2015
– Ceretto – Barbaresco Docg Bernadot 2018
– Ceretto – Barolo Docg Bussia 2017
– Chionetti – Barolo Docg Roncaglie 2017
– Cieck – Canavese Doc Rosso Tucc-Un 2018
– Cieck – Erbaluce di Caluso Docg Vigna Misobolo 2019
– Collina Serragrilli – Barbaresco Docg Serragrilli 2018
– Dezzani – Barbera d'Asti Docg Superiore La Luna e le Stelle 2019
– Diego Morra – Barolo Docg Monvigliero 2017
– Domenico Clerico – Barolo Docg Ginestra Pajana 2017
– Ellena Giuseppe – Langhe Doc Nascetta 2019
– Fenocchio Giacomo – Barolo Docg Bussia 2017
– Ferrando Azienda Vitivinicola – Carema Doc Etichetta Nera 2017
– Figli Luigi Oddero – Barolo Docg Vignarionda 2015
– Filippo Gallino – Roero Docg Riserva Sorano 2016
– Fontana Livia – Barolo Docg Fontanin 2017
– Forteto della Luja – Loazzolo Doc Vendemmia Tardiva Piasa Rischei 2018
– Francesco Rinaldi & Figli – Barolo Docg Cannubi 2017
– Franco M. Martinetti – Colli Tortonesi Doc Timorasso Martin 2020
– Frasca la Guaragna – Nizza Docg Nicea 2019
– Gaggino – Dolcetto di Ovada Doc Sedìci 2020
– Gaudio – Bricco Mondalino – Malvasia di Casorzo Doc Dolce Stil Novo 2020
– Giacomo Borgogno & Figli – Barolo Docg Liste 2016
– Giacosa Fratelli – Barolo Docg Bussia 2017
– Giuliano Bosio- Viticoltori in Val Susa – Gesia Veja 2020
– Gnavi Carlo – Erbaluce di Caluso Doc Passito Riserva Revej 2009
– Icardi – Barbaresco Docg Starderi 2018
– La Colombera – Colli Tortonesi Doc Barbera Elisa 2018
– La Masera – Canavese Doc Rosso 2018
– Le Marie – Blanc de lissart 2020
– Lodali – Barbaresco Docg Rocche dei 7 Fratelli 2018
– Lodali – Barolo Docg Lorens 2017
– Lorenzo Negro – Roero Docg Prachiosso 2018
– Malvirà – Roero Docg Riserva Mombeltramo 2017
– Malvirà – Roero Docg Riserva S. S. Trinità 2017
– Marchesi di Barolo – Barolo Docg Cannubi 2017
– Marenco Az. Agricola – Moscato d'Asti Docg Scrapona Collezione di Famiglia 2016
– Mario Costa – Roero Docg Riserva Morinaldo 2017
– Mario Rivetti – Cascina Serre – Barbera d'Alba Doc Superiore Bricco Capre 2019
– Marsaglia – Roero Docg Arneis Serramiana 2020
– Mongioia – Moscato d'Asti Docg Mongioia 2020
– Montalbera – Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Limpronta 2018
Occhetti Stefano – Langhe Doc Nebbiolo Capitolo 01 2019

Monopattini, fuori da centri abitati solo su piste ciclabili

18 Febbraio 2022

Seguici su

5.166 Fans

9.546 Followers

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

– Occhetti Stefano – Langhe Doc Nebbiolo Capitolo 01 2019
– Pace – Roero Docg Riserva 2016
– Palladino – Barolo Docg Ornato 2017
– Paolo Conterno – Barolo Docg Ginestra 2017
– Paolo Manzone – Barolo Docg Del Comune di Serralunga d'Alba 2017
– Pelissero Giorgio – Barbaresco Docg Riserva Vanotu 2010
– Perrone Elio – Barbera d'Asti Docg Tasmorcan 2020
– Piazzo Comm. Armando – Barolo Docg Sottocastello di Novello 2016
– Pico Maccario – Nizza Docg Tre Roveri 2019
– Piero Benevelli – Barolo Docg Ravera di Monforte 2017
– Podere Ruggeri Corsini – Barolo Docg Bricco San Pietro 2017
– Poderi Gianni Gagliardo – Barolo Docg Serra dei Turchi 2017
– Poderi Luigi Einaudi – Barolo Docg Bussia 2017
– Poggio Ridente – Piemonte Doc Albarossa Del Marusè 2019
– Porro Guido – Barolo Docg V. S.Caterina 2017
– Produttori del Barbaresco – Barbaresco Docg Riserva Pora 2016
– Prunotto – Barolo Docg Bussia 2017
– Rattalino Massimo – Barbaresco Docg Ottantadue 82 Currà 2015
– Ratti – Barolo Docg Conca 2017
– Ratti – Barolo Docg Marcenasco 2017
– Ricossa – Nizza Docg Noceto 2017
– Rinaldi Giuseppe – Barolo Docg Brunate 2017
– Rizzi Azienda Vitivinicola – Barbaresco Docg Nervo 2018
– Rocche Costamagna – Barolo Docg Rocche dell'Annunziata 2017
– Rocche dei Manzoni – Barolo Docg Perno Cappella di S. Stefano 2016
. Sant'Anna dei Bricchetti – Barbera d'Asti Docg Superiore Vigna dei Bricchetti 2017
– Sassi – San Cristoforo – Barbaresco Docg Riserva San Cristoforo 2016
– Savigliano Fratelli – Dolcetto di Diano d'Alba Docg Sorì del Sot Vigna Autin Gross 2020
– Schiavenza – Barolo Docg Cerretta 2017
– Seghesio Fratelli – Barolo Docg 2017
– Silvio Grasso – Barolo Docg Annunziata Vigna Plicotti 2017
– Tenuta Santa Caterina – Monferrato Doc Rosso Illegale 2018
– Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Grésy – Barbaresco Docg Riserva Camp Gros Martinenga 2016
– Tenute Sella 1671 – Lessona Doc San Sebastiano allo Zoppo 2012
– Travaglini Giancarlo – Il Sogno 2017
– Vajra – G.D. Vajra – Barolo Docg Bricco delle Viole 2017
– Vigneti Valle Roncati – Sizzano Doc Riserva Roano 2015
– Villa Sparina – Gavi Docg del Comune di Gavi Monterotondo 10 anni 2009
– Vinchio-Vaglio – Barbera d'Asti Docg Superiore Vigne Vecchie 2017
– Voerzio Martini – Barolo Docg 2017

Liguria

– Agricoltura 5Terre – Cinque Terre Doc Vigne Alte 2020
– BioVio – Riviera Ligure di Ponente Doc Pigato Marenè 2020
– Cantine Lunae – Colli di Luni Doc Vermentino Numero Chiuso 2017
– Cheo – Cinque Terre Doc Perciò 2020
– Giacomelli – Colli di Luni Doc Vermentino Giardino dei Vescovi 2019
– Ka' Mancinè – Rossese di Dolceacqua Doc Galeae 2020
– La Baia del Sole – Federici – Colli di Luni Doc Vermentino Sarticola 2020
– Laura Aschero – Riviera Ligure di Ponente Doc Pigato 2020

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

– Maccario Dringenberg – Rossese di Dolceacqua Doc Posaú 2019
– Maria Donata Bianchi – Riviera Ligure di Ponente Doc Vermentino 2020
– Ottaviano Lambruschi – Colli di Luni Doc Vermentino Superiore Il Maggiore 2020
– Possa – Cinque Terre Sciacchetrà Doc 2018
– Tenuta Anfosso – Rossese di Dolceacqua Doc Superiore Poggio Pini 2019
– Terre Bianche – Rossese di Dolceacqua Doc Bricco Arcagna 2019

Lombardia

– ARPEPE – Valtellina Superiore Docg Inferno Fiamme Antiche 2017
– ARPEPE – Valtellina Superiore Docg Sassella Riserva Rocce Rosse 2013
– Balgera Vini – Valtellina Superiore Docg Valgella Riserva Pizaméi 2013
– Banino – Collina del Milanese Igt Passito Aureum 2018
– Bettini Fratelli – Valtellina Superiore Docg Vigna La Cornella 2016
– Bruno Verdi – Oltrepò Pavese Doc Barbera Campo del Marrone 2019
– Bulgarini Fausto – Lugana Doc 2020
– Cà Maiol – Lugana Doc Prestige 2020
– Ca' Lojera – Lugana Doc Riserva Riserva del Lupo 2018
– Calatroni – Bonarda dell'Oltrepò Pavese Doc Frizzante Vigiö 2020
– Cantina Sociale Bergamasca – Terre del Colleoni Doc Incrocio Manzoni Biologico 2019
– Cantine Virgili Luigi – Lambrusco Mantovano Doc Rosso Rays 2020
– Fejoia – Moscato di Scanzo Docg 2013
– Fratelli Zenegaglia – Lugana Doc Riserva Luna del Lago 2018
– Magri Sereno – Moscato di Scanzo Docg 2017
– Mamete Prevostini – Valtellina Superiore Docg Riserva 2017
– Marsetti Alberto – Sforzato di Valtellina Docg Sfursat 2016
– Monterucco – Provincia di Pavia Igt Malvasia Valentina 2020
– Montonale – Lugana Doc Montunal 2020
– Nino Negri – Sforzato di Valtellina Docg Carlo Negri 2018
– Nino Negri – Valtellina Superiore Docg Grumello Sassorosso 2018
– Perla del Garda – Lugana Doc Bio 2020
– Pilandro – Lugana Doc Arilica 2018
– Quaquarini Francesco – Selezione Unica Bio 2020
– Selva Capuzza – Lugana Doc Riserva Menasasso 2017
– Tenuta Roveglia – Lugana Doc Riserva Vigne di Catullo 2018
– Tenuta Scerscé – Valtellina Superiore Docg Inferno Fiammante 2018
– Vanzini – Bonarda dell'Oltrepò Pavese Doc Con Tatto 2020

Veneto

– Accordini Stefano – Amarone della Valpolicella Docg Classico Riserva Il Fornetto 2015
– Adami – Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Spumante Dry Rive di Colbertaldo Vigneto Giardino 2020
– Adami Aldo – Bardolino Doc 2020
– Allegrini – Veronese Igt Corvina La Poja 2017
– Andreola – Valdobbiadene Prosecco Docg Dry Rive di Rolle Vigne dei Piai Millesimato 2020
– Antonio Facchin e Figli – Marca Trevigiana Igt Raboso Gèron 2011
– Bertani – Amarone della Valpolicella Docg Classico 2012
– BiancaVigna – Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Spumante

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

OCCHIONOTIZIE.IT

www.ecostampa.it

Extra Brut Rive di Soligo Millesimato 2020
– Borgo Stajnbech – Lison Classico Docg 150 2019
– Brigaldara – Recioto della Valpolicella Docg 2018
– Brunelli – Amarone della Valpolicella Docg Classico Riserva Campo Inferi 2015
– Buglioni – Amarone della Valpolicella Docg Classico Riserva Teste Dure Amphora 2015
– Cantina di Soave – Soave Doc Classico Castelcerino Rocca Sveva 2020
– Cavalchina – Custoza Doc Superiore Amedeo 2019
– Cavazza – Colli Berici Doc Tai Rosso Corallo 2018
– Coffele Alberto – Soave Doc Classico Ca' Visco 2020
– Col Vetoraz Spumanti – Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Spumante Extra Brut Cuvée 0 2020
– Conte Emo Capodilista – La Montecchia – Colli Euganei Fior d'Arancio Docg Passito Donna Daria 2017
– Corte Moschina – Soave Superiore Docg I Tarai 2019
– Dal Cero – Tenuta Corte Giacobbe – Soave Superiore Docg Runcata 2019
– Dal Maso – Colli Berici Doc Tai Rosso Montemitorio 2019
– De Stefani – Colli di Conegliano Docg Refrontolo Stèfen 1624 2016
– Gambrinus Opificio Cantina – Malanotte del Piave Docg Adriano 2016
– Giusti Wine – Montello-Colli Asolani Doc Recantina Augusto 2018
– Gorgo – Custoza Doc Superiore Summa 2019
– I Stefanini – Soave Superiore Docg Classico Monte di Fice 2019
– Inama Azienda Agricola – Soave Doc Classico Carbonare 2019
– Italo Cescon – Veneto Igt Manzoni Bianco Madre Biologico 2019
– La Tordera – Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Spumante Brut Brunei 2020
– Le Colture – Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Spumante Extra Brut Rive di Santo Stefano Gerardo 2020
– Le Morette – Lugana Doc Riserva 2018
– Le Vie Angarano – Breganze Doc Vespaiolo Brenta 2020
– Lenotti Cantine – Chiaretto di Bardolino Doc Classico Decus 2020
– Monte del Frà – Custoza Doc 2020
– Montelvini – Asolo – Prosecco Docg Spumante Superiore Extra Dry Serenitatis
– Montetondo – Soave Doc Classico Casette Foscarino 2019
– Ornella Bellia Venezia Wines – Lison Pramaggiore Doc Refosco dal Peduncolo Rosso Riserva G1928 2018
– Ottella – Lugana Doc Le Creete 2020
– Pieropan – Soave Doc Classico Calvarino 2019
– Piovene Porto Godi Alessandro – Colli Berici Doc Tai Rosso Thovara 2019
– Provolo – Amarone della Valpolicella Docg 2013
– Raval – Bardolino Superiore Docg Classico 2018
– Ruggeri – Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Spumante Extra Dry Giustino B. 2020
– Sandro De Bruno – Soave Superiore Docg Monte San Piero 2019
– Santa Sofia – Amarone della Valpolicella Docg Classico Riserva 2012
– Sartori Casa Vinicola – Valpolicella Doc Classico Superiore I Saltari 2017
– Scriani – Recioto della Valpolicella Docg Classico Maddalena 2018
– Secondo Marco – Amarone della Valpolicella Docg Classico Riserva Fumetto 08 2008
– Sorelle Bronca – Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Spumante Extra Brut Rive di Farrò Particella 232 2020
– Speri – Amarone della Valpolicella Docg Classico Sant'Urbano 2017
– Suavia – Soave Doc Classico Monte Carbonare 2019

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

– T.E.S.S.A.R.I. – Recioto di Soave Docg Classico Tre Colli 2017
– Tedeschi – Amarone della Valpolicella Docg Marne 180 2017
– Tedeschi – Amarone della Valpolicella Docg Riserva Maternigo 2016
– Tenuta Amadio – Asolo – Prosecco Docg Spumante Superiore Extra Brut Era Grande 2020
– Tenuta Sant'Antonio – Amarone della Valpolicella Docg Campo dei Gigli 2017
– Tenuta Sant'Antonio – Amarone della Valpolicella Docg Riserva Lilium Est 2010
– Tenuta Santa Maria Valverde – Amarone della Valpolicella Docg Classico Riserva 2013
– Terre di San Venanzio Fortunato – Valdobbiadene Superiore di Cartizze Docg Brut 2020
– Tezza – Viticoltori in Valpantena – Amarone della Valpolicella Docg Valpantena 2015
– Tommasi – Amarone della Valpolicella Docg Classico 2017
– Tommasi – Amarone della Valpolicella Docg Classico Riserva De Buris 2010
– Venturini Massimino – Amarone della Valpolicella Docg Classico Riserva 2009
– Vigneti di Ettore – Amarone della Valpolicella Docg Classico Riserva 2012
– Villa Medici – Custoza Doc Costantia 2020
– Virgilio Vignato – Gambellara Doc Classico Capitel Vicenzi 2018
– Zenato – Lugana Doc Riserva Sergio Zenato 2018
– Zýmē – Amarone della Valpolicella Docg Classico 2016

Alto Adige

– Ansitz Waldgries – Alto Adige Doc Lagrein Riserva Mirell 2018
– Ansitz Waldgries – Alto Adige Doc Moscato Rosa Passito 2019
– Baron Di Pauli – Alto Adige Lago di Caldaro Doc Classico Superiore Vigna Arzenhof Kalkofen 2019
– Cantina Andriano – Alto Adige Doc Gewürztraminer Passito Juvelo 2019
– Cantina Bolzano – Alto Adige Doc Lagrein Riserva Prestige 2019
– Cantina Bolzano – Alto Adige Doc Moscato Giallo Passito Vinalia 2019
– Cantina Girlan – Alto Adige Doc Gewürztraminer Aimè 2020
– Cantina Kurtatsch – Alto Adige Doc Gewürztraminer Riserva Brenntal 2019
– Cantina Merano – Alto Adige Doc Lagrein Riserva Segen 2018
– Cantina Terlano – Alto Adige Doc Gewürztraminer Lunare 2019
– Cantina Terlano – Alto Adige Doc Lagrein Riserva Gries 2018
– Cantina Tramin – Alto Adige Doc Gewürztraminer Nussbaumer 2019
– Colterenzio – Schreckbichl – Alto Adige Doc Gewürztraminer Lafóa 2019
– Elena Walch – Alto Adige Doc Lagrein Riserva Vigna Castel Ringberg 2018
– Franz Haas – Alto Adige Doc Moscato Rosa 2019
– Laimburg – Mitterberg Igt Gewürztraminer Norèy 2011
– Messnerhof Tenuta – Vigneti delle Dolomiti Igt Rosso Mos Maiorum 2017
– Muri-Gries – Tenuta/Cantina Convento – Alto Adige Doc Lagrein Riserva Abtei Muri 2018
– Nals Margreid – Alto Adige Doc Schiava Galea 2020
– Obermoser – Alto Adige Doc Santa Maddalena Classico Nobilis 2019
– Pfannenstielhof – Alto Adige Doc Lagrein Vom Boden 2020
– Pfannenstielhof – Alto Adige Doc Santa Maddalena Classico Der Pfannenstiel. 2015
– Tiefenbrunner – Schlosskellerei Turmhof – Alto Adige Doc Lagrein Riserva Linticlarus 2018

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Trentino

– AA Foradori – Vigneti delle Dolomiti Igt Teroldego Foradori 2019
– Bongiovanni Lorenzo – Trentino Doc Marzemino 2019
– Cantina Andrea Martinelli 1860 – Teroldego Rotaliano Doc Maso Chini 2018
– Cantina Toblino – Vigneti delle Dolomiti Igt Nosiola Largiller 2013
– De Vescovi Ulzbach – Teroldego Rotaliano Doc Vigilius 2018
– De Vigili – Teroldego Rotaliano Doc 2019
– Dorigati – Teroldego Rotaliano Doc Diedri 2018
– Endrizzi – Trentino Doc Lagrein 2019
– Klinger – Vigneti delle Dolomiti Igt Nosiola 2019
– Mezzacorona – Teroldego Rotaliano Doc Castel Firmian 2019
– Villa Corniole – Teroldego Rotaliano Doc 7 Pergole 2017
– Zanini Luigi – Vigneti delle Dolomiti Igt Teroldego Mille968 2018
– Zeni Roberto – Teroldego Rotaliano Doc Lealbere 2019

Friuli Venezia Giulia

– Aquila del Torre – Friuli Colli Orientali Doc Refosco dal Peduncolo Rosso Riserva 2016
– Borgo San Daniele – Friuli Isonzo Doc Pignolo Arbis Ròs 2016
– Bortolusso Cav. Emiro – Trevenezie Igt Schioppettino 2018
– Branko – Collio Doc Friulano 2020
– Buzzinelli Maurizio – Collio Doc Friulano 2020
– Cantina Produttori Cormòns – Collio Doc Bianco 2019
– Castelvecchio – Carso Doc Malvasia Dileo 2020
– Colle Duga – Collio Doc Friulano 2020
– Colutta Giorgio – Friuli Colli Orientali Doc Friulano Abate 2020
– Dri Giovanni Il Roncat – Colli Orientali del Friuli Picolit Docg 2017
– Ermacora – Friuli Colli Orientali Doc Friulano 2020
– Ermacora – Friuli Colli Orientali Doc Schioppettino 2019
– Ferruccio Sgubin – Collio Doc Friulano Petruss 2020
– Fondazione Villa Russiz – Collio Doc Friulano 2020
– Fondazione Villa Russiz – Collio Doc Ribolla Gialla 2020
– Fruske – Venezia Giulia Igt Vitovska 2019
– Gigante Adriano – Friuli Colli Orientali Doc Friulano 2019
– Grillo Iole – Friuli Colli Orientali Doc Friulano 2020
– Jacùss – Friuli Colli Orientali Doc Friulano Forment 2019
– Keber Edi – Collio Doc Bianco 2019
– La Viarte – Friuli Colli Orientali Doc Refosco dal Peduncolo Rosso Riserva 2013
– Lis Neris – Friuli Isonzo Doc Bianco La Vila 2018
– Livon – Collio Doc Ribolla Gialla RoncAlto 2019
– Marco Felluga – Russiz Superiore – Collio Doc Friulano Russiz Superiore 2020
– Murva – Renata Pizzulin – Venezia Giulia Igt Refosco dal Peduncolo Rosso Murellis 2018
– Muzic – Collio Doc Bianco Stare Brajde 2019
– Muzic – Collio Doc Ribolla Gialla 2020
– Nero Magis – Friuli Colli Orientali Doc Rosso Riserva 2015
– Paolo Caccese – Collio Doc Friulano 2019
– Paraschos – Venezia Giulia Igt Bianco Kai 2018
– Picech Roberto – Collio Doc Malvasia 2019
– Plessiva Isidoro Polencic – Collio Doc Friulano 2020

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

www.ecostampa.it

– Primosic – Venezia Giulia Igt Ribolla Gialla Think Yellow 2020
– Rodaro Paolo Winery – Friuli Colli Orientali Doc Friulano 2019
– Sara & Sara – Colli Orientali del Friuli Picolit Docg 2017
– Scubla Roberto – Friuli Colli Orientali Doc Malvasia Lo Speziale 2020
– Scubla Roberto – Friuli Colli Orientali Doc Verduzzo Friulano Càtis 2018
– Specogna – Friuli Colli Orientali Doc Bianco Identità 2019
– Specogna – Friuli Colli Orientali Doc Rosso Oltre 2018
– Tarlao – Friuli Aquileia Doc Malvasia Ninive 2020
– Terre del Faet – Collio Doc Bianco 2019
– Toros Franco – Collio Doc Friulano 2020
– Valchiarò – Friuli Colli Orientali Doc Friulano Nexus 2020
– Venica & Venica – Friuli Colli Orientali Doc Schioppettino 2015
– Vosca – Collio Doc Malvasia 2020
– Zidarich – Venezia Giulia Igt Bianco Vitovska Collection 2015

Emilia-Romagna

– Cantina di Carpi e Sorbara – Lambrusco di Sorbara Doc Rosso Frizzante 923 Terre della Verdeta
– Cantina di Santa Croce – Lambrusco Salamino di Santa Croce Doc Rosso Frizzante Vigne Vecchie 2020
– Cleto Chiarli Tenute Agricole – Lambrusco di Sorbara Doc Rosso Frizzante Lambrusco del Fondatore 2020
– Cleto Chiarli Tenute Agricole – Lambrusco di Sorbara Doc Rosso Frizzante Vecchia Modena Premium Mention Honorable 2020
– Condé – Romagna Doc Sangiovese Predappio 2018
– Condé – Romagna Doc Sangiovese Riserva Predappio Raggio Brusa 2018
– Drei Donà – Tenuta La Palazza – Romagna Doc Sangiovese Superiore Riserva Pruno 2017
– Fattoria Nicolucci – Romagna Doc Sangiovese Superiore Riserva Predappio di Predappio Vigna del Generale 2018
– Ferrucci – Romagna Albana Docg Passito Domus Aurea 2019
– Gaggioli – Colli Bolognesi Pignoletto Docg Spumante Brut Il Francia 2018
– La Tosa – Colli Piacentini Doc Malvasia Sorriso di Cielo 2020
– Medici Ermete – Reggiano Doc Lambrusco Concerto 2020
– Noelia Ricci – Romagna Doc Sangiovese Predappio Godenza 2019
– Paltrinieri – Lambrusco di Sorbara Doc Rosso Frizzante Leclisse 2020
– Paltrinieri – Lambrusco di Sorbara Doc Rosso Frizzante Radice 2020
– Podere Il Saliceto – Lambrusco di Sorbara Doc Rosato Frizzante Falistra 2020
– Poderi Fiorini – Lambrusco di Sorbara Doc Rosso Frizzante Corte degli Attimi 2020
– Poderi Morini – Ravenna Igt Centesimino Savignone 2019
– Randi Vini – Ravenna Igt Uva Longanesi Bursôn Etichetta Nera Selezione 2016
– San Valentino – Colli di Rimini Doc Rébola Vivi 2018
– Tenuta La Viola – Romagna Doc Sangiovese Bertinoro InTerra 2019
– Tenuta Santa Lucia Biodinamica – Romagna Albana Docg Secco Albarara Cru Artigianale 2018
– Tre Monti – Romagna Albana Docg Secco Vitalba 2020
– Tre Monti – Romagna Doc Sangiovese Superiore Riserva Thea 2018
– Villa Poggiolo – Romagna Doc Sangiovese Superiore Franco 2019
– Zavalloni – Romagna Doc Sangiovese Superiore Riserva Amedeo 2017

Toscana

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

OCCHIONOTIZIE.IT

www.ecostampa.it

Toscana

– Agricola Arrighi – Elba Aleatico Passito Docg Silosò 2020
– Altesino – Brunello di Montalcino Docg Montosoli 2016
– Amiata...I Vini del Vulcano – Toscana Igt Rosso Lapillo 2017
– Argiano – Brunello di Montalcino Docg Vigna del Suolo 2016
– Badia a Coltibuono – Chianti Classico Docg 2019
– Banfi – Brunello di Montalcino Docg Vigna Marrucheto 2016
– Biondi Santi – Brunello di Montalcino Docg Tenuta Greppo 2015
– Biondi Santi – Brunello di Montalcino Docg Riserva Tenuta Greppo 2013
– Boscarelli – Vino Nobile di Montepulciano Docg Il Nocio 2017
– Canalicchio di Sopra – Brunello di Montalcino Docg La Casaccia 2016
– Caparzo – Brunello di Montalcino Docg Vigna La Casa 2016
– Casanova di Neri – Brunello di Montalcino Docg Cerretalto 2015
– Castellare di Castellina – Toscana Igt Rosso I Sodi di San Niccolò 2017
– Castello di Fonterutoli – Chianti Classico Docg Gran Selezione Badiòla 2018
– Castello di Fonterutoli – Chianti Classico Docg Gran Selezione Vicoregio 36 2018
– Castello di Monsanto – Chianti Classico Docg Gran Selezione Vigna Il Poggio 2016
– Castello di Monsanto – Chianti Classico Docg Riserva 2018
– Conti Capponi – Villa Calcinaia – Chianti Classico Docg Gran Selezione Vigna Contessa Luisa 2018
– Corte dei Venti – Brunello di Montalcino Docg Riserva 2015
– Costanti – Brunello di Montalcino Docg Riserva 2015
– Fattoria Corzano e Paterno – Toscana Igt Passito Il Passito di Corzano 2006
– Fattoria Le Pupille – Toscana Igt Rosso Poggio Valente 2018
– Fattoria San Giusto a Rentennano – Chianti Classico Docg Riserva Le Baròncole 2018
– Fattoria San Giusto a Rentennano – Toscana Igt Passito Vin San Giusto 2013
– Fattoria Selvapiana – Chianti Rufina Docg Riserva Vigneto Bucerchiale 2018
– Fontodi – Colli della Toscana Centrale Igt Rosso Flaccianello della Pieve 2018
– Fuligni – Brunello di Montalcino Docg 2016
– Gianni Brunelli – Le Chiuse di Sotto – Brunello di Montalcino Docg 2016
– Giodo – Brunello di Montalcino Docg 2016
– Godiolo – Vino Nobile di Montepulciano Docg Riserva 2015
– Il Colle – Brunello di Montalcino Docg 2016
– Il Colombaio di Santa Chiara – Vernaccia di San Gimignano Docg Selvabianca 2020
– Il Marroneto – Brunello di Montalcino Docg 2016
– Il Marroneto – Brunello di Montalcino Docg Madonna delle Grazie 2016
– Isole e Olena – Toscana Igt Rosso Cepparello 2018
– La Fortuna – Brunello di Montalcino Docg Giobi 2016
– Le Cinciole – Chianti Classico Docg Gran Selezione Aluigi 2016
– Lisini – Brunello di Montalcino Docg Ugolaia 2015
– Mastrojanni – Brunello di Montalcino Docg Vigna Loreto 2016
– Maurizio Alongi – Chianti Classico Docg Riserva Vigna Barbischio 2018
– Mocali – Brunello di Montalcino Docg Riserva Vigna delle Raunate 2015
– Montenidoli – Vernaccia di San Gimignano Docg Carato 2017
– Monteraponi – Chianti Classico Docg Riserva Il Campitello 2018
– Montevertine – Toscana Igt Rosso 2018
– Montevertine – Toscana Igt Rosso Le Pergole Torte 2018
– Panizzi – Vernaccia di San Gimignano Docg Vigna Santa Margherita 2019
– Petrolo – Valdarno di Sopra Doc Sangiovese Vigna Bòggina A 2019

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

– Le Caniette – Offida Docg Pecorino IosonoGaianonsonoLucrezia 2019
– Mancinelli Stefano – Lacrima di Morro d'Alba Doc Passito Re Sole 2015
– Marcelli Clara – Marche Igt Rosso Ruggine 2015
– Mirizzi Gianluca – Marche Igt Rosso Cogito R. 2019
– Mirizzi Gianluca – Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Superiore Ergo 2019
– Monacesca – Verdicchio di Matelica Riserva Docg Mirum 2019
– Moncaro – Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Docg Classico Vigna Novali 2017
– Montecappone – Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Superiore Federico II A.D. 1994 2019
– Morelli Claudio – Bianchello del Metauro Doc Superiore Borgo Torre 2020
– Oasi degli Angeli – Marche Igt Rosso Kupra 2018
– Oasi degli Angeli – Marche Igt Rosso Kurni 2019
– Pievalta – Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Superiore Dominè 2018
– Santa Barbara – Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Arnaldo 2018
– Santa Barbara – Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Superiore Stefano Antonucci 2019
– Sartarelli – Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Superiore Balciana 2019
– Serenelli Alberto – Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Sora Elvira 2019
– Tombolini – Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Superiore Doroverde 2020
– Umani Ronchi – Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Superiore Vecchie Vigne 2019
– Valter Mattoni – Marche Igt Rosso Arshura 2018
– Valter Mattoni – Marche Igt Trebbiano Trebbien 2019
– Velenosi Vini – Rosso Piceno Doc Superiore Roggio del Filare 2018
– VerSer Cantina e Vigneti – Marche Igt Rosato Serrosé 2020
– Vicari – Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico Superiore L'insolito del Pozzo Buono 2019

Umbria

– Antonelli San Marco – Montefalco Sagrantino Docg 2016
– Antonelli San Marco – Spoleto Doc Trebbiano Spoletino Trebium 2020
– Arnaldo Caprai – Montefalco Sagrantino Docg 25 Anni 2016
– Arnaldo Caprai – Montefalco Sagrantino Docg Collepiano 2017
– La Palazzola – Amelia Doc Vin Santo Caratelli al Pozzo 2014
– Leonardo Bussoletti – Narni Igt Ciliegiolo Brecciaro 2019
– Lungarotti – Torgiano Rosso Riserva Docg Rubesco Vigna Monticchio 2017
– Madrevite – Colli del Trasimeno Doc Gamay Riserva C'osa 2018
– Palazzone – Orvieto Doc Classico Superiore Terre Vineate 2020
– Roccafiore – Umbria Igt Grechetto Fiorfiore 2019
– Romanelli – Spoleto Doc Trebbiano Spoletino Le Tese 2019
– Villa Mongalli – Montefalco Sagrantino Docg Della Cima 2017

Lazio

– Antiche Cantine Migliaccio – Lazio Igt Bianco Biancolella 2020
– Artico – Azienda Agricola – Lazio Igt Trebbiano Amaltea 2019
– Fontana Candida – Frascati Superiore Docg Riserva Luna Mater 2020
– Gabriele Magno – Frascati Superiore Docg Riserva Vigneto la Torretta di Valle Marciana 2019
– Giangirolami Donato Azienda Agricola – Lazio Igt Malvasia Cardito 2020
– La Giannettola – Lazio Igt Cesanese Il Frangente 2020

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484
L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

OCCHIONOTIZIE.IT

www.ecostampa.it

– La Torretta – Lazio Igt Bianco Castagna 2019
– Merumalia – Frascati Superiore Docg Riserva Primo 2020
– Migrante – Cesanese di Olevano Romano Doc Consilium 2017
– Mottura Sergio – Civitella d'Agliano Igt Grechetto Latour a Civitella 2019
– Palazzo Tronconi – Frusinate Igt Capolongo Fregellae 2019
– Tenuta La Pazzaglia – Lazio Igt Grechetto Poggio Triale 2019

Abruzzo

– Cantina Tollo – Montepulciano d'Abruzzo Doc Riserva Mo 2017
– Cantine Agriverde – Montepulciano d'Abruzzo Doc Riserva Plateo 2015
– Castorani – Montepulciano d'Abruzzo Doc Terre di Casauria Riserva Podere Castorani 2017
– Cataldi Madonna – Cerasuolo d'Abruzzo Doc Piè Delle Vigne 2019
– Cataldi Madonna – Montepulciano d'Abruzzo Doc Tonì 2018
– Ciccio Zaccagnini – Colline Pescaresi Igt Rosso Passito Clematis 2015
– Fantini Group Vini – Edizione Cinque Autoctoni 20
– Fattoria La Valentina – Montepulciano d'Abruzzo Doc Riserva Spelt 2018
– Fattoria La Valentina – Montepulciano d'Abruzzo Doc Terre dei Vestini Riserva Bellovedere 2017
– Fattoria Nicodemi – Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Docg Notàri 2019
– Feudo Antico – Tullum Docg Pecorino Biologico 2020
– Fontefico – Cerasuolo d'Abruzzo Doc Superiore Fossimatto 2020
Illuminati – Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Docg Riserva Pieluni 2015
– Masciarelli – Abruzzo Doc Pecorino Castello di Semivicoli 2020
– Masciarelli – Montepulciano d'Abruzzo Doc Riserva Iskra Marina Cvetic 2017
– Paride D'Angelo – Montepulciano d'Abruzzo Doc Riserva Biologico 2016
– Pepe Emidio – Cerasuolo d'Abruzzo Doc Bio 2020
– Tenuta del Priore – Col del Mondo – Montepulciano d'Abruzzo Doc Terre dei Vestini Col del Mondo 2017
– Tenuta I Fauri – Trebbiano d'Abruzzo Doc Baldovino 2020
– Tenuta Terraviva – Trebbiano d'Abruzzo Doc Superiore Mario's 47 2019
– Torre dei Beati – Cerasuolo d'Abruzzo Doc Rosa-ae 2020
– Torre dei Beati – Montepulciano d'Abruzzo Doc Mazzamurello 2018
– Valle Reale – Montepulciano d'Abruzzo Doc Vigneto Sant'Eusanio 2019
– Vigna Madre – Fam. Di Carlo – Montepulciano d'Abruzzo Doc Capo Le Vigne 2017

Molise

– Campi Valerio – Pentro di Isernia Doc Rosso 2015
– Catabbo Cantine – Tintilia del Molise Doc Rosso Riserva Vincè 2016
– Catabbo Cantine – Tintilia del Molise Doc Rosso S 2018
– Claudio Cipressi Vignaiolo – Molise Doc Rosso Macchianera 2018
– Claudio Cipressi Vignaiolo – Tintilia del Molise Doc Rosso Macchiarossa 2017
– Di Majo Norante – Molise Doc Moscato Bianco Passito Apianae 2017
– Di Majo Norante – Molise Doc Rosso Riserva Don Luigi 2017

Campania

– Ca' Stelle – Falanghina del Sannio Doc Cassyopea 2020
– Cantina del Taburno – Falanghina del Sannio Doc 2020
– Cantine Antonio Caggiano – Fiano di Avellino Docg Béchar 2020

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

– Cantine Antonio Mazzella – Ischia Doc Biancolella Vigna del Lume 2020
– Cantine Iannella Antonio-Eredi – Campania Igt Rosso 2020
– Cantine Olivella – Catalanesca del Monte Somma Igt Bianco Katà 2020
– Colli di Lapio – Fiano di Avellino Docg 2020
– Contrade di Taurasi – Cantine Lonardo – Taurasi Docg Vigne d'Alto 2015
– Donnachiara – Taurasi Docg 2017
– Feudi di San Gregorio – Taurasi Docg 2017
– Fontanavecchia – Falanghina del Sannio Doc Taburno Vendemmia Tardiva Facetus 2015
– La Fortezza – Falanghina del Sannio Doc Taburno Enzo Rillo 2020
– La Guardiense – Falanghina del Sannio Doc Senete Janare 2020
– La Sibilla – Campi Flegrei Doc Falanghina 2020
– Marisa Cuomo – Costa d'Amalfi Doc Furore Bianco Fiorduva 2019
– Mastroberardino – Greco di Tufo Docg Stilèma 2017
– Mastroberardino – Taurasi Docg Stilèma 2015
– Mustilli – Sannio Doc Sant'Agata dei Goti Piedirosso Artus 2019
– Nativ – Fiano di Avellino Docg Fontana del Sambuco 2020
– Quintodecimo – Greco di Tufo Docg Giallo d'Arles 2020
– Salvatore Molettieri – Taurasi Docg Vigna Cinque Querce 2014
– Sammarco Ettore – Costa d'Amalfi Doc Ravello Rosso Riserva Selva delle Monache 2017
– San Salvatore 1988 – Paestum Igt Greco Calpazio 2020
– Sclavia – Terre del Volturno Igt Pallagrello Bianco Calù 2020
– Tenuta Cavalier Pepe – Greco di Tufo Docg Nestor 2020
– Tenuta San Francesco – Costa d'Amalfi Doc Bianco Per Eva 2019
– Torre dei Chiusi – Aglianico del Taburno Docg Riserva Limiti 2011
– Villa Diamante – Fiano di Avellino Docg Riserva Vigna della Congregazione 2019
– Villa Matilde Avallone – Falerno del Massico Doc Rosso Riserva Vigna Camarato 2016
– Villa Raiano – Fiano di Avellino Docg 2020

Puglia

– Agricola Armònja – Gioia del Colle Doc Primitivo Corte Sant'Elia 2019
– Antica Enotria – Puglia Igt Rosso Dieci Ottobre 2017
– Apollonio Casa Vinicola – Copertino Doc Rosso Riserva Divoto 2012
– Cantele – Salento Igt Negroamaro Fanòi 2017
– Cantina di Ruvo di Puglia – Castel del Monte Nero di Troia Riserva Docg Augustale 2015
– Cantina San Donaci – Salento Igt Negroamaro Fulgeo 2018
– Cantine Due Palme – Salento Igt Rosso 1943 del Presidente 2018
– Cantine Paolo Leo – Puglia Igt Negroamaro Orfeo 2019
– Carvinea – Salento Igt Primitivo Sierma 2018
– Coppi Casa Vinicola – Gioia del Colle Doc Primitivo Senatore 2018
– Cupertinum Antica Cantina del Salento 1935 – Salento Igt Negroamaro Passito Glykós 2019
– Fatalone – Gioia del Colle Doc Primitivo Riserva Fatalone 2018
– Feudo Croce – Primitivo di Manduria Doc Imperio 2019
– Garofano Vigneti e Cantine – Salento Igt Rosato Girofle 2020
– Gianfranco Fino Viticoltore – Salento Igt Primitivo Es 2019
– I Pàstini – Valle d'Itria Igt Bianco d'Alessano Cupa 2015 2015
– Leone de Castris – Salento Igt Negroamaro Rosato Five Roses 77° Anniversario

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

OCCHIONOTIZIE.IT

www.ecostampa.it

2020
– Masseria Li Veli – Salento Igt Verdeca Askos 2020
– Palamà – Salento Igt Primitivo Patrunale Collezione Privata 2017
– Podere 29 – Puglia Igt Nero di Troia Gelso D'Oro 2019
– Romaldo Greco – Salento Igt Negroamaro Rosato Duodecim 2020
– San Giorgio – Primitivo di Manduria Doc Diodoro 2019
– San Marzano Vini – Primitivo di Manduria Doc Sessantanni 2017
– San Marzano Vini – Primitivo di Manduria Doc Riserva Anniversario 62 2017
– Santa Lucia – Puglia Igt Fiano Gazza Ladra 2020
– Schola Sarmenti – Salento Igt Negroamaro Viginti 2017
– Tenute Cerfeda – Primitivo di Manduria Doc Riserva Don Filippo 2013
– Tenute Chiaromonte – Gioia del Colle Doc Primitivo Muro Sant'Angelo Contrada Barbatto 2018
– Tenute Chiaromonte – Gioia del Colle Doc Primitivo Riserva Chiaromonte 2016
– Varvaglione 1921 – Primitivo di Manduria Doc Papale Linea Oro 2019
– Vespa – Vignaioli per Passione – Primitivo di Manduria Doc Raccontami 2018

Basilicata

– Cantine del Notaio – Aglianico del Vulture Doc Il Sigillo 2015
– Carbone Vini – Aglianico del Vulture Doc Stupor Mundi 2017
– Elena Fucci – Aglianico del Vulture Doc Titolo 2019
– Grifalco – Aglianico del Vulture Superiore Docg Daginestra 2017
– Mustocarmelitano – Aglianico del Vulture Doc Pian del Moro 2017
– Re Manfredi – Cantina Terre degli Svevi – Aglianico del Vulture Doc 2018

Calabria

– Ceraudo – Calabria Igt Bianco Grisara 2020
– Feudo dei Sanseverino – Terre di Cosenza Doc Pollino Moscato Passito Mastro Terenzio 2013
– Ippolito 1845 – Calabria Igt Bianco Pecorello 2020
– La Pizzuta del Principe – Val di Neto Igt Pecorello Molarella 2020
– Le Moire – Calabria Igt Bianco Zaleuco 2018
– Librandi – Cirò Doc Rosso Classico Superiore Riserva Duca Sanfelice 2019
– Santa Venere – Calabria Igt Marsigliana Nera Speziale 2020
– Serracavallo – Terre di Cosenza Doc Colline del Crati Magliocco Riserva Vigna Savuco 2016
– Statti – Calabria Igt Montonico Bianco Mantonico 2019
– Terre di Balbia – Calabria Igt Gaglioppo Ligrezza 2020

Sicilia

– Baglio di Pianetto – Sicilia Doc Grillo Timeo 2020
– Benanti – Etna Doc Rosso Riserva Serra della Contessa Particella N. 587 Alberello Centenario 2015
– Caravaglio Antonino – Salina Igt Malvasia Occhio di Terra 2020
– Casa Grazia – Sicilia Doc Grillo Zahara 2020
– Donnafugata – Passito di Pantelleria Doc Ben Ryé 2018
– Duca di Salaparuta – Terre Siciliane Igt Nero d'Avola Duca Enrico 2017
– Feudo Disisa – Monreale Doc Catarratto Lu Bancu 2020
– Feudo Montoni – Sicilia Doc Nero d'Avola Vrucara 2017
– Florio – Marsala Doc Superiore Riserva Semisecco Ambra Donna Franca

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

OCCHIONOTIZIE.IT

www.ecostampa.it

– Gaglio Vignaioli – Sicilia Doc Grillo 2020
– Girolamo Russo – Etna Doc Rosso San Lorenzo 2019
– Graci – Etna Doc Bianco Arcurìa 2019
– Hauner Carlo – Malvasia delle Lipari Doc Passito Selezione Carlo Hauner 2018
– Marco De Bartoli – Sicilia Doc Grillo Vigna Verde 2020
– Miceli – Passito di Pantelleria Doc Nun 2018
– Palari – Faro Doc Palari 2016
– Palmento Carranco – Etna Doc Rosso Villa dei Baroni 2018
– Palmento Costanzo – Etna Doc Bianco Contrada Cavaliere 2019
– Passopisciaro – Terre Siciliane Igt Rosso Contrada C 2019
– Pietradolce – Etna Doc Rosso Barbagalli 2018
– Planeta – Noto Doc Rosso Santa Cecilia 2018
– Poggio di Bortolone – Cerasuolo di Vittoria Docg Classico Il Para Para 2018
– Tasca d'Almerita – Contea di Sclafani Doc Rosso Riserva Tenuta Regaleali Rossodel Conte 2016
– Tenuta Enza La Fauci – Faro Doc Obli 2016
– Valle dell'Acate – Cerasuolo di Vittoria Docg Classico Iri da Iri 2014

Sardegna

– Angelo Angioi – Isola dei Nuraghi Igt Bianco Phoenix 2020
– Antonella Corda – Nuragus di Cagliari Doc 2020
– Argiolas – Isola dei Nuraghi Igt Rosso Turriga 2017
– Cantina Dorgali – Cannonau di Sardegna Doc Riserva Viniola 2017
– Cantina Li Duni – Vermentino di Gallura Docg Superiore Nozzinnà 2020
– Cantina Mesa – Carignano del Sulcis Doc Superiore Gavino 2017
– Cantina Santadi – Carignano del Sulcis Doc Superiore Terre Brune 2017
– Cantine di Dolianova – Nasco di Cagliari Doc Montesicci 2019
– Capichera – Isola dei Nuraghi Igt Bianco 2019
– Cherchi Giovanni Maria – Isola dei Nuraghi Igt Rosso Luzzana 2019
– Contini – Vernaccia di Oristano Doc Flor 2016
– Ferruccio Deiana – Cagliari Doc Malvasia 2016
– Fradiles Vitivinicola – Mandrolisai Doc Rosso Superiore Angraris 2017
– Fratelli Porcu – Malvasia di Bosa Doc 2019
– Fratelli Puddu Vitivinicola – Cannonau di Sardegna Doc Oliena Rosso Riserva Pro Vois 2016
– Nuraghe Crabioni – Moscato di Sorso-Sennori Doc Bianco Crabioni 2017
– Nuraghe Crabioni – Vermentino di Sardegna Doc Kanimari 2019
– Siddùra – Vermentino di Gallura Docg Superiore Maìa 2019
– Silvio Carta – Cannonau di Sardegna Doc Serenata 2019
– Silvio Carta – Vernaccia di Oristano Doc Riserva 2004
– Su Binariu – Mandrolisai Doc Rosso Tre Buccas 2017
– Tenute Perdarubia – Cannonau di Sardegna Doc Perda Rubia 2018

Perlage Italia – Spumanti metodo classico

– Arunda – Alto Adige Doc Spumante Riserva 2015
– Ballabio – Oltrepò Pavese Metodo Classico Docg Pinot Nero Farfalla Cave Privée Millesimato 2013
– Banfi Piemonte – Alta Langa Docg Spumante Riserva Cuvée Aurora 100 Mesi 2010
– Barone Pizzini – Franciacorta Docg Naturae Edizione Dosaggio Zero 2017

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

OCCHIONOTIZIE.IT

www.ecostampa.it

– Bellavista – Franciacorta Docg Brut Teatro alla Scala 2016
– Berlucchi Guido – Franciacorta Docg Millesimato Nature '61 Dosaggio Zero 2014
– Berlucchi Guido – Franciacorta Docg Riserva Palazzo Lana Extreme Extra Brut 2010
– Bersi Serlini Franciacorta – Franciacorta Docg Millesimato Extra Brut Solo Uva 2016
– Bosio – Franciacorta Docg Millesimato Boschedòr Extra Brut 2016
– Bruno Verdi – Oltrepò Pavese Metodo Classico Docg Pinot Nero Vergomberra 2016
– Cà Rovere – Cà Rovere Brut Nature Millesimato 2015
– Ca' del Bosco – Franciacorta Docg Riserva Annamaria Clementi Dosaggio Zero 2011
– Ca' del Bosco – Franciacorta Docg Rosé Riserva Annamaria Clementi Extra Brut 2011
– Camilucci – Franciacorta Docg Brut Ammonites
– Cantina Chiara Ziliani – Franciacorta Docg Satèn Brut Ziliani C
– Cantina Kurtatsch – Alto Adige Doc Spumante Riserva 600 Blanc de Blancs 2015
– Cantina Scuropasso – Oltrepò Pavese Metodo Classico Docg Pinot Nero Roccapietra 2015
– Cantine Crosio – Erbaluce di Caluso Docg Spumante Incanto 2016
– Cantine Fontezoppa – Colli Maceratesi Doc Ribona Spumante Millesimato 2017
– Casa Setaro – Pietrafumante Brut Nature Millesimato 2016
– Castello Bonomi – Franciacorta Docg Brut Cuvèe 22
– Castello Bonomi – Franciacorta Docg Millesimato Dosaggio Zero 2013
– Cave Mont Blanc – Valle d'Aosta Doc Blanc de Morgex et de La Salle Spumante Glacier 2018
– Cesarini Sforza Spumanti – Trento Doc Millesimato 1673 Noir Nature 2015
– Claudio Cipressi Vignaiolo – Cipressi Blanc de Noir Dosaggio Zero Millesimato 2017
– Claudio Cipressi Vignaiolo – Claudio Cipressi Rosè Dosaggio Zero 2017
– Cocchi – Alta Langa Docg Spumante Rosato Rösa Millesimato 2016
– Conte Vistarino – Cépage Millesimato 2012
– Corte Aura – Franciacorta Docg Satèn Brut
– Corte Moschina – Lessini Durello Doc Spumante Riserva 2016
– Corvée – Trento Doc Brut
– Cuvage – Nebbiolo d'Alba Doc Spumante Rosé Cuvage Millesimato 2017
d'Araprì Spumante Classico – d'Araprì
– Dal Cero – Tenuta Corte Giacobbe – Lessini Durello Doc Spumante Riserva Cuvée Augusto 2014
– Deltetto 1953 – Alta Langa Docg Spumante Millesimato 2017
– Derbusco Cives – Franciacorta Docg Riserva Decem Annis Dosaggio Zero 2009
– Dubl – Dubl 2016
– Endrizzi – Trento Doc Riserva Piancastello Dosaggio Zero 2016
– Enrico Serafino – Alta Langa Docg Spumante Riserva Zero Millesimato 2015
– Faccoli Franciacorta – Franciacorta Docg Millesimato ZeroTre Extra Brut 2015
– Famiglia Cotarella – Cotarella Rosé 2015
– Fèlsina – Fèlsina Brut Millesimato 2016
– Ferghettina – Franciacorta Docg Eronero Extra Brut 2013
– Ferrari Fratelli Lunelli – Trento Doc Riserva Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Extra Brut 2010
– Ferrari Fratelli Lunelli – Trento Doc Riserva Perlè Zero 14
– Firriato – Etna Doc Spumante Bianco Blanc de Noir Gaudensius 2017
– Fongaro Spumanti Metodo Classico – Lessini Durello Doc Spumante Riserva

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

OCCHIONOTIZIE.IT

www.ecostampa.it

Biologico 2015
– Francesco Bellei & C. – Cuvée Brut Blanc De Noirs 2013
– Giannitessari – Lessini Durello Doc Spumante 36 Mesi
– Giannitessari – Lessini Durello Doc Spumante Riserva 60 Mesi 2013
Giorgi – T.o.p. Zero
– Gnavi Carlo – Erbaluce di Caluso Docg Spumante Turbante Pas Dosé Millesimato 2016
– I Barisèi – Franciacorta Docg Riserva Francesco Battista Dosaggio Zero 2011
– Kellerei St. Pauls – Alto Adige Doc Spumante Praeclarus Blanc de Blancs 2014
– Kettmeir – Alto Adige Doc Spumante Rosé Athesis 2018
– La Madeleine – Nerosé 60
– La Masera – Erbaluce di Caluso Docg Spumante Masilé Millesimato 2014
– La Montina – Franciacorta Docg Rosé Demi Sec
– La Scolca – Soldati La Scolca d'Antan Brut Blanc de Blancs Millesimato 2009
– La Scolca – Soldati La Scolca d'Antan Rosé Brut Millesimato 2009
– Le Marchesine – Franciacorta Docg Millesimato Extra Brut Nodens Blanc de Noir 2016
– Le Marchesine – Franciacorta Docg Rosé Millesimato Brut Artio 2017
– Leone de Castris – Salice Salentino Doc Rosato Spumante Five Roses 2018
– Letrari – Trento Doc Riserva Dosaggio Zero Grandi Millesimi 2015
– Martini Lorenz Comitissa – Comitissa Riserva 2017
– Mas dei Chini – Trento Doc Rosé Brut Nature
– Maso Martis – Trento Doc Riserva Brut Madame Martis Rare Vintage 2011
– Maso Martis – Trento Doc Riserva Dosaggio Zero Millesimato 2017
– Milanesi Stefano – Vesna 2014
– Monsupello – Monsupello Rosé 2017
– Monsupello – Monuspello Nature 2017
– Monte Rossa – Franciacorta Docg Coupè Brut Nature
– Monte Rossa – Franciacorta Docg Rosé Cabochon Rosè Brut Fuoriserie N°06
– Moser – Trento Doc Moser Brut Nature 2015
– Mosnel – Franciacorta Docg Millesimato Extra Brut EBB Riedizione 2020 2010
– Palazzo Tronconi – Cloe Brut Nature Millesimato 2018
– Pedrotti Spumanti – Trento Doc Riserva 80 40 Extra Brut 2012
– Pievalta – Perlugo
– Pisoni Azienda Agricola – Trento Doc Riserva Erminia Segalla Extra Brut 2013
– Pojer e Sandri – Rosé
– Pozzo Elisa Azienda Agricola – Erbaluce di Caluso Docg Spumante Reirì 2016
– Priore – Franciacorta Docg Dosaggio Zero
– Quadra Franciacorta – Franciacorta Docg Dosaggio Zero Eretiq 2015
– Revì – Trento Doc Millesimato Dosaggio Zero 2016
– Revì – Trento Doc Rosé Cavaliere Nero Extra Brut 2014
– Ricci Curbastro – Franciacorta Docg Gualberto Dosaggio Zero 2011
– Rizzi Roman – Blanc de Blancs 2017
– Rizzi Roman – Lo sfacciato 2016
– San Salvatore 1988 – Gioì Millesimato 2017
– Sandro De Bruno – Lessini Durello Doc Spumante Riserva 100 Mesi 2010
– Tenuta Ambrosini – Franciacorta Docg Nihil Dosaggio Zero
– Tenuta Mariani – Segreto Fut de Chêne Millesimato 2017
– Tenuta Travaglino – Oltrepò Pavese Metodo Classico Docg Pinot Nero Gran Cuvée Blanc de Noir Millesimato 2017
– Turra – Franciacorta Docg Millesimato Pas Dosè 2014
– Uberti – Franciacorta Docg Francesco I Extra Brut

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

– Uberti – Franciacorta Docg Millesimato Comarì del Salem 2014
– Umani Ronchi – La Hoz 2016
– Valdal – Valdal Extra Brut 2016
– Velenosi Vini – Gran Cuvée Gold Brut Millesimato 2010
– Vigna Dorata – Franciacorta Docg Brut
– Vigneti Cenci – Franciacorta Docg Extra Brut Cuvée Speciale Nelson Cenci
– Vigneti Cenci – Franciacorta Docg Satèn Cuvée Brut La Via della Seta
– Vigneti Pittaro – Ribolla Gialla Ronco Vieri
– Villa Franciacorta – Franciacorta Docg Millesimato Extra Blu Extra Brut 2016
– Villa Matilde Avallone – Mata 2012
– Villa Parens – Gran Noir Millesimato 2013
– VisAmoris – Zero Millesimato 2013.

- Il sito del Touring Club Italiano

#vino

Redazione L'Occhio

Articoli correlati

Prendere casa a Roma, movida o comodità ? Costi e caratteristiche delle principali zone

29 Ottobre 2020

Assegni familiari Inps, dal 1 luglio le nuove richieste: ecco tutte le novità

12 Giugno 2019

Compro auto usata: un rimedio contro la crisi

16 Aprile 2020

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

www.ecostampa.it

Grandi Storie di Piccoli Borghi

MARTEDÌ 15 FEBBRAIO 2022

Giovedì 17 febbraio l'atteso evento Go Wine, prima tappa di un tour in 4 grandi città italiane BAROLO, BARBARESCO & ROERO a Milano

Una vera e propria anteprima con i primi assaggi

del Barolo 2018 e del Barbaresco 2019 nelle ampie sale dell'Hotel Melià

Ritorna a febbraio il tradizionale e importante appuntamento di Go Wine a Milano, dedicato ai grandi rossi di Langa. Nel 2021, a causa delle restrizioni legate al Covid, l'evento fu rimandato a giugno; ora, grazie anche al miglioramento della situazione generale legata alla pandemia, l'Associazione con sede nazionale ad Alba, conferma e rilancia questo evento, che è anche la prima tappa di un tour in 4 grandi città italiane.

A Milano, seguiranno infatti le tappe di **Genova (15 marzo)**, **Roma (19 maggio)** e **Bologna (24 maggio)**.

Nel segno della **ripartenza**, con rinnovata **fiducia** e attenzione verso il settore in Italia.

Barolo, Barbaresco & Roero a Milano, in programma **giovedì 17 febbraio**, diventa una sorta di anteprima assoluta, una prima grande occasione onorata da **oltre 30 cantine di Langhe e Roero**, con i **primi assaggi delle nuove annate** e il racconto in diretta di tanti protagonisti che saranno con Go Wine a Milano.

In scena l'annata 2018 per il Barolo, il 2019 per il Barbaresco, un'importante presenza anche

BLOGAZURRO

INFORMAZIONI PERSONALI

andrea de franceschi

Visualizza il mio profilo completo

ARCHIVIO BLOG

▼ 2022 (161)
▼ febbraio (69)
Degustazione di Corti: all'Hotel de la Poste la pr...
DI RAMEN IN RAMEN
Giovedì 17 febbraio l'atteso evento Go Wine, prim...
Parmigiano Reggiano: vendite 2021 in aumento del +...
EALA, la pura essenza del lusso sulle rive del Lag...
OUT OF TIME Ripartire dalla natura
Eurovinum : RIBOLLA GIALLA BRUT MILLESIMATO DOC FR...
Eurosostenibilità : Finanza sostenibile, Finanza e...
THE KRAFT HEINZ COMPANY PREMIATA DA GREAT PLACE TO...
Sabato 19 febbraio 2022, ore 16.30 Esperimenti...
Mercoledì 16 febbraio, ore 19.00 presso Fai Villa...
10° edizione PREMIO MEDITERRANEO PACKAGING Premia...
LA MASTERCLASS D'OLTREPÒ PAVESE A LOS ANGELES CO...
STASERA A STRISCIA LA NOTIZIA NELLA RUBRICA "PAES...
Il Comune di Como presenta ASTRATTE. Donne e ...
A SAN VALENTINO, DILLO CON IL TIRAMISÙ

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

per il Roero, con i nebbioli della riva sinistra del Tanaro e con altre interessanti cantine che si affiancano al parterre dei protagonisti.

«Un appuntamento che abbiamo ritenuto di confermare» afferma il presidente dell'associazione Massimo Corrado *«nel rispetto sempre della sicurezza e invitando il grande pubblico di Milano nelle ampie sale dell'Hotel Melià. Come abbiamo avuto modo di sperimentare nel recente e riuscito evento di giovedì 27 gennaio, Autoctono si nasce…, i grandi ambienti dell'Hotel Melià consentono al pubblico di beneficiare di adeguati spazi e di poter assaggiare in tranquillità e con il giusto distanziamento».*

Saranno oltre 30 le cantine presenti ai banchi d'assaggio di Barolo, Barbaresco & Roero, dando così al pubblico di enoappassionati ed operatori del settore un'occasione unica per approfondire e per degustare i grandi rossi piemontesi e per conoscere il profilo delle cantine direttamente presenti all'evento, con focus anche sulle annate anteriori di grandi vini che hanno nella longevità uno dei punti di forza.

Per meglio gestire la presenza del pubblico l'evento si svolgerà su tre distinti turni di prenotazione, con un'ampia fase iniziale dedicata agli operatori professionali a partire dalle ore 15. A seguire le fasce orarie dedicate agli enoappassionati e ai soci Go Wine.

In questa edizione **il programma dell'evento si rinnova**: in una sala a parte dell'Hotel Melià, Go Wine organizza due degustazioni guidate, rivolte principalmente a operatori del settore selezionati e stampa, a cui si offrirà l'opportunità di un ulteriore approfondimento. Le masterclass saranno condotte per Go Wine dal giornalista **Gianni Fabrizio**, curatore della guida Vini d'Italia del Gambero Rosso, e verteranno su otto vini da otto diverse cantine di Langa, fra quelle presenti in sala. In assaggio: due Roero, due Barbaresco e quattro Barolo.

Per info e prenotazioni scrivere a **stampa.eventi@gowinet.it** oppure compilare il form di prenotazione online al link**:** https://www.gowinet.it/evento/bbr-2022-milano/

Orari del banco d'assaggio:

- 15:00-17:45: turno riservato ad un pubblico di giornalisti, operatori del settore ristorazione ed enoteche;

- 17:45-20:00: primo turno di apertura del banco d'assaggio al pubblico di enoappassionati;

- 19:45-22:00: secondo turno di apertura del banco d'assaggio al pubblico di enoappassionati.

Di seguito l'elenco delle cantine protagoniste dell'evento:

ABRIGO GIOVANNI – Diano d'Alba

ALARIO CLAUDIO - Diano d'Alba

BOASSO – Serralunga d'Alba

BOGLIETTI ENZO – La Morra

BOLMIDA SILVANO - Monforte d'Alba

BRIC CASTELVEJ - Canale

BRIC CENCIURIO - Barolo

BROCCARDO - Monforte d'Alba

Giovedì 17 febbraio 2022, ore 17 ISIA – Istitu...
Il MACTE – Museo di Arte Contemporanea di Termoli ...
VENTURINI BALDINI TRA I PROTAGONISTI DI "WINE PAR...
Più di 80.000 appassionati del "gusto" attendono l...
Liscio o in cocktail? Il segreto del Rum del Vatic...
FONDAZIONE IN BETWEEN ART FILM ANNUNCIA I DETTAGLI...
CALICI DI STELLE WINTER EDITION
Be My Voice Una giornalista in esilio. Un paes...
Cantina Urbana® presenta le nuove Rivendite di qua...
Nuove visioni della realtà per progettare il cambi...
10mila passi a Osoppo
FESTA DELLA POTATURA
Cineteca di Bologna presenta Pier Paolo Pasol...
San Valentino a La Massarìa si fa in quattro
Artisti del Vegetariano celebra l'amore
Il Sangiovese rimane per antonomasia il vitigno...
ABBINAMENTI VINO-CIBO: IL LUGANA DOC 2016 BIO DI P...
Fondazione Arnaldo Pomodoro presenta Open ...
RIBOLLA GIALLA BRUT MILLESIMATO DOC FRIULI DI ALBI...
Il MACTE – Museo di Arte Contemporanea di Termoli ...
Io, lei, l'altra Ritratti e autoritratti fotograf...
Medicina integrata e ospitalità inclusiva All'Erm...
BOTTEGA (IL RE DEL PROSECCO): "ENERGIA +700% ANNUO...
RIDISEGNARE LO SPAZIO Marina Caneve, Giulia March...
miart 2022 1 – 3 aprile fieramilanocity_MiCo Mi...
Borghi d'Europa : la sostenibilità aziendale – La ...
Le iniziative di informazione del progetto L'Europ...
DALL'IMPENNATA DELL'IMPORT ALLA SPECULAZIONE FINAN...
Londra, il noto macellaio Roberto Costa sceglie l ...
SAN VALENTINO 2022 VENTURINI BALDINI FUGA ROM...
Innamoratevi alla Galleria Borghese Una settim...
BAROLO, BARBARESCO & ROERO Giovedì 17 febbraio 202...
Nasce Don Papa Rum in una versione più secca. Per ...

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

CASCINA ALBERTA - Treiso

CASCINA CA' ROSSA - Canale

CULASSO PIERCARLO - Barbaresco

DOSIO – La Morra

GIGI ROSSO - Castiglione Falletto

L''ASTEMIA PENTITA – Barolo

LUZI DONADEI - Clavesana

MONTALBERA – Castagnole Monferrato

DIEGO MORRA - Verduno

NADA GIUSEPPE – Treiso

NEGRO ANGELO E FIGLI – Monteu Roero

CANTINA PALLADINO – Serralunga d'Alba

PIAZZO COMM. ARMANDO - Alba

PODERI MORETTI – Monteu Roero

SAN BIAGIO – La Morra

SORDO GIOVANNI – Castiglione Falletto

TENUTA SAN MAURO - Castagnole delle Lanze

G.D. VAJRA - Barolo

VIETTI – Castiglione Falletto

VOERZIO MARTINI – La Morra

e con la partecipazione, quale ospite speciale, di

ALBUGNANO 549 Vignaioli Albugnano Doc

Conclude la degustazione

DISTILLERIA SIBONA – Piobesi d'Alba

on febbraio 15, 2022

Nessun commento:

Posta un commento

VINITALY: STRATEGIE, SCENARI E TREND DI MERCATO AL...
Siccità: situazione critica per la pianura bolognese
FRATTA 2017 DI MACULAN TRA I MIGLIORI VINI D'ITAL...
MONTEVERRO SI CONFERMA AL QUINTO POSTO NELLA CLAS...
VERONAFIERE: BENE DECRETO COVID CHE APRE A OPERATO...
Roberto Reggi Presidente della Fondazione di Piac...
Le primizie primaverili nel periodo Pasquale con ...
SINCETTE: UN NUOVO INGRESSO SULL'ACCOGLIENZA IN CA...
IMPORTANTI RICONOSCIMENTI AI VINI DELL'ALTO ADIGE:...
Outside the line Timoe Hikita, Alexi Marshall, Naz...
ASIAN GREENS Conoscere e cucinare gli ortaggi asia...
Ai Musei San Domenico di Forlì dal 27 marzo al 10 ...
CCR – Centro Conservazione e Restauro La Venaria R...
Il Museo Bagatti Valsecchi presenta il libro ...
2.02.2022 - Giornata Mondiale delle Aree Umide: un...
QUESTA SERA A STRISCIA LA NOTIZIA NELLA RUBRICA "C...
VINIFERA 2022: TUTTE LE NOVITÀ DELLA PRIMAVERA DEL...
Un vino per San Valentino: Lungarotti consiglia I...
NASCE FORKETTERS Il cibo, fuori da Instagram
Bologna Romantica: idee e consigli per un San Vale...

► gennaio (92)

► 2021 (1625)
► 2020 (1370)
► 2019 (1493)
► 2018 (1036)
► 2017 (909)
► 2016 (681)
► 2015 (92)

Segnala una violazione

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

www.ecostampa.it

La sacralità del Ruché di Castagnole Monferrato

di Federica Borasio | 15 Febbraio 2022

Dall'Associazione dei Produttori una panoramica sulle migliori espressioni del rosso simbolo di Castagnole Monferrato, un vino dalla storia antica che si perde fra tradizione e leggenda.

In una terra di grandi rossi quale è il Piemonte, un vitigno, rivalutato solo negli ultimi anni, merita più di altri di assurgere nel novero dei big per la sua grande espressività e per il potenziale rimasto molto spesso inascoltato, sintesi di piacevolezza, bevibilità e naturale eleganza.

Si tratta del **Ruché**, vitigno autoctono dell'areale che circonda **Castagnole Monferrato**, la cui storia si snoda tra realtà e leggenda, tessendo aneddoti tra il mistico e il profano che

The player is loading ...

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

vedono la sua rinascita nell'intuizione di un parroco, **Don Giacomo Cauda**, che negli anni Settanta trovò come dote parrocchiale alcuni filari di questo vitigno, di cui recuperò le viti semi abbandonate scoprendone al secondo anno di produzione "*un corpo perfetto e un equilibrio di aromi, sapori e profumi unici che, degustato con moderazione, libera lo spirito e apre la mente*". La produzione di Don Cauda incoraggiò i viticoltori che estesero il lavoro nei vari decenni fino a rendere il ruchè un prodotto identitario della terra piemontese, per il consumo di tutti.

Storia dunque, ma anche numeri importanti, che oggi vedono **7 Comuni interessati** (Castagnole Monferrato, Grana, Montemagno, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo e Viarigi), **190 ettari vitati iscritti all'Albo** e circa **un milione di bottiglie** prodotte dare vita a una denominazione che dal 2001 è tutelata dall'**Associazione Produttori del Ruché di Castagnole Monferrato**, realtà volitiva e tenace come solo i piemontesi sanno essere che raggruppa **22 aziende e 25 produttori** uniti da un obiettivo comune e per niente scontato: dare visibilità a un vitigno rimasto troppo tempo in ombra e cucire attorno al suo vino un vestito fatto di valore e riconoscibilità, in Italia e all'estero.

Un intento, quest'ultimo, che recentemente ha assunto i contorni del **marketing territoriale** grazie un progetto da 60.000 euro di durata biennale volto a promuovere le colline del Ruchè nel mondo coinvolgendo sinergicamente non solo le cantine ma anche i ristoranti, le strutture ricettive e tutti i negozianti dei sette comuni della Docg. "*Il progetto* – ha spiegato il presidente dell'Associazione **Luca Ferraris** – è *stato fortemente voluto e avrà elementi innovativi, come la formazione su misura one to one, che permetterà ad ognuno dei 60 attori di mettere a punto un'offerta enoturistica ottimale. Il tutto sarà messo in rete grazie a rapporti con tour operator e cartellonistica dedicata*".

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Ruché di Castagnole Monferrato 2019 Prediomagno

Uvaggio: ruché in purezza
Vinificazione e affinamento: in serbatoi di accidio inox a temperatura controllata per 10-12 giorni. Malolattica e affinamento in acciaio inox. Imbottigliamento nella primavera successiva

Rubino trasparente, ha naso ampio con sensazioni floreali alternate a rimandi di frutta rossa ancora croccante e ricordi balsamici. Il sorso è caldo e avvolgente, con un tannino morbido e un'aromaticità persistente che accompagna l'assaggio incontrando una chiusura amaricante. Finale lungo ed elegante.

BIKE & WINE MARCHE
PROGETTO SOSTENUTO DA
FOODBRANDMARCHE

LA STAMPA ESTERA
CONSORZI
SPIRITS
I VINI DI ELENA MORGANTI
VinoNews24
NEWSLETTER
Nome...
Indirizzo Email...
Ho letto e accetto la policy privacy
ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER
INTERVISTE
NUMBERS
ULTIME NOTIZIE

Cancer Plan: Uiv chiede un sostegno bipartisan 15 Febbraio 2022
La sacralità del Ruché di Castagnole Monferrato 15 Febbraio 2022
Montelvini, fatturato 2021 a 28,5 milioni (+3% sul 2019) 14 Febbraio 2022
Biodinamico, stop della Camera dei Deputati 14 Febbraio 2022
Bruno Verdi e Quarti due entrano nel Club Buttafuoco Storico 13 Febbraio

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

2022

Ruché di Castagnole Monferrato "San Marziano" biologico 2019 Poggio Ridente

Uvaggio: ruché in purezza
Vinificazione e affinamento: vinificazione tradizionale delle uve in purezza con macerazione di 8/10 giorni e sosta di alcuni mesi in acciaio.

Nel calice un bel colore rosso rubino con leggere sfumature violacee. Al naso si contraddistingue per il suo bouquet fruttato e floreale, con note di frutti rossi, petali di rosa e fragoline di bosco. In bocca è asciutto e piacevole, con il frutto che ritorna infondendo eleganza e persistenza al sorso nel suo complesso.

Ruché di Castagnole Monferrato "Genesi" Riserva 2016 Cantine Sant'Agata

Uvaggio: ruché in purezza
Vinificazione e affinamento: prodotto solo nelle annate migliori con uve ruché fatte appassire per circa 4 settimane.

Affinamento in barrique di diverse capacità per 3 anni, prima di riposare per ulteriori 6 mesi in vasche di acciaio. Di colore porpora impenetrabile, ha naso ricco di frutto maturo, con sentori importanti di frutti rossi e spezie, alternati a sensazioni alcoliche. In bocca stupisce per il suo sorso fresco seppur strutturato, avvolgente, con una bella spalla alcolica sostenuta da un tannino importante ma non invasivo, moderato dal ritorno del frutto, marasche e frutti di bosco, e delle spezie, chiodi di garofano e pepe nero su tutte. Chiude con un finale armonico e persistente.

Ruché di Castagnole Monferrato " 'Na Vota" 2020 Cantine Sant'Agata

Uvaggio: ruché in purezza
Vinificazione e affinamento: diraspatura e pigiatura soffice delle uve con basso tenore di anidride solforosa. Fermentazione a contatto con le bucce per 14/16 giorni a una temperatura di 28-30° C con follature giornaliere. Fermentazione malolattica in vasche di acciaio inox.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

Rosso rubino intenso, ha naso alcolico e bouquet ricco, con note floreali di rosa e viola e sentori di frutti rossi e spezie quali il pepe nero. In bocca è moderatamente tannico, con una piacevole alcolicità che abbraccia il palato e dona freschezza. Il sorso ritrova il frutto e le sensazioni di rosa, con note verdi che accompagnano verso una chiusura persistente e amarognola.

Ruché di Castagnole Monferrato "Pro Nobis" 2018 Cantine Sant'Agata

Uvaggio: ruché in purezza
Vinificazione e affinamento: i migliori grappoli vengono immediatamente vinificati in piccole botti di legno. Dopo la fermentazione il vino rimane a contatto con le bucce per lungo tempo, per poi essere imbottigliato a seguito dell'affinamento di almeno un anno in grandi botti di legno.

Dal calice rosso rubino profondo, che vira verso il purpureo, il bouquet parla di frutti di bosco in composta e di praline al cacao e mandorle. Il palato è coerente nei ricordi di dolcezze fruttate e Mon Chéri, il tannino porta con sé ricordi di tè nero e una sensazione tattile polverosa che sfuma verso un finale caldo.

Ruché di Castagnole Monferrato "San Pietro Realto" Bersano

Uvaggio: ruché in purezza
Vinificazione e affinamento: vinificazione in acciaio e affinamento di 2 mesi in bottiglia

Rosso rubino, che gioca sulle trasparenze. Al naso si avverte vivida la rosa canina, accompagnata da esuberanti note di pepe, chiodi di garofano e carcadè. In bocca è fresco, lievemente alcolico e con tannino vellutato. Abbracciano il sorso linee di tabacco scandinavo e una interessante balsamicità che anticipa un finale amaricante e di media lunghezza.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

Ruché di Castagnole Monferrato 2019 Bava

Uvaggio: ruché in purezza
Vinificazione e affinamento: termina la fermentazione senza vinacce. Imbottigliato in primavera e lasciato affinare evitando ogni affinamento in legno per rispettare la natura di questo uvaggio.

Di colore rosso rubino di media profondità, ha naso introverso e cremoso, con sentori di timo, pepe e spunti aciduli di ribes e prugna croccante. Dal tannino soffuso, in bocca rivela marasca e spirito, frutti di bosco e lampone. Acidità viva, media lunghezza e sorso pulito.

Ruché di Castagnole Monferrato "Laccento" 2020 Montalbera

Uvaggio: ruché in purezza
Vinificazione e affinamento: vinificazione tradizionale in rosso. Affinamento in vasche d'acciaio e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata.

Dal calice rosso rubino scuro emergono lievi spunti vegetali, che si aprono verso un bouquet floreale enfatizzato dal calore. L'alcol spinge anche il sorso, accompagnandosi a toni di mora sotto spirito, mentre la texture tannica – che porta con sé un finale amarotico – può far immaginare una maggiore compostezza nella maturazione in bottiglia.

Ruché di Castagnole Monferrato 2020 Tenuta dei Re

Uvaggio: ruché in purezza

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

Vinificazione e affinamento: macerazione pre-fermentativa a freddo in acciaio inox. Affinamento in vasche di cemento per 10 mesi.

Il colore è rosso rubino che vira al purpureo. Al naso apre su sentori vinosi per poi evolvere verso sfumature intense che ricordano karkadè e rooibos, e ancora rosa e chiodi di garofano. Il rimando al tè torna anche al palato, sostenuto da una trama tannica compatta che caratterizza un sorso fresco e speziato, in cui riemergono netti i chiodi di garofano.

Ruché di Castagnole Monferrato "Oltrevalle" 2019 Bosco

Uvaggio: ruché in purezza
Vinificazione e affinamento: 5 mesi in vasche di acciaio e affinamento di 3 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino intenso, rivela al naso un bouquet ricco con spiccate note floreali di rosa e viola che si alternano a sentori di frutta rossa soda e croccante. In bocca è corrispondente e fresco, con un tannino leggero che asseconda il sorso sposando fiori, frutti e note speziate. Chiusura lunga e piacevole.

Ruché di Castagnole Monferrato "Fiurin" 2020 Goggiano

Uvaggio: ruché in purezza
Vinificazione e affinamento: l'uva viene lasciata macerare a freddo per 3 giorni e poi portata a temperatura di 22°. La macerazione a contatto con le bucce continua per 6 giorni con rimontaggi e delestage. Pressatura delle vinacce a fermentazione ultimata e affinamento di 6 mesi in vasche di cemento vetrificato. Riposo di 3 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Rosso porpora trasparente, ha naso floreale con leggere note fruttate. In bocca è fresco, con un tannino lieve e un'alcolicità che ritrova i frutti rossi chiudendosi in un finale lievemente amaricante.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

Ruché di Castagnole Monferrato "Prevost" 2020 Caldera

Uvaggio: ruché in purezza
Vinificazione e affinamento: vinificazione tradizionale con macerazione condotta con rimontaggi e follature.Maturazione in vasche d'acciaio con precoce fermentazione malolattica.

Calice rosso rubino e naso ricco, con intense sfumature di rose e fragoline di bosco accompagnate da accennate note speziate. In bocca si presenta fresco ed equilibrato, con un tannino leggero che incontra la polpa per chiudersi in un sorso armonico che ritrova una piacevole speziatura sul finale.

Ruché di Castagnole Monferrato "Primordio" Amelio Livio

Uvaggio: ruché in purezza
Vinificazione e affinamento: macerazione di circa 10 giorni a temperatura di 26°C. Delestage al secondo giorno di fermentazione. Alla fermentazione alcolica segue malolattica. Affinamento in acciaio.

Nel calice si presenta di colore rosso rubino. Ha naso intenso e ricco, spiccate note di rosa e fine spaziatura. Il sorso è corrispondente, si apre morbido e setoso, con tannino moderato, bella struttura e persistenza.

Ruché di Castagnole Monferrato 2020 Garrone Evasio e Figli

Uvaggio: ruché in purezza

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

Vinificazione e affinamento: raccolto in leggera surmaturazione. Vinificazione tradizionale in rosso e affinamento in acciaio.

Di colore rosso rubino che vira al granato, al naso rivela note floreali di rosa e zagara alternate a piccoli frutti, ciliegia e pepe. L'ingresso in bocca è morbido, caldo e di corpo, con una piacevole aromaticità che attraversa il sorso ritrovando le spezie sul finale. Chiusura persistente.

Ruché di Castagnole Monferrato "Clàsic" 2019 Ferraris Agricola

Uvaggio: ruché in purezza
Vinificazione e affinamento: fermentazione alcolica di 10-15 giorni a temperatura controllata in rotofermentatori, cui segue la fermentazione malolattica in tini di rovere da 54 hl. Invecchiamento di 6 mesi in botti grandi di rovere e affinamento di 3 mesi in bottiglia.

Vestito di un bel rosso rubino luminoso, ha naso fine e intenso che riflette le note tipiche di rosa affiancate da sensazioni di piccoli frutti rossi, ciliegie in confettura e a una leggera speziatura. In bocca si esprime con sorso possente e bella acidità chiusi da piacevoli sentori balsamici.

Ruché di Castagnole Monferrato "Vigna del Parroco" 2019 Ferraris Agricola

Uvaggio: ruché in purezza
Vinificazione e affinamento: fermentazione alcolica a temperatura controllata con rimontaggi. Fermentazione malolattica 80% in acciaio – 20% in tonneaux (il 20% invecchia in tonneaux per 9 mesi). Affinamento di 6 mesi in bottiglia.

Una menzione a parte merita questo cru che è l'unico esistente in questa Denominazione riconosciuto dal Ministero e che prende il nome dalla vigna piantata da don Giacomo Cauda nel '64. Ha colore rosso rubino che tende al porpora e che al naso rivela tutte le caratteristiche tipiche del vitigno, con note di rosa e viola alternate a frutti di bosco, ciliegie e sentori balsamici. In bocca è fine ma non possente, con un'aromaticità che gioca

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

gran parte della partita sfruttando un tannino delicato e una bella persistenza.

Ruchè di Castagnole Monferrato "Nobilis" 2018 Tenuta Montemagno

Uvaggio: ruché in purezza
Vinificazione e affinamento: fermentazione a temperatura controllata e macerazione prefermentativa a 10°C per 3 giorni. Leggeri rimontaggi per 7-8 giorni.

Rubino brillante, ha naso di frutta rossa matura e prugna, con sentori di rosa assecondati da leggere note balsamiche. In bocca è fresco e ampio, con una spalla alcolica importante e un tannino marcato ma piacevole che sorregge l'intero sorso. Finale lungo e leggermente sapido, di classe.

RUCHÈ CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG

CONSIGLIATI

Ruchè, prove di marketing territoriale

Luca Ferraris: Quanta poesia esiste nella parola Ruchè?

Nuove strategie di marketing territoriale per il Ruchè

L'eleganza antica della barbera centenaria di Ferraris

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Decanter

Premium En Primeur Wine Reviews News & Opinion Wine Travel

PREMIUM

Home / Premium

Ruchè di Castagnole Monferrato: A DOCG to know

This obscure Italian DOCG has a big US following thanks to one Randall Grahm.

James Button
February 7, 2022

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

Ruchè di Castagnole Monferrato vineyards

Credit: Associazione Produttori Ruchè

Exclusive Highlights Tastings Home

Don't feel bad if you haven't heard of Ruchè di Castagnole Monferrato before. One of the newest and smallest of Italy's DOCGs, this treasure is made from a rare and somewhat mysterious red grape, Ruchè, tucked away in the Monferrato hills in the **Piedmont** province of Asti.

Scroll down to see tasting notes and scores for 15 Ruchè di Castagnole Monferrato wines

There are only 30 growers and 27 winemakers operating here but you could say locals are protective of Ruchè: it's illegal to use the varietal name on any wine label outside of the DOCG, although you'd be hard-pressed to find any growing outside of the seven towns which make up the zone's 190ha of vines.

History

Advertisement

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Tasting Ruchè di Castagnole Monferrato: 15 wines worth seeking out

Related content

A guide to Chianti Classico's new sub zones

Alto Piemonte revival plus 12 wines to try

Latest Wine News

Scotch whisky exports grow by nearly 20%

Ornellaia Vendemmia d'Artista 2019 label revealed

Vinexpo Paris to host wine and climate change talk

Latest Premium Content

Aspen, Colorado: top restaurants for winelovers

The wines that made Rioja famous: panel tasting results

MEMBERS ONLY

First taste: Louis Roederer Cristal 2014

MEMBERS ONLY

Château de Marsannay: a taste of the 2017s

MEMBERS ONLY

Tasting Château Figeac: 17 vintages from 1947 to 2019

MEMBERS ONLY

Tasting Cain: a vertical from this Napa mountain Cabernet estate

MEMBERS ONLY

Expert's choice: Ribera del Duero wines under £30

MEMBERS ONLY

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

WINE BOAT

Montalbera salpa con mare forza 120+1

DI CHIARA RISOLO

PUBBLICATO IL: 3 FEBBRAIO 2022

CONDIVIDI:

(di **Chiara Risolo**)

Nei suoi vini l'impronta identitaria è fortissima. C'è l'austerità del Piemonte, mitigata tuttavia da un'indole coraggiosa che gli consente di andare oltre. Di gettare il cuore

Ultimi articoli

NEWS ON BOARD
M/Y 142, la nuova primavera di CRN
CHIARA RISOLO - 3 FEBBRAIO 2022

WINE BOAT
Montalbera salpa con mare forza 120+1
CHIARA RISOLO - 3 FEBBRAIO 2022

NEWS ON BOARD
Wooden Boats: il mio tender "Slim" è differente
OLIMPIA DE CASA - 2 FEBBRAIO 2022

PRIMO PIANO
Codice della Nautica, il messaggio del Presidente Saverio Cecchi
OLIMPIA DE CASA - 1 FEBBRAIO 2022

CANTIERI
Magellano 30 Metri, l'esploratore virtuoso
CHIARA RISOLO - 1 FEBBRAIO 2022

NEWS ON BOARD

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

oltre l'ostacolo. C'è l'eleganza intima e sopraffina dei piemontesi, contaminata tuttavia da visioni rock. **Franco Morando,** master & commander di **Montalbera,** oltre ai suoi rossi, primo fra tutti il **Ruchè *Laccento,*** vera potenza di fuoco della Cantina, con **120+1**, un **Metodo Classico pas dosé**, è uscito dalla comfort zone.

Gente di Mare 2.0 lo ha degustato per voi, per amor di verità «a terra», anche se l'incredibile freschezza ha stuzzicato la fantasia: è stato un attimo immaginarsi su una terrazza di poppa, a sfioro sull'acqua, con calice tra le dita. Del resto, **120+1** ha il mare dentro. Il **sorso è decisamente sapido** e il **perlage, finissimo e persistente**, duetta in sincrono con le spettacolari scie che la barca forma al suo passare.

TAG | 120+1 | Bollicine | Castagnole Monferrato | Franco Morando | Montalbera | Ruché

Condividi | Facebook | Twitter | WhatsApp | Linkedin

Articolo precedente
Wooden Boats: il mio tender "Slim" è differente

Articolo successivo
M/Y 142, la nuova primavera di CRN

LASCIA UN COMMENTO

Commento:

La luce antivirale di Razeto e Casareto sbarca a Dubai
OLIMPIA DE CASA
31 GENNAIO 2022

SEGUICI

0 Fans MI PIACE
Follower SEGUI
541 Follower SEGUI

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

LA MADIA
Mensile
Tiratura: 25.000
Diffusione: 18.000

www.ecostampa.it

GUIDA AGLI AUTOCTONI "MINORI"

1° PUNTATA

VALLE D'AOSTA · PIEMONTE · LIGURIA

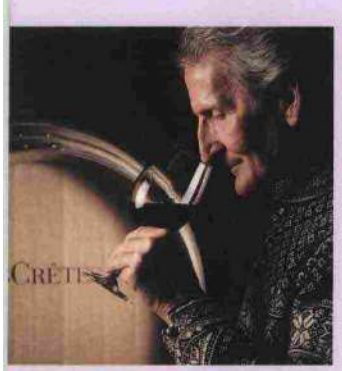
NON SOLO BARBERA E VERMENTINO

ma tante perle salvate dall'oblio

DI ROGER SESTO

Le regioni oggetto di questa trattazione, al di là dei "soliti noti", sono altresì terre ricche di vitigni rari, sia a bacca bianca sia rossa, recuperati da un'estinzione quasi certa grazie alla caparbia tenacia di uno sparuto drappello di viticoltori lungimiranti e visionari.

VALLE D'AOSTA



PETITE ARVINE
LES CRÊTES, TRA LE INTERPRETI PIÙ PARADIGMATICHE

La Petite Arvine è considerata originaria della regione di Martigny (Svizzera), ed è un vitigno a bacca bianca dal potenziale espressivo molto interessante.
Pare sia stata introdotta nel Vallese dai romani, attraverso il colle del Gran San Bernardo; ma questa pianta ha probabilmente di romano solo il suo nome, derivato dal latino "halvinus" che significa giallo, perché le analisi sul suo DNA mostrano un'affinità genetica con alcuni i ceppi tipicamente valdostani.

Di certo vi è che la Petite Arvine è stata introdotta ufficialmente in Valle dal canonico Joseph Vaudan, fondatore dell'Istituto Agricolo Regionale attorno agli anni '80 del Novecento, dal Cantone del Vallese.

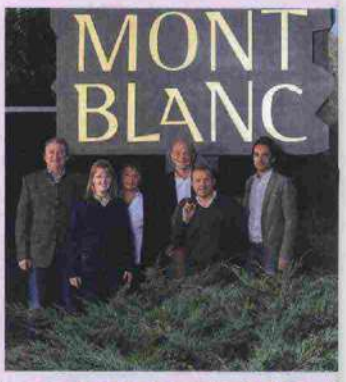
Data la vicinanza e la similitudine pedoclimantica tra quest'ultimo e la regione italiana, ecco che il vitigno ha subito trovato un perfetto acclimatamento.
Si tratta di una cultivar a maturazione tardiva, che richiede di essere raccolta ben matura nella seconda settimana di ottobre, con la caratteristica di preservare bene il suo profilo acido.
Da essa si ottengono vini di fresca acidità, fruttati e quasi salmastri: tutti aspetti che promuovono la longevità di questi nettari.
L'azienda **Les Crêtes** è stata fra le prime a coltivarla, sin dai primi anni novanta. Oggi la linea aziendale prevede due **Vallée d'Aoste Doc Petite Arvine**: una versione "base", prodotta

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484
L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

www.ecostampa.it

in circa 35.000 bottiglie da uve provenienti da vigneti di Aymavilles, St. Pierre e St. Christophe (Media Valle), e una chiamata Fleur, prodotta in 3.300 bottiglie da uve provenienti dal cru Devin-Ross, situato a Montjovet (Bassa Valle).

PRIÉ BLANC
CAVE MONT BLANC DE MORGEX, PRIMA CUSTODE DI QUEST'UVA



Nell'ultimo tratto della Valle d'Aosta, la Valdigne, la vite non abbandona l'uomo e si innalza fino a raggiungere i 1.250 metri di altitudine. La zona di coltivazione si estende sui terreni lungo la sinistra orografica della Dora Baltea, ai piedi dei ghiacciai del Monte Bianco. Qui nasce il **Vallée d'Aosta Doc Blanc de Morgex et de La Salle**, risultato della vinificazione del Prié Blanc, vitigno autoctono allevato ancora oggi franco di piede (la fillossera non sopravvive a queste altitudini), nelle sue diversi versioni, partendo dal fermo tradizionale, passando per il passito e arrivando alla tipologia spumante metodo classico.

Protagonista di questa viticoltura estrema è la cooperativa **Cave Mont Blanc de Morgex et La Salle**, che fonda il suo lavoro nel pieno del rispetto del "terroir du Mont Blanc".
Fantasia e tecnica consentono ai soci conferitori - eroici *vignerons* divulgatori del proprio terroir unico e inimitabile, orgogliosi dei loro piccoli vigneti - di esprimersi appieno, sostenuti da rigorosi protocolli enologici frutto di una continua ricerca.
Le versioni ferme di questo vino offrono il loro pieno potenziale grazie a diversi ceppi di lieviti e alla vinificazione in acciaio. Quanto al metodo classico, nato per sperimentazione, è oggi arrivato all'obiettivo di diffondere un'espressione di bollicine autoctone inimitabili in un mercato dove oggi la tipicità è un punto di forza fondamentale.

PETIT ROUGE E GLI STUDI DELL'INSTITUT AGRICOLE RÉGIONAL

Il Petit Rouge è il vitigno (autoctono) a bacca rossa più coltivato in Valle: sono 400.000 le bottiglie prodotte in cui è presente questa cultivar, pari al 20% di tutti i vini valdostani. Spiega **Daniele Domeneghetti**, enologo dell'**Instiut Agricole Régional**: "Negli anni '80 sono stati selezionati 4 cloni che si sono poi diffusi in tutta la regione, con successive selezioni massali.
Punti di forza di quest'uva sono la sua piacevolezza, il suo buon tenore alcolico e la relativa semplicità delle pratiche vitienologiche necessarie a ottenere un vino appagante e beverino. I punti di debolezza consistono in una struttura piuttosto esile, in una trama rada e in un'acidità che tende a scemare. Per queste ragioni, viene spesso assemblato con vitigni più acidi e corposi.
Il nostro **Vallée d'Aoste Doc Petit Rouge** è frutto di una vigna degli anni '80, a 670 m slm, dove sono presenti un 15% di diverse varietà locali, che infondono polpa e freschezza, per un vino che nelle migliori annate, come la 2013 e la 2015, profuma di violette, spezie piccanti ed erbe aromatiche".
Il sistema di allevamento più adatto, secondo Domeneghetti, è il Guyot, anche se i mutamenti climatici in atto sono pericolosi

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

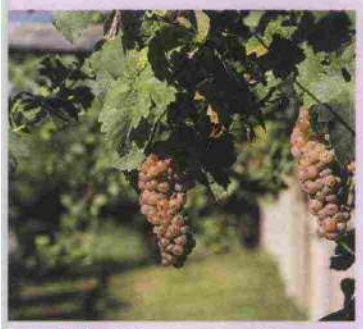
L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

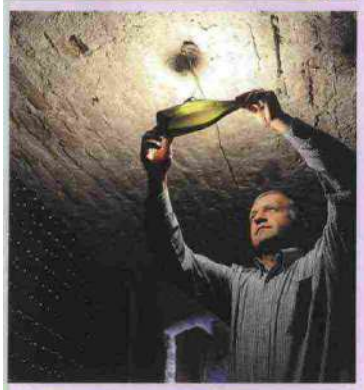
www.ecostampa.it

perché abbassano la già scarsa acidità di questo frutto. Un modo di contenere il problema è quello di avere vigneti diversamente esposti e a difformi altitudini; sicuramente una soluzione teorica sarebbe quella di giocare sulle altimetrie, andando a vitare più in alto, ma non è una opzione semplice da implementare nel breve periodo; è invece troppo rischiosa una esposizione a Nord.

Dei 7,5 ettari totali vitati dall'Istituto, 0,7 sono dedicati al Petit Rouge, per una produzione di 6.000 bottiglie. Da notare che, pur trovandosi l'Istitut nel comprensorio della sottozona Torrette, (la più diffusa denominazione a base di Petit Rouge: 300.000 bottiglie), si è optato di non sfruttare questa denominazione in quanto pedologicamente troppo eterogenea e quindi non così identitaria.

PIEMONTE





ERBALUCE

DAGLI SPUMANTI DI CIECK AI LONGEVI FERMI DI ORSOLANI

La produzione di **Erbaluce** si concentra in particolare nel Canavese (Torino). Un vitigno che si presta bene alla spumantizzazione con il metodo classico, ciò soprattutto per la sua acidità; olfattivamente è dotato di precursori aromatici di matrice minerale che si esprimono dopo lunghe soste sui lieviti.

Oggi si producono circa 1,2 milioni di bottiglie di bollicine a base Erbaluce, che vedono protagoniste soprattutto due aziende: **Orsolani** e **Cieck**, entrambe realtà di San Giorgio Canavese (Torino).

Il **Calliope** di quest'ultima, dopo anni di sperimentazioni a partire dal 1985, affina per 36-42 mesi *sur lies*, ha contenuto dosaggio ed è caratterizzato dalla tipica, vibrante freschezza della cultivar. Base di partenza sono una selezione di uve raccolte a mano, pressate in modo soffice per ottenere un mosto-fiore di grande qualità, opportunamente "flottato" per un suo perfetto illimpidimento; la fermentazione si svolge a 15-17 °C, per l'80% in acciaio e il 20% in barrique di primo e secondo passaggio; nell'aprile seguente la vendemmia si assemblano le cuvée, poi "tirate" a maggio.

La già citata **Orsolani** è tra le punte d'eccellenza della denominazione, distinguendosi per la longevità dei suoi Erbaluce.

"Per quattro generazioni, a partire dal 1894, la mia famiglia – spiega Gigi Orsolani - coltiva e vinifica questo grande vitigno; una lunga esperienza che ci ha permesso di sperimentare e migliorare le diverse tipologie espressione di quest'uva: oggi l'Erbaluce è l'unica varietà, a Docg e in purezza, per la quale è prevista la versione bianca secca, passita e spumante.

È dal 1968 che produciamo bollicine con questa bacca; una scelta all'epoca poco condivisa, ma che oggi possiamo definire di grande lungimiranza".

Dal 1985 Orsolani seleziona le uve da dedicare alle diverse tipologie; per esempio il **La Rustia** è un esempio di longevità; dal 1990 il passito **Sulè** lo si vinifica in assenza di scolmo nella botte: ciò gli permette di resistere anche in condizioni ossidative che tenderebbero a banalizzarlo.

L'ultimo nato è il **Vintage**, con lo scopo di proporre un vino capace di confrontarsi coi più grandi bianchi internazionali; per ottenerlo "abbiamo cambiato il sesto d'impianto tradizionale e il sistema di vinificazione, dopo 12 anni di sperimentazioni".

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

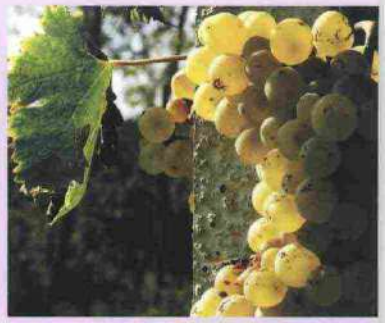
L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

LA MADIA

Mensile

www.ecostampa.it

NASCETTA
VITIGNO DI NOVELLO, DA COGNO RECUPERATO E RILANCIATO



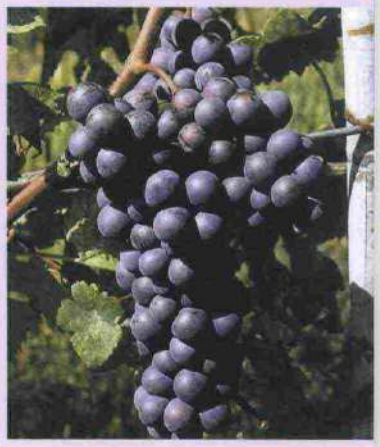
Pare assodato che Novello (Cuneo) sia il pae-se natale di questa cultivar, da subito considerata bacca importante visto che in passato è stata paragonata al Riesling Renano e al Moscato, ma anche difficile da tradursi in vini di qualità; ciò per la sua maturazione molto tardiva, una predisposizione alla botrite e una maturazione dei tralci difficoltosa e variabile.

Date tali difficoltà, col '900 le tracce della **Nascetta** si fanno più labili fin quasi a scomparire negli anni '80. Ma nel 1991 il professor Armando Gambera si imbatte nell'ultima partita di Nascetta vinificata come Fantini e Gagna avevano descritto. "(...) l'incontro più interessante – racconta Gambera - l'ebbi a casa di Franco Marengo dei Ciocchini, di fronte all'ultima bottiglia di una Nascetta 1983. Al naso si percepiva un delicato sentore di iris e di fiori d'acacia, mentre in bocca prorompeva con sicurezza il miele. Si trattava di un vino dolce e tranquillo dal giallo dorato vivo e smagliante, proveniente da un'unica partita di una cinquantina di litri da uve Nascetta vinificate in purezza.

Con me c'era **Elvio Cogno**: entrambi pensammo al vino di Sauternes". All'appuntamento c'è anche Valter Fissore, genero di Elvio, che si convince delle peculiarità del vitigno e della sua importante struttura, dando il via ai primi tentativi di vinificazione in purezza. La prima vendemmia targata Cogno è del 1994, con l'indicazione del vitigno in etichetta (scritto dialettalmente "Nas-cetta"), menzione poi vietata quando la varietà entra a far parte del catalogo delle cultivar autorizzate per la Doc Langhe e di conseguenza non più indicabile in riferimento a un vino da tavola. I passaggi intermedi prima dell'ambito ottenimento della Doc Langhe Nascetta di Novello sono stati numerosi, come la classificazione della Nascetta nella generica Doc Langhe nel 2002 e, nel 2004, l'ottenimento della Doc Langhe Bianco senza però ancora la possibilità di indicare il vitigno in etichetta.

Dopo un lungo cammino, nel 2010 viene finalmente riconosciuta la **Doc Langhe Nascetta del Comune di Novello**. Oggi Cogno può contare su di una superficie vitata a Nascetta di circa 2,5 ettari.

PELAVERGA
IL PIÙ ESPRESSIVO È QUELLO DI VERDUNO



Paladina del **Verduno Pelaverga Doc** può essere considerata l'azienda **Comm. G.B. Burlotto** di Verduno. Spiega l'enologo e patron Fabio Alessandria: "Un tempo si pensava vi fosse un solo tipo di Pelaverga, ma trent'anni fa uno studio appurò delle differenze fra quello di Verduno (Pelaverga Piccolo) e quello delle Colline Saluzzesi (Grosso), probabilmente per una mutazione genetica spontanea. Prima di questa scoperta si attribuivano i diversi caratteri del Pelaverga al terroir, ma verificato che si tratta di due cloni differenti, ecco che i tratti distintivi del nostro Verduno si differenziano da quelli di Saluzzo anche per la diversità dei vitigni".

Quali le differenze fra le due versioni?
Ben le spiega Fabio: "Il nostro Pelaverga unisce piacevolezza a carattere; al naso sa di pepe, fragoline ed erbe aromatiche; a tratti si

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

www.ecostampa.it

fa anche floreale. Un vino beverino ma ricco di complessità; tanto è vero che in bocca ha polpa, alcol, ma anche una corroborante freschezza. Un nettare 'gastronomico' perfetto con pesci importanti, primi piatti al ragù e carni bianche. Senza nulla togliere a quello saluzzese, quest'ultimo è meno complesso, meno strutturato, più semplice e immediato".

Ci si potrebbe domandare, date tali caratteristiche di piacevolezza, come mai la sua diffusione sia così contenuta: "In verità, dagli anni '80 il Verduno Pelaverga sta avendo un lento ma costante sviluppo; il problema è che la Doc è poco estesa e più di tanto la produzione non può essere aumentata, oltre al fatto che a Verduno non esistono aziende di grandi dimensioni.

Va pure ricordato che negli anni '70 il vitigno era quasi estinto; lo vinificavamo solo noi, in quantità simboliche, per poi essere rilanciato successivamente negli anni '80 grazie agli studi dell'Università di Torino in collaborazione con il Seminario Permanente Luigi Veronelli. Oggi gli ettari complessivi dedicati al Verduno Pelaverga sono 17, per una produzione di 140.000 bottiglie; personalmente possediamo 2,5 ha e ne produciamo 20.000 esemplari".

Ma si tratta di un vino anche longevo?
"Per noi 'langhetti', longevità è sinonimo di Nebbiolo; detto ciò, si tratta di un prodotto da cogliersi al meglio nei primi 3-4 anni di vita, ma che può positivamente evolvere anche per molti più anni se le vendemmie sono favorevoli".

RUCHÉ
MONTALBERA CI HA CREDUTO

L'azienda **Montalbera** di Castagnole Monferrato crede da sempre nel **Ruchè** e nella sua unicità. Per questo si è scelto di investire in una ricerca in grado di tracciare la patente genetica di un vitigno dalle origini incerte e spesso collocato accanto ad altre varietà in realtà molto distanti per terroir ed espressione. Obiettivo del lavoro (svolto dal laboratorio Bioaesis di Ancona) è stato quello di utilizzare il DNA come un invisibile *barcode* per determinare la tracciabilità genetica del vitigno.
Tutte le analisi effettuate hanno confermato che il Ruchè possiede un suo assetto genetico caratteristico e diverso dalle altre varietà di vite presenti nei database.
La vendemmia ha luogo nella prima metà di settembre, quando l'uva concentra molti zuccheri con elevate gradazioni potenziali, un tenore antocianico medio e una trama tannica non troppo fitta.

Durante la fermentazione alcolica l'acidità tende ad alzarsi molto, pertanto la scelta del periodo vendemmiale va fatta in previsione dell'acidità che si vuole ottenere a scapito della concentrazione zuccherina.

È durante la fermentazione che il Ruchè sprigiona il suo profumo per combinazioni tra acidi e alcol etilico, a cui segue una macerazione di almeno 6 giorni per ottenere il suo caratteristico colore, macerazione che, se protratta eccessivamente, andrebbe a ledere gli aromi varietali del vino.
Può essere prodotto in acciaio, in appassimento e ha grande successo anche in affinamento in legno.
Tra le etichette di Montalbera, da segnalare **Laccento**, che include nel blend una piccola parte di uve appassite in vigna.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

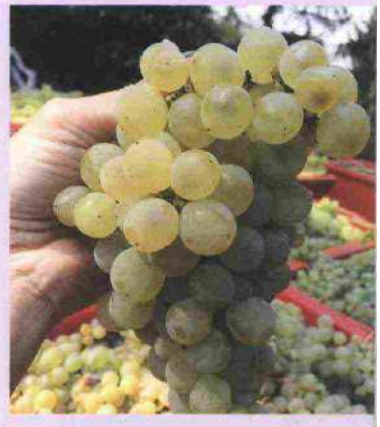
L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

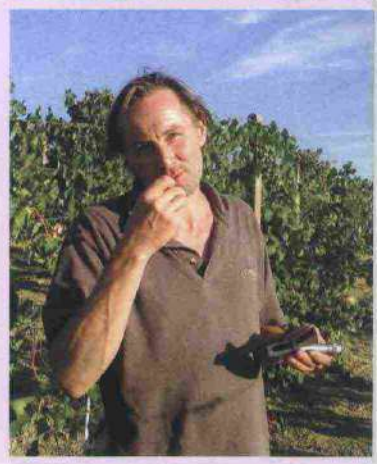
www.ecostampa.it

TIMORASSO
RISCOPERTO DA WALTER MASSA

Parlando di Colli Tortonesi (Alessandria), e segnatamente di Timorasso, non si può non interpellare Walter Massa (patron di **Vigneti Massa** di Monleale), autentico paladino di questa grandiosa cultivar. "Credevo, come tuttora credo nell'immensità della Barbera, ma avevo troppa fretta di raggiungere i miei obiettivi, per dare un senso a miei progetti, alla mia vita. La Barbera continua ad essere nel mio cervello e nel mio cuore, ma l'azzardo con il Timorasso è andato bene, e tutto il Tortonese e una folta schiera di critici e *winelovers* ne hanno tratto grandi benefici".
Ma perché proprio questo vitigno?
"Vi ho creduto testandolo con serietà dopo aver studiato la storia vitivinicola tortonese. La produzione di vino bianco, il 'torbolino', è stata qui fondamentale sino al sopravvento della fillossera; già nel IV secolo il Pier Crescenzi scriveva con forza: 'Il gioiello della agricoltura tortonese soni i vini bianchi, che hanno uno splendido avvenire'.

Bisognava solo partire. E la prima tappa potrà dirsi centrata quando l'uva di Timorasso da Derthona spunterà gli stessi prezzi del Nebbiolo da Barolo.
Personalmente si tratta di un traguardo che ho già raggiunto, in quanto le mie bottiglie sono più costose della media dei prezzi del Barolo.
Ma la vittoria di un singolo, non significa successo di un territorio, anche se le aspettative sono altissime".
Veniamo a qualche caratteristica distintiva di questa bacca: "È un'uva esigente, promette molto, produce il giusto, ma va attentamente curata in primavera; dopodiché, difficilmente tradisce.
Interagendo con il terroir di Derthona, grazie anche alla sua insolazione, con una breve macerazione prefermentativa e aspettando un anno in cantina e almeno 4 in bottiglia, il **Derthona Timorasso** si fa grande vino da invecchiamento".



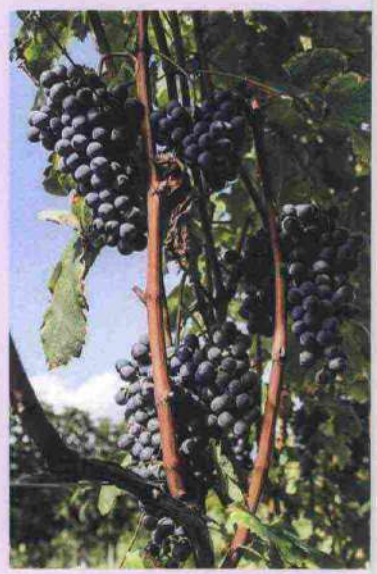


VESPOLINA
IOPPA LO RIVALUTATA IN PUREZZA

"Sicuramente la nostra azienda ha un debole per questo vitigno", dichiara **Andrea Ioppa**, dell'omonima azienda di Romagnano Sesia (Novara).
"Da sempre crediamo tantissimo in lui, sperimentiamo e cerchiamo di renderlo molto importante. Purtroppo non molti sul territorio la pensano cosi, quindi è sempre molto difficile proporlo e divulgarlo.
Ben che vada si trovano in commercio Vespolina giovani, semplici, di pronta beva, ma il Vespolina ha un grandissimo potenziale e da esso ne può uscire un grande vino, partendo da un accurato lavoro in vigna".

Il rapporto tra Ioppa (realtà fondata nel 1852) e quesa varietà viaggia di pari passo con la stessa storia della cantina, ormai giunta alla settima generazione; un vitigno che è sempre stato presente nella gamma aziendale.

Riprende Andrea: "Solitamente per i vini rossi quotidiani veniva utilizzata Uva Rara e Croatina, viceversa il Vespolina la si riservava per i vini in bottiglia, da grane occasioni.
Vi sono studi che dicono che il Vespolina (con la Freisa) sia un progenitore del Nebbiolo; sicuramente è un vitigno preesistente a quest'ultimo".

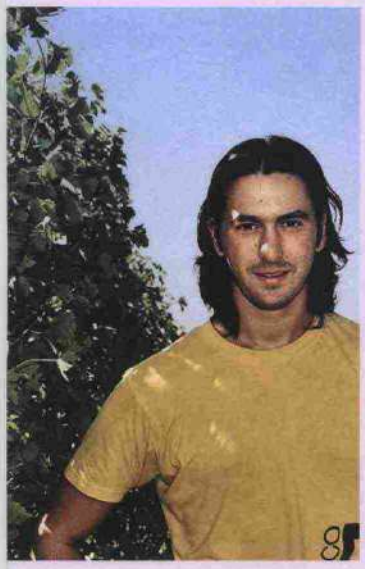


Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

www.ecostampa.it



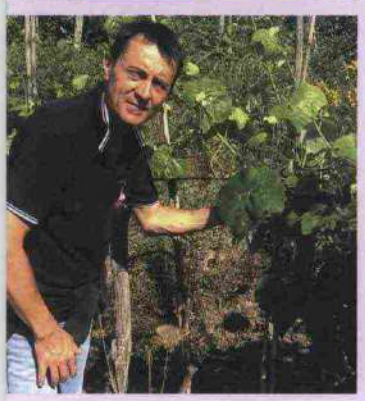
Trattasi di varietà molto delicata e sensibile alle malattie, che necessita di un'attenta defogliatura per fare arieggiare le bacche e irrorarla di luce e che predilige suoli limoso-argillosi; dalla partenza vegetativa piuttosto lenta, durante l'estate il suo andamento fenologico si velocizza portando l'uva a una maturazione piuttosto precoce.

"Noi abbiamo vigneti di Vespolina sia a Romagnano Sesia sia a Sizzano. Nonostante la poca distanza, c'è una differenza enorme di microclima e di conseguenza un modo diverso di lavorazione. Nel primo caso ci si trova in un contesto ventilato, che consente una grande sanità dell'uva, il che consente una sua raccolta tardiva, a metà ottobre, assieme al Nebbiolo. A Sizzano l'ambiente è più umido, pertanto non appena l'uva è matura, a fine settembre, occorre subito vendemmiarla".

Ioppa ne produce al momento tre versioni (in purezza): il **Colline Novaresi Doc Vespolina Coda Rossa**, da bacche di Sizzano; semplice, beverino, vinificato in acciaio.

Quindi una versione da uve di Romagnagno, che dà un vino più importante, frutto di una macerazione fino a 50 giorni e di un affinamento di 4 anni in botti grandi e 2 in bottiglia. Infine, la Stansi, un Vespolina passito.

LIGURIA



BIANCHETTA
IN CANTINA VA COCCOLATA

Cantine Bregante di Sestri Levante (Genova), fondata nel 1876, è stata tra le prime a credere in questo vitigno, vinificandolo in purezza, oltre a essere promotrice della Doc Golfo del Tigullio-Portofino.

Patron **Sergio Sanguineti** precisa subito che "la Bianchetta Genovese non va confusa con l'Albarola" che "nonostante da più parti si continui a sostenere la loro sinonimia, la ben più rara Bianchetta presenta un grappolo tondeggiante, molto piccolo e cilindrico, con acini quasi spargoli e sferici, assai minuti e serrati tra loro".

Tratti morfologici che possono essere un punto di forza per chi, come Sanguineti, fa macerazione pellicolare, poiché risulta maggiore la superficie di contatto con la buccia, a discapito della resa. La Bianchetta Genovese, vitigno di per sé neutro, un tempo impiegato anche come uva da tavola, si presta non solo a essere vinificata in bianco, ma è ottima uva da appassimento e da spumantizzazione.

Partendo dal presupposto che è nel corso della fermentazione che questa varietà esprime i suoi odori minerali e di macchia mediterranea, ecco come in azienda si opera per esaltare i delicati tratti di questa cultivar, con particolare riferimento al **Golfo del Tigullio-Portofino Doc Bianchetta Genovese Segesta**.

"*In primis* non la raccolgo mai stramatura. Quindi sottopongo gli acini interi e diraspati a una criomacerazione di 6-18 ore, così da estrarne terpeni e polifenoli. In aggiunta,

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

www.ecostampa.it

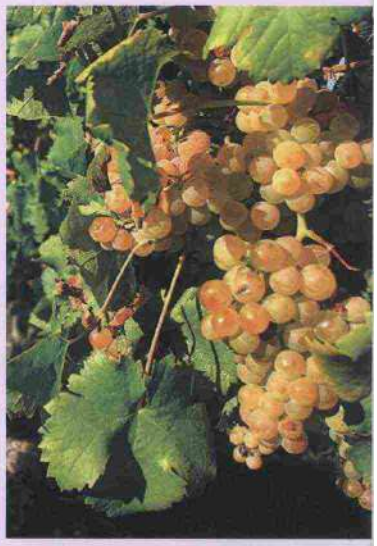
impiego lieviti che non incidono sui profumi secondari di natura fermentativa, così da lasciare inalterate le naturali caratteristiche del vitigno".
Data la delicatezza di quest'uva, come si regola a livello di affinamento?
"Una volta conclusa la fermentazione, lascio il vino a maturare per 3 mesi sulle fecce fini, con brevi e ripetuti rimontaggi, così da promuovere lo sviluppo di sentori terziari: crosta di pane, frutta esotica, fiori bianchi, erbe aromatiche".
Un protocollo enologico che fra l'altro consente, grazie alla maggior presenza di polifenoli e struttura, un contenuto impiego di solforosa, il cui totale non supera i 45 mg/l.

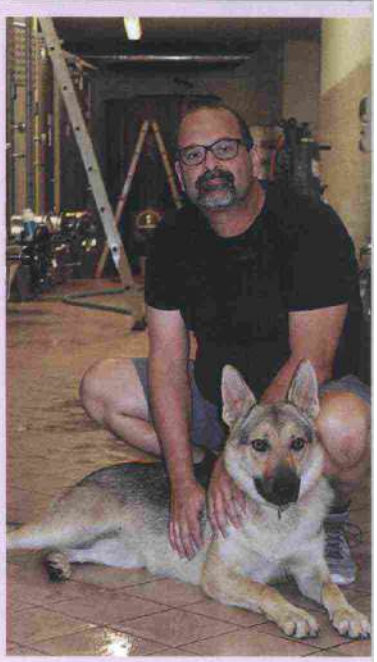
LUMASSINA
UN "CARRARMATO" CHE TEME SOLO L'UMIDITÀ

"Sono entusiasta di poter parlare della Lumassina (o Buzzetto, o Mataosso), vitigno ormai sopravvissuto solo sulla costa tra Savona e Finale Ligure e nel relativo entroterra, e molto adatto per una sua vinificazione in purezza".
Così esordisce **Riccardo Sancio**, titolare di **Cantina Sancio** di Spotorno (Savona)".
A patto che non vi siano eccessive piogge, è una cultivar resistente alle malattie, soprattutto alla flavescenza dorata e al mal dell'esca, tanto che può raggiungere i 60-80 anni di vita, come alcuni ceppi presenti nelle vigne di Sancio; è anche assai produttiva e fortemente vegetativa.
"Necessita di spazio tra una pianta e l'altra (almeno 1,20 m), le alte densità sono viceversa controproducenti, anche per l'esuberanza della superficie fogliare; un tempo le piante più vecchie raggiungevano i 3 metri di altezza", aggiunge Riccardo.
D'altra parte tale vigoria non può essere contenuta con potature corte, ricorrendo magari al cordone speronato o all'alberello; ciò perché la Lumassina, non avendo gemme basali fertili, non riuscirebbe in tal modo a produrre frutti; pertanto l'ideale è il Guyot bilaterale.
"Tutto questo comporta che, per raggiungere una gradazione alcolica di almeno 11,5%, è necessario effettuare sostanziali diradamenti".

Morfologicamente il grappolo si presenta molto compatto, con acini piccoli e dalla buccia sottile, da qui – come si accennava – i suoi "mal di pancia" nelle annate piovose, quando il marciume è dietro l'angolo. Importante diventa quindi la potatura verde, per arieggiare il grappolo pur evitando di esporlo direttamente ai raggi solari, e aiutare la pelle dell'acino a ispessirsi.

"Produco tre **Lumassina** – racconta Sancio. Una **Colline Savonesi Igt**, da uve raccolte tardivamente, non sottoposte a macerazione pellicolare che infonderebbe sentori erbacei, vinificate in bianco a 16°C e con affinamento sulle fecce fini sino a gennaio.
Una Lumassina frizzante, prodotta con il metodo Charmat, chiamata *Lilaria*, che purtroppo, essendo imbottigliata fuori zona, non può esere etichettata come Igt né si può menzionare il nome del vitigno.
E l'originale *Mari*, frutto della collaborazione con Cascina Praiè. Un prodotto particolare che si caratterizza per un blocco fermentativo a freddo quando vi sono ancora 14 g/l di zuccheri naturali da svolgere; il vino così ottenuto si inocula con lieviti Baianus e si imbottiglia senza l'aggiunta finale di solfiti, con una conseguente leggera rifermentazione e la presenza delle fecce fini in bottiglia".





Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

LA MADIA
Mensile

www.ecostampa.it

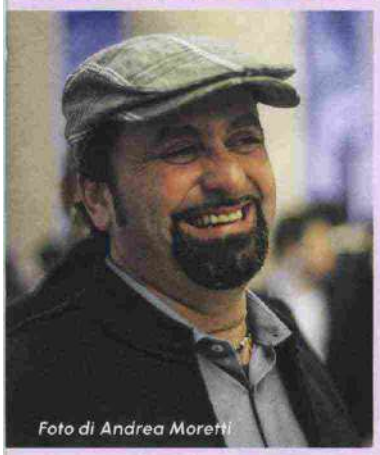
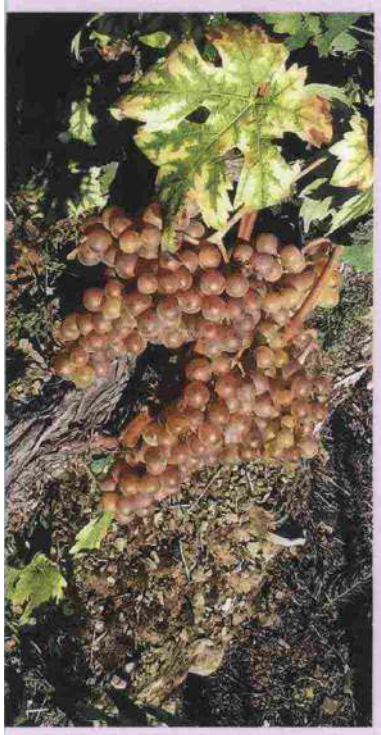


Foto di Andrea Moretti

MASSARDA
UVA TOSTA CHE HA SCONFITTO LA FILLOSSERA

"Parlare della Massarda, o Tabacca, è sempre difficile", esordisce **Maurizio Anfosso** di **Ka'Manciné** di Soldano (Imperia).
Che spiega: "Nel mio caso è stata una vera e p ropria sfida contro l'inesperienza nei confronti di questo vitigno.
La storia moderna della Tabacca risale a fine '800, ciò perché quando la fillossera colpì le qui diffuse vigne di Rossese, risparmiò inaspettatamente quelle di Massarda, probabilmente immuni al parassita; tanto è vero che ancora oggi queste ultime sono a piede franco, frutto di ripetute selezioni massali". Proprio questo aspetto ha entusiasmato Anfosso: il Rossese, con l'arrivo dei portainnesti, ha ripreso il suo posto d'onore, ma la Massarda ha continuato a essere coltivata senza piede americano, quindi senza alcun "intermediario" tra suolo e pianta/frutto.
"Oggi, dopo vari esperimenti di vinificazione, siamo riusciti a ottenere ciò che c'eravamo prefissati, un vino puro senza la necessità di usare troppa maestria di cantina, un immediato interprete dei nostri cru".

Il **Tabaka** di Ka'Manciné, che non rientra in nessuna denominazione, proviene da vigne che si inerpicano sino a 400 m slm, dalla resa inferiore ai 60 quintali di uva/ettaro.
Una breve macerazione a contatto con le bucce a inizio vinificazione, di circa 24 ore, infonde un indiscutibile carattere, che si esprime attraverso note floreali, terrose, muschiate, pietrose, con un sorso caldo e morbido, e una chiusura fresca e sapida; sensazioni che negli anni vanno a farsi sempre più complesse e fascinose.



ROSSESE BIANCO
DUE SECOLI FA IL GALLESIO "CI AVEVA PRESO"

Il Rossese Bianco è un vitigno autoctono della Liguria orientale, poi diffusosi a ponente, distinto da un suo presunto clone albese e tanto meno imparentato con il siciliano Grillo, come taluni affermano.
Alessandro Anfosso, titolare dell'omonima Tenuta di Soldano (Imperia), racconta: "Le piante ad alberello di Rossese Bianco che ho ereditato sono prefilosseriche; una piccola quantità dimora a Poggio Pini a Soldano e un altro micro appezzamento è sito in in Luvaira, a San Biagio della Cima; oltre a questi ceppi franchi di piede, abbiamo impiantato – sempre a Luvaira - un nuovo vigneto di 1.500 mq, questa volta portainnestato".
Le caratteristiche di questo ormai raro vitigno, sono splendidamente illustrate nella *Pomona Italiana del Gallesio*, dove si descrive la cultivar in oggetto come vigorosa, dai tralci marroni, divisi in nodi spessi e rilevati, e con foglie piccole.
I grappoli sono minuti, spargoli lunghi e regolari. Gli acini sono piccoli, tondi; la loro buccia, in partenza bianca, si tinge durante la maturazione di un rosso sfumato che ha dato il nome al vitigno.
Il Gallesio sottolinea poi la qualità e la finezza del vino generato da questa varietà, "bianco, sottile, secco, spiritoso e di serbo, e se la vite è in luogo aprico, somiglia ai vini del Reno.
Quando se ne limita la fermentazione prende un pizzico che piace a molti e, quando è concentrato, acquista uno spirito che lo avvicina al vino di Madera.
Né le sue qualità hanno cangiato col variar dei secoli: esso è ancora al presente un vino

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

www.ecostampa.it

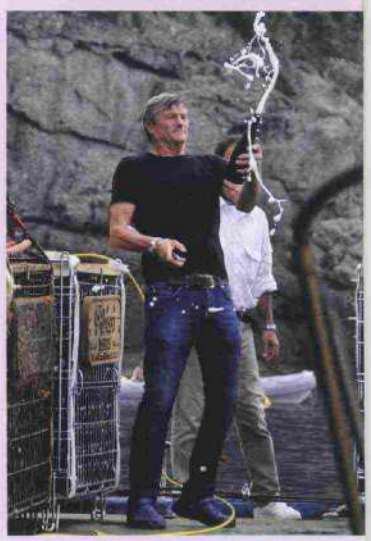
squisito; e potrebbe stare al confronto dei migliori vini di Europa, se i nostri agricoltori, più solleciti della qualità che della quantità, coltivassero la vite con più riserva, e dessero alla fattura del vino le cure e le diligenze che vi impiegano gli oltramontani".
Quanto risultano moderne e lungimiranti queste considerazioni scritte quasi due secoli fa... Sottolinea Anfosso: "Purtroppo si tratta di una varietà quasi abbandonata per la sua scarsa produttività, a favore dell'uva Bosco nelle Cinque Terre, e del Vermentino più in generale; eppure capace di generare nettari sontuosi e dotati di grande longevità, come dimostrato da alcune nostre bottiglie stappate di recente e risalenti agli anni '80 e '90".

Il **Vino Bianco Antea**, da uve lasciate macerare intere per 4 giorni, con una vinificazione in acciaio che si protrae per un mese a 14°C, matura in tonneaux di acacia, dove svolge anche la malolattica, per circa 8 mesi. Si caratterizza per note di lieviti, foglie di limoncella, cedro, mango, muschio, ricordi salmastri e di erbe secche aromatiche, sino a sentori di mela, pera, castagne e pinoli, quasi a ricordarne le sue origini; caldo secco al palato, offre un grande equilibrio tra calore, polpa, freschezza e morbidezza.

SCIMIXÂ
PIACE ALLE CIMICI, MA È DAVVERO UN PORTENTO

Si tratta di un vitigno sicuramente ligure, molto diffuso un tempo nell'entroterra di Chiavari e nella Val Fontanabuona.
Il suo particolare nome sembra derivare dal fatto che la punteggiatura presente sull'acino ricorda la forma delle cimici, chiamate in dialetto *scimiscià*. Altre versioni fanno risalire il nome al fatto che tale insetto par esser ghiotto di quest'uva. Oggi lo si trova sporadicamente coltivato in Val Graveglia a Mezzanego e nel Chiavarese.
Uno tra i principali interpreti di questa varietà è **Piero Lugano**, titolare di **Bisson**, a Chiavari (Genova), che racconta: "Il primo approccio con quest'uva l'ho avuto circa 10 anni fa, il giorno in cui mi si presentò un anziano signore di nome Bacigalupo. Costui, all'epoca, era l'unico a coltivare un vigneto di *Cimixà* in purezza; mi volle incontrare per annunciare il suo interesse a vendermi l'uva dell'imminente raccolta della sua vigna. Proposta che io accettai.
Credetti subito in questa operazione, tanto che – dopo una prima vinificazione sperimentale – decisi di riprodurre per innesto il vitigno, gettando le basi della mia produzione attuale".

Di aspetto molto particolare, presenta pampini color terra di Siena.
Anche le foglie hanno tinte curiose, con sfumatura bluastre.
Il grappolo non è molto compatto: a volte spargolo, gli acini hanno media dimensione, con una buccia coriacea e resistente (adatta per le vendemmie tardive); piuttosto contenuta la resa in mosto. Ne scaturisce un nettare polposo, sapido, caldo di alcol ma fresco di acidità, armonico e persistente, dai profumi delicatamente aromatici di frutta, fiori gialli e macchia mediterranea.
Bisson ne produce due versioni in purezza: L'Antico e il **Golfo del Tigullio-Portofino Doc Çimixà Villa Fieschi**; quest'ultimo da un cru ubicato a Sestri Levante.
Entrambi sono affinati in acciaio sulle proprie fecce fini per 6-8 mesi, così da esaltare il loro carattere minerale, iodato e di pietra focaia, polposo e quasi materico, dai profumi ricchi e complessi.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484
L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

EGNEWS.IT (WEB)

www.ecostampa.it

Autoctoni si nasce chiude il tour

Oltre 60 le cantine partecipanti e i vitigni rappresentati da tutta Italia, per un evento all'insegna della ripresa. Da settembre 2021 a gennaio 2022 la biodiversità del vigneto italiano ha fatto tappa in cinque grandi città italiane, con il tour di Autoctono si nasce. di Go Wine: Roma, Torino, Genova, Bologna e Milano le città coinvolte, oltre 65 i vitigni autoctoni complessivamente valorizzati, 61 le cantine che hanno partecipato ad alcuni o a più eventi (in forma diretta e o in forma indiretta), provenienti da tutte le regioni italiane. Il tour è stato ideato da Go Wine oltre 10 anni fa per promuovere la ricchezza e varietà del patrimonio viticolo italiano, attraverso una vasta selezione di vitigni da diverse regioni del Bel Paese; valorizzando anche gli autoctoni rari e da scoprire, spesso legati ad un solo o a pochissimi viticoltori. Un gran numero di operatori del settore, giornalisti ed enoappassionati hanno avuto la possibilità di conoscere direttamente i produttori al banco d'assaggio, fra aziende storiche e realtà emergenti, per celebrare la cultura del vino italiano e il rapporto tra vino e territorio, tema caro alla community Go Wine. In enoteca circa 70 "etichette autoctone" per ogni appuntamento. Nonostante il periodo difficile per tutti, con tutte le precauzioni per permettere lo svolgimento delle serate in sicurezza (contingentamento degli ingressi, prenotazione, obbligo di Super Green Pass), si è potuto avvertire il desiderio di molti viticoltori di essere nuovamente presenti per raccontare in diretta i loro vini, ma anche l'entusiasmo degli enoappassionati e degli operatori del settore nel tornare a degustare e a condividere momenti di convivialità. Il tutto ha reso questo tour di Autoctono si nasce. particolarmente speciale: è emersa una positiva sensazione sulla vitalità del vino italiano, rappresentato da tante realtà regionali. Un'edizione, come la precedente, diversa, ma sicuramente positiva e nel segno di una progressiva ripresa degli eventi di incontro con vini e cantine. Ora Go Wine guarda avanti con fiducia, e ringrazia gli operatori, il pubblico e tutte le cantine per aver condiviso lo spirito di questa iniziativa, nonostante il difficile periodo Riportiamo l'elenco (in ordine alfabetico) di tutte le cantine partecipanti al tour di Alessandro di Camporeale - Camporeale (Pa); Antonelli San Marco - Montefalco (Pg); Batasiolo - La Morra (Cn); Benotti Rosavica - Priocca (Cn); Binè - Novi Ligure (Al); Cagnotto Marcello - Calosso (At); Ca' Lustra - Cinto Euganeo (Pd); Cantina del Mandrolisai - Sorgono (Nu); Cantina Ogliastra - Tortolì (Nu); Cantina Sociale di Quistello - Quistello (Mn); Cantina Sociale Gualtieri - Gualtieri (Re); Cantine Iannella - Torrecuso (Bn); Caruso e Minini - Marsala (Tp); Cascina Munesteu - Barbaresco (Cn); Cascina Castlèt - Costigliole d'Asti (At); Colle Ciocco - Montefalco (Pg); Consorzio Club del Buttafuoco Storico - Canneto Pavese (Pv); Contini - Cabras (Or); Marisa Cuomo - Furore (Sa); D'Angelo - Rionero in Vulture (Pz); De Tarczal - Isera (Tn); Di Majo Norante - Campomarino (Cb); Domanda - Calosso (At); Domus Hortae - Ortanova (Fg); Fiorini - Terre Roveresche (Pu); Firriato - Paceco (Tp); Fontanavecchia - Torrecuso (Bn); Fontecuore - San Giorgio Canavese (To); Fruscalzo - Dolegna del Collio (Go); Poderi Gianni Gagliardo - La Morra (Cn); Galassi Maria - Cesena (Fc); Gigante Adriano - Corno di Rosazzo (Ud); Il Feuduccio di S. Maria d'Orni - Orsogna (Ch); Il Roncal - Cividale del Friuli (Ud); La Bioca - Serralunga d'Alba (Cn); La Source - Saint Pierre (Ao); La Tordera - Vidor (Tv); La Tribuleira - Santo Stefano Belbo (Cn); Leone De Castris - Salice Salentino (Le); Le Strie - Teglio (So); Lunae Bosoni - Castelnuovo Magra (Sp); Mauro Vini - Dronero (Cn); Montalbera - Castagnole Monferrato (At); Montalbino - Montespertoli (Fi); Morelli Claudio - Fano (Pu); Mulassano Fratelli - Alba (Cn); Prediomagno - Grana (At); Podere Riosto - Pianoro (Bo); Quila - Neive (Cn); Rebollini - Borgoratto Mormorolo (Pv); Ricchi Stefanoni - Monzambano (Mn); Scubla - Premariacco (Ud); Stanig - Prepotto (Ud); Tenuta Cavalier Pepe - Sant'Angelo all'Esca (Av); Tenuta Sant'Antonio - Colognola ai Colli (Vr); Tenute Ferrari - Frascineto (Cs); Terre di Serrapetrona - Serrapetrona (Mc); Torre Fornello - Ziano Piacentino (Pc); Ventiventi - Medolla (Mo); Zaccagnini - Bolognano (Pe). L'Associazione Piccole Vigne del Piemonte con le cantine : Baldissero - Treiso (Cn); Ugo Balocco - San Marzano Oliveto (At); Ca ed Curen - Mango (Cn); Cascina delle Rocche di Moncucco - S. Stefano Belbo (Cn); Cascina Sant'Eufemia - Sinio (Cn); Pietro Cassina - Lessona (Bi); Chionetti - Dogliani (Cn); Luca Ferraris - Castagnole Monferrato (At); Diego Pressenda - Monforte d'Alba (Cn); Vicara - Treville (Al); Virna Borgogno - Barolo (Cn). Viti, Vignaioli in terre d'Irpinia Cantina del Barone - Cesinali (Av); Cantine dell'Angelo - Tufo (Av); Il Cancelliere - Montemarano (Av).

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

VINOSANO.COM

www.ecostampa.it

Concluso il tour di GoWine, Autoctono si nasce..

NOTIZIE

DA EMANUELA MEDI 31 GENNAIO 2022

Conoscere gli autoctoni significa valorizzare la biodiversità del vigneto italiano e lo stretto rapporto che lo lega al territorio.

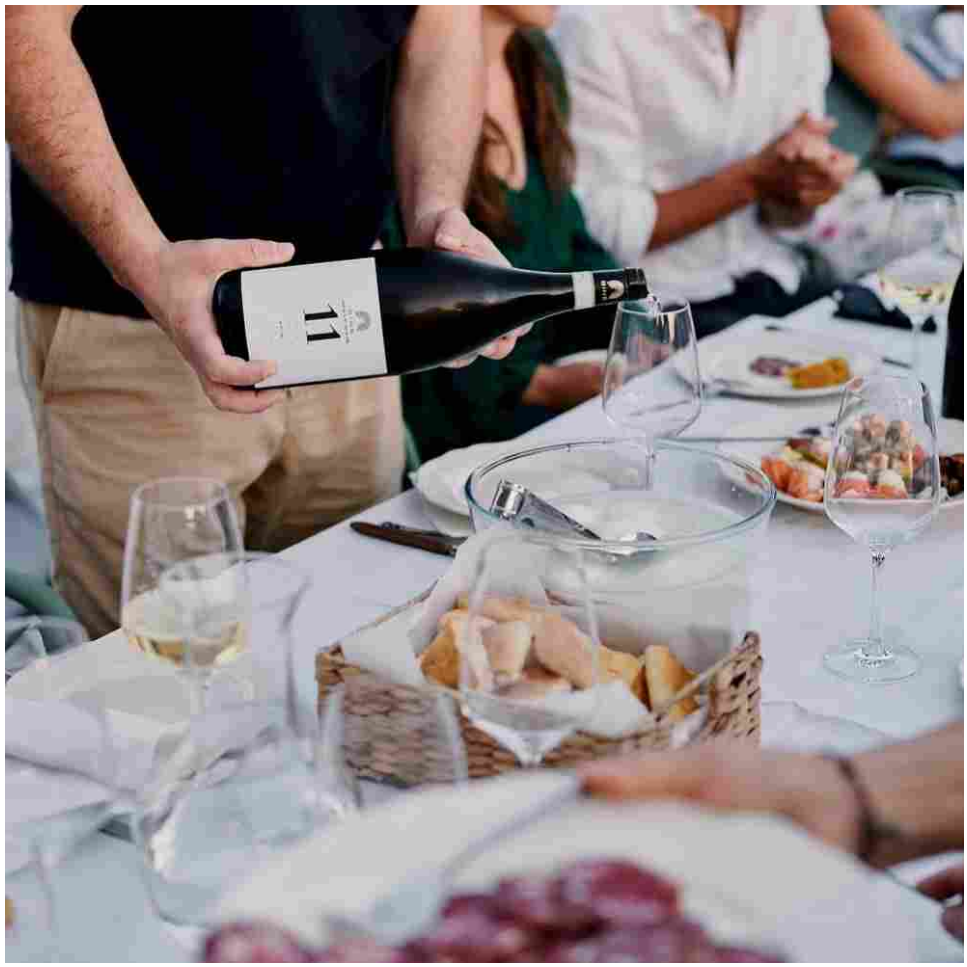
E' questo l'obiettivo del tour **Autoctono si nasce.. che GoWine** ha intrapreso da settembre 2021 a gennaio 2022 in cinque città : Roma, Torino, Genova, Bologna e Milano cui hanno partecipato 61 cantine provenienti da tutte le regioni(in varie forme diretta o indiretta) con oltre 65 i vitigni autoctoni complessivamente valorizzati. In enoteca circa 70 "etichette autoctone" per ogni appuntamento. Successo anche per questo appuntamento ideato da Go Wine ben 10 anni fa confermato dal gran numero di giornalisti e enoappassionati che hanno avuto la possibilità di conoscere direttamente al banco di assaggio i produttori di autoctoni rari da scoprire oltre ad aziende storiche . Interessante quanto emerso dal tour :**la vitalità del vino italiano**, rappresentato da tante realtà regionali non solo ma anche il desiderio di una progressiva ripresa degli eventi di incontro con vini e cantine.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

VINOSANO.COM

www.ecostampa.it



l'elenco (in ordine alfabetico) di tutte le cantine partecipanti al tour di

Autoctono si nasce 2021/2022:

Alessandro di Camporeale – Camporeale (Pa); **Antonelli San Marco –** Montefalco (Pg); **Batasiolo** – La Morra (Cn); **Benotti Rosavica** – Priocca (Cn); **Binè** – Novi Ligure (Al); **Cagnotto Marcello** – Calosso (At); **Ca' Lustra** – Cinto Euganeo (Pd); **Cantina del Mandrolisai** – Sorgono (Nu); **Cantina Ogliastra** – Tortoli (Nu); **Cantina Sociale di Quistello** – Quistello (Mn); **Cantina Sociale Gualtieri** – Gualtieri (Re); **Cantine Iannella** – Torrecuso (Bn); **Caruso e Minini** – Marsala (Tp); **Cascina Munesteu** – Barbaresco (Cn); **Cascina Castlèt –** Costigliole d'Asti (At); **Colle Ciocco** – Montefalco (Pg); **Consorzio Club del Buttafuoco Storico –** Canneto Pavese (Pv); **Contini** – Cabras (Or); **Marisa Cuomo –** Furore (Sa); **D'Angelo** – Rionero in Vulture (Pz); **De Tarczal** – Isera (Tn); **Di Majo Norante** – Campomarino (Cb); **Domanda** – Calosso (At); **Domus Hortae –** Ortanova (Fg); **Fiorini –** Terre Roveresche (Pu); **Firriato** – Paceco (Tp); **Fontanavecchia** – Torrecuso (Bn); **Fontecuore** – San Giorgio Canavese (To); **Fruscalzo** – Dolegna del Collio (Go); **Poderi Gianni Gagliardo** – La Morra (Cn); **Galassi Maria** – Cesena (Fc); **Gigante Adriano –** Corno di Rosazzo (Ud); **Il Feuduccio di S. Maria d'Orni** – Orsogna (Ch); **Il Roncal** – Cividale del Friuli (Ud); **La Bioca** – Serralunga d'Alba (Cn); **La Source –** Saint Pierre (Ao); **La Tordera –** Vidor (Tv); **La Tribuleira** – Santo Stefano Belbo (Cn); **Leone De Castris –** Salice Salentino (Le); **Le Strie** – Teglio (So); **Lunae Bosoni –** Castelnuovo Magra (Sp); **Mauro Vini** – Dronero (Cn); **Montalbera** – Castagnole Monferrato (At); **Montalbino** – Montespertoli (Fi); **Morelli Claudio** – Fano (Pu); **Mulassano Fratelli** – Alba (Cn); **Prediomagno** – Grana (At); **Podere Riosto** – Pianoro (Bo); **Quila** – Neive (Cn); **Rebollini** – Borgoratto Mormorolo (Pv); **Ricchi Stefanoni** – Monzambano (Mn); **Scubla** – Premariacco (Ud); **Stanig** – Prepotto (Ud); **Tenuta Cavalier Pepe** – Sant'Angelo all'Esca (Av); **Tenuta Sant'Antonio** – Colognola ai Colli (Vr); **Tenute Ferrari** – Frascineto (Cs); **Terre di Serrapetrona** – Serrapetrona (Mc); **Torre Fornello** – Ziano Piacentino (Pc); **Ventiventi** – Medolla (Mo); **Zaccagnini** – Bolognano (Pe).

L'Associazione Piccole Vigne del Piemonte ***con le cantine****:*

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

Baldissero – Treiso (Cn); **Ugo Balocco** – San Marzano Oliveto (At); **Ca ed Curen** – Mango (Cn); **Cascina delle Rocche di Moncucco –** S. Stefano Belbo (Cn); **Cascina Sant'Eufemia** – Sinio (Cn); **Pietro Cassina** – Lessona (Bi); **Chionetti** – Dogliani (Cn); **Luca Ferraris –** Castagnole Monferrato (At); **Diego Pressenda –** Monforte d'Alba (Cn); **Vicara** – Treville (Al); **Virna Borgogno** – Barolo (Cn).

Viti, Vignaioli in terre d'Irpinia

Cantina del Barone – Cesinali (Av); **Cantine dell'Angelo** – Tufo (Av); **Il Cancelliere** – Montemarano (Av).

SHARE 0 EMAIL

TAG DEGLI ARTICOLI

GOWINE

CONDIVIDI SUI SOCIAL NETWORK

SCRITTO DA EMANUELA MEDI

Emanuela Medi giornalista professionista, ha svolto la sua attività professionale in RAI presso le testate radiofoniche GR3 e GR1. Vice-Caporedattore della redazione tematica del GR1 "Le Scienze"- Direttore Livio Zanetti- ha curato la rubrica "La Medicina". Ha avuto numerosi incarichi come il coordinamento della prima Campagna Europea per la lotta ai tumori, affidatole dalla Commissione della Comunità Europea. Per il suo impegno nella divulgazione scientifica ha ottenuto numerosi riconoscimenti: Premio ASMI, Premio Ippocrate UNAMSI, premio prevenzione degli handicap della Presidenza della Repubblica. Nel 2014 ha scritto "Vivere frizzante" edito Diabasis. Un saggio sul rapporto vino e salute. Nello steso anno ha creato il sito "VINOSANO" con particolare attenzione agli aspetti scientifici e salutistici del vino. Nel 2016 ha conseguito il diploma di Sommelier presso la Fondazione Italiana Sommelier di Roma.. Attualmente segue il corso di Bibenda Executive Wine Master (BEM) della durata di due anni.

COME ORGANIZZARE AL MEGLIO UNA DEGUSTAZIONE PER I GIORNALISTI DEL VINO

Articoli che potrebbero interessarti

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

ONESTIGROUP
THE DISTRICT OF BEVERAGE

EVENTI FORMAZIONE & CULTURA PRODOTTI & BRANDS VINO

Autoctotono si nasce, oltre 60 cantine per l'evento conclusivo di Go Wine a Milano

30/01/2022 - 116 LETTURE

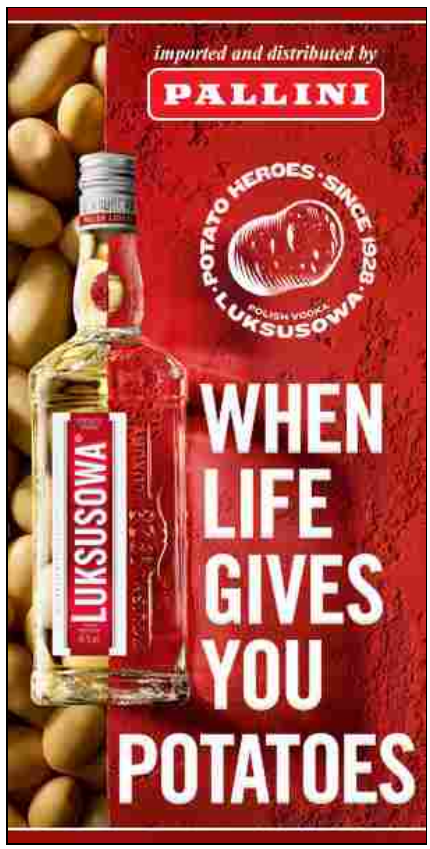
Share on Facebook Share on Twitter +

Oggi parlare del grande patrimonio dei vitigni autoctoni italiani sembra quasi scontato, ma non era così una decina di anni fa quando

Iscriviti alla newsletter!

inserisci la tua email

ISCRIVITI



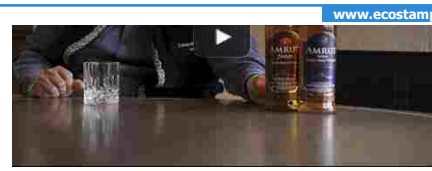
Whisky Indiano: abbiamo assaggiato Amrut con chi se ne intende

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

Go Wine ha ideato un tour per raccontare la ricchezza e varietà del patrimonio viticolo italiano, con una vasta selezione di vitigni da diverse regioni del nostro paese. **"Autoctono si nasce",** questo il titolo del grande evento che ha chiuso a Milano qualche giorno fa la quinta e ultima tappa di un tour che da settembre 2021 a gennaio 2022 ha visto presente la biodiversità del vigneto italiano in cinque grandi città italiane. Roma, Torino, Genova, Bologna e appunto Milano, per valorizzare gli autoctoni rari e da scoprire, spesso legati ad un solo o a pochissimi viticoltori. Oltre 65 vitigni autoctoni complessivamente valorizzati, 61 le cantine che hanno partecipato in varie forme e anche in più di una serata, provenienti da tutte le regioni italiane.

Tanti gli operatori del settore, giornalisti ed eno-appassionati che hanno avuto la possibilità di conoscere direttamente i produttori al banco d'assaggio, fra aziende storiche e realtà emergenti, per celebrare la cultura del vino italiano e il rapporto tra vino e territorio, uno dei temi caldi della community Go Wine. In enoteca circa 70 "etichette autoctone" per ogni appuntamento, eventi che sono andati in scena con tutte le precauzioni per permettere lo svolgimento in sicurezza. Non è mancata la voglia di tanti viticoltori di ritornare in presenza per raccontare in diretta i loro vini, insieme all'entusiasmo dei wine lovers per degustare dal vivo e condividere momenti di convivialità. Un mix che ha reso il tour Autoctono si nasce... particolarmente speciale, con la sensazione di una vitalità del vino italiano, rappresentato da tante realtà regionali. Un'edizione diversa, ma sicuramente positiva e nel segno di una progressiva ripresa degli eventi di incontro con vini e cantine. Go Wine guarda al futuro con fiducia nonostante il periodo non certo semplice, ringraziando gli



altri video su beverfood.com Channel

Articoli più letti
Vino

Dal 4 al 7 Marzo a Carrara ritorna Tirreno C.T. il grande appuntamento dell'ospitalità

Il mercato del vino in Italia vale 14,2 Mld €: in crescita l'e-commerce che pesa già per il 4%

Maia Wine, dagli NFT a un avatar per lanciare nel Metaverso il vino del futuro

L'addio a Silvia Maestrelli, pioniera della viticoltura sull'Etna con Tenuta di Fessina

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

operatori, il pubblico e tutte le cantine per aver condiviso lo spirito di questa iniziativa.

Elenco cantine partecipanti al tour di Autoctono si nasce 2021/2022:

Alessandro di Camporeale – Camporeale (Pa); Antonelli San Marco – Montefalco (Pg); Batasiolo – La Morra (Cn); Benotti Rosavica – Priocca (Cn); Binè – Novi Ligure (Al); Cagnotto Marcello – Calosso (At); Ca' Lustra – Cinto Euganeo (Pd); Cantina del Mandrolisai – Sorgono (Nu); Cantina Ogliastra – Tortolì (Nu); Cantina Sociale di Quistello – Quistello (Mn); Cantina Sociale Gualtieri – Gualtieri (Re); Cantine Iannella – Torrecuso (Bn); Caruso e Minini – Marsala (Tp); Cascina Munesteu – Barbaresco (Cn); Cascina Castlèt – Costigliole d'Asti (At); Colle Ciocco – Montefalco (Pg); Consorzio Club del Buttafuoco Storico – Canneto Pavese (Pv); Contini – Cabras (Or); Marisa Cuomo – Furore (Sa); D'Angelo – Rionero in Vulture (Pz); De Tarczal – Isera (Tn); Di Majo Norante – Campomarino (Cb); Domanda – Calosso (At); Domus Hortae – Ortanova (Fg); Fiorini – Terre Roveresche (Pu); Firriato – Paceco (Tp); Fontanavecchia – Torrecuso (Bn); Fontecuore – San Giorgio Canavese (To); Fruscalzo – Dolegna del Collio (Go); Poderi Gianni Gagliardo – La Morra (Cn); Galassi Maria – Cesena (Fc); Gigante Adriano – Corno di Rosazzo (Ud); Il Feudu
Cividale del Fri
– Saint Pierre (

Vision of super per Mood: bollicine sempre più di moda, co-branding Mood Wines e Vision of Super

Podere Casanova Wine Art Shop, a Montepulciano una nuova apertura tra vino e arte

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Stefano Belbo (
– Teglio (So); L
Dronero (Cn); I
– Montespertol
– Alba (Cn); P
(Bo); Quila – N
Ricchi Stefano
Stanig – Prepo
(Av); Tenuta Sant'Antonio – Colognola ai Colli (Vr); Tenute Ferrari – Frascineto (Cs); Terre di Serrapetrona – Serrapetrona (Mc); Torre Fornello – Ziano Piacentino (Pc); Ventiventi – Medolla (Mo); Zaccagnini – Bolognano (Pe); L'Associazione Piccole Vigne del Piemonte con le cantine: Baldissero – Treiso (Cn); Ugo Balocco – San Marzano Oliveto (At); Ca ed Curen – Mango (Cn); Cascina delle Rocche di Moncucco – S. Stefano Belbo (Cn); Cascina Sant'Eufemia – Sinio (Cn); Pietro Cassina – Lessona (Bi); Chionetti – Dogliani (Cn); Luca Ferraris – Castagnole Monferrato (At); Diego Pressenda – Monforte d'Alba (Cn); Vicara – Treville (Al); Virna Borgogno – Barolo (Cn). Viti, Vignaioli in terre d'Irpinia Cantina del Barone – Cesinali (Av); Cantine dell'Angelo – Tufo (Av); Il Cancelliere – Montemarano (Av)

Per continuare disattiva l'AD Block

La pubblicità è fondamentale per il nostro sostentamento e ci permette di mantenere gratuiti i contenuti del nostro sito.

Una volta disattivato l'AD Block se vedi ancora questo messaggio **ricarica la pagina**

INFO www.gowinet.it

Tu cosa ne pensi? Scrivi un commento (0)

AUTOCTONO SI NASCE | GO WINE | MILANO | VINO ITALIANO | VITIGNI AUTOCTONI

Resta sempre aggiornato! Iscriviti alla Newsletter

inserisci la tua email per iscriverti alla newsletter ISCRIVITI

Accetto la privacy policy / il trattamento dei miei dati*

ARTICOLI COLLEGATI

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

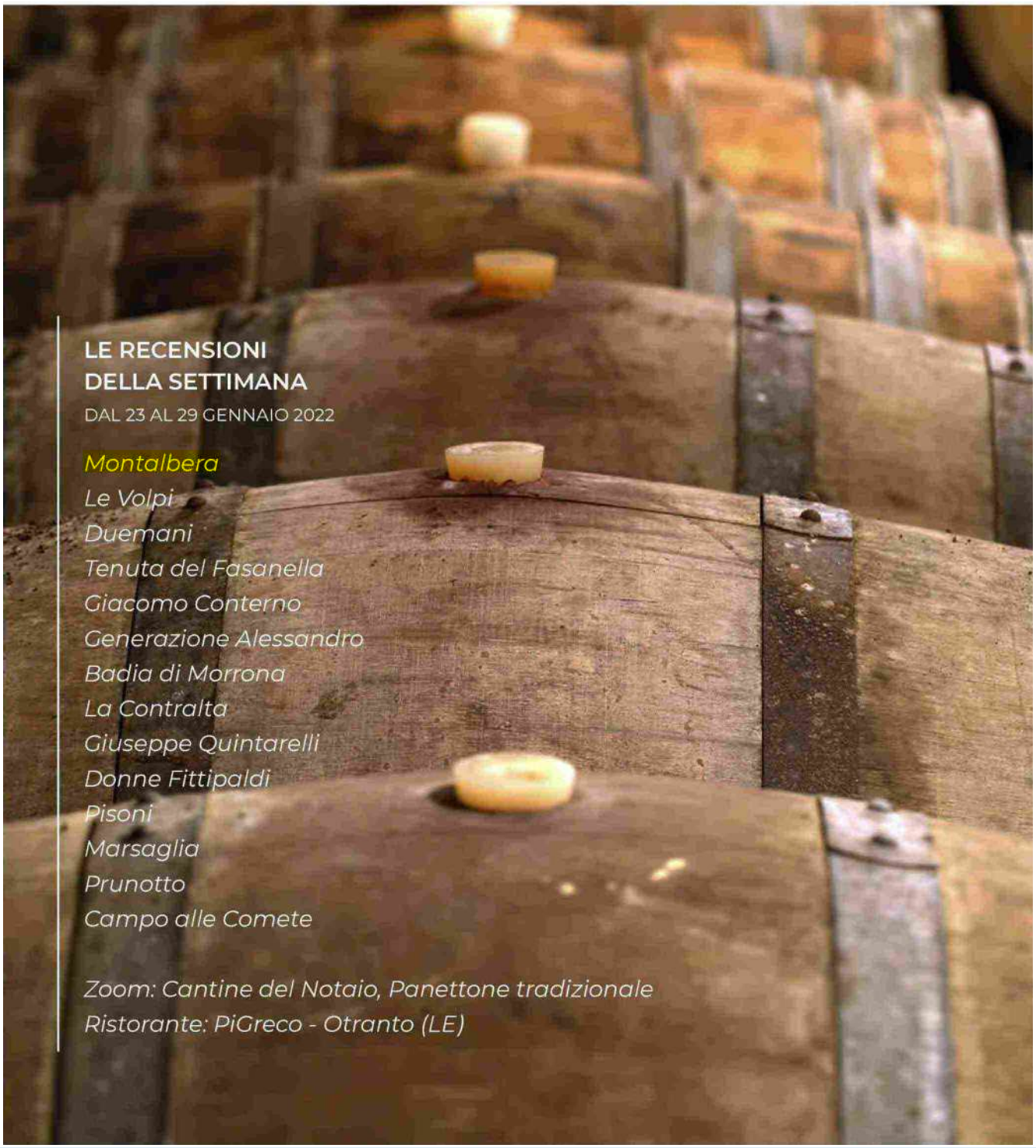
N. 190

DAL 23 AL 29 GENNAIO 2022

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 190 - Dal 23 al 29 Gennaio 2022 - Tiratura: 12.000 enonauti, opinion leader e professionisti del vino
ivini@winenews.it - www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

I VINI DI WINENEWS

MONTALBERA

Doc Piemonte Viognier Calypsos

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Viognier
Bottiglie prodotte: 15.000
Prezzo allo scaffale: € 10,00
Azienda: Montalbera
Proprietà: famiglia Enrico Riccardo Morando
Enologo: Nino Falcone

L'azienda di Franco Morando e famiglia, realtà produttiva che dalla metà degli anni Ottanta è stata protagonista di un dinamismo accentuato nell'areale del Monferrato, ha ormai conquistato il primo posto tra le cantine di Castagnole, dall'alto dei suoi 110 ettari di vigneto, da cui si ricavano 550.000 bottiglie. A svolgere il ruolo di protagonista nelle scelte enologiche aziendali il Ruché, vitigno locale che a Montalbera trova probabilmente il suo luogo d'elezione più acclamato, accanto ad un'altra varietà spiccatamente territoriale come il Grignolino. Dietro a questa scelta senza compromessi un tocco di modernità e innovazione nel percorso che conduce alla bottiglia e, naturalmente, attenzione particolare alla cura del vigneto. Ma l'azienda, che conserva nella Tenuta di Castiglione Tinella la sua origine e il ricordo del fondatore Enrico Riccardo, non disdegna neppure mirati sconfinamenti con etichette, ottenute da vitigni internazionali. Ecco allora il Calypsos 2020, Viognier in purezza, maturato esclusivamente in acciaio, all'insegna della fragranza. Nel bicchiere è giallo paglierino, brillante, e al naso i profumi sono quelli dei fiori di campo e della frutta bianca, pera e pesca su tutti. In bocca vincono la sapidità e l'immediata piacevolezza di beva, per un vino che nella sua semplicità sa essere anche articolato e persistente, fino ad un finale di nuovo sui frutti bianchi.

LE VOLPI

Doc Colli Euganei Cabernet Sauvignon 8 Mesi

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Bottiglie prodotte: 6.700
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: Le Volpi Società Agricola
Proprietà: famiglia Rossi Luciani
Enologo: Luciano Vettori, Filippo Bovo

Se Moscato Fiori d'Arancio, Merlot in purezza e i tagli bordolesi del Rosso dei Colli Euganei sono i vini bandiera della tenuta Le Volpi, 8 Mesi rappresenta il volto più snello e fruttato dell'azienda di Baone (PD) sui Colli Euganei orientali. Nel 2007 viene acquistata da Luigi Rossi Luciani, che recupera cantina, terreni vitati, uliveti e casale, oggi trasformato in agriturismo con 14 stanze e piscina sui vigneti biologici (i vini sono anche certificati vegan). La tenuta si amplia nel 2017, con l'acquisto dell'attigua Monte Fasolo, che porta la proprietà a un totale di 200 ettari di cui 95 a vigna. Tra le varietà coltivate, principalmente quelle che rientrano nelle denominazioni dei Colli Euganei, come Moscato Giallo, Merlot, Cabernet Sauvignon e Franc, Garganega, Pinella, Glera, Incrocio Manzoni, Chardonnay, Pinot Bianco e Carménère (quest'ultimo al centro di un progetto aziendale di rilancio). Da un blend di Cabernet Sauvignon e Franc, allevati su suoli di origine vulcanica, viene prodotto 8 Mesi che, dopo una macerazione di circa 15 giorni, sosta sulle fecce fini in acciaio per 8 mesi con frequenti battonage. Un vino fresco e dall'anima fruttata. Rosso rubino lucente, con aromi intensi di ciliegia matura e polposa, accenni di foglia di pomodoro e una lieve sfumatura di paprika. Al palato è morbido e dalla freschezza asprigna, con un tannino che accompagna il sorso verso un finale asciutto.

(Giambattista Marchetto)

DUEMANI

Costa Toscana Igt Merlot e Cabernet Franc Altrovino

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Merlot, Cabernet Franc
Bottiglie prodotte: 12.000
Prezzo allo scaffale: € 45,00
Azienda: Azienda Vitivinicola Duemani
Proprietà: Elena Celli, Luca d'Attoma
Enologo: Luca d'Attoma

Il rosso Altrovino è ottenuto da un uvaggio paritario di Cabernet Franc e Merlot, varietà provenienti da vigneti allevati a guyot con densità di 8.400 ceppi ad ettaro e di età superiore ai 15 anni. In vigna, non si ricorre all'utilizzo di alcuna sostanza chimica o di sintesi, abbracciando la biodinamica steineriana e aiutandosi solo con rame, zolfo e preparati naturali. In cantina si prosegue con una fermentazione alcolica spontanea innescata da lieviti indigeni ed effettuata separatamente per ciascuna varietà, con una parte del Cabernet Franc fermentato in anfore di terracotta. A completare il quadro, quando il vino viene assemblato, si procede ad un affinamento di 8 mesi in tini troncoconici di rovere. Il vino viene poi imbottigliato senza chiarifiche o filtrazioni. La versione 2018 propone uno spettro olfattivo di piccoli frutti rossi, ciliegia matura e macchia mediterranea con qualche rimando terroso e balsamico. In bocca, il sorso è agile e vitale, continuo e goloso, dal finale ancora fruttato e dai tocchi quasi iodati. Sono 12 gli ettari, di questa realtà produttiva del pisano, siamo a Riparbella non lontani dalla costa. Un areale che guarda al blasone della vicina Bolgheri, offrendo alcuni accenti non privi di originalità. Duemani produce 50.000 bottiglie, di chiara impronta rossista e all'insegna dei vitigni internazionali, Alicante, Grenache, Syrah, Merlot e, soprattutto, Cabernet Franc.

(are)

TENUTA DEL FASANELLA

Paestum Igp Rosso Alburno

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Aglianicone
Bottiglie prodotte: 1.316
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Tenute del Fasanella
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Alessandro Leoni

Questa è una storia di cooperativa viticola al Sud, in particolare del Salernitano. L'area è quella del Parco Nazionale del Cilento Vallo di Diano e Alburni, dove questa realtà è nata nel 2003 da una idea di Michele Clavelli che, già sindaco del comune di Sant'Angelo a Fasanella, volle creare un'attività che desse nuova linfa al paese. Riesce a mettere assieme 40 soci che oggi si occupano di 9 ettari in conduzione biologica, tutti coltivati con uve autoctone: Fiano, Primitivo, Aglianico ed Aglianicone. Parliamo di una piccola comunità montana che vive ai piedi degli Alburni, a circa 500 metri di altezza e dove anche i vigneti godono di questo "isolamento" e della lontananza da pratiche agricole intensive. Una viticoltura, quindi, naturalmente biologica e che ha scelto la strada dei zero solfiti aggiunti. Tra le etichette proposte colpisce l'Alburno, fatto con Aglianicone, uva piuttosto rara - circa 40 ettari in tutto - e che trova proprio nella zona degli Alburni la sua casa prediletta. Non cercate parentele con l'Aglianico, perché non ce ne sono. Piuttosto un vicino parente è il Ciliegiolo e lo si capisce anche guardandolo e assaggiandolo: ha un colore intenso quasi violaceo, piuttosto denso; al naso prevale il frutto - mora, ciliegia, gelso - mentre in bocca piace per la golosità del sorso, fresco e speziato al contempo. Bocca piena, dal gran frutto, ma senza essere eccessivamente morbida.

(Francesca Ciancio)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

www.ecostampa.it

I VINI DI WINENEWS

Associazione Italiana Sommelier

one foodstep beyond

FRIULI VENEZIA GIULIA
www.taste.fvg.it

GIACOMO CONTERNO

Doc Barbera d'Alba Vigna Ceretta

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Barbera
Bottiglie prodotte: 4.000
Prezzo allo scaffale: € 65,00
Azienda: Conterno Giacomo Azienda Vitivinicola
Proprietà: Roberto Conterno
Enologo: Donato Lanati

Ormai diventata una vera e propria icona dello scenario enoico mondiale, raggiungendo perfino i vertici delle quotazioni dei borgognoni più acclamati, la cantina con sede a Monforte d'Alba sta per raggiungere il traguardo del secolo imposto da quel 1924, quando Giacomo Conterno si inventò proprio il Monfortino. Il figlio Giovanni compie un altro passo decisivo nel 1974, acquistando il vigneto Francia, che diverrà l'unico appezzamento "fornitore" delle uve del celebrato capolavoro, il "Barolo più Barolo di tutti", verrebbe da dire. Poi Roberto Conterno, figlio di Giovanni e continuatore di un percorso a dir poco sfavillante, oltre dieci anni fa "conquista" il Cru Cerretta, altro luogo d'elezione, e successivamente, ma siamo alla storia di oggi, la vigna Arione, in Serralunga d'Alba, a cui seguirà nel 2018 l'operazione "targata" Gattinara, cioè l'acquisizione di Cantine Nervi. Una storia con il Nebbiolo protagonista assoluto, ma che, anche quando si tratta di altro, in questo caso la Barbera, conferma risultati decisamente analoghi. Nel bicchiere la Barbera d'Alba Vigna Ceretta 2019 appare di un bel rosso rubino brillante. Il naso è ampio e sfaccettato e rimanda ai frutti di bosco, alla viola, alla ciliegia e alla pietra focaia, con tocchi di spezie e erbe aromatiche. Il sorso è ampio e fruttato, marcato da un contrappunto tannico articolato e fine, che continua nel lungo e fresco finale.

(are)

GENERAZIONE ALESSANDRO

Doc Etna Rosso Croceferro

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Nerello Mascalese
Bottiglie prodotte: 6.500
Prezzo allo scaffale: € 19,00
Azienda: Generazione Alessandro Società Agricola
Proprietà: famiglia Alessandro
Enologo: Benedetto Alessandro

Ho avvicinato Croceferro "al buio", senza conoscere Generazione Alessandro, volutamente, senza prima cercare alcuna informazione, e mi ha conquistato. Certo la predisposizione era positiva come lo è nel mood attuale verso i vini dell'Etna e, per quanto mi riguarda, verso il Nerello Mascalese e le etichette modernamente asciutte. Niente stemmi e richiami alla storia per un'azienda giovane condotta da giovani, che la storia l'ha cercata in un territorio dalla vocazionalità millenaria, quello dell'Etna, rinnovando il "bagaglio enoico" della famiglia Alessandro radicato nell'azienda di Camporeale (Palermo) da quattro generazioni. Un progetto sull'Etna, tre cugini, due con lo stesso nome - Benedetto, Anna e Benedetto - e 10 ettari sul versante nord-est del vulcano messi insieme acquistando vari appezzamenti a partire dal 2016. Croceferro proviene dal vigneto di Contrada Piano Filici, 640 slm, sabbie vulcaniche, silice rossa e bella esposizione. Condizioni perfette per produrre un Nerello Mascalese identitario elegante e complesso. Il colore è quello atteso, rubino chiaro. Il naso ha uno spettro molto ampio: dalle note floreali, rosa canina in evidenza, e frutate asprigne e dolci, e di delicato tabacco in chiusura. Eleganza che si rinnova nel sorso, in equilibrio tra il velluto dei tannini levigati dal legno e la freschezza che lo fa nevrile, in cui tornano frutti rossi e melograno.

(Clementina Palese)

BADIA DI MORRONA

Doc Terre di Pisa Sangiovese Vigna Alta

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 8.000
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Società Agricola Fondiaria Ligure Toscana
Proprietà: Filippo Gaslini Alberti
Enologo: Giorgio Marone, Adolfo Benvenuti

Sangiovese in purezza affinato in legno grande, il Vigna Alta 2017 propone un ampio spettro olfattivo, caratterizzato da ricordi di ciliegia e amarena mature, sottobosco, spezie e note affumicate. Sapido e sanguigno il sorso, fragrante e ben verticalizzato da una buona acidità, in sintonia con un frutto succoso e tannini ben articolati, che corrono fino ad un finale ancora fruttato e caratterizzato da una bella nota agrumata. Una antica Badia, di epoca medioevale e che dà il nome a questa azienda pisana, domina i vigneti di proprietà della famiglia Gaslini Alberti dal 1939. 110 sono gli ettari coltivati a vigneto, ad altezza variabile tra 150 e i 300 metri sul livello del mare, per una produzione complessiva di 500.000 bottiglie. Oggi, a condurre questa realtà estesa in totale su 600 ettari tra Pisa e Volterra, in località Terricciola, è Filippo Gaslini Alberti che, specie nel recente passato, ha saputo imprimere alle sue etichette uno scatto in più sul piano della costanza qualitativa e della personalità. I vini sono in possesso di una cifra stilistica ben leggibile, in cui le spiccate acidità vengono lasciate esprimersi senza rincorrere a facili addomesticamenti e l'uso del rovere è misurato e senza eccessi. Il risultato è una gamma di vini solida, in cui le risposte positive non mancano ad ogni livello e non solo sulle punte, sia sulle etichette a denominazione che a su quelle ad Igt.

(are)

LA CONTRALTA

Isola dei Nuraghi Igt Vermentino Al Sol Brilla

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Vermentino
Bottiglie prodotte: 3.300
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: La Contralta Azienda Agricola
Proprietà: Nicola Dettori, Roberto Gariup
Enologo: Roberto Gariup

La Contralta è una piccola spiaggia del mare della Sardegna nord-orientale da cui ha preso il nome una cantina nata nel 2019 con la volontà di valorizzare i vitigni autoctoni: Carignano, Cannonau e Vermentino. Dall'uva a bacca bianca tipica della Gallura l'azienda produce anche un orange wine, Al sol brilla. Il nome, come per altre bottiglie di questa giovane realtà viti-vinicola, proviene da un verso di Umberto Saba ed è un omaggio al Friuli, terra d'origine dell'enologo e amministratore delegato Roberto Gariup. La poesia è "Confine": Un passero/della casa di faccia/sulla gronda/posa un attimo, al sol brilla, ritorna/al cielo azzurro che gli è sopra./O lui/tra i beati beato!". Al sol della Gallura brillano le uve delle vigne di Enas, alle porte di Olbia, coltivate secondo i principi dell'agricoltura biologica e raccolte a mano, solo al mattino, nella seconda decade di settembre. Dopo la pigiatura il mosto fermenta a contatto con le bucce per 15 giorni a 20 gradi. A fermentazione alcolica ultimata, il vino separato dalle bucce affina in legno per 12 mesi e per otto mesi in acciaio, per riposare ancora un mese in bottiglia, prima di essere messo in commercio. Il risultato è un orange wine di lunga persistenza, dal colore ambrato con riflessi ramati e sentori di fiori gialli secchi, albicocca candita, speziatura fine, leggero sentore burroso e una nota di cipria. In bocca ha una leggera nota tannica.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

I VINI DI WINENEWS

GIUSEPPE QUINTARELLI

Doc Valpolicella Classico Superiore

Vendemmia: 2014
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Cabernet, Nebbiolo, Croatina, Sangiovese
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 90,00
Azienda: Azienda Agr. Quintarelli Giuseppe
Proprietà: Fiorenza Quintarelli
Enologo: staff tecnico aziendale

In ogni areale produttivo che si rispetti e che ambisca a segnare significativamente la storia del vino, esiste sempre una cantina che riesce a sintetizzare la trazione produttiva con il tempo che passa, senza però fare alcun passo indietro. Sono quelle realtà che riescono a proiettare i propri vini al di là dello spazio soggettivo della critica, positiva o negativa che sia, collocandoli invece in quella ristretta quanto fondamentale dimensione oggettiva, che possiamo definire "classica". In Valpolicella, secondo noi, questa missione e questo traguardo lo ha raggiunto l'azienda di via Cerè a Negrar, che porta fieramente ancora il nome del proprio fondatore: Giuseppe Quintarelli. Benché l'attività enologica della famiglia Quintarelli si registri fin dagli inizi del secolo XX, è Giuseppe Quintarelli, che negli anni Cinquanta, dà l'impronta decisiva a questa realtà. Oggi sono i nipoti di Giuseppe, Francesco e Lorenzo con la madre Fiorenza, a condurre i 10 ettari a vigneto per una produzione di 60.000 bottiglie, attraversando una storia in cui, a metà degli anni Ottanta, i vini a marchio Quintarelli, hanno saputo eccellere anche confrontandosi con i vitigni internazionali, con l'Alzero a rappresentare un modello, ancora insuperato. Il Valpolicella Classico Superiore 2014 profuma di frutti rossi in confettura, erbe officiali e tocchi di grafite e pietra focaia. Succoso e agile il sorso, dal finale balsamico e fruttato.

(are)

DONNE FITTIPALDI

Doc Bolgheri Rosso Magnetic

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Cabernet Franc
Bottiglie prodotte: 1.200
Prezzo allo scaffale: € 17,50
Azienda: Azienda Agricola Donne Fittipaldi
Proprietà: famiglia Fittipaldi Menarini
Enologo: Emiliano Falsini

Dalla creatività di Donne Fittipaldi e dai suoli argillosi di vigna del Bruciato a Bolgheri nasce Magnetic, una nuova etichetta che debutta con l'annata 2019 in sole 1.200 bottiglie. L'idea di Maria Fittipaldi Menarini, sostenuta dalle figlie Valentina, Carlotta, Giulia e Serena, è quella di produrre un vino elegante e di carattere che racchiuda in sé, in modo autentico, l'amore verso il territorio, sapendo emozionare. Per realizzare questo vino sono state scelte solo uve Cabernet Franc dalla più vecchia delle parcelle del vigneto storico sito sulla Via Bolgherese, con una raccolta manuale, una fermentazione in acciaio, condotta da lieviti autoctoni, e poi un affinamento di 12 mesi in anfore di cocciopesto e di 6 mesi in bottiglia, prima dell'immissione sul mercato. Rosso rubino tendente al granato, questo vino conquista subito per l'elegante e piacevole intensità al naso a cui si rivelano progressivamente sentori di frutti rossi, cassis, mora, peperone dolce ma anche pepe nero, cuoio, sottobosco, macchia mediterranea e note eteree. La piacevolezza percepita al naso trova conferma al palato, con un ingresso sorprendente, fresco e al tempo stesso potente, con un tannino di razza ed una grande complessità in cui le note fruttate ben si bilanciano con quelle speziate. Finale elegante, lungo, con una piacevole nota di liquirizia. Etichetta perfetta da abbinare a formaggi, salumi e piatti a base di carne.

(Paolo Lauria)

PISONI

Doc Trento Pinot Bianco Extra Brut

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Pinot Bianco
Bottiglie prodotte: 4.000
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Società Distilleria F.lli Pisoni
Proprietà: famiglia Pisoni
Enologo: Andrea Pisoni

Il Pinot Bianco Extra Brut 2018, 27 mesi sui lieviti, possiede aromi delicati di sambuco e tiglio, a cui si aggiungono frutta a polpa bianca matura, agrumi e un tocco di pietra focaia. Fine e persistente il perlage, che accompagna un sorso slanciato e appena sapido, fragrante e incisivo, fino al lungo ed appagante il finale. La distilleria Pisoni ha origini assai antiche che la collocano in attività già nella seconda metà dell'800. Dopo varie vicissitudini, l'azienda ha il suo rilancio definitivo negli anni '60 del secolo scorso, grazie al lavoro dei fratelli Gino, Arrigo e Vittorio Pisoni. All'inizio del Nuovo Millennio la distilleria Pisoni, ha assunto l'assetto attuale con Elio e Giuliano, figli di Arrigo, assieme ai due figli di Vittorio, Andrea e Francesco, a prendere in mano le redini dell'azienda, imprimendo un corso più moderno ed efficace alla loro impresa familiare e intensificando l'attività di cantina produttrice di Trentodoc, tipologia in forte espansione proprio in quel periodo. L'azienda con sede a Pergolese è stata, peraltro, a metà degli anni '80, tra i produttori che hanno fondato l'allora Istituto Trento Doc, e cioè il primo nucleo spumantistico della Regione. A testimonianza dell'attenzione verso il Metodo Classico nella produzione Pisoni, per esempio, il periodo di maturazione delle loro etichette che varia da un minimo di 24 mesi, a 80-90 mesi per la Riserva.

(are)

MARSAGLIA

Doc Barbera d'Alba Superiore Castellinaldo

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Barbera
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: Marsaglia Società Agricola
Proprietà: Monica e Enrico Marsaglia
Enologo: Gianfranco Cordero

L'uva cresce in una piccola vigna molto vecchia, meno di un ettaro piantato oltre 80 anni fa, a 350 metri s.l.m.: l'hanno sempre chiamata la vigna San Cristoforo. L'avevano piantata Anna e Giovanni Marsaglia negli Anni '40. Emilio non era ancora nato e oggi ha già lasciato le redini dell'azienda ai figli Monica ed Enrico. Siamo a Castellinaldo, paese del Roero che dà il nome a una sottozona della Barbera d'Alba doc. Il via libera è arrivato in estate, ma il progetto parte nel 1992 con l'Associazione Vignaioli di Castellinaldo: «Abbiamo iniziato a produrre questa Barbera negli Anni '90, non era ancora Castellinaldo - ricordano i Marsaglia che conducono 16 ettari vitati, dieci a Castellinaldo, gli altri tra Guarene e Castagnito - ma da subito abbiamo creduto all'importanza di scommettere su un disciplinare. All'inizio eravamo pochi, cinque o sei produttori, oggi c'è un bel gruppo che ha voglia di crescere». Raccolgono neanche 60 quintali di uva a ettaro (il disciplinare ne prevede 90). Va in bottiglia dopo 18 mesi di barrique. In etichetta, si rievoca il vecchio castello con accanto le due torri che oggi non ci sono più, crollate insieme al secondo castello del paese in un terremoto dell'800. È una Barbera di carattere, che sprigiona i suoi sentori di frutti rossi e, con gli anni, di spezie. Mamma Marina, donna del vino e ottima cuoca, la consiglia con le carni rosse, arrosto o brasato, ma anche con i formaggi stagionati.

(Fiammetta Mussio)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

I VINI DI WINENEWS

PRUNOTTO

Docg Barolo Bussia

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 30.000
Prezzo allo scaffale: € 63,00
Azienda: Società Agricola Prunotto
Proprietà: famiglia Antinori
Enologo: Gianluca Torrengo

Il Barolo Bussia 2017 di Prunotto possiede profumi floreali e di erbe aromatiche a cui si aggiungono i più tipici ricordi di liquirizia e sottobosco, che insieme ad un fruttato rigoglioso, tornano coerentemente nello sviluppo gustativo, contraddistinto da struttura tannica compatta e finale lungo e balsamico. Prunotto è il marchio di una cantina dalla lunga storia langarola. Fondata da Alfredo Prunotto nel 1922, fu ceduta a Beppe e Tino Colla, affiancati da Carlo Filiberti nel 1956. Assume l'attuale assetto proprietario nel 1989, quando la griffe toscana Antinori l'acquista. Fino al 1994, occupandosi della sola distribuzione dei vini e poi, con il ritiro dall'attività dei fratelli Colla, anche della conduzione tecnica. Quest'ultimo passo ha spostato l'impostazione stilistica dei vini aziendali verso connotazioni tendenzialmente più moderne. Oggi, la cantina, divisa tra lo stabilimento di Alba, dove convergono le uve provenienti dalle varie denominazioni, e la suggestiva cascina di Monforte d'Alba, dove si accolgono i visitatori, produce 800.000 bottiglie e conta su 55 ettari a vigneto nei territori di Langa e Monferrato, comprensivi di singoli Cru di proprietà, tra i quali: Bric Turot (da cui è ottenuto il Barbaresco omonimo), Costamiòle (per la Barbera di Nizza), Bricco Colma (dove è allevata la varietà Albarossa, incrocio tra Nebbiolo e Barbera) e, appunto, Bussia (per il Barolo).

(are)

CAMPO ALLE COMETE

Doc Bolgheri Superiore Campo alle Comete

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot
Bottiglie prodotte: 14.000
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Feudi Toscana Società Agricola
Proprietà: Feudi di San Gregorio
Enologo: Stefano di Blasio

Il Bolgheri Superiore 2016 di Campo alle Comete è nitido: ha naso floreale che rimanda alla rosa, poi visciola, mirtilli, ginepro, erbe aromatiche, tabacco e alcune note boisè. Concentrata e di spessore la bocca, che si sviluppa tra tannini fitti e frutto rotondo e maturo, fino ad un piacevolissimo finale alleggerito da una ficcante nota sapida. Si potrebbe rappresentare come un passo quasi obbligatorio quello compiuto in Toscana recentemente (2016) da Feudi di San Gregorio, l'azienda di proprietà della famiglia Capaldo, ormai non solo realtà di riferimento irpina, ma Gruppo vitivinicolo a proiezione nazionale (in Basilicata, in Puglia, in Friuli, sull'Etna e nel Cilento, oltre che, evidentemente in Irpinia). Un passo significativo anche per il fatto di essere stato compiuto in una zona che sembra ormai costantemente baciata dal successo e che ospita alcune delle firme più importanti dello scenario enoico del Bel Paese. Campo alle Comete (il nome deriva da un antico toponimo locale) conta su 15 ettari di vigneto ai piedi di Castagneto Carducci, allevati con le classiche varietà internazionali trasferite con successo nella zona: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot, ma anche con Syrah e Vermentino. In punta di piedi l'entrata nel "regno di Bolgheri" dell'azienda con base a Sorbo Serpico, ma contraddistinta da una cifra stilistica già in sintonia con la produzione dell'areale.

(are)

ZOOM

CANTINE DEL NOTAIO, PANETTONE TRADIZIONALE

VIA ROMA, 159 - RIONERO DEL VULTURE (PO)
Tel: +39 0972 723689
Sito Web: cantinedelnotaio.it

Anche quest'anno, tra i panettoni più buoni offerti nelle festività di fine anno, c'è quello Tradizionale firmato da una delle aziende più importanti della Basilicata, Cantine del Notaio. Si tratta di un panettone classico, rigorosamente di territorio e artigianale, realizzato dalla pasticceria Calciano di Tricarico, in provincia di Matera, ottenuto da materie prime selezionatissime come il lievito madre, la farina macinata a pietra, il burro vaccino di Normandia, il tuorlo d'uova fresche, la scorza di limone di Sorrento, i baccelli di vaniglia del Madagascar e l'uvetta jumbo cilena, macerata - ed è qui che sta la sua caratteristica saliente - nel vino passito L'Autentica, prodotto dall'azienda con sede a Rionero in Vulture, ed anche miscelato in parte nell'impasto, a costituirne il piacevole link enoico. Un dolce di estrema fragranza, amplificata anche dal fatto che non vengono utilizzati conservanti (la scadenza è infatti a 45 giorni) e che viene quindi sfornato di frequente per avere sempre un prodotto fresco.

RISTORANTE

PIGRECO

VIA DELLE TORRI, 40 - OTRANTO (LE)
Tel: +39 0836 237312
Sito Web: pigreco-ristorante.it

Il ristorante Pi Greco di Otranto, benché la sede sia decisamente da visitare, non è un ristorante turistico, ma un piccolo angolo dove è possibile gustare il meglio della tradizione culinaria salentina. Ad animarlo Maria Rosaria Peluso che ha fatto della semplicità in fase d'esecuzione, pur non tralasciando anche l'innovazione, il suo punto di forza per arrivare alle più intime essenze del gusto, incarnate da materia prima di elevata qualità, provenienti soprattutto dal mare. Ecco allora un tripudio di "crudità" che da sole valgono il viaggio, ma anche tartare di tonno, burrata e guacamole al pomodoro secco o la ricottina calda al gambero otrantino, granella di pistacchio di Bronte e miele millefiori. Per proseguire con taglioli-ni, la seppia e il suo nero con crumble di frisella salentina allo zenzero o il risotto Carnaroli allo zafferano con gambero otrantino e vongole veraci. E per secondo il pescato del giorno oppure la coda di rospo, patate croccanti, pomodorino confit e pop corn di lardo, per poi finire con un classico Pasticciotto "fruttonato".

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

www.ecostampa.it

Il presente sito web fa uso di cookie anche di terze parti. Proseguendo nella navigazione si accetta implicitamente il loro utilizzo.
Per maggiori informazioni vi invitiamo a leggere l'informativa.

Ok Informativa

Si è concluso a Milano il tour di AUTOCTONO SI NASCE…

29/01/2022

INDIETRO INGRANDISCI

Oltre 60 le cantine partecipanti e i vitigni rappresentati da tutta Italia,
per un evento all'insegna della ripresa

Da settembre 2021 a gennaio 2022 la biodiversità del vigneto italiano ha fatto tappa in cinque grandi città italiane, con il tour di Autoctono si nasce… di Go Wine: Roma, Torino, Genova, Bologna e Milano le città coinvolte, oltre 65 i vitigni autoctoni complessivamente valorizzati, 61 le cantine che hanno partecipato ad alcuni o a più eventi (in forma diretta e o in forma indiretta), provenienti da tutte le regioni italiane.

Il tour è stato ideato da Go Wine oltre 10 anni fa per promuovere la ricchezza e varietà del patrimonio viticolo italiano, attraverso una vasta selezione di vitigni da diverse regioni del Bel Paese; valorizzando anche gli autoctoni rari e da scoprire, spesso legati ad un solo o a pochissimi viticoltori.
Un gran numero di operatori del settore, giornalisti ed enoappassionati hanno avuto la possibilità di conoscere direttamente i produttori al banco d'assaggio, fra aziende storiche e realtà emergenti, per celebrare la cultura del vino italiano e il rapporto tra vino e territorio, tema caro alla community Go Wine. In enoteca circa 70 "etichette autoctone" per ogni appuntamento.

Nonostante il periodo difficile per tutti, con tutte le precauzioni per permettere lo svolgimento delle serate in sicurezza (contingentamento degli ingressi, prenotazione, obbligo di Super Green Pass), si è potuto avvertire il desiderio di molti viticoltori di essere nuovamente presenti per raccontare in diretta i loro vini, ma anche l'entusiasmo degli enoappassionati e degli operatori del settore nel tornare a degustare e a condividere momenti di convivialità.
Il tutto ha reso questo tour di Autoctono si nasce… particolarmente speciale: è emersa una positiva sensazione sulla vitalità del vino italiano, rappresentato da tante realtà regionali. Un'edizione, come la precedente, diversa, ma sicuramente positiva e nel segno di una progressiva ripresa degli eventi di incontro con vini e cantine.

Ora Go Wine guarda avanti con fiducia, e ringrazia gli operatori, il pubblico e tutte le cantine per aver condiviso lo spirito di questa iniziativa, nonostante il difficile periodo.

Riportiamo l'elenco (in ordine alfabetico) di tutte le cantine partecipanti al tour di Autoctono si nasce 2021/2022:

Alessandro di Camporeale – Camporeale (Pa); Antonelli San Marco – Montefalco (Pg); Batasiolo - La Morra (Cn); Benotti Rosavica - Priocca (Cn); Binè - Novi Ligure (Al); Cagnotto Marcello - Calosso (At); Ca' Lustra - Cinto Euganeo (Pd); Cantina del Mandrolisai - Sorgono (Nu); Cantina Ogliastra - Tortoli (Nu); Cantina Sociale di Quistello – Quistello (Mn); Cantina Sociale Gualtieri - Gualtieri (Re); Cantine Iannella - Torrecuso (Bn); Caruso e Minini - Marsala (Tp); Cascina Munesteu – Barbaresco (Cn); Cascina Castlèt – Costigliole d'Asti (At); Colle Ciocco - Montefalco (Pg); Consorzio Club del Buttafuoco Storico – Canneto Pavese (Pv); Contini - Cabras (Or); Marisa Cuomo – Furore (Sa); D'Angelo - Rionero in Vulture (Pz); De Tarczal – Isera (Tn); Di Majo Norante - Campomarino (Cb); Domanda - Calosso (At); Domus Hortae – Ortanova (Fg); Fiorini - Terre Roveresche (Pu); Firriato - Paceco (Tp); Fontanavecchia - Torrecuso (Bn); Fontecuore - San Giorgio Canavese (To); Fruscalzo - Dolegna del Collio (Go); Poderi Gianni Gagliardo - La Morra (Cn); Galassi Maria - Cesena (Fc); Gigante Adriano – Corno di Rosazzo (Ud); Il Feuduccio di S. Maria d'Orni - Orsogna (Ch); Il Roncal - Cividale del Friuli (Ud); La Bioca – Serralunga d'Alba (Cn); La Source – Saint Pierre (Ao); La Tordera – Vidor (Tv); La Tribuleira – Santo Stefano Belbo (Cn); Leone De Castris - Salice Salentino (Le); Le Strie - Teglio (So); Lunae Bosoni - Castelnuovo Magra (Sp); Mauro Vini - Dronero (Cn); Montalbera - Castagnole Monferrato (At); Montalbino - Montespertoli (Fi); Morelli Claudio - Fano (Pu); Mulassano Fratelli - Alba (Cn); Prediomagno - Grana (At); Podere Riosto – Pianoro (Bo); Quila - Neive (Cn); Rebollini - Borgoratto Mormorolo (Pv); Ricchi Stefanoni - Monzambano (Mn); Scubla – Premariacco (Ud); Stanig – Prepotto (Ud); Tenuta Cavalier Pepe - Sant'Angelo all'Esca (Av); Tenuta Sant'Antonio – Colognola ai Colli (Vr); Tenute

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

INFORMATUTTO.INFO

www.ecostampa.it

Ferrari – Frascineto (Cs); Terre di Serrapetrona – Serrapetrona (Mc); Torre Fornello - Ziano Piacentino (Pc); Ventiventi - Medolla (Mo); Zaccagnini – Bolognano (Pe).

L'Associazione Piccole Vigne del Piemonte con le cantine:
Baldissero - Treiso (Cn); Ugo Balocco – San Marzano Oliveto (At); Ca ed Curen – Mango (Cn); Cascina delle Rocche di Moncucco – S. Stefano Belbo (Cn); Cascina Sant'Eufemia - Sinio (Cn); Pietro Cassina – Lessona (Bi); Chionetti - Dogliani (Cn); Luca Ferraris – Castagnole Monferrato (At); Diego Pressenda - Monforte d'Alba (Cn); Vicara - Treville (Al); Virna Borgogno – Barolo (Cn).

Viti, Vignaioli in terre d'Irpinia
Cantina del Barone - Cesinali (Av); Cantine dell'Angelo - Tufo (Av); Il Cancelliere - Montemarano (Av).

VISUALIZZA VERSIONE SMARTPHONE

Web Design by Augustogroup - P.IVA 01970880991 - Vietata la riproduzione anche se parziale - tutti i diritti riservati

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

LRM.net LangheRoeroMonferrato.net
QUOTIDIANO DEL TERRITORIO PATRIMONIO DELL'UMANITA'

TERRITORIO & EVENTI

Si è concluso a Milano il tour di "Autoctono si nasce..." di Go Wine

Sabato, 29 Gen 2022 - 0 Commenti

Oltre 60 le cantine partecipanti e i vitigni rappresentati da tutta Italia, per un evento all'insegna della ripresa.

RACCOMANDA QUESTO ARTICOLO
50% 50%

Da settembre 2021 a gennaio 2022 la biodiversità del vigneto italiano ha fatto tappa in cinque grandi città italiane, con il tour di Autoctono si nasce... di Go Wine: Roma, Torino, Genova, Bologna e Milano

Condividi questo articolo
Share Tweet Google+

Ti potrebbe interessare anche..
ITALIA
Poste Italiane: i consigli ai cittadini della Provincia di
BRA-ROERO
Bra, tre alberi a rischio caduta: saranno sostituiti
ALESSANDRINO
Consignano Monferrato, flussi turistici in crescita anche nel

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

ALBA-LANGHE
Treiso Walter Lodali:
ronti i nuovi vestiti del mio

le città coinvolte, oltre 65 i vitigni autoctoni complessivamente valorizzati, 61 le cantine che hanno partecipato ad alcuni o a più eventi (in forma diretta e o in forma indiretta), provenienti da tutte le regioni italiane.

Il tour è stato ideato da Go Wine oltre 10 anni fa per promuovere la ricchezza e varietà del patrimonio viticolo italiano, attraverso una vasta selezione di vitigni da diverse regioni del Bel Paese; valorizzando anche gli autoctoni rari e da scoprire, spesso legati ad un solo o a pochissimi viticoltori.

Un gran numero di operatori del settore, giornalisti ed enoappassionati hanno avuto la possibilità di conoscere direttamente i produttori al banco d'assaggio, fra aziende storiche e realtà emergenti, per celebrare la cultura del vino italiano e il rapporto tra vino e territorio, tema caro alla community Go Wine. In enoteca circa 70 "etichette autoctone" per ogni appuntamento.

Nonostante il periodo difficile per tutti, con tutte le precauzioni per permettere lo svolgimento delle serate in sicurezza (contingentamento degli ingressi, prenotazione, obbligo di Super Green Pass), si è potuto avvertire il desiderio di molti viticoltori di essere nuovamente presenti per raccontare in diretta i loro vini, ma anche l'entusiasmo degli enoappassionati e degli operatori del settore nel tornare a degustare e a condividere momenti di convivialità.

Il tutto ha reso questo tour di Autoctono si nasce... particolarmente speciale: è emersa una positiva sensazione sulla vitalità del vino italiano, rappresentato da tante realtà regionali. Un'edizione, come la precedente, diversa, ma sicuramente positiva e nel segno di una progressiva ripresa degli eventi di incontro con vini e cantine.

Ora Go Wine guarda avanti con fiducia, e ringrazia gli operatori, il pubblico e tutte le cantine per aver condiviso lo spirito di questa iniziativa, nonostante il difficile periodo.

Riportiamo l'elenco (in ordine alfabetico) di tutte le cantine partecipanti al tour di Autoctono si nasce 2021/2022:

Alessandro di Camporeale – Camporeale (Pa); **Antonelli San Marco –** Montefalco (Pg); **Batasiolo** - La Morra (Cn); **Benotti Rosavica** - Priocca (Cn); **Binè** - Novi Ligure (Al); **Cagnotto Marcello** - Calosso (At); **Ca' Lustra** - Cinto Euganeo (Pd); **Cantina del Mandrolisai** - Sorgono (Nu); **Cantina Ogliastra** - Tortolì (Nu); **Cantina Sociale di Quistello** – Quistello (Mn); **Cantina Sociale Gualtieri** - Gualtieri (Re); **Cantine Iannella** - Torrecuso (Bn); **Caruso e Minini** - Marsala (Tp); **Cascina Munesteu** – Barbaresco (Cn); **Cascina Castlèt –** Costigliole d'Asti (At); **Colle Ciocco** - Montefalco (Pg); **Consorzio Club del Buttafuoco Storico –** Canneto Pavese (Pv); **Contini** - Cabras (Or); **Marisa Cuomo –** Furore (Sa); **D'Angelo** - Rionero in Vulture (Pz); **De Tarczal** – Isera

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

(Tn); **Di Majo Norante** - Campomarino (Cb); **Domanda** - Calosso (At); **Domus Hortae –** Ortanova (Fg); **Fiorini -** Terre Roveresche (Pu); **Firriato** - Paceco (Tp); **Fontanavecchia** - Torrecuso (Bn); **Fontecuore** - San Giorgio Canavese (To); **Fruscalzo** - Dolegna del Collio (Go); **Poderi Gianni Gagliardo** - La Morra (Cn); **Galassi Maria** - Cesena (Fc); **Gigante Adriano –** Corno di Rosazzo (Ud); **Il Feuduccio di S. Maria d'Orni** - Orsogna (Ch); **Il Roncal** - Cividale del Friuli (Ud); **La Bioca** – Serralunga d'Alba (Cn); **La Source –** Saint Pierre (Ao); **La Tordera –** Vidor (Tv); **La Tribuleira** – Santo Stefano Belbo (Cn); **Leone De Castris -** Salice Salentino (Le); **Le Strie** - Teglio (So); **Lunae Bosoni -** Castelnuovo Magra (Sp); **Mauro Vini** - Dronero (Cn); **Montalbera** - Castagnole Monferrato (At); **Montalbino** - Montespertoli (Fi); **Morelli Claudio** - Fano (Pu); **Mulassano Fratelli** - Alba (Cn); **Prediomagno** - Grana (At); **Podere Riosto** – Pianoro (Bo); **Quila** - Neive (Cn); **Rebollini** - Borgoratto Mormorolo (Pv); **Ricchi Stefanoni** - Monzambano (Mn); **Scubla** – Premariacco (Ud); **Stanig** – Prepotto (Ud); **Tenuta Cavalier Pepe** - Sant'Angelo all'Esca (Av); **Tenuta Sant'Antonio** – Colognola ai Colli (Vr); **Tenute Ferrari** – Frascineto (Cs); **Terre di Serrapetrona** – Serrapetrona (Mc); **Torre Fornello** - Ziano Piacentino (Pc); **Ventiventi** - Medolla (Mo); **Zaccagnini** – Bolognano (Pe).

L'Associazione Piccole Vigne del Piemonte **con le cantine**:

Baldissero - Treiso (Cn); **Ugo Balocco** – San Marzano Oliveto (At); **Ca ed Curen** – Mango (Cn); **Cascina delle Rocche di Moncucco –** S. Stefano Belbo (Cn); **Cascina Sant'Eufemia** - Sinio (Cn); **Pietro Cassina** – Lessona (Bi); **Chionetti** - Dogliani (Cn); **Luca Ferraris –** Castagnole Monferrato (At); **Diego Pressenda -** Monforte d'Alba (Cn); **Vicara** - Treville (Al); **Virna Borgogno** – Barolo (Cn).

Viti, Vignaioli in terre d'Irpinia

Cantina del Barone - Cesinali (Av); **Cantine dell'Angelo** - Tufo (Av); **Il Cancelliere** - Montemarano (Av).

Commenti

AGGIUNGI UN COMMENTO

Il tuo nome

Oggetto

Comment

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

Condividi:
Concluso il tour di Autoctono si nasce... 2021/2022

Redattore:

COMMENTI

Stampa

CONCLUSO IL TOUR DI AUTOCTONO SI NASCE... 2021/2022

Oltre 60 le cantine partecipanti e i vitigni rappresentati da tutta Italia, per un evento all'insegna della ripresa

Ora Go Wine guarda avanti con fiducia, e ringrazia gli operatori, il pubblico e tutte le cantine per aver condiviso lo spirito di questa iniziativa, nonostante il difficile periodo.

Da settembre 2021 a gennaio 2022 la biodiversità del vigneto italiano ha fatto tappa in cinque grandi città italiane, con il tour di Autoctono si nasce... di Go Wine: Roma, Torino, Genova, Bologna e Milano le città coinvolte, oltre 65 i vitigni autoctoni complessivamente valorizzati, 61 le cantine che hanno partecipato ad alcuni o a più eventi (in forma diretta e o in forma indiretta), provenienti da tutte le regioni italiane.

Il tour è stato ideato da Go Wine oltre 10 anni fa per promuovere la ricchezza e varietà del patrimonio viticolo italiano, attraverso una vasta selezione di vitigni da diverse regioni del Bel Paese; valorizzando anche gli autoctoni rari e da scoprire, spesso legati ad un solo o a pochissimi viticoltori.

Un gran numero di operatori del settore, giornalisti ed enoappassionati hanno avuto la possibilità di conoscere direttamente i produttori al banco d'assaggio, fra aziende storiche e realtà emergenti, per celebrare la cultura del vino italiano e il rapporto tra vino e territorio, tema caro alla community Go Wine. In enoteca circa 70 "etichette autoctone" per ogni appuntamento.

Nonostante il periodo difficile per tutti, con tutte le precauzioni per permettere lo svolgimento delle serate in sicurezza (contingentamento degli ingressi, prenotazione, obbligo di Super Green Pass), si è potuto avvertire il desiderio di molti viticoltori di essere nuovamente presenti per raccontare in diretta i loro

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

www.ecostampa.it

vini, ma anche l'entusiasmo degli enoappassionati e degli operatori del settore nel tornare a degustare e a condividere momenti di convivialità.

Il tutto ha reso questo tour di Autoctono si nasce... particolarmente speciale: è emersa una positiva sensazione sulla vitalità del vino italiano, rappresentato da tante realtà regionali. Un'edizione, come la precedente, diversa, ma sicuramente positiva e nel segno di una progressiva ripresa degli eventi di incontro con vini e cantine.

Riportiamo l'elenco (in ordine alfabetico) di tutte le cantine partecipanti al tour di

Autoctono si nasce 2021/2022:

Alessandro di Camporeale – Camporeale (Pa); **Antonelli San Marco –** Montefalco (Pg); **Batasiolo** - La Morra (Cn); **Benotti Rosavica** - Priocca (Cn); **Binè** - Novi Ligure (Al); **Cagnotto Marcello** - Calosso (At); **Ca' Lustra** - Cinto Euganeo (Pd); **Cantina del Mandrolisai** - Sorgono (Nu); **Cantina Ogliastra** - Tortolì (Nu); **Cantina Sociale di Quistello** – Quistello (Mn); **Cantina Sociale Gualtieri** - Gualtieri (Re); **Cantine Iannella** - Torrecuso (Bn); **Caruso e Minini** - Marsala (Tp); **Cascina Munesteu** – Barbaresco (Cn); **Cascina Castlèt –** Costigliole d'Asti (At); **Colle Ciocco** - Montefalco (Pg); **Consorzio Club del Buttafuoco Storico –** Canneto Pavese (Pv); **Contini** - Cabras (Or); **Marisa Cuomo –** Furore (Sa); **D'Angelo** - Rionero in Vulture (Pz); **De Tarczal** – Isera (Tn); **Di Majo Norante** - Campomarino (Cb); **Domanda** - Calosso (At); **Domus Hortae –** Ortanova (Fg); **Fiorini -** Terre Roveresche (Pu); **Firriato** - Paceco (Tp); **Fontanavecchia** - Torrecuso (Bn); **Fontecuore** - San Giorgio Canavese (To); **Fruscalzo** - Dolegna del Collio (Go); **Poderi Gianni Gagliardo** - La Morra (Cn); **Galassi Maria** - Cesena (Fc); **Gigante Adriano –** Corno di Rosazzo (Ud); **Il Feuduccio di S. Maria d'Orni** - Orsogna (Ch); **Il Roncal** - Cividale del Friuli (Ud); **La Bioca** – Serralunga d'Alba (Cn); **La Source –** Saint Pierre (Ao); **La Tordera –** Vidor (Tv); **La Tribuleira** – Santo Stefano Belbo (Cn); **Leone De Castris -** Salice Salentino (Le); **Le Strie** - Teglio (So); **Lunae Bosoni -** Castelnuovo Magra (Sp); **Mauro Vini** - Dronero (Cn); **Montalbera** - Castagnole Monferrato (At); **Montalbino** - Montespertoli (Fi); **Morelli Claudio** - Fano (Pu); **Mulassano Fratelli** - Alba (Cn); **Prediomagno** - Grana (At); **Podere Riosto** – Pianoro (Bo); **Quila** - Neive (Cn); **Rebollini** - Borgoratto Mormorolo (Pv); **Ricchi Stefanoni** - Monzambano (Mn); **Scubla** – Premariacco (Ud); **Stanig** – Prepotto (Ud); **Tenuta Cavalier Pepe** - Sant'Angelo all'Esca (Av); **Tenuta Sant'Antonio** – Colognola ai Colli (Vr); **Tenute Ferrari** – Frascineto (Cs); **Terre di Serrapetrona** – Serrapetrona (Mc); **Torre Fornello** - Ziano Piacentino (Pc); **Ventiventi** - Medolla (Mo); **Zaccagnini** – Bolognano (Pe).

*L'Associazione Piccole Vigne del Piemonte **con le cantine**:*

Baldissero - Treiso (Cn); **Ugo Balocco** – San Marzano Oliveto (At); **Ca ed Curen** – Mango (Cn); **Cascina delle Rocche di Moncucco –** S. Stefano Belbo (Cn); **Cascina Sant'Eufemia** - Sinio (Cn); **Pietro Cassina** – Lessona (Bi); **Chionetti** - Dogliani (Cn); **Luca Ferraris –** Castagnole Monferrato (At); **Diego Pressenda -** Monforte d'Alba (Cn); **Vicara** - Treville (Al); **Virna Borgogno** – Barolo (Cn).

Viti, Vignaioli in terre d'Irpinia

Cantina del Barone - Cesinali (Av); **Cantine dell'Angelo** - Tufo (Av); **Il Cancelliere** - Montemarano (Av).

29/01/2022

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

COMMENTI

PER INSERIRE UN COMMENTO DEVI ESSERE REGISTRATO

AdriaticoNews

www.ecostampa.it

sabato, Gennaio 29, 2022

Ultimo:

A TEATRO SENZA STRESS CON MYCICERO

AdriaticoNews

News Italia

AUTOCTONO SI NASCE...

AUTOCTONO SI NASCE...

Oltre 60 le cantine partecipanti e i vitigni rappresentati da tutta Italia,

per un evento all'insegna della ripresa

Da settembre 2021 a gennaio 2022 la biodiversità del vigneto italiano ha fatto tappa in cinque grandi città italiane, con il tour di Autoctono si nasce... di Go Wine: Roma, Torino, Genova, Bologna e Milano le città coinvolte, oltre 65 i vitigni autoctoni complessivamente valorizzati, 61 le cantine che hanno partecipato ad alcuni o a più eventi (in forma diretta e o in forma indiretta), provenienti da tutte le regioni italiane.

Il tour è stato ideato da Go Wine oltre 10 anni fa per promuovere la

Sponsor

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

AdriaticoNews

www.ecostampa.it

ricchezza e varietà del patrimonio viticolo italiano, attraverso una vasta selezione di vitigni da diverse regioni del Bel Paese; valorizzando anche gli autoctoni rari e da scoprire, spesso legati ad un solo o a pochissimi viticoltori.

Un gran numero di operatori del settore, giornalisti ed enoappassionati hanno avuto la possibilità di conoscere direttamente i produttori al banco d'assaggio, fra aziende storiche e realtà emergenti, per celebrare la cultura del vino italiano e il rapporto tra vino e territorio, tema caro alla community Go Wine. In enoteca circa 70 "etichette autoctone" per ogni appuntamento.

Nonostante il periodo difficile per tutti, con tutte le precauzioni per permettere lo svolgimento delle serate in sicurezza (contingentamento degli ingressi, prenotazione, obbligo di Super Green Pass), si è potuto avvertire il desiderio di molti viticoltori di essere nuovamente presenti per raccontare in diretta i loro vini, ma anche l'entusiasmo degli enoappassionati e degli operatori del settore nel tornare a degustare e a condividere momenti di convivialità.

Il tutto ha reso questo tour di Autoctono si nasce... particolarmente speciale: è emersa una positiva sensazione sulla vitalità del vino italiano, rappresentato da tante realtà regionali. Un'edizione, come la precedente, diversa, ma sicuramente positiva e nel segno di una progressiva ripresa degli eventi di incontro con vini e cantine.

Ora Go Wine guarda avanti con fiducia, e ringrazia gli operatori, il pubblico e tutte le cantine per aver condiviso lo spirito di questa iniziativa, nonostante il difficile periodo.

Riportiamo l'elenco (in ordine alfabetico) di tutte le cantine partecipanti al tour di

Autoctono si nasce 2021/2022:

Alessandro di Camporeale – Camporeale (Pa); **Antonelli San Marco –** Montefalco (Pg); **Batasiolo** – La Morra (Cn); **Benotti Rosavica** – Priocca (Cn); **Binè** – Novi Ligure (Al); **Cagnotto Marcello** – Calosso (At); **Ca' Lustra** – Cinto Euganeo (Pd); **Cantina del Mandrolisai** – Sorgono (Nu); **Cantina Ogliastra** – Tortolì (Nu); **Cantina Sociale di Quistello** – Quistello (Mn); **Cantina Sociale Gualtieri** – Gualtieri (Re); **Cantine Iannella** – Torrecuso (Bn); **Caruso e Minini** – Marsala (Tp); **Cascina Munesteu** – Barbaresco (Cn); **Cascina Castlèt –** Costigliole d'Asti (At); **Colle Ciocco** – Montefalco (Pg); **Consorzio Club del Buttafuoco Storico –** Canneto Pavese (Pv); **Contini** – Cabras (Or); **Marisa Cuomo –** Furore (Sa); **D'Angelo** – Rionero in Vulture (Pz); **De Tarczal** – Isera (Tn); **Di Majo Norante** – Campomarino (Cb); **Domanda** – Calosso (At); **Domus Hortae –** Ortanova (Fg); **Fiorini –** Terre Roveresche (Pu); **Firriato** – Paceco

IO MI ASSOCIO Confabitare
BOREAS
FASSA BORTOLO QUALITÀ PER L'EDILIZIA
Duferco Energia
open fiber
Sicily by Car

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

AdriaticoNews

www.ecostampa.it

(Tp); **Fontanavecchia** – Torrecuso (Bn); **Fontecuore** – San Giorgio Canavese (To); **Fruscalzo** – Dolegna del Collio (Go); **Poderi Gianni Gagliardo** – La Morra (Cn); **Galassi Maria** – Cesena (Fc); **Gigante Adriano –** Corno di Rosazzo (Ud); **Il Feuduccio di S. Maria d'Orni** – Orsogna (Ch); **Il Roncal** – Cividale del Friuli (Ud); **La Bioca** – Serralunga d'Alba (Cn); **La Source –** Saint Pierre (Ao); **La Tordera –** Vidor (Tv); **La Tribuleira** – Santo Stefano Belbo (Cn); **Leone De Castris –** Salice Salentino (Le); **Le Strie** – Teglio (So); **Lunae Bosoni –** Castelnuovo Magra (Sp); **Mauro Vini** – Dronero (Cn); **Montalbera** – Castagnole Monferrato (At); **Montalbino** – Montespertoli (Fi); **Morelli Claudio** – Fano (Pu); **Mulassano Fratelli** – Alba (Cn); **Prediomagno** – Grana (At); **Podere Riosto** – Pianoro (Bo); **Quila** – Neive (Cn); **Rebollini** – Borgoratto Mormorolo (Pv); **Ricchi Stefanoni** – Monzambano (Mn); **Scubla** – Premariacco (Ud); **Stanig** – Prepotto (Ud); **Tenuta Cavalier Pepe** – Sant'Angelo all'Esca (Av); **Tenuta Sant'Antonio** – Colognola ai Colli (Vr); **Tenute Ferrari** – Frascineto (Cs); **Terre di Serrapetrona** – Serrapetrona (Mc); **Torre Fornello** – Ziano Piacentino (Pc); **Ventiventi** – Medolla (Mo); **Zaccagnini** – Bolognano (Pe).

*L'Associazione Piccole Vigne del Piemonte **con le cantine**:*

Baldissero – Treiso (Cn); **Ugo Balocco** – San Marzano Oliveto (At); **Ca ed Curen** – Mango (Cn); **Cascina delle Rocche di Moncucco –** S. Stefano Belbo (Cn); **Cascina Sant'Eufemia** – Sinio (Cn); **Pietro Cassina** – Lessona (Bi); **Chionetti** – Dogliani (Cn); **Luca Ferraris –** Castagnole Monferrato (At); **Diego Pressenda –** Monforte d'Alba (Cn); **Vicara** – Treville (Al); **Virna Borgogno** – Barolo (Cn).

Viti, Vignaioli in terre d'Irpinia

Cantina del Barone – Cesinali (Av); **Cantine dell'Angelo** – Tufo (Av); **Il Cancelliere** – Montemarano (Av).

← MOBILITÀ SOSTENIBILE, A SARNANO ARRIVA IL BUS IBRIDO

TEATRO RAGAZZI A SENIGALLIA al Teatro La Fenice va in scena lo spettacolo "Jack e il fagiolo magico" →

Potrebbe anche interessarti

Spettacoli

Spettacoli

TEATRO RAGAZZI A SENIGALLIA al Teatro La Fenice va in scena lo spettacolo "Jack e il fagiolo magico"

Domenica 30 gennaio ore 17, va in scena al Teatro La Fenice di Senigallia per vedere "Jack e il fagiolo

Domani alle Muse di Ancona Concerto per la Memoria con la FORM

"Mago per svago" riparte il 23 gennaio ore 17 dal Teatro Goldoni di

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

LE PAGINE DEL VINO

QUELLE STORIE SEMI AROMATICHE DEI PRODUTTORI DI RUCHÉ

Inserito da Giovanna Moldenhauer | 22 Gen 2022 | Degustazioni, MoldenhauerWine, Topnews

Tempo di lettura: 8 minuti

> #MoldenhauerWine – **Ecco le storie... *semi aromatiche* e Docg, dei produttori di Ruché. Andiamo in Piemonte, andiamo da una famiglia da 1 milione di bottiglie. Così si definisce l'Associazione Produttori del Ruché di Castagnole Monferrato, piccola e preziosa denominazione piemontese.**

Collocato all'interno del territorio proclamato Patrimonio dell'Umanità dall'Unesco di Langhe, Roero e Monferrato, **il mondo del Ruché** è un bell'esempio di come lo spirito di squadra possa dare grandi risultati. Costituitasi informalmente nel 2001 da un gruppo di produttori amici, l'Associazione Produttori Ruché è stata formalmente fondata nell'ottobre 2015 e **oggi conta 22 aziende e 25 produttori**.

Ora per un progetto di **marketing territoriale**, iniziato 6 mesi fa, è in stesura un'agenda di attività per i prossimi mesi, in modo di fare conoscere le peculiarità di questo vitigno semi-aromatico e il suo territorio

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Grappoli di Ruché @ Bersano

Al progetto di marketing territoriale hanno aderito le 22 cantine associate, oltre a tutti i sette comuni della DOCG da **Castagnole Monferrato a Montemagno, da Grana a Portacomaro, da Refrancore a Scurzolengo e Viarigi**, con un'attività ad ampio spettro che prepari l'area produttiva della varietà semi aromatica, inserita peraltro nella zona patrimonio dell'Unesco, a **un turismo più consapevole**.

L'iniziativa era stata presentata a ottobre in un collegamento in cui avevamo conosciuto virtualmente una decina di produttori che, in quella occasione avevano presentato le loro realtà e l'annata che avevano scelto. Ora l'Associazione sta stilando un punto della situazione oltre a un'agenda per i prossimi mesi.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

www.ecostampa.it

Luca Ferraris in vigna

Il bilancio di fine anno è ottimo e promettente. – Afferma **Luca Ferraris, presidente dell'Associazione** e produttore a sua volta. – *I produttori si sono rivelati disponibili e pronti a fare il salto di qualità che una zona enoturistica come la nostra vuole e merita. A tutti va un grazie per il lavoro svolto e per quello ancora da affrontare.*

Per meglio introdurlo citiamo alcuni numeri da quello degli ettari che sono 190 ai 7 comuni dove è coltivato, per una produzione nel 2020 di circa 1.000.000 di bottiglie. **Questa denominazione fa parte di quelle gestite dal Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato**. Nella produzione, secondo le regole del disciplinare della Docg è ammesso nell'uvaggio il Ruché dal 90 al 100%, con ammesso il contributo massimo del 10% di Barbera e/o di Brachetto.

Nel corso dell'evento virtuale abbiamo incontrato dapprima Daniela **Amelio** dell'omonima cantina rappresenta con la sorella la quarta generazione. Sin dal padre Livio è stata fatta una produzione di qualità. A seguire l'enologo di **Bersano** Roberto Morosinotto ha raccontato della storia aziendale, iniziata nel 1907 a Nizza Monferrato, e che ora conta 230 ettari sul territorio piemontese. La selezione San Pietro in Realto proviene da un vigneto di 17 ettari in provincia d'Asti. Poi è stata la volta di **Ferraris**. Ritornato a Castagnole nel 2001, ristruttura la tenuta lasciatagli dal nonno per avere nel 2017 ben 34 ettari a Ruchè, tra diversi comuni della denominazione. Si è quindi presentato Franco Cavallero, l'ecclettico produttore di **Cantine Sant'Agata** a Scurzolengo, con ben tre espressioni di Ruché: 'Na Vota prima espressione sin dagli anni '90, **Pro Nobis** che affina per un anno in grandi botti di legno e **Genesi**, la sua riserva, che dopo un appassimento di quasi due mesi matura invece in barriques per tre anni dopo la malolattica. Nei racconti delle degustazioni a seguire recensiamo **Genesi**. La cantina seguente **Garrone** è stata fondata nel 1926 e ora conta 14 ettari in parte a Ruchè. Dante ci racconta di come la coltivazione dei vigneti è effettuata con un basso impatto ambientale, con un'attenzione particolare per le condizioni idrogeologiche dei terreni, in modo da evitare dissesti e dilavamenti nell'ambiente. A seguire una giovane produttrice Cecilia Zucca di **Poggio Ridente** che dedica a San Marziano e alla piccola chiesetta romanica a Viarigi, il suo Ruchè da uve biologiche, certificate. Poi è stata la volta di **Prediomagno**, realtà produttiva dal 2016. Hanno 25 ettari di vigneti costituiti pezzo a pezzo, di cui 7 dedicati alla varietà. Emanuela Novello spiega *Tutte le nostre etichette rappresentano delle piume. Nel caso di Nisus le piume stilizzate sono quelle della poiana, un tipo di falco.* Poi è stata la volta di Caterina Cravetto di **Tenuta dei Re** in cui nel 1970 la sua famiglia ha rilevato una proprietà di 4 ettari e mezzo. Il loro intento è di produrre un Ruchè dalle migliori uve, con la

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

migliore esposizione. Alessandra di **Tenuta Montemagno**, nel successivo intervento, rappresenta una cantina con 100 ettari, di cui 20 dedicati al vitigno oggetto del nostro approfondimento. La loro filosofia produttiva è improntata a non fare intermediazioni dalla vigna alla bottiglia e ad aggiungere pochi solfiti in vinificazione. Quindi è stata la volta di Fabrizia **Caldera**, dell'omonima cantina sita a Castagnole Monferrato, nata all'inizio del '900 accanto alla ferrovia, favorendone così l'esportazione sin dai tempi del bisnonno, per avere ora una realtà famigliare giunta alla quinta generazione con suo figlio. Il suo vino Prevost è un'etichetta storica con lo stemma del casato che risale al 1200. Il nome del vino in dialetto è il prete di campagna, un omaggio a Don Giacomo Cauda che ha salvato il vitigno alla fine degli anni '70. Non poteva mancare in conclusione Franco Morando, titolare di **Montalbera®**, fra i maggiori produttori della varietà con 3 vini di diverso stile produttivo e uno da uve stramature, tutti con il Ruchè come maggiore protagonista.

In sintesi questo incontro virtuale ci permesso di approfondire la nostra conoscenza del vitigno, dei vini ma soprattutto dei produttori che vivono il territorio promuovendolo con assoluta passione!

LA DEGUSTAZIONE

Amelio Livio – Primordio Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG 2020 – Sita a Grana vinifica le uve in modo tradizionale in rosso con macerazione di circa 10 giorni. La fermentazione alcolica è seguita dalla malolattica e da un affinamento in acciaio. Dopo un rosso rubino intenso con sfumature porpora, ha un naso aromatico con evidenti note floreali principalmente di rosa, poi la fusione della ciliegia giustamente matura, di more e lamponi, d'albicocca, seguita da una sensazione di frutta sciroppata a cui seguono piacevoli sfumature di nocciola, frutta sciroppata. All'assaggio è di corpo, con tannini morbidi bilanciati dalla freschezza, un accenno sapido e una bella lunghezza.

Bersano – San Pietro in Realto Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG 2020 – Da suoli argillo – limosi, l'uva è vinificata in acciaio con un affinamento di due mesi quando è stato imbottigliato. La veste nel calice è rubino con riflessi violacei. Esordisce con un naso intenso virato sulla rosa in modo preponderante, sbuffi di garofano, poi piccola frutta rossa fragrante e, a chiudere, presenti sensazioni speziate. All'assaggio entra armonico e vellutato nei tannini, fresco con accenni sapidi per avere una chiusura di buona lunghezza e ritorno fruttato.

Ferraris Agricola – Clàsic Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG 2020 – Prodotto da uve Ruchè provenienti da vigneti con caratteristiche diverse, si distingue per l'eleganza e la tipicità che lo lega profondamente al territorio. La cura delle viti e le basse rese per ettaro assicurano l'altissima qualità. In cantina la malolattica è svolta in tini di rovere da 54 ettolitri, matura poi per: 6 mesi in botti grande di rovere e affina per altri 3 in bottiglia. Nella sua veste rubino luminoso la trama olfattiva ha aromi intensi di petali di rosa si intrecciano a sensazioni fruttate di confettura di ciliegie e sottobosco, per chiudere con venature speziate di pepe. Di ottima estrazione la massa gustativa è dotata di un'acidità vibrante, in sottofondo emergono freschi toni di rovere perfettamente amalgamati.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

www.ecostampa.it

Cantine Sant'Agata – Genesi Ruchè di Castagnole Monferrato Riserva DOCG 2016 – Da 90% Ruchè e 10% Barbera attentamente selezionate e lasciate ad appassire per due mesi. Vinificato in botti di legno e affinato in barrique per tre anni, riposare in vasche di acciaio e poi in bottiglie per 6 mesi. Esordisce con un rosso rubino, con sfumature granato, poi al naso debutta la frutta rossa e scura matura, poi è la volta delle spezie orientali tra cui il cumino, il cardamomo e il pepe, con un solo accenno di una nota floreale appassita. All'assaggio risalta la struttura, tannini presenti e setosi al tempo stesso, di grande equilibrio dato anche da una vena acida, con una lunga persistenza aromatica e ritorni fruttati e balsamici.

Garrone – Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG 2019 – Da una vendemmia a mano, la vinificazione viene iniziata con inoculi di lieviti selezionati per continuare con una macerazione e una maturazione in acciaio, dove compie anche l'affinamento. Da una tonalità rubino con riflessi granato, si passa a un naso davvero complesso dalla frutta del lampone, poi pesca, susina rossa, intervallati qua e là da guizzi floreali di lavanda, con a chiudere tocchi di pepe nero, chiodo di garofano, grafite. In bocca è intenso, strutturato, con un tannino setoso, per la morbidezza, entrambi bilanciati da una freschezza seguita da un tocco salino. Il finale già lungo chiude ammandorlato e non troppo alcolico.

Poggio Ridente – San Marziano Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG 2019 – Dopo una selettiva vendemmia manuale e uve certificate Icea, segue la vinificazione tradizionale delle uve in purezza con macerazione di 8/10 giorni a cui segue la sosta per alcuni mesi in acciaio. Il colore nel calice è rosso rubino vivo, con un'unghia violacea, segue un naso accattivante per aromaticità tutta giocata sulle note floreali e fruttate di lampone, rosa e fragolina di bosco. All'assaggio è equilibrato tra alcolicità e tannini morbidi, con una buona dose di freschezza per un sorso appagante, gradevole con un finale di buona lunghezza.

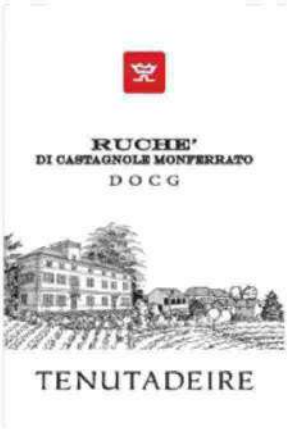
Prediomagno – Nisus Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG 2019 – Il vigneto è sito nel comune di Grana, posto a un'altitudine tra i 250-270 m s.l.m., su un terreno calcareo argilloso, con esposizione sud-ovest. Dopo un diradamento dei grappoli per abbassare la produzione ed implementarne la qualità, le uve in cassetta vengono sottoposte a una selezione manuale, che consente di avviare alla fermentazione solo gli acini migliori. La pigiatura è soffice e la fermentazione avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata. La vinificazione prosegue in acciaio, successivamente in bottiglia, posizionata in modo orizzontale a temperatura controllata. Vino dal colore rosso rubino, con lievi riflessi purpurei. Al naso il profumo è ampio e persistente, con evidenti note di rosa e frutta matura rossa. Al palato è molto elegante, avvolgente con tannini morbidi e vellutati di grande intensità.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Tenuta dei Re – Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG 2020 – Da vigneti a Castagnole Monferrato, con un'altitudine di 220 metri e viti dell'età media di 20 anni, esposti a sud/sud ovest, con suoli prevalentemente sabbiosi, viene ottenuto questo Ruchè dal profilo organolettico particolare. In vinificazione dopo una macerazione pre-fermentativa a freddo in acciaio inox, matura in vasca di cemento per 10 mesi. Dopo un colore rosso rubino con riflessi violacei, ha note olfattive sono dominate dai profumi della rosa, della viola, per poi passare alla frutta tra cui domina l'albicocca. All'assaggio è secco, armonico, morbido e vellutato, un tocco sapido e un finale di buona lunghezza.



Tenuta Montemagno – Nobilis Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG 2018 – Da terreni argillosi calcarei, con marne leggermente ricche di limo e Ph alcalino, con forte ritenzione idrica, è scelto per questo vino un vigneto con esposizione sud- ovest/ovest. Per la vinificazione dopo la pigiadiraspatura avviene una macerazione pre-fermentativa per 3 giorni, una successiva fermentazione con leggeri rimontaggi per 7-8 giorni. Nel calice è rosso rubino carico con riflessi granato, poi il naso intenso passa da note intense di rose fresche, viole, poi alla frutta rossa matura, seguite da sentori di pepe e cannello, poi a chiudere note di eucalipto. All'assaggio ha tannini presenti e setosi al tempo stesso, bilanciati dalla freschezza con a chiudere un'accattivante nota speziata di pepe e cannella.

Vini Caldera – Prevost Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG 2020 – La cantina, nella frazione Portacomaro, vinifica le uve ottenute da terreni franco-limosi, tanto calcare da cui si ottiene una resa massima di 70 quintali a ettaro. La vinificazione è tradizionale con macerazione, fermentazione, malolattica svolta e maturazione in acciaio. Esordisce con un rosso rubino, un naso intenso e fine con sentori floreali di rosa, viola, poi piccoli frutti rossi tra cui spicca la fragolina di bosco, per poi avere toni speziati e di erbe aromatiche. Al palato è secco, armonico, con tannini vellutati equilibrati dalla freschezza, una beva piacevole, di buona persistenza e ritorno di frutta rossa fragrante e spezie.

Montalbera – Limpronta Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG 2020 – Da Ruchè di vigne vecchie di oltre 25 anni, è raccolto all'80% con una maturazione ottimale, 20% vendemmia in leggera sovra-maturazione direttamente in vigna. La vinificazione è tradizionale in rosso, con una maturazione in vasche di acciaio, successivamente in bottiglia per 6 mesi in bottiglia posizionata in senso orizzontale, a temperatura controllata. Nel calice ha un colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei. I profumi complessi e intensi spaziano dai petali di rosa al geranio, per poi virare sui frutti di bosco in confettura, a chiudere lievi sentori speziati tipici della varietà. In bocca è caldo, piacevolmente aromatico, con tannini davvero morbidi, equilibrati da freschezza, elegante, con una buona persistenza dal ritorno fruttato.

Photo @ Associazione Produttori del Ruchè – Montalbera – Bersano

CONDIVIDERE:

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

www.ecostampa.it

Montalbera, Doc Piemonte Viognier Calypsos 2020

21 GENNAIO 2022, ORE 15:05

VENDEMMIA:
2020

UVAGGIO:
Viognier

BOTTIGLIE PRODOTTE:
15.000

PREZZO ALLO SCAFFALE:
€ 10,00

AZIENDA:
Montalbera

PROPRIETÀ:
famiglia Enrico Riccardo Morando

ENOLOGO:
Nino Falcone

TERRITORIO:
Piemonte

L'azienda di Franco Morando e famiglia, realtà produttiva che dalla metà degli anni Ottanta è stata protagonista di un dinamismo accentuato nell'areale del Monferrato, ha ormai conquistato il primo posto tra le cantine di Castagnole, dall'alto dei suoi 110 ettari di vigneto, da cui si ricavano 550.000 bottiglie. A svolgere il ruolo di protagonista nelle scelte enologiche aziendali il Ruché, vitigno locale che a Montalbera trova probabilmente il suo luogo d'elezione più acclamato,

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

accanto ad un'altra varietà spiccatamente territoriale come il Grignolino. Dietro a questa scelta senza compromessi un tocco di modernità e innovazione nel percorso che conduce alla bottiglia e, naturalmente, attenzione particolare alla cura del vigneto. Ma l'azienda, che conserva nella Tenuta di Castiglione Tinella la sua origine e il ricordo del fondatore Enrico Riccardo, non disdegna neppure mirati sconfinamenti con etichette, ottenute da vitigni internazionali. Ecco allora il Calypsos 2020, Viognier in purezza, maturato esclusivamente in acciaio, all'insegna della fragranza. Nel bicchiere è giallo paglierino, brillante, e al naso i profumi sono quelli dei fiori di campo e della frutta bianca, pera e pesca su tutti. In bocca vincono la sapidità e l'immediata piacevolezza di beva, per un vino che nella sua semplicità sa essere anche articolato e persistente, fino ad un finale di nuovo sui frutti bianchi.

Copyright © 2000/2022

TAG: MONTALBERA, PIEMONTE, VIOGNIER

ALTRI ARTICOLI

SU I VINI DI WINENEWS

Le Volpi, Doc Colli Euganei Cabernet Sauvignon 8 Mesi 2019

21 Gennaio 2022

SU I VINI DI WINENEWS

Duemani, Costa Toscana Igt Merlot e Cabernet Franc Altrovino 2018

21 Gennaio 2022

SU I VINI DI WINENEWS

Tenuta del Fasanella, Paestum Igp Rosso Alburno 2016

21 Gennaio 2022

SU I VINI DI WINENEWS

Giacomo Conterno, Doc Barbera d'Alba Vigna Ceretta 2019

21 Gennaio 2022

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

MENU EN

WineNews
THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY
Domenica 04 Settembre 2022 - Aggiornato alle 13:03

ITALIA MONDO NON SOLO VINO NEWSLETTER LA CANTINA DI WINENEWS DICONO DI NOI WINENEWS TV

SU I VINI DI WINENEWS

HOME › CANTINA › SU I VINI DI WINENEWS

Montalbera, Doc Piemonte Viognier Calypsos 2020

21 GENNAIO 2022, ORE 15:05

VENDEMMIA:
2020

UVAGGIO:
Viognier

BOTTIGLIE PRODOTTE:
15.000

PREZZO ALLO SCAFFALE:
€ 10,00

AZIENDA:
Montalbera

PROPRIETÀ:
famiglia Enrico Riccardo Morando

ENOLOGO:
Nino Falcone

TERRITORIO:
Piemonte

L'azienda di Franco Morando e famiglia, realtà produttiva che dalla metà degli anni Ottanta è stata protagonista di un dinamismo accentuato nell'areale del Monferrato, ha ormai conquistato il primo posto tra le cantine di Castagnole, dall'alto dei suoi 110 ettari di vigneto, da cui si ricavano 550.000 bottiglie. A svolgere il ruolo di protagonista nelle scelte enologiche aziendali il Ruché, vitigno locale che a Montalbera trova probabilmente il suo luogo d'elezione più acclamato, accanto ad un'altra varietà spiccatamente territoriale come il Grignolino. Dietro a questa scelta senza compromessi un tocco di modernità e innovazione nel percorso che conduce alla bottiglia e, naturalmente, attenzione particolare alla cura del vigneto. Ma l'azienda, che conserva nella Tenuta di Castiglione Tinella la sua origine e il ricordo del fondatore Enrico Riccardo, non disdegna neppure mirati sconfinamenti con etichette, ottenute da vitigni internazionali. Ecco allora il Calypsos 2020, Viognier in purezza, maturato esclusivamente in acciaio, all'insegna della fragranza. Nel bicchiere è giallo paglierino, brillante, e al naso i profumi sono quelli dei fiori di campo e della frutta bianca, pera e pesca su tutti. In bocca vincono la sapidità e l'immediata piacevolezza di beva, per un vino che nella sua semplicità sa essere anche articolato e persistente, fino ad un finale di nuovo sui frutti bianchi.

Copyright © 2000/2022

TAG: MONTALBERA, PIEMONTE, VIOGNIER

ALTRI ARTICOLI

SU I VINI DI WINENEWS
Teruzzi, Toscana Igt Bianco Terre di Tufi 2018
02 Settembre 2022

SU I VINI DI WINENEWS

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

WineNews
I VINI DI WINENEWS

Settimanale

www.ecostampa.it

MONTALBERA

Doc Grignolino d'Asti Lanfora

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Grignolino
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 12,00
Azienda: Società Agricola Montalbera
Proprietà: famiglia Morando
Enologo: Nino Falcone

Trovare una strada nuova ad una piccola, quanto storica, denominazione, com'è il Grignolino d'Asti, è una sfida decisamente poco banale. Che Franco Morando - sesta generazione della famiglia ed oggi direttore generale di Montalbera, azienda leader del Monferrato con i suoi 110 ettari vitati - ha preso decisamente sul serio, in linea con quelli che sono i principi e la filosofia che ispirano l'intera produzione, tra rigore e progettualità, interpretazione e terroir. La sperimentazione continua, alla fine, ha spalancato le porte ad un percorso originale, specie per il Grignolino, che qui ha il suo territorio d'elezione: l'anfora. È così che nasce il Grignolino d'Asti "Lanfora" 2018, vinificato in acciaio (come tutti i vini di Montalbera), ed affinato per 8-10 mesi in anfore di terracotta di Impruneta di varie dimensioni, prima di andare in bottiglia. Il lavoro, però, era cominciato già in vigna, con una zonazione delle vigne più vocate, un diradamento ed un defogliamento adeguato, oltre ad uno studio sulla storia ampelografica del vitigno stesso. Il risultato è un vino di un bellissimo rosso brillante, che al naso regala sentori intensi di piccoli frutti rossi, su cui spicca il lampone, e poi radici e terra. In bocca, il sorso - sostenuto da una piacevole acidità e da tannini piacevolmente addomesticati - regala note, accentuate dall'interazione chimica con l'argilla, di fiori e pepe nero.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

VINONEWS24
DOCG E TERROIR DEL VINO ITALIANO

HOME TERRITORI INTERVISTE NOTIZIE DEGUSTAZIONI SPECIALI

Vino italiano: l'impresa eccezionale è essere (nuovamente) normali / NORD

di Redazione | 15 Gennaio 2022

Torna l'outlook curato dalla redazione di VinoNews24 tra le cantine italiane. Archiviato il tempo del disorientamento da Covid, il 2021 chiude in netta ripresa e per il 2022 le attese sono in generale molto positive, pur con un sentiment di incertezza.

Il vino italiano si lascia il Covid alle spalle. O almeno archivia la crisi legata alla tempesta pandemica, perché un 2021 ancora afflitto da ondate e parziali *lockdown* ha dimostrato che il mercato enoico tiene. Certo, le incertezze sono ancora molte e le aziende interpellate – un panel piuttosto ampio – confermano qualche timore, ma **l'outlook sul 2022 indica in una "nuova normalità" come l'orizzonte più auspicabile**.

In generale, il 2021 si è chiuso in crescita sostanzialmente per tutti i produttori e gli imbottigliatori, in molti casi arrivando a riallinearsi sul dato del 2019 quando non a superarlo. E per il 2022 le cantine (con le dita incrociate) vedono rosa, più preoccupate degli incrementi esponenziali dei costi per energia, materie prime e trasporti, che per la tenuta della pandemia.

Ecco le risposte a VinoNews24 delle aziende del **Nord Italia**. Nei prossimi giorni le riposte delle aziende del Centro e del Sud.

Maison Anselmet – VAL D'AOSTA

Risponde Giorgio Anselmet

Come si è chiuso il 2021? *"Il 2021 si è chiuso bene rispetto al 2020. In crescita. In estate c'è stato un vero e proprio boom di vendite. Moltissimi turisti. Era proprio tanta la voglia di viaggiare e quindi anche la nostra zona è stata sempre molto gettonata".*

Quali sono le attese per il 2022? *"Le attese per il 2022 sono abbastanza incerte. Per ora negative. Non si riescono a fare previsioni di cosa potrà accadere nell'immediato visto l'andamento dell'emergenze sanitaria".*

Quale nuovo progetto game-changing nel 2022? *"Un nuovo vino: un rosé ispirato alla produzione francese".*

LA STAMPA ESTERA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Abrigo Giovanni – PIEMONTE

Rispondono Giulio e Sergio Abrigo

Come si è chiuso il 2021? "Il 2021 nel confronto con il 2020 vede una decrescita -8% a valore, con 10.000 bottiglie vendute in meno. Calo dell'export verso Usa, Tailandia, Messico, Brasile, ma anche della ristorazione in Italia. Invece nel 2021 sono cresciute le presenze in cantina: +25% di turisti e ospiti".

Quali sono le attese per il 2022? "Attese positive: ripresa export USA, aumento export Canada ed Europa, ripresa trasferte internazionali per consolidare la presenza sui mercati".

Quale nuovo progetto game-changing nel 2022? "Continuare nella direzione delle pratiche sostenibili in vigneto e cantina, già iniziate nel 2019 con il recupero dell'acqua piovana e quella di drenaggio del sottosuolo in vigneto, con la realizzazione di nuovo packaging completamente riciclabile, con il passaggio all'uso di biomassa per il riscaldamento dei luoghi di lavoro e delle abitazioni e con modifiche ai macchinari per la migliore gestione green dei vigneti".

CONSORZI

SPIRITS

I VINI DI ELENA MORGANTI

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Balbiano – PIEMONTE

Risponde Luca Balbiano

Come si è chiuso il 2021? "Anche per la nostro azienda il 2021 è stato un anno molto complicato. La continua situazione di emergenza ci ha costretti a rivedere alcune dinamiche e a implementare nuove modalità di marketing, comunicazione e vendita. Alla fine siamo riusciti a tenere la barra dritta, confermando lo stesso fatturato degli anni precedenti. Per sopperire alla crisi del mondo della ristorazione abbiamo puntato moltissimo sull'e-commerce che ci ha dato grandi soddisfazioni. Dovendo limitare di molto le attività in presenza ci siamo inventati nuovi modi per essere vicini ai nostri clienti e comunicare loro il nostro mondo, ampliando la nostra presenza sui social e studiando attività di comunicazione e marketing più dirette e coinvolgenti anche se 'a distanza'. A darci una grande mano è stata la natura che anche in fase di pandemia ha fatto il suo corso offrendoci i suoi frutti migliori".

Quali sono le attese per il 2022? "Il rischio di assistere a una copia del 2021 è al momento molto forte. Tuttavia sono ottimista e mi piace pensare che le cose andranno a migliorare. L'outlook positivo è per me quello di poter tornare a fare attività in presenza, perché le persone devono venire a vedere, scoprire, ascoltare, toccare, annusare e gustare i nostri prodotti e la nostra realtà contadina e imprenditoriale. Siamo stati tra i pionieri dell'enoturismo nel nostro territorio, perché riteniamo sia uno strumento fondamentale per farci conoscere e per far vivere ai clienti una vera e propria esperienza a 360 gradi. Per questo mi auguro che, con le dovute accortezze, sia possibile presto riproporre progetti di questo tipo e brindare insieme a una nuova definitiva ripartenza".

Quale nuovo progetto game-changing nel 2022? "Tra i numerosi progetti che abbiamo in cantiere, o meglio in 'cantina', uno di quelli a cui tengo di più è l'Urban Vineyards Association, la rete delle Vigne Urbane. Nel 2021 sono entrate in rete due nuove vigne, l'Etna Urban Winery di Catania e Rooftop Reds di New York. Quest'ultima ci ha permesso di essere ancora più internazionali e di affacciarci oltre oceano. Nel 2022, se tutto va bene, accoglieremo nuovi soci tra cui anche il vigneto urbano di Tokyo andando così alla conquista di un nuovo affascinante continente. Con UVA ci sono tanti progetti in fase di sviluppo: pandemia permettendo a marzo saremo a Dubai per rappresentare il Piemonte all'Expo, mentre a fine anno stiamo studiando di organizzare il nostro meeting annuale tra i grattacieli di New York. E poi, naturalmente, tanti progetti enoturistici che stiamo ideando tutti insieme".

NEWSLETTER

Nome...

Indirizzo Email...

Ho letto e accetto la policy privacy

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

INTERVISTE

Nome...

Indirizzo Email...

Ho letto e accetto la policy privacy

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

INTERVISTE

NUMBERS

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

Boroli – PIEMONTE

Risponde Achille Boroli

Come si è chiuso il 2021? "Il 2021 si è chiuso con un incremento del 35% rispetto all'anno 2020. Un risultato che ci ha gratificato oltre che in termini economici anche a livello d' immagine e di notorietà del brand".

Quali sono le attese per il 2022? *"L'augurio e le attese sono di rispettare, se non superare, la percentuale di crescita del 2021".*

Quale nuovo progetto game-changing nel 2022? *"Il progetto per il nuovo anno è quello di investire su persone motivate e giovani che abbiano la passione di consolidare o approcciare questo mondo con tanta determinazione, voglia di conoscere e di scoprire tutti i vari aspetti del mondo vino".*

ULTIME NOTIZIE

Il Festival del giornalismo alimentare guarda alle tendenze post-Covid 19 Gennaio 2022

Francesco Cambria presidente del Consorzio Vini Etna 19 Gennaio 2022

Enos I, la gentilezza del sauvignon maremmano 19 Gennaio 2022

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Cantina Pertinace – PIEMONTE

Risponde Cesare Barbero

Come si è chiuso il 2021? *"Il fatturato 2021 è in linea con quello del 2020, anzi in leggero miglioramento, con un +5% rispetto al 2020".*

Quali sono le attese per il 2022? *"Abbiamo buoni propositi per il 2022 che, a nostro avviso, sarà un anno di ripartenza. Il nostro obiettivo è l'apertura di nuovi mercati con particolare attenzione al mercato cinese".*

Quale nuovo progetto game-changing nel 2022? *"È proprio l'apertura del mercato cinese il progetto che per noi sarà game-changing in questo nuovo anno".*

Cantine Toso – PIEMONTE

Risponde Gianfranco Toso

Come si è chiuso il 2021? *"La presenza dei nostri prodotti sul canale moderno e tradizionale, ci ha permesso di mantenere un andamento costante nelle vendite. Rispetto all'anno precedente, il 2021 si è chiuso con una crescita del 4%, consolidando i 40 mln di euro di fatturato. Risultato molto incoraggiante, se pensiamo che nei primi sei mesi eravamo indietro rispetto al semestre precedente di almeno il 25%".*

Quali sono le attese per il 2022? *"Siamo sempre positivi, pensiamo che a parte l'incognita della pandemia, l'anno prossimo possa darci ottimi risultati. Vediamo crescita sia in Italia che sul mercato estero, che per noi si conferma essere parte consistente del business (pesa circa il 75% sul totale). Notiamo che i nostri prodotti sono sempre più conosciuti ed apprezzati, pensiamo quindi che quest'anno si possano raggiungere traguardi importanti".*

Quale nuovo progetto game-changing nel 2022? *"Nel 2022 pensiamo di rinnovare le linee degli spumanti, la tendenza dei consumatori è la ricerca di prodotti strutturati con periodi di invecchiamento e/o maturazione più lunghi. Prosecco ed altri spumanti, che definirei leggeri, sono ormai diventati un ingrediente per i cocktail, è quindi necessario proporre al pubblico qualcosa di consono al nuovo gusto del consumatore e alle nuove occasioni di consumo".*

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

www.ecostampa.it

Cantine Volpi – PIEMONTE

Rispondono Carlo e Marco Volpi

Come si è chiuso il 2021 in termini di risultati? *"Fatturato in linea con quello dell'anno scorso. La crescita c'è stata soprattutto su quei prodotti più rappresentativi per l'azienda, come il timorasso Derthona e il Barbera Superiore dei vigneti della Cascina La Zerba di Volpedo e sugli spumanti, novità degli ultimi anni".*

Quali sono le attese per il 2022? *"L'incertezza è ancora molto alta e i trend degli ultimi mesi non aiutano ad immaginare un 2022 roseo. Prezzi delle materie prime e dell'energia in continuo forte rialzo, consumi altalenanti con lockdown ad intermittenza ancora presenti in molti stati del mondo. Sarà di sicuro un altro anno complicato".*

Quale nuovo progetto game-changing nel 2022? *"Sicuramente ottenere la certificazione di sostenibilità EQUALITAS sarà per noi un obiettivo importante per il 2022. Questo andrà a certificare il nostro impegno verso una produzione sostenibile, a partire dai nostri vigneti – già certificati biologici – ed andrà a creare anche nuove opportunità di mercato".*

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

Domenico Clerico – PIEMONTE

Risponde Oscar Arrivabene

Come si è chiuso il 2021? *"Il 2021 si è concluso con un +6%, un segnale positivo considerando il periodo ancora incerto".*

Quali sono le attese per il 2022? *"Per quest'anno prevediamo un trend di crescita stabile".*

Quale nuovo progetto game-changing nel 2022? *"Il 2022 rappresenta il nostro secondo anno nella conversione delle vigne al biologico e sarà l'anno del lancio di un progetto commemorativo a scopo benefico dedicato a Domenico Clerico".*

Elvio Cogno – PIEMONTE

Risponde Valter Fissore

Come si è chiuso il 2021? *"Crescita del 3% rispetto al 2020. Tra il 2019 e il 2020 c'era stata una crescita del 20% e, durante l'anno passato, siamo riusciti a consolidare questo incremento".*

Quali sono le attese per il 2022? *"Il 2021, apertosi all'insegna dell'incertezza causata dalla pandemia, si è chiuso con risultati positivi che ci permettono di guardare con ottimismo al 2022 e di avere aspettative favorevoli per il nuovo anno".*

Quale nuovo progetto game-changing nel 2022? *"Durante il 2022 proseguiremo con il lavoro avviato nel 2021 con l'obiettivo di far crescere il brand Elvio Cogno in termini di visibilità e reputazione, concentrandoci sulla comunicazione di quelli che sono i valori aziendali".*

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

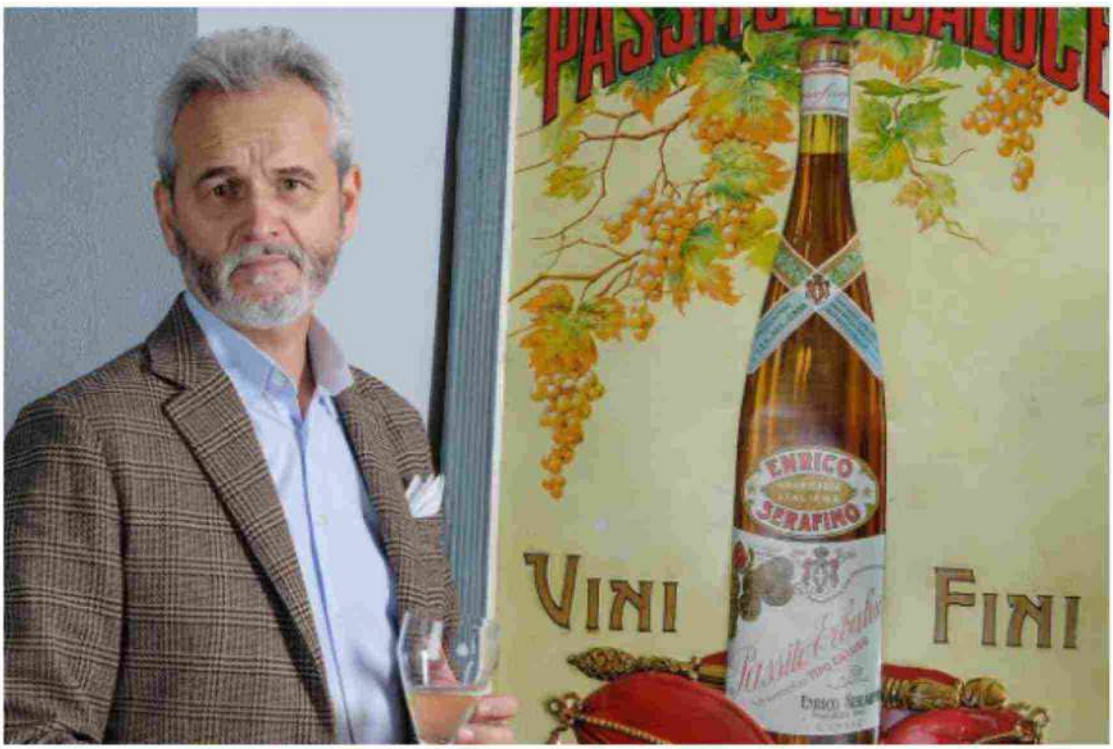
Enrico Serafino – PIEMONTE

Risponde Nico Conta

Come si è chiuso il 2021? *"Il 2021 per Enrico Serafino è stato un anno molto positivo. Da un lato abbiamo avuto il vantaggio dell'effetto 'belle epoque' ovvero dello scampato pericolo dal Covid19 che ha spinto i consumatori ad affrettare i consumi e ad aumentarli soprattutto in termini qualitativi. Dall'altro la nostra cantina raccoglie i frutti di una serie di progetti che ci hanno impegnato gli ultimi tre anni. Il combinato di queste situazioni ci ha consegnato un +40% rispetto alle vendite del 2019".*

Quali sono le attese per il 2022? *"Le nostre aspettative sono ancora positive, con un ottimismo diffuso sia per il mercato interno che per quello estero".*

Quale nuovo progetto game-changing nel 2022? *"Il 2022 sarà l'anno in cui completeremo l'offerta dei nostri vini da mga. Questi vini dimostreranno ancor di più l'impegno al dettaglio che caratterizza la Enrico Serafino. Per quanto riguarda l'Alta Langa abbiamo già preparato i terreni per la messa a dimora di 4 nuove parcelle che andranno a unirsi alle 56 già controllate dall'azienda. Due di queste verranno piantate in un comune in cui nessuno prima d'ora aveva piantato Alta Langa. Speriamo che questo sia di buon auspicio per noi e per la denominazione tutta".*



Hic et Nunc – PIEMONTE

Risponde Massimo Rosolen

Come si è chiuso il 2021? *"Il 2021 di Hic et Nunc è stato caratterizzato da un + 30% in termini di bottiglie vendute, per un totale che supera le 40.000 unità: siamo un'azienda giovane, al netto del profondo impatto del Covid questo risultato ci rende soddisfatti ed orgogliosi".*

Quali sono le attese per il 2022? *"Le attese sono positive e abbiamo previsto un +50% in termini di volume di vendite, con l'ipotesi che non ci siano chiusure o misure drastiche di contenimento causa covid".*

Quale nuovo progetto game-changing nel 2022? *"Stiamo progressivamente implementando le vendite sul canale HoRe.Ca. italiano ed estero. Il 2022 sarà un anno importante anche per sviluppare la ricettività in cantina nella nostra struttura Ca' dell'Ebbro, wine resort in cui vivere un'esperienza di soggiorno unica, tra le vigne del Monferrato".*

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Monchiero – PIEMONTE

Risponde Vittorio Monchiero

Come si è chiuso il 2021? *"Nonostante le incertezze dovute al Covid e i continui cambi di colore delle regioni, abbiamo registrato un incremento del 30% rispetto al 2019 (Pre-Covid). Sono aumentate molto anche le visite in azienda e gli acquisti da privati. Per quanto riguarda l'Export siamo tornati ai livelli pre-pandemia e abbiamo registrato dati simili al 2019".*

Quali sono le attese per il 2022? *"Siamo positivi di poter tornare a viaggiare e incontrare i nostri importatori, visto che manchiamo fisicamente da molto tempo. Dal lato negativo sicuramente dovremo essere pronti ad affrontare e convivere ancora con crisi climatica e pandemica".*

Quale nuovo progetto game-changing nel 2022? *"Abbiamo diversi progetti che cercheremo di portare avanti nel corso di questo anno, nessuno per ora può essere considerato come la chiave di svolta per la nostra azienda, ma sicuramente ognuno di questi progetti porterà benefici vari".*

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Montalbera – PIEMONTE

Risponde Franco Morando

Come si è chiuso il 2021? "Il 2021 è stato un anno particolare, ancora influenzato dalla pandemia. Ciò nonostante, è stato molto "profittevole" sia a valore che a volume, noi abbiamo chiuso con un +15% a valore. La visione di Montalbera è stata quella di fidelizzare sempre più il consumatore al nostro brand, ciò è stato possibile anche grazie alla crescita dei vini autoctoni sui mercati nazionali e internazionali. Veicolare le eccellenze qualitative da noi prodotte su nuovi mercati e segmenti della distribuzione sono stati i valori aggiunti della crescita".

Quali sono le attese per il 2022? "Il 2022 sarà a mio avviso un 'anno stellare', in primis dettato da un'eccellente e unica qualità d'annata dei vini del Monferrato. Continueremo a cercare nuovi sbocchi commerciali e ampliare la nostra distribuzione con "actions" specifiche sul segmento horeca / super horeca. Innovazione, studio, ricerca e il lancio di due nuove etichette faranno sicuramente la differenza. La valorizzazione del vitigno autoctono Ruchè di cui siamo leader produttivi sarà sempre trainante per Montalbera con il brand Laccento".

Quale nuovo progetto game-changing nel 2022? "Nessun 'cambio di gioco', pandemia permettendo. Conosciamo il mondo perché lo giriamo costantemente con i suoi mercati e le sue dinamiche per questo la nostra filosofia commerciale rimane dettata da pochi skills, ma essenziali: partner eccellenti, distribuzione studiata e mirata con forte selezione, posizionamento consigliato in sell out e tanta presenza sul territorio associata ad una passione infinita".

Pio Cesare – PIEMONTE

Risponde Federica Boffa Pio

Come si è chiuso il 2021 in termini di risultati? "Il 2021 è stato un anno molto turbolento, in particolare dopo la prematura scomparsa di mio papà, Pio Boffa. Inoltre, essendo la Pio Cesare un marchio presente principalmente nel mondo dell'alta ristorazione ed esportando in più di 40 paesi, a causa delle numerose chiusure in particolar modo nei mercati asiatici, da sempre molto importanti per noi, le previsioni ad inizio anno non erano le più rosee. Nonostante questo, i clienti si sono dimostrati fedeli, permettendoci di chiudere il 2021 in positivo: + 25% in volumi e +22% in fatturato sul 2020 . Rispetto all'anno record 2019, abbiamo avuto +8 % in volume e fatturato. Quindi di fatto l'aumento dei volumi e del fatturato nel 2021 rispetto al 2020 non ha fatto altro che coprire in realtà le perdite del 2020 rispetto al 2019".

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Quali sono le attese per il 2022? "Purtroppo il futuro non sembra molto roseo, nonostante la chiusura molto positiva del 2021. Il futuro è incerto, non si sa se ci saranno nuove chiusure. Inoltre la maggior parte degli eventi che dovevano svolgersi tra gennaio e marzo sono stati quasi tutti cancellati e ora le maggiori fiere di settore sembrano anche loro annullate. Speriamo che una grande annata in uscita non sia penalizzata un'altra volta (come successe alla favolosa 2016) dal virus".

Quale nuovo progetto game-changing nel 2022? "Nel 2022 dovremo mettere a punto la ricetta per la produzione del nostro nuovo vino bianco, il timorasso, e capire che frutti ha dato il nostro investimento in Alta Langa, sperimentando con il Nebbiolo piantato ad "alte" quote. Inoltre stiamo portando avanti la ristrutturazione della Cascina nel comune di Monforte, in cima alla Vigna Masconi, dove abbiamo recentemente acquistato 10 ettari. Si tratta del nostro nuovo "sbocco" a livello turistico".

Villa Sparina – PIEMONTE

Risponde Stefano Moccagatta

Come si è chiuso il 2021? "Abbiamo avuto incremento di +25% di fatturato come azienda agricola, probabilmente grazie anche alla flessibilità del cambio di distribuzione nei mercati esteri, risultato del quale ci riteniamo molto soddisfatti considerata la situazione pandemica che stiamo attraversando".

Quali sono le attese per il 2022? "Per il 2022 prevediamo un outlook positivo anche considerando il recente premio di European Winery of the Year ricevuto ai Wine Star Awards della prestigiosa rivista americana Wine Enthusiast".

Quale nuovo progetto game-changing nel 2022? "Crediamo fermamente nel concetto "il vino come principio creativo", motivo per il quale investiremo in progetti all'interno di Villa Sparina Resort per promuovere così l'esperienzialità e far vivere ai nostri clienti tutti gli aspetti di questo affascinante settore".

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Cantine Giorgi – PIEMONTE

Risponde Fabiano Giorgi

Come si è chiuso il 2021? *"I risultati del 2021 sono stati assolutamente soddisfacenti, abbiamo chiuso l'anno registrando più del 18% di incremento del fatturato".*

Quali sono le attese per il 2022? *"Considerando l'andamento del 2021, prevediamo un outlook positivo anche per l'anno in corso, puntando sempre di più sulla produzione, commercializzazione e immagine del Pinot Nero Metodo Classico, passando dalle attuali 160 000 bottiglie prodotte a 190.000".*

Quale nuovo progetto game-changing nel 2022? *"Sono sicuramente molti i progetti e gli obiettivi per il 2022, a partire da un'ulteriore conferma del livello qualitativo aziendale e la continua evoluzione e crescita dell'immagine del nostro marchio. Altro grande obiettivo di quest'anno sarà quello di raggiungere una capillarità maggiore sul territorio nazionale, implementando ulteriormente il numero della forza vendite, già forte di 160 unità e la presenza dei nostri vini nelle carte dei locali di eccellenza italiani".*

Italian Wine Brands – LOMBARDIA

Risponde Alessandro Mutinelli

Come si è chiuso il 2021? *"Dopo un 2020 di forte crescita, nel 2021 con l'acquisizione di Enoitalia abbiamo di fatto raddoppiato il nostro fatturato, che a livello consolidato dovrebbe essere attorno ai 400 M di Euro. A fine dicembre, infine, abbiamo annunciato una nuova acquisizione, questa volta negli USA, che aggiunge altri circa 30 M $ di fatturato aggregato. Tutto questo ci rende il primo gruppo vinicolo privato italiano per fatturato".*

Quali sono le attese per il 2022? *"Ci aspettiamo un andamento positivo del fatturato nel 2022, avendo acquisito un portafoglio ordini consistente. L'inflazione generalizzata, dall'altra parte, probabilmente impatterà sulla capacità di spesa dei consumatori. E questo è un elemento di incertezza".*

Quale nuovo progetto game-changing nel 2022? *"Abbiamo tanti nuovi progetti, per diversi segmenti di mercato, sia in ambito di e-commerce che di wholesale. La capacità di innovare, di comprendere le esigenze dei clienti, di posizionare i prodotti dove i clienti vogliono acquistare, sono gli elementi che fanno la differenza".*

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Mosnel – LOMBARDIA

Risponde Lucia Barzanò

Come si è chiuso il 2021? *"Fatturato in crescita del 22 % rispetto al 2019 (non è un errore è proprio rispetto al 2019)".*

Quali sono le attese per il 2022? *"Difficilissimo fare pronostici dopo un anno così "sopra le righe", ci auguriamo di mantenere i numeri del 2021 sull'Italia e potenziare ulteriormente l'export".*

Quale nuovo progetto game-changing nel 2022? *"Continuare a lavorare sui lunghi affinamenti dei nostri Franciacorta".*

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Tenuta Mazzolino – LOMBARDIA

Risponde Francesca Seralvo

Come si è chiuso il 2021? "*+20% sul fatturato 2019 avendo noi volutamente omesso il 2020 dalle statistiche*".

Quali sono le attese per il 2022? "*Positivo perché nonostante gli aumenti delle materie prime e le difficoltà di reperimento, ci siamo organizzati con largo anticipo e, a parte un po' di sofferenza iniziale, ci aspettiamo finalmente di lavorare a regime sia in Italia sia all'estero, condizione che manca ormai da due anni*".

Quale nuovo progetto game-changing nel 2022? "*Io non vedo nulla di veramente game-changing: aspettiamo solo che si possa tornare a fare quello che facciamo da 40 anni dopo un paio di anni di stand-by in cui abbiamo sfruttato una quota bonus di tempo "libero" inaspettata per organizzarci ancora meglio in Italia, con i nostri piccoli ma numerosi (27) importatori e nell'ormai consolidata attività di incoming aziendale*".

Terra Moretti – LOMBARDIA

Risponde Massimo Tuzzi

Come si è chiuso il 2021? "*È stato un anno straordinario, abbiamo chiuso al 31 dicembre con un fatturato di 78,5 Mil. euro, più 21% sul 2019, più 48% sul 2020, con un Ebitda che segnerà il risultato migliore di sempre. Non potevamo fare meglio in termini di risultati, siamo molto soddisfatti e motivati*".

Quali sono le attese per il 2022? "*L'obiettivo 2022 è di consolidare i risultati 2021. Il bilancio preventivo prevede il superamento degli 80 milioni di fatturato. Per il resto sappiamo che le previsioni designano una domanda sempre maggiore. Laddove abbiamo margini di crescita, lavoreremo per soddisfare le richieste dei clienti, ricalibrando la produzione. Per le aziende franciacortine, ove la crescita quantitativa è difficile, ci concentreremo sul posizionamento e sull'offerta nei diversi canali*".

Quale nuovo progetto game-changing nel 2022? "*Messa a terra di progetti sugli Stati Uniti, la cui fattibilità sarà finalizzata nel 2022. Efficientamento nei processi di gruppo, con la finalità di poter generare più mol. Valorizzazione della superficie vitata: è fondamentale adeguare la viticultura ai cambiamenti del nostro tempo, da quelli climatici a quelli legati alla ricerca. Puntiamo su un'enologia 'leggera' a fronte di un'agricoltura sempre più di precisione*".

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Cantina Toblino – TRENTINO

Risponde Carlo De Biasi

Come si è chiuso il 2021? *"Il 2021 è un anno che ha vissuto fasi alterne, dopo un inizio difficile legato all'emergenza Covid-19 a partire dal mese di giugno abbiamo assistito ad una ripartenza forte con ordini da parte del canale horeca Italia ed estero, spinta che è continuata fino a fine anno. Questo andamento ci ha portato a chiudere l'anno 2021 in maniera più che positiva, registriamo un + 49,7% di fatturato vino in bottiglia sul 2020 ma il dato più interessante è il + 20,3% sul 2019 e +30,9% sul 2018".*

Quali sono le attese per il 2022? *"Ci attendiamo un 2022 di conferma degli ottimi risultati ottenuti nel 2021, non sarà facile perché gli incrementi dei costi di vetro, etichette, cartoni impatteranno sul prezzo di vendita ma stiamo ampliando i nostri mercati e dobbiamo consolidare per poi continuare la nostra crescita. Rimane sempre il focus principale la qualità dei nostri vini e l'impegno a una produzione identitario e rispettoso".*

Quale nuovo progetto game-changing nel 2022? *"È ancora fresco il lancio della linea di vini Vent per cui lavoreremo per migliorarne ulteriormente la qualità, ogni anno come in un complesso mosaico cerchiamo di aggiungere le giuste tessere per crescere nella qualità dei nostri vini, tessere che sono frutto di esperienza, conoscenza e passione. Senza svelare molto ma nel corso dell'anno presenteremo una novità spumeggiante".*

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Cavit – TRENTINO

Risponde Enrico Zanoni

Come si è chiuso il 2021? "Siamo molto soddisfatti di come si è concluso quest'anno. Il fatturato consolidato del Gruppo Cavit è cresciuto del 29% passando da 209,7 milioni di euro dello scorso esercizio a 271 milioni di euro. Un risultato ottenuto sia per crescita organica che per effetto del consolidamento a 12 mesi delle società di recente acquisizione. Il Gruppo è oggi, infatti, composto dal Consorzio Cavit Sc a cui fanno capo le società Cesarini Sforza SpA, Casa Girelli SpA e GLV Srl (quest'ultima all'80%) acquisite nel dicembre 2019, oltre che la società tedesca Kessler Sekt controllata al 50,1%".

Quali sono le attese per il 2022? "La strategia che negli anni ci ha consentito di definire la forza della nostra struttura e di consolidare il nostro posizionamento sul mercato, è quella di orientarci a una diversificazione di prodotti, canali e Paesi cogliendo nuove opportunità e difendendo le posizioni raggiunte. Una direzione che porteremo avanti anche nel 2022, tenendo conto della situazione globale attuale, sempre in evoluzione. Come anticipato, siamo estremamente soddisfatti dei risultati raggiunti nel 2021, ma al contempo siamo consapevoli delle sfide che ci attendono nel 2022 che prospettano uno scenario complesso da diversi punti di vista. L'aumento rilevante dei costi, che spazia dal rincaro sulle materie prime agli incrementi su energia e gas, oltre a causare pressioni sui margini e sulla redditività dei prodotti, sta generando significative spinte inflattive, con possibili ripercussioni sui consumi".

Pojer & Sandri – TRENTINO

Risponde Mario Pojer

Come si è chiuso il 2021? "Chiuso il 2021 con i fuochi d'artificio +42,6% rispetto al 2020 e +29,6% rispetto al 2019".

Quali sono le attese per il 2022? "Per il 2022 grosso punto di domanda".

Quale nuovo progetto game-changing nel 2022? "Prossime novità: uscita sul mercato del primo agresto Verjus (succo acido da uve immature) prodotto da varietà piwi (progetto zero infinito= zero chimica esogena) ingrediente per bibita, condimento o base per cocktail e cucina. Inoltre dalla distilleria 2 nuovi prodotti per gli amanti del full proof, alto grado. Una grappa dalle vinacce del pinot nero (selezione rodel pianezzi) e un brandy artigianale italiano da una cuvee con età media di 20anni".

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

www.ecostampa.it

San Leonardo – TRENTINO

Risponde Anselmo Guerrieri Gonzaga

Come si è chiuso il 2021? "Il 2021 si è chiuso in maniera straordinaria con una crescita di più del 90%".

Quali sono le attese per il 2022? "Un outlook estremamente positivo, per scarsità di vino non si potranno replicare i medesimi fatturati raggiunti nel 2021 ma l'ebitda sarà comunque molto positivo".

Quale nuovo progetto game-changing nel 2022? "Lavoreremo alla certificazione di sostenibilità oltre a quelle già ottenute di azienda agricola Biologica e Friends of Biodiversity, entrambe ottenute nel 2018".

Villa Corniole – TRENTINO

Risponde Maddalena Nardin

Come si è chiuso il 2021? "Abbiamo segnato una crescita del 20% a valore, un incremento ancora più soddisfacente se consideriamo le chiusure causa Covid. Molto interessanti le performance di e-commerce e punto vendita, che rappresentano il 15% del fatturato e sono cresciute del 30%. In crescita anche l'estero, passato dal 30 al 40%. Le bolle sono in incremento, anche se in valore assoluto pesano ancora di più i vini fermi".

Quali sono le attese per il 2022? "L'obiettivo è mantenere gli ottimi risultati del 2021, incrementando di un ulteriore 10-15%. Punteremo soprattutto sui nostri Trentodoc Salisa, a cui presto si aggiungerà una terza referenza. Grandi aspettative per la nuova annata della novità, il Pinot Nero Sagum, che ha ricevuto apprezzamenti dalla stampa e dalla ristorazione".

Quale nuovo progetto game-changing nel 2022? "Nell'anno del ventennale puntiamo a implementare vigneti e incrementare l'estero, per cui saremo presenti a Prowein e Vinitaly. Lavoreremo per ampliare la nostra presenza sull'online e sui social, strategica per raggiungere nuovi pubblici e mercati e per stimolare le visite in cantina, in costante aumento".

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

VINONEWS24.IT

www.ecostampa.it

Cantina Bolzano – ALTO ADIGE

Risponde Klaus Sparer

Come si è chiuso il 2021? "Con la riapertura dei settori ristorativi e con un turismo meno titubante, il 2021, in particolare dal mese di agosto ha fatto registrare un incremento delle vendite rispetto allo stesso periodo del 2020 pari a circa il 10%. Tale crescita coinvolge più o meno nella stessa misura i diversi mercati: horeca, gdo, export".

Quali sono le attese per il 2022? *"Nonostante la precarietà dettata dalle contingenze pandemiche siamo spinti da un cauto ottimismo ad ipotizzare un mantenimento del trend di crescita registrato nell'ultimo quadrimestre 2021 in una forbice compresa tra 8 e 14%".*

Quale nuovo progetto game-changing nel 2022? *"Attenzione particolare all'ambiente, in collaborazione anche con l'Ökoinstitut in relazione alla viticoltura ecosostenibile unita ai processi di lavorazione che vanno ad aggiungersi alla certificazione "casa clima wine" già ottenuta con la nuova struttura".*

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

www.ecostampa.it

Cantina Kaltern – ALTO ADIGE

Risponde Andrea Moser

Come si è chiuso il 2021? *"Inteso come anno solare, si è chiuso in maniera molto positiva. Partito con moltissime incertezze dovute alla pandemia e all'insicurezza sulle aperture di ristoranti ed enoteche (che sono il nostro mercato target) si è poi sviluppato in maniera costante e in positiva salita da maggio/giugno in poi, diventando da agosto a dicembre l'annata con il fatturato più alto di sempre, facendo segnare un +5,35% rispetto all'anno 2019 (considerato normale per l'assenza o quasi del Covid) ed un +25,72% rispetto al 2020".*

Quali sono le attese del 2022? *"Sono segnate ancora da una certa insicurezza dovuta alle reazioni del mercato alle nuove restrizioni e inoltre alla contingente situazione economica. L'iniezione di capitale da parte dell'Europa che ha stimolato il mercato arriverà a conclusione. C'è da dire che la percezione attuale è molto ottimistica, ma rimane sempre lo spettro dello scoppio di una "bolla di felicità" provocata da un inverno passato "quasi" normalmente dopo due chiusure pressoché totali. Quindi l'effetto "luce in fondo al tunnel" potrebbe essere positivo ma da prendere con la dovuta cautela".*

Quale nuovo progetto per il 2022? *"L'obiettivo 2022 è quello di uscire dai mercati consolidati verso nuovi orizzonti ed aumentare la percezione qualitativa del nostro marchio. Cantina Kaltern, il nostro mercato è infatti 'troppo' legato all'Alto Adige e all'Italia, saturati da innumerevoli prodotti di qualità. Abbiamo preparato tutti i trampolini necessari al nostro sviluppo in nuovi paesi ed aspettiamo anche la possibilità di poterci muovere in maniera fisica per dare una bella 'spallata' in questo senso".*

Cantina Kurtatsch – ALTO ADIGE

Risponde Andreas Kofler

Come si è chiuso il 2021? *"Abbiamo chiuso l'anno finanziario 2020/21 con un aumento molto positivo dell'11% e negli ultimi 4 mesi abbiamo visto un ulteriore aumento del 30%. Questi risultati positivi, visibili in quasi tutti i mercati, superano le nostre aspettative".*

Quali sono le attese per il 2022? *"Siamo molto positivi per il 2022, ma consapevoli che ci sarà una stagione invernale debole nell'importante mercato nazionale. Soprattutto nell' export, i segnali sono molto positivi e contiamo molto su questo mercato. Tuttavia, l'inflazione e il progresso della pandemia rimarranno certamente delle incertezze anche nel 2022".*

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

VINONEWS24.IT

www.ecostampa.it

Quale nuovo progetto game-changing nel 2022? "Negli ultimi anni abbiamo concentrato la nostra azienda e la nostra filosofia sulla produzione di vini terroir che riflettono le nostre zone uniche. Ora siamo curiosi dei prossimi sviluppi a livello generale: se l'introduzione delle future menzioni geografiche aggiuntive (mga) nella Doc Alto Adige sarà approvata dal Ministero, il lavoro che abbiamo fatto finora sarà confermato anche a livello giuridico".

Cantina Tramin – ALTO ADIGE

Risponde Wolfgang Klotz

Come si è chiuso il 2021? "Il 2021 è stato un anno positivo, dove la crescita rispetto al 2020 si è attestata sul +30%. Rispetto al 2019 abbiamo avuto un balzo in avanti in termini di mercato estero del +35% e in Italia del +10%. Per quanto riguarda i vitigni il più performante è stato lo chardonnay, seguito dal gewürztraminer".

Quali sono le attese per il 2022? "L'attesa per il 2022 è sicuramente positiva in termini di qualità dei vini. Tuttavia saremo limitati dalla quantità inferiore di prodotto, dovuta alla scarsità della vendemmia".

Quale nuovo progetto game-changing nel 2022? "Negli ultimi anni stiamo esplorando le grandi potenzialità dello chardonnay di montagna, proseguiremo il percorso di crescita di volumi di Glarea Chardonnay, l'ultimo nato, e nella distribuzione di Troy Chardonnay Riserva. L'argomento principale dell'anno sarà, dopo un anno di assenza, l'uscita di Epokale 2015".

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Cantina Valle Isarco – ALTO ADIGE

Risponde Armin Gratl

Come si è chiuso il 2021? *"Abbiamo chiuso l'anno con un +23% in confronto all'anno 2020 e un +5% in confronto all'anno record 2019: un risultato molto soddisfacente".*

Quali sono le attese per il 2022? *"È presto per fare delle previsioni, ma visto l'andamento degli ultimi mesi siamo molto fiduciosi e speriamo di chiudere l'anno con un fatturato maggiore di quello del 2021, forse anche con un incremento percentuale a 2 cifre".*

Quale nuovo progetto game-changing nel 2022? *"Quest'anno potremo presentare due nuovi vini a cui stiamo lavorando da tempo: un blend in barrique e un monovarietale affinato in botte di granito. Continueremo il lavoro di posizionamento della nostra linea Aristos nella gastronomia medio/alta, passando anche attraverso la promozione del territorio".*

Nals Margreid – ALTO ADIGE

Risponde Gottfried Pollinger

Come si è chiuso il 2021? *"Il 2021 si è chiuso in maniera assolutamente positiva per Nals Margreid, che vede un aumento del fatturato con una percentuale a doppia cifra che ci lascia molto soddisfatti".*

Quali sono le attese per il 2022? *"Ci auguriamo che il 2022 prosegua bene: i consumatori, di cui moltissimi internazionali, ricercano i nostri prodotti perché in essi riconoscono l'autenticità dell'Alto Adige, ci aspettiamo di conseguenza un mantenimento di questa tendenza e possibilmente un ulteriore miglioramento".*

Quale nuovo progetto game-changing nel 2022? *"Qualità e innovazione, queste le parole chiave del nostro 2022. Ci interessa innovare ed eccellere in ogni fase della lavorazione, partendo dal vigneto, passando per la vinificazione e concludendo con le vendite sul mercato. Abbiamo poi in serbo alcuni nuovi prodotti la cui uscita è prevista proprio per il 2022".*

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

VINONEWS24.IT

www.ecostampa.it

Tenuta J. Hofstätter – ALTO ADIGE

Risponde Martin Foradori Hofstätter

Come si è chiuso il 2021? *"Le vendite nel corso del 2021 ci hanno sorpreso e l'horeca a giugno, luglio, agosto e settembre ha raggiunto picchi di vendita mai raggiunti fino ad ora, oltrepassando qualsiasi nostra aspettativa anche per le nostre bollicine senza alcol, presenti sul mercato italiano con il marchio Dr. Fischer Selection. Le vendite hanno superato ogni aspettativa, anche se il mercato nazionale è stato un po' titubante".*

Quali sono le attese per il 2022? *"Dopo la prima produzione di 21mila bottiglie di Steinbock Alcohol Free Sparkling, ad oggi abbiamo aggiunto altre tre produzioni. I volumi in futuro aumenteranno, poiché mercati come Stati Uniti, UK, Russia, Giappone stanno partendo solo ora. Sicuramente con il 2022 e l'apertura delle grandi fiere ci sarà la possibilità di presentare questo prodotto a molti operatori".*

Quale nuovo progetto game-changing nel 2022? *"Per il 2022 abbiamo in mente di lanciare anche un bianco fermo, senza Alcol, a base di riesling della Mosella".*

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

VINONEWS24.IT

www.ecostampa.it

Tenuta Kornell – ALTO ADIGE

Risponde Florian Brigl

Come si è chiuso il 2021? "Oltre le aspettative, sia in termini economici (parliamo di una crescita di ca. il 10% del fatturato annuale) grazie ai tanti clienti storici dell'azienda che ci hanno dato il loro supporto, e grazie alla splendida annata 2021 che abbiamo potuto portare in cantina".

Quali sono le attese per il 2022? "Le aspettative per quest'anno sono molto alte perché abbiamo avuto un ottimo feedback da parte dei clienti che rispecchia l'incremento in termini qualitativi del lavoro svolto soprattutto nei vigneti negli ultimi anni. Inoltre, siamo davvero molto soddisfatti per l'annata che si trova attualmente in cantina".

Quale nuovo progetto game-changing nel 2022? "È difficile parlare di un unico progetto: abbiamo investito tanto tempo nella comunicazione e nelle pubbliche relazioni, nei social media e in generale nel marketing, abbiamo intensificato il contatto con i clienti, in modo da poter sopperire agli eventi disdetti. Infine, abbiamo fatto importanti investimenti in vigna e in cantina, come già anticipato".

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

NONINO
ROCCASVEVA
CONSORZIO DEL VINO BRUNELLO DI MONTALCINO
ENTRA A FAR PARTE DEL BUYERS CLUB E OTTIENI IL FREEBADGE
SICILIA DOC
Allegrini

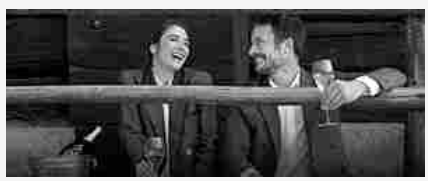
Da Don Giacomo Cauda all'Associazione Produttori del Ruchè, che investe nel marketing territoriale

Positivo il bilancio del primo step del progetto che coinvolge cantine, imprese e comuni della piccola ma storica Docg di Castagnole Monferrato

CASTAGNOLE MONFERRATO, 14 GENNAIO 2022, ORE 11:59

Il Ruchè punta sul marketing territoriale 1 / 6

TASCA CONTI D'ALMERITA
WINE ENTHUSIAST WINE STAR AWARDS Best European Winery



Tra le tante storie che il vino italiano ha da raccontare, una del tutto peculiare è quella del Ruchè, piccola gemma enoica del Piemonte, e, in particolare, del

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

WineNews

www.ecostampa.it

Monferrato. Inestricabilmente legata al nome di Don Giacomo Cauda, il prete vignaiolo che recuperò le vigne abbandonate della sua parrocchia a Castagnole Monferrato, nella prima metà degli anni Sessanta del Novecento, e assaggiando quell'uva capì che aveva il potenziale per dare vini di qualità, al punto che fu il primo a vinificare il Ruchè in purezza ed a venderlo in bottiglia. "Che Dio mi perdoni - diceva nei suoi ultimi anni di vita - per aver a volte trascurato il mio ministero per dedicarmi anima e corpo alla vigna. Finivo la Messa, mi cambiavo in fretta e salivo sul trattore. Ma so che Dio mi ha perdonato perché con i soldi guadagnati dal vino ho creato l'oratorio e ristrutturato la canonica". E, senza dare ascolto a chi gli dava di illuso, matto e sognatore, come le autorità ecclesiastiche che non vedevano di buon occhio il suo fare l'imprenditore, trovò invece il sostegno del suo sindaco, Lidia Bianco, donna di cultura e stimata poetessa, con un passato all'Istituto di Agraria di Asti. Nel 1987 il "vino del parroco" con un angelo con le ali aperte in etichetta ottenne la Doc, e, nel frattempo, anche altri fedeli, rinunciando a trasferirsi a Torino per lavorare come operai, avevano iniziato a produrlo impiantando vigneti e incontrando il favore del mercato. Nel 2010 arriverà anche la Docg: un "miracolo", frutto di un'idea comune per il territorio, i 7 Comuni della Provincia di Asti (Castagnole Monferrato, Montemagno, Grana, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo e Viarigi) in cui nasce questa piccola produzione d'eccellenza italiana, e che, oggi, grazie al Ruché che li ha fatti risorgere, sono conosciuti in tutto il mondo.

Questa storia, adesso, è portata avanti da "una famiglia da 1 milione di bottiglie", come si definisce l'Associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato costituitasi informalmente nel 2001 da un gruppo di produttori amici, l'Associazione Produttori Ruchè, e formalmente fondata nell'ottobre 2015, che oggi conta 22 aziende e 25 produttori, con nomi come Bersano, Bava, Ferraris, Marengo e Montalbera, per citarne alcune. Che oltre alle uve, stanno coltivando un progetto di marketing territoriale per promuovere le colline del Ruchè nel mondo, che chiude in positivo il primo semestre di attività. Oltre 500 scatti fotografici, realizzati in 25 visite aziendali, 28 video istituzionali, più di 70 proposte turistiche progettate su misura e decine di operatori coinvolti in esperienze in azienda, oltre a consulenze per le singole aziende su accoglienza e comunicazione, sono i numeri che raccontano i primi passi del progetto, promosso dall'Associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato, in collaborazione con il Consorzio di tutela Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, e sviluppato da Agricola Multimedia e Love Langhe Tour. Che, tra le altre cose, ha l'obiettivo di creare un'immagine coordinata per le aziende della denominazione - non solo le cantine, ma anche i ristoranti, le strutture ricettive e tutti i negozianti - e formare una rete pronta a valorizzare al meglio le potenzialità turistiche della zona.

Oltre alle 22 cantine del Ruchè associate, ad aderirvi sono stati tutti i sette comuni della Docg (Castagnole Monferrato, Montemagno, Grana, Portacomaro, Refrancore,

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Scurzolengo e Viarigi), che hanno cofinanziato l'investimento per un'attività ad ampio spettro che prepari la zona patrimonio Unesco ad un turismo più consapevole.

"Il bilancio di fine anno è ottimo e promettente **- afferma Luca Ferraris, presidente dell'Associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato -** ed i produttori si sono rivelati disponibili e pronti a fare il salto di qualità che una zona enoturistica come la nostra vuole e merita. A tutti va un grazie per il lavoro svolto e per quello ancora da affrontare".

L'agenda, per i prossimi mesi, prevede l'ultimazione del portale per le prenotazioni, la definizione di un'immagine coordinata, il prosieguo della produzione di materiale multimediale e della creazione di proposte turistiche. È, inoltre, previsto un corso di formazione, atto a definire le linee guida coordinate per l'accoglienza, e un educational tour con gli operatori di settore per presentare il territorio e le sue esperienze a livello internazionale.

Copyright © 2000/2022

TAG: **MONFERRATO**, **PRODUTTORI DEL RUCHE**, **RUCHE**, **TERRITORIO**, **VINO**

CORRELATI

VIDEO

Dal recupero ad opera del prete-vignaiolo Don Giacomo Cauda, al domani: la storia del Ruchè

13:45

ALTRI ARTICOLI

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Migliori vini d'Italia 2022, classifica regionale

YOUNIPA 7 GENNAIO 2022 CUCINA, CURIOSITÀ, NEWS, TOP NEWS

Gambero Rosso ha pubblicato la nuova Guida Vini d'Italia. Nel volume sono elencati tutti i migliori vini italiani che hanno conquistato l'ambito riconoscimento dei "Tre Bicchieri", Regione per Regione.

47mila i vini assaggiati, con un'attenzione particolare, per questa 35esima edizione della Guida Vini d'Italia, ai territori meno noti e ancora poco conosciuti a livello internazionale. Cresce comunque il livello medio: sono infatti ben 1.982 i vini che hanno raggiunto la finale. In totale i "Tre Bicchieri" sono 476.Tutte le sorprese della Guida Vini d'Italia 2022

Il Montalcino 2016 è il **Rosso dell'Anno**, figlio di un'annata davvero fuori dal comune: il Premio Vino Rosso dell'Anno va al Brunello di Montalcino di Vigna del Suolo '16 di Argiano, una cantina di Montalcino fondata quasi 500 anni fa.

Argiano Brunello di Montalcino – 2016 – Vigna del Suolo **237,40 EUR**Acquista su

CERCA NEL BLOG

Dillo a Younipa.it
SEGNALACI LA TUA NOTIZIA
342 802 2234

NUOVO SERVIZIO
TROVA LAVORO
YOUNIPA

SPORTELLO LAVORO

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Amazon

Ottima annata anche il 2019, dal Chianti Classico all'Etna. Nel 2018 spiccano Barbaresco, Bolgheri e i Montepulciano d'Abruzzo.

Il grande salto di qualità arriva dalla maturità dei vini bianchi: finalmente tanti vignaioli, complici le difficoltà di questi due anni, hanno deciso di proporre sul mercato versioni almeno a due o più anni dalla vendemmia. Il **Bianco dell'Anno** per il Gambero Rosso è del 2018, un uvaggio di uve coltivate a Rosazzo, in Friuli: il Premio Vino Bianco dell'Anno va a Rosazzo Terre Alte '18.

Rosazzo DOCG Terre Alte Livio Felluga 2018 0,75 L

51,22 EUR Acquista su Amazon

Ottimi anche gli assaggi dei bianchi del 2019, dal Greco di Tufo al Verdicchio dei Castelli di Jesi, dalla Falanghina del Sannio al Vermentino di Gallura o Soave Classico.

Un capitolo a parte lo merita la **Puglia**, che conquista ben due premi speciali della Guida, grazie al lavoro virtuoso delle cantine cooperative e di realtà familiari che mettono a fuoco tutto il valore di varietà fino a pochi completamente sconosciute: è il caso del **susumaniello**. Il Premio Miglior Rapporto Qualità/Prezzo va al Brindisi Rosso Oltremè 2019 Susumaniello di Tenute Rubino.

Tenute Rubino Oltremé Susumaniello 2018

17,30 EUR Acquista su Amazon

Per quanto riguarda il mondo delle bollicine, **la Lombardia si conferma la patria del Metodo Classico**, con due territori sempre più solidi e vocati come la Franciacorta e l'Oltrepò Pavese, che hanno raggiunto una qualità media definita "invidiabile". Il **Premio Bollicine dell'Anno** va al Cartizze Brut La Rivetta '20 Villa Sandi Cartizze, prodotta in 15mila bottiglie l'anno.

ULTIMI ARTICOLI | ULTIME ATENEO | LAVORO

Migliori vini d'Italia 2022, classifica regionale
YOUNIPA 7 GENNAIO 2022

Super Concorso per 5410 nuove assunzioni per diplomati e laureati: tutte le info
YOUNIPA 6 GENNAIO 2022

Bollettino Covid, contagi senza freni in Italia: in Sicilia casi raddoppiati
YOUNIPA 6 GENNAIO 2022

"Lei è morto, non può fare il vaccino": l'assurda vicenda in Italia
YOUNIPA 6 GENNAIO 2022

Covid Palermo, ambulanze in coda per ore ed ospedale da campo al Cervello: "Siamo all'inferno"
CRISTINA RIGGIO
6 GENNAIO 2022

Obbligo vaccinale per tutto il personale dell'Università, cosa ne sarà dei prof no vax?
ALESSANDRO MORANA
6 GENNAIO 2022

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Villa Sandi CARTIZZE La Rivetta DOCG 11,5% – 750ml

35,40 EUR Acquista su Amazon

E proprio dalle sponde del Lago d'Iseo arriva la **Cantina dell'Anno**: il Premio Cantina dell'Anno per Vini d'Italia 2022 va in Franciacorta a Guido Berlucchi.

Il **Rosato dell'Anno** è espressione di un forte ritorno alla terra in Calabria: il Premio Vino Rosato dell'Anno 2022 va a Zero Gaglioppo Rosato 2020 Az. Agr. Brigante.

Il **Vino Dolce dell'Anno**, infine, è una sorpresa assoluta: un Passito prodotto nella piccolissima isola di Ustica, il Zhabib Passito '20 Hibiscus.

Ma vediamo tutti i vini premiati, Regione per Regione.

I vini "Tre Bicchieri" Gambero Rosso 2022 in Toscana

Bolgheri Rosso Sup. 2018 Tenuta Argentiera
Bolgheri Rosso Sup. Grattamacco 2018 Grattamacco
Bolgheri Rosso Sup. Ornellaia 2018 Ornellaia
Bolgheri Rosso Sup. Podere Ritorti 2018 I Luoghi
Bolgheri Rosso Volpolo 2019 Podere Sapaio
Bolgheri Sup. Castello di Bolgheri 2018 Castello di Bolgheri
Bolgheri Sup. Sassicaia 2018 Tenuta San Guido
Brunello di Montalcino 2016 Castelgiocondo
Brunello di Montalcino 2016 Tenuta Fanti
Brunello di Montalcino 2016 Fattoria dei Barbi
Brunello di Montalcino 2016 Baricci
Brunello di Montalcino 2016 Fuligni
Brunello di Montalcino 2016 Pietroso
Brunello di Montalcino 2016 Castiglion del Bosco
Brunello di Montalcino 2016 Ridolfi
Brunello di Montalcino Cerretalto 2015 Casanova di Neri
Brunello di Montalcino Colombaiolo Ris. 2015 Casisano
Brunello di Montalcino Duelecci Ovest Ris. 2015 Tenuta di Sesta
Brunello di Montalcino Fiore di No 2016 La Fiorita
Brunello di Montalcino Giodo 2016 Giodo
Brunello di Montalcino Madonna delle Grazie 2016 Il Marroneto
Brunello di Montalcino Ris. 2013 Biondi – Santi Tenuta Greppo
Brunello di Montalcino Ris. 2015 Le Macioche
Brunello di Montalcino Ris. 2015 Poggio di Sotto
Brunello di Montalcino V. del Suolo 2016 Argiano
Brunello di Montalcino V. Spuntali 2016 Val di Suga
Caburnio 2017 Tenuta Monteti
Caiarossa 2018 Caiarossa
Carmignano Ris. 2018 Piaggia
Carmignano Ris. 2018 Tenuta Le Farnete – Cantagallo
Carmignano V. Grumarello Ris. 2016 Artimino
Cepparello 2018 Isole e Olena

Palermo, festa per nonna Maria: dalla sua piccola bottega ai fiori per i 100 anni

ALESSANDRO MORANA
6 GENNAIO 2022

Ultim'ora, in Italia arriva l'obbligo vaccinale: IL NUOVO DECRETO

YOUNIPA 5 GENNAIO 2022

Bollettino Covid, crescita costante dei contagi: tasso di positività al 17%

YOUNIPA 5 GENNAIO 2022

Nuovo Concorso pubblico 300 posti a tempo indeterminato in tutta Italia: figure richieste, bando e info

YOUNIPA 5 GENNAIO 2022

"Ecco perché la pandemia finirà quest'anno": le parole dello scienziato di Cambridge

CRISTINA RIGGIO
5 GENNAIO 2022

Maxi Concorso Ripam 2293 posti a tempo indeterminato, requisito minimo Diploma: info e Bando

CRISTINA RIGGIO
5 GENNAIO 2022

La Sicilia rincorsa dalla Zona arancione, cambio fascia anticipato: ecco quando

CRISTINA RIGGIO
5 GENNAIO 2022

IN EVIDENZA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

Chianti Cl. 2019 L'Erta di Radda
Chianti Cl. 2019 Castello di Radda
Chianti Cl. 2019 Tenute Ambrogio e Giovanni Folonari
Chianti Cl. Capraia Ris. 2018 Rocca di Castagnoli
Chianti Cl. Casanova dell'Aia 2019 Istine
Chianti Cl. Ducale Ris. 2018 Ruffino
Chianti Cl. Fontalpino 2019 Fattoria Carpineta Fontalpino
Chianti Cl. Gran Selezione 2018 Tenuta di Lilliano
Chianti Cl. Gran Selezione Colledilà 2018 Barone Ricasoli
Chianti Cl. Gran Selezione Riserva di Fizzano 2018 Rocca delle Macìe
Chianti Cl. Gran Selezione V. del Capannino 2018 Bibbiano
Chianti Cl. Gran Selezione V. del Sorbo 2018 Fontodi
Chianti Cl. Gran Selezione V. Grospoli 2018 Lamole di Lamole
Chianti Cl. Gran Selezione Valiano 6.38 2018 Piccini 1882
Chianti Cl. Il Grigio Ris. 2018 San Felice
Chianti Cl. Lamole 2019 I Fabbri
Chianti Cl. Ris. 2015 Castell'in Villa
Chianti Cl. Ris. 2017 Val delle CortiChianti Cl. Ris. 2018 Tenuta di Arceno
Chianti Cl. Ris. 2018 Castello di Albola
Chianti Cl. Ris. 2018 Castello di Volpaia
Chianti Cl. Storia di Famiglia 2019 Famiglia Cecchi
Chianti Cl. V. Barbischio Ris. 2018 Maurizio Alongi
Chianti Colli Fiorentini Terre di Cino Ris. 2018 Torre a Cona
Chianti Rufina Nipozzano Ris. 2018 Frescobaldi
Collegonzi Sangiovese 2018 Sensi – Fattoria Calappiano
Colline Lucchesi Tenuta di Valgiano 2017 Tenuta di Valgiano
Cortona Syrah 2018 Stefano Amerighi
Costa dell'Argentario Ansonica 2020 Antica Fattoria La Parrina
Duemani 2018 Duemani
Filare 18 2019 Tenuta Casadei
Guardiavigna 2017 Podere Fortel Sodi di San Niccolò 2017 Castellare di Castellina
La Regola 2018 Podere La Regola
Maremma Toscana Alicante Oltreconfine 2019 Bruni
Maremma Toscana Merlot Baffonero 2018 Rocca di Frassinello
Montecucco Rosso Ris. 2018 Colle Massari
Montecucco Rosso Sidus 2018 Pianirossi
Monteverro 2018 Monteverro
Montevertine 2018 Montevertine
Morellino di Scansano Madrechiesa Ris. 2018 Terenzi
Morellino di Scansano Ris. 2018 Roccapesta
Nobile di Montepulciano 2018 Podere Le Bèrne
Nobile di Montepulciano I Quadri 2018 Bindella
Nobile di Montepulciano Il Nocio 2017 Boscarelli
Nobile di Montepulciano Le Caggiole 2018 Poliziano
Nobile di Montepulciano Silìneo 2018 Tenute del Cerro
Nobile di Montepulciano V. V. del Salco 2018 Salcheto
Oreno 2019 Tenuta Sette Ponti
Orma 2019 OrmaPaleo Rosso 2018 Le Macchiole
Quercegrosse Merlot 2018 Vallepicciola
Riecine 2017 Riecine
Solaia 2018 Marchesi Antinori
Teuto 2018 Tenuta Podernovo
Uno 2018 Tenuta Carleone
Valdarno di Sopra Sangiovese V. Polissena 2018 Il Borro
Valdisanti 2018 Tolaini
Vernaccia di San Gimignano Carato 2018 Montenidoli

Bollettino Covid, contagi senza freni in Italia: in Sicilia casi raddoppiati

YOUNIPA 6 GENNAIO 2022

"Lei è morto, non può fare il vaccino": l'assurda vicenda in Italia

YOUNIPA 6 GENNAIO 2022

Covid Palermo, ambulanze in coda per ore ed ospedale da campo al Cervello: "Siamo all'inferno"

CRISTINA RIGGIO 6 GENNAIO 2022

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

Vernaccia di San Gimignano L'Albereta Ris. 2018 Il Colombaio di Santa Chiara
Vernaccia di San Gimignano Ris. 2017 Panizzi
Vin Santo di Carmignano Ris. 2013 Tenuta di Capezzana.

I vini "Tre Bicchieri" Gambero Rosso 2022 in Friuli

Braide Alte 2019 Livon
Collio Bianco Broy 2019 Eugenio Collavini
Collio Bianco Fosarin 2019 Ronco dei Tassi
Collio Bianco Langor Giulio Locatelli Ris. 2019 Tenuta di Angoris
Collio Chardonnay 2020 Colle Duga
Collio Friulano 2019 Tenuta Stella
Collio Friulano 2020 Tenuta Borgo Conventi
Collio Friulano 2020 Schiopetto
Collio Friulano Skin Ris. 2017 Primosic
Collio Malvasia 2020 Doro Princic
Collio Malvasia Miklus 2018 Draga – Miklus
Collio Sauvignon 2020 Tiare – Roberto Snidarcig
Collio Sauvignon Ris. 2017 Russiz Superiore
Collio Sauvignon Ronco delle Mele 2020 Venica & Venica
Desiderium I Ferretti 2019 Tenuta Luisa
Eclisse 2019 La Roncaia
FCO Biancosesto 2019 Tunella
FCO Friulano 2020 Torre Rosazza
FCO Pinot Bianco Myò 2019 Zorzettig
FCO Sauvignon Zuc di Volpe 2020 Volpe Pasini
Friuli Cabernet Franc 2018 Le Monde
Friuli Isonzo Sauvignon Vieris 2019 Vie di Romans
Nekaj 2017 Damijan Podversic
Rosazzo Terre Alte 2018 Livio Felluga
Tal Lùc Cuvée .5.6 Lis Neris
Vintage Tunina 2019 Jermann.

I vini "Tre Bicchieri" Gambero Rosso 2022 in Piemonte

Alta Langa Brut Rosé Ris. 2015 Colombo – Cascina Pastori
Alta Langa Pas Dosé Zero Ris. 2015 Enrico Serafino
Barbaresco Asili Ris. 2016 Bruno Giacosa
Barbaresco Asili Ris. 2016 Ca'del Baio
Barbaresco Crichët Pajé 2013 Roagna
Barbaresco Pajoré 2018 Bel Colle
Barbaresco Pajoré 2018 Sottimano
Barbaresco Rabajà 2018 Giuseppe Cortese
Barbaresco Rabajà Ris. 2015 Bruno Rocca
Barbaresco Rio Sordo 2018 Cascina delle Rose
Barbaresco Sorì Paitin V. V. Ris. 2016 Paitin
Barbera d'Asti Bosco Donne 2020 Gianni Doglia
Barbera d'Asti Camp du Rouss 2019 Coppo
Barbera d'Asti Sup. La Luna e i Falò 2019 Vite Colte
Barbera d'Asti Sup. V. La Mandorla 2019 Luigi Spertino
Barbera del M.to Sup. Albarola 2017 Tacchino
Barbera del M.to Sup. Bricco Battista 2017 Giulio Accornero e Figli
Barolo Aleste 2017 Luciano Sandrone
Barolo Arborina 2017 Elio Altare
Barolo Bricco Boschis V. San Giuseppe Ris. 2015 Cavallotto – Tenuta Bricco Boschis
Barolo Bricco delle Viole 2017 G. D. Vajra
Barolo Brunate 2017 Enzo Boglietti

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

Barolo Cannubi 2017 G. B. Burlotto
Barolo Cannubi 2017 Réva
Barolo Castelletto Ris. 2015 Fortemasso
Barolo Cerviano-Merli 2017 Abbona
Barolo Ginestra Ciabot Mentin 2017 Domenico Clerico
Barolo Ginestra Ris. 2013 Paolo Conterno
Barolo Lazzarito Ris. 2015 Ettore Germano
Barolo Liste 2016 Giacomo Borgogno & Figli
Barolo Meriame 2017 Paolo Manzone
Barolo Monfortino Ris. 2015 Giacomo Conterno
Barolo Ornato 2017 Pio Cesare
Barolo Ravera Bricco Pernice 2016 Elvio Cogno
Barolo Ravera Ris. 2015 Cascina Lo Zoccolaio
Barolo Rive 2017 Negretti
Barolo Rocche di Castiglione 2017 F.lli Monchiero
Barolo Rocche di Castiglione 2017 Vietti
Barolo Sarmassa V. Bricco Ris. 2015 Giacomo Brezza & Figli
Barolo Sarmassa V. Merenda 2017 Giorgio Scarzello e Figli
Barolo Sottocastello di Novello 2017 Ca'Viola
Barolo Vigna Rionda 2015 Figli Luigi Oddero – Tenuta Parà
Barolo Vigna Rionda Ester Canale Rosso 2017 Giovanni Rosso
Barolo Vigna Rionda Ris. 2015 Massolino – Vigna Rionda
Boca 2017 Le Piane
Colli Tortonesi Timorasso Cavallina 2019 Claudio Mariotto
Derthona Montecitorio 2019 Vigneti Massa
Dogliani Sup. Maioli 2019 Anna Maria Abbona
Erbaluce di Caluso La Rustìa 2020 Orsolani
Gattinara Osso San Grato Ris. 2017 Antoniolo
Gavi del Comune di Gavi Et. Gialla 2020 La Mesma
Gavi del Comune di Gavi Minaia 2020 Nicola Bergaglio
Gavi del Comune di Gavi Vigne Rade 2020 La Toledana
Ghemme Santa Fé 2016 Ioppa
Grignolino d'Asti Monferace 2016 Tenuta Santa Caterina
Grignolino del M.to Casalese 2020 Sulin
Lessona 2018 Villa Guelpa
Marcalberto Blanc de Blancs Pas Dosé M. Cl. Marcalberto
Moscato d'Asti Canelli Sant'Ilario 2020 Ca'd'Gal
Moscato d'Asti Volo di Farfalle 2020 Scagliola
Nizza La Court 2018 Michele Chiarlo
Nizza Tre Roveri 2019 Pico Maccario
Ovada Convivio 2019 Gaggino
Piemonte Pinot Nero Bricco del Falco 2017 Isolabella della Croce
Roero Arneis Camestrì 2020 Marco Porello
Roero Arneis Cecu d'La Biunda 2020 Monchiero Carbone
Roero Arneis Sarun 2020 Stefanino Costa
Roero Mompissano Ris. 2018 Cascina Ca'Rossa
Roero Sudisfà Ris. 2018 Angelo Negro
Roero V. Mombeltramo Ris. 2017 Malvirà
Ruchè di Castagnole M.to Clàsic 2020 Ferraris Agricola
Ruché di Castagnole M.to Laccento 2020 Montalbera

I vini "Tre Bicchieri" Gambero Rosso 2022 in Veneto

Amarone della Valpolicella 2017 Monte Zovo – Famiglia Cottini
Amarone della Valpolicella Cl. 2013 Giuseppe Quintarelli
Amarone della Valpolicella Cl. 2012 Bertani

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Amarone della Valpolicella Cl. 2016 Brigaldara
Amarone della Valpolicella Cl. 2017 Allegrini
Amarone della Valpolicella Cl. Campolongo di Torbe 2013 Masi
Amarone della Valpolicella Cl. De Buris Ris. 2010 Tommasi Viticoltori
Amarone della Valpolicella Cl. Monte Ca' Bianca Ris. 2016 Lorenzo Begali
Amarone della Valpolicella Cl. Vign. di Ravazzol 2016 Ca'La Bionda
Amarone della Valpolicella Cl. Villa Rizzardi Ris. 2015 Guerrieri Rizzardi
Amarone della Valpolicella Famiglia Pasqua Ris. 2013 Pasqua
Amarone della Valpolicella Maternigo Ris. 2016 F.lli Tedeschi
Amarone della Valpolicella Monte Danieli Ris. 2013 Corte Rugolin
Bardolino Cl. 2020 Le Tende
Campo Sella 2017 Sutto
Capitel Croce 2020 Roberto Anselmi
Cartizze Brut La Rivetta 2020 Villa Sandi
Colli Euganei Merlot Casa del Merlo 2018 Il Filò delle Vigne
Conegliano Valdobbiadene Rive di Ogliano Extra Brut 2020 BiancaVigna
Custoza San Michelin 2020 Gorgo
Custoza Sup. Amedeo 2019 Cavalchina
Custoza Sup. Ca' del Magro 2019 Monte del Frà
Hora Prima 2018 Mosole
Lessini Durello Extra Brut Cuvée Augusto M. Cl. Ris. 2014 Dal Cero – Tenuta Corte Giacobbe
Lugana Benedictus 2019 Le Morette
Lugana Molceo Ris. 2019 Ottella
Madre 2019 Italo Cescon
Montello e Colli Asolani Il Rosso dell'Abazia 2017 Serafini & Vidotto
Montello e Colli Asolani Venegazzù Sup. Capo di Stato 2017 Loredan Gasparini
Recioto della Valpolicella Cl. 2013 Viviani
Riesling Collezione di Famiglia 2017 Roeno
Soave Cl. Calvarino 2019 Leonildo Pieropan
Soave Cl. Monte Fiorentine 2019 Ca'Rugate
Soave Cl. Roccolo del Durlo 2019 Le Battistelle
Soave Cl. Staforte 2019 Graziano Prà
Valdobbiadene Brut Ius Naturae 2020 Bortolomiol
Valdobbiadene Extra Dry Giustino B 2020 Ruggeri & C.
Valdobbiadene Rive di Col San Martino Brut Cuvée del Fondatore Graziano Merotto 2020 Merotto
Valdobbiadene Rive di Collalto Extra Brut 2020 Borgoluce
Valdobbiadene Rive di Refrontolo Brut Col del Forno 2020 Andreola
Valdobbiadene Rive di Rua Brut Particella 181 2020 Sorelle Bronca
Valpolicella Cl. Sup. San Giorgio Alto 2017 Monte dall'Ora
Valpolicella Sup. 2019 I CampiValpolicella Sup. La Bandina 2018 Tenuta Sant'Antonio
Venezia Chardonnay 2018 Barollo

I vini "Tre Bicchieri" Gambero Rosso 2022 in Campania

Campi Flegrei Falanghina Cruna deLago 2019 La Sibilla
Core Bianco 2020 Montevetrano
Costa d'Amalfi Furore Bianco Fiorduva 2020 Marisa Cuomo
Costa d'Amalfi Ravello Bianco Selva delle Monache 2020 Ettore Sammarco
Falanghina del Sannio Janare Anima Lavica 2020 La Guardiense
Falanghina del Sannio Svelato 2020 Terre Stregate
Falanghina del Sannio Taburno 2020 Fontanavecchia
Falanghina del Sannio Taburno Bonea 2020 Masseria Frattasi
Fiano di Avellino 2020 Tenuta Scuotto
Fiano di Avellino 2020 Colli di Lapio

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

Fiano di Avellino Pietramara Et. Bianca Ris. 2018 I Favati
Fiano di Avellino Tognano 2018 Rocca del PrincipeGreco 2019 Pietracupa
Greco di Tufo Aletheia Ris. 2019 Donnachiara
Greco di Tufo Le Arcaie 2020 Passo delle TortoreGreco di Tufo Miniere Ris. 2019
Cantine dell'Angelo
Greco di Tufo Vittorio Ris. 2008 Di MeoMorrone Pallagrello Bianco 2019 Alois
Pian di Stio 2020 San Salvatore 1988
Taurasi V. Macchia dei Goti 2017 Antonio Caggiano

I vini "Tre Bicchieri" Gambero Rosso 2022 in Sicilia

Contea di Sclafani Rosso Riserva del Conte 2016 – Tasca d'Almerita
Contrada R 2019 – Passopisciaro
Etna Bianco A' Puddara 2019 – Tenuta di Fessina
Etna Bianco Alta Mora 2020 – Alta Mora
Etna Bianco Anthemis 2019 – Monteleone
Etna Bianco Arcuria 2019 – Graci
Etna Bianco Cavanera Ripa di Scorciavacca 2020 – Firriato
Etna Bianco Nerina 2020 – Russo
Etna Bianco Pietrarizzo 2020 – Tornatore
Etna Bianco Sup. Contrada Rinazzo 2019 – Benanti
Etna Rosso Barbagalli 2018 – Pietradolce
Etna Rosso Croceferro 2019 – Generazione Alessandro
Etna Rosso Lenza di Munti 720 slm 2018 – Nicosia
Etna Rosso Vico Prephylloxera 2018 – Bosco
Etna Rosso Zottorinoto Ris. 2017 – Cottanera
Faro 2018 – Bonavita
Faro 2019 – Casematte
Occhio di Terra Malvasia 2020 – Caravaglio
Passito di Pantelleria Ben Ryé 2018 – Donnafugata
Salealto Tenuta Ficuzza 2019 – Cusumano
Santannella Mandrarossa 2020 – Settesoli
Sicilia Nero d'Avola Saia 2019 – Feudo Maccari
Sicilia Nero d'Avola Versace 2019 – Feudi del Pisciotto
Sicilia Perricone Furioso 2018 – Assuli
Sicilia Syrah Kaid 2019 – Alessandro di Camporeale
Zhabib Passito 2020 – Hibiscus

I vini "Tre Bicchieri" Gambero Rosso 2022 nelle Marche

Castelli di Jesi Verdicchio Cl. Ambrosia Ris. 2018 Vignamato
Castelli di Jesi Verdicchio Cl. Plenio Ris. 2018 Umani Ronchi
Castelli di Jesi Verdicchio Cl. Rincrocca Ris. 2018 La Staffa
Castelli di Jesi Verdicchio Cl. San Sisto Ris. 2018 Tenute San Sisto – Fazi Battaglia
Castelli di Jesi Verdicchio Cl. V. Il Cantico della Figura Ris. 2018 Andrea Felici
Castelli di Jesi Verdicchio Cl. Villa Bucci Ris. 2018 Bucci
Cinabro 2017 Le Canietteli San Lorenzo Bianco 2008 Fattoria San Lorenzo
Lacrima di Morro d'Alba Sup. Orgiolo 2019 Marotti Campi
Offida Pecorino 2020 Santori
Offida Pecorino Artemisia 2020 Tenuta Spinelli
Offida Pecorino Montemisio 2020 Castignano – Cantine dal 1960
Offida Pecorino Vignagiulia 2020 Emanuele Dianetti
Rosso Piceno Sup. Roggio del Filare 2018 Velenosi
Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sup. Dominè 2019 Pievalta
Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sup. Ergo Mirizzi 2019 Montecappone – Mirizzi
Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sup. Podium 2019 Gioacchino Garofoli
Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sup. Stefano Antonucci 2019 Santa Barbara

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sup. Ylice 2019 Poderi Mattioli
Verdicchio di Matelica Cambrugiano Ris. 2018 Belisario
Verdicchio di Matelica Collestefano 2020 Collestefano
Verdicchio di Matelica Vertis 2019 Borgo PaglianettoV
erdicchio di Matelica Vign. Fogliano 2018 Bisci
Verdicchio di Matelica Villa Marilla 2019 Marco Gatti

I vini "Tre Bicchieri" Gambero Rosso 2022 in Calabria

Cheiras 2019 Lombardo
Cirò Rosso Cl. Sup. 2019 Vumbaca
Cirò Rosso Cl. Sup. Duca San Felice Ris. 2019 Librandi
Grisara Pecorello 2020 Ceraudo
Zero Gaglioppo Rosato 2020 Brigante

I vini "Tre Bicchieri" Gambero Rosso 2022 in Basilicata

Aglianico del Vulture Calice 2019 Donato D'Angelo di Filomena Ruppi
Aglianico del Vulture Il Repertorio 2019 Cantine del Notaio
Aglianico del Vulture Nocte 2017 Terra dei Re
Aglianico del Vulture Re Manfredi 2018 Re Manfredi – Cantina Terre degli Svevi
Aglianico del Vulture Titolo 2019 Fucci

I vini "Tre Bicchieri" Gambero Rosso 2022 in Abruzzo

8 ½ Pecorino 2020 Villa Medoro
Abruzzo Pecorino Sup. Tegèo 2019 Codice Vino
Cerasuolo d'Abruzzo Sup. Spelt 2020 Valentina
Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Zanna Ris. 2017 Illuminati
Montepulciano d'Abruzzo Capo Le Vigne 2017 VignaMadre
Montepulciano d'Abruzzo Casauria Podere Castorani Ris. 2017 Castorani
Montepulciano d'Abruzzo Mo Ris. 2017 Tollo
Montepulciano d'Abruzzo Vign. Sant'Eusanio 2019 Valle Reale
Pecorino 2020 Tiberio
Supergiulia Pecorino 2018 Cataldi Madonna
Trebbiano d'Abruzzo 2017 Valentini
Trebbiano d'Abruzzo Sup. 2019 Inalto Vini D'Altura
Trebbiano d'Abruzzo Sup. Castello di Semivicoli 2019 Masciarelli
Trebbiano d'Abruzzo Sup. Mario's 47 2019 Terraviva
Tullum Pecorino Biologico 2020 Feudo Antico

I vini "Tre Bicchieri" Gambero Rosso 2022 in Molise

Molise Aglianico Contado Ris. 2017 Di Majo Norante

I vini "Tre Bicchieri" Gambero Rosso 2022 in Liguria

Colli di Luni Vermentino Boboli 2020 Giacomelli
Colli di Luni Vermentino Lunae Et. Nera 2020 Lunae Bosoni
Colli di Luni Vermentino Sarticola 2020 La Baia del Sole – Federici
Colli di Luni Vermentino Sup. Villa Linda 2020 Pietra del Focolare
Dolceacqua Bricco Arcagna 2019 Terre Bianche
Riviera Ligure di Ponente Pigato di Albenga Saleasco 2020 Calleri
Rossese di Dolceacqua Posaù 2019 Maccario Dringenberg

I vini "Tre Bicchieri" Gambero Rosso 2022 in Valle d'Aosta

VdA Chambave Muscat 2019 Vrille

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

VdA Chardonnay 770 2019 Rosset Terroir
VdA Chardonnay Cuvée Bois 2019 Crêtes
VdA Petite Arvine 2020 Ottin
VdA Pinot Gris 2020 Lo Triolet
VdA Pinot Noir Semel Pater 2019 Anselmet

I vini "Tre Bicchieri" Gambero Rosso 2022 in Alto Adige

A. A. Bianco Grande Cuvée Beyond the Clouds 2019 Walch
A. A. Cabernet Sauvignon Freienfeld Ris. 2017 Kurtatsch
A. A. Chardonnay Lafóa 2019 Colterenzio
A. A. Gewürztraminer Auratus 2020 Ritterhof
A. A. Gewürztraminer Nussbaumer 2019 Tramin
A. A. Lago di Caldaro Cl. Sup. Quintessenz 2020 Kaltern
A. A. Lagrein Ris. 2018 Glögglhof – Franz Gojer
A. A. Lagrein V. Klosteranger Ris. 2016 Muri-Griesù
A. A. Merlot Nussleiten Ris. 2017 Castel Sallegg
A. A. Müller Thurgau Feldmarschall von Fenner 2019 Tiefenbrunner
A. A. Pinot Bianco Renaissance Ris. 2018 Gumphof – Markus Prackwieser
A. A. Pinot Grigio Giatl 2018 ZemmerA. A. Pinot Grigio Punggl 2020 Nals Margreid
A. A. Pinot Nero Sanct Valentin 2018 San Michele Appiano
A. A. Pinot Nero Trattmann Ris. 2018 Girlan
A. A. Santa Maddalena Cl. Moar 2019 Bolzano
A. A. Spumante Brut M. Cl. Athesis 2018 Kettmeir
A. A. Terlano Nova Domus 2018 Terlano
A. A. Terlano Pinot Bianco Eichhorn 2019 Manincor
A. A. Val Venosta Riesling V. Windbichel 2019 Unterortl – Castel Juval
A. A. Valle Isarco Kerner Aristos 2020 Valle Isarco
A. A. Valle Isarco Sylvaner Praepositus 2019 Abbazia di Novacella
A. A. Valle Isarco Sylvaner R 2019 Köfererhof – Günther Kerschbaumer

I vini "Tre Bicchieri" Gambero Rosso 2022 in Puglia

1943 del Presidente 2019 Due Palme
Askos Verdeca 2020 Li Veli
Brindisi Rosso Susumaniello Oltremé 2019 Rubino
Collezione Privata Cosimo Varvaglione Old Vines Negroamaro 2019 Varvaglione 1921
Edmond Dantes Pas Dosé M. Cl. Felline
Es 2019 FinoFive Roses 77° Anniversario 2020 Leone de Castris
Gioia del Colle Primitivo 17 Vign. Montevella 2018 Polvanera
Gioia del Colle Primitivo Ipnotico 2019 Terre dei Vaaz
Gioia del Colle Primitivo Marpione Ris. 2018 Viglione
Gioia del Colle Primitivo Muro Sant'Angelo Contrada Barbatto 2018 Chiaromonte
Gioia del Colle Primitivo Senatore 2018 Coppi
Graticciaia 2016 Vallone
Notarpanaro 2016 Taurino
Ottorosa 2020 Carvinea
Primitivo di Manduria Lirica 2019 Produttori di Manduria
Primitivo di Manduria Passo del Cardinale 2020 Cantine Paololeo
Primitivo di Manduria Piano Chiuso 26 27 63 Ris. 2018 Masca del Tacco
Primitivo di Manduria Raccontami 2019 Vespa – Vignaioli per Passione
Primitivo di Manduria Sessantanni 2018 San Marzano
Salice Salentino Le Pitre 2019 Mottura Vini del Salento

I vini "Tre Bicchieri" Gambero Rosso 2022 in Lombardia

Botticino Gobbio 2018 Noventa

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

Brut M. Cl. Monsupello
Franciacorta Brut Corte Fusia
Franciacorta Brut Teatro alla Scala 2016 Bellavista
Franciacorta Dosage Zéro 2013 Castello Bonomi
Franciacorta Dosage Zéro Cuvéè Annamaria Clementi Ris. 2011 Ca' del Bosco
Franciacorta Dosaggio Zero Riserva 33 2013 Ferghettina
Franciacorta Extra Brut 2014 Sparviere
Franciacorta Extra Brut 2016 Ricci Curbastro
Franciacorta Extra Brut Animante Barone Pizzini
Franciacorta Extra Brut Boschedòr 2016 Bosio
Franciacorta Extra Brut Comarí del Salem 2014 Uberti
Franciacorta Nature 61 2014 Berlucchi & C.
Lugana Riserva del Lupo 2018 Ca' Lojera
Lugana Sup. Madonna della Scoperta 2019 Perla del Garda
Lugana Sup. Sel. Fabio Contato Ris. 2019 Cà Maiol
M. Cl. Brut 1870 Antonio Giorgi 2012 Giorgi
Note d'Agosto Extra Brut M. Cl. Rosé 2017 Brandolini
OP Buttafuoco Storico V. Sacca del Prete 2017 Fiamberti
OP Cruasé Roccapietra 2015 Scuropasso – Roccapietra
OP Pinot Nero M. Cl. Extra Brut Vergomberra 2016 Verdi
OP Pinot Nero M. Cl. Pas Dosé Cuvée Rosé 2013 Calatroni
OP Pinot Nero Tavernetto 2018 Conte Vistarino
RGC Groppello 2020 Sincette
RGC Valtènesi Chiaretto Lettera C 2019 Pasini San Giovanni
RGC Valtènesi Chiaretto RosaMara 2020 Costaripa
Valtellina Sforzato Albareda 2019 Mamete Prevostini
Valtellina Sfursat 5 Stelle 2018 Negri
Valtellina Sup. Inferno Ris. 2016 Rainoldi
Valtellina Sup. Sassella Stella Retica 2017 Ar.Pe.Pe

I vini "Tre Bicchieri" Gambero Rosso 2022 in Sardegna

Alghero Cabernet Ris. Marchese di Villamarina 2017 Sella & Mosca
Cannonau di Sardegna 2019 Corda
Cannonau di Sardegna Cl. Dule 2018 Gabbas
Cannonau di Sardegna L'Ora Grande 2019 Contralta
Carignano del Sulcis 6Mura Ris. 2018 Giba
Carignano del Sulcis Sup. Terre Brune 2017 Santadi
Nuracada 2019 AudaryaSobi 2019 Bentu Luna
Turriga 2017 Argiolas
Vermentino di Gallura Petrizza 2020 Masone Mannu
Vermentino di Gallura Sup. Maìa 2019 Siddùra
Vermentino di Gallura Sup. Sciala 2020 Surrau
Vermentino di Sardegna Stellato 2020 Pala
Vermentino di Sardegna Tuvaoes 2020 Cherchi
Gambero Rosso: i vini "Tre Bicchieri" 2022 nel Lazio
Anthium Bellone 2020 Casale del Giglio
Donna Adriana 2019 Castel de Paolis
Fiorano Bianco 2019 Tenuta di Fiorano
Habemus 2019 San Giovenale
Montiano 2018 Famiglia Cotarella – Falesco
Poggio della Costa 2020 Mottura
Poggio Triale 2019 Pazzaglia
Roma Malvasia Puntinata 2020 Poggio Le Volpi

I vini "Tre Bicchieri" Gambero Rosso 2022 in Trentino

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

YOUNIPA.IT

www.ecostampa.it

L'Ora Nosiola 2018 Pravis
San Leonardo 2016 San Leonardo
Teroldego Rotaliano Vigilius 2018 De Vescovi Ulzbach
Trentino Müller Thurgau Viàch 2020 Corvée
Trentino Nosiola Largiller 2013 Toblino
Trentino Pinot Nero V. Cantanghel 2018 Maso Cantanghel
Trento Brut Altemasi Graal Ris. 2014 Cavit
Trento Brut Blanc de Blancs Maso Martis
Trento Brut Cuvée dell'Abate Ris. 2010 Abate Nero
Trento Brut Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2010 Ferrari
Trento Brut Nature 2015 Moser
Trento Brut Rotari Flavio Ris. 2013 Mezzacorona
Trento Dosaggio Zero Letrari Ris. 2015 Letrari
Trento Pas Dosé Balter Ris. 2014 Balter

I vini "Tre Bicchieri" Gambero Rosso 2022 in Umbria

Adarmando 2019 Tabarrini
Cervaro della Sala 2019 Castello della Sala
FiorFiore 2019 RoccafioreMontefalco Rosso 2018 Briziarelli
Montefalco Sagrantino 2016 Antonelli – San Marco
Montefalco Sagrantino 2017 Pardi
Montefalco Sagrantino 25 Anni 2016 Caprai
Montefalco Sagrantino Collenottolo 2016 Bellafonte
Orvieto Cl. Sup. Luigi e Giovanna 2018 Barberani
Orvieto Cl. Sup. Mare Antico 2019 Decugnano dei Barbi
Orvieto Cl. Sup. V. T. 2018 Palazzone
Ràmici Ciliegiolo 2018 Bussoletti
Todi Grechetto I Rovi 2019 Peppucci
Torgiano Bianco Torre di Giano V. Il Pino 2018 Lungarotti
Trasimeno Gamay C'Osa Ris. 2019 Madrevite

I vini "Tre Bicchieri" Gambero Rosso 2022 in Emilia-Romagna

Arvange Pas Dosè M. Cl Valtidone
Callas Malvasia 2020 Monte delle Vigne
Lambrusco di Sorbara Brut Rosé M. Cl. 2016 Cantina della Volta
Lambrusco di Sorbara Brut Rosé Silvia Zucchi 2020 Zucchi
Lambrusco di Sorbara Leclisse 2020 Paltrinieri
Lambrusco di Sorbara V. del Cristo 2020 Cavicchioli
Lambrusco di Sorbara Vecchia Modena Premium 2020 Chiarli Tenute Agricole
Reggiano Lambrusco Concerto 2020 Medici & Figli
Romagna Albana Secco Codronchio 2019 Monticino Rosso
Romagna Albana Secco I Croppi 2020 Celli
Romagna Sangiovese Brisighella Corallo Rosso 2019 Gallegati
Romagna Sangiovese Modigliana I Probi Ris. 2018 Villa Papiano
Romagna Sangiovese Oriolo 2018 Sabbioni
Romagna Sangiovese Predappio Godenza 2019 Ricci
Romagna Sangiovese Serra Il Beneficio Ris. 2017 Costa Archi

I vini "Tre Bicchieri" Gambero Rosso 2022 nelLazio

Anthium Bellone 2020 Casale del Giglio
Donna Adriana 2019 Castel de Paolis
Fiorano Bianco 2019 Tenuta di Fiorano
Habemus 2019 San Giovenale
Montiano 2018 Famiglia Cotarella – Falesco

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

Poggio della Costa 2020 Sergio Mottura
Poggio Triale 2019 Tenuta La Pazzaglia
Roma Malvasia Puntinata 2020 Poggio Le Volpi.

Condividi

Tweet Condivisioni

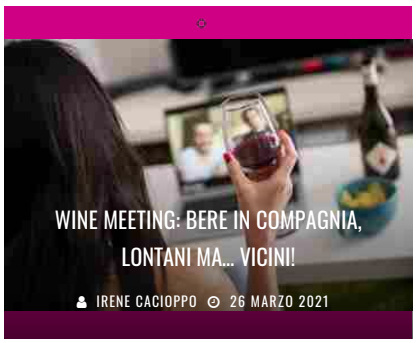
Per rimanere sempre aggiornati sulla migliore selezione delle occasioni di lavoro, le opportunità più interessanti e tutti gli aggiornamenti sui Concorsi CLICCA QUI per il gruppo Telegram o CLICCA QUI per il gruppo Facebook.

classifica migliori vini | gambero rosso | migliori vini | vino

← Super Concorso per 5410 nuove assunzioni per diplomati e laureati: tutte le info

NESSUN'ALTRA STORIA

POST CORRELATI



A PROPOSITO DELL'AUTORE

Younipa

Younipa è l'autore generico utilizzato per le comunicazioni di servizio, i post generici e la moderazione dei commenti.

SCRIVI

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

Selezione dei migliori Vini Rossi Italiani assaggiati nel 2021

Inizio questo 2022 con la selezione dei migliori vini rossi italiani assaggiati dal sottoscritto nel 2021 appena trascorso. La più ardua e folta delle selezioni, estrapolata da un numero di referenze molto più importante di quello del 2020, grazie alla riapertura di molti eventi (in particolare: Mercato dei Vignaioli FIVI, Vinitaly Special Edition, Merano Wine Festival e Only Wine Festival) e anteprime (purtroppo nel mio caso da limitare alla duplice anteprima Benvenuto Brunello, alla Chianti Classico Collection e all'anteprima del Sagrantino) e, soprattutto, alla maggior possibilità da parte mia di organizzare tour territoriali.

Seleziona una categoria

» Vignaioli chi ve lo fa fare?!?

» Selezione completa dei migliori vini italiani 2021

» Nasce "Resistenti"! Una rete di cantine fautrici dei vitigni resistenti (PIWI) capitanata dall'enologo Nicola Biasi

ARCHÈ 2020

Archè 2020 by F.S.R.

WINE FULFILMENT
WINE LOGISTICS DONE RIGHT

Supporto vendite vino in UK

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Nonostante ciò, le regioni in cui ho avuto modo di recarmi maggiormente per dei focus territoriali mirati ai vini rossi sono state Toscana e Piemonte. Ragione per la quale troverete, anche quest'anno, due selezioni dedicate a queste due regioni.

Ci tengo a precisare che anche questa selezione non vuole rappresentare in alcun modo una classifica, bensì una sorta di "carta vini ideale" emersa dai soli assaggi fatti negli ultimi 12 mesi.

I migliori Vini Rossi Italiani assaggiati nel 2021

Torrette Superiore Valle d'Aosta Doc 2019 – **Ottin**

Fumin Valle d'Aosta Dop 2017 – **Pellissier**

Select Prem Santa Maddalena Classico Alto Adige Doc 2020 – **Rottensteiner**

Manzon Alto Adige Pinot Nero Doc Riserva 2018 – **Hofstatter**

Abtei Muri Lagrein Alto Adige Doc Riserva 2018 – **Muri-Gries**

Groppello di Revò – Vigneti delle Dolomiti Igt 2018 – **Laste Rosse**

Sagum Pinot Nero Trentino Superiore Doc 2018 – **Villa Corniole**

Pinot Nero Trentino Doc 2018 – **Graziano Fontana**

Amarone della Valpolicella Docg 2011 – **Le Guaite di Noemi**

Canova Amarone della Valpolicella Classico Riserva Docg 2015 – **Ca' dei Maghi**

Amarone della Valpolicella Classico Docg 2017 – **Tommasi**

Campi Magri Valpolicella Ripasso Superiore Doc 2017 – **Corte Sant'Alda**

Casalvegri Valpolicella Classico Superiore Doc 2018 – **Ca' la Bionda**

Persegà Valpolicella Classico Superiore Doc 2018 – **Antolini**

Enoteca Online Internazionale

Amorim Cork Italia

Costruisci e arreda la tua cantina

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Brigasco Rosso Verona 2016 – **Damoli**

Carmenere Veneto Igt Rosso 2017 – **PuntoZero**

Busat Vigneti delle Dolomiti Igt 2019 – **Comai**

Carmenere Riserva Colli Euganei Doc 2018 – **Vignalta**

Girapoggio Cabernet Colli Euganei Doc 2016 – **Zanovello Ca' Lustra**

Bradisismo Veneto Igt 2018 – **Inama**

Villa Giustinian Veneto Igt 2018 – **Castello di Roncade**

Colpizzarda Tai Rosso Colli Berici Doc 2018 – **Dal Maso**

Brol Grande Bardolino Classico Doc 2018 – **Le Fraghe**

Capo di Stato Montello Colli Asolani Doc Venegazzu Superiore 2017 – **Conte Loredan Gasparin**

Rino Valtellina Superiore Docg 2018 – **Pizzo Coca**

Riserva degli Angeli Capriano del Colle Rosso Riserva Doc 2018 – **Lazzari**

Lucone Groppello Riviera del Garda Dop 2016 – **Tenute del Garda**

Eleganza Pinot Nero Provincia di Pavia Igt 2018 – **Tenuta Belvedere**

Ikaros Pinot Nero Provincia di Pavia Igt 2019 – **Colle del Bricco**

Blanche Marie Provincia di Pavia Igt 2019 – **Dezza**

Cabernet Franc Colli Orientali del Friuli Dop 2016 – **Flaibani**

Sessanta Venezia Giulia Igt 2017 – **Ferlat**

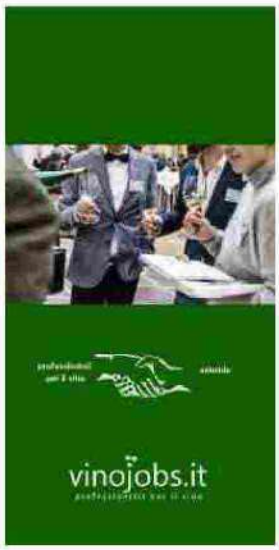
Sacrisassi Rosso Friuli Colli Orientali Doc 2018 – **Le Due Terre**

Oltre Friuli Colli Orientali Doc 2018 – **Vignaioli Specogna**

Tazzelenghe Friuli Colli Orientali Doc 2013– **Conte d'Attimis di Maniago**

Schioppettino Friuli Colli Orientali Doc 2016 – **Gigante**

Enoteca vini artigianali



Per chi cerca o offre lavoro nel mondo del vino

Marketing del vino professsionale

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Schioppettino Friuli Colli Orientali Doc 2017 – **Vigna Traverso**

Schioppettino di Prepotto Colli Orientali del Friuli Doc 2018 – **Vie d'Alt**

Schioppettino Colli Orientali del Friuli Doc 2016 – **Stroppolatini**

Schioppettino Friuli Colli Orientali Doc 2018 – **Fiore dei Liberi**

Godje Friuli Colli Orientali Doc Riserva 2016 – **Valentino Butussi**

Merlot Collio Doc "Riserva" 2016 – **Pascolo**

Refosco dal Peduncolo Rosso Superiore Aquileia Doc 2017 – **Valpanera**

Mosaic Ros Refosco Aquileia Doc 2018 – **Tarlao**

Cabernet Franc – Friuli Aquileia Doc 2019 – **Puntin**

Eremita Pignolo Rosazzo Friuli Colli Orientali Doc 2011 – **Livio Felluga**

Raro Vino Rosso 2018 – **Radovic**

Terrano Venezia Giulia Igt 2018 – **Skerk**

Migliarina Rossese Dolceacqua Doc 2015 – **Rondelli**

Luvaira Rossese di Dolceacqua Superiore Doc 2019 – **Tenuta Anfosso**

Scuvea Rossese (di Campochiesa) Riviera Ligure di Ponente Doc 2019 – **La Vecchia Cantina Calleri**

Ormeasco di Pornassio Superiore Doc 2018 – **Guglierame**

Ormeasco di Pornassio Superiore Doc 2019 – **Cascina Nirasca**

Braje Ormeasco di Pornassio Superiore Doc 2017 – **Lupi**

Cappuccini Colline Savonesi Granaccia Igt 2019 – **Innocenzo Turco**

Le Lucciole Romagna Sangiovese Riserva Predappio Doc 2018 – **Chiara Condello**

Godenza Romagna Sangiovese Predappio Doc 2019 – **Noelia**

Enoteca Online Italiana

Servizi di branding per cantine

Coravin Scontato su Showine

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Ricci

Vigna del Generale Romagna Sangiovese Riserva Predappio Doc 2018 – **Fattoria Nicolucci**

Accereta Romagna Sangiovese Modigliana Doc 2017 – **Mutiliana**

Redinoce Romagna Sangiovese Riserva Modigliana Doc 2016 – **Balia di Zola**

Gemme Romagna Sangiovese Modigliana Doc 2019 – **Torre San Martino**

I Probi Romagna Sangiovese Riserva Doc 2016 – **Villa Papiano**

P.Honorii Bertinoro Romagna Sangiovese Riserva Doc 2016 – **Tenuta La Viola**

Centesimino Ravenna Igt 2019 – **Ancarani**

Dado Romagna Sangiovese Dop 2017 – **Enio Ottaviani**

Burson Etichetta Nera Ravenna Igt 2015 – **Tenuta Uccellina**

Fogliatonda VDT 2019 – **Terramante**

Molinetta Montefalco Rosso Doc Riserva 2016 – **Romanelli**

Montefalco Rosso Doc 2018 – **Bocale**

Boccatone Montefalco Rosso Doc 2016 – **Tabarrini**

Campo alla Cerqua Montefalco Sagrantino Docg 2016 – **Tabarrini**

Chiusa di Pannone Montefalco Sagrantino Docg 2016 – **Antonelli San Marco**

Il Roccafiore Sangiovese Umbria Igt 2018 – **Roccafiore**

Polvento Umbria Igt 2018 – **Barberani**

Pinot Nero Umbria Igt 2015 – **Poggio Maiolo**

Ciliegiolo Narni Igt 2019 – **Sandonna**

Aita Lazio Rosso Igt 2019 – **Muscari Tomajoli**

VDGLASS
DESIGN & TECHNOLOGY
VDglass - Calici da vino

GILBERT & GAILLARD
Magazine enoico francese - Partner

» Selezione completa dei migliori vini italiani 2021 di Wine Blogroll Vino Italiano 9 Gennaio 2022

» I migliori vini passiti e liquorosi italiani assaggiati nel 2021 di Wine Blogroll Vino Italiano 6 Gennaio 2022

» Selezione dei migliori Vini Rossi Italiani assaggiati nel 2021 di Wine Blogroll Vino Italiano 3 Gennaio 2022

» »

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

www.ecostampa.it

Costa di Basalto Syrah Lazio Igt 2019 – **Riserva della Cascina**

Nemora Cesanese di Affile Doc 2018 – **Raimondo**

Neccio Olevano Romano Cesanese Doc 2017 – **Cantine Riccardi Reale**

Habemus "Etichetta Bianca" Lazio Igt 2019 – **San Giovenale**

"Piccole Produzioni" Pinot Nero Marche Igt 2019 – **Coppacchioli Tattini**

Ribalta Marche Rosso (Bordò) Igt 2016 – **Pantaleone**

Michelangelo Marche Rosso Igt 2016 (Bordò) – **Dianetti**

Dorico Rosso Conero Riserva Docg 2017 **– Moroder**

Sassineri Conero Riserva Docg 2018 – **Fattoria Le Terrazze**

Selezione Gioacchino Garofoli Conero Riserva Docg 2011 – **Casa Vinicola Garofoli**

Terra Calcinara Conero Riserva Docg 2018 – **La Calcinara**

Nero di Vite Piceno Rosso Doc 2015 – **Le Caniette**

Pepato Serrapetrona Doc 2018 – **Fontezoppa**

Villa Bucci Rosso Piceno Doc 2018 – **F.lli Bucci**

Sorlivio Marche Rosso Igt 2018 (Sangiovese) – **Vigneti Vallorani**

Poveriano Cabernet Franc Marche Igt 2016 **– Selvagrossa**

Skiants Marche Rosso Igt 2018 – **Villa Ligi**

Ortaia Pergola Doc 2017 – **Terracruda**

Akronte Cabernet Sauvignon Marche Igt 2015 – **Boccadigabbia**

Orgiolo Lacrima di Morro d'Alba Superiore Doc 2019 – **Marotti Campi**

Soara Lacrima di Morro d'Alba Cl. Superiore 2016 – **Filodivino**

Il Rispetto Marche Igt 2020 – **Marasca- Rossi Agr. Rovegliano**

Selezione dei migliori Vini Rosati fermi italiani assaggiati nel 2021 di Wine Blogroll Vino Italiano 30 Dicembre 2021

Selezione dei migliori Vini Bianchi Macerati e/o Orange Wine italiani assaggiati nel 2021 di Wine Blogroll Vino Italiano 29 Dicembre 2021

WINEBLOGROLL

WineBlogRoll

andy warhol vino
bottiglie di vino vecchie
brunello di montalcino
cerca vino
comunicazione vino
degustazioni in cantina
ecommerce vino
enologia
enoteca online
enoteche miglior
enoturismo
Eventi enoici
falò vigna
gelata vigna
gelate tardive
guida vini
instagram vino
longevità
migliori vini italiani
minuti celebrità

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Cardomagno Sangiovese Colli Pesaresi Doc 2015 – **Conventino di Monteciccardo**

San Zopito Montepulciano d'Abruzzo Doc 2017 – **Torre Raone**

Aua Montepulciano d'Abruzzo Doc 2016 – **Fattoria Gaglierano**

Io, Selva delle Mura Montepulciano d'Abruzzo Doc 2015 – **Nic Tartaglia**

Vigneto di Sant' Eusanio Montepulciano d'Abruzzo Doc 2018 – **Valle Reale**

Fosso Cancelli Montepulciano d'Abruzzo Doc 2015 – **Ciavolich**

Villamagna Doc Riserva 2017 – **Torre Zambra**

Villamagna Doc Riserva 2017 – **Palazzo Battaglini**

Jo Salenti Igp Negroamaro 2018 **– Gianfranco Fino**

Il Sale della Terra Nero di Troia Puglia Igt 2018 – **Antica Enotria**

Oltremé Susumaniello Brindisi Doc 2018 – **Tenute Rubino**

Pietra dei Lupi Castel del Monte Nero di Troia Doc 2017 – **Carpentiere**

Seicaselle Salice Salentino Doc 2020 – **Tagaro**

Es Riserva Primitivo di Manduria Doc 2016 – **Gianfranco Fino**

Muro S. Angelo Contrada Barbatto Primitivo Gioia del Colle Doc 2017 – **Chiaromonte**

Epeo Basilicata Igt 2017 – **Fontanarosa**

Baruch Matera Primitivo Doc 2016 – **Masseria Cardillo**

Curaffanni Matera Moro Riserva Doc 2016 – **Battifarano**

I Sassi Matera Primitivo Doc 2018 – **Taverna**

Daginestra Aglianico del Vulture Superiore Docg 2016 – **Grifalco**

Aglianico del Vulture Dop 2018 **– Quarta Generazione**

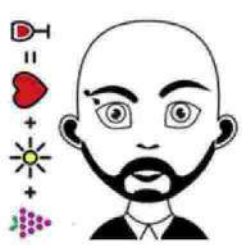
Terrazze Romane Campi Flegrei Piedirosso Dop 2019 –

Montalcino
quanto invecchia vino
ricerca vino
rosso di montalcino
selezioni francesco saverio russo
steve jobs
travel blog
vendere vino
viaggio
viaggi vino
vignaioli
vigneti
vini bianchi macerati
vini contemporanei
vini orange
vino
vino giovane
wine
wine blog
wineblog
wineblogger
wine blogger
wine influencer
wine shop online
wine travel blogger

CATEGORIE ARTICOLI

Approfondimenti tecnici
calici da vino
Enoteche online
Eventi enoici
Pensieri enoici
Recensioni Cantine
Selezioni Vini
Senza categoria
Territori

FRANCESCO SAVERIO RUSSO – WINE BLOGGER



Wine Blogroll Vino Italiano WineBlogRoll.com è il Blog

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Cantine del Mare

Vigna Madre Campi Flegrei Piedirosso Dop 2018 – **La Sibilla**

Piedirosso Campi Flegrei Piedirosso Dop 2017 – **Contrada Salandra**

Piedirosso Sannio Dop 2020 – **Fontanavecchia**

Spartiviento Aglianico del Taburno Riserva Docg 2014 – **Cantine Tora**

Vigna Lapillo Vesuvio Lacryma Christi Rosso Superiore Dop 2018 **– Sorrentino Vini**

Lacryma Christi del Vesuvio Dop 2018 – **Ambrosio**

Quattro Cerri Irpinia Aglianico Dop 2017 – **Masseria della Porta**

Borgomastro Aglianico Colli Di Salerno Igt 2016 – **Lunarossa**

Ion Irpinia Campi Taurasini Dop 2018 – **Barbot Stefania**

Opera Mia Taurasi Dop 2015 – **Tenuta Cavlier Pepe**

Taurasi Dop 2015 – **Tenuta Scuotto**

Massaro Aglianico Colli di Salerno Igp 2018 – **Viticoltori Lenza**

Macchiusanelle Campania Rosso Igp 2018 – **De Beaumont**

Pallagrello Nero Terre del Volturno Igp 2019 – **Masseria Piccirillo**

Mercorì Paestum Rosso Igt 2016 – **Francesca Fiasco**

Balente Mandrolisai Superiore Doc 2016 **– Carboni**

Creccherie Mandrolisai Doc 2019 – **Fradiles**

Pensamentu Cannonau di Sardegna Doc 2019 **– Cantina Sorres**

L'Anteprima Vino Rosso – **Podere 45**

Carignano del Sulcis Doc 2018 – **Carpante**

Olieddu Cannonau di Sardegna Doc 2019 – **Mario Bagella**

sul Vino Italiano del divulgatore enoico e degustatore esperto Francesco Saverio Russo. In questo sito troverete recensioni di vini, cantine e vignaioli, corredate da approfondimenti di enografia, agronomia ed enologia.
Visualizza Profilo Completo →

Cerca …

Categorie

Senza categoria (1.053)
Selezioni Vini (8)
Recensioni Cantine (6)
Pensieri enoici (5)
Approfondimenti tecnici (4)

Tag

selezioni francesco saverio russo (3)
vino (3)
guida vini (2)
migliori vini italiani (2)
vendere vino (2)

Year

2022 (3)
2021 (109)
2020 (116)
2019 (108)
2018 (117)

Il vino italiano costa troppo poco. Il rapporto qualità-prezzo non è sempre positivo.

Il vino italiano costa troppo poco! Ci vuole più coraggio nel posizionamento...

La maggior parte dei vini di qualità italiani costano troppo poco a causa di errori di posizionamento e della poca fiducia nei propri mezzi.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Dule Cannonau di Sardegna Classico 2015 – **Gabbas**

Cerasa Cannonau di Sardegna Doc 2015 – **Tenuta Monte Santu (Tenute Ledda)**

Ghirada Fittiloghe Cannonau di Sardegna Doc 2019 – **Francesco Cadinu**

Sa Lahana Rosso di Barbagia Igt 2019 – **Vinzas Artas**

Ghirada Biseni Cannonau di Sardegna Riserva Doc 2017 – **Vike Vike**

Barrosu Cannonau di Sardegna Doc 2019 – **Giovanni Montisci**

Colle Cervino Tintilia del Molise Rosso Dop 2017 – **Catabbo**

Macchiarossa Molise Doc Tintilia 2016 – **Claudio Cipressi**

Eleuteria Nerello Mascalese Calabria Igp 2019 – **Tenuta del Travale**

Petraro Val di Neto Rosso Igt 2016 – **Ceraudo**

Cirò Classico Superiore Riserva Doc 2016 – **Cataldo Calabretta**

Libici Calabria Rosso Igt 2019 – **Casa Comerci**

Cirò Rosso Classico Superiore 2019 – **Scala**

Blandus Calabria Igp 2016 – **Terre di Balbia**

Hector Calabria Rosso Igp 2018 – **Poderi Greco**

Mastronicola Nocera Doc 2014 – **Cambria**

Calura e Amuri Nero d'Avola Doc 2020 **– Sallemi**

Vurrìa Nero d'Avola Sicilia Doc 2019 – **Di Giovanna**

Furioso Perricone Sicilia Doc 2017 – **Assuli**

Pruvenza Fappato Vittoria Doc 2017 – **Paolo Calì**

Don Vicè Cerasuolo di Vittoria Classico Docg 2017 – **Gurrieri**

Vrucara Nero d'Avola Sicilia Doc 2016 – **Feudo Montoni**

Nero Ossidiana Terre Siciliane Igp 2017 – **Tenuta di Castellaro**

CONDIVIDI:
Twitter Facebook
Altro »

MI PIACE:

di Wine Blogroll Vino Italiano
5 Ottobre 2021

I cambiamenti climatici e il gusto del vino.

Il Vino forse cambierà sapore a causa dei cambiamenti climatici, ma l'annata 2014?

Il global warming potrebbe cambiare il gusto del vino a causa del suo forte impatto sulla viticoltura e sulle maturazioni delle uve.

CONDIVIDI:
Twitter Facebook
Altro »

MI PIACE:

di Wine Blogroll Vino Italiano
7 Aprile 2015

Esistono davvero i vitigni autoctoni in Italia? E se li dovessimo spostare tutti?

vitigni autoctoni italiani global warming

CONDIVIDI:
Twitter Facebook
Altro »

MI PIACE:

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Boca Doc 2016 – **Barbaglia**

Ghemme Docg 2017 – **Il Chiosso**

Il More Coste della Sesia Vespolina Doc 2018 – **Cascina Preziosa**

RossoNoah Coste della Sesia Doc 2020 – **Noah**

Prünent Valli Ossolane Nebbiolo Superiore Doc 2018 – **Cantine Garrone**

Prünent Valli Ossolane DOC Nebbiolo Superiore 2019- **Cà da l'Era**

Albugnano Doc 2018 – **Tenuta Tamburnin**

Freisa d'Asti Doc 2019 – **Garrone**

Diverso Acqui Docg 2020 – **Cascina Cabonaldo Az. Agr. Gallo**

La Bogliona Barbera d'Asti Superiore Docg 2015 – **Scarpa**

Nizza Docg 2017 – **Ivaldi Dario**

Viti Vecchie Nizza Docg 2017 – **Gianni Doglia**

Axilium Barbera d'Alba Superiore Doc 2018 – **Cascina Luisin**

Primo Canato Grignolino del Monferrato Casalese Doc 2015 – **Canato**

Garabei Dolcetto di Diano d'Alba Superiore Doc 2020 – **Abrigo Giovanni**

Grignolino d'Asti Doc 2020 – **Cascina Rey**

Grignolino del Monferrato Casalese Doc 2019 – **Canato**

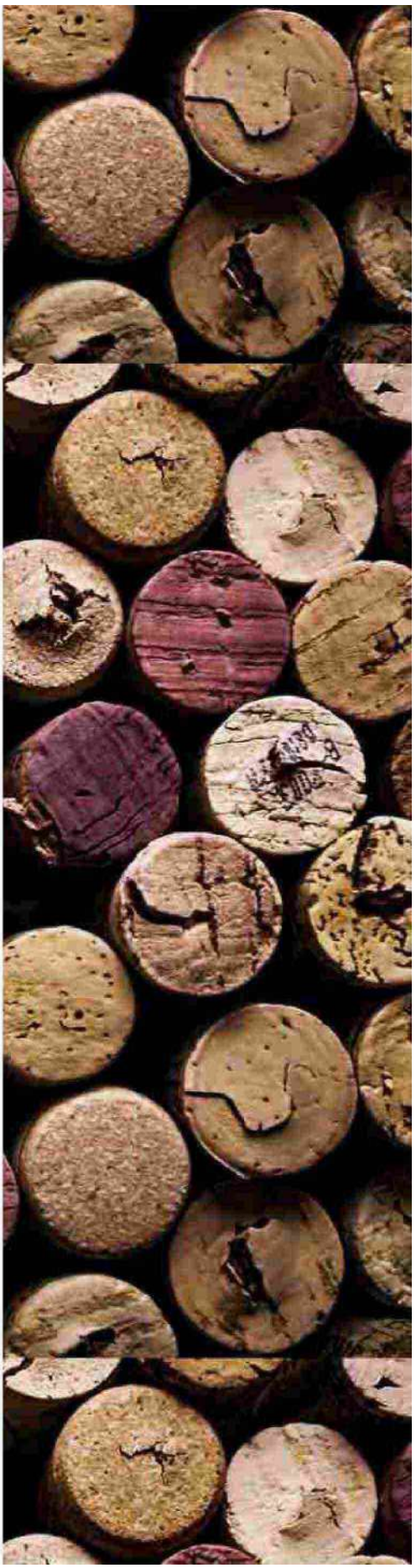
Grignolino d'Asti Doc 2018 – **Garrone Evasio & Figlio**

Na' Vota Ruchè di Castagnole Monferrato Docg 2019 – **Cantine Sant'Agata**

Clasìc Ruchè di Castagnole Monferrato Docg 2019 – **Ferraris**

Prevost Ruchè di Castagnole Monferrato Docg 2020 – **Caldera**

La Tradizione Ruchè di Castagnole Monferrato Docg 2019 –



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

WINEBLOGROLL.COM

www.ecostampa.it

Montalbera

Rubidio Ruchè di Castagnole Monferrato Docg 2019 – **Tenuta dei Re**

Ruchè di Castagnole Monferrato Docg 2019 – **Bava**

Verduno Pelaverga Doc 2020 – **Diego Morra**

Bric Valdiana Roero Docg 2018 – **Giovanni Almondo**

Gorrini Roero Docg 2018 – **Delttetto 1953**

Roero Docg Riserva 2017 – **Demarie**

Rocche d'Ampsej Roero Riserva Docg 2016 – **Matteo Correggia**

Roero Docg 2018 – **Bajaj**

Roero Riserva Docg 2015 – **Francesco Rosso**

Gepin Roero Riserva Docg 2016 – **Nino Costa**

Roero Riserva Docg 2014 – **Massucco**

Crichet Pajè Barbaresco Docg 2013 – **Roagna**

Pajè Vecchie Viti Barbaresco Docg 2015 – **Roagna**

Basarin Barbaresco Docg 2018 – **Adriano Marco e Vittorio**

Rabajà Barbaresco Docg 2018 – **Giuseppe Cortese**

Giacosa Barbaresco Docg 2017 – **La Ganghija**

Asili Barbaresco Docg 2018 – **Cascina Luisin**

Barbaresco Riserva Docg 2016 – **Cascina Luisin**

Barbaresco Docg 2018 Serraboella – **Bera**

L'ultimo degli Onesti Barbaresco Docg 2015 – **Mustela**

Boito Barbaresco Riserva Docg 2015 – **Rizzi**

Fratin Barbaresco Docg 2016 – **Piazzo Comm. Armando**

Barbaresco Docg 2018 – **Rosanna Sandri**

Rocche Massalupo Barbaresco Docg 2015 – **Tenuta Baràc**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Langhe Nebbiolo Doc 2018 Ester Canale – **Giovanni Rosso**

Vigna Sorì Ornati Nebbiolo d'Alba Doc 2019 – **Tenuta Rocca**

Rocche di Castiglione Barolo Docg 2016 – **Roagna**

Barolo DOCG 2017 Badarina – **Bruna Grimaldi**

Barolo Docg 2017 Vigna Rionda Ester Canale – **Giovanni Rosso**

Barolo DOCG 2016 Cerrati – **Tenuta Cucco**

Ginestra Barolo Docg 2017 – **Domenico Clerico**

Capalot Barolo Docg 2016 – **Crissante Alessandria**

Vigne Unite Barolo Docg 2017 – **Olivero Mario**

Barolo del Comune di Castiglione Falletto Docg 2017 – **Monchiero F.lli**

Pichemej Barolo Docg 2017 – **Marrone**

Rive Barolo Docg 2017 – **Negretti**

Ravera Barolo Docg 2017 – **Cogno**

Barolo DOCG 2016 Ravera – **Abrigo Giovanni**

Ravera di Monforte Barolo Docg 2017 – **Piero Benevelli**

Bussia Riserva Barolo Docg 2015 – **Livia Fontana**

Barolo Docg Tre Tine 2017 – **Rinaldi**

90 dì Barolo Riserva Bussia Docg 2015 – **Giacomo Fenocchio**

Focus Toscana

Formalta Vermentino Nero Toscana Igt 2017 – **Terenzuola**

Sulàna Costa Toscana Alicante Igt 2020 – **La Mursa**

Bacicocolo Toscana Igt Cabernet Franc 2018 – **Colombaio di Santa Chiara**

Il Debbio Cabernet Franc Costa Toscana Igt 2019 – **E. Falsini**

La Regola Toscana Igt 2018 – **Podere La Regola**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Piaggia Carmignano Riserva Docg 2018 – **Piaggia**

Il Circo Rosso Carmignano Riserva Docg 2018 – **Fabrizio Pratesi**

Keir Syrah Toscana Igt 2019 – **Tua Rita**

Caberlot Toscana Igt 2018 – **Il Carnasciale**

Harenae Colli della Toscana Centrale Igt 2020 – **Casa Emma**

Ornoir Pinot Nero Toscana Igt 2018 – **Ornina**

Ciliegiolo Toscana Igt 2019 – **Torre alle Tolfe**

Il Bossolo Sangiovese Toscana Igt 2018 – **Giacomo Baraldo**

Montalcino Toscana Igt 2019 – **Montalbino**

Mimesi Terre di Pisa Rosso Doc 2018 – **Tenuta di Ghizzano**

Ceppatella Sangiovese Terre di Pisa Doc 2017 (Anteprima) – **Fattoria Fibbiano**

Opera in Rosso Sangiovese Terre di Pisa Doc 2015 – **Podere la Chiesa**

Vigna Alta Terre di Pisa Rosso Doc 2017 – **Badia di Morrona**

Barbiglione Terre di Pisa Rosso Doc 2017 – **Usiglian del Vescovo**

Reciso Sangiovese Toscana Igt 2017 – **Pietro Beconcini**

Varramista Toscana Igt 2015 – **Varramista**

Severus Sangiovese Toscana Igt 2017 – **Podere Marcampo**

Pergolaia Igt Toscana 2018 – **Caiarossa**

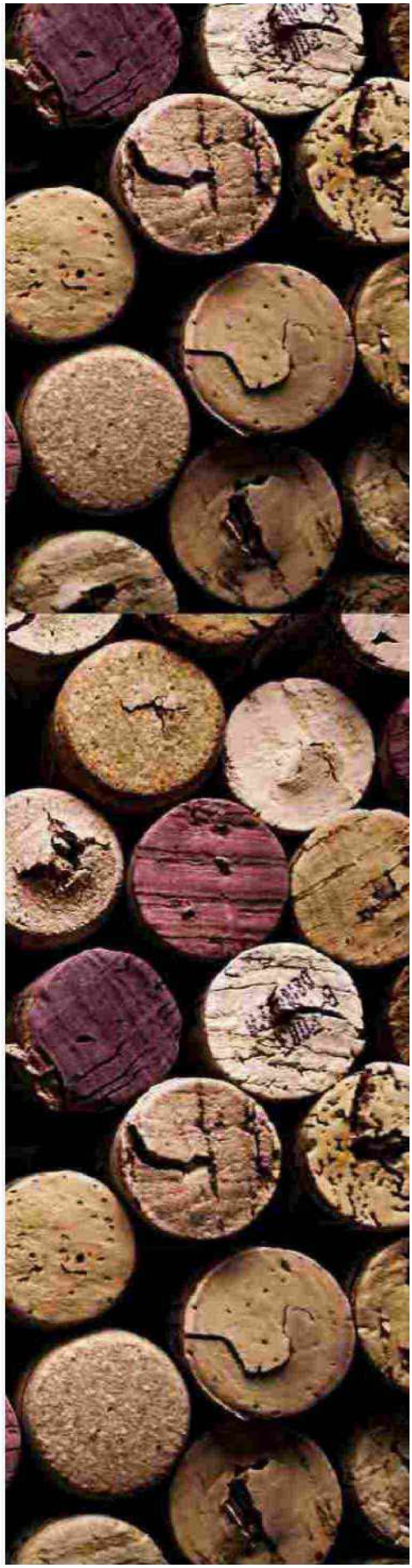
Vigna Rigualdo Ciliegiolo Toscana Igt 2018 – **Valdonica**

Pinot Nero Toscana Igt 2017 – **San Felo**

Poggio del Crine Pinot Nero Toscana Igt 2016 – **Tenuta Montauto**

Poggioraso Cabernet Franc Toscana Igt 2019 – **Poggio Argentiera**

Morellino di Scansano Doc 2019 – **I Cavallini**



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Tesan Maremma Toscana Doc 2019 – **La Biagiola**

San Lorenzo Ciliegiolo Maremma Toscana Doc 2018 – **Sassotondo**

Monte Rosso Nocchianello Nero 2019 – **Sassotondo** (Anteprima)

Grotte Rosse Sangiovese Montecucco Doc 2018 – **Salustri**

A Carisio Toscana Igt Rosso 2017 – **Maurizio Menichetti**

Montecucco Rosso Doc 2018 – **Campi Nuovi**

Pampano Ciliegiolo Toscana Igt 2018 – **Montenero Winery**

Paleo Rosso Cabernet Franc Toscana Igt 2018 – **Le Macchiole**

Ienà Cabernet Franc Toscana Igt 2018 – **Chiappini**

Piastraia Bolgheri Rosso Superiore 2018 – **Michele Satta**

Bolgheri Rosso Superiore Doc 2018 – **Campo al Signore**

Syrah Toscana Igt 2019 – **Poggio Grande**

All'Incontro Toscan Igt 2016 – **Campotondo**

Cuna Cru Brendino Pinot Nero Toscana Igt 2016 – **Podere Santa Felicita Federico Staderini**

Il Ventisei Pinot Nero Toscana Igt 2018 **– Il Rio**

Poggio ai Chiari Sangiovese Toscana Igt 2011 – **Colle Santa Mustiola**

Chiorre Merlot Toscana Igt 2017 – **Cantina Canaio**

Villa Passerini Cortona Syrah 2019 **– Cantina Canaio**

Cuculaia Syrah Cortona Doc 2016 – **Fabrizio Dionisio**

Linfa Cortona Syrah 2019 – **Fabrizio Dionisio**

Maialino Toscana Igt 2016 – **Stefano Amerighi**

"Classico" Cortona Syrah Doc 2018 – **Stefano Amerighi**

Migliara Cortona Syrah Doc 2016 – **Tenimenti d'Alessandro**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Arenite Toscana Igt 2017 – **Baldetti**

Gortinaia Cortona Syrah Doc 2017 – **Poggio Sorbello**

Vino Nobile di Montepulciano Docg 2017 – **Croce di Febo**

Amore Mio Vino Nobile di Montepulciano Riserva Docg 2016 – **Croce di Febo**

La Duemiladiciassette Vino Nobile di Montepulciano Docg Riserva 2017 – **Il Molinaccio**

Podere le Caggiole Vino Nobile di Montepulciano Docg 2017 – **Tiberini**

Ingannamatti Chianti Montespertoli Docg 2017 – **Podere dell'Anselmo**

Sangioveto Grosso Toscana Igt 2016 – **Monsanto**

Chianti Classico Riserva Docg 2015 – **Castell'in Villa**

Chianti Classico Riserva Docg 2016 – **Quercia al Poggio**

Piano del Sarti Chianti Classico Riserva Docg 2016 – **Tenuta la Novella**

Castello Fonterutoli Chianti Classico Gran Selezione Docg 2018 – **Mazzei**

Ipsus Chianti Classico Gran Selezione 2016 – **Il Caggio**

Chianti Classico Docg 2019 – **Pomona**

Chianti Classico Docg 2018 – **Cantina Ripoli**

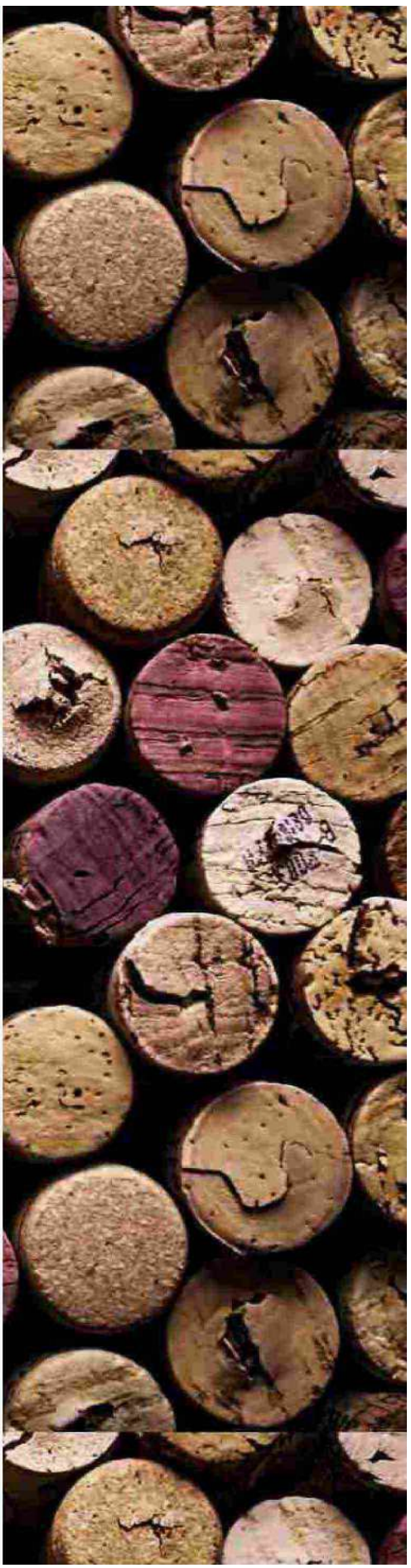
Celerarium Chianti Classico Gran Selezione Docg 2015 – **Lecchi e Brocchi**

Chianti Classico Riserva Docg 2015 – **Solatione**

Il Carbonaione Alta Valle della Greve Igt Docg 2018 – **Poggio Scalette**

Vigna Grospoli Chianti Classico Gran Selezione Docg 2015 – **Fattoria di Lamole**

Porcacciamiseria – Chianti Classico Docg Lamole 2017 – **Jurij Fiore e Figlia**



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Chianti Classico Docg Riserva 2016 – **I Fabbri**

Chianti Classico Riserva Docg 2019 – **Luiano**

La Quadratura del Cerchio Toscana Igt 2017 – **Roberto Cipresso**

Jacopo Rosso di Montalcino Doc 2019 – **Il Marroneto**

Rossofonte Rosso di Montalcino Doc 2019 – **Ciacci Piccolomini d'Aragona**

Giovanni Neri Rosso di Montalcino Doc 2019 – **Casanova di Neri**

Rosso di Montalcino Doc 2019 – **Lisini**

Rosso di Montalcino Doc 2019 – **San Guglielmo**

Rosso di Montalcino Doc 2019 – **Martoccia**

Rosso di Montalcino Doc 2019 – **Col di Lamo**

Rosso di Montalcino Doc 2019 – **Salvioni**

Rosso di Montalcino Doc **2020 – Caprili**

Rosso di Montalcino Doc 2020 – **Talenti**

Rosso di Montalcino Doc 2020 – **La Palazzetta**

Il Jeccardo Rosso di Montalcino Doc 2016 – **Fattoria del Pino**

Le Potazzine Sangiovese Toscana Igt 2019 – **Le Potazzine**

Madonna delle Grazie Brunello di Montalcino Docg 2017 – **Il Marroneto**

Colombaio Brunello di Montalcino Docg 2017 – **Cava D'Onice**

A.D. 1441 Brunello di Montalcino Docg 2017 – **Castello Tricerchi**

Brunello di Montalcino Docg 2017 – **Albatreti**

Brunello di Montalcino Docg 2017 – **Capanna Cencioni**

Brunello di Montalcino Docg 2017 – **Il Marroneto**

Brunello di Montalcino Docg 2017 – **Poggio di Sotto**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Brunello di Montalcino Docg 2017 – **Pietroso**

Brunello di Montalcino Docg 2017 – **San Lorenzo**

Brunello di Montalcino Docg 2017 – **Franco Pacenti**

Brunello di Montalcino Docg 2017 – **L'Aietta**

Brunello di Montalcino Docg 2017 – **Il Palazzone**

La Casaccia Brunello di Montalcino Docg 2017 – **Canalicchio di Sopra**

Vigna Montosoli Brunello di Montalcino Docg 2017 – **Le Gode**

Brunello di Montalcino Riserva 2016 – **Canalicchio di Sopra**

AdAlberto Brunello di Montalcino Docg Riserva 2016 – **Caprili**

Brunello di Montalcino Docg Riserva 2016 – **Cortonesi**

Brunello di Montalcino Docg Riserva 2016 – **Padelletti**

Brunello di Montalcino Docg Riserva 2016 – **Pietroso**

Brunello di Montalcino Docg Riserva 2016 – **Terre Nere**

Sanlorenzo Brunello di Montalcino Docg Riserva 2016 – **Sanlorenzo**

Brunello di Montalcino Docg Riserva 2016 – **Talenti**

Vigna del Suolo Brunello di Montalcino Docg 2016 – **Argiano**

Brunello di Montalcino Docg 2016 – **Le Chiuse**

Brunello di Montalcino V.V. Docg 2016 – **Le Ragnaie**

Brunello di Montalcino Docg 2016 – **Baricci**

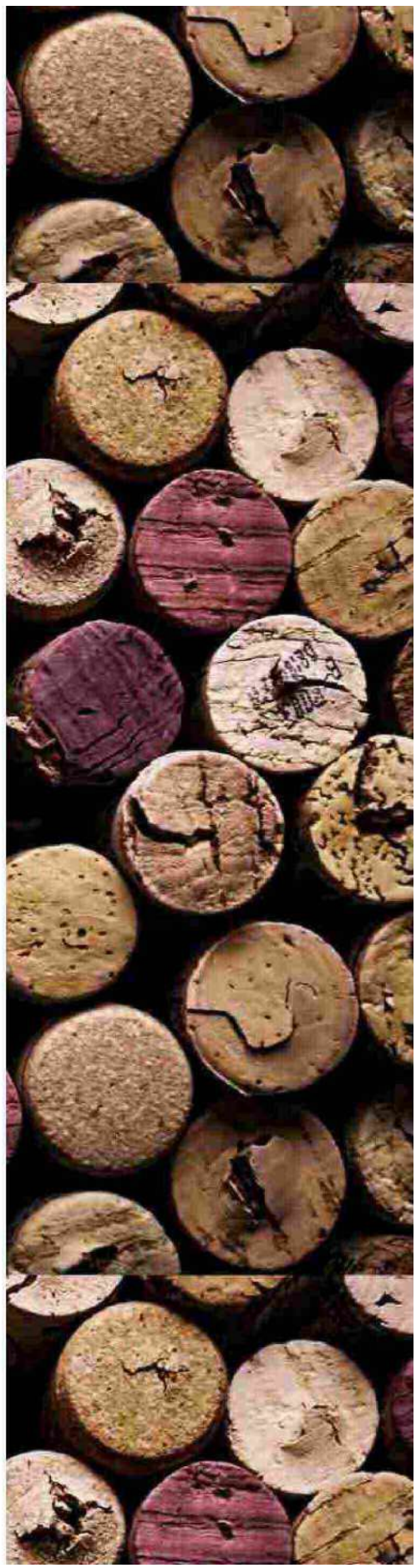
Vigna del Fiore Brunello di Montalcino Docg 2016 – **Fattoria dei Barbi**

Vigna Loreto Brunello di Montalcino Docg 2016 – **Mastrojanni**

Montosoli Brunello di Montalcino Docg 2016 – **Altesino**

Brunello di Montalcino Docg 2016 – **Le Potazzine**

Diletta Brunello di Montalcino Docg 2016 – **Col di Lamo**



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Brunello di Montalcino Docg 2016 – **Tiezzi**

Nello Brunello di Montalcino Riserva Docg 2015 – **Baricci**

Vigna Paganelli Brunello di Montalcino Riserva 2015 – **Il Poggione**

Nastagio Brunello di Montalcino Docg 2015 – **Col d'Orcia**

N.B.: data l'eccezionalità delle due anteprime "Benvenuto Brunello" nell'arco dello stesso anno, ho ritenuto opportuno attingere anche ad alcuni riassaggi delle annate 2016 e 2015 per il Brunello e 2019 per i Rossi presentate a marzo, dando, ovviamente, la priorità all'anteprima di novembre che vedeva protagoniste le annate 2017 e 2016 Riserva.

Leggi anche le altre selezioni:

I migliori vini Spumanti e Frizzanti italiani 2021

I migliori vini Bianchi italiani 2021

I migliori vini Bianchi Macerati e/o Orange Wine italiani 2021

I migliori vini Rosati fermi italiani 2021

CONDIVIDI:

Twitter Facebook Altro

MI PIACE:

Caricamento...

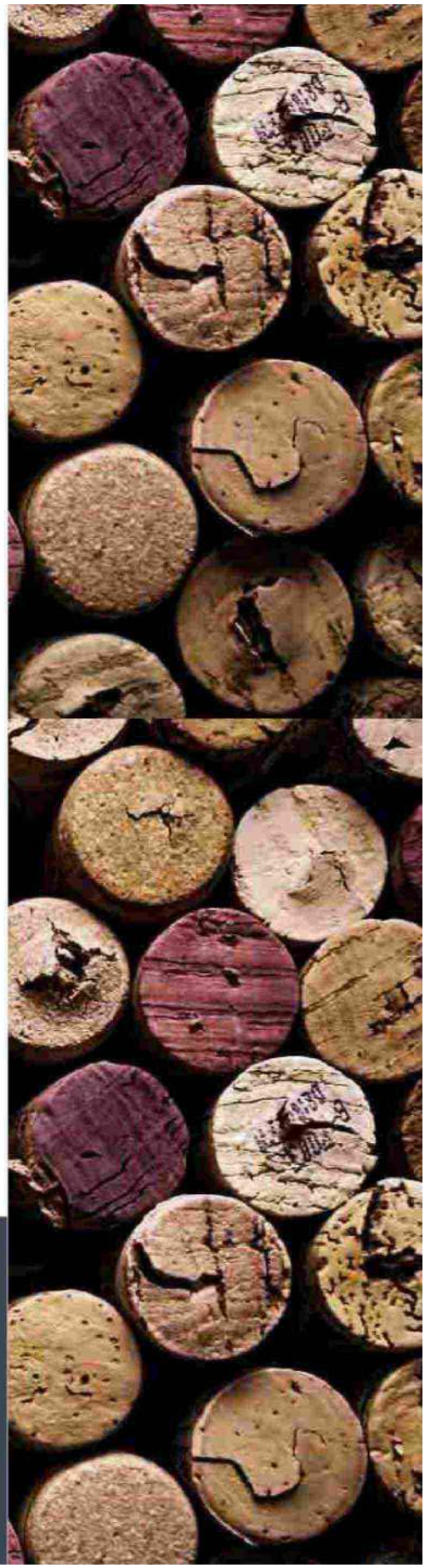
Pubblicato da Wine Blogroll Vino Italiano

WineBlogRoll.com è il Blog sul Vino Italiano del divulgatore enoico e degustatore esperto Francesco Saverio Russo. In questo sito troverete recensioni di vini, cantine e vignaioli, corredate da approfondimenti di enografia, agronomia ed enologia.

3 Gennaio 2022

Recensioni Cantine, Selezioni Vini

concorso vini, guida vini, migliori vini rossi italiani, selezione migliori vini, selezioni francesco saverio russo, vini rossi italiani 2021



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

italiaonline LIBERO VIRGILIO PAGINEGIALLE PGCASA PAGINEBIANCHE PAGINEBIANCHE SALUTE TUTTOCITTÀ DILEI SIVIAGGIA MENU

QuiFinanza BORSE ECONOMIA RISPARMIO FISCO E TASSE INFO UTILI PMI ALTRO ACCEDI
Temi Caldi: • Riforma pensioni • Super green pass • Covid e vaccini • Smart working

Home > Lifestyle > Video > I migliori vini d'Italia 2022 Regione per Regione

I migliori vini d'Italia 2022 Regione per Regione

Come ogni anno arriva dal Gambero Rosso la nuova Guida Vini d'Italia. Ecco i migliori vini italiani che hanno conquistato i "Tre Bicchieri", Regione per Regione

1 Gennaio 2022

Condividi su Facebook

Come ogni anno puntuale arriva dal Gambero Rosso la nuova Guida Vini d'Italia. Nel volume sono elencati tutti i migliori vini italiani che hanno conquistato l'ambito riconoscimento dei "Tre Bicchieri", Regione per Regione.

47mila i vini assaggiati, con un'attenzione particolare, per questa 35esima edizione della Guida Vini d'Italia, ai territori meno noti e ancora poco conosciuti a livello internazionale. Cresce comunque il livello medio: sono infatti ben 1.982 i vini che hanno raggiunto la finale. In totale i "Tre Bicchieri" sono 476.

Indice

1. Tutte le sorprese della Guida Vini d'Italia 2022
2. I vini "Tre Bicchieri" Gambero Rosso 2022 in Toscana
3. I vini "Tre Bicchieri" Gambero Rosso 2022 in Friuli
4. I vini "Tre Bicchieri" Gambero Rosso 2022 in Piemonte
5. I vini "Tre Bicchieri" Gambero Rosso 2022 in Veneto
6. I vini "Tre Bicchieri" Gambero Rosso 2022 in Campania
7. I vini "Tre Bicchieri" Gambero Rosso 2022 in Sicilia

Enel X

Pagamenti online facili e veloci
Come pagare bollo auto e bollettini postali con una semplice App
LEGGI

Titoli Italia

A B C D E F G H I J K L M
N O P Q R S T U V W X Y Z

PUBBLICITÀ

Per te, che non vuoi perderti mai nulla.
Ricevi la nostra newsletter con tutte le novità e il meglio della settimana

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

PUBBLICITÀ

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

8. I vini “Tre Bicchieri” Gambero Rosso 2022 nelle Marche
9. I vini “Tre Bicchieri” Gambero Rosso 2022 in Calabria
10. I vini “Tre Bicchieri” Gambero Rosso 2022 in Basilicata
11. I vini “Tre Bicchieri” Gambero Rosso 2022 in Abruzzo
12. I vini “Tre Bicchieri” Gambero Rosso 2022 in Molise
13. I vini “Tre Bicchieri” Gambero Rosso 2022 in Liguria
14. I vini “Tre Bicchieri” Gambero Rosso 2022 in Valle d’Aosta
15. I vini “Tre Bicchieri” Gambero Rosso 2022 in Alto Adige
16. I vini “Tre Bicchieri” Gambero Rosso 2022 in Puglia
17. I vini “Tre Bicchieri” Gambero Rosso 2022 in Lombardia
18. I vini “Tre Bicchieri” Gambero Rosso 2022 in Sardegna
19. I vini “Tre Bicchieri” Gambero Rosso 2022 in Trentino
20. I vini “Tre Bicchieri” Gambero Rosso 2022 in Umbria
21. I vini “Tre Bicchieri” Gambero Rosso 2022 in Emilia-Romagna
22. I vini “Tre Bicchieri” Gambero Rosso 2022 nelLazio

Tutte le sorprese della Guida Vini d’Italia 2022

Il Montalcino 2016 è il **Rosso dell’Anno**, figlio di un’annata davvero fuori dal comune: il Premio Vino Rosso dell’Anno va al Brunello di Montalcino di Vigna del Suolo ’16 di Argiano, una cantina di Montalcino fondata quasi 500 anni fa.

Argiano Brunello di Montalcino - 2016 - Vigna del Suolo

237,40 EUR

Acquista su Amazon

Ottima annata anche il 2019, dal Chianti Classico all’Etna. Nel 2018 spiccano Barbaresco, Bolgheri e i Montepulciano d’Abruzzo.

Il grande salto di qualità arriva dalla maturità dei vini bianchi: finalmente tanti vignaioli, complici le difficoltà di questi due anni, hanno deciso di proporre sul mercato versioni almeno a due o più anni dalla vendemmia. Il **Bianco dell’Anno** per il Gambero Rosso è del 2018, un uvaggio di uve coltivate a Rosazzo, in Friuli: il Premio Vino Bianco dell’Anno va a Rosazzo Terre Alte ’18.

Rosazzo DOCG Terre Alte Livio Felluga 2018 0,75 L

51,22 EUR

Acquista su Amazon

Ottimi anche gli assaggi dei bianchi del 2019, dal Greco di Tufo al Verdicchio dei Castelli di Jesi, dalla Falanghina del Sannio al Vermentino di Gallura o Soave

I video più visti

Quanto guadagna Greta Thunberg, l'attivista più famosa al mondo

Ennio Doris, non solo Banca Mediolanum: le cifre del suo impero

Quanto costa il panettone di Iginio Massari e dove si compra

PUBBLICITÀ

I temi caldi

Reddito di cittadinanza, quando va rinnovato l'Isee e cosa rischia chi non lo fa

Assegno unico, domande al via da gennaio: requisiti e importi

Variante Omicron, sintomi lievi. "Fine pandemia è vicina"

Pensioni, le previsioni Ocse: in Italia si andrà a 71 anni

PUBBLICITÀ

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

Classico.

Un capitolo a parte lo merita la **Puglia**, che conquista ben due premi speciali della Guida, grazie al lavoro virtuoso delle cantine cooperative e di realtà familiari che mettono a fuoco tutto il valore di varietà fino a pochi completamente sconosciute: è il caso del **susumaniello**. Il Premio Miglior Rapporto Qualità/Prezzo va al Brindisi Rosso Oltremè 2019 Susumaniello di Tenute Rubino.

Tenute Rubino Oltremé Susumaniello 2018

17,30 EUR

Acquista su Amazon

Per quanto riguarda il mondo delle bollicine, **la Lombardia si conferma la patria del Metodo Classico**, con due territori sempre più solidi e vocati come la Franciacorta e l'Oltrepò Pavese, che hanno raggiunto una qualità media definita "invidiabile". Il **Premio Bollicine dell'Anno** va al Cartizze Brut La Rivetta '20 Villa Sandi Cartizze, prodotta in 15mila bottiglie l'anno.

Villa Sandi CARTIZZE La Rivetta DOCG 11,5% - 750ml

35,40 EUR Prime

Acquista su Amazon

E proprio dalle sponde del Lago d'Iseo arriva la **Cantina dell'Anno**: il Premio Cantina dell'Anno per Vini d'Italia 2022 va in Franciacorta a Guido Berlucchi.

Il **Rosato dell'Anno** è espressione di un forte ritorno alla terra in Calabria: il Premio Vino Rosato dell'Anno 2022 va a Zero Gaglioppo Rosato 2020 Az. Agr. Brigante.

Il **Vino Dolce dell'Anno**, infine, è una sorpresa assoluta: un Passito prodotto nella piccolissima isola di Ustica, il Zhabib Passito '20 Hibiscus.

Ma vediamo tutti i vini premiati, Regione per Regione.

I vini "Tre Bicchieri" Gambero Rosso 2022 in Toscana

Bolgheri Rosso Sup. 2018 Tenuta Argentiera
Bolgheri Rosso Sup. Grattamacco 2018 Grattamacco
Bolgheri Rosso Sup. Ornellaia 2018 Ornellaia
Bolgheri Rosso Sup. Podere Ritorti 2018 I Luoghi
Bolgheri Rosso Volpolo 2019 Podere Sapaio
Bolgheri Sup. Castello di Bolgheri 2018 Castello di Bolgheri

In Evidenza

- BORSA ITALIANA
- BORSE ESTERE
- EURIBOR
- TITOLI DI STATO
- VALUTE
- ESPERTI

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Bolgheri Sup. Sassicaia 2018 Tenuta San Guido
Brunello di Montalcino 2016 Castelgiocondo
Brunello di Montalcino 2016 Tenuta Fanti
Brunello di Montalcino 2016 Fattoria dei Barbi
Brunello di Montalcino 2016 Baricci
Brunello di Montalcino 2016 Fuligni
Brunello di Montalcino 2016 Pietroso
Brunello di Montalcino 2016 Castiglion del Bosco
Brunello di Montalcino 2016 Ridolfi
Brunello di Montalcino Cerretalto 2015 Casanova di Neri
Brunello di Montalcino Colombaiolo Ris. 2015 Casisano
Brunello di Montalcino Duelecci Ovest Ris. 2015 Tenuta di Sesta
Brunello di Montalcino Fiore di No 2016 La Fiorita
Brunello di Montalcino Giodo 2016 Giodo
Brunello di Montalcino Madonna delle Grazie 2016 Il Marroneto
Brunello di Montalcino Ris. 2013 Biondi – Santi Tenuta Greppo
Brunello di Montalcino Ris. 2015 Le Macioche
Brunello di Montalcino Ris. 2015 Poggio di Sotto
Brunello di Montalcino V. del Suolo 2016 Argiano
Brunello di Montalcino V. Spuntali 2016 Val di Suga
Caburnio 2017 Tenuta Monteti
Caiarossa 2018 Caiarossa
Carmignano Ris. 2018 Piaggia
Carmignano Ris. 2018 Tenuta Le Farnete – Cantagallo
Carmignano V. Grumarello Ris. 2016 Artimino
Cepparello 2018 Isole e Olena
Chianti Cl. 2019 L'Erta di Radda
Chianti Cl. 2019 Castello di Radda
Chianti Cl. 2019 Tenute Ambrogio e Giovanni Folonari
Chianti Cl. Capraia Ris. 2018 Rocca di Castagnoli
Chianti Cl. Casanova dell'Aia 2019 Istine
Chianti Cl. Ducale Ris. 2018 Ruffino
Chianti Cl. Fontalpino 2019 Fattoria Carpineta Fontalpino
Chianti Cl. Gran Selezione 2018 Tenuta di Lilliano
Chianti Cl. Gran Selezione Colledilà 2018 Barone Ricasoli
Chianti Cl. Gran Selezione Riserva di Fizzano 2018 Rocca delle Macìe
Chianti Cl. Gran Selezione V. del Capannino 2018 Bibbiano
Chianti Cl. Gran Selezione V. del Sorbo 2018 Fontodi
Chianti Cl. Gran Selezione V. Grospoli 2018 Lamole di Lamole
Chianti Cl. Gran Selezione Valiano 6.38 2018 Piccini 1882
Chianti Cl. Il Grigio Ris. 2018 San Felice
Chianti Cl. Lamole 2019 I Fabbri
Chianti Cl. Ris. 2015 Castell'in Villa
Chianti Cl. Ris. 2017 Val delle CortiChianti Cl. Ris. 2018 Tenuta di Arceno
Chianti Cl. Ris. 2018 Castello di Albola
Chianti Cl. Ris. 2018 Castello di Volpaia
Chianti Cl. Storia di Famiglia 2019 Famiglia Cecchi
Chianti Cl. V. Barbischio Ris. 2018 Maurizio Alongi

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

Chianti Colli Fiorentini Terre di Cino Ris. 2018 Torre a Cona
Chianti Rufina Nipozzano Ris. 2018 Frescobaldi
Collegonzi Sangiovese 2018 Sensi – Fattoria Calappiano
Colline Lucchesi Tenuta di Valgiano 2017 Tenuta di Valgiano
Cortona Syrah 2018 Stefano Amerighi
Costa dell'Argentario Ansonica 2020 Antica Fattoria La Parrina
Duemani 2018 Duemani
Filare 18 2019 Tenuta Casadei
Guardiavigna 2017 Podere Fortel Sodi di San Niccolò 2017 Castellare di Castellina
La Regola 2018 Podere La Regola
Maremma Toscana Alicante Oltreconfine 2019 Bruni
Maremma Toscana Merlot Baffonero 2018 Rocca di Frassinello
Montecucco Rosso Ris. 2018 Colle Massari
Montecucco Rosso Sidus 2018 Pianirossi
Monteverro 2018 Monteverro
Montevertine 2018 Montevertine
Morellino di Scansano Madrechiesa Ris. 2018 Terenzi
Morellino di Scansano Ris. 2018 Roccapesta
Nobile di Montepulciano 2018 Podere Le Bèrne
Nobile di Montepulciano I Quadri 2018 Bindella
Nobile di Montepulciano Il Nocio 2017 Boscarelli
Nobile di Montepulciano Le Caggiole 2018 Poliziano
Nobile di Montepulciano Silìneo 2018 Tenute del Cerro
Nobile di Montepulciano V. V. del Salco 2018 Salcheto
Oreno 2019 Tenuta Sette Ponti
Orma 2019 OrmaPaleo Rosso 2018 Le Macchiole
Quercegrosse Merlot 2018 Vallepicciola
Riecine 2017 Riecine
Solaia 2018 Marchesi Antinori
Teuto 2018 Tenuta Podernovo
Uno 2018 Tenuta Carleone
Valdarno di Sopra Sangiovese V. Polissena 2018 Il Borro
Valdisanti 2018 Tolaini
Vernaccia di San Gimignano Carato 2018 Montenidoli
Vernaccia di San Gimignano L'Albereta Ris. 2018 Il Colombaio di Santa Chiara
Vernaccia di San Gimignano Ris. 2017 Panizzi
Vin Santo di Carmignano Ris. 2013 Tenuta di Capezzana.

I vini "Tre Bicchieri" Gambero Rosso 2022 in Friuli

Braide Alte 2019 Livon
Collio Bianco Broy 2019 Eugenio Collavini
Collio Bianco Fosarin 2019 Ronco dei Tassi
Collio Bianco Langor Giulio Locatelli Ris. 2019 Tenuta di Angoris
Collio Chardonnay 2020 Colle Duga
Collio Friulano 2019 Tenuta Stella
Collio Friulano 2020 Tenuta Borgo Conventi
Collio Friulano 2020 Schiopetto
Collio Friulano Skin Ris. 2017 Primosic

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

Collio Malvasia 2020 Doro Princic
Collio Malvasia Miklus 2018 Draga – Miklus
Collio Sauvignon 2020 Tiare – Roberto Snidarcig
Collio Sauvignon Ris. 2017 Russiz Superiore
Collio Sauvignon Ronco delle Mele 2020 Venica & Venica
Desiderium I Ferretti 2019 Tenuta Luisa
Eclisse 2019 La Roncaia
FCO Biancosesto 2019 Tunella
FCO Friulano 2020 Torre Rosazza
FCO Pinot Bianco Myò 2019 Zorzettig
FCO Sauvignon Zuc di Volpe 2020 Volpe Pasini
Friuli Cabernet Franc 2018 Le Monde
Friuli Isonzo Sauvignon Vieris 2019 Vie di Romans
Nekaj 2017 Damijan Podversic
Rosazzo Terre Alte 2018 Livio Felluga
Tal Lùc Cuvée .5.6 Lis Neris
Vintage Tunina 2019 Jermann.

I vini “Tre Bicchieri” Gambero Rosso 2022 in Piemonte

Alta Langa Brut Rosé Ris. 2015 Colombo – Cascina Pastori
Alta Langa Pas Dosé Zero Ris. 2015 Enrico Serafino
Barbaresco Asili Ris. 2016 Bruno Giacosa
Barbaresco Asili Ris. 2016 Ca’del Baio
Barbaresco Crichët Pajé 2013 Roagna
Barbaresco Pajoré 2018 Bel Colle
Barbaresco Pajoré 2018 Sottimano
Barbaresco Rabajà 2018 Giuseppe Cortese
Barbaresco Rabajà Ris. 2015 Bruno Rocca
Barbaresco Rio Sordo 2018 Cascina delle Rose
Barbaresco Sorì Paitin V. V. Ris. 2016 Paitin
Barbera d’Asti Bosco Donne 2020 Gianni Doglia
Barbera d’Asti Camp du Rouss 2019 Coppo
Barbera d’Asti Sup. La Luna e i Falò 2019 Vite Colte
Barbera d’Asti Sup. V. La Mandorla 2019 Luigi Spertino
Barbera del M.to Sup. Albarola 2017 Tacchino
Barbera del M.to Sup. Bricco Battista 2017 Giulio Accornero e Figli
Barolo Aleste 2017 Luciano Sandrone
Barolo Arborina 2017 Elio Altare
Barolo Bricco Boschis V. San Giuseppe Ris. 2015 Cavallotto – Tenuta Bricco Boschis
Barolo Bricco delle Viole 2017 G. D. Vajra
Barolo Brunate 2017 Enzo Boglietti
Barolo Cannubi 2017 G. B. Burlotto
Barolo Cannubi 2017 Réva
Barolo Castelletto Ris. 2015 Fortemasso
Barolo Cerviano-Merli 2017 Abbona
Barolo Ginestra Ciabot Mentin 2017 Domenico Clerico
Barolo Ginestra Ris. 2013 Paolo Conterno

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

Barolo Lazzarito Ris. 2015 Ettore Germano
Barolo Liste 2016 Giacomo Borgogno & Figli
Barolo Meriame 2017 Paolo Manzone
Barolo Monfortino Ris. 2015 Giacomo Conterno
Barolo Ornato 2017 Pio Cesare
Barolo Ravera Bricco Pernice 2016 Elvio Cogno
Barolo Ravera Ris. 2015 Cascina Lo Zoccolaio
Barolo Rive 2017 Negretti
Barolo Rocche di Castiglione 2017 F.lli Monchiero
Barolo Rocche di Castiglione 2017 Vietti
Barolo Sarmassa V. Bricco Ris. 2015 Giacomo Brezza & Figli
Barolo Sarmassa V. Merenda 2017 Giorgio Scarzello e Figli
Barolo Sottocastello di Novello 2017 Ca'Viola
Barolo Vigna Rionda 2015 Figli Luigi Oddero – Tenuta Parà
Barolo Vigna Rionda Ester Canale Rosso 2017 Giovanni Rosso
Barolo Vigna Rionda Ris. 2015 Massolino – Vigna Rionda
Boca 2017 Le Piane
Colli Tortonesi Timorasso Cavallina 2019 Claudio Mariotto
Derthona Montecitorio 2019 Vigneti Massa
Dogliani Sup. Maioli 2019 Anna Maria Abbona
Erbaluce di Caluso La Rustìa 2020 Orsolani
Gattinara Osso San Grato Ris. 2017 Antoniolo
Gavi del Comune di Gavi Et. Gialla 2020 La Mesma
Gavi del Comune di Gavi Minaia 2020 Nicola Bergaglio
Gavi del Comune di Gavi Vigne Rade 2020 La Toledana
Ghemme Santa Fé 2016 Ioppa
Grignolino d'Asti Monferace 2016 Tenuta Santa Caterina
Grignolino del M.to Casalese 2020 Sulin
Lessona 2018 Villa Guelpa
Marcalberto Blanc de Blancs Pas Dosé M. Cl. Marcalberto
Moscato d'Asti Canelli Sant'Ilario 2020 Ca'd'Gal
Moscato d'Asti Volo di Farfalle 2020 Scagliola
Nizza La Court 2018 Michele Chiarlo
Nizza Tre Roveri 2019 Pico Maccario
Ovada Convivio 2019 Gaggino
Piemonte Pinot Nero Bricco del Falco 2017 Isolabella della Croce
Roero Arneis Camestrì 2020 Marco Porello
Roero Arneis Cecu d'La Biunda 2020 Monchiero Carbone
Roero Arneis Sarun 2020 Stefanino Costa
Roero Mompissano Ris. 2018 Cascina Ca'Rossa
Roero Sudisfà Ris. 2018 Angelo Negro
Roero V. Mombeltramo Ris. 2017 Malvirà
Ruchè di Castagnole M.to Clàsic 2020 Ferraris Agricola
Ruché di Castagnole M.to Laccento 2020 Montalbera

I vini "Tre Bicchieri" Gambero Rosso 2022 in Veneto

Amarone della Valpolicella 2017 Monte Zovo – Famiglia Cottini
Amarone della Valpolicella Cl. 2013 Giuseppe Quintarelli

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

Amarone della Valpolicella Cl. 2012 Bertani
Amarone della Valpolicella Cl. 2016 Brigaldara
Amarone della Valpolicella Cl. 2017 Allegrini
Amarone della Valpolicella Cl. Campolongo di Torbe 2013 Masi
Amarone della Valpolicella Cl. De Buris Ris. 2010 Tommasi Viticoltori
Amarone della Valpolicella Cl. Monte Ca' Bianca Ris. 2016 Lorenzo Begali
Amarone della Valpolicella Cl. Vign. di Ravazzol 2016 Ca'La Bionda
Amarone della Valpolicella Cl. Villa Rizzardi Ris. 2015 Guerrieri Rizzardi
Amarone della Valpolicella Famiglia Pasqua Ris. 2013 Pasqua
Amarone della Valpolicella Maternigo Ris. 2016 F.lli Tedeschi
Amarone della Valpolicella Monte Danieli Ris. 2013 Corte Rugolin
Bardolino Cl. 2020 Le Tende
Campo Sella 2017 Sutto
Capitel Croce 2020 Roberto Anselmi
Cartizze Brut La Rivetta 2020 Villa Sandi
Colli Euganei Merlot Casa del Merlo 2018 Il Filò delle Vigne
Conegliano Valdobbiadene Rive di Ogliano Extra Brut 2020 BiancaVigna
Custoza San Michelin 2020 Gorgo
Custoza Sup. Amedeo 2019 Cavalchina
Custoza Sup. Ca' del Magro 2019 Monte del Frà
Hora Prima 2018 Mosole
Lessini Durello Extra Brut Cuvée Augusto M. Cl. Ris. 2014 Dal Cero – Tenuta Corte Giacobbe
Lugana Benedictus 2019 Le Morette
Lugana Molceo Ris. 2019 Ottella
Madre 2019 Italo Cescon
Montello e Colli Asolani Il Rosso dell'Abazia 2017 Serafini & Vidotto
Montello e Colli Asolani Venegazzù Sup. Capo di Stato 2017 Loredan Gasparini
Recioto della Valpolicella Cl. 2013 Viviani
Riesling Collezione di Famiglia 2017 Roeno
Soave Cl. Calvarino 2019 Leonildo Pieropan
Soave Cl. Monte Fiorentine 2019 Ca'Rugate
Soave Cl. Roccolo del Durlo 2019 Le Battistelle
Soave Cl. Staforte 2019 Graziano Prà
Valdobbiadene Brut Ius Naturae 2020 Bortolomiol
Valdobbiadene Extra Dry Giustino B 2020 Ruggeri & C.
Valdobbiadene Rive di Col San Martino Brut Cuvée del Fondatore Graziano Merotto 2020 Merotto
Valdobbiadene Rive di Collalto Extra Brut 2020 Borgoluce
Valdobbiadene Rive di Refrontolo Brut Col del Forno 2020 Andreola
Valdobbiadene Rive di Rua Brut Particella 181 2020 Sorelle Bronca
Valpolicella Cl. Sup. San Giorgio Alto 2017 Monte dall'Ora
Valpolicella Sup. 2019 I CampiValpolicella Sup. La Bandina 2018 Tenuta Sant'Antonio
Venezia Chardonnay 2018 Barollo

I vini "Tre Bicchieri" Gambero Rosso 2022 in Campania

Campi Flegrei Falanghina Cruna deLago 2019 La Sibilla

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

Core Bianco 2020 Montevetrano
Costa d'Amalfi Furore Bianco Fiorduva 2020 Marisa Cuomo
Costa d'Amalfi Ravello Bianco Selva delle Monache 2020 Ettore Sammarco
Falanghina del Sannio Janare Anima Lavica 2020 La Guardiense
Falanghina del Sannio Svelato 2020 Terre Stregate
Falanghina del Sannio Taburno 2020 Fontanavecchia
Falanghina del Sannio Taburno Bonea 2020 Masseria Frattasi
Fiano di Avellino 2020 Tenuta Scuotto
Fiano di Avellino 2020 Colli di Lapio
Fiano di Avellino Pietramara Et. Bianca Ris. 2018 I Favati
Fiano di Avellino Tognano 2018 Rocca del PrincipeGreco 2019 Pietracupa
Greco di Tufo Aletheia Ris. 2019 Donnachiara
Greco di Tufo Le Arcaie 2020 Passo delle TortoreGreco di Tufo Miniere Ris. 2019
Cantine dell'Angelo
Greco di Tufo Vittorio Ris. 2008 Di MeoMorrone Pallagrello Bianco 2019 Alois
Pian di Stio 2020 San Salvatore 1988
Taurasi V. Macchia dei Goti 2017 Antonio Caggiano

I vini "Tre Bicchieri" Gambero Rosso 2022 in Sicilia

Contea di Sclafani Rosso Riserva del Conte 2016 – Tasca d'Almerita
Contrada R 2019 – Passopisciaro
Etna Bianco A' Puddara 2019 – Tenuta di Fessina
Etna Bianco Alta Mora 2020 – Alta Mora
Etna Bianco Anthemis 2019 – Monteleone
Etna Bianco Arcuria 2019 – Graci
Etna Bianco Cavanera Ripa di Scorciavacca 2020 – Firriato
Etna Bianco Nerina 2020 – Russo
Etna Bianco Pietrarizzo 2020 – Tornatore
Etna Bianco Sup. Contrada Rinazzo 2019 – Benanti
Etna Rosso Barbagalli 2018 – Pietradolce
Etna Rosso Croceferro 2019 – Generazione Alessandro
Etna Rosso Lenza di Munti 720 slm 2018 – Nicosia
Etna Rosso Vico Prephylloxera 2018 – Bosco
Etna Rosso Zottorinoto Ris. 2017 – Cottanera
Faro 2018 – Bonavita
Faro 2019 – Casematte
Occhio di Terra Malvasia 2020 – Caravaglio
Passito di Pantelleria Ben Ryé 2018 – Donnafugata
Salealto Tenuta Ficuzza 2019 – Cusumano
Santannella Mandrarossa 2020 – Settesoli
Sicilia Nero d'Avola Saia 2019 – Feudo Maccari
Sicilia Nero d'Avola Versace 2019 – Feudi del Pisciotto
Sicilia Perricone Furioso 2018 – Assuli
Sicilia Syrah Kaid 2019 – Alessandro di Camporeale
Zhabib Passito 2020 – Hibiscus

I vini "Tre Bicchieri" Gambero Rosso 2022 nelle Marche

Castelli di Jesi Verdicchio Cl. Ambrosia Ris. 2018 Vignamato

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

Castelli di Jesi Verdicchio Cl. Plenio Ris. 2018 Umani Ronchi
Castelli di Jesi Verdicchio Cl. Rincrocca Ris. 2018 La Staffa
Castelli di Jesi Verdicchio Cl. San Sisto Ris. 2018 Tenute San Sisto – Fazi Battaglia
Castelli di Jesi Verdicchio Cl. V. Il Cantico della Figura Ris. 2018 Andrea Felici
Castelli di Jesi Verdicchio Cl. Villa Bucci Ris. 2018 Bucci
Cinabro 2017 Le CaniettelI San Lorenzo Bianco 2008 Fattoria San Lorenzo
Lacrima di Morro d'Alba Sup. Orgiolo 2019 Marotti Campi
Offida Pecorino 2020 Santori
Offida Pecorino Artemisia 2020 Tenuta Spinelli
Offida Pecorino Montemisio 2020 Castignano – Cantine dal 1960
Offida Pecorino Vignagiulia 2020 Emanuele Dianetti
Rosso Piceno Sup. Roggio del Filare 2018 Velenosi
Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sup. Dominè 2019 Pievalta
Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sup. Ergo Mirizzi 2019 Montecappone – Mirizzi
Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sup. Podium 2019 Gioacchino Garofoli
Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sup. Stefano Antonucci 2019 Santa Barbara
Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sup. Ylice 2019 Poderi Mattioli
Verdicchio di Matelica Cambrugiano Ris. 2018 Belisario
Verdicchio di Matelica Collestefano 2020 Collestefano
Verdicchio di Matelica Vertis 2019 Borgo PaglianettoV
erdicchio di Matelica Vign. Fogliano 2018 Bisci
Verdicchio di Matelica Villa Marilla 2019 Marco Gatti

I vini "Tre Bicchieri" Gambero Rosso 2022 in Calabria

Cheiras 2019 Lombardo
Cirò Rosso Cl. Sup. 2019 Vumbaca
Cirò Rosso Cl. Sup. Duca San Felice Ris. 2019 Librandi
Grisara Pecorello 2020 Ceraudo
Zero Gaglioppo Rosato 2020 Brigante

I vini "Tre Bicchieri" Gambero Rosso 2022 in Basilicata

Aglianico del Vulture Calice 2019 Donato D'Angelo di Filomena Ruppi
Aglianico del Vulture Il Repertorio 2019 Cantine del Notaio
Aglianico del Vulture Nocte 2017 Terra dei Re
Aglianico del Vulture Re Manfredi 2018 Re Manfredi – Cantina Terre degli Svevi
Aglianico del Vulture Titolo 2019 Fucci

I vini "Tre Bicchieri" Gambero Rosso 2022 in Abruzzo

8 ½ Pecorino 2020 Villa Medoro
Abruzzo Pecorino Sup. Tegèo 2019 Codice Vino
Cerasuolo d'Abruzzo Sup. Spelt 2020 Valentina
Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Zanna Ris. 2017 Illuminati
Montepulciano d'Abruzzo Capo Le Vigne 2017 VignaMadre
Montepulciano d'Abruzzo Casauria Podere Castorani Ris. 2017 Castorani
Montepulciano d'Abruzzo Mo Ris. 2017 Tollo
Montepulciano d'Abruzzo Vign. Sant'Eusanio 2019 Valle Reale
Pecorino 2020 Tiberio
Supergiulia Pecorino 2018 Cataldi Madonna
Trebbiano d'Abruzzo 2017 Valentini

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

Trebbiano d'Abruzzo Sup. 2019 Inalto Vini D'Altura
Trebbiano d'Abruzzo Sup. Castello di Semivicoli 2019 Masciarelli
Trebbiano d'Abruzzo Sup. Mario's 47 2019 Terraviva
Tullum Pecorino Biologico 2020 Feudo Antico

I vini "Tre Bicchieri" Gambero Rosso 2022 in Molise

Molise Aglianico Contado Ris. 2017 Di Majo Norante

I vini "Tre Bicchieri" Gambero Rosso 2022 in Liguria

Colli di Luni Vermentino Boboli 2020 Giacomelli
Colli di Luni Vermentino Lunae Et. Nera 2020 Lunae Bosoni
Colli di Luni Vermentino Sarticola 2020 La Baia del Sole – Federici
Colli di Luni Vermentino Sup. Villa Linda 2020 Pietra del Focolare
Dolceacqua Bricco Arcagna 2019 Terre Bianche
Riviera Ligure di Ponente Pigato di Albenga Saleasco 2020 Calleri
Rossese di Dolceacqua Posaù 2019 Maccario Dringenberg

I vini "Tre Bicchieri" Gambero Rosso 2022 in Valle d'Aosta

VdA Chambave Muscat 2019 Vrille
VdA Chardonnay 770 2019 Rosset Terroir
VdA Chardonnay Cuvée Bois 2019 Crêtes
VdA Petite Arvine 2020 Ottin
VdA Pinot Gris 2020 Lo Triolet
VdA Pinot Noir Semel Pater 2019 Anselmet

I vini "Tre Bicchieri" Gambero Rosso 2022 in Alto Adige

A. A. Bianco Grande Cuvée Beyond the Clouds 2019 Walch
A. A. Cabernet Sauvignon Freienfeld Ris. 2017 Kurtatsch
A. A. Chardonnay Lafóa 2019 Colterenzio
A. A. Gewürztraminer Auratus 2020 Ritterhof
A. A. Gewürztraminer Nussbaumer 2019 Tramin
A. A. Lago di Caldaro Cl. Sup. Quintessenz 2020 Kaltern
A. A. Lagrein Ris. 2018 Glögglhof – Franz Gojer
A. A. Lagrein V. Klosteranger Ris. 2016 Muri-Griesù
A. A. Merlot Nussleiten Ris. 2017 Castel Sallegg
A. A. Müller Thurgau Feldmarschall von Fenner 2019 Tiefenbrunner
A. A. Pinot Bianco Renaissance Ris. 2018 Gumphof – Markus Prackwieser
A. A. Pinot Grigio Giatl 2018 ZemmerA. A. Pinot Grigio Punggl 2020 Nals Margreid
A. A. Pinot Nero Sanct Valentin 2018 San Michele Appiano
A. A. Pinot Nero Trattmann Ris. 2018 Girlan
A. A. Santa Maddalena Cl. Moar 2019 Bolzano
A. A. Spumante Brut M. Cl. Athesis 2018 Kettmeir
A. A. Terlano Nova Domus 2018 Terlano
A. A. Terlano Pinot Bianco Eichhorn 2019 Manincor
A. A. Val Venosta Riesling V. Windbichel 2019 Unterortl – Castel Juval
A. A. Valle Isarco Kerner Aristos 2020 Valle Isarco
A. A. Valle Isarco Sylvaner Praepositus 2019 Abbazia di Novacella
A. A. Valle Isarco Sylvaner R 2019 Köfererhof – Günther Kerschbaumer

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

I vini “Tre Bicchieri” Gambero Rosso 2022 in Puglia

1943 del Presidente 2019 Due Palme
Askos Verdeca 2020 Li Veli
Brindisi Rosso Susumaniello Oltremé 2019 Rubino
Collezione Privata Cosimo Varvaglione Old Vines Negroamaro 2019 Varvaglione
1921
Edmond Dantes Pas Dosé M. Cl. Felline
Es 2019 FinoFive Roses 77° Anniversario 2020 Leone de Castris
Gioia del Colle Primitivo 17 Vign. Montevella 2018 Polvanera
Gioia del Colle Primitivo Ipnotico 2019 Terre dei Vaaz
Gioia del Colle Primitivo Marpione Ris. 2018 Viglione
Gioia del Colle Primitivo Muro Sant’Angelo Contrada Barbatto 2018 Chiaromonte
Gioia del Colle Primitivo Senatore 2018 Coppi
Graticciaia 2016 Vallone
Notarpanaro 2016 Taurino
Ottorosa 2020 Carvinea
Primitivo di Manduria Lirica 2019 Produttori di Manduria
Primitivo di Manduria Passo del Cardinale 2020 Cantine Paololeo
Primitivo di Manduria Piano Chiuso 26 27 63 Ris. 2018 Masca del Tacco
Primitivo di Manduria Raccontami 2019 Vespa – Vignaioli per Passione
Primitivo di Manduria Sessantanni 2018 San Marzano
Salice Salentino Le Pitre 2019 Mottura Vini del Salento

I vini “Tre Bicchieri” Gambero Rosso 2022 in Lombardia

Botticino Gobbio 2018 Noventa
Brut M. Cl. Monsupello
Franciacorta Brut Corte Fusia
Franciacorta Brut Teatro alla Scala 2016 Bellavista
Franciacorta Dosage Zéro 2013 Castello Bonomi
Franciacorta Dosage Zéro Cuvéè Annamaria Clementi Ris. 2011 Ca’ del Bosco
Franciacorta Dosaggio Zero Riserva 33 2013 Ferghettina
Franciacorta Extra Brut 2014 Sparviere
Franciacorta Extra Brut 2016 Ricci Curbastro
Franciacorta Extra Brut Animante Barone Pizzini
Franciacorta Extra Brut Boschedòr 2016 Bosio
Franciacorta Extra Brut Comarí del Salem 2014 Uberti
Franciacorta Nature 61 2014 Berlucchi & C.
Lugana Riserva del Lupo 2018 Ca’ Lojera
Lugana Sup. Madonna della Scoperta 2019 Perla del Garda
Lugana Sup. Sel. Fabio Contato Ris. 2019 Cà Maiol
M. Cl. Brut 1870 Antonio Giorgi 2012 Giorgi
Note d’Agosto Extra Brut M. Cl. Rosé 2017 Brandolini
OP Buttafuoco Storico V. Sacca del Prete 2017 Fiamberti
OP Cruasé Roccapietra 2015 Scuropasso – Roccapietra
OP Pinot Nero M. Cl. Extra Brut Vergomberra 2016 Verdi
OP Pinot Nero M. Cl. Pas Dosé Cuvée Rosé 2013 Calatroni
OP Pinot Nero Tavernetto 2018 Conte Vistarino
RGC Groppello 2020 Sincette

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

RGC Valtènesi Chiaretto Lettera C 2019 Pasini San Giovanni
RGC Valtènesi Chiaretto RosaMara 2020 Costaripa
Valtellina Sforzato Albareda 2019 Mamete Prevostini
Valtellina Sfursat 5 Stelle 2018 Negri
Valtellina Sup. Inferno Ris. 2016 Rainoldi
Valtellina Sup. Sassella Stella Retica 2017 Ar.Pe.Pe

I vini “Tre Bicchieri” Gambero Rosso 2022 in Sardegna

Alghero Cabernet Ris. Marchese di Villamarina 2017 Sella & Mosca
Cannonau di Sardegna 2019 Corda
Cannonau di Sardegna Cl. Dule 2018 Gabbas
Cannonau di Sardegna L’Ora Grande 2019 Contralta
Carignano del Sulcis 6Mura Ris. 2018 Giba
Carignano del Sulcis Sup. Terre Brune 2017 Santadi
Nuracada 2019 AudaryaSobi 2019 Bentu Luna
Turriga 2017 Argiolas
Vermentino di Gallura Petrizza 2020 Masone Mannu
Vermentino di Gallura Sup. Maìa 2019 Siddùra
Vermentino di Gallura Sup. Sciala 2020 Surrau
Vermentino di Sardegna Stellato 2020 Pala
Vermentino di Sardegna Tuvaoes 2020 Cherchi
Gambero Rosso: i vini “Tre Bicchieri” 2022 nel Lazio
Anthium Bellone 2020 Casale del Giglio
Donna Adriana 2019 Castel de Paolis
Fiorano Bianco 2019 Tenuta di Fiorano
Habemus 2019 San Giovenale
Montiano 2018 Famiglia Cotarella – Falesco
Poggio della Costa 2020 Mottura
Poggio Triale 2019 Pazzaglia
Roma Malvasia Puntinata 2020 Poggio Le Volpi

I vini “Tre Bicchieri” Gambero Rosso 2022 in Trentino

L’Ora Nosiola 2018 Pravis
San Leonardo 2016 San Leonardo
Teroldego Rotaliano Vigilius 2018 De Vescovi Ulzbach
Trentino Müller Thurgau Viàch 2020 Corvée
Trentino Nosiola Largiller 2013 Toblino
Trentino Pinot Nero V. Cantanghel 2018 Maso Cantanghel
Trento Brut Altemasi Graal Ris. 2014 Cavit
Trento Brut Blanc de Blancs Maso Martis
Trento Brut Cuvée dell’Abate Ris. 2010 Abate Nero
Trento Brut Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2010 Ferrari
Trento Brut Nature 2015 Moser
Trento Brut Rotari Flavio Ris. 2013 Mezzacorona
Trento Dosaggio Zero Letrari Ris. 2015 Letrari
Trento Pas Dosé Balter Ris. 2014 Balter

I vini “Tre Bicchieri” Gambero Rosso 2022 in Umbria

Adarmando 2019 Tabarrini

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

www.ecostampa.it

Cervaro della Sala 2019 Castello della Sala
FiorFiore 2019 RoccafioreMontefalco Rosso 2018 Briziarelli
Montefalco Sagrantino 2016 Antonelli – San Marco
Montefalco Sagrantino 2017 Pardi
Montefalco Sagrantino 25 Anni 2016 Caprai
Montefalco Sagrantino Collenottolo 2016 Bellafonte
Orvieto Cl. Sup. Luigi e Giovanna 2018 Barberani
Orvieto Cl. Sup. Mare Antico 2019 Decugnano dei Barbi
Orvieto Cl. Sup. V. T. 2018 Palazzone
Ràmici Ciliegiolo 2018 Bussoletti
Todi Grechetto I Rovi 2019 Peppucci
Torgiano Bianco Torre di Giano V. Il Pino 2018 Lungarotti
Trasimeno Gamay C'Osa Ris. 2019 Madrevite

I vini "Tre Bicchieri" Gambero Rosso 2022 in Emilia-Romagna

Arvange Pas Dosè M. Cl Valtidone
Callas Malvasia 2020 Monte delle Vigne
Lambrusco di Sorbara Brut Rosé M. Cl. 2016 Cantina della Volta
Lambrusco di Sorbara Brut Rosé Silvia Zucchi 2020 Zucchi
Lambrusco di Sorbara Leclisse 2020 Paltrinieri
Lambrusco di Sorbara V. del Cristo 2020 Cavicchioli
Lambrusco di Sorbara Vecchia Modena Premium 2020 Chiarli Tenute Agricole
Reggiano Lambrusco Concerto 2020 Medici & Figli
Romagna Albana Secco Codronchio 2019 Monticino Rosso
Romagna Albana Secco I Croppi 2020 Celli
Romagna Sangiovese Brisighella Corallo Rosso 2019 Gallegati
Romagna Sangiovese Modigliana I Probi Ris. 2018 Villa Papiano
Romagna Sangiovese Oriolo 2018 Sabbioni
Romagna Sangiovese Predappio Godenza 2019 Ricci
Romagna Sangiovese Serra Il Beneficio Ris. 2017 Costa Archi

I vini "Tre Bicchieri" Gambero Rosso 2022 nelLazio

Anthium Bellone 2020 Casale del Giglio
Donna Adriana 2019 Castel de Paolis
Fiorano Bianco 2019 Tenuta di Fiorano
Habemus 2019 San Giovenale
Montiano 2018 Famiglia Cotarella – Falesco
Poggio della Costa 2020 Sergio Mottura
Poggio Triale 2019 Tenuta La Pazzaglia
Roma Malvasia Puntinata 2020 Poggio Le Volpi.

Italiaonline presenta prodotti e servizi che possono essere acquistati online su Amazon e/o su altri e-commerce. In caso di acquisto attraverso uno dei link presenti in pagina, Italiaonline potrebbe ricevere una commissione da Amazon o dagli altri e-commerce citati. I prezzi e la disponibilità dei prodotti non sono aggiornati in tempo reale e potrebbero subire variazioni nel tempo: è quindi sempre necessario verificare disponibilità e prezzo su Amazon e/o su altri e-commerce citati.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

Approfondimenti

ECONOMIA
Economia italiana

RISPARMIO
Investimenti

FISCO E TASSE
Dichiarazioni e Adempimenti

INFORMAZIONI UTILI
Lotto e Superenalotto

Mensile
Diffusione: 228.161

www.ecostampa.it

La Panchina Gigante del designer statunitense Chris Bangle sulla collina di S. Eufemia. Azienda Ferraris Agricola

Il Ruchè di Castagnole Monferrato Docg tra vigna e cantina

TESTI E FOTO DI MASSIMILIANO RELLA

A suo modo è già un piccolo fenomeno che sfiora il milione di bottiglie, per la seconda annata consecutiva: oltre 960mila pezzi anche nel 2020. Dieci anni prima erano 427.000. Non male per un autoctono come il Ruchè di Castagnole Monferrato Docg, un vino ancora poco conosciuto tra i non intenditori e molto diverso dagli altri piemontesi e rossi nazionali per i suoi evidenti profumi di ciclamino e geranio, per le sottili note di rosa e menta, per l'insieme di aromi floreali che sorprende all'istante chi lo approccia per la prima volta.

Origini "sacre"

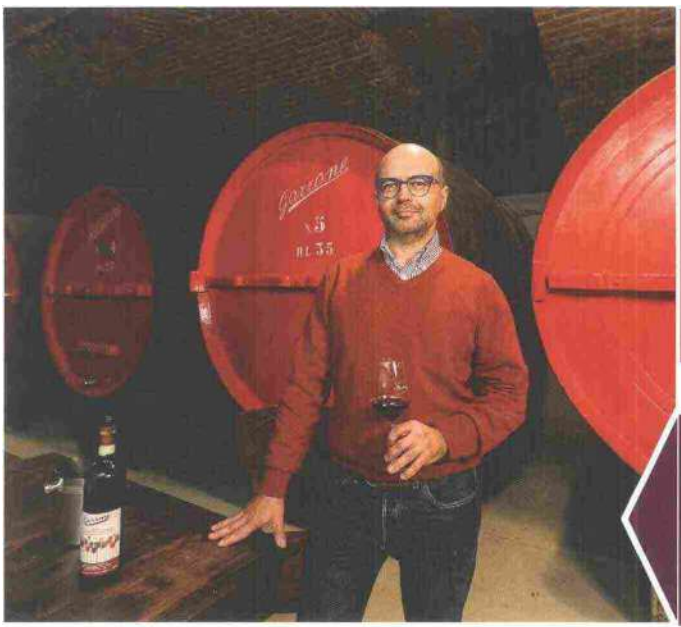
Piace subito, eppure il vitigno ruchè fu abbandonato nel '900 a vantaggio di varietà più semplici da coltivare, come la barbera, meno costose e impegnative in ore di lavoro, e fu riscoperto soltanto negli anni Settanta da un originale parroco di campagna, Don Giacomo Cauda, classe 1927, che tra un sermone e una preghiera dedicava "quote" della sua fede anche al mondo di Bacco, tanto da scusarsene col Signore: *"Che Dio mi perdoni per aver a volte trascurato il mio ministero per dedicarmi anima e corpo alla vigna* - raccontava Don Giacomo negli ultimi anni di vita -. *Finivo la messa, mi cambiavo in fretta e salivo sul trattore. Ma so che Dio mi ha perdonato perché coi soldi guadagnati dal vino ho creato l'oratorio e ristrutturato la canonica".*

Arrivato a Castagnole Monferrato (At) il prete originario di Cisterna d'Asti trovò come "dote parrocchiale" dei filari di grignolino, di bar-

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484
L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

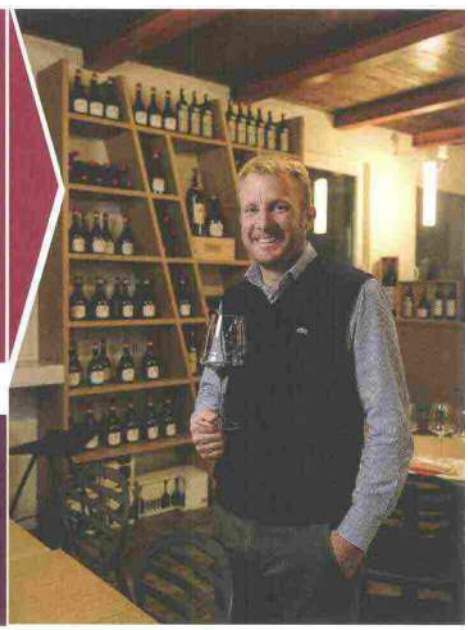
Mensile

www.ecostampa.it



«Il vitigno ruchè è una varietà assai vigorosa salvata grazie anche alla meccanizzazione dei vigneti che ha permesso di ridurre la differenza dei costi di gestione rispetto, ad esempio, a una varietà come la barbera»
Luca Ferraris, cantina Ferraris Agricola e presidente dell'Associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato

«Dietro al Ruchè c'è un'area limitata a 7 Comuni, che si può mappare e promuovere facilmente»
Dante Garrone, Cantina Garrone



bera e di ruchè, un vitigno questo destinato a sparire ma che il prete, una volta vinificatolo e apprezzatone il *"corpo perfetto"* e *"l'equilibrio d'aromi, sapori e profumi unici"*, decise di recuperare impiantando a sue spese ben 4.000 barbatelle nella ormai iconica Vigna del Parroco; che esiste ancora e appartiene alla cantina Ferraris Agricola.

Il proprietario Luca Ferraris è anche il presidente dell'Associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato, un sodalizio di 21 aziende che rappresenta oltre il 90% di questa Docg riconosciuta nel 2010; e che dall'anno scorso si fregia della versione Riserva. Incontriamo Ferraris per una visita alla sua cantina e per avere una panoramica su quest'originale rosso piemontese che nasce in un territorio di 7 Comuni, un'area abbastanza limitata che potrebbe far gioco a un'efficace e mirata promozione enoturistica. «Il vitigno ruchè fu abbandonato dopo la fillossera perché la gestione vegetale era molto dispendiosa, essendo una varietà assai vigorosa che fu sì riscoperta da Don Cauda ma salvata anche dalla meccanizzazione dei vigneti, che ha permesso di ridurre la differenza dei costi di gestione rispetto, ad esempio, a una varietà come la barbera. Inoltre è un vitigno che presentava problematiche in cantina, poiché essendo un forte precursore di zuccheri ha un potenziale alcolico che può arrivare a 17-17,5 gradi. E all'epoca, senza il controllo delle temperature, senza le tecnologie, i lieviti selezionati, ecc..., spesso si otteneva un vino dolce-amabile. Infatti se la Doc consentiva la parola amabile, oggi la Docg l'ha eliminata».

L'ascesa del Ruchè di Castagnole Monferrato

L'area di produzione del Ruchè è circoscritta a 7 Comuni della provincia di Asti: il paese "simbolo" di Castagnole Monferrato e le vicine Montemagno, Grana, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo e Viarigi. Se rimane un mistero l'arrivo sul territorio di questo vitigno, nel 2016 la ricerca scientifica ne ha chiarito le discendenze "parentali". Riguardo al come sia arrivato in Monferrato un'ipotesi si riallaccia alla presenza della chiesetta benedettina di San Rocco (San Roc), dove i monaci cistercensi ne avrebbero introdotto la coltivazione nel Medioevo. Cinque anni fa, però, il gruppo di lavoro dell'Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante (CNR) di Torino - costituito da Anna Schneider, Paola Ruffa, Stefano Raimondi, Paolo Boccacci e Simona Abbà - attraverso l'analisi del genoma della vite, mediante marcatori molecolari, ha attestato che il Ruchè discende da un incrocio tra la croatina e la malvasia aromatica di Parma; vitigno quest'ultimo di cui si conosce poco e il cui primo riferimento certo risale a inizio '900, nella Rivista di Ampelografia del Sannino.

Torniamo al 2021. Da un decennio la denominazione è in costante crescita, per circa una decina di ettari l'anno e di un + 10% di produzione. Il quasi 1 milione di bottiglie è oggi per il 70% assorbito dal mercato italiano – piemontese per lo più – e la rimanenza da Usa, Cina e Giappone. In nord Europa è stato scoperto tardi e da poco ammesso anche nei monopoli svedesi e finlandesi.

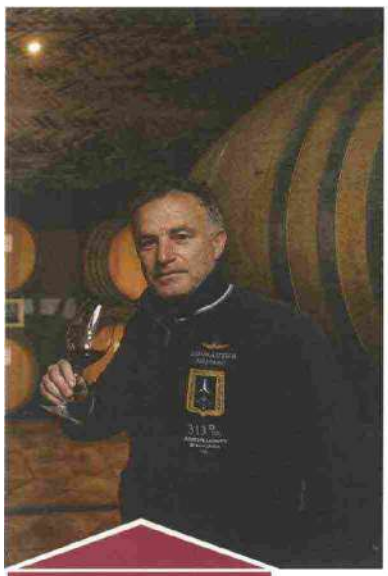
I protagonisti del Ruchè

Marco Griglio è il responsabile export della cantina Montalbera, azienda vitivinicola da 500.000 bot-

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

www.ecostampa.it



«Il Ruchè è un vino semi aromatico che ha caratteristiche speciose e distintive; con il legno tende ad acquisire altre note che a mio avviso lo tendono a snaturare, aumentandone la dolcezza fin quasi a divenire stucchevole»
Pierfrancesco Gatto, azienda agricola Gatto

«Il Ruchè è un vitigno difficile che oggi si controlla meglio e in modo più efficiente con la cimatura meccanica»
Livio Amelio con la figlia Arianna, Cantina Amelio

tiglie, di cui circa il 50% di Ruchè di Castagnole Monferrato Docg. «Il Ruchè ha trovato il suo sbocco naturale negli anni '80 a Torino, l'unico luogo fuori dal territorio dove è molto conosciuto. Oggi abbiamo un'ottantina di agenti in Italia e stiamo cercando di valorizzarlo anche al sud. A Roma, ad esempio, dove siamo già presenti, c'è un potenziale ancora ampio. Esportiamo invece il 40% tra Svizzera, Germania, nord Europa, nord America e un po' in Asia. Il Ruchè è un vino poco conosciuto, ma sparigliale carte, sorprende ed entusiasma anche un pubblico come gli americani, in genere più standardizzato sui gusti. Certo, poi bisogna convincere la catena distributiva e arrivare al consumatore finale: è un vino che in enoteca si colloca tra i 9 e i 15 euro a bottiglia e negli Usa i 20 dollari a scaffale sono ancora una barriera psicologica. In Asia, al contrario, è più un problema più culturale che di prezzo, però avanza un nuovo modo di consumare il Ruchè in abbinamento alla cucina orientale, giocando sul contrasto con l'agrodolce e la carne più amara».

«Per ora la Riserva è un'opzione, noi al momento facciamo solo acciaio e bottiglia - ci spiega Dante Garrone della cantina Garrone -. Il ruchè è uno dei cavalli di battaglia del nostro territorio, ci dà fiducia e pensiamo che dobbiamo puntare sempre di più sui vitigni autoctoni. Questo è un territorio ricco di biodiversità e varietà, ma dobbiamo impegnarci maggiormente per fare sistema. Dietro al Ruchè c'è un'area limitata a 7 Comuni, che si può mappare e promuovere più facilmente». Fondata nel '26, l'azienda Garrone è oggi gestita dai fratelli Dante e Marco: 12 ettari di vigne e altre 2 di nuovo impianto per il ruchè; una produzione di 8 etichette e altrettante tipologie, tra cui un Ruchè di Castagnole Monferrato Docg (e una grappa di Ruchè) per ora con 2-3.000 bottiglie l'anno, ma con un primo raddoppio dei numeri a partire dal 2023 con l'entrata in piena produzione di 1 dei 2 nuovi ettari. «La Riserva - aggiunge il presi-

LA DENOMINAZIONE DOCG

I vigneti della denominazione sono collocati mediamente tra i 200 e i 285 metri slm, coltivati su un terroir che spazia da suoli marnosi, tufacei e sabbiosi, con alta presenza di fossili e minerali. Nella notte dei tempi il Monferrato fu interessato da diversi fenomeni geologici da cui deriva il suolo composito di basamento inferiore, costituito da Flysch calcareo, e di sedimenti d'origine terrigena e marina nella parte superiore.
Il disciplinare della Docg prevede l'impiego di ruchè dal 90% al 100%, consentendo un contributo massimo del 10% di barbera e brachetto. Le rese/ettaro sono fissate a 90 quintali e scendono a 80 per la menzione vigna per quei filari con almeno sette anni di età; ma oggi la menzione storica è ancora appannaggio della sola Vigna del Parroco (1,7 ettari, circa 13.000 bottiglie l'anno). L'ultima novità è arrivata a marzo 2020 con il riconoscimento della tipologia Riserva che prevede 24 mesi d'affinamento, di cui 12 in legno. Al contrario la "normale" Docg non prevede obblighi d'invecchiamento e può essere d'annata, anche se la tendenza è di uscire nella tarda primavera successiva.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484
L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Mensile

www.ecostampa.it

«Il Ruchè è un vino poco conosciuto, ma sparigliale carte, sorprende ed entusiasma»
l'enologo Nino Falcone (a sinistra) e il responsabile commerciale Marco Griglio (a destra), Cantina Montalbera

dente dell'Associazione dei Produttori, Luca Ferraris - è nata per dare ordine sul mercato e giustificare le differenze di prezzo. Il Ruchè è un vino dal colore non carico e che ricorda un po' lo stile del Pinot Noir. Nella versione Riserva si perde un po' di freschezza aromatica, ma si guadagna in speziato e complessità. È anche vero che il ruchè è un vitigno caratterizzante che fa passare in secondo piano il terroir, però adesso vorremmo cominciare a studiare i suoli con una sorta di zonazione per individuare le differenze. Ci stiamo ragionando».
Un valido approfondimento tecnico arriva da Nino Falcone, l'enologo della cantina Montalbera, che produce tre interpretazioni di Ruchè di Castagnole Monferrato Docg; una gioca su freschezza e bevibilità, un'altra è frutto di un blend della prima e dell'ultima parte della vendemmia, unendo freschezza e florealità alle note più opulente, speziate e di confettura dell'ultima fase. C'è infine la Riserva – ottenuta da uve raccolte nella parte finale della vendemmia e da vigne selezionate e più alte – che giocherà sui sentori di fruttato maturo, di frutta gialla, pesca sciroppata e note del terziario.
«Il ruchè è un vitigno dalla maturazione precoce, si vendemmia da fine agosto a inizio settembre e ha una curva di maturazione molto ripida nella parte finale, quando si concentrano gli zuccheri. Poiché è una varietà molto difficile da coltivare fu accantonata anche a causa del costo molto più alto del lavoro in vigna, che obbligava a diverse lavorazioni dentro una finestra temporale più stretta. Poi, però, ha giovato del trend dell'autoctono e delle conoscenze tecniche degli ultimi vent'anni.
Questo è un territorio di suoli marini, terreni sabbiosi e limosi, a calcare attivo ma meno argillosi rispetto ad altri dell'astigiano, comunque molto variegati, che per il Ruchè e il Grignolino sono un esaltatore di profumi e aromi. E a seconda della vendemmia si ricercano la sovra-maturazione e l'opulenza con un ritardo che va da due settimane a un mese, ogni settimana con 1-2 gradi di zucchero in più. In particolare, il rotundone è una molecola che trasmette note molto pepate e che si esalta e manifesta a fine maturazione, ma va individuato il momento esatto della stagione vegetativa per mettere le infiorescenze dei futuri grappoli al sole in pre-fioritura attraverso la defoliazione».

Legno o bottiglia? Dubbi e preferenze

«È un vino che ci piace per i profumi e il suo gusto particolare - aggiunge il produttore Livio Amelio della cantina Amelio oggi affiancato dalle figlie Daniela e Arianna -. È un vitigno difficile che richiede una maggior lavorazione perché molto più vegetativo, ma che oggi si controlla in modo più efficiente con la cimatura meccanica. In cantina richiede il controllo della temperatura di fermentazione per mantenere profumi e sapori. Ci dà un vino di alto potenziale alcolico, semi aromatico e con sentori floreali e il top dei profumi dopo un anno d'imbottigliamento. Riguardo alla Riserva non siamo sicuri sul legno, faremo una prova, ma al momento non ci convince».
«La Riserva? Non la farò - risponde Pierfancesco Gatto, proprietario dell'omonima azienda agricola -. Il Ruchè è un vino semi aromatico che ha caratteristiche spiccate e distintive, con il legno tende ad acquisire altre note che a mio avviso lo tendono a snaturare, aumentandone la dolcezza fin quasi a divenire stucchevole. Il ruchè è un vitigno disordinato, a ogni tralcio le femminelle si sviluppano lateralmente e si crea un cespuglio che rende difficile arieggiare il grappolo, quindi comporta un lavoro manuale oneroso e paziente. Inoltre, ha una produttività incostante e tende al marciume nelle annate più umide. Invece in cantina l'unico problema è l'alta gradazione, quindi va fatta attenzione alla fermentazione, in temperatura controllata, e all'impiego di lieviti selezionati capaci di trasformare tutto lo zucchero in alcol, altrimenti rimane dolce. Dà un vino poco acido. Con il riscaldamento globale la tendenza è un grado alcolico più elevato, di contro i terreni sabbiosi mantengono finezza e bevibilità, la potenza e la struttura sono attenuate dai suoli».

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
182484
L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

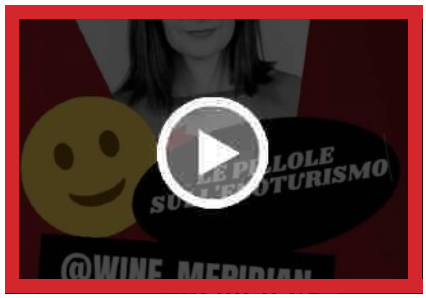
News
Lunedi 21 Novembre 2022

Enjoy Prepotto: una banda di viticoltori dei Colli Orientali ha posto con forza l'accento sull'enoturismo!

Espressività aziendali si uniscono, nell'estremo est del Friuli, per offrire all'enoturista l'essenza di un territorio dove la differenza, da essere caratteristica intrinseca, diventa valore d'accoglienza.

di **Paolo Frigo**

Iscriviti alla newsletter



Video

Il Circolo di Wine

I NOSTRI MAIN SPONSOR

CONSORZIO TUTELA DOC FRIULI VENEZIA GIULIA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Parto dalle conclusioni: ho vissuto grazie ad **Enjoy Prepotto, neonata associazione di promozione turistica ed enoturistica che raggruppa 13 realtà agricole del celebre comune dello Schioppettino**, un'esperienza arricchente, dinamica, autentica, divertente e profonda; grazie di avermi saputo mostrare come la vostra concreta unione si dimostri pronta a far vivere ad un ospite, in modo autentico, un territorio complesso.

Nel nostro meraviglioso mondo del vino **capita di partecipare a press-tour in stile "politico per un giorno", dove tanti parlano ma non ci si confronta, si stringono mani, ma non si tocca con mano, si ascolta ma non c'è poi molto da tradurre**. Un format sicuramente funzionale ai fini organizzativi, ma nel quale ognuno rimane nel suo ruolo di fruitore e si torna a casa con materiali, ma con pochi spunti, con la pancia piena ed i sensi inebriati, ma privi di emozioni. Ci capita poi spesso di vivere lo stesso vuoto scoprendo le proposte di accoglienza, le cosiddette "experience", delle molte aziende che ci invitano per lavoro o che ci capita semplicemente di visitare come addetti ai lavori...

Nella due giorni con i produttori ed i colleghi giornalisti all'evento di Enjoy Prepotto sono invece riuscito a sentirmi non solo fruitore, ma **parte attiva di un'esperienza enoturistica in cui il vino è il mezzo ed il filo rosso che permette di vivere un territorio e conoscere delle persone**. Il programma ed il suo stesso backstage si sono completamente fusi rendendoci parte della performance d'accoglienza grazie alle proposte che l'Associazione offre a chi prenota una visita dal loro portale.

Con l'ospitalità dei membri di Enjoy ed i contributi arricchenti di un'esperta guida naturalistica come **Renzo Ferluga**, gli spunti storico-letterari di una guida escursionistica del calibro di **Luigi Nacci,** con la degustazione sulle tante espressioni di Schioppettino guidata **Matteo Bellotto**, abile e preparatissimo narratore del vino, la lezione di cucina di **Maria Gilda Primosic**, oracolo della cucina tradizionale del territorio, sono entrato in una trama in cui le relazioni hanno potuto tessere, ora dopo ora, lo stare insieme nel non-luogo dei Colli Orientali: una dimensione transfrontaliera dove nulla è mai come era prima ed ogni particolare ha un senso se contestualizzato rispetto al resto.

L'orientale valle dello Judrio, torrente che nasce sloveno e muore italiano nel vicino Torre, è stato teatro di scenari crudeli, conflitti, militarizzazioni e tensioni tra Stati Sovrani; corridoio per i popoli mitteleuropei e dell'Est, porta di ingresso verso la Pianura Padana, confine ridisegnato più volte dalle lingue di diverse bandiere. Ospita Prepotto, comune esteso e dalla densità abitativa bassa e multiculturale, lembo dalla biodiversità sorprendente con colline dalle tonalità autunnali gialle, rosse e verdi ad introdurre le imbiancate Alpi Orientali e Dinariche: un ex fondale marino in cui anche il suolo rivendica stratificazioni differenti, dalla marna all'arenaria, ferzato dal freddo vento del nord o dalle miti brezze adriatiche a proporre, nel raggio di 5km, terroir peculiari ed unici come l'espressività dei vini che generano.

Cosa può accadere in un teatro del genere? Cosa può nascere da tanta diversità?

La consapevolezza di ciò che è stato, **l'accettazione della complessità che perdura e l'energia per fare del nuovo**: ristorazione, hospitality, degustazioni, yoga in vigna, in bottaia o tra le anfore, turismo storico e naturalistico con passeggiate, bike tour e molto altro per coinvolgere il visitatore in modo destagionalizzato.

FAMIGLIA CASTAGNEDI
SCAIA TÉLOS

I NOSTRI PARTNER

b.connected
YOUR PARTNER IN EXPORT MANAGEMENT
UNIT WINE TOUR
Simply Italian GREAT WINES
MICHÈLE SHAH SRL
MARKETING STRATEGIES - ITALIAN WINES

I NOSTRI SPONSOR

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Al di là di “relax, gusto e divertimento”, spin-off di Enjoy Prepotto, ho visto nei componenti di questo movimento spontaneo la consapevolezza di aver fatto ciascuno un percorso di vita ed enologico differente e la capacità di condividerlo tra loro senza sterili propagande di sé, anzi, col desiderio di fare sistema e alzare il valore di un angolo di mondo. **Mi rimarrà impresso l’aiuto spontaneo che i vigneron si sono dati incessantemente nel farci sentire parte di questo evento** e nel non farci mancare nulla, aiutandosi nel servire i tavoli nel locale di uno, fino a lavare i calici nell’azienda dell’altro. In questo senso più che un gruppo, Enjoy Prepotto è una banda, la banda dagli accenti diversi e della diversità che diventa valore cardine per promuovere un territorio offrendo quella lenta complessità da vivere e degustare in un significativo altrove del vino: **Prepotto**.

News
Lunedi 21 Novembre 2022

Vino, Consorzio Brunello: Benvenuto Brunello chiude con quasi duemila presenze

Nei calici, per tutta la durata della manifestazione, le referenze del nuovo millesimo 2018 e della Riserva 2017, oltre al Rosso di Montalcino 2021, al Moscadello e a Sant'Antimo.

Di **Redazione Wine Meridian**

News
Lunedi 21 Novembre 2022

GenZ: la generazione del futuro

Chi sono i consumatori del futuro? Cosa cercano? Dove li possiamo trovare: solo sui social o anche nel mondo reale?

Di **Agnese Ceschi**

News
Lunedi 21 Novembre 2022

Come leggere le previsioni negative per il vino italiano

Sarebbe un errore limitarsi a fare previsioni negative sul futuro del vino del nostro Paese e non provare finalmente a rendere il nostro sistema vitivinicolo più forte.

Di **Fabio Piccoli**

News
Lunedi 21 Novembre 2022

Arione vola in Corea del Sud: Obiettivo? aumentare la conoscenza del brand

Arione volerà a Seoul per partecipare ad una importante degustazione. Obiettivo? aumentare la conoscenza del brand in questo mercato in forte espansione.

Di **Redazione Wine Meridian**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

La Notizia del giorno 28 febbraio 2022

LA NOTIZIA

Vini che valgono come un tesoro. Sono i **"fine wines"**, bottiglie che arrivano a costare quasi un milione di euro e che sono sempre più ambìte dai collezionisti di tutto il mondo. Negli ultimi 10 anni queste etichette hanno aumentato il loro valore del **+150%**; a dominare il settore è la **Francia**, da cui provengono due terzi dei 100 vini più preziosi del mondo, seguita dall'**Italia** con etichette di Piemonte e Toscana. I maggiori fondi finanziari specializzati operano invece dalla Gran Bretagna e dagli Usa: sono loro, infatti, a determinare andamenti di mercato e quotazioni. L'inchiesta di **Piera Anna Franini** sul Giornale di oggi. @ Si parla di vino anche su Libero di domenica, che affronta il tema dei **rincari energetici**, legati prima alle tensioni con la Russia e ora alla guerra, che stanno facendo lievitare a dismisura i **costi di produzione nel settore vitivinicolo**: dal vetro ai tappi; dai prodotti utilizzati in campagna ai costi di gestione. E ad essere colpiti in particolar modo sono gli **spumanti**: mantenere i prodotti in idonei ambienti refrigerati richiede investimenti notevoli e oggi, senza contromisure da parte di Governo e Ue, il rischio è di un conto energetico fuori controllo. @ Una tempesta perfetta che si è addensata non solo sul vino ma anche su agricoltori, artigiani, industriali e famiglie e che in Veneto ha spinto almeno 800 coltivatori, pescatori e allevatori, sostenuti da **Coldiretti** e dal governatore **Luca Zaia**, ad affollare il parcheggio di Forte Marghera invocando un **"Piano Marshall" per l'agricoltura**, perché le bollette sono arrivate al 120% e i mangimi al 40%. E non è passato inosservato neppure il messaggio lanciato dalla Signora dell'Amarone, **Marilisa Allegrini**, che sui social ha scritto: "*Siamo sicuri che il popolo russo non è d'accordo con l'invasione dell'Ucraina. Tuttavia non dobbiamo rimanere in silenzio. Molti di noi hanno affari coi russi. Dobbiamo metterci in contatto con loro e chiedere loro di agire contro la decisione criminale presa dal loro*

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

Presidente". (Corriere di Verona) @ Intanto, l'impatto delle sanzioni della Nato verso la Federazione Russa potrebbe rivelarsi il più severo dal secondo Dopoguerra. Anche sul fronte italiano, come ribadito da un numero sempre maggiore di imprese: dalla moda alla metallurgia, passando per turismo e agroalimentare, in ballo ci sono **7,69 miliardi di euro in export** e **13,98 miliardi in importazioni**. @ Il **birrificio Pravda** di Leopoli ha riconvertito la sua produzione per creare Molotov. Lo ha annunciato il birrificio, dopo che il Ministero della Difesa ha chiesto alla popolazione civile di fare bottiglie Molotov per lottare contro le forze russe. Il birrificio in precedenza aveva già fatto parlare di sé utilizzando sulle etichette vari personaggi politici tra cui anche Putin, raffigurato nudo sull'etichetta dal nome "*Putin Huilo*", che in italiano potrebbe tradursi "Putin testa di c...". (QN) @ Aumentano i **controlli anti-alcol**. Dal 2021 sono cresciuti sulle strade i posti di blocco con etilometro. E anche i guidatori con un tasso alcolemico eccessivo: in un anno sono state **comminate 42 mila sanzioni**. A Genova nel 2021 sono state registrate **974 guide in stato di ebbrezza**, il triplo di tre anni fa. E il record in negativo va alla **Sardegna**, la regione con la percentuale più alta di trasgressori rispetto ai controllati.

ALLARME SICCITA, BIRRA AL RUCHE E COLAZIONI IN HOTEL

Come se non bastassero la pandemia, i rincari e la guerra, l'agricoltura nel Nord Italia è messa in ginocchio anche dalla **siccità**. Manca la neve sulle montagne, i fiumi sono in secca e la natura è in affanno, con gli agricoltori costretti ad irrigare i campi già a febbraio. Il capo della protezione civile **Fabrizio Curcio**: "*Bisogna intervenire sull'emergenza acqua*". (La Stampa) @ Di emergenza idrica parla anche il presidente dell'Associazione nazionale dei consorzi per la gestione e la tutela del territorio, **Francesco Vincenzi**, che su QN Lombardia commenta i dati del report settimanale dell'Osservatorio Anbi sulle Risorse Idriche. "*Non siamo soliti lanciare allarmi* - spiega - *e c'è ancora tempo, anche se sempre meno, per recuperare il deficit idrico. Ma è altrettanto vero che c'è uno stato di siccità conclamata lungo la Penisola, in maniera diversificata, da circa un anno, facendo seguito a un 2020 già arido*". E ad aggravare questa emergenza anche la **crescita degli sprechi in tutta la Regione**, dove aumentano i consumi domestici e le perdite della rete fanno il

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

resto. @ Si chiama **Laccento** ed è la prima **birra Iga di Ruché**. A realizzarla è **Morando**, storico produttore di Ruché di Castagnole Monferrato che su Repubblica di Torino racconta: "*L'accoglienza è stata un successo, ne vendiamo 1.600 al mese e aumenteremo ancora*". @ A Milano, in zona Porta Venezia, nasce invece **"Orange Spritz Bar",** la prima spritzeria con **16 tipologie di Spritz** che vanno dal Laguna con il curaçao al Pinki con liquore al passion fruit; dal Milano con il cynar al China Mon Amour con il China Martini. Su QN parlano i titolari **Filippo Bosio e Marina de Bertoldi**, che annunciano l'intenzione di allargarsi anche ad altri quartieri della città. @ Sempre più buona la **colazione negli hotel di Torino**. E' una tendenza sempre più diffusa quella di aprire le sale delle colazioni anche agli ospiti che non dormono in hotel, diventando un servizio strategico. Sul Corriere della Sera di Torino ne parla **Piera Genta**, segnalando alcune location "top" in città: dal Turin Palace Hotel al Carignano del Gran Hotel Sitea; dal Principi di Piemonte all'NH Collection di piazza Carlina. @ Sul Giornale è curiosa la notizia riportata da **Anna Muzio**, che racconta di un programma in grado di fornire uno spaccato "senza filtri" sul mondo della ristorazione: un "bot" che seglie a caso, ogni mezz'ora, un Paese, una città e un suo ristorante da Google Map, dal quale poi selezione, sempre a caso, quattro fotografie scattate dagli utenti. Lo si può trovare su Twitter, all'indirizzo **Random Restaurant**. @ Nuovo tour goloso per **Roberto Perrone**, che sul Giornale di stamane ci porta a Valeggio sul Mincio tra tortellini, specchi d'acqua e antiche tradizioni di primavera.

LA GUERRA DEL CEDRO

La richiesta della Dop per una varietà di cedro calabrese finisce in battaglia. Da un lato il **Consorzio di tutela del Cedro di Santa Maria del Cedro**, dall'altra la **Coldiretti Calabria:** lo scontro è nato dalla richiesta, da parte del Consorzio, della Denominazione di Origine Protetta per il **Cedro di Santa Maria del Cedro**, che ha destato non poche perplessità da parte di Coldiretti, convinta di una maggiore spendibilità sul mercato di una Dop meno connotata: quella del "**Cedro della Riviera dei Cedri**". Nel frattempo però, il Consorzio di Tutela ha inoltrato al ministero delle Politiche Agricole la domanda di registrazione, depositando un disciplinare con la prima denominazione. E il documento, dopo il parere dei tecnici ministeriali, è finito in Gazzetta Ufficiale. Coldiretti Calabria ha quindi recapitato al ministero le sue osservazioni, scatenando l'ira del Consorzio. (Chi la spunterà?!)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

ANIMALIA

Si torna a parlare di **peste suina** sul Corriere della Sera di domenica. Il virus che colpisce gli animali non si trasmette all'essere umano e ora rischia di mettere in ginocchio quasi 3 mila allevamenti piemontesi. "*La rete proposta dalla Commissione Ue per contenere la peste suina* - spiega il commissario per la gestione dell'emergenza **Angelo Ferrari** - *sarà sicuramente utile. Ma noi abbiamo bisogno di agire subito per evitare che il contagio si allarghi. E questo lo si può fare solo creando una bolla che isoli le zone infette*". @ "*Così ho trovato la foca monaca. Nei nostri mari c'è il suo Dna*". A parlare è **Elena Valsecchi**, ecologa molecolare che ha condotto ricerche a Cambridge e in Australia e che è tornata in Italia sulle tracce di questo mammifero quasi invisibile e fragile per eccellenza. I rilievi effettuati dal suo team hanno dimostrato il passaggio del pinnipede nelle acque dei mari Ionio e Tirreno. (QN)

L'ASSAGGIO

L'assaggio di oggi è al ristorante **Filippo Oste in Albaretto** (via Umberto,12 • tel. 3388871155) di **Albaretto della Torre (CN)**. Quella di Filippo Giaccone è una famiglia che evoca la grande cucina di Langa e ogni sosta nel suo locale è una certezza. Piatto sovrano che vale il viaggio il delizioso **coniglio allo spiedo**, ma grandi sono anche "L'Insalata di Filippo" (insalata di diverse tipologie, mela, pistacchio, parmigiano e sottofiletto di vitello); quindi i tajarin al ragù di carne o il carrello di vitello alla pietra. Su ilGolosario.it la sosta di Paolo Massobrio e Andrea Voltolini.

IL VINO

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484

www.ecostampa.it

L'**Alta Langa Brut Metodo Classico 2018** prodotto da **Sara Vezza** a **Monforte d'Alba (CN)**. Un vino dalla bolla molto fine, raffinata, naso composto con profumi agrumati e gessosi, in bocca buona acidità. Questo e altri assaggi sono raccontati a questo link.

LUTTO

Se ne è andato sabato 26 febbraio **Guido Biondani**, fondatore del **Banco Alimentare del Veneto** e figura storica del volontariato solidale. Aveva 84 anni.

I NOSTRI PORTALI

ilGolosario golosaria COMunica papillon

ilGolosario

INFO

COMUNICA Società Benefit S.r.l.

Codice fiscale: 01655380069
Partita IVA: 01655380069
REA Alessandria: 15584

LINK UTILI

Attualità
Ricette
Oleifici
Cantine
Ristoranti
Negozi

LE NOSTRE APP

Per Android

Per Ios

TAG PIU' CERCATI

Golosaria
Cotoletta
Pizza
Cocktail
Rabarbaro
Ristoranti

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182484