



RASSEGNA STAMPA

GENNAIO 2020



Circa 700 vini per Wine&Siena

La prima manifestazione dedicata alle eccellenze enologiche ed enogastronomiche dell'anno che si terrà per la prima volta al Santa Maria della Scala, il prestigioso "Spedale" sulla via Francigena, dall'1 al 3 febbraio

Circa 700 vini per Wine&Siena

Ci saranno anche vini della Romania insieme alla Francia e ai vini che arrivano da 19 regioni italiane. In tutto ci saranno oltre 200 produttori selezionati per un percorso che porterà a scoprire le migliori produzioni enologiche e gastronomiche premiate da The WineHunter Award

Ci saranno anche vini della Romania quest'anno a Wine&Siena, insieme alla Francia e ai vini che arrivano da 19 regioni italiane. In tutto ci saranno oltre 200 produttori selezionati e circa 700 vini per un percorso che porterà a scoprire le migliori produzioni enologiche e gastronomiche premiate da The WineHunter Award.

Tutto questo sarà parte di Wine&Siena, la prima grande manifestazione dedicata alle eccellenze enogastronomiche dell'anno che si terrà a Siena dal 1 al 3 febbraio 2020. Voluta dal The WineHunter e Patron di Merano WineFestival Helmuth Köcher e da Confcommercio Siena, immerge produttori e visitatori a Siena dove il patrimonio culturale sposa le migliori produzioni enologiche. Quest'anno la manifestazione si arricchisce di una nuova location: il Santa Maria della Scala, l'antico ospedale sulla Francigena dove si fermavano i pellegrini che dall'Europa andavano verso Roma. E che ora aprirà il suo cuore ai tanti appassionati e operatori del settore che arriveranno a Siena. Non solo, Wine&Siena 2020 si arricchisce di una giornata, il 3 febbraio, che sarà dedicata agli operatori del settore e della stampa.

Tutti i produttori di vino Ogni produttore avrà la possibilità di presentare più vini per proporre al visitatore un percorso completo della propria cantina. Ci saranno anche vini con oltre 10 anni di età. Dall'Abruzzo arrivano Cantina Orsogna 1964, Casal Thaulero, Tenuta Ulisse. Dall'Alto Adige, Abbazia Di Novacella, Castelfeder, Eisacktaler Kellerei, Gilfenstein, Kellerei Meran - Cantina Merano, Von Blumen, Weingut Steinhaus. Dalla Calabria, Statti. Dalla Campania ci saranno Calatia, Cantina Di Lisandro, Il Casolare Divino, Marisa Cuomo, Nifo Sarapocchiello, San Salvatore 1988. Dall'Emilia Romagna, Medici Ermete, Sadivino, Venturini Baldini. Arrivano dalla Francia Champagne Froment Griffon, Champagne Gremillet, Champagne Lallier. Dal Friuli Venezia Giulia ci saranno Il Roncal, Alessio Komjanc E Figli, Bracco1881, Canus, Petrusa, Pierpaolo Pecorari. Dal Lazio, Vinea Domini e dalla Liguria Lunae Bosoni. Dalle Lombardia ci saranno Castello Di Cigognola, Giorgi, La Piotta, Lantieri De Paratico, Mirabella, Monsupello, Perla Del Garda, Podere Bignolino - Contardi Cirillo Massimo, Prime Altire, Rebollini Bruno, Scuropasso, Selva Capuzza. Dalle Marche ci saranno Finocchi Viticoltori, Riomaggio e Vignamato. Dal Molise, Terresacre. Ed ancora, dal Piemonte arrivano Agricola Fratelli Broccardo, Belcolle, Ca' Viola, Canato Marco, Cascina Lo Zoccolaio, Donnalina, Il Falchetto, La Toledana, Massimo Pastura - Cascina La Ghera, Michele Chiarlo, **Montalbera**, Produttori Di Govone. Dalla Puglia ci sarà Vetrère e dalla Romania Lechburg Winery. Arrivano dalla Sardegna Tenuta Olianis e Unmaredivino. Dalla Sicilia ci saranno Firriato, Spadafora Dei Principi Di Spadafora, Tenuta Valle Delle Ferle, Theresa Eccher. Dalla Toscana arrivano Agricoltori Del Chianti Geografico, Aia Vecchia, Arillo In Terrabianca, Avignonesi, Bellaria, Bibbiano, Bulichella, Caccia Al Piano 1868, Caiarossa, Cantina Colline Del Chianti, Cantina Le Fonti Di Chiarion Francesco, Capezzana, Capitoni Marco, Capua Winery, Carpineto, Casa Alle Vacche, Casale Daviddi, Castellani, Castelli Del Grevepesa, Castello Di Ama, Castello Di Fonterutoli, Castello Di Meleto, Castello Di Radda, Castello Monterinaldi, Castello Poggiarello, Castiglion Del Bosco, Chioccioli Altadonna, Consorzio Chianti Colli Senesi, Consorzio Dei Vini Di Cortona, Dei, Fabiani, Famiglia Cecchi, Fattoria Acquaviva, Fattoria Di Valiano, Fattoria Mantellassi, Fattoria San Donato, Fattoria Svetoni, Fattoria Varramista, Fattoria Villa Saletta, Félsina, Franco Pacenti, Fuligni, Gagliole, Guidi 1929, I Balzini, I Greppi Bolgheri, I Tirreni, Il Borro, Il Drago E La Fornace, Il Molinaccio Di Montepulciano, Imperiale, La Gerla Di Rossi Alessandro, La Magia, La Montanina, La Sala, La Scheggiola, Lazzeretti, Lunadoro, Martocchia

Di Brunelli, Miscianello, Montefabbello, Montemercurio, Nenni | Toscana, Orlandini, Ormani, Palazzo Massaini, Paradisone Colle Degli Angeli, Pianirossi, Podere Riparbella, Podernuovo A Palazzone, Poggio Al Chiuso, Poggio Bonelli, Poggio Del Moro, Poggio Grande, Purovino, Ricasoli, Ridolfi Montalcino, Rigoloccio, Poggio Levante, Rocca Delle Macie, Salcheto, Tenuta Casabianca, Tenuta Di Arceno, Tenuta Di Artimino, Tenuta Impostino, Tenuta Monterosola, Tenuta Sanoner, Tenuta Villa Trasqua, Tolaini, Val Di Suga, Vallepicciola, Vecchie Terre Di Montefili, Villa Mangiacane, Vini Apuani. Arriva dalla Toscana e dall'Alto Adige Loacker Wine Estates. Dal Trentino ci saranno La Vigne di Marco Spagnoli e Villa Corniole, dall'Umbria Cantine Briziarelli e dal Veneto Anselmi, Antiche Terre Dei Conti, Begali Lorenzo, Borgo Molino Vigne & Vini, Ca Botta, Le Bertole, Masi Agricola, Merotto Graziano, Perlage, Roeno Di Fugatti, Sutto, Tenuta Baron, Zardetto. Infine, da Veneto/Toscana Bottega e Enotrada Italia Selection.

Wine&Siena è anche spirits con grappe, liquori e creme. Ci sono Almvollgas dall'Alto Adige – Südtirol, Eatalia dal Lazio, Distilleria Varnelli dalle Marche, Distilleria Deta, Lombardi & Visconti e Winestillery Chioccioli Altadonna dalla Toscana. Wine&Siena è beer, con Birrificio 26 Nero che arriva dalla Toscana. Wine&Siena è poi food e prodotti tipici con salumi, formaggi, panforte, miele, prodotti dolciari, olio. Ci sono Armatore e Santomiele dalla Campania, Acetaia Castelli, Capriss, il Consorzio Di Tutela Del Salame Felino IGP e il Consorzio Di Tutela Della Coppa Di Parma IGP dall'Emilia-Romagna, c'è Euomar Di Silvano Carso Pietro dalle Marche, ci sono Caseificio Marovelli, Casentino Tartufi, Dolci Creazioni Firenze, Fattoria Di Collefertile e La Fabbrica Del Panforte dalla Toscana. Dal Veneto ci sono I Bibanesi, Pasticceria Giotto Dal Carcere Di Padova, The Garda Egg. Infine, dall'Alto Adige – Südtirol arriva Red Moon GmbH. Ed ancora, Wine&Siena è extrawine. Da Südtirol Alto Adige arrivano i prestigiosi Vinum Hotels, dal Lazio Fonte Santafiora, dalla Toscana ci saranno Accessoridavino.com, Confcommercio Siena, Etruria Retail, Frog, Ixnea, Pulltex, Tosoni Auto - Nissan e Seat, Wineemotion, AICOO, ANAG e UDB.

Wine&Siena 2020

Wine&Siena nasce dall'ideatore di Merano WineFestival e da Confcommercio di Siena con cui viene organizzato, in collaborazione con la Camera di Commercio di Arezzo Siena e il Comune di Siena e dà il via a un intero anno di appuntamenti siglati The WineHunter. Con Wine&Siena The WineHunter presenta un percorso tra location uniche come la Rocca Salimbeni, sede di Banca Monte dei Paschi di Siena, il Palazzo Comunale, il Grand Hotel Continental Siena – Starhotels Collezione, il Palazzo del Rettorato dell'Università degli Studi di Siena, Palazzo Sansedoni, sede della Fondazione Monte dei Paschi di Siena e, per la prima volta, Palazzo Squarcialupi Santa Maria della Scala, che diventa la location principale delle degustazioni. Wine&Siena ha il patrocinio e della Regione Toscana.

La manifestazione si apre venerdì 31 gennaio alle 18:30 con la conferenza inaugurale presso Rocca Salimbeni, sede di Banca Mps, che ha accettato di ospitare l'avvio della manifestazione, e prosegue a Palazzo Squarcialupi con lo Small Plates Dinner in cui sono protagonisti i ristoratori senesi e i loro piatti tipici in abbinamento ai vini presenti a Wine&Siena. Il 1 di febbraio ci sarà anche la Cena di Gala Tra Borghi e Cantine al Grand Hotel Continental Siena – Starhotels Collezione, cena a quattro mani con lo Chef Ciaffarafa del Ristorante Sapor Divino del Grand Hotel Continental ed Elmira del Ristorante il Giardino di Montalcino, uno dei vincitori del premio Incarnato 2019 del programma Tra Borghi e Cantine. Torna, come ogni anno, l'asta di beneficenza domenica 2 febbraio alle 15 al Grand Hotel Continental Siena – Starhotels Collezione, grazie alla collaborazione con Rotary Siena, Siena Est e Rotaract Siena, ci saranno in asta oltre 100 bottiglie prestigiose. Wine&Siena è anche musica. Domenica 2 febbraio, alle 10, in collaborazione tra Accademia Chigiana, Fondazione Monte dei Paschi e Etruria retail- Carrefour, si terrà presso l'Accademia Chigiana di Siena il concerto Musica e Vino. L'evento è gratuito con priorità ai possessori di biglietto Wine&Siena che si sono prenotati sulla piattaforma <https://www.eventbrite.it/e/biglietti-musica-e-vino-concerto-speciale-in-occasione-del-winesiena-2020-89732627705> entro il 31 gennaio alle 13. Saranno protagonisti del concerto Anna Roberta Sorbo soprano, Carmine Giordano, baritono, Francesco De Poli pianoforte. Wine&Siena è anche cultura, con il biglietto della manifestazione si può entrare gratuitamente al Museo Civico presso

il Comune di Siena. Wine & Siena è anche showcooking, tra questi Incontri armoniosi: pesce e vini di Toscana, convegno e showcooking voluto dalla Regione Toscana in collaborazione con l'organizzazione di Wine&Siena, Confcommercio Siena e Fisar.

Radio ufficiale dell'evento è Radio Monte Carlo. Sono media partner i Grandi Vini, Firenze Spettacolo, popEating, Toscana Tascabile, Rtv 38, Canale 3, Le Guide de L'Espresso.

Collaborano a Wine&Siena Aicoo, Associazione italiana conoscere l'olio d'oliva, Ais Toscana, Associazione Italiana Sommelier Delegazione Siena, Anag, Assaggiatori grappa e acquaviti Associazione della Toscana, Fisar, Federazione Italiana sommelier, albergatori e ristoratori Delegazione Siena Valdelsa, Onav, Organizzazione nazionale assaggiatori di vino, Slowine, Udb, Unione Degustatori Birre, Fondazione Italiana Sommelier, Associazione Le Mura Odv. Sono partner tecnici Ip Industrie, Pulltex, I Bibanesi, Fonte de' Medici, Tosoni Auto, Angelo Po SPF Services, Frog.

Si ringraziano l'Istituto di Istruzione Superiore Pellegrino Artusi, Federalberghi Siena e Provincia, Rotaract, Rotary Siena Est e Rotary Siena, Etruria Retail e Carrefour, Itinera, Accademia Musicale Chigiana, Consorzio Agrario di Siena e FIFA Security.



Wine&Siena, i palazzi storici senesi aprono le porte alle eccellenze del wine&food



di Elisabetta Failla

Dall'1 al 3 febbraio i palazzi storici di Siena aprono le porte alla quinta edizione di Wine&Siena, la prima grande manifestazione dedicata alle eccellenze enologiche ed enogastronomiche dell'anno. La manifestazione, inoltre, si arricchisce di una giornata che sarà dedicata agli operatori del settore e della stampa.



Voluto dal Patron di Merano WineFestival Helmuth Köcher e da Confcommercio Siena, l'evento immerge produttori e visitatori a Siena, dove il patrimonio culturale sposa le migliori produzioni enologiche premiate da The WineHunter Award. Un percorso tra location uniche come la Rocca Salimbeni, sede di Banca Monte dei Paschi, il Palazzo Comunale, il Grand Hotel Continental Siena – Starhotels Collezione, il Palazzo del Rettorato dell'Università degli Studi di Siena, Palazzo Sansedoni, sede della Fondazione Monte dei Paschi di Siena e, per la prima

volta, Palazzo Squarcialupi Santa Maria della Scala, che diventa il luogo principale delle degustazioni enogastronomiche.

La manifestazione si apre venerdì 31 gennaio alle 18,00 con la conferenza inaugurale presso Rocca Salimbeni, sede di Banca Mps, che ha accettato di ospitare l'avvio della manifestazione, e prosegue a Palazzo Squarcialupi con lo Small Plates Dinner in cui sono protagonisti i ristoratori senesi e i loro piatti tipici in abbinamento ai vini presenti a Wine&Siena. Dall'1 al 3 febbraio, per la prima volta Palazzo Squarcialupi – Santa Maria della Scala ospita i percorsi enogastronomici, una rassegna di case vinicole provenienti da tutta Italia, ma non solo.

Saranno presenti infatti anche produttori rumeni, francesi oltre a quelli che arrivano da 19 regioni italiane. In tutto ci saranno oltre 200 produttori selezionati e circa 700 vini per un percorso che porterà a scoprire le migliori produzioni enologiche e gastronomiche premiate da The WineHunter Award.

Tra i produttori italiani grande spazio alla Toscana che fa proprio di Siena il suo baricentro di tradizione e qualità, nonché il punto di riferimento nella cultura enologica anche a livello europeo. Oltre ai vini, anche selezionatissimi produttori tra Food, Spirits e Beer.

Ampio spazio sarà dato anche alle aziende di Extrawine che non strumenti per il vino (come cavatappi, ecc) nonché i Vinum Hotels. Il 1 di febbraio ci sarà anche la Cena di Gala Tra Borghi e Cantine al Grand Hotel Continental Siena – Starhotels Collezione, cena a quattro mani con lo Chef Ciaffarafa del Ristorante Sapor Divino del Grand Hotel Continental ed Elmira del Ristorante il Giardino di Montalcino, uno dei vincitori del premio Incarnato 2019 del programma Tra Borghi e Cantine.

Durante l'evento, operatori del settore ed appassionati del mondo del vino potranno conoscere e degustare vini e prodotti gourmet d'eccellenza, oltre a partecipare a seminari e degustazioni guidate che approfondiscono alcune tematiche su distillati, birra e olio d'oliva. Torna, come ogni anno, l'asta di beneficenza al Grand Hotel Continental Siena – Starhotels Collezione, grazie alla collaborazione con Rotary Siena, Siena Est e Rotaract Siena.

Le Wine Masterclasses si svolgeranno a Palazzo Sansedoni – Fondazione Monte dei Paschi di Siena. Una cornice d'eccezione per uno standard di altissimo livello che porta in rassegna i migliori vini selezionati e premiati da The WineHunter Award, sinonimo di instancabile ricerca dell'eccellenza.

In questa edizione verrà intrapreso un viaggio che inizia dai Pinot noir tra l'Alto Adige e la Toscana, prosegue in Alto Adige per scoprire Kerner e Sylvaner, torna di nuovo in Toscana con le Vecchie Terre di Montefili, poi ci porta in giro per tutta Italia con i Vini in Anfora e dunque arriva in Toscana con il Castello di Ama.

Saranno cinque le masterclass presso Palazzo Sansedoni. Il 1° febbraio, alle 12, prima masterclass con Pinot Nero: Alto Adige e Toscana a confronto con Toscana Fis. In degustazione ci saranno 2017 Boscobruno Toscana Pinot Nero IGT Vallepicciola, 2010 Nero di Nubi IGT Felsina, 2018 Vassal Alto Adige Pinot Nero DOC Gilfenstein, 2016 Zeno Alto Adige Pinot Nero Riserva DOC Cantina Merano, 2016 Burgum Novum Alto Adige Pinot Nero Riserva DOC Castelfeder. Alle 14.30, invece, Verticale Cool Climate: Praepositus Kerner e Praepositus Sylvaner. E qui saranno messi a confronto due vitigni della Val d'Isarco in Alto Adige con le loro diverse espressioni. In degustazione ci saranno i vini di Abbazia di Novacella Praepositus Alto Adige Valle Isarco Sylvaner DOC nelle annate 2008, 2010, 2015 e 2018 e Praepositus Alto Adige Valle Isarco Kerner DOC nelle annate 2008, 2010, 2015, 2018. Alle 17 invece si arriva in Toscana con Vecchie Terre di Montefili: Verticale di Anfiteatro e la partecipazione di Onav. In degustazione Anfiteatro IGT Toscana nelle annate 2000,2006,2012,2013,2015,2016. Così si chiude la prima giornata.

Il 2 febbraio, alle 14, sempre a Palazzo Sansedoni, si potrà scoprire il fascino del Vino in anfora. In degustazione ci saranno 2017 Nero Di Rena Pallagrello Nero IGP Cantina di Lisandro, 2017 Lanfora Grignolino d'Asti DOC **Montalbera**, 2018 Anfora Isola Dei Nuraghi Cannonau DOC Tenuta Olianas, 2018 Val delle Rose Cobalto Maremma Toscana Vermentino DOC

Famiglia Cecchi, 2018 Da-Di Toscana Rosso IGT Avignonesi, 2017 Petruna Toscana Sangiovese in Anfora IGT Il Borro. Alle 17 si chiude il programma con “Castello di Ama: Verticale di San Lorenzo” con la partecipazione dell’Ais. In degustazione la verticale di San Lorenzo Chianti Classico Gran Selezione DOCG nelle annate 2010,2011,2013,2014,2015,2016.

Non solo vino, ma focus anche su birra, distillati e olio grazie al programma dei seminari. Con una chicca in esclusiva: la birra che nasce dal luppolo coltivato nelle mura di Siena. Sempre sabato 1 febbraio, alle 17 a Palazzo Squarcialupi al Santa Maria della Scala nella Sala S. Ansano, “Conosciamo i distillati? Tecniche di degustazione di grappe e acquaviti” in collaborazione con ANAG. Domenica 2 febbraio, alle 12, stessa location degli altri seminari, sempre nella Sala S. Ansano, torna protagonista la birra con “Conosciamo la birra? Tecniche di degustazione di birra artigianale”, in collaborazione con UDB. E alle 16, stessa location degli altri seminari, invece, “Conosciamo l’Olio Extra Vergine? Tecniche di degustazione dell’olio EVO”, in collaborazione con AICOO.

Ogni masterclass ha la possibilità di ospitare fino a 25 persone e hanno il costo di 25 euro. Per informazioni e biglietti <https://meranowinefestival.midaticket.it/masterclasses/>



I seminari, tutti gratuiti previa registrazione in loco, si aprono sabato 1 febbraio, alle 12 a Palazzo Squarcialupi al Santa Maria della Scala nella Sala S. Ansano con “Presentazione Luppolo Selvatico” in collaborazione con UDB. In anteprima ci saranno le birre ottenute dal luppolo spontaneo ritrovato a Siena. Nella Valle di Follonica, a Siena, nel 2017 infatti l’Associazione Le Mura, durante un’attività di pulizia dell’area, ha ritrovato diversi esempi di luppolo spontaneo. Nell’inverno 2018-19 alcune di queste piante sono state isolate e si è provveduto a dar loro sostegno con dei pali per svilupparsi agevolmente arrampicandosi. Da questa scoperta casuale l’Associazione le Mura, UDB – Unione Degustatori Birra e Wine&Siena hanno avuto l’idea di un progetto per la valorizzazione di questo luppolo spontaneo: con la collaborazione de Il Forum della Birra sono stati invitati alcuni tra i più importanti Homebrewers del panorama nazionale, ad ognuno è stato inviato il luppolo selvatico delle Mura da usare interamente per la creazione di una birra nello stile da loro preferito ed esaltarne le caratteristiche. Una commissione composta da 5 esperti le ha assaggiate evidenziando il miglior utilizzo del luppolo e come lo si è ottenuto. Durante il seminario del 1 febbraio 2020 sarà possibile scoprire i risultati ottenuti e degustare le birre ottenute.

Spazio anche all’approfondimento con due convegni al Palazzo del Rettorato dell’Università degli Studi di Siena con esperti professori e ricercatori dell’Università degli Studi di Siena per un focus su opportunità e sfide per il mondo del vino.

Collaborano a Wine&Siena Aicoo, Associazione italiana conoscere l'olio d'oliva, Ais Toscana, Associazione Italiana Sommelier Delegazione Siena, Anag, Assaggiatori grappa e acquaviti Associazione della Toscana, Fisar, Federazione Italiana sommelier, albergatori e ristoratori Delegazione Siena Valdelsa, Onav, Organizzazione nazionale assaggiatori di vino, Slowine, Udb, Unione Degustatori Birre, Fondazione Italiana Sommelier, Associazione Le Mura Odv. Sono partner tecnici Ip Industrie, Pulltex, I Bibanesi, Fonte de' Medici, Tosoni Auto e Angelo Po SPF Services.

Si ringraziano l'Istituto di Istruzione Superiore Pellegrino Artusi, Federalberghi Siena e Provincia, Rotaract, Rotary Siena Est e Rotary Siena, Etruria Retail e Carrefour.

Radio ufficiale dell'evento è Radio Monte Carlo. Sono media partner i Grandi Vini, Firenze Spettacolo, popEating, Toscana Tascabile, Rtv 38, Canale 3 Toscana.

Condividi:

- Twitter
- instagram
- Facebook
-



1-3 febbraio a Siena: Wine&Siena



Ci saranno anche vini della Romania quest'anno a Wine&Siena, insieme alla Francia e ai vini che arrivano da 19 regioni italiane. In tutto ci saranno oltre 200 produttori selezionati e circa 700 vini per un percorso che porterà a scoprire le migliori produzioni enologiche e gastronomiche premiate da The WineHunter Award.

Tutto questo sarà parte di **Wine&Siena**, la prima grande manifestazione dedicata alle eccellenze enogastronomiche dell'anno che si terrà a Siena dal 1 al 3 febbraio 2020. Voluta dal **The WineHunter** e **Patron di Merano WineFestival Helmuth Köcher** e da **Confcommercio Siena**, immerge produttori e visitatori a Siena dove il patrimonio culturale sposa le migliori produzioni enologiche. Quest'anno la manifestazione si arricchisce di una nuova location: il **Santa Maria della Scala**, l'antico ospedale sulla Francigena dove si fermavano i pellegrini che dall'Europa andavano verso Roma. E che ora aprirà il suo cuore ai tanti appassionati e operatori del settore che arriveranno a Siena. Non solo, Wine&Siena 2020 si arricchisce di una giornata, il 3 febbraio, che sarà dedicata agli operatori del settore e della stampa.

Tutti i produttori di vino Ogni produttore avrà la possibilità di presentare più vini per proporre al visitatore un percorso completo della propria cantina. Ci saranno anche vini con oltre 10 anni di età. Dall'**Abruzzo** arrivano Cantina Orsogna 1964, Casal Thaulero, Tenuta Ulisse. Dall'**Alto Adige**, Abbazia Di Novacella, Castelfeder, Eisacktaler Kellerei, Gilfenstein, Kellerei Meran – Cantina Merano, Von Blumen, Weingut Steinhaus. Dalla **Calabria**, Statti. Dalla **Campania** ci saranno Calatia, Cantina Di Lisandro, Il Casolare Divino, Marisa Cuomo, Nifo Sarapocchiello, San Salvatore 1988. Dall'**Emilia Romagna**, Medici Ermete, Sadvino, Venturini Baldini. Arrivano dalla **Francia** Champagne Froment Griffon, Champagne Gremillet, Champagne Lallier. Dal **Friuli Venezia Giulia** ci saranno Il Roncal, Alessio Komjanc E Figli, Bracco 1881, Canus, Petrusa, Pierpaolo Pecorari. Dal **Lazio**, Vinea Domini e dalla Liguria Lunae Bosoni. Dalle **Lombardia** ci saranno Castello Di Cigognola, Giorgi, La Piotta, Lantieri De Paratico, Mirabella, Monsupello, Perla Del Garda, Podere Bignolino – Contardi Cirillo Massimo, Prime Altire, Rebolini Bruno, Scrupasso, Selva Capuzza. Dalle **Marche** ci saranno Finocchi Viticoltori, Riomaggio e Vignamato. Dal **Molise**, Terresacre. Ed ancora, dal **Piemonte** arrivano Agricola Fratelli Broccardo, Belcolle, Ca' Viola, Canato Marco, Cascina Lo Zoccolaio, Donnalina, Il Falchetto, La Toledana, Massimo Pastura – Cascina La Ghersa, Michele Chiarlo, **Montalbera**, Produttori Di Govone. Dalla **Puglia** ci sarà Vetrère e dalla **Romania** Lechburg Winery. Arrivano dalla **Sardegna** Tenuta Olanas e Unmaredivino. Dalla **Sicilia** ci saranno Firriato, Spadafora Dei Principi Di Spadafora, Tenuta Valle Delle Ferle, Theresa Eccher. Dalla **Toscana** arrivano

Agricoltori Del Chianti Geografico, Aia Vecchia, Arillo In Terrabianca, Avignonesi, Bellaria, Bibbiano, Bulichella, Caccia Al Piano 1868, Caiarossa, Cantina Colline Del Chianti, Cantina Le Fonti Di Chiarion Francesco, Capezzana, Capitoni Marco, Capua Winery, Carpineto, Casa Alle Vacche, Casale Daviddi, Castellani, Castelli Del Grevepesa, Castello Di Ama, Castello Di Fonterutoli, Castello Di Meleto, Castello Di Radda, Castello Monterinaldi, Castello Poggiarello, Castiglion Del Bosco, Chioccioli Altadonna, Consorzio Chianti Colli Senesi, Consorzio Dei Vini Di Cortona, Dei, Fabiani, Famiglia Cecchi, Fattoria Acquaviva, Fattoria Di Valiano, Fattoria Mantellassi, Fattoria San Donato, Fattoria Svetoni, Fattoria Varramista, Fattoria Villa Saletta, Félsina, Franco Pacenti, Fuligni, Gagliole, Guidi 1929, I Balzini, I Greppi Bolgheri, I Tirreni, Il Borro, Il Drago E La Fornace, Il Molinaccio Di Montepulciano, Imperiale, La Gerla Di Rossi Alessandro, La Magia, La Montanina, La Sala, La Scheggiola, Lazzeretti, Lunadoro, Martoccia Di Brunelli, Miscianello, Montefabbrello, Montemercurio, Nenni | Toscana, Orlandini, Ormanni, Palazzo Massaini, Paradisone Colle Degli Angeli, Pianirossi, Podere Riparbella, Podernuovo A Palazzone, Poggio Al Chiuso, Poggio Bonelli, Poggio Del Moro, Poggio Grande, Purovino, Ricasoli, Ridolfi Montalcino, Rigoloccio, Poggio Levante, Rocca Delle Macie, Salcheto, Tenuta Casabianca, Tenuta Di Arceno, Tenuta Di Artimino, Tenuta Impostino, Tenuta Monterosola, Tenuta Sanoner, Tenuta Villa Trasqua, Tolaini, Val Di Suga, Vallepicciola, Vecchie Terre Di Montefili, Villa Mangiacane, Vini Apuani. Arriva dalla **Toscana e dall'Alto Adige** Loacker Wine Estates. Dal **Trentino** ci saranno La Vigne di Marco Spagnolli e Villa Corniole, dall' **Umbria** Cantine Briziarelli e dal **Veneto** Anselmi, Antiche Terre Dei Conti, Begali Lorenzo, Borgo Molino Vigne & Vini, Ca Botta, Le Bertole, Masi Agricola, Merotto Graziano, Perlage, Roeno Di Fugatti, Sutto, Tenuta Baron, Zardetto. Infine, da **Veneto/Toscana** Bottega e Enotrade Italia Selection.

Wine&Siena è anche spirits con grappe, liquori e creme. Ci sono Almvollgas dall' **Alto Adige – Südtirol**, Eatalia dal **Lazio**, Distilleria Varnelli dalle **Marche**, Distilleria Deta, Lombardi & Visconti e Winestillery Chioccioli Altadonna dalla **Toscana**. **Wine&Siena è beer**, con Birrificio 26 Nero che arriva dalla **Toscana**. **Wine&Siena è poi food** e prodotti tipici con salumi, formaggi, panforte, miele, prodotti dolciari, olio. Ci sono Armatore e Santomiele dalla **Campania**, Acetaia Castelli, Capriss, il Consorzio Di Tutela Del Salame Felino IGP e il Consorzio Di Tutela Della Coppa Di Parma IGP dall' **Emilia-Romagna**, c'è Euromar Di Silvano Carso Pietro dalle **Marche**, ci sono Caseificio Marovelli, Casentino Tartufi, Dolci Creazioni Firenze, Fattoria Di Collefertile e La Fabbrica Del Panforte dalla **Toscana**. Dal **Veneto** ci sono I Bibanesi, Pasticceria Giotto Dal Carcere Di Padova, The Garda Egg. Infine, dall' **Alto Adige – Südtirol** arriva Red Moon GmbH. Ed ancora, **Wine&Siena è extrawine**. Da **Südtirol Alto Adige** arrivano i prestigiosi Vinum Hotels, dal **Lazio** Fonte Santafiora, dalla **Toscana** ci saranno Accessoridavino.com, Confcommercio Siena, Etruria Retail, Frog, Ixnea, Pulltex, Tosoni Auto – Nissan e Seat, Wineemotion, AICOO, ANAG e UDB.

Wine&Siena 2020

Wine&Siena nasce dall'ideatore di Merano WineFestival e da **Confcommercio di Siena con cui viene organizzato, in collaborazione con la Camera di Commercio di Arezzo Siena e il Comune di Siena** e dà il via a un intero anno di appuntamenti siglati The WineHunter. **Con Wine&Siena The WineHunter** presenta un percorso tra location uniche come **la Rocca Salimbeni, sede di Banca Monte dei Paschi di Siena, il Palazzo Comunale, il Grand Hotel Continental Siena – Starhotels Collezione, il Palazzo del Rettorato dell'Università degli Studi di Siena, Palazzo Sansedoni, sede della Fondazione Monte dei Paschi di Siena** e, per la prima volta, **Palazzo Squarcialupi Santa Maria della Scala**, che diventa la location principale delle degustazioni. **Wine&Siena ha il patrocinio e della Regione Toscana.**

La manifestazione si apre **venerdì 31 gennaio** alle 18:30 con la **conferenza inaugurale** presso **Rocca Salimbeni, sede di Banca Mps**, che ha accettato di ospitare l'avvio della manifestazione, e prosegue a Palazzo Squarcialupi con lo **Small Plates Dinner** in cui sono protagonisti i ristoratori senesi e i loro piatti tipici in abbinamento ai vini presenti a Wine&Siena. Il 1 di febbraio ci sarà anche la **Cena di Gala Tra Borghi e Cantine al Grand Hotel Continental Siena – Starhotels Collezione**, cena a quattro mani con lo Chef Ciaffarafa del Ristorante Sapor Divino

del Grand Hotel Continental ed Elmira del Ristorante il Giardino di Montalcino, uno dei vincitori del premio Incarnato 2019 del programma Tra Borghi e Cantine. Torna, come ogni anno, **l'asta di beneficenza domenica 2 febbraio alle 15 al Grand Hotel Continental Siena – Starhotels Collezione**, grazie alla collaborazione con Rotary Siena, Siena Est e Rotaract Siena, ci saranno in asta oltre 100 bottiglie prestigiose. **Wine&Siena è anche musica. Domenica 2 febbraio, alle 10**, in collaborazione tra Accademia Chigiana, Fondazione Monte dei Paschi e Etruria retail-Carrefour, si terrà **presso l'Accademia Chigiana di Siena il concerto Musica e Vino**. L'evento è gratuito con priorità ai possessori di biglietto Wine&Siena che si sono prenotati sulla piattaforma

<https://www.eventbrite.it/e/biglietti-musica-e-vino-concerto-speciale-in-occasione-del-winesiena-2020-89732627705> entro il 31 gennaio alle 13. Saranno protagonisti del concerto Anna Roberta Sorbo soprano, Carmine Giordano, baritono, Francesco De Poli pianoforte. **Wine&Siena è anche cultura**, con il **biglietto** della manifestazione si può **entrare gratuitamente al Museo Civico** presso il Comune di Siena. **Wine &Siena è anche showcooking**, tra questi **Incontri armoniosi: pesce e vini di Toscana, convegno e showcooking voluto dalla Regione Toscana** in collaborazione con l'organizzazione di Wine&Siena, Confcommercio Siena e Fisar.

Radio ufficiale dell'evento è Radio Monte Carlo. Sono media partner i **Grandi Vini, Firenze Spettacolo, popEating, Toscana Tascabile, Rtv 38, Canale 3, Le Guide de L'Espresso**.

Collaborano a Wine&Siena **Aicoo**, Associazione italiana conoscere l'olio d'oliva, **Ais** Toscana, Associazione Italiana Sommelier Delegazione Siena, **Anag**, Assaggiatori grappa e acquaviti Associazione della Toscana, **Fisar**, Federazione Italiana sommelier, albergatori e ristoratori Delegazione Siena Valdelsa, **Onav**, Organizzazione nazionale assaggiatori di vino, **Slowine, Udb**, Unione Degustatori Birre, **Fondazione Italiana Sommelier, Associazione Le Mura Odv**. Sono partner tecnici **Ip Industrie, Pulltex, I Bibanesi, Fonte de' Medici, Tosoni Auto, Angelo Po SPF Services, Frog**.

Si ringraziano l'Istituto di Istruzione Superiore Pellegrino Artusi, Federalberghi Siena e Provincia, Rotaract, Rotary Siena Est e Rotary Siena, Etruria Retail e Carrefour, Itinera, Accademia Musicale Chigiana, Consorzio Agrario di Siena e FIFA Security.



Tutto pronto per Wine & Siena

La prima manifestazione dedicata alle eccellenze enologiche ed enogastronomiche dell'anno che si terrà al Santa Maria della Scala, l'antico "Spedale" sulla via Francigena, dall'1 al 3 febbraio

Circa 700 vini per Wine&Siena

Ci saranno anche vini della Romania insieme alla Francia e ai vini che arrivano da 19 regioni italiane. In tutto ci saranno oltre 200 produttori selezionati per un percorso che porterà a scoprire le migliori produzioni enologiche e gastronomiche premiate da The WineHunter Award

Ci saranno anche vini della Romania quest'anno a Wine&Siena, insieme alla Francia e ai vini che arrivano da 19 regioni italiane. In tutto ci saranno oltre 200 produttori selezionati e circa 700 vini per un percorso che porterà a scoprire le migliori produzioni enologiche e gastronomiche premiate da The WineHunter Award.

Tutto questo sarà parte di Wine&Siena, la prima grande manifestazione dedicata alle eccellenze enogastronomiche dell'anno che si terrà a Siena dal 1 al 3 febbraio 2020. Voluta dal The WineHunter e Patron di Merano WineFestival Helmuth Köcher e da Confcommercio Siena, immerge produttori e visitatori a Siena dove il patrimonio culturale sposa le migliori produzioni enologiche. Quest'anno la manifestazione si arricchisce di una nuova location: il Santa Maria della Scala, l'antico ospedale sulla Francigena dove si fermavano i pellegrini che dall'Europa andavano verso Roma. E che ora aprirà il suo cuore ai tanti appassionati e operatori del settore che arriveranno a Siena. Non solo, Wine&Siena 2020 si arricchisce di una giornata, il 3 febbraio, che sarà dedicata agli operatori del settore e della stampa.

Tutti i produttori di vino Ogni produttore avrà la possibilità di presentare più vini per proporre al visitatore un percorso completo della propria cantina. Ci saranno anche vini con oltre 10 anni di età. Dall'Abruzzo arrivano Cantina Orsogna 1964, Casal Thaulero, Tenuta Ulisse. Dall'Alto Adige, Abbazia Di Novacella, Castelfeder, Eisacktaler Kellerei, Gilfenstein, Kellerei Meran - Cantina Merano, Von Blumen, Weingut Steinhaus. Dalla Calabria, Statti. Dalla Campania ci saranno Calatia, Cantina Di Lisandro, Il Casolare Divino, Marisa Cuomo, Nifo Sarapocchiello, San Salvatore 1988. Dall'Emilia Romagna, Medici Ermete, Sadivino, Venturini Baldini. Arrivano dalla Francia Champagne Froment Griffon, Champagne Gremillet, Champagne Lallier. Dal Friuli Venezia Giulia ci saranno Il Roncal, Alessio Komjanc E Figli, Bracco 1881, Canus, Petrusa, Pierpaolo Pecorari. Dal Lazio, Vinea Domini e dalla Liguria Lunae Bosoni. Dalle Lombardia ci saranno Castello Di Cigognola, Giorgi, La Piotta, Lantieri De Paratico, Mirabella, Monsupello, Perla Del Garda, Podere Bignolino - Contardi Cirillo Massimo, Prime Altire, Rebollini Bruno, Scuropasso, Selva Capuzza. Dalle Marche ci saranno Finocchi Viticoltori, Riomaggio e Vignamato. Dal Molise, Terresacre. Ed ancora, dal Piemonte arrivano Agricola Fratelli Broccardo, Belcolle, Ca' Viola, Canato Marco, Cascina Lo Zoccolaio, Donnalina, Il Falchetto, La Toledana, Massimo Pastura - Cascina La Ghersa, Michele Chiarlo, **Montalbera**, Produttori Di Govone. Dalla Puglia ci sarà Vetrère e dalla Romania Lechburg Winery. Arrivano dalla Sardegna Tenuta Olanas e Unmaredivino. Dalla Sicilia ci saranno Firriato, Spadafora Dei Principi Di Spadafora, Tenuta Valle Delle Ferle, Theresa Eccher. Dalla Toscana arrivano Agricoltori Del Chianti Geografico, Aia Vecchia, Arillo In Terrabianca, Avignonesi, Bellaria, Bibbiano, Bulichella, Caccia Al Piano 1868, Caiarossa, Cantina Colline Del Chianti, Cantina Le Fonti Di Chiarion Francesco, Capezzana, Capitoni Marco, Capua Winery, Carpineto, Casa Alle Vacche, Casale Daviddi, Castellani, Castelli Del Grevepesa, Castello Di Ama, Castello Di Fonterutoli, Castello Di Meleto, Castello Di Radda, Castello Monterinaldi, Castello Poggiarello, Castiglion Del Bosco, Chioccioli Altadonna, Consorzio Chianti Colli Senesi, Consorzio Dei Vini Di Cortona, Dei, Fabiani, Famiglia Cecchi, Fattoria Acquaviva, Fattoria Di Valiano, Fattoria Mantellassi, Fattoria San Donato, Fattoria Svetoni, Fattoria Varramista, Fattoria Villa Saletta, Félsina, Franco Pacenti, Fuligni, Gagliole, Guidi 1929, I Balzini, I Greppi Bolgheri, I Tirreni, Il Borro, Il Drago E La Fornace, Il Molinaccio Di Montepulciano, Imperiale, La Gerla Di Rossi Alessandro, La Magia, La Montanina, La Sala, La Scheggiola, Lazzeretti, Lunadoro, Martoccia Di Brunelli, Miscianello, Montefabbrello, Montemercurio, Nenni | Toscana, Orlandini, Ormanni,

Palazzo Massaini, Paradisone Colle Degli Angeli, Pianirossi, Podere Riparbella, Podernuovo A Palazzone, Poggio Al Chiuso, Poggio Bonelli, Poggio Del Moro, Poggio Grande, Purovino, Ricasoli, Ridolfi Montalcino, Rigoloccio, Poggio Levante, Rocca Delle Macie, Salcheto, Tenuta Casabianca, Tenuta Di Arceno, Tenuta Di Artimino, Tenuta Impostino, Tenuta Monterosola, Tenuta Sanoner, Tenuta Villa Trasqua, Tolaini, Val Di Suga, Vallepicciola, Vecchie Terre Di Montefili, Villa Mangiacane, Vini Apuani. Arriva dalla Toscana e dall'Alto Adige Loacker Wine Estates. Dal Trentino ci saranno La Vigne di Marco Spagnolli e Villa Corniole, dall'Umbria Cantine Briziarelli e dal Veneto Anselmi, Antiche Terre Dei Conti, Begali Lorenzo, Borgo Molino Vigne & Vini, Ca Botta, Le Bertole, Masi Agricola, Merotto Graziano, Perlage, Roeno Di Fugatti, Sutto, Tenuta Baron, Zardetto. Infine, da Veneto/Toscana Bottega e Entrade Italia Selection.

Wine&Siena è anche spirits con grappe, liquori e creme. Ci sono Almvollgas dall' Alto Adige – Südtirol, Eatalia dal Lazio, Distilleria Varnelli dalle Marche, Distilleria Deta, Lombardi & Visconti e Winestillery Chioccioli Altadonna dalla Toscana. Wine&Siena è beer, con Birrifico 26 Nero che arriva dalla Toscana. Wine&Siena è poi food e prodotti tipici con salumi, formaggi, panforte, miele, prodotti dolciari, olio. Ci sono Armatore e Santomiele dalla Campania, Acetaia Castelli, Capriss, il Consorzio Di Tutela Del Salame Felino IGP e il Consorzio Di Tutela Della Coppa Di Parma IGP dall'Emilia-Romagna, c'è Euomar Di Silvano Carso Pietro dalle Marche, ci sono Caseificio Marovelli, Casentino Tartufi, Dolci Creazioni Firenze, Fattoria Di Collefertile e La Fabbrica Del Panforte dalla Toscana. Dal Veneto ci sono I Bibanesi, Pasticceria Giotto Dal Carcere Di Padova, The Garda Egg. Infine, dall' Alto Adige – Südtirol arriva Red Moon GmbH. Ed ancora, Wine&Siena è extrawine. Da Südtirol Alto Adige arrivano i prestigiosi Vinum Hotels, dal Lazio Fonte Santafiora, dalla Toscana ci saranno Accessoridavino.com, Confcommercio Siena, Etruria Retail, Frog, Ixnea, Pulltex, Tosoni Auto - Nissan e Seat, Wineemotion, AICOO, ANAG e UDB.

Wine&Siena nasce dall'ideatore di Merano WineFestival e da Confcommercio di Siena con cui viene organizzato, in collaborazione con la Camera di Commercio di Arezzo Siena e il Comune di Siena e dà il via a un intero anno di appuntamenti siglati The WineHunter. Con Wine&Siena The WineHunter presenta un percorso tra location uniche come la Rocca Salimbeni, sede di Banca Monte dei Paschi di Siena, il Palazzo Comunale, il Grand Hotel Continental Siena – Starhotels Collezione, il Palazzo del Rettorato dell'Università degli Studi di Siena, Palazzo Sansedoni, sede della Fondazione Monte dei Paschi di Siena e, per la prima volta, Palazzo Squarcialupi Santa Maria della Scala, che diventa la location principale delle degustazioni. Wine&Siena ha il patrocinio e della Regione Toscana.

La manifestazione si apre venerdì 31 gennaio alle 18:30 con la conferenza inaugurale presso Rocca Salimbeni, sede di Banca Mps, che ha accettato di ospitare l'avvio della manifestazione, e prosegue a Palazzo Squarcialupi con lo Small Plates Dinner in cui sono protagonisti i ristoratori senesi e i loro piatti tipici in abbinamento ai vini presenti a Wine&Siena. Il 1 di febbraio ci sarà anche la Cena di Gala Tra Borghi e Cantine al Grand Hotel Continental Siena – Starhotels Collezione, cena a quattro mani con lo Chef Ciaffarafa del Ristorante Sapor Divino del Grand Hotel Continental ed Elmira del Ristorante il Giardino di Montalcino, uno dei vincitori del premio Incarnato 2019 del programma Tra Borghi e Cantine. Torna, come ogni anno, l'asta di beneficenza domenica 2 febbraio alle 15 al Grand Hotel Continental Siena – Starhotels Collezione, grazie alla collaborazione con Rotary Siena, Siena Est e Rotaract Siena, ci saranno in asta oltre 100 bottiglie prestigiose. Wine&Siena è anche musica. Domenica 2 febbraio, alle 10, in collaborazione tra Accademia Chigiana, Fondazione Monte dei Paschi e Etruria retail- Carrefour, si terrà presso l'Accademia Chigiana di Siena il concerto Musica e Vino. L'evento è gratuito con priorità ai possessori di biglietto Wine&Siena che si sono prenotati sulla piattaforma <https://www.eventbrite.it/e/biglietti-musica-e-vino-concerto-speciale-in-occasione-del-winesiena-2020-89732627705> entro il 31 gennaio alle 13. Saranno protagonisti del concerto Anna Roberta Sorbo soprano, Carmine Giordano, baritono, Francesco De Poli pianoforte. Wine&Siena è anche cultura, con il biglietto della manifestazione si può entrare gratuitamente al Museo Civico presso il Comune di Siena. Wine &Siena è anche showcooking,

tra questi Incontri armoniosi: pesce e vini di Toscana, convegno e showcooking voluto dalla Regione Toscana in collaborazione con l'organizzazione di Wine&Siena, Confcommercio Siena e Fisar.



Circa 700 vini per Wine&Siena

La prima manifestazione dedicata alle eccellenze enologiche ed enogastronomiche dell'anno che si terrà per la prima volta al Santa Maria della Scala, il prestigioso "Spedale" sulla via Francigena, dall'1 al 3 febbraio Ci saranno anche vini della Romania quest'anno a Wine&Siena, insieme alla Francia e ai vini che arrivano da 19 regioni italiane. In tutto ci saranno oltre 200 produttori selezionati e circa 700 vini per un percorso che porterà a scoprire le migliori produzioni enologiche e gastronomiche premiate da The WineHunter Award. Tutto questo sarà parte di Wine&Siena, la prima grande manifestazione dedicata alle eccellenze enogastronomiche dell'anno che si terrà a Siena dal 1 al 3 febbraio 2020. Voluta dal The WineHunter e Patron di Merano WineFestival Helmuth Köcher e da Confcommercio Siena, immerge produttori e visitatori a Siena dove il patrimonio culturale sposa le migliori produzioni enologiche. Quest'anno la manifestazione si arricchisce di una nuova location: il Santa Maria della Scala, l'antico ospedale sulla Francigena dove si fermavano i pellegrini che dall'Europa andavano verso Roma. E che ora aprirà il suo cuore ai tanti appassionati e operatori del settore che arriveranno a Siena. Non solo, Wine&Siena 2020 si arricchisce di una giornata, il 3 febbraio, che sarà dedicata agli operatori del settore e della stampa.

I produttori di vino

Ogni produttore avrà la possibilità di presentare più vini per proporre al visitatore un percorso completo della propria cantina. Ci saranno anche vini con oltre 10 anni di età. Dall'Abruzzo arrivano Cantina Orsogna 1964, Casal Thaulero, Tenuta Ulisse. Dall'Alto Adige, Abbazia Di Novacella, Castelfeder, Eisacktaler Kellerei, Gilfenstein, Kellerei Meran - Cantina Merano, Von Blumen, Weingut Steinhaus. Dalla Calabria, Statti. Dalla Campania ci saranno Calatia, Cantina Di Lisandro, Il Casolare Divino, Marisa Cuomo, Nifo Sarapocchiello, San Salvatore 1988. Dall'Emilia Romagna, Medici Ermete, Sadivino, Venturini Baldini. Arrivano dalla Francia Champagne Froment Griffon, Champagne Gremillet, Champagne Lallier. Dal Friuli Venezia Giulia ci saranno Il Roncal, Alessio Komjanc E Figli, Bracco1881, Canus, Petrusa, Pierpaolo Pecorari. Dal Lazio, Vinea Domini e dalla Liguria Lunae Bosoni. Dalle Lombardia ci saranno Castello Di Cigognola, Giorgi, La Piotta, Lantieri De Paratico, Mirabella, Monsupello, Perla Del Garda, Podere Bignolino - Contardi Cirillo Massimo, Prime Alture, Rebollini Bruno, Scuropasso, Selva Capuzza. Dalle Marche ci saranno Finocchi Viticoltori, Riomaggio e Vignamato. Dal Molise, Terresacre. Ed ancora, dal Piemonte arrivano Agricola Fratelli Broccardo, Belcolle, Ca' Viola, Canato Marco, Cascina Lo Zoccolaio, Donnalina, Il Falchetto, La Toledana, Massimo Pastura - Cascina La Ghera, Michele Chiarlo, **Montalbera**, Produttori Di Govone. Dalla Puglia ci sarà Vetrère e dalla Romania Lechburg Winery. Arrivano dalla Sardegna Tenuta Olanas e Unmaredivino. Dalla Sicilia ci saranno Firriato, Spadafora Dei Principi Di Spadafora, Tenuta Valle Delle Ferle, Theresa Eccher. Dalla Toscana arrivano Agricoltori Del Chianti Geografico, Aia Vecchia, Arillo In Terrabianca, Avignonesi, Bellaria, Bibbiano, Bulichella, Caccia Al Piano 1868, Caiarossa, Cantina Colline Del Chianti, Cantina Le Fonti Di Chiarion Francesco, Capezzana, Capitoni Marco, Capua Winery, Carpineto, Casa Alle Vacche, Casale Daviddi, Castellani, Castelli Del Grevepesa, Castello Di Ama, Castello Di Fonterutoli, Castello Di Meleto, Castello Di Radda, Castello Monterinaldi, Castello Poggiarello, Castiglion Del Bosco, Chioccioli Altadonna, Consorzio Chianti Colli Senesi, Consorzio Dei Vini Di Cortona, Dei, Fabiani, Famiglia Cecchi, Fattoria Acquaviva, Fattoria Di Valiano, Fattoria Mantellassi, Fattoria San Donato, Fattoria Svetoni, Fattoria Varramista, Fattoria Villa Saletta, Félsina, Franco Pacenti, Fuligni, Gagliole, Guidi 1929, I Balzini, I Greppi Bolgheri, I Tirreni, Il Borro, Il Drago E La Fornace, Il Molinaccio Di Montepulciano, Imperiale, La Gerla Di Rossi Alessandro, La Magia, La Montanina, La Sala, La Scheggiola, Lazeretti, Lunadoro, Martoccia Di Brunelli, Miscianello, Montefabbrello, Montemercurio, Nenni | Toscana, Orlandini, Ormanni, Palazzo Massaini, Paradisone Colle Degli Angeli, Pianirossi, Podere Riparbella, Podernuovo A Palazzone, Poggio Al Chiuso, Poggio Bonelli, Poggio Del Moro, Poggio Grande, Purovino, Ricasoli, Ridolfi Montalcino, Rigoloccio, Poggio Levante, Rocca Delle Macie, Salcheto, Tenuta Casabianca, Tenuta Di Arceno, Tenuta Di Artimino, Tenuta Impostino, Tenuta Monterosola, Tenuta Sanoner,

Tenuta Villa Trasqua, Tolaini, Val Di Suga, Vallepicciola, Vecchie Terre Di Montefili, Villa Mangiacane, Vini Apuani. Arriva dalla Toscana e dall'Alto Adige Loacker Wine Estates. Dal Trentino ci saranno La Vigne di Marco Spagnoli e Villa Corniole, dall'Umbria Cantine Briziarelli e dal Veneto Anselmi, Antiche Terre Dei Conti, Begali Lorenzo, Borgo Molino Vigne & Vini, Ca Botta, Le Bertole, Masi Agricola, Merotto Graziano, Perlage, Roeno Di Fugatti, Sutto, Tenuta Baron, Zardetto. Infine, da Veneto/Toscana Bottega e Enotrada Italia Selection.

Non solo vini

Wine&Siena è anche spirits con grappe, liquori e creme. Ci sono Almvollgas dall'Alto Adige – Südtirol, Eatalia dal Lazio, Distilleria Varnelli dalle Marche, Distilleria Deta, Lombardi & Visconti e Winestillery Chioccioli Altadonna dalla Toscana. Wine&Siena è beer, con Birrificio 26 Nero che arriva dalla Toscana. Wine&Siena è poi food e prodotti tipici con salumi, formaggi, panforte, miele, prodotti dolciari, olio. Ci sono Armatore e Santomiele dalla Campania, Acetaia Castelli, Capriss, il Consorzio Di Tutela Del Salame Felino IGP e il Consorzio Di Tutela Della Coppa Di Parma IGP dall'Emilia-Romagna, c'è Euomar Di Silvano Carso Pietro dalle Marche, ci sono Caseificio Marovelli, Casentino Tartufi, Dolci Creazioni Firenze, Fattoria Di Collefertile e La Fabbrica Del Panforte dalla Toscana. Dal Veneto ci sono I Bibanesi, Pasticceria Giotto Dal Carcere Di Padova, The Garda Egg. Infine, dall'Alto Adige – Südtirol arriva Red Moon GmbH. Ed ancora, Wine&Siena è extrawine. Da Südtirol Alto Adige arrivano i prestigiosi Vinum Hotels, dal Lazio Fonte Santafiora, dalla Toscana ci saranno Accessoridavino.com, Confcommercio Siena, Etruria Retail, Frog, Ixnea, Pulltex, Tosoni Auto - Nissan e Seat, Wineemotion, AICOO, ANAG e UDB.

Wine&Siena 2020

Wine&Siena nasce dall'ideatore di Merano WineFestival e da Confcommercio di Siena con cui viene organizzato, in collaborazione con la Camera di Commercio di Arezzo Siena e il Comune di Siena e dà il via a un intero anno di appuntamenti siglati The WineHunter. Con Wine&Siena The WineHunter presenta un percorso tra location uniche come la Rocca Salimbeni, sede di Banca Monte dei Paschi di Siena, il Palazzo Comunale, il Grand Hotel Continental Siena – Starhotels Collezione, il Palazzo del Rettorato dell'Università degli Studi di Siena, Palazzo Sansedoni, sede della Fondazione Monte dei Paschi di Siena e, per la prima volta, Palazzo Squarcialupi Santa Maria della Scala, che diventa la location principale delle degustazioni. Wine&Siena ha il patrocinio e della Regione Toscana.



Circa 700 vini per Wine&Siena

AGROALIMENTARE-ENOGASTRONOMIA Mercoledì 29 Gennaio 2020 12:01



Ci saranno anche vini della Romania quest'anno a Wine&Siena, insieme alla Francia e ai vini che arrivano da 19 regioni italiane. In tutto ci saranno oltre 200 produttori selezionati e circa 700 vini per un percorso che porterà a scoprire le migliori produzioni enologiche e gastronomiche premiate da The WineHunter Award. Tutto questo sarà parte di Wine&Siena, la prima grande manifestazione dedicata alle eccellenze enogastronomiche dell'anno che si terrà a Siena dal 1 al 3 febbraio 2020. Voluta dal The WineHunter e Patron di Merano WineFestival Helmuth Köcher e da Confcommercio Siena, immerge produttori e visitatori a Siena dove il patrimonio culturale sposa le migliori produzioni enologiche. Quest'anno la manifestazione si arricchisce di una nuova location: il Santa Maria della Scala, l'antico ospedale sulla Francigena dove si fermavano i pellegrini che dall'Europa andavano verso Roma. E che ora aprirà il suo cuore ai tanti appassionati e operatori del settore che arriveranno a Siena. Non solo, Wine&Siena 2020 si arricchisce di una giornata, il 3 febbraio, che sarà dedicata agli operatori del settore e della stampa.

Tutti i produttori di vino Ogni produttore avrà la possibilità di presentare più vini per proporre al visitatore un percorso completo della propria cantina. Ci saranno anche vini con oltre 10 anni di età. Dall'Abruzzo arrivano Cantina Orsogna 1964, Casal Thaulero, Tenuta Ulisse. Dall'Alto Adige, Abbazia Di Novacella, Castelfeder, Eisacktaler Kellerei, Gilfenstein, Kellerei Meran - Cantina Merano, Von Blumen, Weingut Steinhaus. Dalla Calabria, Statti. Dalla Campania ci saranno Calatia, Cantina Di Lisandro, Il Casolare Divino, Marisa Cuomo, Nifo Sarapocchiello, San Salvatore 1988. Dall'Emilia Romagna, Medici Ermete, Sadivino, Venturini Baldini. Arrivano dalla Francia Champagne Froment Griffon, Champagne Gremillet, Champagne Lallier. Dal Friuli Venezia Giulia ci saranno Il Roncal, Alessio Komjanc E Figli, Bracco1881, Canus, Petrusa, Pierpaolo Pecorari. Dal Lazio, Vinea Domini e dalla Liguria Lunae Bosoni. Dalle Lombardia ci saranno Castello Di Cigognola, Giorgi, La Piotta, Lantieri De Paratico, Mirabella, Monsupello, Perla Del Garda, Podere Bignolino - Contardi Cirillo Massimo, Prime Altire, Rebolini Bruno, Scuropasso, Selva Capuzza. Dalle Marche ci saranno Finocchi Viticoltori, Riomaggio e Vignamato. Dal Molise, Terresacre. Ed ancora, dal Piemonte arrivano Agricola Fratelli Broccardo, Belcolle, Ca' Viola, Canato Marco, Cascina Lo Zoccolaio, Donnalina, Il Falchetto, La Toledana, Massimo Pastura - Cascina La Ghera, Michele Chiarlo, **Montalbera**, Produttori Di Govone. Dalla Puglia ci sarà Vetrère e dalla Romania Lechburg Winery. Arrivano dalla Sardegna Tenuta Olanas e Unmaredivino. Dalla Sicilia ci saranno Firriato, Spadafora Dei Principi Di Spadafora, Tenuta Valle Delle Ferle, Theresa Eccher. Dalla Toscana arrivano Agricoltori Del Chianti Geografico, Aia Vecchia, Arillo In Terrabianca, Avignonesi, Bellaria, Bibbiano, Bulichella, Caccia Al Piano 1868, Caiarossa, Cantina Colline Del Chianti, Cantina Le Fonti Di Chiarion Francesco, Capezzana, Capitoni Marco, Capua Winery, Carpineto, Casa Alle Vacche, Casale Daviddi, Castellani, Castelli Del Grevepesa, Castello Di Ama, Castello Di Fonterutoli, Castello Di Meleto, Castello Di Radda, Castello Monterinaldi, Castello Poggiarello, Castiglion Del Bosco, Chioccioli Altadonna, Consorzio Chianti Colli Senesi, Consorzio Dei Vini Di Cortona, Dei, Fabiani, Famiglia Cecchi, Fattoria Acquaviva, Fattoria Di Valiano, Fattoria Mantellassi, Fattoria San Donato, Fattoria Svetoni, Fattoria Varramista, Fattoria Villa Saletta, Fèlsina, Franco Pacenti, Fuligni, Gagliole, Guidi 1929, I Balzini, I Greppi Bolgheri, I Tirreni, Il Borro, Il Drago E La Fornace, Il Molinaccio Di Montepulciano, Imperiale, La Gerla Di Rossi Alessandro, La Magia, La Montanina, La Sala, La Scheggiola, Lazeretti, Lunadoro, Martoccia Di Brunelli, Miscianello, Montefabbrello, Montemercurio, Nenni | Toscana, Orlandini, Ormani, Palazzo Massaini, Paradisone Colle Degli Angeli, Pianirossi, Podere Riparbella, Podernuovo A Palazzone, Poggio Al Chiuso, Poggio Bonelli, Poggio Del Moro, Poggio Grande, Purovino, Ricasoli, Ridolfi Montalcino, Rigoluccio, Poggio Levante, Rocca Delle Macie, Salcheto, Tenuta Casabianca, Tenuta Di Arceno, Tenuta Di Artimino, Tenuta Impostino, Tenuta Monterosola, Tenuta Sanoner, Tenuta Villa Trasqua, Tolaini, Val Di Suga, Vallepicciola, Vecchie Terre Di Montefili, Villa Mangiacane, Vini Apuani. Arriva dalla Toscana e dall'Alto Adige Loacker Wine Estates. Dal Trentino ci saranno La Vigne di Marco Spagnolli e Villa Corniole, dall'Umbria

Cantine Briziarelli e dal Veneto Anselmi, Antiche Terre Dei Conti, Begali Lorenzo, Borgo Molino Vigne & Vini, Ca Botta, Le Bertole, Masi Agricola, Merotto Graziano, Perlage, Roeno Di Fugatti, Sutto, Tenuta Baron, Zardetto. Infine, da Veneto/Toscana Bottega e Enotrade Italia Selection.

Wine&Siena è anche spirits con grappe, liquori e creme. Ci sono Almvollgas dall' Alto Adige – Südtirol, Eatalia dal Lazio, Distilleria Varnelli dalle Marche, Distilleria Deta, Lombardi & Visconti e Winestillery Chioccioli Altadonna dalla Toscana. Wine&Siena è beer, con Birrifico 26 Nero che arriva dalla Toscana. Wine&Siena è poi food e prodotti tipici con salumi, formaggi, panforte, miele, prodotti dolciari, olio. Ci sono Armatore e Santomiele dalla Campania, Acetaia Castelli, Capriss, il Consorzio Di Tutela Del Salame Felino IGP e il Consorzio Di Tutela Della Coppa Di Parma IGP dall'Emilia-Romagna, c'è Euromar Di Silvano Carso Pietro dalle Marche, ci sono Caseificio Marovelli, Casentino Tartufi, Dolci Creazioni Firenze, Fattoria Di Collefertile e La Fabbrica Del Panforte dalla Toscana. Dal Veneto ci sono I Bibanesi, Pasticceria Giotto Dal Carcere Di Padova, The Garda Egg. Infine, dall' Alto Adige – Südtirol arriva Red Moon GmbH. Ed ancora, Wine&Siena è extrawine. Da Südtirol Alto Adige arrivano i prestigiosi Vinum Hotels, dal Lazio Fonte Santafiora, dalla Toscana ci saranno Accessoridavino.com, Confcommercio Siena, Etruria Retail, Frog, Ixnea, Pulltex, Tosoni Auto - Nissan e Seat, Wineemotion, AICOO, ANAG e UDB.

Wine&Siena 2020

Wine&Siena nasce dall'ideatore di Merano WineFestival e da Confcommercio di Siena con cui viene organizzato, in collaborazione con la Camera di Commercio di Arezzo Siena e il Comune di Siena e dà il via a un intero anno di appuntamenti siglati The WineHunter. Con Wine&Siena The WineHunter presenta un percorso tra location uniche come la Rocca Salimbeni, sede di Banca Monte dei Paschi di Siena, il Palazzo Comunale, il Grand Hotel Continental Siena – Starhotels Collezione, il Palazzo del Rettorato dell'Università degli Studi di Siena, Palazzo Sansedoni, sede della Fondazione Monte dei Paschi di Siena e, per la prima volta, Palazzo Squarcialupi Santa Maria della Scala, che diventa la location principale delle degustazioni. Wine&Siena ha il patrocinio e della Regione Toscana.

La manifestazione si apre venerdì 31 gennaio alle 18:30 con la conferenza inaugurale presso Rocca Salimbeni, sede di Banca Mps, che ha accettato di ospitare l'avvio della manifestazione, e prosegue a Palazzo Squarcialupi con lo Small Plates Dinner in cui sono protagonisti i ristoratori senesi e i loro piatti tipici in abbinamento ai vini presenti a Wine&Siena. Il 1 di febbraio ci sarà anche la Cena di Gala Tra Borghi e Cantine al Grand Hotel Continental Siena – Starhotels Collezione, cena a quattro mani con lo Chef Ciaffarafa del Ristorante Sapor Divino del Grand Hotel Continental ed Elmira del Ristorante il Giardino di Montalcino, uno dei vincitori del premio Incarnato 2019 del programma Tra Borghi e Cantine. Torna, come ogni anno, l'asta di beneficenza domenica 2 febbraio alle 15 al Grand Hotel Continental Siena – Starhotels Collezione, grazie alla collaborazione con Rotary Siena, Siena Est e Rotaract Siena, ci saranno in asta oltre 100 bottiglie prestigiose. Wine&Siena è anche musica. Domenica 2 febbraio, alle 10, in collaborazione tra Accademia Chigiana, Fondazione Monte dei Paschi e Etruria retail- Carrefour, si terrà presso l'Accademia Chigiana di Siena il concerto Musica e Vino. L'evento è gratuito con priorità ai possessori di biglietto Wine&Siena che si sono prenotati sulla piattaforma <https://www.eventbrite.it/e/biglietti-musica-e-vino-concerto-speciale-in-occasione-del-winesiena-2020-89732627705> entro il 31 gennaio alle 13. Saranno protagonisti del concerto Anna Roberta Sorbo soprano, Carmine Giordano, baritono, Francesco De Poli pianoforte. Wine&Siena è anche cultura, con il biglietto della manifestazione si può entrare gratuitamente al Museo Civico presso il Comune di Siena. Wine & Siena è anche showcooking, tra questi Incontri armoniosi: pesce e vini di Toscana, convegno e showcooking voluto dalla Regione Toscana in collaborazione con l'organizzazione di Wine&Siena, Confcommercio Siena e Fisar.



Circa 700 vini per Wine&Siena



La prima manifestazione dedicata alle eccellenze enologiche ed enogastronomiche dell'anno che si terrà per la prima volta al Santa Maria della Scala, il prestigioso "Spedale" sulla via Francigena, dall'1 al 3 febbraio. Ci saranno anche vini della Romania insieme alla Francia e ai vini che arrivano da 19 regioni italiane. In tutto ci saranno oltre 200 produttori selezionati per un percorso che porterà a scoprire le migliori produzioni enologiche e gastronomiche premiate da The WineHunter Award.

Ci saranno anche vini della Romania quest'anno a Wine&Siena, insieme alla Francia e ai vini che arrivano da 19 regioni italiane. In tutto ci saranno oltre 200 produttori selezionati e circa 700 vini per un percorso che porterà a scoprire le migliori produzioni enologiche e gastronomiche premiate da The WineHunter Award.

Tutto questo sarà parte di Wine&Siena, la prima grande manifestazione dedicata alle eccellenze enogastronomiche dell'anno che si terrà a Siena dal 1 al 3 febbraio 2020. Voluta dal The WineHunter e Patron di Merano WineFestival Helmuth Köcher e da Confcommercio Siena, immerge produttori e visitatori a Siena dove il patrimonio culturale sposa le migliori produzioni enologiche. Quest'anno la manifestazione si arricchisce di una nuova location: il Santa Maria della Scala, l'antico ospedale sulla Francigena dove si fermavano i pellegrini che dall'Europa andavano verso Roma. E che ora aprirà il suo cuore ai tanti appassionati e operatori del settore che arriveranno a Siena. Non solo, Wine&Siena 2020 si arricchisce di una giornata, il 3 febbraio, che sarà dedicata agli operatori del settore e della stampa.

Tutti i produttori di vino Ogni produttore avrà la possibilità di presentare più vini per proporre al visitatore un percorso completo della propria cantina. Ci saranno anche vini con oltre 10 anni di età. Dall'Abruzzo arrivano Cantina Orsogna 1964, Casal Thaulero, Tenuta Ulisse. Dall'Alto Adige, Abbazia Di Novacella, Castelfeder, Eisacktaler Kellerei, Gilfenstein, Kellerei Meran – Cantina Merano, Von Blumen, Weingut Steinhaus. Dalla Calabria, Statti. Dalla Campania ci saranno Calatia, Cantina Di Lisandro, Il Casolare Divino, Marisa Cuomo, Nifo Sarapocchiello, San Salvatore 1988. Dall'Emilia Romagna, Medici Ermete, Sadivino, Venturini Baldini. Arrivano dalla Francia Champagne Froment Griffon, Champagne Gremillet, Champagne Lallier. Dal Friuli Venezia Giulia ci saranno Il Roncal, Alessio Komjanc E Figli, Bracco 1881, Canus, Petrusa, Pierpaolo Pecorari. Dal Lazio, Vinea Domini e dalla Liguria Lunae Bosoni. Dalle Lombardia ci saranno Castello Di Cigognola, Giorgi, La Piotta, Lantieri De Paratico, Mirabella, Monsupello,

Perla Del Garda, Podere Bignolino – Contardi Cirillo Massimo, Prime Alture, Rebolini Bruno, Scuropasso, Selva Capuzza. Dalle Marche ci saranno Finocchi Viticoltori, Riomaggo e Vignamato. Dal Molise, Terresacre. Ed ancora, dal Piemonte arrivano Agricola Fratelli Broccardo, Belcolle, Ca' Viola, Canato Marco, Cascina Lo Zoccolaio, Donnalìa, Il Falchetto, La Toledana, Massimo Pastura – Cascina La Ghersa, Michele Chiarlo, **Montalbera**, Produttori Di Govone. Dalla Puglia ci sarà Vetrère e dalla Romania Lechburg Winery. Arrivano dalla Sardegna Tenuta Olianas e Unmaredivino. Dalla Sicilia ci saranno Firriato, Spadafora Dei Principi Di Spadafora, Tenuta Valle Delle Ferle, Theresa Eccher. Dalla Toscana arrivano Agricoltori Del Chianti Geografico, Aia Vecchia, Arillo In Terrabianca, Avignonesi, Bellaria, Bibbiano, Bulichella, Caccia Al Piano 1868, Caiarossa, Cantina Colline Del Chianti, Cantina Le Fonti Di Chiarion Francesco, Capezzana, Capitoni Marco, Capua Winery, Carpineto, Casa Alle Vacche, Casale Daviddi, Castellani, Castelli Del Grevepesa, Castello Di Ama, Castello Di Fonterutoli, Castello Di Meleto, Castello Di Radda, Castello Monterinaldi, Castello Poggiarello, Castiglion Del Bosco, Chioccioli Altadonna, Consorzio Chianti Colli Senesi, Consorzio Dei Vini Di Cortona, Dei, Fabiani, Famiglia Cecchi, Fattoria Acquaviva, Fattoria Di Valiano, Fattoria Mantellassi, Fattoria San Donato, Fattoria Svetoni, Fattoria Varramista, Fattoria Villa Saletta, Félsina, Franco Pacenti, Fuligni, Gagliole, Guidi 1929, I Balzini, I Greppi Bolgheri, I Tirreni, Il Borro, Il Drago E La Fornace, Il Molinaccio Di Montepulciano, Imperiale, La Gerla Di Rossi Alessandro, La Magia, La Montanina, La Sala, La Scheggiola, Lazzeretti, Lunadoro, Martoccia Di Brunelli, Miscianello, Montefabbrello, Montemercurio, Nenni | Toscana, Orlandini, Ormanni, Palazzo Massaini, Paradisone Colle Degli Angeli, Pianirossi, Podere Riparbella, Podernuovo A Palazzone, Poggio Al Chiuso, Poggio Bonelli, Poggio Del Moro, Poggio Grande, Purovino, Ricasoli, Ridolfi Montalcino, Rigoloccio, Poggio Levante, Rocca Delle Macie, Salcheto, Tenuta Casabianca, Tenuta Di Arceno, Tenuta Di Artimino, Tenuta Impostino, Tenuta Monterosola, Tenuta Sanoner, Tenuta Villa Trasqua, Tolaini, Val Di Suga, Vallepicciola, Vecchie Terre Di Montefili, Villa Mangiacane, Vini Apuani. Arriva dalla Toscana e dall'Alto Adige Loacker Wine Estates. Dal Trentino ci saranno La Vigne di Marco Spagnoli e Villa Corniole, dall'Umbria Cantine Briziarelli e dal Veneto Anselmi, Antiche Terre Dei Conti, Begali Lorenzo, Borgo Molino Vigne & Vini, Ca Botta, Le Bertole, Masi Agricola, Merotto Graziano, Perlage, Roeno Di Fugatti, Sutto, Tenuta Baron, Zardetto. Infine, da Veneto/Toscana Bottega e Enotrade Italia Selection.

Wine&Siena è anche spirits con grappe, liquori e creme. Ci sono Almvollgas dall' Alto Adige – Südtirol, Eatalia dal Lazio, Distilleria Varnelli dalle Marche, Distilleria Deta, Lombardi & Visconti e Winestillery Chioccioli Altadonna dalla Toscana. Wine&Siena è beer, con Birrifico 26 Nero che arriva dalla Toscana. Wine&Siena è poi food e prodotti tipici con salumi, formaggi, panforte, miele, prodotti dolciari, olio. Ci sono Armatore e Santomiele dalla Campania, Acetaia Castelli, Capriss, il Consorzio Di Tutela Del Salame Felino IGP e il Consorzio Di Tutela Della Coppa Di Parma IGP dall'Emilia-Romagna, c'è Euomar Di Silvano Carso Pietro dalle Marche, ci sono Caseificio Marovelli, Casentino Tartufi, Dolci Creazioni Firenze, Fattoria Di Collefertile e La Fabbrica Del Panforte dalla Toscana. Dal Veneto ci sono I Bibanesi, Pasticceria Giotto Dal Carcere Di Padova, The Garda Egg. Infine, dall' Alto Adige – Südtirol arriva Red Moon Gmbh. Ed ancora, Wine&Siena è extrawine. Da Südtirol Alto Adige arrivano i prestigiosi Vinum Hotels, dal Lazio Fonte Santafiora, dalla Toscana ci saranno Accessoridavino.com, Confcommercio Siena, Etruria Retail, Frog, Ixnea, Pulltex, Tosoni Auto – Nissan e Seat, Wineemotion, AICOO, ANAG e UDB.

Wine&Siena 2020

Wine&Siena nasce dall'ideatore di Merano WineFestival e da Confcommercio di Siena con cui viene organizzato, in collaborazione con la Camera di Commercio di Arezzo Siena e il Comune di Siena e dà il via a un intero anno di appuntamenti siglati The WineHunter. Con Wine&Siena The WineHunter presenta un percorso tra location uniche come la Rocca Salimbeni, sede di Banca Monte dei Paschi di Siena, il Palazzo Comunale, il Grand Hotel Continental Siena – Starhotels Collezione, il Palazzo del Rettorato dell'Università degli Studi di Siena, Palazzo Sansedoni, sede della Fondazione Monte dei Paschi di Siena e, per la prima volta, Palazzo Squarcialupi Santa Maria della Scala, che diventa la location principale delle degustazioni. Wine&Siena ha il

patrocinio e della Regione Toscana.

La manifestazione si apre venerdì 31 gennaio alle 18:30 con la conferenza inaugurale presso Rocca Salimbeni, sede di Banca Mps, che ha accettato di ospitare l'avvio della manifestazione, e prosegue a Palazzo Squarcialupi con lo Small Plates Dinner in cui sono protagonisti i ristoratori senesi e i loro piatti tipici in abbinamento ai vini presenti a Wine&Siena. Il 1 di febbraio ci sarà anche la Cena di Gala Tra Borghi e Cantine al Grand Hotel Continental Siena – Starhotels Collezione, cena a quattro mani con lo Chef Ciaffarà del Ristorante Sapor Divino del Grand Hotel Continental ed Elmira del Ristorante il Giardino di Montalcino, uno dei vincitori del premio Incarnato 2019 del programma Tra Borghi e Cantine. Torna, come ogni anno, l'asta di beneficenza domenica 2 febbraio alle 15 al Grand Hotel Continental Siena – Starhotels Collezione, grazie alla collaborazione con Rotary Siena, Siena Est e Rotaract Siena, ci saranno in asta oltre 100 bottiglie prestigiose. Wine&Siena è anche musica. Domenica 2 febbraio, alle 10, in collaborazione tra Accademia Chigiana, Fondazione Monte dei Paschi e Etruria retail- Carrefour, si terrà presso l'Accademia Chigiana di Siena il concerto Musica e Vino. L'evento è gratuito con priorità ai possessori di biglietto Wine&Siena che si sono prenotati sulla piattaforma <https://www.eventbrite.it/e/biglietti-musica-e-vino-concerto-speciale-in-occasione-del-winesiena-2020-89732627705> entro il 31 gennaio alle 13. Saranno protagonisti del concerto Anna Roberta Sorbo soprano, Carmine Giordano, baritono, Francesco De Poli pianoforte. Wine&Siena è anche cultura, con il biglietto della manifestazione si può entrare gratuitamente al Museo Civico presso il Comune di Siena. Wine &Siena è anche showcooking, tra questi Incontri armoniosi: pesce e vini di Toscana, convegno e showcooking voluto dalla Regione Toscana in collaborazione con l'organizzazione di Wine&Siena, Confcommercio Siena e Fisar.



Circa 700 vini per Wine&Siena

Oltre 200 produttori selezionati per un percorso che porterà a scoprire le migliori produzioni enologiche e gastronomiche premiate da The WineHunter Award Scatto da Wine&Siena 2019

SIENA. Ci saranno anche vini della Romania quest'anno a Wine&Siena, insieme alla Francia e ai vini che arrivano da 19 regioni italiane. In tutto ci saranno oltre 200 produttori selezionati e circa 700 vini per un percorso che porterà a scoprire le migliori produzioni enologiche e gastronomiche premiate da The WineHunter Award.

Tutto questo sarà parte di Wine&Siena, la prima grande manifestazione dedicata alle eccellenze enogastronomiche dell'anno che si terrà a Siena dal 1 al 3 febbraio 2020. Voluta dal The WineHunter e Patron di Merano WineFestival Helmuth Köcher e da Confcommercio Siena, immerge produttori e visitatori a Siena dove il patrimonio culturale sposa le migliori produzioni enologiche. Quest'anno la manifestazione si arricchisce di una nuova location: il Santa Maria della Scala, l'antico ospedale sulla Francigena dove si fermavano i pellegrini che dall'Europa andavano verso Roma. E che ora aprirà il suo cuore ai tanti appassionati e operatori del settore che arriveranno a Siena. Non solo, Wine&Siena 2020 si arricchisce di una giornata, il 3 febbraio, che sarà dedicata agli operatori del settore e della stampa.

Tutti i produttori di vino Ogni produttore avrà la possibilità di presentare più vini per proporre al visitatore un percorso completo della propria cantina. Ci saranno anche vini con oltre 10 anni di età. Dall' Abruzzo arrivano Cantina Orsogna 1964, Casal Thaulero, Tenuta Ulisse. Dall' Alto Adige, Abbazia Di Novacella, Castelfeder, Eisacktaler Kellerei, Gilfenstein, Kellerei Meran – Cantina Merano, Von Blumen, Weingut Steinhaus. Dalla

Calabria, Statti. Dalla Campania ci saranno Calatia, Cantina Di Lisandro, Il Casolare Divino, Marisa Cuomo, Nifo Sarapocchiello, San Salvatore 1988. Dall' Emilia Romagna, Medici Ermete, Sadvino, Venturini Baldini. Arrivano dalla Francia Champagne Froment Griffon, Champagne Gremillet, Champagne Lallier. Dal Friuli Venezia Giulia ci saranno Il Roncal, Alessio Komjanc E Figli, Bracco 1881, Canus, Petrusa, Pierpaolo Pecorari. Dal

Lazio, Vinea Domini e dalla Liguria Lunae Bosoni. Dalle Lombardia ci saranno Castello Di Cigognola, Giorgi, La Piotta, Lantieri De Paratico, Mirabella, Monsupello, Perla Del Garda, Podere Bignolino – Contardi Cirillo Massimo, Prime Altire, Rebolini Bruno, Scuropasso, Selva Capuzza. Dalle

Marche ci saranno Finocchi Viticoltori, Riomaggio e Vignamato. Dal

Molise, Terresacre. Ed ancora, dal Piemonte arrivano Agricola Fratelli Broccardo, Belcolle, Ca' Viola, Canato Marco, Cascina Lo Zoccolaio, Donnalina, Il Falchetto, La Toledana, Massimo Pastura – Cascina La Ghersa, Michele Chiarlo, [Montalbera](#), Produttori Di Govone. Dalla Puglia ci sarà Vetrère e dalla Romania Lechburg Winery. Arrivano dalla Sardegna

Tenuta Olianias e Unmaredivino. Dalla Sicilia ci saranno Firriato, Spadafora Dei Principi Di Spadafora, Tenuta Valle Delle Ferle, Theresa Echer. Dalla

Toscana arrivano Agricoltori Del Chianti Geografico, Aia Vecchia, Arillo In Terrabianca, Avignonesi, Bellaria, Bibbiano, Bulichella, Caccia Al Piano 1868, Caiarossa, Cantina Colline Del Chianti, Cantina Le Fonti Di Chiarion Francesco, Capezzana, Capitoni Marco, Capua Winery, Carpineto, Casa Alle Vacche, Casale Daviddi, Castellani, Castelli Del Grevepesa, Castello Di Ama, Castello Di Fonterutoli, Castello Di Meleto, Castello Di Radda, Castello Monterinaldi, Castello Poggiarello, Castiglion Del Bosco, Chioccioli Altadonna, Consorzio Chianti Colli Senesi, Consorzio Dei Vini Di Cortona, Dei, Fabiani, Famiglia Cecchi, Fattoria Acquaviva, Fattoria Di Valiano, Fattoria Mantellassi, Fattoria San Donato, Fattoria Svetoni, Fattoria Varramista, Fattoria Villa Saletta, Félisina, Franco Pacenti, Fuligni, Gagliole, Guidi 1929, I Balzini, I Greppi Bolgheri, I Tirreni, Il Borro, Il Drago E La Fornace, Il Molinaccio Di Montepulciano, Imperiale, La Gerla Di Rossi Alessandro, La Magia, La Montanina, La Sala, La Scheggiola, Lazeretti, Lunadoro, Martoccia Di Brunelli, Miscianello, Montefabbello,

Montemercurio, Nenni | Toscana, Orlandini, Ormani, Palazzo Massaini, Paradisone Colle Degli Angeli, Pianirossi, Podere Riparbella, Podernuovo A Palazzone, Poggio Al Chiuso, Poggio Bonelli, Poggio Del Moro, Poggio Grande, Purovino, Ricasoli, Ridolfi Montalcino, Rigoloccio, Poggio Levante, Rocca Delle Macie, Salcheto, Tenuta Casabianca, Tenuta Di Arceno, Tenuta Di Artimino, Tenuta Impostino, Tenuta Monterosola, Tenuta Sanoner, Tenuta Villa Trasqua, Tolaini, Val Di Suga, Vallepicciola, Vecchie Terre Di Montefili, Villa Mangiacane, Vini Apuani. Arriva dalla Toscana e dall'Alto Adige Loacker Wine Estates. Dal Trentino ci saranno La Vigne di Marco Spagnoli e Villa Corniole, dall' Umbria Cantine Briziarelli e dal Veneto

Anselmi, Antiche Terre Dei Conti, Begali Lorenzo, Borgo Molino Vigne & Vini, Ca Botta, Le Bertole, Masi Agricola, Merotto Graziano, Perlage, Roeno Di Fugatti, Sutto, Tenuta Baron, Zardetto. Infine, da Veneto/Toscana

Bottega e Enotrade Italia Selection.

Wine&Siena è anche spirits con grappe, liquori e creme. Ci sono Almvollgas dall' Alto Adige – Südtirol, Eatalia dal Lazio, Distilleria Varnelli dalle Marche, Distilleria Deta, Lombardi & Visconti e Winestillery Chioccioli Altadonna dalla Toscana. Wine&Siena è beer, con Birrificio 26 Nero che arriva dalla Toscana. Wine&Siena è poi food e prodotti tipici con salumi, formaggi, panforte, miele, prodotti dolciari, olio. Ci sono Armatore e Santomiele dalla Campania, Acetaia Castelli, Capriss, il Consorzio Di Tutela Del Salame Felino IGP e il Consorzio Di Tutela Della Coppa Di Parma IGP dall' Emilia-Romagna, c'è Euromar Di Silvano Carso Pietro dalle Marche, ci sono Caseificio Marovelli, Casentino Tartufi, Dolci Creazioni Firenze, Fattoria Di Collefertile e La Fabbrica Del Panforte dalla

Toscana. Dal Veneto ci sono I Bibanesi, Pasticceria Giotto Dal Carcere Di Padova, The Garda Egg. Infine, dall' Alto Adige – Südtirol arriva Red Moon GmbH. Ed ancora, Wine&Siena è extrawine. Da Südtirol Alto Adige arrivano i prestigiosi Vinum Hotels, dal Lazio Fonte Santafiora, dalla

Toscana ci saranno Accessoridavino.com, Confcommercio Siena, Etruria Retail, Frog, Ixnea, Pulltex, Tosoni Auto – Nissan e Seat, Wineemotion, AICOO, ANAG e UDB.

Wine&Siena 2020

Wine&Siena nasce dall'ideatore di Merano WineFestival e da

Confcommercio di Siena con cui viene organizzato, in collaborazione con la Camera di Commercio di Arezzo Siena e il Comune di Siena e dà il via a un intero anno di appuntamenti siglati The WineHunter. Con Wine&Siena The WineHunter presenta un percorso tra location uniche come la Rocca Salimbeni, sede di Banca Monte dei Paschi di Siena, il Palazzo Comunale, il Grand Hotel Continental Siena – Starhotels Collezione, il Palazzo del Rettorato dell'Università degli Studi di Siena,

Palazzo Sansedoni, sede della Fondazione Monte dei Paschi di Siena

e, per la prima volta, Palazzo Squarcialupi Santa Maria della Scala, che diventa la location principale delle degustazioni. Wine&Siena ha il patrocinio e della Regione Toscana.

La manifestazione si apre venerdì 31 gennaio alle 18:30 con la conferenza inaugurale presso Rocca Salimbeni, sede di Banca Mps, che ha accettato di ospitare l'avvio della manifestazione, e prosegue a Palazzo Squarcialupi con lo Small Plates Dinner in cui sono protagonisti i ristoratori senesi e i loro piatti tipici in abbinamento ai vini presenti a Wine&Siena. Il 1 di febbraio ci sarà anche la Cena di Gala Tra Borghi e Cantine al Grand Hotel Continental Siena – Starhotels Collezione, cena a quattro mani con lo Chef Ciaffarafa del Ristorante Sapor Divino del Grand Hotel Continental ed Elmira del Ristorante il Giardino di Montalcino, uno dei vincitori del premio Incarnato 2019 del programma Tra Borghi e Cantine. Torna, come ogni anno, l'asta di beneficenza domenica 2 febbraio alle 15 al Grand Hotel Continental Siena – Starhotels Collezione, grazie alla collaborazione con Rotary Siena, Siena Est e Rotaract Siena, ci saranno in asta oltre 100 bottiglie prestigiose.

Wine&Siena è anche musica. Domenica 2 febbraio, alle 10, in collaborazione tra Accademia

Chigiana, Fondazione Monte dei Paschi e Etruria retail- Carrefour, si terrà presso l'Accademia Chigiana di Siena il concerto Musica e Vino. L'evento è gratuito con priorità ai possessori di biglietto Wine&Siena che si sono prenotati sulla piattaforma <https://www.eventbrite.it/e/biglietti-musica-e-vino-concerto-speciale-in-occasione-del-winesiena-2020-89732627705> entro il 31 gennaio alle 13. Saranno protagonisti del concerto Anna Roberta Sorbo soprano, Carmine Giordano, baritono, Francesco De Poli pianoforte. Wine&Siena è anche cultura, con il biglietto della manifestazione si può entrare gratuitamente al Museo Civico presso il Comune di Siena. Wine &Siena è anche showcooking, tra questi Incontri armoniosi: pesce e vini di Toscana, convegno e showcooking voluto dalla Regione Toscana in collaborazione con l'organizzazione di Wine&Siena, Confcommercio Siena e Fisar.

Radio ufficiale dell'evento è Radio Monte Carlo. Sono media partner i

Grandi Vini, Firenze Spettacolo, popEating, Toscana Tascabile, Rtv 38, Canale 3, Le Guide de L'Espresso.

Collaborano a Wine&Siena Aicoo, Associazione italiana conoscere l'olio d'oliva, Ais Toscana, Associazione Italiana Sommelier Delegazione Siena, Anag, Assaggiatori grappa e acquaviti Associazione della Toscana, Fisar, Federazione Italiana sommelier, albergatori e ristoratori Delegazione Siena Valdelsa, Onav, Organizzazione nazionale assaggiatori di vino, Slowine, Udb, Unione Degustatori Birre, Fondazione Italiana Sommelier, Associazione Le Mura Odv. Sono partner tecnici Ip Industrie, Pulltex, I Bibanesi, Fonte de' Medici, Tosoni Auto, Angelo Po SPF Services,

Frog

.

Si ringraziano l'Istituto di Istruzione Superiore Pellegrino Artusi, Federalberghi Siena e Provincia, Rotaract, Rotary Siena Est e Rotary Siena, Etruria Retail e Carrefour, Itinera, Accademia Musicale Chigiana, Consorzio Agrario di Siena e FIFA Security.



Informazione errata dei media o presunzione di un produttore vinicolo?

Il vino in discussione è un'idea partita 15 anni fa, quando il nonno di Franco Montaldo (DG dell'azienda Montalbera) fece un impianto di 5 ettari di pinot nero destinato a trasformarsi in bolla



Un calice di vino tra i capolavori dell'arte italiana: Siena apre i Palazzi agli eno-appassionati

Torna Wine&Siena (1-3 febbraio), format unico nel ripetersi ogni anno tra la Maestà di Simone Martini e per la prima volta il Santa Maria della Scala Unire i capolavori dell'arte italiana ai grandi vini: un biglietto da visita unico ed inimitabile che solo l'Italia può offrire nel mondo, di cui tutti parlano e che, per fortuna, negli ultimi tempi, sembra concretizzarsi sempre più spesso. Come a Siena, città-simbolo della cultura e del vino italiani, che torna ad ospitare Wine&Siena - Capolavori del Gusto, format unico, proprio per la sua continuità nel ripetersi ogni anno (è l'edizione n. 5, dall'1 al 3 febbraio), con la regia del "cacciatore di vini", The Wine Hunter, Helmuth Köcher, patron di Merano WineFestival, e Confcommercio Siena, pensato per celebrare le eccellenze wine & food nella cornice unica della città del Palio e dei suoi Palazzi. A Partire da Palazzo Pubblico, con gli affreschi della Maestà e del Guidoriccio da Fogliano di Simone Martini sullo sfondo, e Rocca Salimbeni, affascinante sede di Banca Monte dei Paschi che apre le porte anche della sua Fondazione nella cornice di Palazzo Sansedoni con il suo ineguagliabile affaccio su Piazza del Campo, e, per la prima volta, il Santa Maria della Scala, l'antichissimo e prestigioso "Spedale" sulla Via Francigena, dove già prima dell'anno Mille si fermavano i pellegrini che dall'Europa andavano verso Roma, a Palazzo Squarcialupi, location principale delle degustazioni, e, ancora, dallo storico Grand Hotel Continental Siena-Starhotels Collezione al Palazzo del Rettorato dell'antica Università degli Studi di Siena.

E se le degustazioni con i vini di cantine di tutta Italia, ma anche food, spirit e beer di altissima qualità, premiate da The WineHunter Award e ospitate proprio nel Complesso del Santa Maria della Scala, sono il cuore della kermesse, cinque prestigiose masterclass avranno come sfondo gli affreschi settecenteschi di Palazzo Sansedoni: "Pinot Nero: Alto Adige e Toscana a confronto" (con le cantine Vallepiciola, Felsina, Gilfenstein, Cantina Merano e Castelfeder, 1 febbraio), la "Verticale Cool Climate: Praepositus Kerner e Praepositus Sylvaner" (con i vini di Abbazia di Novacella Praepositus Alto Adige Valle Isarco Sylvaner Doc nelle annate 2008, 2010, 2015 e 2018 e Praepositus Alto Adige Valle Isarco Kerner Doc nelle annate 2008, 2010, 2015, 2018), e "Vecchie Terre di Montefili: Verticale di Anfiteatro" (nelle annate 2000, 2006, 2012, 2013, 2015, 2016), il 1 febbraio; "Vino in anfora" (con Cantina di Lisandro, **Montalbera**, Tenuta Olianias, Famiglia Cecchi, Avignonesi e Il Borro) e "Castello di Ama: Verticale di San Lorenzo" (nelle annate 2010, 2011, 2013, 2014, 2015, 2016), il 2 febbraio.

Ad aprire la kermesse, il 31 gennaio, come da tradizione, la conferenza a Rocca Salimbeni, con un convegno nel quale sarà presentata, per la prima volta, la ricerca, condotta dall'Università di Siena, in collaborazione con le Donne del Vino, dedicata all'impresa femminile nel settore vitivinicolo e al cosiddetto "Gender Gap", soprattutto riferito alle possibilità di accesso al credito. Ad intervenire, saranno tra gli altri, il professor Lorenzo Zanni, Donatella Cinelli Colombini, presidente Le Donne del Vino, il presidente Gourmet's International Helmuth Köcher, Stefano Bernardini, presidente Confcommercio Siena, Fabiano Fossali, responsabile Direzione Mercati e Prodotti di Banca Mps, e la giornalista Anna Di Martino. E, grazie all'Università, sta nascendo anche un vero e proprio "think tank" dedicato al mondo vitivinicolo, con i professori Roberto Di Pietra e Giacomo Landi che presenteranno la ricerca "Leggere il vino: un'analisi tra le aziende della Provincia di Siena". A seguire, lo Small Plates Dinner a Palazzo Squarcialupi con i ristoratori del territorio ed i loro piatti tipici in abbinamento ai vini presenti (il 1 febbraio il Gran Hotel Continental ospita invece la Cena di Gala "Tra Borghi e Cantine"). Il Grand Hotel ospiterà un'asta di beneficenza con il Rotary, e ci saranno anche seminari e degustazioni guidate dedicate a distillati, birra e olio d'oliva. Il 2 febbraio, il vino incontra anche la musica di una storica e prestigiosa istituzione italiana come l'Accademia Chigiana di Siena, che apre le porte del suo storico palazzo.

Spazio all'approfondimento, nell'Aula Magna del Palazzo del Rettorato, sulle opportunità e le

sfide più attuali del mondo del vino con il convegno “Enoturismo e Sostenibilità: nuove leve del marketing turistico” (1 febbraio, occasione per presentare anche la nuova legge sull’enoturismo della Regione Toscana, prima in Italia), con, tra gli altri il rettore dell’Università Francesco Frati, il presidente Gourmet’s International Helmuth Köcher, Susanna Cenni, vice presidente Commissione Agricoltura Camera dei Deputati, Luca Sanjust, presidente Consorzio Val d’Arno di Sopra, Carlo Rossi, presidente Fondazione Monte dei Paschi, e Nicola D’Auria, presidente Movimento Turismo del Vino.



I “salotti” del vino italiano aprono le porte, da Grandi Langhe a Wine&Siena. Ecco gli eventi

Al via le Antepreme. E da i numeri dell'enoturismo alle Enozioni dell'Ais, da HappyCheese a Fieragricola, dall'apicoltura a Congresso a SpumantItalia Ancora una volta e diventando annuale, l'evento che ufficialmente aprirà la lunga stagione delle Antepreme dei grandi vini italiani sarà Grandi Langhe 2020, all'edizione n. 5 e dedicato alle nuove annate di Docg e Doc di Langhe e Roero, con oltre 200 le cantine per più di 1.500 etichette di Barolo 2016, Barbaresco 2017 e Roero 2017, e delle altre denominazioni di Langhe e Roero, di scena il 27 e 28 gennaio al Palazzo Mostre e Congressi di Alba (che ospiterà anche seminari di approfondimento sulle MeGA-Menzioni Geografiche Aggiuntive di Barolo, Barbaresco, Roero, Dogliani e Diano, condotti da Alessandro Masnaghetti). In regia due Consorzi di tutela: il Consorzio del Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani e il Consorzio Tutela Roero. E anche nel 2020, Grandi Langhe si allea e segue a ruota Nebbiolo Prima, l'anteprima organizzata dall'Albeisa - Unione Produttori Vini Albesi per la stampa specializzata, sempre ad Alba (Hotel I Castelli, 23-26 gennaio), con le nuove annate di Barolo 2016 e Riserva 2014, Barbaresco 2017 e Riserva 2015 e Roero 2017 e Riserva 2016, per oltre 300 vini di più di 200 cantine. Sono questi alcuni degli eventi più attesi del mondo del vino italiano, segnalati in agenda da WineNews. Con il “salotto” del vino delle Langhe che si apre, aspettando che anche in Toscana storici e prestigiosi Palazzi ospitino vini in anfora e Pinot Noir dell'Alto Adige, Chianti Classico e Kerner: succederà a Siena, dove torna

Wine&Siena - Capolavori del gusto, edizione n. 5 e prima tappa dei WineHunter Events 2020 con la regia del “cacciatore di vini” Helmuth Köcher, patron di Merano WineFestival, e Confcommercio Siena (dall'1 al 3 febbraio, giornata dedicata a stampa ed operatori), per celebrare le eccellenze wine & food premiate da The WineHunter Award, nella cornice unica della città medievale e dei suoi edifici, dalla Rocca Salimbeni, sede di Banca Monte dei Paschi, al Palazzo Comunale, dal Grand Hotel Continental Siena-Starhotels Collezione al Palazzo del Rettorato dell'Università degli Studi di Siena, da Palazzo Sansedoni, sede della Fondazione Monte dei Paschi, a, per la prima volta, Palazzo Squarcialupi Santa Maria della Scala, il prestigioso “Spedale” sulla via Francigena, location principale delle degustazioni con i vini di cantine di tutta Italia, ma anche food, spirit e beer. Che sono il cuore della kermesse, accanto a cinque degustazioni prestigiose a Palazzo Sansedoni con il suo affaccio ineguagliabile in Piazza del Campo: “Pinot Nero: Alto Adige e Toscana a confronto” (con le cantine Vallepicciola, Felsina, Gilfenstein, Cantina Merano e Castelfeder, “Verticale Cool Climate: Praepositus Kerner e Praepositus Sylvaner” (con i vini di Abbazia di Novacella), “Vecchie Terre di Montefili: Verticale di Anfiteatro” (nelle annate 2000, 2006, 2012, 2013, 2015, 2016), “Vino in anfora” (con Cantina di Lisandro, Montalbera, Tenuta Olianias, Famiglia Cecchi, Avignonesi e Il Borro) e “Castello di Ama: Verticale di San Lorenzo” (nelle annate 2010, 2011, 2013, 2014, 2015, 2016). Ad aprire la kermesse, la conferenza a Rocca Salimbeni e lo Small Plates Dinner a Palazzo Squarcialupi con i ristoratori del territorio ed i loro piatti tipici in abbinamento ai vini presenti (31 gennaio). Il Grand Hotel ospiterà l'asta di beneficenza, spazio all'approfondimento, invece, con due convegni al Palazzo del Rettorato con professori e ricercatori dell'Università su opportunità e sfide per il mondo del vino.

Il banco d'assaggio “Calice nel Paese delle meraviglie”, ispirato alla favola di Lewis Carroll, pensato per stupire grazie alle innumerevoli sfaccettature del Belpaese e ai produttori che, lungo tutto lo Stivale, fanno della propria terra vanto ed elezione; approfondimenti che spazieranno dalle eccellenze internazionali sino a quelle italiane con stimati degustatori ed esperti del settore - con protagoniste le zone della Borgogna con lo Chablis, la Champagne, il Jura, le Langhe e i diversi Cru di Barolo, sino all'eleganza di Bordeaux - ed uno, i “Tenori. Le grandi voci del vino”, con quattro voci di primo piano del mondo della critica e della sommellerie italiana (Nicola

Bonera, Samuel Cogliati, Armando Castagno e Luisito Perazzo) che avranno il compito di formarne una sola per guidare i presenti in un viaggio ricco di storie, aneddoti e vini indimenticabili; ma ci sarà anche la grande degustazione di Vi.Te -Vignaioli e Territori, con i produttori che hanno fatto del rapporto con la terra, del rispetto dell'ambiente e della custodia del territorio l'humus per dare vita a un vino che definire artigianale è riduttivo; e, ad aprire la kermesse, una Cena di Gala inaugurale (24 gennaio) con la madrina storica Tessa Gelisio, conduttrice di "Cotto e Mangiato", e l'assegnazione del Premio Enozioni a Milano per la comunicazione del vino a tre protagonisti che hanno in comune la capacità di ascoltare e raccontare storie fatte non solo di note tecniche, ma anche di emozioni: ecco Enozioni a Milano 2020, edizione n. 3 del grande evento di Ais-Associazione Italiana Sommelier Lombardia a Milano - già sold out - dedicato alle eccellenze vitivinicole italiane e non solo (25-26 gennaio, The Westin Palace Hotel), con un ricco programma di eventi nell'evento dall'alto profilo emozionale, anziché tecnico, pensati appositamente per coinvolgere gli appassionati. Si resta in città e ci si sposta all'UniCredit Tower Hall, il 29 gennaio, per la Presentazione Rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano 2020 della professoressa di Marketing e di Economia e gestione delle imprese turistiche dell'Università degli Studi di Bergamo Roberta Garibaldi, che ogni anno fa il punto sulla crescita di questo fenomeno tutto italiano: ad intervenire Massimo Costantino Macchitella, Head of Small Business & Financing Products UniCredit, Bruno Bertero, direttore marketing PromoTurismoFvg, e Giorgio Palmucci, presidente Enit, moderati dal direttore di Italia a Tavola Alberto Lupini.

Eataly Torino Lingotto a Torino compie 13 anni e fino al 5 febbraio propone tanti eventi per festeggiare, con il clou il 27 gennaio con "Facciamo cose buone!", una cena itinerante con piatti di grandi chef italiani e stranieri, vini unici, musica e intrattenimento e dal sapore benefico per la Fondazione Piemontese per la Ricerca sul Cancro dell'Istituto di Candiolo-Irccs. Gli chef? Da Corrado Assenza (Caffè Sicilia, Noto) a Matteo Baronetto (Del Cambio, Torino, 1 Stella Michelin), da Tim Butler (Eat me, Bangkok) a Rob Roy Cameron (Gazelle, Londra), Loretta Fanella (pastry chef) e Gianluca Gorini (DaGorini, S. Piero in Bagno, 1 Stella Michelin), da Cesare Grandi (La Limonaia, Torino) a Paolo Griffo (Petit Royal, Courmayer, 1 Stella Michelin), da Alessandro Mecca (Spazio 7, Torino, 1 Stella Michelin) a Christian Milone (Trattoria Zappatori, Pinerolo, 1 Stella Michelin), Massimiliano Prete (Sesto Gusto, Torino), Claudio e Anna Vicina (Casa Vicina, Torino, 1 Stella Michelin), Rafael Zafra (Estimar, Barcellona), e Federico Zanasi (Condividere, Torino, 1 Stella Michelin). I vini? Da Borgogno a Brandini, da Carpano a Carranco, da Firriato a Frescobaldi, da Fontanafredda a Mirafiore e Le Vigne di Zamò. In Trentino, arriva Happy Cheese 2020, con gli aperitivi dolomitici in puro stile trentino, promossi dalla Strada dei formaggi delle Dolomiti lungo le piste del Dolomiti Superski con i formaggi delle valli trentine abbinati ai vini, alla birra artigianale locale o alle gustose mele La Trentina, tra Val di Fassa, Val di Fiemme, San Martino di Castrozza e Passo Rolle, dal 25 gennaio al 28 marzo. Economia circolare, lotta ai cambiamenti climatici e un nuovo sistema di relazioni con il continente africano che metta al centro l'agricoltura italiana ed europea, sono invece i temi chiave dell'edizione n. 114 di Fieragricola a Veronafiere a Verona, la kermesse biennale internazionale dedicata all'agricoltura, tra le più storiche ed antiche del settore, di scena dal 29 gennaio all'1 febbraio. E si resta in Veneto, per conoscere e degustare i vini che nascono nelle storiche colline di Conegliano Valdobbiadene, riconosciute Patrimonio dell'Umanità Unesco, dal Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg al Cartizze, dal Bianco e Rosso dei Colli di Conegliano ai passiti Docg Refrontolo e Torchiato di Fregona e l'autoctono Verdiso Igt, ci sono invece i "Weekend in cantina sulla Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano Valdobbiadene" (fino al 27 dicembre), con porte aperte in tante aziende del territorio, da Bortolomiol a Bisol, da Collalto a Col Vetoraz, da Villa Sandi a Mionetto, da Val d'Oca a Carpenè Malvolti, per citarne solo alcune.

Dal clima alla salute delle api, dagli strumenti in aiuto del settore alla Pac, saranno i temi del Congresso dell'Apicoltura Professionale Italiana, promosso in Toscana da Aapi-Associazione Apicoltori Professionisti Italiani, Unaapi-Unione Nazionale Associazioni Apicoltori Italiani e Arpat-Associazione Regionale Produttori Apisti Toscani, con il patrocinio della Regione Toscana, con il mondo del settore, delle istituzioni e della ricerca, ma anche con apicoltori professionisti da Francia, Usa e Canada, per lanciare un nuovo allarme per la gravità della crisi delle api e

dell'apicoltura che mette a rischio l'esistenza stessa di molte aziende (Grosseto, Hotel e Centro Congressi Fattoria La Principina, 29 gennaio-2 febbraio). Come ormai da tradizione, il 25 e 26 gennaio, torna Vignaioli Naturali a Roma, lo storico appuntamento con i vini naturali con una proposta ricca di incontri e degustazioni, all'Hotel Westin Excelsior della Capitale, con oltre 90 vignaioli provenienti da tutta Italia e da alcune selezionate regioni d'Europa, come la Germania, la Slovenia e la Spagna, protagonisti ai banchi di assaggio per condividere con i visitatori le loro storie fatte di colori, profumi e gusti, ma soprattutto di passione, dedizione, pazienza e di scelte a volte non facili per ottenere i risultati. E 124 vecchie annate di 33 vini di 25 grandi cantine - da Masciarelli con lo Chardonnay Marina Cvetic a Hofstätter con il Pinot Nero, da Feudi di San Gregorio con, tra gli altri, il Cutizzi, a Mastroberardino con il Radici, da Fazi Battaglia con il Verdicchio San Sisto a Cusumano con lo Jale, da Duca di Salaparuta con il Bianca di Valguarnera a Tasca dall'Almerita con lo Chardonnay, da Antinori, con verticali di Solaia e Guado al Tasso e il Conte della Vipera del Castello della Sala, a Donnafugata con il Tancredi, da Firriato con il Ribeca a Planeta con il Sant Cecilia, da Banfi e Col D'Orcia con il Rosso di Montalcino a Folonari con il Cabreo, da Frescobaldi con Lucente a Lungarotti con il Rubesco e Allegrini con La Grola - sono i numeri dell'edizione n. 1 di Winevolution, evento nato in collaborazione con Vinando e la cantina del Resort Nando al Pallone, il 25 e 26 gennaio a Vitorchiano (Viterbo), con emozionanti degustazioni verticali per capire come il vino evolve in bottiglia. Per gli amanti delle bollicine c'è invece un evento ad hoc: il Festival Nazionale SpumantItalia, promosso da Bubble's magazine e, tra gli altri, Consorzio di Tutela dei Vini d'Abruzzo, Andrea Zanfi Editore, Ovse e Assoenologi, a Pescara (Hotel Esplanade e con eventi in tutta la città, 24-26 gennaio, giorno quest'ultimo per i wine lovers con 150 etichette di 75 aziende dei Consorzi Vini d'Abruzzo, Prosecco Doc, Garda Doc, Asti e D'Acqui Docg, Lambrusco Doc, Vini del Sannio e Durello Monte Lessini), per approfondire le peculiarità dell'offerta e le opportunità di un mondo effervescente in continua evoluzione con le aziende spumantistiche italiane. Operatori del settore, produttori e giornalisti si confronteranno in 11 masterclass e 6 talk show dedicati a temi come il confronto tra le territorialità delle aree italiane che hanno consolidato nel tempo la loro identità produttiva e le news collecting che stanno operando per tale fine. Ci sarà anche una Cena di Gala (24 gennaio) con oltre 100 etichette ed i Premi Speciali ai personaggi che hanno "dato lustro" alle bollicine italiane e i riconoscimenti agli "Ambasciatori del brindisi italiani 2020" del magazine Bubble's. Oggi la preview, con il corso formativo "Master Bubble's Spumantitalia", una lezione sull'evoluzione della spumantistica italiana con cGiampietro Comolli, Lamberto Gancia e Andrea Zanfi.

All'edizione n. 19, torna infine il Concorso Letterario Nazionale di Go Wine "Bere il Territorio" che invita a raccontare il vino attraverso un viaggio, evidenziando il rapporto con i valori cari all'enoturista: paesaggio, ambiente, cultura, tradizioni e vicende locali (entro il 10 marzo, la cerimonia di premiazione sarà di scena ad Alba il 4 aprile).

La nuova stagione delle Antepreme: da Anteprema Amarone a Buy Wine & Antepreme di Toscana, dall'Anteprema del Sagrantino a quella del Chiacchietto

Nel debutto sulla scena dei vini italiani, dopo i grandi vini del Piemonte, sarà la volta di

Anteprema Amarone 2016, di scena l'1 e 2 febbraio al Palazzo della Gran Guardia a Verona con 53 cantine del Consorzio Tutela Vini Valpolicella. A precederla, una "wine week" di eventi: si parte con il Valpolicella Education Program (Vep, 27 gennaio), il progetto di formazione avanzata sulla prima Dop di vino rosso del Veneto, rivolto agli stake holder del settore; si prosegue con la degustazione alla scoperta delle altre Dop della Valpolicella, a cura di Filippo Bartolotta, sommelier e giornalista di Decanter, e Jean Charles Viens, asian ambassador e firma della rivista Spirito diVino Italia (Villa Brenzoni Bassani, S. Ambrogio di Valpolicella e Parco di Venere di Mezzane di Sotto, 30 gennaio); spazio all'internazionalizzazione, con la conferenza annuale della Valpolicella sui principali mercati dei vini della Denominazione (Palazzo della Gran Guardia, 31 gennaio), e alla degustazione esclusiva "Amarone vs vini del Nuovo Mondo" con il Master of Wine Peter McCombie; quindi, l'entrata nel vivo, con la presentazione dell'annata con Diego Tomasi del Crea-Ve, e l'incontro "Dal vigneto al mercato: l'Amarone e l'identità del vino italiano" con il Ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali Teresa Bellanova, il presidente del Consorzio Andrea Sartori e il presidente Assoenologi Riccardo

Cotarella (1 febbraio); e il 2 febbraio porte aperte anche ai wine lovers.

Compie 10 anni il format Buy Wine, il principale evento business italiano per la promozione del vino toscano, con 250 aziende vitivinicole che si confronteranno con 230 buyer provenienti da tutto il mondo a Firenze (Fortezza da Basso, 7-8 febbraio). E dopo una settimana, il 15 febbraio, sempre a Firenze si inaugureranno le Anteprime di Toscana, evento di presentazione delle nuove annate dei Consorzi toscani del vino che scelgono di presentarsi tutti assieme, con PrimAnteprima, e, a seguire, da Firenze ai territori, debuttano sulla scena le nuove annate del Chianti a Chianti Lovers

(Fortezza da Basso, 16 febbraio, con l'annata 2019 e la Riserva 2017 nelle sottozone Rufina, Colli Fiorentini, Colli Senesi, Colli Aretini, Montalbano, Colline Pisane, e Montespertoli, e insieme al Consorzio di Tutela Morellino di Scansano sempre con l'annata 2019 e la Riserva 2017, per 119 aziende e quasi 500 etichette, 206 in anteprima), e del Chianti Classico alla Chianti Classico Collection (Stazione Leopolda, 17-18 febbraio), con le ultime versioni del grande rosso del Gallo Nero in annata 2018, Riserva e Gran Selezione 2017 in assaggio. Il 19 febbraio, invece, tutti nella "New York" del Medioevo, San Gimignano, con le nuove annate di Vernaccia (2019 e Riserva 2018, alla Rocca di Montestaffoli sede della Vernaccia Wine Experience), mentre il 20 (con apertura ad appassionati ed operatori anche il 15, 16 e 17 febbraio in Fortezza), a Montepulciano è la volta dell' Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano (annata 2017 e Riserva 2016), con il gran finale, che, come sempre, tocca a Montalcino, con

Benvenuto Brunello, il 21-22 febbraio, con il debutto della già celebratissima annata 2015 e della Riserva 2014 (nel Chostro Museo di Montalcino e Complesso di Sant'Agostino).

Parentesi a Milano, il 20 febbraio, per "Barolo, Barbaresco e Roero" con la presentazione delle nuove annate (ma anche le più grandi tra le vecchie) nell'evento promosso da Go Wine all'Hotel Michelangelo, con vigneron pluripremiati e realtà che si stanno gradualmente consolidando. Un salto in Romagna, permette di scoprire le nuove annate di Romagna Sangiovese e Albana con "Vini ad Arte 2020" a Faenza (23-24 febbraio) nella nuova location dell'ex seteria a Casa Spadoni, con 50 produttori del Consorzio Vini di Romagna, che apriranno le porte anche delle loro cantine. E c'è anche "Aspettando Vini ad Arte 2020" (8-23 febbraio), con menù abbinati ai vini Romagna Doc nei ristoranti del territorio. "Vini ad Arte" sarà anche tappa di "Carta Cantà", l'iniziativa di Enoteca Regionale Emilia Romagna che premia le carte dei vini di ristoranti, enoteche, bar, agriturismi, stabilimenti balneari e hotel che propongono un assortimento qualificato di vini dell'Emilia-Romagna.

Ci si sposta poi, come da tradizione, in Umbria per l' Anteprima Sagrantino del

Consorzio Tutela Vini Montefalco e la presentazione dell'annata 2016 a Montefalco (24-25 febbraio), tra il tasting e le visite in cantina, le Masterclass ed i concorsi per sommelier professionisti "Gran Premio del Sagrantino" e per giovani fumettisti "Etichetta d'Autore". Il lavoro delle Commissioni tecnica ed esterna, che rappresenta una novità (quest'anno composta da DoctorWine Daniele Cernilli e dal sommelier stellato Matteo Zappile), per la valutazione dell'annata 2016 sarà presentato il 24 febbraio nel Complesso Museale San Francesco di Montefalco, e per la prima volta il giudizio sarà espresso in centesimi, sistema che va ad approfondire i singoli parametri che compongono la valutazione complessiva e che si affiancherà alla valutazione tradizionale in stelle, mentre il 10% del giudizio sull'annata sarà affidato agli operatori del settore. Si torna in Toscana l'1 e 2 marzo per l'edizione n. 13 di Terre di Toscana della testata giornalistica on line Acquabuona.it, che porterà all'Una Esperienze Versilia a Lido di Camaiore una selezione di 140 cantine toscane per raccontare alla presenza dei produttori 700 vini simbolo della qualità enologica di tutta la Regione, alla stampa, ai wine lovers e agli addetti ai lavori, con le ultime annate ma anche vecchie e rare. A seguire, l'8 e 9 marzo (con porte aperte agli appassionati), la Dogana Veneta di Lazise, torna ad ospitare l' Anteprima del Chiaretto, con in degustazione l'annata 2019 del Chiaretto di Bardolino, il vino rosa che nasce sulla sponda veronese del Lago di Garda (in tasting anche con annate precedenti e con il Chiaretto Spumante), insieme con il Valtènesi, il vino rosa della riva lombarda, e - per la prima volta in assoluto con l'Anteprima che diventa internazionale - i vini della nuova annata dell'Aoc francese Tavel, Denominazione della Valle del Rodano che a partire dagli anni Trenta del Novecento, prima tra

tutti, ha previsto esclusivamente vini rosé nel proprio disciplinare, definita da Honoré De Balzac “il re dei rosé”.

Arrivando al Sud, la nuova edizione di Radici del Sud è in programma al Castello Normanno Svevo di Sannicandro di Bari (9-15 giugno), con tre nuove Regioni, Sardegna, Abruzzo e Molise, giurie rinnovate del concorso dei vini del Sud, che saranno composte unicamente da giornalisti italiani e internazionali, e un format più snello aperto al pubblico il 15 giugno. E restando al Sud, torna infine l'appuntamento con VitignoItalia 2020, il Salone dei Vini e dei Territori Vitivinicoli Italiani in programma nella suggestiva cornice di Castel dell'Ovo a Napoli (24-26 maggio).

Gli eventi dal Nord al Sud del Belpaese: dal Trentino al Veneto

I vini artigianali dell'arco alpino tornano protagonisti alla Fiera di Trento con Vinifera

(28-29 marzo) con 70 produttori provenienti da Piemonte, Lombardia, Veneto e Friuli ma anche da Austria, Svizzera, Francia e Slovenia, ed i loro racconti di fatica, passione e tenacia della viticoltura eroica. A febbraio e marzo, ad anticipare il Salone, sarà un Forum, una ricca proposta itinerante nel territorio di Trento dove troveranno posto degustazioni, conferenze, incontri con produttori ed esperti del settore.

A Verona è tornata puntuale “Versi in Bottega”, la rassegna organizzata dall' Antica Bottega del Vino e le Famiglie Storiche, quest'anno con incontri dedicati alla cultura e alla curiosità, tra poesia, sport, mito e leggenda, ai quali parteciperanno di volta in volta esperti sul tema, oltre a Luca Nicolis, oste in veste di narratore, e l'attore teatrale di Casa Shakespeare Solimano Pontarollo, con musica a cura di Fabio Casarotti. Spazio ad un argomento sportivo con l'indimenticabile coppia Coppi-Bartali il 30 gennaio; quindi il 27 febbraio la poesia, con Alda Merini a 10 anni dalla sua scomparsa, e, infine, il 26 marzo, il vino, argomento caro alla Bottega e il suo ruolo nella sacralità con l'incredibile storia di Dom Perignon. Si resta a Verona, dove con la The Organic Trade Fairs Alliance, alleanza a livello internazionale che unisce le fiere b2b del biologico italiane ed estere, nasce B/Open, evento promosso da e a Veronafiere (1-3 aprile), prima fiera in Italia esclusivamente b2b, rivolta agli operatori del food certificato biologico e del natural self-care. A Breganze torna l'edizione n. 3 del “Premio Maculan, miglior abbinamento dolce-salato”, da un'idea di Fausto Maculan e delle figlie Angela e Maria Vittoria, che invitano professionisti e appassionati dei fornelli a ideare ed eseguire una ricetta salata abbinata a un vino dolce (entro il 28 febbraio, la premiazione il 23 marzo alla Cantina Maculan). Ci si sposta a Venezia, domani, per

VinCanto, evento dedicato alla viticoltura eroica “Il coraggio di essere unici. I vini eroici dal mare” promosso dall' Hotel Danieli - Danieli Bristro in collaborazione con Vini da Terre Estreme, con un esclusivo menu preparato per l'occasione dall'executive chef Alberto Fol, abbinato ad una selezione di etichette eroiche provenienti dai territori impervi della Sardegna, Liguria, Friuli, Campania e Calabria, con la voce e le parole sul vino di Fabio Sartor: Parole sul vino. Il tutto, aspettando, il 9 e 10 febbraio, “Vini da Terre Estreme”, evento dedicato alla tradizione vitivinicola “eroica” italiana e non solo, e a chi, eroicamente, dedica alla vigna e al vino energia e cuore, fatica e determinazione, per accudire vigne che crescono su terreni impervi, con forti pendenze, in alta quota o a strapiombo sul mare, su terrazze, su gradoni, su terreni sabbiosi e in piccole isole, di scena a Villa Braida di Mogliano Veneto con 60 cantine eroiche che presenteranno la loro miglior produzione con oltre 250 etichette, dalla Val d'Aosta alla Sicilia, ma anche da Croazia e Grecia, il Paese ospite, in degustazione ma anche al centro di MasterClass.

Da Milano a Torino, con tappa in Liguria

A Milano, l'Hotel Michelangelo ospita oggi “Autoctono si nasce ... Atto dodicesimo!”, l'evento promosso da Go Wine e dedicato ai vini autoctoni italiani, una selezione importante di etichette da vitigni autoctono, con un panorama di vini articolato e dando voce a varietà da scoprire, al banco d'assaggio con la presenta diretta di cantina e produttori e nell'enoteca per completare la degustazione. E c'è anche “La Via della Seta”, un'iniziativa dello chef Wicky Priyan che vede Oriente ed Occidente incontrarsi dietro i fornelli, il 27 gennaio nel suo ristorante Wicky's Innovative Japanese Cuisine, con lo chef Enrico Cerea, alla guida insieme al fratello Roberto (Bobo) del tristellato ristorante di famiglia Da Vittorio, per una cena a quattro mani. Da Milano,

da Famagosta, parte anche il press tour de “La Mossa Perfetta, la Bonarda dei Produttori”, l’iniziativa di gruppo che vede le cantine dell’Oltrepò Pavese fare sistema e crescere insieme in nome di uno dei vini più iconici della Lombardia, con una due giorni il 7 e 8 febbraio tra le cantine dei Colli pavesi per visitare e conoscere i protagonisti di questa storia, i produttori, e rivivere con storicità le radici dell’Oltrepò, assaggiando tutte le le tipicità del territorio che si sposano con questo vino antico ed equilibrato, ma soprattutto gioioso e vivace. Sempre a Milano, c’è anche Musica Urbana, il format musicale ideato da Cantina Urbana, con un calendario di incontri con artisti e band emergenti del panorama indie italiano che offriranno agli avventori della prima urban winery nel cuore della città la possibilità di passare una serata all’insegna del buon vino e di musica underground ricercata: il 14 febbraio appuntamento per San Valentino con un menù studiato per gli innamorati e la musica dei Tropical Jesus live selecta, il 19 marzo sarà invece il turno di Alessandro Martini, in arte Martiny, il 16 aprile il duo Gianlu&Giulia, quindi Roxyandthedoc il 14 maggio, e l’11 giugno Salvoemme. Dalla musica alla letteratura, ripartono le Cene letterarie di rum Zacapa al Memo Restaurant, con appuntamenti fino all’8 giugno con grandi firme italiane e internazionali - da Tony Laudadio a Veit Heinichen, da Alan Parks a Maurizio de Giovanni - e un focus speciale sugli scrittori statunitensi Tayari Jones, Daniel Woodrell, Hannah Tinti, Michael Zadoorian e Ryan Gattis, nello Zacapa Noir Festival, il nuovo progetto letterario ideato dal prestigioso rum guatemalteco.

Restando in Lombardia, prosegue fino al 9 marzo la mostra “Beatles Memorabilia Show” alle Tenute La Montina di Monticelli Brusati in Franciacorta, dedicata ai “fantastici quattro” nella Galleria d’arte della cantina, curata da Rolando Giambelli, fondatore di Beatlesiani d’Italia Associati, e dedicata agli oggetti più significativi del collezionismo beatlesiano, provenienti dal Beatles Museum italiano. Spostandosi a Cremona, torna “Formaggi & Sorrisi”, evento dedicato ai prodotti caseari italiani e tutti i derivati del latte promosso dal Consorzio Tutela Grana Padano e dal Consorzio Tutela Provolone Valpadana (17-19 aprile), tra 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.

A Eataly Torino Lingotto a Torino il venerdì è alla Taverna del Re, il bistrot torinese di Ugo Alciati (1 stella Michelin Da Guido Ristorante, Serralunga d’Alba): domani è dedicato al bollito misto, e il 31 gennaio a caviale e tartufo nero. Il 16 e il 23 febbraio “Il Barolo si Snoda a Torino”, in un doppio evento degustazione promosso dalla Strada del Barolo e Grandi Vini di Langa negli spazi di Snodo alle Ogr-Officine Grandi Riparazioni, con i produttori di Barolo che si alterneranno per offrire al pubblico di wine lovers una degustazione di alto livello di Cru e annate differenti al “Dopolavoro”, il cocktail bar di Snodo, accompagnate da prodotti agroalimentari di eccellenza provenienti del territorio piemontese. Ad introdurre le degustazioni, “I Volti, Le Mani, Le Persone ...”, un salotto condotto dal sommelier Sandro Minella e dal giornalista Danilo Poggio, che presenteranno e intervisteranno i produttori. Sempre a Torino il mondo del giornalismo e della comunicazione alimentare è protagonista dell’edizione n. 5 del Festival del Giornalismo Alimentare, l’unico del suo genere, in cui si parlerà di sicurezza alimentare, legalità del cibo, comunicazione alimentare per i bambini, ma anche di sostenibilità dell’intera filiera e della critica enogastronomica contemporanea, dal 20 al 22 febbraio nella nuova sede del Centro Congressi del Lingotto. Il 7 marzo torna anche la “Notte Rossa Barbera” che unisce il gusto della cucina e del vino piemontese, giovani artisti e tanta convivialità, facendo riscoprire in chiave pop e moderna l’autentica piola piemontese e la tradizione della merenda sinoira, il classico e popolare momento di condivisione a tavola made in Piemonte, di tradizione contadina e poi esteso alla città, antesignano dell’odierno apericena: l’appuntamento con questo evento diffuso è nelle piole più autentiche con uno speciale Menù Buscaglione con i piatti e i vini più significativi della tradizione gastronomica sabauda.

In Liguria torna VinNatur Genova (Magazzini del Cotone al Porto Antico, 23-24 febbraio) con più di 105 produttori di vino naturale provenienti da Italia, Spagna, Francia e Slovenia, in un’edizione 2020 all’insegna di sinergie con diversi protagonisti del mondo enologico che condividono la passione per l’artigianalità e la naturalità del vino, da Genova Wine Week, di cui sarà l’evento di apertura, che si concluderà con il Genova Wine Festival (Palazzo Ducale, 29

febbraio-1 marzo), a Vella Terra, la prima Fiera spagnola indipendente e internazionale dedicata ai vini naturali, di scena a Barcellona, grazie alla quale arriveranno in Italia produttori dalla Catalunya, País Vasco, Galicia e Castilla la Mancha.

Dall'Emilia Romagna alla Toscana

Un percorso sensoriale dentro l'arte del cibo italiano: in occasione di Arte Fiera, Fico Eataty World a Bologna è una delle tappe imperdibili per i visitatori della rassegna in programma da domani al 26 gennaio e che vede arrivare in città numerosi turisti italiani e stranieri, con tanti eventi nell'evento, come i "Capolavori del gusto" dell'Emilia-Romagna, dai tortellini freschi alla mortadella, senza dimenticare il Lambrusco, nel Fico Bistrot, e, il 25 gennaio, l'apertura di "7 Forme d'arte" di Parmigiano. "Mangia come scrivi", la rassegna italiana di scrittori e artisti a tavola diretta dal giornalista Gianluigi Negri, ritorna invece a Parma con un appuntamento nel segno di Verdi, della musica e della letteratura surrealista, il 31 gennaio all'Hostaria Tre Ville con lo scrittore Antonio Tacete, l'editore An



120+1: la bollicina metodo classico griffata Montalbera debutta al Wine Paris 2020

Torino Oggi.it 11845 1 ora fa Lancio ufficiale in Italia, a Torino il 2 marzo. Franco Morando: "Sono 10 anni che aspetto questo momento. Sono fiero ed emozionato. Mio nonno sarebbe orgoglioso". Fossimo in Francia, sarebbe semplicemente champagne. Si chiama 120+1. Non è una...

[Leggi la notizia](#)

Persone: franco morando luca caramellino

Organizzazioni: montalbera

Luoghi: francia parigi

Tags: bollicina metodo

Torino Oggi.it



120+1: la bollicina metodo classico griffata Montalbera debutta al Wine Paris 2020

Bollicine sì, ma italiane. Si

chiama 120+1 l'ultima scommessa di Montalbera, un Pinot Noir
ricavato da ...

ANSA 22-01-2020 09:20

Vent'anni di 'bio' alla più

prestigiosa Fiera ...

ANSA 21-01-2020 19:16

"Domani valuteremo se far giocare


Ronaldo: deve ...

ANSA 21-01-2020 18



120+1: la bollicina metodo classico griffata **Montalbera** debutta al Wine Paris 2020

■ Prima pagina Emilia Romagna Regione Selezionata Altre regioni Basilicata Friuli Venezia Giulia Trentino-Alto Adige Valle D'Aosta Spettacoli e Cultura Scienza e Tecnologia Stampa estera Informazione locale Torino Oggi.it

 Lancio ufficiale in Italia, a Torino il 2 marzo. Franco Morando: "Sono 10 anni che aspetto questo momento. Sono fiero ed emozionato. Mio nonno sarebbe orgoglioso". Fossimo in Francia, sarebbe semplicemente champagne. Si chiama 120+1. Non è una ... [Leggi la notizia](#) Persone: franco morando luca caramellino Organizzazioni: montalbera Luoghi: francia parigi Tags: bollicina metodo Torino Oggi.it



ALTRE FONTI (2) Debutta 120+1, lo 'champagne' italiano



Si chiama 120+1 l'ultima scommessa di **Montalbera**, un Pinot Noir ricavato da uve di Castagnole Monferrato. Il debutto a Parigi, in occasione del **Wine Paris** di metà febbraio; in Italia bisognerà ... [Ansa.it](#) - 1 ora fa Persone: franco morando luca caramellino Organizzazioni: montalbera Luoghi: parigi torino Tags: champagne vino **CONDIVIDI QUESTA PAGINA SU** Facebook Twitter Google+ [Invia RSS](#) Termini e condizioni d'uso - [Contattaci](#) [Conosci Libero Mail?](#) Sai che Libero ti offre una mail gratis con 5GB di spazio cloud su web, cellulare e tablet? Scopri di più [Campobasso](#) [Altre città](#) **120+1: la bollicina**

metodo classico griffata **Montalbera** debutta al Wine Paris 2020 [Torino Oggi.it](#) - 1 ora fa
Gli articoli sono stati selezionati e posizionati in questa pagina in modo automatico. L'ora o la

data visualizzate si riferiscono al momento in cui l'articolo è stato aggiunto o aggiornato in Libero 24x7



120+1: la bollicina metodo classico griffata Montalbera debutta al Wine Paris 2020

Signore e signori, bollicine. Rigorosamente italiane. Fossimo in Francia, sarebbe semplicemente champagne. Si chiama 120+1. Non è una formula matematica, ma l'ultima scommessa griffata Montalbera. Si tratta di un Pinot Noir in purezza ricavato da uve provenienti da Castagnole Monferrato, un'eccellenza del nostro territorio. Nulla è stato lasciato al caso: dal packaging al confezionamento in velina, dalla cassa legno al sapore inconfondibile. "Il 120+1 mostra una ricchezza e...

la provenienza: Torino Oggi



120+1: la bollicina metodo classico griffata **Montalbera** debutta al Wine Paris 2020

Lancio ufficiale in Italia, a Torino il 2 marzo. Franco Morando: “Sono 10 anni che aspetto questo momento. Sono fiero ed emozionato. Mio nonno sarebbe orgoglioso” Signore e signori, bollicine. Rigorosamente italiane. Fossimo in Francia, sarebbe semplicemente champagne. Si chiama 120+1. Non è una formula matematica, ma l’ultima scommessa griffata **Montalbera**. Si tratta di un Pinot Noir in purezza ricavato da uve provenienti da Castagnole Monferrato, un’eccellenza del nostro territorio. Nulla è stato lasciato al caso: dal packaging al confezionamento in velina, dalla cassa legno al sapore inconfondibile. “Il 120+1 mostra una ricchezza e un’opulenza che non pregiudicano la sua freschezza - ha dichiarato il direttore generale di **Montalbera**, Franco Morando - l’impatto è forte, già osservando il colore dorato intenso, degustando le note di brioche. Poi il vino si apre, rivela il frutto, le erbe aromatiche, il nerbo e finisce lungo su toni di canditi e frutta secca. Uno stile particolare, vinoso e potente, ma molto intrigante. Per concludere con un piccolo sentore di nocciola, voluto e mirabilmente ricercato con la liqueur”.

Il 120+1 farà il debutto ufficiale a Parigi dal 10 al 12 febbraio durante la kermesse internazionale “Wine Paris 2020”. Per assaggiarlo in Italia bisognerà attendere il 2 marzo. Precisamente a Torino, dove sarà presentato e degustato in tutto il suo maestoso splendore. “Sono fiero ed orgoglioso. Sono 10 anni che aspetto questo momento - ha continuato Franco Morando - Perché 120+1? Perché dopo 120 mesi abbiamo “degorgiato” il nostro champagne piemontese. Più 1 è il giorno che abbiamo dedicato alla “liqueur d’expédition” in “vino su vino” della medesima annata in degorgement à la volée”. Il direttore generale di **Montalbera** infine non nasconde un pizzico di emozione: “Mio nonno Enrico Riccardo Morando sarebbe orgoglioso. E’ stata sua l’idea 15 anni fa di predisporre un impianto di Pinot Noir di 5 ettari e poi successivamente di vinificare in sperimentazione in “bolla” questo grande e affascinante vitigno internazionale. Un progetto sposato dall’enologo Luca Caramellino e concluso da me con le ultime tecniche degustative alla francese. Qualche giorno fa abbiamo stappato la prima bottiglia, dovrà riposare 40 giorni e poi il mio giovane campione sarà presentato al mondo a Parigi, non una città a caso, non una nazione a caso, appunto la Francia, perché il nostro 120+1 è a tutti gli effetti uno champagne, bollicine per noi italiani, orgogliosamente piemontesi, un vanto per me, che amo il mio territorio e la mia azienda agricola **Montalbera**”.



Le colazioni gourmet da 90 minuti

di **Francesca Angeleri**

Nel relais di charme «Dimora Cordero», a Priocca, la colazione è un rito e l'esperienza può durare un'ora e mezza: 6 portate salate e 6 dolci, croissant, focacce e marmellate. Si trova nel cuore del Comune cuneese, accanto al ristorante «Il Centro».

a pagina 11

Il rito delle colazioni gourmet nel relais di charme di Priocca

Nella «Dimora Cordero» l'esperienza può durare anche un'ora e mezza

In tema «food» si è scritta ormai qualunque cosa. Bisognerebbe però parlare dei «figli dei ristoranti»: generazioni di bambini cresciuti da genitori senza mai tempo per loro perché in perenne rincorsa della comanda del cliente e ossessionati dalla perfezione. Quel-

la del piatto è una tra le frenesie più diffuse che ci siano in giro. Da quando poi gli chef hanno iniziato a urlare in televisione (senza che nessuno facesse notare che non solo sbraitare è maleducazione, ma che si ottiene spesso solo il risultato contrario), non c'è quasi più limite al «sadoma-

sochismo» da fornello. Eppure, resta una grande passione. Ecco perché molti di quei bimbi abbandonati a dormire sul tavolo la sera, dimenticati la domenica mentre i compagni di scuola se ne andavano a sciare col papà e il Natale era sempre quello degli altri, nonostante tutto hanno seguito



le orme dei genitori.

Oggi Giampiero Cordero riceve, durante il X raduno nazionale dei trifolau e dei cani

da tartufo a Canale, il premio come migliore imprenditore dell'anno promosso dall'enciclopedia regionale del Roero. Il premio consiste nell'ultimo tartufo della stagione. Giampiero ha 32 anni e la prima volta che capi che avrebbe fatto questo mestiere si trovava a Barcellona a fare uno stage da Ferran Adrià in mezzo a giovani di tutto il mondo: «Realizzai che quei ragazzi erano lì a giocare tutto per poter, un giorno, forse aprire un loro ristorante. Mentre io, il mio, ce l'avevo già. Ho iniziato a sognare di tornare tra le mie colline».

«Il Centro» a Priocca è un luogo simbolo della cucina di Langa che Enrico Cordero, in sala, ed Elide Mollo in cucina, hanno traghettato da trattoria a ristorante stellato. È stato un progetto che ha coinvolto la famiglia intera, compresa la sorella di Giampiero che da diversi anni vive a New York dove fa la giornalista finanziaria, ma vuole un giorno tornare a casa. La figura di Cordero è stata proposta all'unanimità per la promozione del territo-

rio. Infatti, oltre a «Il Centro», da pochi mesi ha aperto una nuova struttura, il relais di charme «Dimora Cordero» ricavato da una casa che sorge nel cuore del paese a pochi metri dal ristorante. «Ci sono voluti quasi 3 anni di lavori per farla diventare come la immaginavo — racconta — un mix di antico e moderno con una spa al quinto piano interrato che d'estate apre il soffitto di vetro e lascia i clienti liberi di stare sotto il cielo». Gastronomicamente parlando, Giampiero ha sviluppato

un'idea che ne differenzia l'offerta: le colazioni gourmet. «Sono partito dalla mia esperienza personale. Detesto passare una notte in albergo e ritrovarmi la mattina di fronte a un buffet di scarsa qualità che non soddisfa le mie esigenze.

L'esperienza in albergo è, spesso, la naturale conseguenza di quella fatta al ristorante la sera prima e non può permettersi di essere di livello minore». Alla «Dimora Cordero» il buffet non esiste e la prima colazione è cucinata espressa (da una brigata capitanata dalla mamma), come in un ristorante. Può durare anche un'ora e mezza. Di routine ci sono 6 portate salate e 6 dolci: dal salmone e prosciutto cotto affumicati da loro, ai 4 tipi di pane, al croissant e alle marmellate. E poi, la frutta tagliata al momento, le focacce, le torte e ovviamente uova cucinate a piacere (con o senza tartufo). E c'è una chicca inaspettata: «Il nostro amico Teo Costa ha recuperato una razza storica piemontese di maiali neri, la razza Cavour, e ha iniziato a produrre prosciutti eccezionali che superano di gran lunga anche i Pata Negra. Li affettiamo al coltello. Non si trovano in giro e ha accettato di darli a noi dopo infinite suppliche».

Francesca Angeleri

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Un ricco buffet

Di routine ci sono 6 portate salate e 6 dolci, 4 tipi di pane, frutta, marmellate, focacce

Il vino

La birra



● Se lo assaggi non te lo dimentichi. È il suo intenso profumo floreale di rosa e viola a renderlo unico nel suo genere. Parliamo del Ruché, un vitigno autoctono, semi aromatico, uno dei più rari di quelli coltivati sulle colline del Monferrato. Un tempo veniva utilizzato come uva da tavola e, in qualche caso, per la preparazione di un vino dolce a uso familiare. A farlo riscoprire è stata la determinazione e del parroco di Castagnole Monferrato negli anni Settanta. Le sue origini sono incerte, come pure il suo nome. Lo studio del Dna, fatto realizzare dall'azienda

Montalbero, lascia supporre una sua vera e propria originalità. Nel bicchiere «L'accento 2018», una selezione dall'inconfondibile patrimonio aromatico, si presenta morbido, sapore secco ed asciutto con un tannino setoso appena accennato. 14 euro per una bottiglia che racconta l'anima del Piemonte. (Piera Genta)

● La Helles Diablo nasce a Trecate dall'azienda Croce di Malto. L'amicizia, un pub, la passione per la birra e una vacanza in Belgio convinsero quattro ragazzi nel 2000 ad aprire un birrificio artigianale fra Piemonte e Lombardia. «Poco più di cinque gradi alcolici per questa etichetta a bassa fermentazione che presenta la diabolica aggiunta di malto affumicato e un pizzico di peperoncino — spiega il bierre sommelier campione del mondo alla World Champion 2015 Simon Mattia Riva — all'olfatto il sorprendente aroma di peperone arrostito si innesta su una classica base maltata». Attacco dolce «con ricordi di panificato seguito da una sottile vena affumicata si unisce alla lieve piccantezza che arriva a fine sorso». Il consiglio: perfetta con speck, provolone, pasta e pizza al pomodoro. (s. d. c.)



Il vino rosato del prete rinasce nel Monferrato



Dietro a un grande vino c'è sempre un lavoro di anni, o meglio decenni, fatto di pazienti tentativi e affinamenti. Dietro al Ruchè di **Montalbera**, che nella versione Laccetto 2018 è stato insignito dei tre bicchieri dalla Guida d'Italia del Gambero Rosso, c'è di più: il primo cibo per cani e gatti venduto in Italia, l'amore per il buon vino di un prete piemontese, la riscoperta di un vino e di un vitigno tradizionale dimenticati. Andiamo con ordine: a portare il pet food in Italia negli anni Cinquanta è stato Enrico Morando, che dopo aver visto le pubblicità affisse ai muri di Marsiglia, e dopo mesi di analisi e ricerche, riuscì a ottenere dal ministero della Sanità la prima licenza di vendita di cibo per cani gatti; oggi Morando è uno dei player principali del mercato (i brand più noti sono Migliorcane e Migliorgatto). Enrico era nato nella tenuta agricola di famiglia a Castiglione Tinella, nelle Langhe tra Asti e Cuneo, con una solida tradizione vitivinicola. «Mio nonno non ha mai dimenticato la sua provenienza e faceva gestire l'azienda agricola da un mezzadro» racconta Franco Morando, 39 anni, che oggi segue in prima persona le attività vitivinicole del gruppo Morando, «finché nel 1980 fu invitato dal sindaco di Castiglione Tinella Lidia Bianco insieme al parroco, don Giacomo Cauda, che trovò come beneficio parrocchiale tre filari di viti Ruchè, vitigno autoctono e caratteristico della tradizione piemontese. Don Cauda, da sempre innamorato del vino, andò ad assaggiarlo, e scoprì una piacevolezza, una morbidezza, una setosità senza precedenti». Così il parroco di Castiglione Tinella impiantò altri tre filari con l'innesto; e grazie anche alla sua azione, in accordo con Enrico Morando, si riscoprì questo vino. Ma la famiglia Morando possedeva terreni fin dall'inizio del Novecento anche a Castagnole Monferrato, dove verso la metà degli anni Ottanta ha avviato una politica di espansione ancora in corso: si sono così raggiunti i 160 ettari in un unico appezzamento che, uniti ai 15 ettari di Castiglione Tinella, costituiscono l'azienda vitivinicola **Montalbera**. Oggi circa il 60% del Ruchè di Castagnole Monferrato Docg (ben 82 gli ettari) e circa il 15% del Grignolino d'Asti Doc proviene dalle cantine **Montalbera**. Le vigne 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 vendemmia si fa a mano. «Al di là delle rivoluzioni, delle evoluzioni sulle tecniche enologiche, delle scomparse e delle rinascite» osserva Franco Morando, «non va dimenticato che la sinfonia di fragranze, l'incanto di sapori, il miracolo d'armonia dettata da un gran vino è il salario di un lavoro minuzioso in vigna e in cantina, spiccato talento ad interpretare un' enologia che unisce tradizione con innovazione attenta ai nuovi gusti del moderno ed esigente consumatore». La recente ristrutturazione e gli investimenti in attrezzature e tecnologia hanno inserito **Montalbera** tra le aziende vitivinicole tecnologicamente più avanzate a livello nazionale e internazionale. «Non ci rallegreremo mai abbastanza di vedere aumentare il numero di appassionati, e di intenditori, conquistati dal piacere dei sapori e dai vini firmati **Montalbera**.

Forse si tratta proprio di amore, ma **Montalbera** vuole andare oltre i confini per far conoscere questo autoctono a tutto il mondo enologico» aggiungono Franco e la famiglia Morando.



Masterclass di prestigio per Wine&Siena al Santa Maria della Scala

Data: 18 gennaio 2020 14:01 in: Enogastronomia

Dai vini in anfora ai Pinot noir dell'Alto Adige, dai Chianti Classici al Kerner



SIENA. Un viaggio che inizia dai Pinot noir tra l'Alto Adige e la Toscana, prosegue in Alto Adige per scoprire Kerner e Sylvaner, torna di nuovo in Toscana con le Vecchie Terre di Montefili, poi ci porta in giro per tutta Italia con i Vini in Anfora e dunque arriva in Toscana con il Castello di Ama.

Cinque degustazioni prestigiose nel programma di **Wine&Siena – Capolavori del gusto** arrivata alla quinta edizione che si terrà a **Siena dal 1 al 3 febbraio 2020**. Voluta dal **Patron di Merano WineFestival**, e “cacciatore di vini” **The WineHunter, Helmuth Köcher** e da **Confcommercio Siena**, l'evento immerge produttori e visitatori a Siena, dove il patrimonio culturale sposa **le migliori produzioni enologiche premiate da The WineHunter Award**. Quest'anno Wine&Siena si arricchisce di una nuova location: il Santa Maria della Scala, l'antico ospedale

sulla Francigena dove si fermavano i pellegrini che dall'Europa andavano verso Roma. E che ora aprirà il suo cuore ai tanti appassionati che arriveranno a Siena. Non solo, Wine&Siena 2020 si arricchisce di una **giornata, il 3 febbraio**, che sarà **dedicata agli operatori del settore e della stampa**.

Prestigiosa la **location** anche per la **masterclass**, ovvero **Palazzo Sansedoni**, sede della Fondazione Monte dei Paschi di Siena, con il suo affaccio ineguagliabile in Piazza del Campo. **Il primo di febbraio, alle 12**, prima masterclass con **Pinot Nero:Alto Adigee Toscana a confronto** con Toscana Fis. In degustazione ci saranno 2017 Boscobruno Toscana Pinot Nero IGT Vallepicciola, 2010 Nero di Nubi IGT Felsina, 2018 Vassal Alto Adige Pinot Nero DOC Gilfenstein, 2016 Zeno Alto Adige Pinot Nero Riserva DOC Cantina Merano, 2016 Burgum Novum Alto Adige Pinot Nero Riserva DOC Castelfeder. Alle **14.30**, invece, **Verticale Cool Climate: Praepositus Kerner e Praepositus Sylvaner**. E qui saranno messi a confronto due vitigni della Val d'Isarco in Alto Adige con le loro diverse espressioni. In degustazione ci saranno i vini di Abbazia di Novacella Praepositus Alto Adige Valle Isarco Sylvaner DOC nelle annate 2008, 2010, 2015 e 2018 e Praepositus Alto Adige Valle Isarco Kerner DOC nelle annate 2008, 2010, 2015, 2018. Alle **17** invece si arriva in Toscana con **Vecchie Terre di Montefili: Verticale di Anfiteatro** e la partecipazione di Onav. In degustazione Anfiteatro IGT Toscana nelle annate 2000,2006,2012,2013,2015,2016. Così si chiude la prima giornata.

Il 2 febbraio, alle 14, sempre a Palazzo Sansedoni, potremo scoprire il fascino del **Vino in anfora**. In degustazione ci saranno 2017 Nero Di Rena Pallagrello Nero IGP Cantina di Lisandro, 2017 Lanfora Grignolino d'Asti DOC **Montalbera**, 2018 Anfora Isola Dei Nuraghi Cannonau DOC Tenuta Olianias, 2018 Val delle Rose Cobalto Maremma Toscana Vermentino DOC Famiglia Cecchi, 2018 Da-Di Toscana Rosso IGT Avignonesi, 2017 Petruna Toscana Sangiovese in Anfora IGT Il Borro. Alle **17** si chiude il programma con **“Castello di Ama: Verticale di San Lorenzo”** con la partecipazione dell'Ais. In degustazione la verticale di San Lorenzo Chianti Classico Gran Selezione DOCG nelle annate 2010,2011,2013,2014,2015,2016.

Ogni masterclass ha la possibilità di ospitare fino a 25 persone e hanno il costo di 25 euro. Per informazioni e biglietti <https://meranowinefestival.midaticket.it/masterclasses/>

Wine&Siena2020

Wine&Siena nasce dall'ideatore di Merano WineFestival e da Confcommercio di Siena con cui viene organizzato, in collaborazione con la Camera di Commercio di Arezzo Siena e il Comune di Siena e dà il via a un intero anno di appuntamenti siglati The WineHunter. Con Wine&Siena The WineHunter presenta un percorso tra location uniche come la Rocca Salimbeni, sede di Banca Monte dei Paschi, il Palazzo Comunale, il Grand Hotel Continental Siena – Starhotels Collezione, il Palazzo del Rettorato dell'Università degli Studi di Siena, Palazzo Sansedoni, sede della Fondazione Monte dei Paschi di Siena e, per la prima volta, Palazzo Squarcialupi Santa Maria della Scala, che diventa la location principale delle degustazioni. Wine&Siena ha il patrocinio e della Regione Toscana.

La manifestazione si apre **venerdì 31** gennaio alle 18:30 con la conferenza inaugurale presso Rocca Salimbeni, sede di Banca Mps, che ha accettato di ospitare l'avvio della manifestazione, e prosegue a Palazzo Squarcialupi con lo **Small Plates Dinner** in cui sono protagonisti i ristoratori senesi e i loro piatti tipici in abbinamento ai vini presenti a Wine&Siena. Dall'1 al 3 febbraio, per la prima volta **Palazzo Squarcialupi – Santa Maria della Scala** ospita i percorsi enogastronomici, una rassegna di **case vinicole** provenienti da tutta Italia, ma non solo. Tra i produttori italiani grande spazio alla Toscana che fa proprio di Siena il suo baricentro di tradizione e qualità, nonché il punto di riferimento nella **cultura enologica** anche a livello europeo. **Oltre ai vini**, anche selezionatissimi **produttori tra Food, Spirits e Beer**. **Di tutti i produttori presenti è possibile avere un'anteprima sul sito ufficiale www.wineandsiena.com**. Non solo, ci sono anche aziende di **Extrawine** che non producono vino, ma strumenti per il vino (come cavatappi, ecc) nonché i Vinum Hotels. Il 1 di febbraio ci sarà anche la **Cena di Gala Tra Borghi e Cantine al Grand Hotel Continental Siena – Starhotels Collezione**, cena a quattro mani con lo Chef Ciaffarafa del Ristorante Sapor Divino del Grand Hotel Continental ed Elmira

del Ristorante il Giardino di Montalcino, uno dei vincitori del premio Incarnato 2019 del programma Tra Borghi e Cantine. Ed ancora, durante l'evento, operatori del settore ed appassionati del mondo del vino potranno conoscere e degustare vini e prodotti gourmet d'eccellenza, oltre a partecipare a **seminari e degustazioni guidate** che approfondiscono alcune tematiche su distillati, birra e olio d'oliva. Torna, come ogni anno, l'asta di beneficenza al **Grand Hotel Continental Siena – Starhotels Collezione**, grazie alla collaborazione con Rotary Siena, Siena Est e Rotaract Siena. Le **Wine Masterclasses** coinvolgono invece il **Palazzo Sansedoni – Fondazione Monte dei Paschi di Siena**. Una cornice d'eccezione per uno standard di **altissimo livello** che porta in rassegna i migliori vini selezionati e premiati da The WineHunter Award, sinonimo di instancabile ricerca dell'eccellenza. Spazio anche all'approfondimento con **due convegni** al Palazzo del Rettorato dell'Università degli Studi di Siena con esperti professori e ricercatori dell'Università degli Studi di Siena per un focus **su opportunità e sfide per il mondo del vino**.

Radio ufficiale dell'evento è Radio Monte Carlo. Sono media partner i Grandi Vini, Firenze Spettacolo, popEating, Toscana Tascabile, Rtv 38, Canale 3 Toscana, Le Guide de L'Espresso.

Collaborano a Wine&Siena **Aicoo**, Associazione italiana conoscere l'olio d'oliva, **Ais** Toscana, Associazione Italiana Sommelier Delegazione Siena, **Anag**, Assaggiatori grappa e acquaviti Associazione della Toscana, **Fisar**, Federazione Italiana sommelier, albergatori e ristoratori Delegazione Siena Valdelsa, **Onav**, Organizzazione nazionale assaggiatori di vino, **Slowine**, **Udb**, Unione Degustatori Birre, **Fondazione Italiana Sommelier**, **Associazione Le Mura Odv**. Sono partner tecnici **Ip Industrie**, **Pulltex**, **I Bibanesi**, **Fonte de' Medici**, **Tosoni Auto** e **Angelo Po SPF Services**.

Si ringraziano l'Istituto di Istruzione Superiore Pellegrino Artusi, Federalberghi Siena e Provincia, Rotaract, Rotary Siena Est e Rotary Siena, Etruria Retail e Carrefour.



Dai vini in anfora ai Pinot noir dell'Alto Adige, dai Chianti Classici al Kerner nelle masterclass di Wine&Siena



La prima manifestazione dedicata alle eccellenze enologiche ed enogastronomiche dell'anno che si terrà per la prima volta al Santa Maria della Scala, il prestigioso "Spedale" sulla via Francigena. Dall'1 al 3 febbraio, Wine&Siena celebra le eccellenze premiate da The WineHunter Award.

Cinque degustazioni prestigiose nel programma. La cornice unica di Siena, simbolo della viticoltura italiana, inaugura l'anno di appuntamenti enogastronomici dedicati a operatori del settore e appassionati, firmato dal "cacciatore di vini" The WineHunter Helmuth Köcher

Un viaggio che inizia dai Pinot noir tra l'Alto Adige e la Toscana, prosegue in Alto Adige per scoprire Kerner e Sylvaner, torna di nuovo in Toscana con le Vecchie Terre di Montefili, poi ci porta in giro per tutta Italia con i Vini in Anfora e dunque arriva in Toscana con il Castello di Ama.

Cinque degustazioni prestigiose nel programma di Wine&Siena – Capolavori del gusto arrivata alla quinta edizione che si terrà a Siena dal 1 al 3 febbraio 2020. Voluta dal Patron di Merano WineFestival, e "cacciatore di vini" The WineHunter, Helmuth Köcher e da Confcommercio Siena, l'evento immerge produttori e visitatori a Siena, dove il patrimonio culturale sposa le migliori produzioni enologiche premiate da The WineHunter Award. Quest'anno Wine&Siena si arricchisce di una nuova location: il Santa Maria della Scala, l'antico ospedale sulla Francigena dove si fermavano i pellegrini che dall'Europa andavano verso Roma. E che ora aprirà il suo cuore ai tanti appassionati che arriveranno a Siena. Non solo, Wine&Siena 2020 si arricchisce di una giornata, il 3 febbraio, che sarà dedicata agli operatori del settore e della stampa.

Prestigiosa la location anche per la masterclass, ovvero Palazzo Sansedoni, sede della Fondazione Monte dei Paschi di Siena, con il suo affaccio ineguagliabile in Piazza del Campo. Il primo di febbraio, alle 12, prima masterclass con Pinot Nero: Alto Adige e Toscana a confronto con Toscana Fis. In degustazione ci saranno 2017 Boscobruno Toscana Pinot Nero IGT Vallepicciola, 2010 Nero di Nubi IGT Felsina, 2018 Vassal Alto Adige Pinot Nero DOC Gilfenstein, 2016 Zeno Alto Adige Pinot Nero Riserva DOC Cantina Merano, 2016 Burgum Novum Alto Adige Pinot

Nero Riserva DOC Castelfeder. Alle 14.30, invece, Verticale Cool Climate: Praepositus Kerner e Praepositus Sylvaner. E qui saranno messi a confronto due vitigni della Val d'Isarco in Alto Adige con le loro diverse espressioni. In degustazione ci saranno i vini di Abbazia di Novacella Praepositus Alto Adige Valle Isarco Sylvaner DOC nelle annate 2008, 2010, 2015 e 2018 e Praepositus Alto Adige Valle Isarco Kerner DOC nelle annate 2008, 2010, 2015, 2018. Alle 17 invece si arriva in Toscana con Vecchie Terre di Montefili: Verticale di Anfiteatro e la partecipazione di Onav. In degustazione Anfiteatro IGT Toscana nelle annate 2000,2006,2012,2013,2015,2016. Così si chiude la prima giornata.

Il 2 febbraio, alle 14, sempre a Palazzo Sansedoni, potremo scoprire il fascino del Vino in anfora. In degustazione ci saranno 2017 Nero Di Rena Pallagrello Nero IGP Cantina di Lisandro, 2017 Lanfora Grignolino d'Asti DOC **Montalbera**, 2018 Anfora Isola Dei Nuraghi Cannonau DOC Tenuta Olianas, 2018 Val delle Rose Cobalto Maremma Toscana Vermentino DOC Famiglia Cecchi, 2018 Da-Di Toscana Rosso IGT Avignonesi, 2017 Petruna Toscana Sangiovese in Anfora IGT Il Borro. Alle 17 si chiude il programma con "Castello di Ama: Verticale di San Lorenzo" con la partecipazione dell'Ais. In degustazione la verticale di San Lorenzo Chianti Classico Gran Selezione DOCG nelle annate 2010,2011,2013,2014,2015,2016.

Ogni masterclass ha la possibilità di ospitare fino a 25 persone e hanno il costo di 25 euro. Per informazioni e biglietti <https://meranowinefestival.midaticket.it/masterclasses/>



Dall'1 al 3 febbraio al Santa Maria della Scala la prima manifestazione dell'anno dedicata alle eccellenze enologiche e [COVERDE-CORR]gastronomiche

Capolavori del gusto a Wine & Siena

SIENA

■ Un viaggio che inizia dai Pinot noir tra l'Alto Adige e la Toscana, prosegue in Alto Adige per scoprire Kerner e Sylvaner, torna di nuovo in Toscana con le Vecchie Terre di Montefili, poi ci porta in giro per tutta Italia con i Vini

in Anfora e dunque arriva in Toscana con il Castello di Ama.

Cinque degustazioni prestigiose nel programma di Wine&Siena - Capolavori del gusto arrivata alla quinta edizione che si terrà a Siena dal 1 al 3 febbraio. Voluto dal Patron di Merano WineFestival, e "cacciatore di vini" The WineHunter, Helmut Köcher e da Confcommercio Siena, l'evento immerge produttori e visitatori a Siena, dove il patrimonio culturale sposa le migliori produzioni enologiche premiate da The WineHunter Award. Quest'anno Wine&Siena si arricchisce di una

nuova location: il Santa Maria

della Scala, l'antico ospedale sulla Francigena dove si fermavano i pellegrini che dall'Europa andavano verso Roma. E che ora aprirà il suo cuore ai tanti appassionati che arriveranno a Siena. Non solo, Wine&Siena 2020 si arricchisce di una giornata, il 3 febbraio, che sarà dedicata agli operatori del settore e della stampa. Prestigiosa la location anche per la masterclass, ovvero Palazzo Sansedoni, sede della Fondazione Monte dei Paschi di Siena, con il suo affaccio ineguagliabile in Piazza del Campo. Il primo di febbraio, alle 12, prima masterclass con Pinot Nero: Alto Adige e Toscana a confronto con Toscana Fis. In degustazione ci saranno 2017 Boscobruno Toscana Pinot Nero Igt Vallepicciola, 2010 Nero di Nubi IGT Felsina, 2018 Vassal Alto Adige Pinot Nero Doc Gilfenstein, 2016 Zeno Alto Adige Pinot Nero Riserva DOC Cantina Merano, 2016

Burgum Novum Alto Adige Pinot Nero Riserva Doc Castelfeder. Alle 14.30, invece, Verticale Cool Climate: Praepositus Kerner e Praepositus Sylvaner. E qui saranno messi a confronto due vitigni della Val d'Isarco in Alto Adige con le loro diverse espressioni. In degustazione ci saranno i vini di

Abbazia di Novacella Praepositus Alto Adige Valle Isarco Sylvaner Doc nelle annate 2008, 2010, 2015 e 2018 e Praepositus Alto Adige Valle Isarco Kerner Doc nelle annate 2008, 2010, 2015, 2018. Alle 17 invece si arriva in Toscana con Vecchie Terre di Montefili: Verticale di Anfiteatro e la partecipazione di Onav. In degustazione Anfiteatro Igt Toscana nelle annate 2000, 2006, 2012, 2013, 2015, 2016. Il 2 febbraio, alle 14, sempre a Palazzo Sansedoni, il fascino del Vino in anfora. In degustazione ci saranno 2017 Nero Di Rena Pallagrello Nero Igp Cantina di Lisandro, 2017 Lanfora Grignolino d'Asti Doc **Montalbera**, 2018 Anfora Isola Dei Nuraghi Cannonau DOC Tenuta Olianias, 2018 Val delle Rose Cobalto Maremma Toscana Vermentino DOC Famiglia Cecchi, 2018 Da-Di Toscana Rosso Igt Avignonesi, 2017 Petruna Toscana Sangiovese in Anfora Igt Il Borro. Alle 17 si chiude il programma con "Castello di Ama: Verticale di San Lorenzo" con la partecipazione dell'Ais. In degustazione la verticale di San Lorenzo Chianti Classico Gran Selezione Docg nelle annate 2010, 2011, 2013, 2014, 2015, 2016.

Wine&Siena nasce dall'ideatore di Merano WineFestival e da Confcommercio di Siena con cui viene organizzato, in collabo-



Dai vini in anfora ai Pinot noir dell'Alto Adige, dai Chianti Classici al Kerner nelle masterclass di Wine&Siena

La prima manifestazione dedicata alle eccellenze enologiche ed enogastronomiche dell'anno che si terrà per la prima volta al Santa Maria della Scala, il prestigioso "Spedale" sulla via Francigena. Dall'1 al 3 febbraio, Wine&Siena celebra le eccellenze premiate da The WineHunter Award.

Dai vini in anfora ai Pinot noir dell'Alto Adige, dai Chianti Classici al Kerner nelle masterclass di Wine&Siena

Cinque degustazioni prestigiose nel programma. La cornice unica di Siena, simbolo della viticoltura italiana, inaugura l'anno di appuntamenti enogastronomici dedicati a operatori del settore e appassionati, firmato dal "cacciatore di vini" The WineHunter Helmuth Köcher

Un viaggio che inizia dai Pinot noir tra l'Alto Adige e la Toscana, prosegue in Alto Adige per scoprire Kerner e Sylvaner, torna di nuovo in Toscana con le Vecchie Terre di Montefili, poi ci porta in giro per tutta Italia con i Vini in Anfora e dunque arriva in Toscana con il Castello di Ama.

Cinque degustazioni prestigiose nel programma di Wine&Siena – Capolavori del gusto arrivata alla quinta edizione che si terrà a Siena dal 1 al 3 febbraio 2020. Voluto dal Patron di Merano WineFestival, e "cacciatore di vini" The WineHunter, Helmuth Köcher e da Confcommercio Siena, l'evento immerge produttori e visitatori a Siena, dove il patrimonio culturale sposa le migliori produzioni enologiche premiate da The WineHunter Award. Quest'anno Wine&Siena si arricchisce di una nuova location: il Santa Maria della Scala, l'antico ospedale sulla Francigena dove si fermavano i pellegrini che dall'Europa andavano verso Roma. E che ora aprirà il suo cuore ai tanti appassionati che arriveranno a Siena. Non solo, Wine&Siena 2020 si arricchisce di una giornata, il 3 febbraio, che sarà dedicata agli operatori del settore e della stampa.

Prestigiosa la location anche per la masterclass, ovvero Palazzo Sansedoni, sede della Fondazione Monte dei Paschi di Siena, con il suo affaccio ineguagliabile in Piazza del Campo. Il primo di febbraio, alle 12, prima masterclass con Pinot Nero: Alto Adige e Toscana a confronto con Toscana Fis. In degustazione ci saranno 2017 Boscobruno Toscana Pinot Nero IGT Vallepiciola, 2010 Nero di Nubi IGT Felsina, 2018 Vassal Alto Adige Pinot Nero DOC Gilfenstein, 2016 Zeno Alto Adige Pinot Nero Riserva DOC Cantina Merano, 2016 Burgum Novum Alto Adige Pinot Nero Riserva DOC Castelfeder. Alle 14.30, invece, Verticale Cool Climate: Praepositus Kerner e Praepositus Sylvaner. E qui saranno messi a confronto due vitigni della Val d'Isarco in Alto Adige con le loro diverse espressioni. In degustazione ci saranno i vini di Abbazia di Novacella Praepositus Alto Adige Valle Isarco Sylvaner DOC nelle annate 2008, 2010, 2015 e 2018 e Praepositus Alto Adige Valle Isarco Kerner DOC nelle annate 2008, 2010, 2015, 2018. Alle 17 invece si arriva in Toscana con Vecchie Terre di Montefili: Verticale di Anfiteatro e la partecipazione di Onav. In degustazione Anfiteatro IGT Toscana nelle annate 2000,2006,2012,2013,2015,2016. Così si chiude la prima giornata.

Il 2 febbraio, alle 14, sempre a Palazzo Sansedoni, potremo scoprire il fascino del Vino in anfora. In degustazione ci saranno 2017 Nero Di Rena Pallagrello Nero IGP Cantina di Lisandro, 2017 Lanfora Grignolino d'Asti DOC [Montalbera](#), 2018 Anfora Isola Dei Nuraghi Cannonau DOC Tenuta Olianias, 2018 Val delle Rose Cobalto Maremma Toscana Vermentino DOC Famiglia Cecchi, 2018 Da-Di Toscana Rosso IGT Avignonesi, 2017 Petruna Toscana Sangiovese in Anfora IGT Il Borro. Alle 17 si chiude il programma con "Castello di Ama: Verticale di San Lorenzo" con la partecipazione dell'Ais. In degustazione la verticale di San Lorenzo Chianti Classico Gran Selezione DOCG nelle annate 2010,2011,2013,2014,2015,2016.

Ogni masterclass ha la possibilità di ospitare fino a 25 persone e hanno il costo di 25 euro. Per informazioni e biglietti <https://meranowinefestival.midaticket.it/masterclasses/>

Wine&Siena2020

Wine&Siena nasce dall'ideatore di Merano WineFestival e da Confcommercio di Siena con cui viene organizzato, in collaborazione con la Camera di Commercio di Arezzo Siena e il Comune di Siena e dà il via a un intero anno di appuntamenti siglati The WineHunter. Con Wine&Siena The WineHunter presenta un percorso tra location uniche come la Rocca Salimbeni, sede di Banca Monte dei Paschi, il Palazzo Comunale, il Grand Hotel Continental Siena – Starhotels Collezione, il Palazzo del Rettorato dell'Università degli Studi di Siena, Palazzo Sansedoni, sede della Fondazione Monte dei Paschi di Siena e, per la prima volta, Palazzo Squarcialupi Santa Maria della Scala, che diventa la location principale delle degustazioni. Wine&Siena ha il patrocinio e della Regione Toscana.

La manifestazione si apre venerdì 31 gennaio alle 18:30 con la conferenza inaugurale presso Rocca Salimbeni, sede di Banca Mps, che ha accettato di ospitare l'avvio della manifestazione, e prosegue a Palazzo Squarcialupi con lo Small Plates Dinner in cui sono protagonisti i ristoratori senesi e i loro piatti tipici in abbinamento ai vini presenti a Wine&Siena. Dall'1 al 3 febbraio, per la prima volta Palazzo Squarcialupi – Santa Maria della Scala ospita i percorsi enogastronomici, una rassegna di case vinicole provenienti da tutta Italia, ma non solo. Tra i produttori italiani grande spazio alla Toscana che fa proprio di Siena il suo baricentro di tradizione e qualità, nonché il punto di riferimento nella cultura enologica anche a livello europeo. Oltre ai vini, anche selezionatissimi produttori tra Food, Spirits e Beer. Di tutti i produttori presenti è possibile avere un'anteprima sul sito ufficiale www.wineandsiena.com. Non solo, ci sono anche aziende di Extrawine che non producono vino, ma strumenti per il vino (come cavatappi, ecc) nonché i Vinum Hotels. Il 1 di febbraio ci sarà anche la Cena di Gala Tra Borghi e Cantine al Grand Hotel Continental Siena – Starhotels Collezione, cena a quattro mani con lo Chef Ciaffarafa del Ristorante Sapor Divino del Grand Hotel Continental ed Elmira del Ristorante il Giardino di Montalcino, uno dei vincitori del premio Incarnato 2019 del programma Tra Borghi e Cantine. Ed ancora, durante l'evento, operatori del settore ed appassionati del mondo del vino potranno conoscere e degustare vini e prodotti gourmet d'eccellenza, oltre a partecipare a seminari e degustazioni guidate che approfondiscono alcune tematiche su distillati, birra e olio d'oliva. Torna, come ogni anno, l'asta di beneficenza al Grand Hotel Continental Siena – Starhotels Collezione, grazie alla collaborazione con Rotary Siena, Siena Est e Rotaract Siena. Le Wine Masterclasses coinvolgono invece il Palazzo Sansedoni – Fondazione Monte dei Paschi di Siena. Una cornice d'eccezione per uno standard di altissimo livello che porta in rassegna i migliori vini selezionati e premiati da The WineHunter Award, sinonimo di instancabile ricerca dell'eccellenza. Spazio anche all'approfondimento con due convegni al Palazzo del Rettorato dell'Università degli Studi di Siena con esperti professori e ricercatori dell'Università degli Studi di Siena per un focus su opportunità e sfide per il mondo del vino.

Radio ufficiale dell'evento è Radio Monte Carlo. Sono media partner i Grandi Vini, Firenze Spettacolo, popEating, Toscana Tascabile, Rtv 38, Canale 3 Toscana, Le Guide de L'Espresso.

Collaborano a Wine&Siena Aicoo, Associazione italiana conoscere l'olio d'oliva, Ais Toscana, Associazione Italiana Sommelier Delegazione Siena, Anag, Assaggiatori grappa e acquaviti Associazione della Toscana, Fisar, Federazione Italiana sommelier, albergatori e ristoratori Delegazione Siena Valdelsa, Onav, Organizzazione nazionale assaggiatori di vino, Slowine, Udb, Unione Degustatori Birre, Fondazione Italiana Sommelier, Associazione Le Mura Odv. Sono partner tecnici Ip Industrie, Pulltex, I Bibanesi, Fonte de' Medici, Tosoni Auto e Angelo Po SPF Services.

Si ringraziano l'Istituto di Istruzione Superiore Pellegrino Artusi, Federalberghi Siena e Provincia, Rotaract, Rotary Siena Est e Rotary Siena, Etruria Retail e Carrefour.

Accredito operatori per il lunedì: <https://wineandsiena.com/accredito-operatori/>

Accredito stampa: <https://wineandsiena.com/accredito/>



Siena: dal primo al 3 febbraio cinque degustazioni “Masterclass” di Wines&Siena



di Claudio Zeni

Cinque degustazioni prestigiose nel programma di Wine&Siena – Capolavori del gusto arrivata alla quinta edizione che si terrà a Siena dal 1 al 3 febbraio 2020. Voluto dal Patron di Merano WineFestival, e “cacciatore di vini” The WineHunter, Helmuth Köcher e da Confcommercio Siena, l’evento immerge produttori e visitatori a Siena, dove il patrimonio culturale sposa le migliori produzioni enologiche premiate da The WineHunter Award. Quest’anno Wine&Siena si arricchisce di una nuova location: il Santa Maria della Scala, l’antico ospedale sulla Francigena dove si fermavano i pellegrini che dall’Europa andavano verso Roma. E che ora aprirà il suo cuore ai tanti appassionati che arriveranno a Siena. Non solo, Wine&Siena 2020 si arricchisce di una giornata, il 3 febbraio, che sarà dedicata agli operatori del settore e della stampa. Prestigiosa la location anche per la masterclass, ovvero Palazzo Sansedoni, sede della Fondazione Monte dei Paschi di Siena, con il suo affaccio ineguagliabile in Piazza del Campo. Il primo di febbraio, alle 12, prima masterclass con Pinot Nero: Alto Adige e Toscana a confronto con Toscana Fis. In degustazione ci saranno 2017 Boscobruno Toscana Pinot Nero IGT Vallepiciola, 2010 Nero di Nubi IGT Felsina, 2018 Vassal Alto Adige Pinot Nero DOC Gilfenstein, 2016 Zeno Alto Adige Pinot Nero Riserva DOC Cantina Merano, 2016 Burgum Novum Alto Adige Pinot Nero Riserva DOC Castelfeder. Alle 14.30, invece, Verticale Cool Climate: Praepositus Kerner e Praepositus Sylvaner. E qui saranno messi a confronto due vitigni della Val d’Isarco in Alto Adige con le loro diverse espressioni. In degustazione ci saranno i vini di Abbazia di Novacella Praepositus Alto Adige Valle Isarco Sylvaner DOC nelle annate 2008, 2010, 2015 e 2018 e Praepositus Alto Adige Valle Isarco Kerner DOC nelle annate 2008, 2010, 2015, 2018. Alle 17 invece si arriva in Toscana con Vecchie Terre di Montefili: Verticale di Anfiteatro e la partecipazione di Onav. In degustazione Anfiteatro IGT Toscana nelle annate 2000,2006,2012,2013,2015,2016. Così si chiude la prima giornata. Il 2 febbraio, alle 14, sempre a Palazzo Sansedoni, potremo scoprire il fascino del Vino in anfora. In degustazione ci saranno 2017 Nero Di Rena Pallagrello Nero IGP Cantina di Lisandro, 2017 Lanfora Grignolino d’Asti DOC **Montalbera**, 2018 Anfora Isola Dei Nuraghi Cannonau DOC Tenuta Olianias, 2018 Val delle Rose Cobalto Maremma Toscana Vermentino DOC Famiglia Cecchi, 2018 Da-Di Toscana Rosso IGT Avignonesi, 2017 Petruna Toscana Sangiovese in Anfora IGT Il Borro. Alle 17 si chiude il programma con “Castello di Ama: Verticale di San Lorenzo” con la partecipazione dell’Ais. In degustazione la verticale di



LE MASTERCLASS DI WINE&SIENA

Cinque degustazioni prestigiose nel programma di Wine&Siena – Capolavori del gusto arrivata alla quinta edizione che si terrà a Siena dal 1 al 3 febbraio 2020.

Voluto dal Patron di Merano WineFestival, e “cacciatore di vini” The WineHunter, Helmuth Köcher e da Confcommercio Siena, l’evento immerge produttori e visitatori a Siena, dove il patrimonio culturale sposa le migliori produzioni enologiche premiate da The WineHunter Award.

Quest’anno Wine&Siena si arricchisce di una nuova location: il Santa Maria della Scala, l’antico ospedale sulla Francigena dove si fermavano i pellegrini che dall’Europa andavano verso Roma. E che ora aprirà il suo cuore ai tanti appassionati che arriveranno a Siena. Non solo, Wine&Siena 2020 si arricchisce di una giornata, il 3 febbraio, che sarà dedicata agli operatori del settore e della stampa.

Prestigiosa la location anche per la masterclass, ovvero Palazzo Sansedoni, sede della Fondazione Monte dei Paschi di Siena, con il suo affaccio ineguagliabile in Piazza del Campo.

Il primo di febbraio, alle 12, prima masterclass con Pinot Nero:Alto Adige e Toscana a confronto con Toscana Fis. In degustazione ci saranno 2017 Boscobruno Toscana Pinot Nero IGT Vallepiciola, 2010 Nero di Nubi IGT Felsina, 2018 Vassal Alto Adige Pinot Nero DOC Gilfenstein, 2016 Zeno Alto Adige Pinot Nero Riserva DOC Cantina Merano, 2016 Burgum Novum Alto Adige Pinot Nero Riserva DOC Castelfeder. Alle 14.30, invece, Verticale Cool Climate: Praepositus Kerner e Praepositus Sylvaner. E qui saranno messi a confronto due vitigni della Val d’Isarco in Alto Adige con le loro diverse espressioni. In degustazione ci saranno i vini di Abbazia di Novacella Praepositus Alto Adige Valle Isarco Sylvaner DOC nelle annate 2008, 2010, 2015 e 2018 e Praepositus Alto Adige Valle Isarco Kerner DOC nelle annate 2008, 2010, 2015, 2018. Alle 17 invece si arriva in Toscana con Vecchie Terre di Montefili: Verticale di Anfiteatro e la partecipazione di Onav. In degustazione Anfiteatro IGT Toscana nelle annate 2000,2006,2012,2013,2015,2016. Così si chiude la prima giornata.

Il 2 febbraio, alle 14, sempre a Palazzo Sansedoni, potremo scoprire il fascino del Vino in anfora. In degustazione ci saranno 2017 Nero Di Rena Pallagrello Nero IGP Cantina di Lisandro, 2017 Lanfora Grignolino d’Asti DOC **Montalbera**, 2018 Anfora Isola Dei Nuraghi Cannonau DOC Tenuta Olianas, 2018 Val delle Rose Cobalto Maremma Toscana Vermentino DOC Famiglia Cecchi, 2018 Da-Di Toscana Rosso IGT Avignonesi, 2017 Petruna Toscana Sangiovese in Anfora IGT Il Borro. Alle 17 si chiude il programma con “Castello di Ama: Verticale di San Lorenzo” con la partecipazione dell’Ais. In degustazione la verticale di San Lorenzo Chianti Classico Gran Selezione DOCG nelle annate 2010,2011,2013,2014,2015,2016.

Ogni masterclass ha la possibilità di ospitare fino a 25 persone e hanno il costo di 25 euro. Per informazioni e biglietti

<https://meranowinefestival.midaticket.it/masterclasses/>



Dai vini in anfora ai Pinot noir dell'Alto Adige, dai Chianti Classici al Kerner nelle masterclass di Wine&Siena

AGROALIMENTARE-ENOGASTRONOMIA Giovedì 16 Gennaio 2020 12:55



La prima manifestazione dedicata alle eccellenze enologiche ed enogastronomiche dell'anno che si terrà per la prima volta al

Santa Maria della Scala



Un viaggio che inizia dai Pinot noir tra l'Alto Adige e la Toscana, prosegue in Alto Adige per scoprire Kerner e Sylvaner, torna di nuovo in Toscana con le Vecchie Terre di Montefili, poi ci porta in giro per tutta Italia con i Vini in Anfora e dunque arriva in Toscana con il Castello di Ama.

Cinque degustazioni prestigiose nel programma di Wine&Siena – Capolavori del gusto arrivata alla quinta edizione che si terrà a Siena dal 1 al 3 febbraio 2020. Voluta dal Patron di Merano WineFestival, e “cacciatore di vini” The WineHunter, Helmuth Köcher e da Confcommercio Siena, l'evento immerge produttori e visitatori a Siena, dove il patrimonio culturale sposa le migliori produzioni enologiche premiate da The WineHunter Award. Quest'anno Wine&Siena si arricchisce di una nuova location: il Santa Maria della Scala, l'antico ospedale sulla Francigena dove si fermavano i pellegrini che dall'Europa andavano verso Roma. E che ora aprirà il suo cuore ai tanti appassionati che arriveranno a Siena. Non solo, Wine&Siena 2020 si arricchisce di una giornata, il 3 febbraio, che sarà dedicata agli operatori del settore e della stampa. Prestigiosa la location anche per la masterclass, ovvero Palazzo Sansedoni, sede della Fondazione Monte dei Paschi di Siena, con il suo affaccio ineguagliabile in Piazza del Campo. Il primo di febbraio, alle 12, prima masterclass con Pinot Nero: Alto Adige e Toscana a confronto con Toscana Fis. In degustazione ci saranno 2017 Boscobruno Toscana Pinot Nero IGT Vallepiciola, 2010 Nero di Nubi IGT Felsina, 2018 Vassal Alto Adige Pinot Nero DOC Gilfenstein, 2016 Zeno Alto Adige Pinot Nero Riserva DOC Cantina Merano, 2016 Burgum Novum Alto Adige Pinot Nero Riserva DOC Castelfeder. Alle 14.30, invece, Verticale Cool Climate: Praepositus Kerner e Praepositus Sylvaner. E qui saranno messi a confronto due vitigni della Val d'Isarco in Alto Adige con le loro diverse espressioni. In degustazione ci saranno i vini di Abbazia di Novacella Praepositus Alto Adige Valle Isarco Sylvaner DOC nelle annate 2008, 2010, 2015 e 2018 e Praepositus Alto Adige Valle Isarco Kerner DOC nelle annate 2008, 2010, 2015, 2018. Alle 17 invece si arriva in Toscana con Vecchie Terre di Montefili: Verticale di Anfiteatro e la partecipazione di Onav. In degustazione Anfiteatro IGT Toscana nelle annate

2000,2006,2012,2013,2015,2016. Così si chiude la prima giornata.

Il 2 febbraio, alle 14, sempre a Palazzo Sansedoni, potremo scoprire il fascino del Vino in anfora. In degustazione ci saranno 2017 Nero Di Rena Pallagrello Nero IGP Cantina di Lisandro, 2017 Lanfora Grignolino d'Asti DOC **Montalbera**, 2018 Anfora Isola Dei Nuraghi Cannonau DOC Tenuta Olianas, 2018 Val delle Rose Cobalto Maremma Toscana Vermentino DOC Famiglia Cecchi, 2018 Da-Di Toscana Rosso IGT Avignonesi, 2017 Petruna Toscana Sangiovese in Anfora IGT Il Borro. Alle 17 si chiude il programma con “Castello di Ama: Verticale di San Lorenzo” con la partecipazione dell'Ais. In degustazione la verticale di San Lorenzo Chianti Classico Gran Selezione DOCG nelle annate 2010,2011,2013,2014,2015,2016.

Ogni masterclass ha la possibilità di ospitare fino a 25 persone e hanno il costo di 25 euro. Per informazioni e biglietti <https://meranowinefestival.midaticket.it/masterclasses/Wine&Siena2020>

Wine&Siena nasce dall'ideatore di Merano WineFestival e da Confcommercio di Siena con cui viene organizzato, in collaborazione con la Camera di Commercio di Arezzo Siena e il Comune di Siena e dà il via a un intero anno di appuntamenti siglati The WineHunter. Con Wine&Siena The WineHunter presenta un percorso tra location uniche come la Rocca Salimbeni, sede di Banca Monte dei Paschi, il Palazzo Comunale, il Grand Hotel Continental Siena – Starhotels Collezione, il Palazzo del Rettorato dell'Università degli Studi di Siena, Palazzo Sansedoni, sede della Fondazione Monte dei Paschi di Siena e, per la prima volta, Palazzo Squarcialupi Santa Maria della Scala, che diventa la location principale delle degustazioni. Wine&Siena ha il patrocinio e della Regione Toscana.

La manifestazione si apre venerdì 31 gennaio alle 18:30 con la conferenza inaugurale presso Rocca Salimbeni, sede di Banca Mps, che ha accettato di ospitare l'avvio della manifestazione, e prosegue a Palazzo Squarcialupi con lo Small Plates Dinner in cui sono protagonisti i ristoratori senesi e i loro piatti tipici in abbinamento ai vini presenti a Wine&Siena. Dall'1 al 3 febbraio, per la prima volta Palazzo Squarcialupi – Santa Maria della Scala ospita i percorsi enogastronomici, una rassegna di case vinicole provenienti da tutta Italia, ma non solo. Tra i produttori italiani grande spazio alla Toscana che fa proprio di Siena il suo baricentro di tradizione e qualità, nonché il punto di riferimento nella cultura enologica anche a livello europeo. Oltre ai vini, anche selezionatissimi produttori tra Food, Spirits e Beer. Di tutti i produttori presenti è possibile avere un'anteprima sul sito ufficiale www.wineandsiena.com. Non solo, ci sono anche aziende di Extrawine che non producono vino, ma strumenti per il vino (come cavatappi, ecc) nonché i Vinum Hotels. Il 1 di febbraio ci sarà anche la Cena di Gala Tra Borghi e Cantine al Grand Hotel Continental Siena – Starhotels Collezione, cena a quattro mani con lo Chef Ciaffarafa del Ristorante Sapor Divino del Grand Hotel Continental ed Elmira del Ristorante il Giardino di Montalcino, uno dei vincitori del premio Incarnato 2019 del programma Tra Borghi e Cantine. Ed ancora, durante l'evento, operatori del settore ed appassionati del mondo del vino potranno conoscere e degustare vini e prodotti gourmet d'eccellenza, oltre a partecipare a seminari e degustazioni guidate che approfondiscono alcune tematiche su distillati, birra e olio d'oliva. Torna, come ogni anno, l'asta di beneficenza al Grand Hotel Continental Siena – Starhotels Collezione, grazie alla collaborazione con Rotary Siena, Siena Est e Rotaract Siena. Le Wine Masterclasses coinvolgono invece il Palazzo Sansedoni – Fondazione Monte dei Paschi di Siena. Una cornice d'eccezione per uno standard di altissimo livello che porta in rassegna i migliori vini selezionati e premiati da The WineHunter Award, sinonimo di instancabile ricerca dell'eccellenza. Spazio anche all'approfondimento con due convegni al Palazzo del Rettorato dell'Università degli Studi di Siena con esperti professori e ricercatori dell'Università degli Studi di Siena per un focus su opportunità e sfide per il mondo del vino.

Radio ufficiale dell'evento è Radio Monte Carlo. Sono media partner i Grandi Vini, Firenze Spettacolo, popEating, Toscana Tascabile, Rtv 38, Canale 3 Toscana, Le Guide de L'Espresso. Collaborano a Wine&Siena Aicoo, Associazione italiana conoscere l'olio d'oliva, Ais Toscana, Associazione Italiana Sommelier Delegazione Siena, Anag, Assaggiatori grappa e acquaviti Associazione della Toscana, Fisar, Federazione Italiana sommelier, albergatori e ristoratori Delegazione Siena Valdelsa, Onav, Organizzazione nazionale assaggiatori di vino, Slowine, Udb, Unione Degustatori Birre, Fondazione Italiana Sommelier, Associazione Le Mura Odv. Sono partner tecnici Ip Industrie, Pulltex, I Bibanesi, Fonte de' Medici, Tosoni Auto e Angelo Po SPF Services.



Il vino rosato del prete rinasce nel Monferrato

Il 60% del Ruchè Docg proviene dai 175 ettari delle tenute Montalbera, di proprietà della famiglia che negli anni Cinquanta ha portato il pet food in Italia. Una storia antica, iniziata con un beneficio parrocchiale

di Riccardo Venturi

Dietro a un grande vino c'è sempre un lavoro di anni, o meglio decenni, fatto di pazienti tentativi e affinamenti. Dietro al Ruchè di Montalbera, che nella versione Laccetto 2018 è stato insignito dei tre bicchieri dalla Guida d'Italia del Gambero Rosso, c'è di più: il primo cibo per cani e gatti venduto in Italia, l'amore per il buon vino di un prete piemontese, la riscoperta di un vino e di un vitigno tradizionale dimenticati. Andiamo con ordine: a portare il pet food in Italia negli anni Cinquanta è stato Enrico Morando, che dopo aver visto le pubblicità affisse ai muri di Marsiglia, e dopo mesi di analisi e ricerche, riuscì a ottenere dal ministero della Sanità la prima licenza di vendita di cibo per cani gatti; oggi Morando è uno dei player principali del mercato (i brand più noti sono Migliorcane e Migliorgatto). Enrico era nato nella tenuta agricola di famiglia a Castiglione Tinella, nelle Langhe tra Asti e Cuneo, con

una solida tradizione vitivinicola. «Mio nonno non ha mai dimenticato la sua provenienza e faceva gestire l'azienda agricola da un mezzadro» racconta Franco Morando, 39 anni, che oggi segue in prima persona le attività vitivinicole del gruppo Morando, «finché nel 1980 fu invitato dal sindaco di Castiglione Tinella Lidia Bianco insieme al parroco, don Giacomo



WALTER MORANDO CON IL FIGLIO FRANCO

Cauda, che trovò come beneficio parrocchiale tre filari di viti Ruchè, vitigno autoctono e caratteristico della tradizione piemontese. Don Cauda, da sempre innamorato del vino, andò ad assaggiarlo, e scoprì una piacevolezza, una morbidezza, una setosità senza precedenti». Così il parroco di Castiglione Tinella impiantò altri tre filari con l'innesto; e grazie anche alla sua azione, in accordo con Enrico Morando, si riscoprì questo vino. Ma la famiglia Morando possedeva terreni fin dall'inizio del Novecento anche a Castagnole Monferrato, dove verso la metà degli anni Ottanta ha avviato una politica di espansione ancora in corso: si sono così raggiunti i 160 ettari in un unico appezzamento che, uniti ai 15 ettari di Castiglione Tinella, costituiscono l'azienda vitivinicola Montalbera. Oggi circa il 60% del Ruchè di Castagnole Monferrato Docg (ben 82 gli ettari) e circa il 15% del Grignolino d'Asti Doc proviene dalle cantine Montalbera. Le vigne 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 vendemmia si fa a mano. «Al di là delle rivoluzioni, delle evoluzioni sulle tecniche enologiche, delle scomparse e delle rinascite» osserva Franco Morando, «non va dimenticato che la sinfonia di fragranze, l'incanto di sapori, il miracolo d'armonia dettata da un gran vino è il salario di un lavoro minuzioso in vigna e in cantina, spiccato talento ad interpretare un'enologia che unisce tradizione con innovazione attenta ai nuovi gusti del moderno ed esigente consumatore». La recente ristrutturazione e gli investimenti in attrezzature e tecnologia hanno inserito Montalbera tra le aziende vitivinicole tecnologicamente più avanzate a livello nazionale e internazionale. «Non ci rallegheremo mai abbastanza di vedere aumentare il numero di appassionati, e di intenditori, conquistati dal piacere dei sapori e dai vini firmati Montalbera. Forse si tratta proprio di amore, ma Montalbera vuole andare oltre i confini per far conoscere questo autoctono a tutto il mondo enologico» aggiungono Franco e la famiglia Morando.



Asti, al posto di caffè e croissant colazione con il bollito misto

Singolare appuntamento alla Caffetteria Nazionale di Serravalle d'Asti ASTI

Erede di una tradizione che affonda le radici nelle antiche usanze dei mercati piemontesi, per un giorno il bollito misto ha sostituito caffè e croissant. E' successo venerdì con la 9ª festa del «Bollito misto a colazione» organizzata alla Caffetteria Nazionale di Serravalle, bar tavola calda distintosi per il suo impegno nell'organizzare eventi enogastronomici in Asti e provincia.

Accantonate tazzine e brioche, il locale ha accolto gli estimatori del bollito i quali hanno potuto trascorrere insieme una piacevole mattinata all'insegna della goliardia e del bollito, preparato secondo la ricetta tradizionale.

L'evento è andato oltre gli orari della colazione, concludendosi con una cena a base di pasta e fagioli. Ad accompagnare i piatti sono stati proposti vini provenienti da cantine come Dezzani, Carlin de Paolo, Montaribaldi e **Montalbera**. A Giorgio Monticone, enologo delle cantine Dezzani, è stata consegnata una targa per il suo contributo all'organizzazione. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



ALLA CAFFETTERIA NAZIONALE DI SERRAVALLE

Al posto di caffè e croissant colazione con il bollito misto

Erede di una tradizione che affonda le radici nelle antiche usanze dei mercati piemontesi, per un giorno il bollito misto ha sostituito caffè e croissant. E' successo venerdì con la 9ª festa del «Bollito misto a colazione» organizzata alla Caffetteria Nazionale di Serravalle, bar tavola calda distintosi per il suo impegno nell'organizzare eventi enogastronomici in Asti e provincia.

Accantonate tazzine e brioche, il locale ha accolto gli estimatori del bollito i quali hanno potuto trascorrere insieme una piacevole mattina-

ta all'insegna della goliardia e del bollito, preparato secondo la ricetta tradizionale.

L'evento è andato oltre gli orari della colazione, concludendosi con una cena a base di pasta e fagioli. Ad accompagnare i piatti sono stati proposti vini provenienti da cantine come Dezzani, Carlin de Paolo, Montaribaldi e **Montalbera**. A Giorgio Monticone, enologo delle cantine Dezzani, è stata consegnata una targa per il suo contributo all'organizzazione. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



A Serravalle d'Asti rinnovata la tradizione con la nona edizione del “Bollito misto a colazione”



Amato da generazioni di italiani, il bollito misto piemontese costituisce uno dei principali protagonisti della cucina nostrana.

Erede di una tradizione che affonda le sue radici nelle antiche usanze dei mercati piemontesi, il bollito ha conosciuto il suo momento di massima valorizzazione durante il Risorgimento, divenendo il piatto preferito di personaggi quali Vittorio Emanuele II o Camillo Benso Conte di Cavour, per poi trasformarsi, agli inizi del XX secolo, nel piatto ricco e solenne che tutti conosciamo.

Oggi la ricetta tradizionale vuole il bollito tradizionale composto da 7 tagli di carne diversi, 7 “ammennicoli” (frattaglie), 7 bagnetti di accompagnamento e 7 contorni.

Ma le trasformazioni conosciute nel corso degli anni non ne hanno influenzato solamente i criteri di preparazione: col passare del tempo il bollito ha saputo trasformarsi da semplice specialità culinaria in vero e proprio momento rituale dai severi criteri di preparazione. Il tutto sempre all’insegna della compagnia, dell’amicizia e della condivisione.



E' per celebrare questo spirito di convivialità connaturato al piatto che venerdì scorso, 3 gennaio, si è tenuta la nona edizione della festa del "Bollito misto a colazione", organizzata a Serravalle alla Caffetteria Nazionale, il bar tavola calda distintosi in questi anni per il suo impegno nell'organizzazione di eventi enogastronomici in Asti e provincia.

A partire dalle 8.30 il locale ha aperto le sue porte a tutti gli estimatori del bollito, che hanno potuto trascorrere insieme agli altri partecipanti una piacevole mattinata all'insegna della goliardia e del buon cibo, facendo colazione tutti insieme con il bollito preparato secondo la ricetta tradizionale. L'evento si è protratto per tutta la giornata, concludendosi alla sera con una cena a base di pasta e fagioli. Ad accompagnare i piatti sono stati proposti vini provenienti da rinomate cantine regionali, tra cui Dezzani, Carlin de Paolo, Montaribaldi e **Montalbera**.



Tra i vari partecipanti una menzione d'onore è andata a Giorgio Monticone, enologo presso le cantine Dezzani, amante della cultura piemontese, nonché membro del Coro Polifonico Astense, il cui contributo si è rivelato fondamentale per l'ideazione e la realizzazione della festa. A lui, come riconoscimento per la collaborazione e la disponibilità di questi anni, è stata consegnata una targa d'onore.

Gli organizzatori della manifestazione sono già al lavoro per la preparazione della decima edizione del "Bollito misto a colazione", che, in occasione del suo decimo anno, verrà ampliata per coinvolgere ancora più persone tramite l'allestimento di mercatini e l'invito di artisti di strada. Obiettivo futuro degli organizzatori sarà riuscire a rendere l'evento una vera e propria manifestazione a cadenza annuale, che possa costituire per i partecipanti un momento di incontro e un augurio per l'anno venturo.



Ruché di Castagnole Monferrato: “Angelica” presenza tra maschi cavalieri piemontesi

di CARLO MACCHI, 30 Gennaio 2020



Farvi Bere bene
ci viene
naturale
DECANTO.IT



Voi vi domanderete perchè avvicino Ludovico Ariosto al Ruché e io ve lo spiego: nei suoi scritti vi sono decine di possenti cavalieri di maschia levatura e alcune giovani fanciulle, esili e spesso eteree, ma per niente arrendevoli e facilmente conquistabili.

Se l'Orlando Furioso fosse ambientato nel Piemonte enologico odierno sicuramente Barolo, Barbaresco, Ghemme, Gattinara sarebbero i possenti cavalieri Orlando, Ruggiero, Rodomonte e Mandricardo, mentre per la parte di Angelica, figura femminile di incredibile bellezza, circondata di un'aura profumata e indefinita, non avrei dubbi e indicherei il Ruché.



DEGUSTAZIONI CORRELATE

Ruché di Castagnole Monferrato:
Guida Vini 2019-2020 →

31 gennaio 2020



Etichette degustate
Vini Top





Molti di voi magari non conosceranno nemmeno questo vino/vitigno, coltivato oggi in nemmeno 150 ettari nel Monferrato, da cui nasce un vino rosso rubino profumatissimo, morbido, di femminea (appunto!) e elegante struttura, rotondo, che ti ammalia con una gamma aromatica che parte dal pepe, attraversa tutto l'universo floreale per arrivare ai frutti rossi. Una specie di Gewürztraminer in rosso e assolutamente secco.

Un vino particolarissimo, DOCG da una decina d'anni e che abbiamo degustato in pochi esemplari (ma quelli sono) al Consorzio della Barbera d'Asti.

Una quindicina di campioni, soprattutto del 2018, che hanno evidenziato l'incredibile e indimenticabile gamma aromatica che lo caratterizza e lo rende praticamente unico (assieme al Lacrima di Morro d'Alba se vogliamo essere pignoli) nel panorama italiano.



panorama astigiano

Dal punto di vista gustativo non evidenzia una tannicità importante, non certo rafforzata da vinificazioni che cercano di prediligere, riuscendovi, la piacevolezza. Qualche produttore sta provando la strada dell'invecchiamento: questa scelta non ci trova molto d'accordo anche se dobbiamo ammettere che i campioni assaggiati del 2015 e 2013 ci sono piaciuti abbastanza. Quello che non capiamo è il perché si debba ricercare una nuova via al Ruché quando ancora la prima non è stata minimamente tracciata.

Infatti le bottiglie prodotte sono molto meno di un milione e forse sarebbe bene concentrarsi sul farlo conoscere (riconoscerlo è facilissimo) e soprattutto sullo studiare abbinamenti adatti, perché questo è forse il vero Tallone d'Achille del vino, in quanto la sua grande gamma aromatica tende molto a coprire mentre la mancanza di acidità (qualcuno ci aggiunge infatti un niente di barbera) non riesce a pulire bene la bocca da cibi a componente grassa. Più che alla cucina piemontese penserei a quella indiana o comunque a piatti molto speziati.

In definitiva il nostro "vino-Angelica" è senza dubbio un prodotto da provare e tra i nostri assaggi ne consigliamo alcuni che sicuramente vi rimarranno ben impressi in testa, forse anche più di un "rodomontesco" e possente Barolo.

CARLO MACCHI



Sono entrato nel campo (appena seminato) dell'enogastronomia nell'anno di grazia 1987. Ho collaborato con le più importanti guide e riviste italiane del settore e, visto che non c'è limite al peggio, anche con qualcuna estera. Faccio parte di quel gruppo di italiani che non si sente realizzato se non ha scritto qualche libro o non ha creato una nuova guida sui vini. Purtroppo sono andato oltre, essendo stato tra i creatori di una trasmissione televisiva sul vino e sul cibo divenuta sicuramente la causa del fallimento di una nota rete nazionale. Riconosco di capire molto poco di vino, per questo ho partecipato a corsi e master ai quattro angoli del mondo tra cui quello per Master of Wine, naturalmente senza riuscire a superarlo. Winesurf è, da più di dieci anni, l'ultima spiaggia: dopo c'è solo Master Chef.





30 gennaio 2020

LEGGI L'ARTICOLO DI COMMENTO



Etichette Degustate

13

Vini Top

3



Ruché di Castagnole Monferrato DOCG La Tradizione 2018 Montalbera **TOP**

★★★★★ 88

Produttore: **Montalbera**
 Tipo di Vite: **rosso**
 Annata: **2018**
 Denominazione: **Ruché di Castagnole Monferrato**



Ruché di Castagnole Monferrato DOCG Lacceto 2017 Montalbera **TOP**

★★★★★ 87

Produttore: **Montalbera**
 Tipo di Vite: **rosso**
 Annata: **2017**
 Denominazione: **Ruché di Castagnole Monferrato**



Ruché di Castagnole Monferrato DOCG Vigna del Parroco 2018 Ferraris **TOP**

★★★★★ 87

Produttore: **Ferraris**
 Tipo di Vite: **rosso**
 Annata: **2018**
 Denominazione: **Ruché di Castagnole Monferrato**



Ruché di Castagnole Monferrato DOCG 2018 Garrone Evasio & Figlio

★★★★★ 84

Produttore: **Garrone Evasio & Figlio**
 Tipo di Vite: **rosso**
 Annata: **2018**
 Denominazione: **Ruché di Castagnole Monferrato**

In Langa
 «Il Centro» a Priocca è da sempre un luogo simbolo dell'acucinadi Langa. Mada pochimesi accanto al ristorante aperto anche una nuova struttura, il relais di charme «Dimora Cordero»: è stato ricavato da una casa che sorge nel centro del paese



Il vino Labirra



• **Selo assaggi** nontelo dimentichi. È il suo intenso profumo floreale di rosa eviola a renderlo unico nel suo genere. Parliamo del Ruché, un vitigno autoctono, semi aromatico, uno dei più rari di quelle coltivati sulle colline del Monferrato. Un tempo veniva utilizzato come uva da tavola e, in qualche caso, per la preparazione di un vino dolce auso familiare. A farlo riscoprire è stata la determinazione ed il parroco di Castagnole Monferrato negli anni Settanta. Le sue origini sono incerte, come pure il suo nome. Lo studio del Dna, fatto realizzare dall'azienda Montalbera, lascia supporre una sua vera e propria originalità. Nel bicchiere «Lacento 2018», una selezione dall'inconfondibile patrimonio aromatico, si presenta morbido, sapore secco ed asciutto con un tannino setoso appena accennato. 14 euro per un abbotigliamento cheraconcia l'anima del Piemonte. (Piera Gentà)

• **La Helles Diablon** nasce a Trecate dall'azienda Crocedi Malto. L'amicizia, unpub, la passione per la birra e una vacanza in Belgio convinsero quattro ragazzi nel 2000 ad aprire un birrifico artigianale fra Piemonte e Lombardia. «Pocopi cinque gradi alcolici per questa etichetta abassa fermentazione che presenta ladiabolica aggiunta di malto affumicato e un pizzico di peperoncino — spiega il biere sommelier campionario del mondo alla World Champion 2015 Simon Mattia Riva —: all'olfatto il sorprendente aroma di peperone arrostitosi innesta su una classica base maltata». Attaccodolce «con ricordi di panificato seguito da una sottile vena affumicata di uniseciale lieve piccantezza che arriva a fine sorso». Il consiglio: perfetta conspeck, provolone, pasta e pizza al pomodoro. (s.d.c.)

Il ritordelle colazioni gourmet nel relais di charme di Priocca

Nella «Dimora Cordero» l'esperienza può durare anche un'ora e mezza

Intema «food» si è scritta ormai qualunquocosa. Bisognerebbe però parlare dei «figli dei ristoranti»: generazioni di bambini cresciuti da genitori senza mai tempo per loro perché in perenne rincorsa della comodità del cliente e ossessionati dalla perfezione. Quel ladello piatto è un'atle frenesie più diffuse che cecisiano in giro. Da quando poi i glielche hanno iniziato a urlare in televisione (senza che nessuno facesse notare che non solo sbraitare è maleducazione, machesi ti enespesso solo il risultato contrario), non c'è quasi più limite al «sadomasochismo» da fornello. Eppure, resta una grande passione. Ecco perché molti di quei bimbi abbandonati a dormire sul tavolo la sera, dimenticati la domenica mentre i compagni di scuola sene andavano a sciare col papà e il Natale era sempre quello degli altri, nonostantetutto hannoseguito leor medeigenitori.

Chi è



• **Giampiero Cordero**, 32 anni, diplomato all'ascuola enologica di Alba. Ha esperienze in cucina con Ferrane Albert Adrià a Barcellona, da ARZA Ka a San Sebastian, nelle Louis XV Alain Ducasse hotel di Parigi e Montecarlo

datartufoa Canale, il premio come migliore imprenditore dell'anno promosso dall'ente caregionale del Roero. Il premio consisteva nell'ultimo tartufo della stagione. Giampiero ha 32 anni e la prima volta che capì che avrebbe fatto questo mestiere si trovava a Barcellona a fare un stage da Ferran Adrià in mezzo a giovani di tutto il mondo: «Realizza che quei ragazzi erano lì a giocare e a tutto per poter, un giorno, forse aprire un loro ristorante. Mentre io, il mio, ce l'avevo già. Ho iniziato a sognare di tornare in patria».

«Il Centro» a Priocca è un luogo simbolo dell'acucinadi Langache Enrico Cordero, in sala, ed Elide Mollo in cucina, hanno traghettato da trattoria a ristorante stellato. È stato un progetto che ha coinvolto la famiglia intera, compresa la sorella di Giampiero che da diversi anni vive a New York dove fa il giornalista finanziaria, ma vuole un giorno tornare a casa. La figura di Cordero è stata proposta all'unanimità per la promozione del territorio.

rio. Infatti, oltre «Il Centro», dopo chimesi ha aperto una nuova struttura, il relais di charme «Dimora Cordero» ricavato da una casa che sorge nel cuore del paese a pochi metri dal ristorante. «Cisone voluti quasi 3 anni di lavoro per farla diventare come la immaginavo — racconta — un mix di antico e moderno con una spalla quintopiano interrato che è estate e preil soffitto di vetro e lascia clienti liberi di stare sotto il cielo». Gastronomicamente parlando, Giampiero ha sviluppato un'idea che differenzia l'offerta: le colazioni gourmet. «Sono partiti dalla mia esperienza personale. Detestavo essere una notte in albergo e ritrovarmi la mattina di fronte a un buffet di scarsa qualità che non soddisfava le mie esigenze».

Un ricco buffet
 Di routine ci sono 6 portate salate e 6 dolci, 4 tipi di pane, frutta, marmellate, focacce

L'esperienza in albergo è, spesso, la naturale conseguenza di quella fatta al ristorante. La sera prima non può permettersi di essere di livello minore». Alla «Dimora Cordero» il buffet non esiste: la prima colazione è cucinata e servita da una brigata capitanata dall'amma, come in un ristorante. Può durare anche un'ora e mezza. Di routine ci sono 6 portate salate e 6 dolci: dal salmone e prosciutto cotto affumicato al dorso, ai 4 tipi di pane, al croissant alle marmellate. E poi, la frutta tagliata al momento, le focacce, le torte e ovviamente un'ovacinate piace (con senza tartufo). Ec'è una chicca inaspettata: «Il nostro amico Teo Costaharecupera un'arazza storica piemontese di maialineri, la razza Cavour, e ha iniziato a produrre prosciutti eccezionali che superano di gran lunga anche i Pata Negra. Li affettiamo al coltello. Non si trovano in giro e ha accettato di darli a noi dopo infinite suppliche».

Francesca Angeleri
 © RIPRODUZIONE RISERVATA

S. Bernardo
 OGNI GOCCIA CONTA

QUALITÀ DAL 1926

PH NEUTRO

1,4 mg/l NITRATI

34,5 mg/l RESIDUO FISSO

0,8 mg/l SODIO

DESIGN BY GIUGIARO

105 GOCCHE 75cl

71 GOCCHE 33cl

105 GOCCHE LITRO 1l

RASSEGNA STAMPA

GENNAIO 2020



Società Agricola Montalbera s.r.l.
Sede: Reg. Montalbera 1 - 14030 Castagnole Monferrato (AT)
Iscrizione REA AT - 58995
C.F. e P.IVA 00633260054
Capitale Sociale 10.000 € i.v.

Uffici Commerciali presso Morando S.p.A
Via Chieri,61 - 10020 Andezeno (TO)
Office phone +39 011 9433311 - Fax +39 011 9434289



RASSEGNA STAMPA

FEBBRAIO 2020



Carnevale in tavola



MARTEDÌ 25 FEBBRAIO 2020 - dalle 20:00 CARNEVALE IN TAVOLA Una serata all'insegna della convivialità piemontese, una successione di abbinamenti calice e piatto. La cena prevede: Aperitivo Cocchi Brut Piemonte DOC con finger food Crudo di Cuneo Mini-giardiniera Crostini con Lardo di Moncalieri Crema di ceci e tocchetti di pancetta ~ Salsiccia tipo Bra, vitello tonnato e insalata russa Antipasto abbinato ad un calice di Roero Arneis DOCG Serra Lupini di Angelo Negro ~ Ravioli Gianduja, sfoglia al cioccolato con ripieno di ricotta e scorzette di limone, abbinati ad un calice di Ruché di Castagnole Monferrato DOCG Laccetto di **Montalbera** ~ Chiacchiere con un calice di Bigarò di Elio Perrone (Uve Brachetto e Moscato al 50 %) 30 euro a persona, prenotazione obbligatoria, posti limitati. In caso di intolleranze o richieste particolari, vi invitiamo a segnalarcelo al momento della prenotazione, per proporvi un'alternativa. ~~~~~ Per info e prenotazioni: tel. 011 7793536- 340 4831605 - enoteca@buosi.com Via Angrogna, 16 - Torino, parcheggio clienti in Via Rey, 5



FRANCO MORANDO L'imprenditore della casa vinicola "Montalbera"
 "Dobbiamo fare davvero squadra su un territorio con grandi potenzialità"

“Il Ruchè bandiera di un Monferrato che deve crescere”

INTERVISTA

È appena tornato dal Salone del vino di Parigi. Ma Franco Morando, giovane imprenditore e ambasciatore dell'azienda di famiglia, la «Montalbera», leader nella produzione di Ruchè, è ormai abituato ai lunghi tour dedicati alla promozione e alla commercializzazione dei suoi (grandi) vini. E il Ruchè resta la «punta di lancia», il core business aziendale.

Morando, siete i maggiori produttori di questo vino: oltre un terzo del milione di bottiglie di Ruchè viene dalle vostre cantine. Una scommessa che si è rivelata vincente partendo da un vitigno che fino a 40 anni fa sembrava quasi estinto. Non è stato un azzardo?

«Poteva esserlo, quando mio nonno Enrico Riccardo, nel 1979, incontrò a Castagnole l'allora parroco, don Giacomo Cauda e il sindaco Lidia Bianco. Assaggiò il Ruchè e fu un colpo di fulmine. Decise di investire sull'azienda a Castagnole. Prima pochi etta-

ri, poi una crescita costante». **Suo nonno fondatore di quel colosso dei mangimi**

che porta alto il nome di famiglia nel mondo...

«Noi siamo originari di Neive con una cascina a Castiglione Tinella, nel cuore del Moscato. Mio nonno era uno stretto collaboratore di Michele Ferrero: faceva il broker e a metà Anni '50 a Marsiglia acquistò due scatolette di carne per cani e gatti. Dopo averne studiato il contenuto ed aver cominciato tutta la trafila per avviare una produzione analoga in Italia, fu l'apripista di un mercato allora del tutto nuovo nel nostro Paese».

«Morando Mangimi»: un marchio diventato famoso tra l'altro per quei cappellini colorati usati anche dai bimbi di estrazione contadina, in Langa e Monferrato. Una sorta di sponsorizzazione ante litteram...

«Proprio quelli e mi fa piacere che anche questo venga scambiato come il simbolo di un marchio che dura nel tempo...».

Ma dai mangini al Ruchè il passo non è breve...

«È vero, ma da noi, in famiglia e in azienda spesso prevalgono non solo le ragioni del business ma quelle del cuore. E questa è stata la ragione che ci ha fatti arrivare a Castagnole».

Con voi e gli altri produttori il Ruchè è diventato un «brand», una firma di un vino conosciuto in mezz'Italia e ormai sempre più apprezzato e richiesto anche all'estero...

«Stiamo migliorando è vero, ma il Monferrato (parlo di strutture, mentalità, modo di porsi) deve ancora crescere sotto questo profilo...».

Voi siete langhetti di origine. Che differenze ci sono tra i due territori?

«In Langa tutti lavorano nella stessa direzione, ogni 50 metri c'è un ristorante, un bed&breakfast, una locanda. Qui nel Monferrato diciamo che c'è ancora da fare. Per fortuna il Consorzio di tutela guidato da Filippo Mobrìci è da tempo sintonizzato sulla linea di quel famoso concetto di fare squadra che dovrebbe guidarci e aiutarci a migliorare la nostra offerta...».



E l'Associazione produttori? Che cosa chiedete a chi la dirige?

«Di saper restare uniti. Di essere capaci. E, soprattutto, trasparenti nel modo di essere e di porsi. Solo così potremo far grande, ancora più grande il Ruchè. Un vino che non ha uguali». —



1. Il gruppo dei produttori di Ruchè. 2. Franco Morando (Montalbera: azienda leader nella produzione di Ruchè)

Con la nostra azienda abbiamo investito moltissimo su questo vino e sul Monferrato

—
Noi produttori dobbiamo essere uniti, capaci e trasparenti. Una grande sfida per tutti



Un nuovo successo per Barolo, Barbaresco, Roero a Milano



49 cantine presenti in sala, un pubblico importante suddiviso fra professionisti del settore ed enoappassionati.

Un evento che Go Wine ripropone a Milano da oltre 15 anni, sempre in febbraio, e che si è arricchito nel tempo della presenza dei nebbioli del Roero, a fianco del Barolo e del Barbaresco.

Il vitigno nebbiolo come assoluto protagonista, attraverso gli assaggi delle nuove annate (Barolo 2016 e Barbaresco 2017 in primis), ma anche valorizzando annate anteriori e altre etichette proposte dalle singole aziende.

Uomini e donne del vino in sala a raccontare le loro bottiglie e il loro lavoro; una sorta di concerto di profumi e gusti che ha nei tratti del nebbiolo il filo conduttore.

Un richiamo che avvicina gli operatori del settore del milanese, dalla ristorazione, all' enoteche, all' articolato settore della comunicazione e che registra nella seconda parte un pubblico di enoappassionati sempre attento e qualificato. Raccogliendo appunti di degustazione e poi programmando l' itinerario verso le cantine, raggiungibili in poco tempo.



Si confermano i riscontri positivi sull'annata 2016 per il Barolo, e richiamando i due importanti eventi che il Consorzio di Tutela ha promosso nelle prime settimane dell'anno: Grandi Langhe ad Alba e lo straordinario evento di New York.

Molte cantine hanno presentato mini-verticali tratte dalla stessa o da differenti menzioni geografiche; in degustazione anche alcune apprezzate Riserve.

Nel corso dell'evento Go Wine ha assegnato uno speciale riconoscimento agli Amici dei Grandi Rossi di Langa e Roero. Nella ottava edizione del premio la scelta è caduta su importanti volti della ristorazione milanese di eccellenza, che si sono imposti all'attenzione nell'ultimo periodo: si tratta del Ristorante Terrazza Gallia, con l'intervento in sala del sommelier Paolo Porfidio e del Ristorante L'Alchimia, con il titolare Alberto Tasinato e il sommelier Ilario Perrot.

Il momento della premiazione è stato anche piacevole sipario per confermare il grande momento di qualità della ristorazione milanese, con una presenza importante di ristoranti di eccellenza, molti con una storia recente, frutto di nuovi investimenti in città.



L'associazione Go Wine archivia così un'altra edizione positiva dell'evento: fra le cantine partecipanti da segnalare anche alcune new entry, come Burzi e San Biagio di La Morra, Il Bricco di Treiso, Poderi Moretti di Monteu Roero e marchi per la prima volta con Go Wine a questo evento come Malvirà, Ascheri e Poderi Colla.

Elenco delle cantine protagoniste dell'evento:

ABRIGO GIOVANNI – Diano d’Alba
ADRIANO MARCO & VITTORIO – Alba
ALARIO CLAUDIO – Diano d’Alba
ASCHERI – Bra
BEL COLLE – Verduno
BOASSO FRANCO – Serralunga d’Alba
BOGLIETTI ENZO – La Morra
BOLMIDA SILVANO – Monforte d’Alba
BRIC CASTELVEJ – Canale
BRIC CENCIURIO – Barolo
BRICCO MAIOLICA – Diano d’Alba
BUSSIA SOPRANA – Monforte d’Alba
BURZI ALBERTO – La Morra
CANTINA DEL NEBBIOLO – Vezza d’Alba
CASCINA ALBERTA – Treiso
CASCINA CHICCO – Canale
CASCINA SARIA – Neive
DABBENE DANIELE – Santa Vittoria
DOSIO VIGNETI – La Morra
FRANCESCO RINALDI & FIGLI – Barolo
GRASSO F.LLI – Treiso
IL BRICCO – Treiso
L’ASTEMIA PENTITA – Barolo
LANO GIANLUIGI – Alba
LE STRETTE – Novello
LUZI DONADEI – Clavesana
MALVIRA’ – Canale
MONCHIERO F.LLI – Castiglione Falletto
MONTALBERA – Castagnole Monferrato
MORRA DIEGO – Verduno
NADA GIUSEPPE – Treiso
NEGRO ANGELO E FIGLI – Monteu Roero
PALLADINO – Serralunga d’Alba
PIAZZO COMM. ARMANDO – Alba
PODERI GIANNI GAGLIARDO – La Morra
PODERI COLLA – Alba
PODERI MORETTI – Monteu Roero
PONCHIONE MAURIZIO – Govone
PORRO GUIDO – Serralunga
PRUNOTTO – Alba
REVELLO CARLO & FIGLI – La Morra
SAN BIAGIO – La Morra
SORDO GIOVANNI – Castiglione Falletto
TENUTA SAN MAURO – Castagnole delle Lanze
VAJRA G.D. – Barolo
VEGLIO MAURO – La Morra
VIETTI – Castiglione Falletto
VOERZIO MARTINI – La Morra
Con la ANTICA DISTILLERIA SIBONA – Piobesi d’Alba



DAL MONDO

IL MIO EXPORT

Marco Griglio - Montalbera

1 Qual è la percentuale di export sul totale aziendale?

La percentuale di export è 40% sul fatturato totale. In totale siamo presenti in 35 Paesi nel mondo, in particolare Svizzera, Germania, Danimarca, Svezia, Gran Bretagna, Usa e Giappone. Ogni anno aumentiamo la nostra presenza su nuovi mercati, nel 2020 inizieremo a lavorare con il Brasile e con la Russia.

2 Dove si vende meglio e dove peggio e perché?

La Svizzera è un ottimo mercato per i vini piemontesi. I consumatori svizzeri frequentemente visitano la nostra regione durante i week-end e conoscono bene i vini ed i produttori. Inoltre, hanno un potere d'acquisto più elevato, e quindi tendono ad acquistare i vini di fascia più alta e di qualità. La Germania, al contrario, sta diventando sempre più competitiva, i consumatori hanno gusti più semplici e standardizzati, ed è difficile non farsi trascinare nelle guerre dei prezzi al ribasso.

3 Come va con la burocrazia?

La nuova normativa che richiede ai produttori di fornire le prove di avvenuta esportazione sicuramente aggraverà ancora di più il carico burocratico. Anche i contributi Ocm, che dovrebbero agevolare le imprese, sono spesso macchinosi sia nell'erogazione sia nella modulistica e nelle norme.

4 Come promuoverete il vostro vino nei mercati internazionali?

Le grandi fiere stanno perdendo un po' il loro appeal: sono costose, caotiche, dispersive. Sono meglio i piccoli eventi, dove si riesce ad avere un contatto personale e privilegiato con l'interlocutore. Sono utili anche i wine tasting tour organizzati dai critici enologici più noti (sia italiani sia internazionali): tendono ad attirare un pubblico selezionato, attento, preparato.

5 Ci racconti un aneddoto legato alle sue esperienze all'estero.

La pazienza e la perseveranza premiano sempre, soprattutto su mercati come quelli asiatici dove i tempi decisionali sono molto dilatati. Qualche anno fa volevo lavorare con un partner giapponese di cui avevo sentito parlare bene. Prima l'ho incontrato ad una fiera in Asia. Successivamente, sapendo che sarebbe venuto al Prowein, gli ho chiesto un appuntamento. Ci siamo incontrati e i vini gli sono piaciuti, ma non era ancora convinto. Allora gli ho pagato il biglietto aereo dalla Germania all'Italia e l'ho portato a visitare la cantina. Poi ci siamo incontrati nuovamente al Vinitaly. Quando è rientrato in Giappone mi ha scritto che per prendere una decisione doveva coinvolgere anche i suoi manager. Qualche mese dopo i suoi due manager sono venuti in Italia: sono andato a prenderli in auto, li ho portati in cantina, li ho riaccompagnati all'aeroporto. Ma ancora non si erano decisi. Allora sono andato io in Giappone, portando con me una campionatura. Per due giorni ho girato Tokyo con il loro sales manager facendo assaggiare i vini ai loro clienti più importanti. Solo quando hanno visto che effettivamente i vini suscitavano riscontro e interesse, allora si sono convinti e abbiamo iniziato a lavorare insieme. Dal primo incontro al primo ordine sono passati 12 mesi!



✦ Montalbera | Castagnole Monferrato | Asti | www.montalbera.it

NEL PROSSIMO NUMERO
 CANTINE VOLPI



BAROLO, BARBARESCO e ROERO



Giovedì, 20 febbraio 2020

Hotel MICHELANGELO – MILANO, Piazza Luigi di Savoia 6

Barolo, Barbaresco e Roero si presentano a Milano giovedì 20 febbraio, rinnovando un appuntamento di grande successo che dedica speciali attenzioni alle nuove annate del Barolo, del Barbaresco e del Roero.

Si tratta di una occasione unica per approfondire e per degustare! Per conoscere, attraverso la degustazione ed il dialogo, il profilo delle cantine presenti all'evento con la loro storia, i loro terroir, i piccoli segreti legati a vini che arrivano sulle tavole dopo un percorso di anni e di affinamento.

In degustazione anche grandi annate! Non saranno protagoniste solo le ultime annate in commercio. Alcune cantine presenteranno anche selezioni di annate anteriori: nel particolare contesto della serata si potrà così esaltare il valore di grandi vini che hanno nella longevità uno dei punti di forza.

Come ogni febbraio a Milano, ormai da parecchi anni, l'evento è impreziosito dal profilo delle aziende partecipanti, in coerenza con il mix che caratterizza l'enologia di Langa e Roero fra cantine storiche, vigneron pluripremiati, realtà che si stanno gradualmente consolidando.

Ecco l'elenco di cantine che partecipano al banco d'assaggio

Abrigo Giovanni – Diano d'Alba; Adriano Marco e Vittorio – Alba;
Alario Claudio - Diano d'Alba; Ascheri Giacomo – Bra; Bel Colle – Verduno; Boasso Franco – Serralunga d'Alba; Boglietti Enzo - La Morra; Bolmida Silvano - Monforte d'Alba; Bric Castelvej – Canale; Bric Cenciurio – Barolo; Bricco Maiolica – Diano d'Alba; Burzi Alberto – La Morra; Bussia Soprana - Monforte d'Alba; Cantina del Nebbiolo – Vezza d'Alba; Cascina Alberta – Treiso; Cascina Chicco – Canale; Cascina Saria – Neive; Dabbene Daniele – Santa Vittoria d'Alba; Dosio Vigneti – La Morra; Francesco Rinaldi e Figli – Barolo; Grasso Fratelli – Treiso; Il Bricco – Treiso; L'Astemia Pentita – Barolo; Lano Gianluigi – Alba; Le Strette – Novello; Luzzi Donadei – Clavesana; Malvirà – Canale; Monchiero – Castiglione Falletto; **Montalbera** – Castagnole Monferrato; Morra Diego – Verduno; Nada Giuseppe – Treiso; Negro Angelo & Figli - Monteu Roero; Palladino – Serralunga d'Alba; Piazza Comm. Armando – Alba; Poderi Colla – Alba; Poderi Gianni Gagliardo - La Morra; Poderi Moretti – Monteu Roero; Ponchione Maurizio - Govone; Prunotto – Alba;

Carlo Revello – La Morra; San Biagio – La Morra; Sordo Giovanni - Castiglione Falletto; Tenuta San Mauro – Castagnole Lanze; G. D. Vajra – Barolo; Mauro Veglio – La Morra; Vietti – Castiglione Falletto; Voerzio Martini – La Morra.

Conclude la degustazione: Antica Distilleria Sibona - Piobesi d'Alba

Il programma dell'evento

Orari del banco d'assaggio

- 14.30-18.15: Degustazione riservata ad un pubblico di operatori del settore ristorazione/enoteche.

- 18.15: Intervento di saluto, consegna riconoscimenti "Premio Amici dei Grandi Rossi di Langa e Roero".

- 18.45 - 22.00: Degustazione aperta al pubblico di enoappassionati.

Modalità di partecipazione al banco d'assaggio

Costo della degustazione ai banchi d'assaggio è di € 23,00.

Riduzioni: € 15,00 Soci Go Wine; € 20,00 associazioni di settore.

L'ingresso sarà gratuito per coloro che decideranno di associarsi a Go Wine direttamente al banco accreditato della serata (benefit non valido per i soci familiari). L'iscrizione sarà valevole fino al 31 dicembre 2020.

E' attiva la prevendita con alcuni benefit:

riduzione di euro 2, zero coda all'ingresso,

certezza di partecipare all'evento in caso di sold out.

Per info: scrivere a stampa.eventi@gowinet.it



Barolo, Barbaresco e Roero



si presentano a Milano giovedì 20 febbraio, rinnovando un appuntamento di grande successo che dedica speciali attenzioni alle nuove annate del Barolo, del Barbaresco e del Roero.

Si tratta di una occasione unica per approfondire e per degustare! Per conoscere, attraverso la degustazione ed il dialogo, il profilo delle cantine presenti all'evento con la loro storia, i loro terroir, i piccoli segreti legati a vini che arrivano sulle tavole dopo un percorso di anni e di affinamento.

In degustazione anche grandi annate! Non saranno protagoniste solo le ultime annate in commercio. Alcune cantine presenteranno anche selezioni di annate anteriori: nel particolare contesto della serata si potrà così esaltare il valore di grandi vini che hanno nella longevità uno dei punti di forza.

Come ogni febbraio a Milano, ormai da parecchi anni, l'evento è impreziosito dal profilo delle aziende partecipanti, in coerenza con il mix che caratterizza l'enologia di Langa e Roero fra cantine storiche, vigneron pluripremiati, realtà che si stanno gradualmente consolidando.

Ecco l'elenco di cantine che partecipano al banco d'assaggio

Abrigo Giovanni – Diano d'Alba; Adriano Marco e Vittorio – Alba;
Alario Claudio – Diano d'Alba; Ascheri Giacomo – Bra;
Bel Colle – Verduno; Boasso Franco – Serralunga d'Alba;
Boglietti Enzo – La Morra; Bolmida Silvano – Monforte d'Alba;
Bric Castelvej – Canale; Bric Cenciurio – Barolo;
Bricco Maiolica – Diano d'Alba; Burzi Alberto – La Morra;
Bussia Soprana – Monforte d'Alba; Cantina del Nebbiolo – Vezza d'Alba;
Cascina Alberta – Treiso; Cascina Chicco – Canale;
Cascina Saria – Neive; Dabbene Daniele – Santa Vittoria d'Alba;
Dosio Vigneti – La Morra; Francesco Rinaldi e Figli – Barolo;
Grasso Fratelli – Treiso; Il Bricco – Treiso; L'Astemia Pentita – Barolo;
Lano Gianluigi – Alba; Le Strette – Novello;
Luzi Donadei – Clavesana; Malvirà – Canale;
Monchiero – Castiglione Falletto; **Montalbera** – Castagnole Monferrato;
Morra Diego – Verduno; Nada Giuseppe – Treiso;
Negro Angelo & Figli – Monforte Roero; Palladino – Serralunga d'Alba;
Piazza Comm. Armando – Alba; Poderi Colla – Alba;

Poderi Gianni Gagliardo – La Morra; Poderi Moretti – Monteu Roero;
Ponchione Maurizio – Govone; Prunotto – Alba;
Carlo Revello – La Morra; San Biagio – La Morra;
Sordo Giovanni – Castiglione Falletto; Tenuta San Mauro – Castagnole Lanze;
G. D. Vajra – Barolo; Mauro Veglio – La Morra;
Vietti – Castiglione Falletto; Voerzio Martini – La Morra.

Conclude la degustazione: Antica Distilleria Sibona – Piobesi d’Alba

Il programma dell’evento

Orari del banco d’assaggio

– 14.30-18.15: Degustazione riservata ad un pubblico di operatori del settore ristorazione/enoteche.

– 18.15: Intervento di saluto, consegna riconoscimenti “Premio Amici dei Grandi Rossi di Langa e Roero”.

– 18.45 – 22.00: Degustazione aperta al pubblico di enoappassionati.

Modalità di partecipazione al banco d’assaggio

Costo della degustazione ai banchi d’assaggio è di € 23,00.

Riduzioni: € 15,00 Soci Go Wine; € 20,00 associazioni di settore.

L’ingresso sarà gratuito per coloro che decideranno di associarsi a Go Wine direttamente al banco accreditato della serata (benefit non valido per i soci familiari). L’iscrizione sarà valevole fino al 31 dicembre 2020.

E’ attiva la prevendita con alcuni benefit:

riduzione di euro 2, zero coda all’ingresso,

certezza di partecipare all’evento in caso di sold out.

Per info: scrivere a stampa.eventi@gowinet.it



BAROLO, BARBARESCO e ROERO

BAROLO, BARBARESCO e ROERO Giovedì, 20 febbraio 2020 Hotel MICHELANGELO – MILANO, Piazza Luigi di Savoia 6

Barolo, Barbaresco e Roero si presentano a Milano giovedì 20 febbraio, rinnovando un appuntamento di grande successo che dedica speciali attenzioni alle nuove annate del Barolo, del Barbaresco e del Roero.

Si tratta di una occasione unica per approfondire e per degustare! Per conoscere, attraverso la degustazione ed il dialogo, il profilo delle cantine presenti all'evento con la loro storia, i loro terroir, i piccoli segreti legati a vini che arrivano sulle tavole dopo un percorso di anni e di affinamento.

In degustazione anche grandi annate! Non saranno protagoniste solo le ultime annate in commercio. Alcune cantine presenteranno anche selezioni di annate anteriori: nel particolare contesto della serata si potrà così esaltare il valore di grandi vini che hanno nella longevità uno dei punti di forza.

Come ogni febbraio a Milano, ormai da parecchi anni, l'evento è impreziosito dal profilo delle aziende partecipanti, in coerenza con il mix che caratterizza l'enologia di Langa e Roero fra cantine storiche, vigneron pluripremiati, realtà che si stanno gradualmente consolidando.

Ecco un primo elenco di cantine che partecipano al banco d'assaggio

Abrigo Giovanni – Diano d'Alba; Adriano Marco e Vittorio – Alba;

Alario Claudio - Diano d'Alba; Ascheri Giacomo – Bra;

Bel Colle - Verduno - Boasso Franco – Serralunga d'Alba;

Boglietti Enzo - La Morra; Bolmida Silvano - Monforte d'Alba;

Bric Castelvej – Canale; Bric Cenciurio – Barolo;

Bricco Maiolica – Diano d'Alba; Burzi Alberto – La Morra;

Bussia Soprana - Monforte d'Alba; Cantina del Nebbiolo – Vezza d'Alba;

Cascina Alberta – Treiso; Cascina Chicco – Canale;

Cascina Saria – Neive; Dabbene Daniele – Santa Vittoria d'Alba;

Dosio Vigneti – La Morra; Francesco Rinaldi e Figli – Barolo;

Grasso F.lli - Treiso; Il Bricco – Treiso;

L'Astemia Pentita – Barolo; Lano Gianluigi – Alba;

Le Strette – Novello; Luzi Donadei – Clavesana;

Malvirà – Canale; Monchiero – Castiglione Falletto;

Montalbera – Castagnole Monferrato; Morra Diego – Verduno;

Nada Giuseppe – Treiso; Negro Angelo & Figli - Monteu Roero;

Palladino – Serralunga d'Alba; Piazza Comm. Armando – Alba;

Poderi Colla - Alba; Poderi Gianni Gagliardo - La Morra;

Poderi Moretti – Monteu Roero; Ponchione Maurizio - Govone;

Prunotto – Alba; Carlo Revello – La Morra; San Biagio – La Morra;

Sordo Giovanni - Castiglione Falletto; Tenuta San Mauro – Castagnole Lanze;

G. D. Vajra – Barolo; Mauro Veglio – La Morra;

Vietti – Castiglione Falletto - Voerzio Martini – La Morra.

Conclude la degustazione: Antica Distilleria Sibona - Piobesi d'Alba





20 febbraio a Milano: Barolo/Barbaresco/Roero

BAROLO, BARBARESCO e ROERO

Giovedì, 20 febbraio 2020

Hotel MICHELANGELO – MILANO, Piazza Luigi di Savoia 6

Barolo, Barbaresco e Roero si presentano a Milano giovedì 20 febbraio, rinnovando un appuntamento di grande successo che dedica speciali attenzioni alle nuove annate del Barolo, del Barbaresco e del Roero.

Si tratta di una occasione unica per approfondire e per degustare! Per conoscere, attraverso la degustazione ed il dialogo, il profilo delle cantine presenti all'evento con la loro storia, i loro terroir, i piccoli segreti legati a vini che arrivano sulle tavole dopo un percorso di anni e di affinamento.

In degustazione anche grandi annate! Non saranno protagoniste solo le ultime annate in commercio. Alcune cantine presenteranno anche selezioni di annate anteriori: nel particolare contesto della serata si potrà così esaltare il valore di grandi vini che hanno nella longevità uno dei punti di forza.

Come ogni febbraio a Milano, ormai da parecchi anni, l'evento è impreziosito dal profilo delle aziende partecipanti, in coerenza con il mix che caratterizza l'enologia di Langa e Roero fra cantine storiche, vigneron pluripremiati, realtà che si stanno gradualmente consolidando.

Ecco un primo elenco di cantine che partecipano al banco d'assaggio

Abrigo Giovanni – Diano d'Alba; Adriano Marco e Vittorio – Alba;
Alario Claudio – Diano d'Alba; Ascheri Giacomo – Bra;
Bel Colle – Verduno – Boasso Franco – Serralunga d'Alba;
Boglietti Enzo – La Morra; Bolmida Silvano – Monforte d'Alba;
Bric Castelvej – Canale; Bric Cenciurio – Barolo;
Bricco Maiolica – Diano d'Alba; Burzi Alberto – La Morra;
Bussia Soprana – Monforte d'Alba; Cantina del Nebbiolo – Vezza d'Alba;
Cascina Alberta – Treiso; Cascina Chicco – Canale;
Cascina Saria – Neive; Dabbene Daniele – Santa Vittoria d'Alba;
Dosio Vigneti – La Morra; Francesco Rinaldi e Figli – Barolo;
Grasso F.lli – Treiso; Il Bricco – Treiso;
L'Astemia Pentita – Barolo; Lano Gianluigi – Alba;
Le Strette – Novello; Luzi Donadei – Clavesana;
Malvirà – Canale; Monchiero – Castiglione Falletto;
Montalbera – Castagnole Monferrato; Morra Diego – Verduno;
Nada Giuseppe – Treiso; Negro Angelo & Figli – Monteu Roero;
Palladino – Serralunga d'Alba; Piazza Comm. Armando – Alba;
Poderi Colla – Alba; Poderi Gianni Gagliardo – La Morra;
Poderi Moretti – Monteu Roero; Ponchione Maurizio – Govone;
Prunotto – Alba; Carlo Revello – La Morra; San Biagio – La Morra;
Sordo Giovanni – Castiglione Falletto; Tenuta San Mauro – Castagnole Lanze;
G. D. Vajra – Barolo; Mauro Veglio – La Morra;
Vietti – Castiglione Falletto – Voerzio Martini – La Morra.

Conclude la degustazione: Antica Distilleria Sibona – Piobesi d'Alba

Seguirà nei prossimi giorni un nuovo elenco aggiornato

Il programma dell'evento

Orari del banco d'assaggio

- **14.30-18.15:** Degustazione riservata ad un pubblico di operatori del settore ristorazione/enoteche.
- **18.15:** Intervento di saluto, consegna riconoscimenti “Premio Amici dei Grandi Rossi di Langa e Roero”.
- **18.45 – 22.00:** Degustazione aperta al pubblico di enoappassionati.

Modalità di partecipazione al banco d’assaggio

Costo della degustazione ai banchi d’assaggio è di € 23,00.

Riduzioni: € 15,00 Soci Go Wine; € 20,00 associazioni di settore.

L’ingresso sarà gratuito per coloro che decideranno di associarsi a Go Wine direttamente al banco accreditato della serata (benefit non valido per i soci familiari). L’iscrizione sarà valevole fino al 31 dicembre 2020.

**E’ attiva la prevendita con alcuni benefit:
riduzione di euro 2, zero coda all’ingresso,
certezza di partecipare all’evento in caso di sold out.**

Per info: scrivere a stampa.eventi@gowinet.it

ATTENZIONE: Per una migliore accoglienza è consigliabile confermare la presenza alla serata ed il numero degli eventuali accompagnatori all’Associazione Go Wine, telefonando al n°0173/364631 oppure inviando un fax al n°0173/361147 o una e-mail a stampa.eventi@gowinet.it entro le ore 18 di mercoledì 19 febbraio 2020.

PER I GIORNALISTI: l’ingresso gratuito è confermato esclusivamente se seguito da una mail di riscontro da parte di Go Wine alla Vostra richiesta di accredito accompagnata nel possibile da un link di notizia dell’evento. In caso contrario non sarà possibile usufruire dell’omaggio ma sarà applicato il costo della degustazione riservato ai nostri associati (come per i vostri accompagnatori), ad esclusione di chi presenterà l’invito gratuito messo a disposizione dalle aziende presenti in sala.

PER OPERATORI DI SETTORE HORECA: l’ingresso gratuito è confermato esclusivamente se seguito da una mail di riscontro da parte di Go Wine alla Vostra richiesta di accredito. In caso contrario non sarà possibile usufruire dell’omaggio ma sarà applicato il costo della degustazione riservato ai nostri associati, ad esclusione di chi presenterà l’invito gratuito messo a disposizione dalle aziende presenti in sala.



ENOLOGIA

FRANCO BINELLO

Omaggio al Ruchè con Violato, Mobrìci e i produttori

P. 43



DEGUSTAZIONE-EVENTO ALL'ENOTECA "LA BUTA" DI ASTI CON UNA DECINA DI PRODUTTORI

Il Ruchè ora vale un milione (di bottiglie)

Mobrìci: "Con la Barbera e il Nizza bandiera di un territorio". Ferraris: "Un vino che fa sempre più tendenza"

FRANCO BINELLO
 ASTI

Chissà che cosa direbbe adesso un grande giornalista e scrittore (anche di vino) come Mario Soldati, che nel 1976 (appunti raccolti dal sommelier astigiano Ais Giancarlo Nebiolo) descriveva il Rukè (stranamente con la k) come «profumatissimo, scurissimo, denso, duro, potente, non dolce ma neanche secco». E chiosava, assai poco profeticamente: «Sbagliero', ma il Rukè (sempre con la k) mi è antipatico: tutto uno scalino».

Come dire: anche i grandi possono sbagliare, non solo nell'indicare il nome di un vino.

Perché il Ruchè (correttamente con la ch, di etimologia in certa: uno dei produttori storici, Franco Cavallero di «Cantine Sant'Agata» a Portacomaro, dice che derivi da San Roc-

co o dalle "rocche", a indicare la sua preferenza per le sommità collinari») di strada ne ha fatta e anche tanta nelle preferenze dei consumatori.

Coltivato in sette Comuni (Castagnole Monferrato è il capofila: poi ci sono Portacomaro, Montemagno, Scurzolengo, Grana, Viarigi, Refranco-re) sta arrivando tra l'altro a toccare la faticosa quota di un milione di bottiglie.

Un evento celebrato nella prima vera, maxi degustazione collettiva astigiana, organizzata all'enoteca «La Buta» dal titolare Bruno Violato, delegato Fis (Federazione italiana sommelier) oltrechè presidente dell'Associazione ristoratori e albergatori astigiani. «Sempre più clienti ci chiedono di assaggiare il Ruchè e noi vogliamo dar loro il meglio di questo incredibile vino» ha ribadito Violato. «Siamo abituati a portare il Ruchè in giro per l'Italia

e il mondo - ha raccontato il presidente dell'Associazione produttori Luca Ferraris - ma è la prima volta che Asti ci ospita in questo modo e ne siamo onorati. Finalmente possiamo dire siamo profeti in patria, con un vino che fa sempre più ten-

denza». E Filippo Mobrìci, presidente del Consorzio di tutela ha salutato i produttori con un auspicio: «Spero che presto il Consorzio che rappresenta e che porta in primis il nome della Barbera e dei vini del Monferrato, possa fregiarsi anche della dicitura di Nizza e Ruchè che sono, appunto, alcune delle eccellenze nell'eccellenza. Stiamo facendo un grande sforzo per valorizzare i vitigni autoctoni ma i risultati ci stanno dando ragione. E il Ruchè ne è la magnifica conferma».

Una degustazione, quella a «La Buta» a cui ha partecipato un folto gruppo di laureandi



del corso di Laurea magistrale in scienze viticole ed enologiche ad Asti e che riunisce studenti da tutta Italia.

Tutti interessatissimi al fenomeno Ruchè e pronti a porre domande sulle tecniche di coltivazione, lavorazione, vinificazione e commercializzazione.

A rispondere ai quesiti e, ovviamente, a far degustare prodotti straordinari, una decina di produttori: alcuni storici, come la Cantina di Castagnole Monferrato (con l'enologo Mario Redoglia) o la «Bersano» di Nizza (Roberto Morosinotto, l'enologo) mitica «griffe» della Barbera e del vino astigiano in Italia e nel mondo. Non poteva mancare naturalmente «Montalbera» (l'azienda che da sola produce e commercializza oltre un terzo dell'intera produzione di Ruchè): un marchio (rappresentato da Vincenzo Servello e Claudio Berruti) che da solo fa da traino a questo specialissimo «comparto». Con loro altri vigneron affermati: oltre a Ferraris e allo stesso Cavallero di «Sant'Agata», Alberto Ravetti (Tenuta Montemagnò), Roberto Rossi (Caldera di Portacomaro Stazione), Tommaso Bosco, Dante Garrone (Grana), Daniela e Livio Amelio (Grana) e Andrea Scassa (Goggiano), origini portacomaresi e azienda a Refrancore. —



1. Il gruppo di produttori di Ruchè con Bruno Violato e Filippo Mobrìci. 2. Gli studenti del corso di laurea Magistrale in Scienze viticole ed enologiche. 3. Uno scorcio del tavolo dei produttori riuniti all'Enoteca "La Buta": in primo piano Luca Ferraris, presidente dell'Associazione dei produttori di Ruchè





Montalbera porta '120+1 a Parigi

Le nuove bollicine piemontesi al Wine Paris 2020

(ANSA) - TORINO, 10 FEB - Dal Monferrato a Parigi, attraversando terre di vigneti nobili e cantine prestigiose, la Borgogna e la regione dello Champagne. L'azienda agricola **Montalbera** ha portato in Francia i suoi prodotti di punta, il Ruchè Laccento e il 120+1, la bollicina a metodo classico piemontese, ultima 'scommessa' della cantina. Prima tappa alla scoperta della Borgogna con la visita ufficiale alla Maison Louis Jadot, a Beaune, poi nella terra dello champagne, da Epernay ad Ay: visita alla Cité du Champagne-Ay-Champagne e degustazione alla Maison Giraud. "Dopo aver assaggiato l'eccezionale champagne di Giraud - racconta Franco Morando, direttore generale di **Montalbera** - abbiamo fatto degustare la nostra bollicina 120+1, ricevendo grandi apprezzamenti". Da lunedì 10 a mercoledì 12 febbraio oltre al Ruchè Laccento viene presentato in anteprima internazionale il '120+1' al Wine Paris 2020 "un grande motivo d'orgoglio per noi e per il Piemonte che rappresentiamo con onore nel mondo", aggiunge Morando.



120+1: La bollicina di Montalbera protagonista al Wine Paris 2020

Torino - Montalbera, il Ruchè Lacceto e il 120+1, la bollicina a metodo classico piemontese, l'ultima scommessa di Franco Morando, protagonisti in Francia e a Parigi.

Non si finisce mai di imparare. Di studiare. Di confrontarsi. Di degustare. Ma anche di sognare. Perché non è la destinazione, ma il viaggio che conta. Un viaggio in macchina portando nell'immaginario del bagagliaio Torino, Castagnole Monferrato e il Piemonte, annusando sapori, degustando vino e champagne,...

la provenienza: Torino Oggi



120+1: La bollicina di **Montalbera** protagonista al Wine Paris 2020

Lancio internazionale a Parigi del metodo classico piemontese dal 10 al 12 febbraio Torino - **Montalbera**, il Ruchè Laccento e il 120+1, la bollicina a metodo classico piemontese, l'ultima scommessa di Franco Morando, protagonisti in Francia e a Parigi.

Non si finisce mai di imparare. Di studiare. Di confrontarsi. Di degustare. Ma anche di sognare. Perché non è la destinazione, ma il viaggio che conta. Un viaggio in macchina portando nell'immaginario del bagagliaio Torino, Castagnole Monferrato e il Piemonte, annusando sapori, degustando vino e champagne, osservando le bellezze e le eccellenze di un territorio unico.

Da Torino a Parigi, appunto. In mezzo un mondo. Giovedì 6 febbraio c'è stata la prima tappa a Chambéry e Macon. Venerdì 7 alla scoperta della Borgogna con la visita ufficiale alla Maison Louis Jadot, punta di diamante del territorio a Beaune. Sabato 7 tappa nella terra dello champagne. Da Epernay ad Ay. In mattinata visita alla Cité du Champagne –Ay – Champagne. Nel pomeriggio grande degustazione con sorpresa alla Maison Giraud.

“Dopo aver assaggiato l'eccezionale champagne di Giraud - ha dichiarato il direttore generale di **Montalbera**, Franco Morando - abbiamo fatto degustare la nostra bollicina 120+1 alla loro direttrice che ha apprezzato il nostro prodotto. È stata una grandissima soddisfazione per me e per **Montalbera**. Da lunedì 10 a mercoledì 12 febbraio durante la celebrazione della nostra punta di diamante, il Ruchè Laccento, presenteremo a Parigi in anteprima internazionale la nostra bollicina al Wine Paris 2020 un grande motivo d'orgoglio per noi e per il Piemonte che rappresentiamo con onore nel mondo”.



A Villanova d'Albenga torna Assaggi di Vini, eccellenze italiane in degustazione



Si intitola assaggi di Vini 2020 la manifestazione che Peirano bevande di Albenga organizza per martedì 11 febbraio dalle 10,30 alle 19,30 al Salone dei fiori di Villanova d'Albenga. Si tratta di un evento, arrivato al settimo anno, che mette in degustazione una serie di eccellenze italiane.

Per la Liguria saranno presenti le aziende Anfossi, la Vecchia Cantina, Alta Via, Gaiardo, Zangani, Poggio dei Gorleri, Lupi, Deperi, Teciallo, Costamagna. Per il Piemonte ci saranno Pio Cesare, Prunotto, la Spinetta, Contratto, la Fusina, Olim Bauda, Forteto della Luja, Patrizi, Reva, Ada Nada, Cuvage, Tenuta Carretta, Marcalberto, Santero, **Montalbera**. La Lombardia sarà presente con Marchesi Antinori, Castello Bonomi, Giorgi, Vanzini. Medici Ermete rappresenta l'Emilia Romagna, mentre il Friuli Venezia Giulia sarà presente con Marco Felluga, Borgo Magredo, Jemann, Schioppetto, Cormons. Il Trentino Alto Adige presenta Ritterhof, Terrazze della Luna, Altemasi-Cavit, Hofstatter, Rametz. Poi la Toscana con Marchesi Antinori, Castelvecchi, Fattoria Mantellassi, Guicciardini Strozzi. Cantina Tollo rappresenterà l'Abruzzo mentre Falesco lo farà per l'Umbria. La Campania propone Feudi di San Gregorio, la Puglia Varvaglione, Tormaresca. Sicilia presente con Tasca d'Almerita, Martinez, Colomba Bianca. Tenute Gregu rappresenta la Sardegna. Non mancano etichette straniere come Perrier Jouet, Trouillard, Pommery, Yarden. Spazio anche a liquori e distillati. Presenti anche 59 birre alla spina e 80 in bottiglia.

Non mancheranno tre masterclass (posti limitati, prenotazione allo 0182548079): un laboratorio sulle birre con il biersommelier Roberto Parodi che tratterà le quattro fermentazioni; un master in tecniche di spumantizzazione tenuto da Temistocle Scorzelli; una masterclass sui rum tenuta da Enrico Magnani, brand ambassador di Ghilardi Selezioni.

Condividi su

-
-
-
-
-
-
-



MARTEDÌ SERA ALL'ENOTECA "LA BUTA" CON I SOMMELIER FIS

Il Ruché, "Barolo del Monferrato" mette a confronto le grandi etichette

MAURIZIO SALA
ASTI

Un produttore su due di Ruché sarà presente martedì sera all'enoteca «La Buta» (nel centro storico di Asti) che alla piccola Docg dedicata una serata di degustazioni. Nel locale di via Incisa il titolare Bruno Violato (presidente Associazione albergatori e ristoratori astigiani) delegato astigiano Fis

(Federazione italiana sommelier: interverrà anche il delegato regionale Massimo Baglione, di Gattinara) prosegue così nella promozione delle eccellenze del territorio. Certamente lo è il Ruché confortati da numeri in costante ascesa ed un apprezzamento internazionale. Un vino che nel proprio futuro avrà anche l'invecchiamento con l'ufficializzazione

della tipologia Riserva, la recente ed ultima novità inserita al proprio disciplinare che offre la possibilità di maturare con 24 mesi di invecchiamento, dei quali almeno 12 in botte di legno. Certamente un tema su cui i produttori si confronteranno in attesa che lo si possa degustare nel calice. Bicchieri in cui, invece, martedì nell'enoteca cittadina verranno

versate le ultime annate del Ruché presentato da dieci cantine delle venti che lo producono. Sette sono i paesi in cui questo autoctono viene coltivato con Castagnole Monferrato, il cui nome compare anche nella

denominazione, e poi le coline di Viarigi, Portacomaro, Montemagno, Grana, Refrancore e Scurzolengo. Degustazione quella in programma ad Asti a

cui presenzierà Filippo Mobrici, presidente del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato. «Un vino prossimo al milione di bottiglie, che ormai possiamo definire a pieno titolo il Barolo del Monferrato - interviene Luca Ferraris che guida l'Associazione produttori Ruché - di cui una su quattro è destinata al mercato internazionale, di fatto toccando quattro continenti. Il frutto del lavoro che negli ultimi dieci anni (il riconoscimento della Docg è datato 2010) ha quasi triplicato gli ettari di superficie rivendicata, passando dai 60 del 2008 ai 158 del 2019». Un fenomeno Ruché che lo si inizia a scoprire degustandolo come

accadrà a «La Buta» martedì (alle 19) guidati dagli esperti della Fondazione Italiana Sommelier. Al banco saranno presenti alcune delle etichette presentate dalla Cantina sociale di Castagnole e poi dalle aziende castagnolesi Montalbera, Bosco Tommaso e Ferraris Agricola, Tenuta Montemagno di Montemagno, Caldera di Portacomaro, Garrone Evasio & Figlio ed Amelio Vini di Grana, Cantine Sant'Agata di Scurzolengo e Bersano di Nizza. Saranno serviti cocktail a base di Ruché preparati dal barman Antonio Ron-

dinelli. Info: 339/25.85.567;
333/49.33.160 —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



► 8 febbraio 2020 - Edizione Asti



1. Luca Ferraris, presidente dell'Associazione produttori del Ruché. 2. Bruno Violato, presidente dell'associazione Ristoratori e Albergatori astigiani. 3. Foto di gruppo per i produttori del Ruché alla «Mercantile» di Castagnole Monferrato



Apericena benefico- Insieme per Sami Around The World

WikiEventi.it utilizza i cookie per personalizzare i contenuti e gli annunci, fornire le funzioni dei social media e analizzare il nostro traffico. Inoltre forniamo informazioni sul modo in cui utilizzi il nostro sito alle agenzie pubblicitarie, agli istituti che eseguono analisi dei dati web e ai social media nostri partner. Utilizzando il nostro sito web e continuando la navigazione accetti l'utilizzo dei cookies.

APPROFONDISCI - ACCETTO

...WikiEventi...per non annoiarsi mai!...

TORINO OGGI - EVENTI - SOGGIORNI A TORINO - CORSI TORINO - LOCALI - NEWS

eventi gratuiti

mostre e cultura

musica e spettacoli

sport e benessere

vita notturna

food & drink

fiere e sagre

> [Home](#) > [Eventi a Torino del 07-02-2020](#) > [Food & Drink](#) > [Apericena benefico- Insieme per Sami Around The...](#)

**Apericena benefico
Insieme per
Sami Around The World**

**VENERDI' 7 FEBBRAIO 2020
DALLE ORE 19:30**

Desidero a fondo benefico per i nostri amici
Sami, Andrea e Annalisa.

Metà del ricavato che raccoglieremo durante
la serata andrà al progetto
"Sami Around The World", così
da poter dare un effettivo contributo e
un aiuto ai nostri amici.

Ricco buffet con vini Mionetto,
Montalbera e musica dal vivo.

Vi aspettiamo numerosi!!!!

**PREZZO FISSO: 10€
2 DRINK + BUFFET**

**BAR M.I.R.I. 011.9780248
VIA MASSERANO 2/B**

Per donazioni:
<https://www.gofundme.com/f/sami-around-the-world>
Sami around the world fb:
<https://www.facebook.com/SamiAroundTheWorld/>

Segnatevi bene questa data: 7 FEBBRAIO 2019. Siamo lieti di annunciarvi che presso il Bar Mi.Ri.si svolgerà un apericena veramente importante. La metà del ricavato sarà devoluta in beneficenza per l'impresa "Sami Around The World" che è un progetto di viaggio di tre amici che vogliono attraversare il mondo per dimostrare a se stessi e agli altri che non esistono barriere se non quelle mentali, da abbattere un'avventura dopo l'altra. Prezzo fisso di 10€ che comprende apericena e 2 calici di vino tra le case vinicole **Montalbera** e Mionetto. Aiutateci a condividere il sogno di questi ragazzi <https://www.gofundme.com/f/sami-around-the-world>

Dati Aggiornati al: 28-01-2020 14:38:10

WikiEventi.it non è l'organizzatore dell'evento e non è responsabile di eventuali cambiamenti di programma.

Consultare sempre il sito web di riferimento.

Categoria: Food & Drink

Quando: Venerdì 07-02-2020 alle 19:30

Dove: M.I.R.I. da GIGI

Indirizzo: Via Masserano 2/b Torino

Prezzo: Vario

Link: [Sito Web dell'evento](#)



Wine&Siena 2020: dai vini in anfora ai Pinot noir dell'Alto Adige, dai Chianti Classici al Kerner in 5 masterclasses da non perdere



Wine&Siena 2020 è un vero e proprio viaggio che inizia dai Pinot noir tra Alto Adige e Toscana, prosegue nella Valle dell'Isarco per scoprire i vitigni Kerner e Sylvaner, torna di nuovamente in Toscana con Vecchie Terre di Montefili per proseguire con i Vini in Anfora ed approdare nuovamente in Toscana con il Castello di Ama.

Un momento di degustazione a Wine&Siena edizione 2019

Cinque degustazioni da non perdere nel programma della quinta edizione di **Wine&Siena – Capolavori del gusto**, l'evento voluto dal patron di Merano WineFestival Helmuth Köcher e da Confcommercio Siena in collaborazione con la Camera di Commercio di Arezzo-Siena ed il Comune di Siena, in programma **fino al 3 febbraio 2020 con un lunedì interamente dedicato alla stampa ed agli operatori di settore**. Locations uniche come il Palazzo Comunale, la Rocca Salimbeni sede di Banca Monte dei Paschi, il Palazzo del Rettorato dell'Università degli Studi di Siena, Palazzo Sansedoni, il Grand Hotel Continental – Starhotels Collezione e – per la prima volta – Palazzo Squarcialupi Santa Maria della Scala che ospita i percorsi enogastronomici assieme ad una rassegna di case vinicole provenienti da tutta Italia.

Una cornice d'eccezione per uno standard di altissimo livello che porta in rassegna i migliori vini selezionati e premiati da The WineHunter Award, riconoscimenti sinonimo di instancabile ricerca dell'eccellenza che con Wine&Siena, per il 5° anno di fila, eleggono la splendida città toscana a capitale dell'enologia di qualità.

Banchi dei produttori all'interno di Rocca Salimbeni, Wine&Siena 2019 Rocca Salimbeni, una delle locations di Wine&Siena – Capolavori del gusto

Prestigiosa la location scelta quest'anno per la masterclass, Palazzo Sansedoni sede della Fondazione Monte dei Paschi di Siena, con il suo affaccio ineguagliabile in Piazza del Campo. La prima è andata in scena oggi alle 12. Protagonista assoluto il Pinot Nero, con un interessante confronto tra Alto Adige e Toscana: in degustazione 2017 Boscobruno Toscana Pinot Nero IGT Vallepicciola; 2010 Nero di Nubi IGT Fèlsina; 2018 Vassal Alto Adige Pinot Nero DOC Gilfenstein; 2016 Zeno Alto Adige Pinot Nero Riserva DOC Cantina Merano e 2016 Burgum Novum Alto Adige Pinot Nero Riserva DOC Castelfeder.

Pomeriggio non da meno con la **Verticale Cool Climate – Praepositus Kerner e Praepositus Sylvaner, alle 14.30: occasione unica per scoprire** due vitigni della Val d'Isarco (Alto Adige) nelle loro diverse espressioni. In degustazione a Wine&Siena 2020 Praepositus Alto Adige Valle Isarco Sylvaner DOC di Abbazia di Novacella, nelle annate 2008, 2010, 2015 e 2018 e Praepositus Alto Adige Valle Isarco Kerner DOC nelle annate 2008, 2010, 2015, 2018. Alle 17 conclusione tutta toscana con la verticale di Anfiteatro di Vecchie Terre di Montefili, assieme ad Onav. In degustazione Anfiteatro IGT Toscana nelle annate 2000, 2006, 2012, 2013, 2015 e 2016. Chiusura in bellezza questa sera con la **cena di gala Wine&Siena 2020 “Tra Borghi e Cantine”, nelle sontuose sale del Grand Hotel Continental Siena – Starhotels Collezione.** Una cena a quattro mani con lo Chef Ciaffarafa del Ristorante “Sapor Divino” del Grand Hotel Continental ed Elmira del Ristorante “Il Giardino di Montalcino”, uno dei vincitori del premio ‘Incarnato 2019’ del programma Tra Borghi e Cantine.

Domani – domenica **2 febbraio** – sarà invece la volta del **fascinoso ed evocativo vino in anfora**. **Appuntamento sempre a Palazzo Sansedoni, alle 14** con 2017 Nero Di Rena Pallagrello Nero IGP Cantina di Lisandro; 2017 Lanfora Grignolino d'Asti DOC **Montalbera**; 2018 Anfora Isola Dei Nuraghi Cannonau DOC Tenuta Olianias; 2018 Val delle Rose Cobalto Maremma Toscana Vermentino DOC Famiglia Cecchi; 2018 Da-Di Toscana Rosso IGT Avignonesi e 2017 Petruna Toscana Sangiovese in Anfora IGT Il Borro. Alle **17 invece la verticale di San Lorenzo di Castello di Ama** assieme ad AIS. In degustazione San Lorenzo Chianti Classico Gran Selezione DOCG nelle annate 2010, 2011, 2013, 2014, 2015 e 2016.

Lista degli espositori, programma, biglietti ed informazioni utili a questo link.

Per informazioni e prenotazioni alle Masterclasses Wine&Siena 2020:

<https://meranowinefestival.midaticket.it/masterclasses/>

LEGGI ANCHE:

<https://www.adhocnews.it/winesiena-dal-1-al-3-febbraio-le-eccellenze-enogastronomiche-protagoniste-di-un-crescendo-emozionale-tra-i-piu-bei-palazzi-di-siena/>

Seguici su Facebook: <https://www.facebook.com/adhocnewsitalia/>

Seguici su You Tube: https://m.youtube.com/channel/UC9RA_gGd7R5cFTkXg7zWhug

RASSEGNA STAMPA

FEBBRAIO 2020



Società Agricola Montalbera s.r.l.

Sede: Reg. Montalbera 1 - 14030 Castagnole Monferrato (AT)

Iscrizione REA AT - 58995

C.F. e P.IVA 00633260054

Capitale Sociale 10.000 € i.v.

Uffici Commerciali presso Morando S.p.A

Via Chieri, 61 - 10020 Andezeno (TO)

Office phone +39 011 9433311 - Fax +39 011 9434289



RASSEGNA STAMPA

MARZO 2020

Indice

Notiziario divinetaste.com - 31/03/2020	6
M IVREA 21 dicembre 2019 Civiltà Della Tavola - 01/03/2020	11
PIEMONTE TUTTE LE NOTIZIE tecnologiamauriziobarraaccessibil - 19/03/2020	12
Anche tra i produttori del Prosecco riserve sul Vinality a giugno Corriere di Verona - 19/03/2020	29
Vinality: Montalbera, meglio rinviare al 2021 virgilio.it - 18/03/2020	30
Coronavirus, le aziende vinicole: "Posticipare al 2021 il Vinality previsto per giugno" - La Stampa headtopics.com/it - 18/03/2020	31
Vinality: Montalbera, meglio rinviare al 2021 247.libero.it - 18/03/2020	34
TORINO. Vinality: Montalbera, giugno poco adatto, si rinvii al 2021 giornalelavoce.it - 18/03/2020	36
Vinality: Montalbera, giugno poco adatto, si rinvii al 2021 www.glonabot.it - 18/03/2020	37
Vinality: Montalbera, giugno poco adatto, si rinvii al 2021 Gds.it - 18/03/2020	53
Vinality: Montalbera, meglio rinviare al 2021 Ansa.it - 18/03/2020	54
Vinality: Montalbera, giugno poco adatto, si rinvii al 2021 altoadige.it - 18/03/2020	56
Coronavirus, le aziende vinicole: "Posticipare al 2021 il Vinality previsto per giugno" lastampa.it - 18/03/2020	57
NUOVO CONSIGLIO DEL PRODUTTORI RUCHE Gazzetta D'Asti - 13/03/2020	58
L' Associazione Produttori del Ruchè rinnova il cda saporinews.com - 16/03/2020	59
Ferraris confermato presidente del Ruchè La Nuova Provincia di Asti - 13/03/2020	60
POLTRONE IN ERBA Italia Oggi - 11/03/2020	61
Nuovo Consiglio del vino Ruche Il Monferrato - 10/03/2020	62

PIEMONTE TUTTE LE NOTIZIE tecnologiamauriziobarraaccessibil - 10/03/2020	63
Produttori Ruchè Luca Ferraris resta presidente La Stampa Asti - Asti - 10/03/2020	76
Mundus Vini, Italia in grande spolvero: il Veneto è irraggiungibile. Bene la Puglia CronacheDiGusto.it - 09/03/2020	78
Vino, rinnovato cda associazione produttori del Ruchè Yahoo ! (IT) - 09/03/2020	86
Rinnovato il cda dell'associazione di produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato gazzettadasti.it - 09/03/2020	87
Vino, rinnovato cda associazione produttori del Ruchè Yahoo ! Finanza (IT) - 09/03/2020	88
Rinnovato il Cda dell'Associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato Comunicati-stampa.net - 09/03/2020	89
RINNOVATO IL CDA DELL'ASSOCIAZIONE ... golosoecurioso.it - 07/03/2020	90
Ruchè, un milione di bottiglie prodotte: "Obiettivo? Farci conoscere di più in Italia" CronacheDiGusto.it - 06/03/2020	91
Nuovo Cda per l'Associazione Produttori del Ruchè efanews.eu - 06/03/2020	93
Vino: rinnovato cda Associazione produttori Ruché Castagnole 247.libero.it - 06/03/2020	94
Castagnole Monferrato, rinnovato il CDA dell'Associazione Produttori del Ruchè Atnews.it - 06/03/2020	95
Vino: rinnovato cda Associazione produttori Ruché Castagnole 247.libero.it - 06/03/2020	96
Rinnovato il Cda dell'Associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato vinialsupermercato.it - 06/03/2020	99
Rinnovato il Cda dell'Associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato winemag.it - 06/03/2020	102
Vino: rinnovato cda Associazione produttori Ruché Castagnole venti4ore.com - 06/03/2020	103
Vino: rinnovato cda Associazione produttori Ruché Castagnole Gds.it - 06/03/2020	104
Vino: rinnovato cda Associazione produttori Ruché Castagnole Trentinocorrierealpi.gelocal.it - 06/03/2020	105
Vino: rinnovato cda Associazione produttori Ruché Castagnole Ansa.it - 06/03/2020	106



Notiziario

In questa rubrica sono pubblicate notizie e informazioni relativamente a eventi e manifestazioni riguardanti il mondo del vino e dell'enogastronomia. Chiunque sia interessato a rendere noti avvenimenti e manifestazioni può comunicarlo alla nostra redazione all'indirizzo e-mail. Il Gruppo Veronafiere ridefinisce gli assetti per riorganizzare la propria attività e affrontare sia l'attuale emergenza, sia la riprogettazione di tutte le azioni in vista della ripresa.

«Il perdurare dell'emergenza Coronavirus a livello nazionale, con il susseguirsi dei decreti urgenti della presidenza del Consiglio dei ministri, e la più recente propagazione dello stesso a livello europeo e non solo, hanno reso improcrastinabili alcune decisioni. Per tali ragioni il consiglio di amministrazione, d'intento con la direzione generale e il management, ha deliberato oggi in merito a molteplici aspetti essenziali per il proseguimento dell'attività del Gruppo. Fra questi, la ridefinizione di obiettivi, strategie e investimenti per la messa in sicurezza dei prodotti, della propria clientela e del business dei settori correlati», sottolinea il presidente di Veronafiere Maurizio Danese.

«Occorre ricordare – conclude Danese – che questa situazione complessa ha avuto un impatto dirimpante anche sull'industria fieristica europea. A oggi, sono oltre 200 le manifestazioni sottoposte a revisione di calendario, con una perdita complessiva che sfiora i 6 miliardi di euro e 51.400 posti di lavoro a rischio, senza considerare l'indotto e la perdita di 39 miliardi di euro di export generati dalle rassegne internazionali per le PMI europee».

Di seguito i punti principali dei provvedimenti adottati dal CdA del Gruppo Veronafiere, riunitosi oggi in convocazione straordinaria.

Per la prima volta nella propria storia, anche Vinitaly dovrà posticipare la sua 54ª edizione. Con essa sono rinviate anche le concomitanti Sol&Agrifood ed Enolitech. Le nuove date delle manifestazioni sono perciò riprogrammate al 18-21 aprile 2021, mentre Veronafiere concentrerà la seconda parte dell'anno 2020 al sostegno del business delle aziende italiane sui mercati.

Per il direttore generale di Veronafiere, Giovanni Mantovani: «Il post emergenza per noi si chiama rinascita, che fino all'ultimo abbiamo continuato a confidare potesse avvenire a giugno. Ma la crisi sanitaria si è, come evidente a tutti, decisamente inasprita e ciò che inizialmente sembrava possibile ora non lo è più. Vinitaly, in accordo con le organizzazioni di filiera, Vinitaly, Sol&Agrifood ed Enolitech si spostano quindi al prossimo anno. Per questo – conclude Mantovani –, oltre a lavorare con investimenti straordinari sui nostri eventi internazionali Vinitaly Chengdu, Vinitaly China Road Show, Wine South America (23-25 settembre 2020), Vinitaly Russia (26 e 28 ottobre 2020), Vinitaly Hong Kong (5-7 novembre 2020), Wine To Asia (9-11 novembre 2020) e le iniziative della Vinitaly International Academy, ci mettiamo a disposizione del settore e del sistema della promozione per considerare la realizzazione di un evento innovativo il prossimo autunno a servizio delle aziende».

La decisione del riposizionamento di Vinitaly al 2021 è stata presa d'intesa con i rappresentanti delle associazioni di settore: Ernesto Abbona, presidente di Unione Italiana Vini, Riccardo Ricci Curbastro, presidente di Federdoc, Riccardo Cotarella, presidente di Assoenologi, Sandro Boscaini, presidente di Federvini, Luca Rigotti, coordinatore settore vino Alleanza Cooperative e Matilde Poggi, presidente della Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti.

Veronafiere, in quanto organizzatore diretto delle proprie rassegne, a causa dell'epidemia da Coronavirus ha dovuto necessariamente riposizionare nel giro di due settimane un calendario di eventi che ne conta circa 70 in programma nel corso dell'anno tra Italia ed estero, alcuni fortemente radicati nella loro stagionalità.

Sono sei i consiglieri che affiancheranno il presidente Luca Ferraris per i prossimi quattro anni e rappresenteranno le 22 aziende dell'Associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato. «Sono felice che sia stato raggiunto il numero massimo di consiglieri possibile da Statuto perché è la dimostrazione di quanto il territorio creda nel nostro vino simbolo. Il gruppo è composto in gran parte da giovani e sono certo che questo porterà ulteriore dinamismo alla nostra realtà».

Un dinamismo confermato da progetti ambiziosi, primo fra tutti l'incremento della presenza di questo vino nel mercato nazionale e estero, primo fra tutti Stati Uniti e nord Europa.

A far parte del Consiglio Direttivo sono, oltre al presidente Luca Ferraris (Ferraris Agricola), Franco Morando (Azienda **Montalbera**), eletto vicepresidente, Franco Cavallero (Cantine Sant'Agata), Daniela Amelio (Amelio Livio), Gianfranco Borna (Cantina Sociale di Castagnole), Roberto Morosinotto (Bersano) e Roberto Rossi (Vini Caldera). Segretario è stato eletto Dante Garrone (Garrone Evasio e Figli).

L'Associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato ha lo scopo di promuovere il Ruchè ed il territorio grazie all'unione delle competenze e dell'esperienza dei produttori. Ne fanno parte 22 aziende su 25 produttori totali della denominazione e i soci rappresentano circa il 90% della produzione imbottigliata, venduta in Italia e all'Estero.

Tra le attività principali c'è la Festa del Ruchè, evento aperto a operatori e appassionati, in programma dall'8 al 10 maggio.

L'export del vino italiano continua a crescere e nel 2019 vale 6,4 miliardi di euro (+3,2% sul 2018). L'incremento maggiore si riscontra sui volumi, che sfiorano i 22 milioni di ettolitri (+10% sul 2018) e che, seppur di poco, permettono all'Italia di riconquistare il primato mondiale in volume. L'evoluzione degli introiti è stata però inferiore alle attese, con i prezzi medi in discesa, sia per dinamiche legate ai listini dei vini sia per quella correlata al diverso mix che compone il paniere delle esportazioni.

Questi i dati definitivi sull'export 2019 del vino italiano, elaborati dall'Osservatorio del Vino di Unione Italiana Vini – ISMEA su base ISTAT, convalidando le stime diffuse nei mesi scorsi.

Ad avere avuto l'incremento più importante sono stati, infatti, i vini comuni che con 4,9 milioni di ettolitri, per lo più sfusi, sono cresciuti del 18% in volume con una flessione degli introiti (-3%), conseguenza della decisa riduzione dei listini alla produzione che nell'ultima campagna 2018/2019, ha toccato il 27%. Solo da settembre in poi i prezzi alla produzione di vini comuni hanno ripreso a crescere, ma anche in questo caso senza recuperare le perdite accumulate nei mesi precedenti.

Il forte aumento delle esportazioni di vini sfusi da tavola, che hanno una naturale destinazione verso mercati comunitari, in particolare la Germania, ha contribuito a far registrare una progressione complessiva più marcata in termini quantitativi verso i Paesi UE (+12%) rispetto a quella verso i Paesi terzi (+7%). La situazione è ribaltata, invece, sul fronte del valore (Ue: +1% e Paesi terzi: +6%). L'export in valore verso i Paesi terzi, pari a 3,22 miliardi di euro, si posiziona quindi poco sopra i 3,20 miliardi di euro verso la Ue. I Paesi terzi, quindi, sono riusciti nel sorpasso sull'area comunitaria in termini di spesa per vini italiani.

A trainare le esportazioni italiane sono anche gli spumati per i quali, pur considerando positivo il risultato del 2019, si evidenzia, tuttavia, un sostanziale rallentamento della corsa che per anni aveva registrato incrementi a due cifre. Per la prima volta il 2019 ha segnato un export di bollicine superiore ai 4 milioni di ettolitri (+8%) su base annua, per un corrispettivo di quasi 1,6 miliardi di euro (rispettivamente +4,5% su base annua). Un importante aspetto da sottolineare è che, pur essendo cresciuto tutto il settore spumantistico, la domanda estera è trainata essenzialmente dal Prosecco e in molti vedono questa eccessiva dipendenza da un unico prodotto come una debolezza del sistema.

I dati evidenziano, infatti, in maniera inequivocabile tale situazione. Alla decisa progressione del Prosecco, il 65% dell'intero export a volume del segmento spumanti, che registra +21% in volume e +16% a valore, si contrappone un anno piuttosto negativo per l'Asti (-10% in volume e -2% a valore) e per altre tipologie di bollicine DOP.

In decisa progressione anche i vini DOP, soprattutto fermi (+13,5% a volume e +9 a valore), che compensano la riduzione registrata nel segmento delle IGP. Questo "trasferimento" è dovuto, almeno in larga parte, al consolidamento sul mercato del Pinot Grigio Delle Venezie Dop. Le IGP, peraltro, hanno mostrato una decisa battuta d'arresto sia nei vini fermi in bottiglia (-5% a volume e -4% a valore) e negli sfusi (-10% a volume e -13% a valore), mentre hanno messo a

segno una performance particolarmente positiva nei bag in box (+8% a volume e +8% a valore). Questa tipologia di confezione, peraltro, nel 2019 è cresciuta in maniera importante rispetto all'anno precedente (+8% a volume e +10% a valore). I frizzanti, invece, hanno mostrato una domanda in aumento, ma senza la dinamicità degli altri segmenti (+6% a volume ma con valori sostanzialmente stabili rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente).

Scorrendo la lista dei Paesi clienti sembra opportuno sottolineare che, benché il vino italiano raggiunga ormai un gran numero di destinazioni, le prime tre destinazioni assorbono più della metà del totale esportato sia in volume che in valore.

In tema di clienti si evidenzia il recupero in valore realizzato soprattutto nell'estate delle esportazioni verso gli Stati Uniti, che cresce del 3,6%. Bene anche gli spumanti, molto bene anzi, la cui progressione è stata del 14% a volume e del 12% a valore. Da sottolineare anche nel mercato Usa l'andamento a doppio binario tra il Prosecco, che cresce ad un ritmo del 40% sul 2018, e il resto delle bollicine italiane che invece perde terreno. In tema di Usa, c'è attesa e preoccupazione in merito all'aumento dei dazi: sebbene anche in questa seconda "revisione" il vino italiano non sia stato colpito, l'attenzione rimane alta.

In decisa progressione l'export in Germania dove le esportazioni italiane sono cresciute del 20%, trainate dal +39% dei vini sfusi che, con oltre 2,8 milioni di ettolitri, rappresentano il 46% del totale importato dall'Italia, a cui si contrappone, per i motivi sopra citati, addirittura una flessione degli introiti (-11%). Bene anche i vini in bottiglia, mentre il mercato tedesco è in controtendenza rispetto agli spumanti italiani con una domanda in flessione del 7% in volume determinata da una drastica riduzione delle richieste sia di spumanti comuni che di Asti (-33%), mentre il Prosecco continua la sua progressione mettendo a segno un +11% in quantità per un fatturato cresciuto del 3%.

Nel Regno Unito, l'export a volume ha tenuto (+1%) anche se in valore si registra una flessione complessiva del 5% su base annua. Sono stati soprattutto i vini fermi in bottiglia a segnare la maggior domanda britannica con una progressione del +2% sia in termini reali che dei corrispettivi. Frena, invece, la richiesta di spumanti pur restando, quello britannico, il principale mercato di destinazione dell'Italia per questo segmento.

Bene anche nell'Estremo Oriente, a partire dal Giappone che ha registrato incrementi a doppia cifra (+18% in volume e +13% in valore), grazie anche alla firma dell'accordo di libero scambio con la UE. La Cina ha messo a segno un +10% nella domanda di vini italiani, attestata a 364 mila ettolitri per un valore di 134 milioni di euro (+5%).

Con una lettera indirizzata alla Ministra delle politiche agricole, alimentari e forestali Teresa Bellanova, la filiera del vino – che riunisce le principali organizzazioni del settore Confagricoltura, CIA, Copagri, Alleanza delle Cooperative Italiane, Unione italiana Vini, Federvini, Federdoc e Assoenologi – ha messo nero su bianco le difficoltà che il mondo vitivinicolo sta vivendo in relazione alla grave crisi determinata dalla diffusione della COVID-19 e ha avanzato al Governo alcune proposte per mitigare i danni subiti dal comparto.

Il perdurare dell'emergenza COVID-19 in Italia e la sua diffusione a livello globale determina una situazione di rilevante difficoltà per l'inevitabile contrazione dei consumi, per la chiusura dei pubblici esercizi, per la sempre più complessa logistica che rallenta qualsiasi tipo di pianificazione delle attività, anche di promozione sui mercati internazionali.

A ciò si aggiunge la mancata ricezione negli alberghi, agriturismi e nella ristorazione, che ha sottratto un naturale sbocco per le produzioni nazionali, nonché un validissimo supporto promozionale dei vini italiani verso gli acquirenti nazionali e stranieri.

Il perdurare dell'emergenza COVID-19 in Italia e la crescente diffusione a livello globale dell'epidemia, rischia di creare quindi un eccesso di giacenza di prodotti in cantina a ridosso della prossima campagna vendemmiale e rende particolarmente incerto il contesto, rallentando qualsiasi tipo di pianificazione delle azioni di promozione nei mercati internazionali.

Per affrontare questo scenario e per portare sollievo al settore, le organizzazioni della filiera hanno proposto al Ministro, nel più ampio spirito di collaborazione, una prima serie di misure.

In vista del prossimo Consiglio dei Ministri dell'agricoltura a Bruxelles, le proposte si muovono, con la richiesta di elaborare una strategia comune di sostegno straordinario al comparto agroalimentare insieme agli altri partner europei, mentre per il settore vitivinicolo si deve partire con una forte iniezione di flessibilità nelle misure già esistenti, tra cui il sistema delle autorizzazioni per gli impianti viticoli, la ristrutturazione dei vigneti, investimenti e promozione per liberare risorse a favore del settore in modo che possa dare, anche in questo momento di difficoltà, un contributo per il sostegno ed il rilancio dell'economia nazionale.

A livello nazionale la filiera ha avanzato alla Ministra Bellanova la convocazione del tavolo vino perché operi come cabina di regia del settore per le iniziative urgenti di supporto.

Per il mondo del vino italiano è necessario prevedere un "Piano Strategico di sostegno all'export vitivinicolo nazionale" articolato su missioni di settore, piani di comunicazione integrata sui mercati internazionali più ricettivi con previsione di misure straordinarie promozionali e di sostegno alla domanda di vino, sia per il mercato estero che interno, da strutturare con testimonial, opinion leader e "ambasciatori" a livello nazionale e internazionale, oltre che iniziative volte a garantire liquidità alle imprese e snellimento burocratico.

Alla fine del mese di febbraio 2020 il Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare ha rilasciato a Cantine Settesoli, la più grande cantina cooperativa siciliana con sede a Menfi (Agrigento), la certificazione VIVA, etichetta che indica il rispetto e la piena adesione al programma di sostenibilità voluto dal Ministero stesso e attuato con il supporto di Opera, Centro di Ricerca dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Milano e Osservatorio Europeo per l'Agricoltura Sostenibile.

Gli obiettivi del progetto VIVA – "La Sostenibilità della Vitivinicoltura in Italia" sono quelli di migliorare le prestazioni di sostenibilità della filiera vitivinicola attraverso l'analisi, la gestione e la divulgazione di una serie di attività, che vanno dalla misurazione (tramite la messa a punto di una metodologia di calcolo e valutazione) della sostenibilità delle aziende vitivinicole e dei loro prodotti, alla individuazione delle buone pratiche in atto per lo sviluppo ambientale, alla formazione del personale tecnico di cantina, fino ad arrivare alla divulgazione del progetto e alla trasparenza nei confronti del consumatore finale (tramite un'etichetta appositamente realizzata).

Gli indicatori utilizzati per vagliare ed approvare l'adesione di Cantine Settesoli al progetto VIVA sono tre: l'aria (riferimenti metodologici: Carbon Footprint), l'acqua (riferimenti metodologici: Water Footprint), il territorio (riferimenti metodologici: Sustainability Reporting Guidelines sulla Responsabilità Sociale d'Impresa e lo standard ISO 26000:2010 Social Responsibility per la responsabilità sociale d'impresa). Cantine Settesoli ha scelto, per la partecipazione al progetto, non una semplice valutazione di prodotto ma la più ampia certificazione aziendale: l'intera organizzazione produttiva è stata esaminata, la verifica è stata dichiarata positiva nel mese di gennaio 2020 e successivamente, poche settimane fa, è stata concessa l'autorizzazione ministeriale all'utilizzo dell'etichetta VIVA su tutta la produzione di Cantine Settesoli.

Gli indicatori di sostenibilità aria e acqua presi in considerazione da progetto VIVA rivestono un grande valore per i viticoltori menfitani e per l'impresa, recepiti da tutta la comunità come elementi tangibili della sanità ambientale dell'intera area vitivinicola. Ma anche il terzo indicatore, il territorio, riveste per l'intera comunità Settesoli una grande importanza sociale: valutato sulla base delle ricadute delle attività aziendali sul territorio, questo indicatore prende in considerazione parametri legati alla biodiversità e paesaggio, all'economia ed etica e, nella sezione "società e cultura", all'importanza che le Cantine Settesoli rivestono per la comunità locale sotto il profilo della valorizzazione del patrimonio enogastronomico e culturale.

Con le parole di Giuseppe Bursi, presidente di Cantine Settesoli «Settesoli è una comunità formata da 5000 famiglie che lavorano circa 6000 ettari di vigneto, i cui dipendenti provengono per il 95% da Menfi e dai comuni limitrofi: sentiamo forte la responsabilità sociale e l'impegno legati al sostentamento di tutti coloro che in cantina e nei vigneti quotidianamente lavorano; ma sentiamo anche l'esigenza di conservare, per chi vive in questo territorio, un ambiente sano sotto il profilo ambientale, culturale ed economico. VIVA ci aiuta a comunicare meglio, ai consumatori e anche ai cittadini di Menfi, il nostro impegno quotidiano nella conservazione dei nostri paesaggi

vitivinicoli, nella valorizzazione del patrimonio enogastronomico e culturale (si pensi al Mandrarossa Vineyard Tour, vera celebrazione di tutto il meglio che il comune Menfi possa offrire a ospiti e turisti, o al grande progetto di finanziamento del parco archeologico “Settesoli sostiene Seliunnte”) e nella gestione etica di un'azienda che, fin dal 1958, è il primo motore di sostentamento e sviluppo di questa porzione della Sicilia Sud Occidentale».



prezzo da 36 a 45 €; carte accettate CartaSi/Visa/MasterCard.

Le vivande servite: cartoccio con cuore di carciofo fritto, cappuccino di zucca e schiuma di parmigiano, gambero in crosta di riso verde con maionese al wasabi, crème brûlée di Reggiano, prosciutto crudo di Saint Marcel al taglio con senapata di fichi, piccoli canapé con mousse di foie gras e gelatina al Vermouth, mini hamburger di fassone con bagnetto rosso e fontina d'alpeggio; coniglio in crosta di pasta fillo, profumato al tartufo nero con spinaci e salsa al foie gras; risotto Carnaroli mantecato ai carciofi, zabaione salato e guanciaie croccante; petto di fagiano, purea di castagne e topinambur caramellati; millefoglie di panettone al Ratafià con crema chantilly e piccola pasticceria dei Tre Re.

I vini in tavola: Spumante metodo classico (Luigi Coppo); Langhe Bric Amel 2018 (Marchesi di Barolo); **Ruchè Laccetto 2018 (Montalbera)**; Piemonte Brachetto passito Pian dei Sogni 2015 (Forteto della Luja); Champagne brut (Duval Leroy).

Commenti: In quest'occasione, la Delegazione ha festeggiato i 55 anni della sua fondazione. Con la partecipazione di Elisabetta Cocito e Mauro Frascisco, è stata celebrata quest'importante tappa nello stesso ristorante che ha visto nascere la Delegazione. La serata, che ha avuto un'ampia partecipazione di Accademici e ospiti, è trascorsa piacevolmente e in allegria. Nel merito, è stato molto apprezzato l'accurato menu e, in particolare, l'aperitivo, sia per la ricca varietà e qualità delle portate sia per la tempestività del servizio. Il gestore Roberto Marchello è stato elogiato dal Delegato per il suo impegno nel mantenere il ristorante al livello che il suo prestigio richiede.

 **IVREA**
21 dicembre 2019

Ristorante "Tre Re" di Roberto Marchello. ●Piazza Martiri della Libertà 27, Castellamonte (Torino); ☎0124/515470; info@trerecastellamonte.it, www.trerecastellamonte.it; coperti 60+150+30 (all'aperto). ●Parcheggio comodo; ferie n.d.; giorno di chiusura lunedì. ●Valutazione 7,9;



PIEMONTE TUTTE LE NOTIZIE



Ultimo aggiornamento 19 Marzo, 2020 11:10

Tempo di lettura: 21 minuti



Scarica l'articolo in Pdf **STAMPA QUESTO ARTICOLO**

PIEMONTE TUTTE LE NOTIZIE IN TEMPO REALE

SEMPRE AGGIORNATE

DALLE 11:59 DI MARTEDÌ 17 MARZO 2020

ALLE 11:10 DI GIOVEDÌ 19 MARZO 2020

PIEMONTE TUTTE LE NOTIZIE

Coronavirus: protesta Carrefour Torino, vogliamo mascherine

Riprenderemo a lavorare quando arriveranno

PIEMONTE TUTTE LE NOTIZIE

TORINO

17 marzo 2020 11:59

PIEMONTE TUTTE LE NOTIZIE

– I lavoratori del supermercato Carrefour di corso Montecucco a Torino – commessi e cassieri – hanno protestato questa mattina per la mancanza delle mascherine. Un problema già denunciato dai rappresentanti della sicurezza.

“Riprenderemo a lavorare quando arriveranno le mascherine”, hanno spiegato all’ingresso del supermercato, uno dei più grandi della zona Ovest di Torino.

PIEMONTE TUTTE LE NOTIZIE

Coronavirus: non si arrestano decessi, 133 vittime Piemonte

Dodici solo nelle ultime ore. Contagi arrivati a 1.897

PIEMONTE TUTTE LE NOTIZIE

TORINO

17 marzo 2020

17:54

PIEMONTE TUTTE LE NOTIZIE

– Non si fermano anche in Piemonte i decessi di persone positive al coronavirus. Nelle ultime ore sono 12 le nuove vittime secondo quanto reso noto dall’Unità di crisi della

PIEMONTE TUTTE LE NOTIZIE

Vinitaly: [Montalbera](#), meglio rinviare al 2021

Direttore generale Morando scrive a Verona Fiere

PIEMONTE TUTTE LE NOTIZIE

TORINO

18 marzo 2020

10:42

PIEMONTE TUTTE LE NOTIZIE

– Rinviare al 2021 ‘Vinitaly’, una delle principali rassegne mondiali del settore enologico, che gli organizzatori al momento hanno spostato, per l’emergenza Coronavirus, da aprile a giugno. E’ la richiesta di cui si fa portavoce Franco Morando, direttore generale dell’azienda piemontese [Montalbera](#), di Castagnole Monferrato (Asti). “Ho scritto una lettera alla direzione di Verona Fiere, raccogliendo le istanze di innumerevoli aziende locali e nazionali – spiega Morando – per chiedere di posticipare al 2021 il Vinitaly, previsto il prossimo giugno, un periodo storicamente poco adatto alle esigenze delle aziende vitivinicole. Il nostro non è un tentativo di boicottare una kermesse fantastica che sosteniamo da sempre, ma semplicemente di priorità, di investimento e di opportunità. Nel caso non venisse annullata la manifestazione – prosegue Morando – confermeremo comunque lo spazio prenotato nel rispetto degli accordi e degli organizzatori, ma non parteciperemo fisicamente se non in maniera simbolica. Non ha senso in questo momento. Come se non bastasse abbiamo avuto tutte le disdette da parte dei buyers che non andranno al Vinitaly”.

PIEMONTE TUTTE LE NOTIZIE

Droga: la casa del pusher era un fortino, un arresto

Carabinieri arrestano 25enne nel Torinese

PIEMONTE TUTTE LE NOTIZIE

TORINO

18 marzo 2020

11:11

PIEMONTE TUTTE LE NOTIZIE

– Telecamere di sorveglianza, quattro cani. Per spacciare marijuana in tutta tranquillità aveva trasformato la propria abitazione in un fortino il venticinquenne che è stato arrestato dai carabinieri a Val della Torre (Torino). Per entrare nella casa i militari della compagnia di Rivoli – intervenuti insieme ai colleghi della forestale – hanno lasciato intendere di volere soltanto verificare la regolarità dell’impianto video. I cani (tre pitbull e un Jack Russell) hanno reagito ma il proprietario è stato convinto a metterli in sicurezza. La perquisizione ha portato al recupero di 12 kg di marijuana, bilancini, bustine per il condizionamento delle dosi, una pistola risultata appartenuta a un uomo deceduto nel 2000.

PIEMONTE TUTTE LE NOTIZIE

Magico Paese Babbo Natale diventa web tv

Artisti, intrattenitori e aziende coinvolti in palinsesto

PIEMONTE TUTTE LE NOTIZIE

TORINO



La fiera

Anche tra i produttori del Prosecco riserve sul Vinitaly a giugno

VERONA Cresce il gruppo delle aziende vitivinicole che chiedono la cancellazione del Vinitaly 2020. La decisione dell'ente fiera di rinviare al 14-17 giugno l'evento fieristico di Verona, scelta fatta in autonomia e poi ribadita qualche giorno dopo in una lettera, sta generando malumori. In tutta Italia le aziende lamentano la poca opportunità del periodo – l'estate sarà già nel vivo, il grosso dei contratti sarà già stato firmato – senza dimenticare i rischi collegati alla pandemia. Anche per questo, il Pro Wein in Germania ha fatto una scelta più du-

ra: rinvio direttamente al 2021. Su questo fronte adesso si stanno muovendo anche i Consorzi. Quello della Docg del Prosecco di Asolo, presieduto da Ugo Zamperoni, in queste ore sta ad esempio contattando tutti i soci per trovare una linea unica, da votarsi a maggioranza. Peraltro, la richiesta arriva anche dalla Fivi: i piccoli produttori in quel periodo saranno impegnati in vigna, di qui l'appello rivolto dalla presidente Matilde Poggi già qualche giorno fa all'ente organizzatore. Nei giorni scorsi erano arrivate anche le prese di po-

sizione, tra gli altri, di Luca Ferraris, presidente dell'associazione produttori Ruchè di Castagnole Monferrato che ha anche creato un gruppo Facebook chiamato «#Vinitaly out». Sulla stessa posizione anche Piero Mastroberardino, Presidente del gruppo Vini di Federvini e dell'Istituto del Vino Italiano di Qualità, Marco Ferretti del consorzio Chianti Colli Fiorentini, il presidente del consorzio per la Tutela del Roero Francesco Monchiero e Valentino Di Campli presidente Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo e

Sono di ieri, invece, i «no» di Michele Pace Perusini, presidente della sezione economica regionale viticoltura di Confagricoltura. «Se fino a qualche giorno fa - ho spiegato - il rinvio a giugno poteva essere, in parte, condivisibile, con le disposizioni sulle nuove restrizioni conseguenti al coronavirus, ora non lo è più». Quella del rinvio è la richiesta di cui si fa portavoce anche Franco Morando direttore generale dell'azienda piemontese Montalbera, di Castagnole Monferrato (Asti). «Ho scritto una lettera alla direzione di Veronafiore - ha annunciato, raccogliendo le istanze di innumerevoli

aziende locali e nazionali»

Dal canto suo, Veronafiore continua a credere nella manifestazione. E anche da Coldiretti è arrivato un messaggio di appoggio in tal senso.

Ma. Pig.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Perusini
Il rinvio a giugno con le disposizioni sulle nuove restrizioni per il coronavirus non è più condivisibile



Vinitaly: Montalbera, meglio rinviare al 2021

- Rinviare al 2021 'Vinitaly', una delle principali rassegne mondiali del settore enologico, che gli organizzatori al momento hanno spostato, per l'emergenza Coronavirus, da ...



Coronavirus, le aziende vinicole: “Posticipare al 2021 il Vinitaly previsto per giugno” - La Stampa

La Società Agricola Montalbera di Castagnole Monferrato ha inviato, raccogliendo le voci di aziende locali e nazionali, una lettera alla direzione di Verona Fiere.

La Società Agricola Montalbera di Castagnole Monferrato ha inviato, raccogliendo le voci di aziende locali e nazionali, una lettera alla direzione di Verona Fiere

Roma Coronavirus, le aziende vinicole: “Posticipare al 2021 il Vinitaly previsto per giugno” La Società Agricola Montalbera di Castagnole Monferrato ha inviato, raccogliendo le voci di aziende locali e nazionali, una lettera alla direzione di Verona Fiere andrea joly Pubblicato il 18 Marzo 2020 TORINO. Una scelta «dolorosa, ma necessaria». La Società Agricola Montalbera di Castagnole Monferrato nei giorni scorsi ha inviato, raccogliendo le voci di aziende locali e nazionali, una lettera alla direzione di Verona Fiere per posticipare al 2021 il Vinitaly previsto per giugno. «Un periodo storicamente poco adatto alle esigenze delle aziende vitivinicole. Il nostro non è un tentativo di boicottare una kermesse fantastica che sosteniamo da sempre, ma semplicemente di priorità, di investimento e di opportunità - le parole del direttore generale Franco Morando – per farci trovare pronti più forti di prima quando tutto il Piemonte e l'Italia ripartiranno». Ora l'attenzione è completamente rivolta all'emergenza coronavirus, che ha scombinato i piani. Poi sarà tempo di rialzare la testa. Intanto le scelte non sono facili: «Come persona e come imprenditore ci aspettano nuove ed imprevedibili sfide. E soprattutto scelte. Ho la responsabilità di persone e famiglie che non intendo deludere. Ma allo stesso tempo amo e sostengo da anni il comparto vitivinicolo piemontese ed italiano con **Montalbera**. Trovare un equilibrio in questo momento non è semplice». L'aiuto lo dà il lavoro da casa, da dove si stanno reinvestendo quando risparmiato dal Vinitaly: «Con il mio team con cui lavoro quotidianamente in smart working e in conference call, intendiamo concentrarci sulla nostra azienda, sul Piemonte, investendo decine di migliaia di euro risparmiate dal Vinitaly sul nostro territorio, sulla salvaguardia dei posti di lavoro e sul nostro core business. Nel caso non venisse annullata la manifestazione confermeremo comunque lo spazio prenotato nel rispetto degli accordi e degli organizzatori, ma non parteciperemo fisicamente se non in maniera simbolica. Non ha senso in questo momento».

©RIPRODUZIONE RISERVATA Leggi di più: [La Stampa](#)

Decreto «Cura Italia»: le misure nel dettaglio

In Italia sarebbero contagiate più di 100.000 persone

Coronavirus, Gallera: 'Entrata sui mezzi a Milano va contingentata' | Sky TG24

In quarantena l'epidemiologo che ha costretto Johnson alla virata. «Il centro di Londra è un focolaio»

In Edicola sul Fatto Quotidiano del 18 Marzo: Napoli, 249 dottori malati immaginari. Non solo eroi, ma anche disertori - Il Fatto Quotidiano

Coronavirus, gli analisti di Mediobanca: «L'Eurogruppo se ne lava le mani»
 Coronavirus, decreto cura Italia: il contagio sul lavoro è infortunio | Sky TG24
 Coronavirus, anche la Giordania chiude tutto: "State a casa" - La StampaAmman adotta il modello italiano. Forze armate schierate all'entrata delle città per limitare gli spostamenti

La bimba che scrive al coronavirus: "Tu ci infetti perché non ti lavi" - La StampaEcco come una bambina di 7 anni di Chiomonte vede il contagio e il virus che sta terrorizzando il mondo. No bimba è la gente che non si lava

Coronavirus, la famiglia Agnelli e le sue società donano 10 milioni di euro - La StampaLa famiglia Agnelli e le sue società scendono in campo per l'emergenza coronavirus. In coordinamento con il Dipartimento della Protezione Civile italiana, intervengono a sostegno della cura dei malati predisposta dal servizio sanitario nazionale e in aiuto delle persone che si trovano o si troveranno in situazione di bisogno. In particolare, la famiglia Agnelli ha disposto un contributo di 10 milioni di euro a beneficio del Dipartimento della Protezione Civile, per far fronte all'emergenza a livello nazionale; e di La Stampa - Specchio dei Tempi, fondazione impegnata a rispondere alle necessità sociali e sanitarie di Torino e del Piemonte. Exor e le sue società controllate Fiat Chrysler Automobiles, Ferrari e CNH Industrial, alle quali si sono aggiunte anche Ermenegildo Zegna e Fondazione Pesenti, hanno individuato e stanno acquistando presso vari fornitori esteri un totale di 150 respiratori oltre a materiale medico-sanitario, approntandone l'immediato trasporto aereo in Italia. La società di noleggio a lungo termine Leasys (FCA Bank) mette a disposizione della Croce Rossa Italiana e altre associazioni di volontariato una flotta di mezzi per la distribuzione di alimenti e medicinali nelle città italiane a malati, anziani e a persone bisognose di assistenza. Inoltre, Exor, Fca, Ferrari e Cnh industrial mantengono inoltre a uno stretto contatto con il Dipartimento della Protezione Civile, per mettere a disposizione del Paese servizi gratuiti di scouting per individuare apparecchiature mediche e materiale di utilizzo sanitario sui mercati internazionali, e soprattutto relativi servizi doganali per l'importazione rapida in Italia. Queste iniziative si aggiungono alle campagne già in atto: raccolta fondi "DistantiMaUniti" promossa dalla Juventus e tuttora in corso sulla piattaforma gofundme; iniziativa restoascuola promossa dalla Fondazione Agnelli, insieme alla Fondazione La Stampa Specchio dei Tempi e a La Stampa, per sostenere la didattica a distanza nelle scuole, i copioni... di berlusconi fa rima Dopo tutti i soldi che lo stato ha regalato alla Fiat per decenni, è il minimo che possono fare Fantastico! Grazie!!! Grazie a tutti coloro che donano in questo momento di grande difficoltà del paese♥□ □□□□

Coronavirus, Chiambretti e la madre positivi al tampone - La StampaLo showman e la mamma sono in pronto soccorso al Mauriziano. □□□□□□□□□□ Ma non si deve andare al pronto soccorso I met him some years ago -and I was wearing my kilt. He was delighted. I hope he and his mum recover quickly

Coronavirus, la fake dei marines Usa che invadono l'Italia per attaccare la RussiaUn'esercitazione militare della Nato, pianificata da tempo, diventa veicolo di bufale complottiste che si spingono a ipotizzare un attacco Usa alla Russia La fake news sulla fake news mancava, si sa che era un'esercitazione nato sull'attacco alla Russia

non c'era alcun dubbio si fatto che fosse una Fake,ma la logica per cui un Paese manda 20.000 dei suoi giovani nella zona dove la Pandemia colpisce di più, senza fare una piega sulle garanzie per la loro salute? Ma 20,000 marina con il loro equipaggiamento dove sono? Mica si possono nascondere in cantina

La riunione Uefa studia soluzioni: Europeo nel 2021 o a fine 2020 per salvare i club
La riunione Uefa studia soluzioni: Europeo nel 2021 o a fine 2020 per salvare i club.
coronavirus Euro2020 calcio Uefa Gazzetta serieA premium

La Regione Lombardia: «Il 40% si sposta, sono troppi. Lo vediamo dalle celle telefoniche
»

Coronavirus, Gallera: 'Bertolaso è il migliore uomo sulla piazza' | Sky TG24

Coronavirus, Boris Johnson fa retromarcia sull'immunità di gregge: Gran Bretagna in semi-quarantena. Misure speciali per Londra

Lo Stato nazionalizza Alitalia e dà 600 milioni al trasporto aereo

L'affollamento in metrò a Milano continua nonostante i divieti


Perché le epidemie sono legate ai cambiamenti climatici e alla perdita di biodiversità

L'omaggio della città di Bamberg all'Italia: cantano tutti «Bella Ciao»



Vinitaly: Montalbera, meglio rinviare al 2021

■ [Prima pagina](#) [Emilia Romagna](#) [Regione](#) [Selezionata](#) [Altre regioni](#) [Basilicata](#) [Friuli](#) [Venezia](#) [Giulia](#) [Trentino-Alto Adige](#) [Valle D'Aosta](#) [Spettacoli e Cultura](#) [Scienza e Tecnologia](#) [Stampa](#) [estera](#) [Informazione locale](#)

 [Direttore generale Morando](#) scrive a [Verona Fiere](#). Il nostro non è un tentativo di boicottare una kermesse fantastica che sosteniamo da sempre, ma semplicemente di priorità, di investimento e di opportunità. Nel caso non venisse annullata la ... [Leggi la notizia](#) [Persone: morando franco morando](#) [Luoghi: torino castagnole monferrato](#) [Tags: aziende organizzatori](#)



CONDIVIDI QUESTA PAGINA SU [Facebook](#) [Twitter](#) [Google+](#) [Invia RSS](#)

[Tag](#)[Persone](#)[Organizzazioni](#)[Luoghi](#)[Prodotti](#)

[Termini e condizioni d'uso](#) - [Contattaci](#) [Conosci Libero Mail?](#) Sai che Libero ti offre una mail gratis con 5GB di spazio cloud su web, cellulare e tablet? [Scopri di più](#) [Campobasso](#) [Altre città](#)

**Vitaly: Montalbera, meglio rinviare al 2021**

Ansa.it - 1 ora fa Gli articoli sono stati selezionati e posizionati in questa pagina in modo automatico. L'ora o la data visualizzate si riferiscono al momento in cui l'articolo è stato aggiunto o aggiornato in Libero 24x7



TORINO. Vinitaly: Montalbera, giugno poco adatto, si rinvii al 2021



Rinviare al 2021 Vinitaly, una delle principali rassegne mondiali del settore enologico, che gli organizzatori al momento hanno spostato, per l'emergenza Coronavirus, da aprile a giugno. È la richiesta di cui si fa portavoce Franco Morando, direttore generale dell'azienda piemontese Montalbera, di Castagnole Monferrato (Asti).

“Ho scritto una lettera alla direzione di Verona Fiere, raccogliendo le istanze di innumerevoli aziende locali e nazionali – spiega Morando – per chiedere di posticipare al 2021 il Vinitaly, previsto il prossimo giugno, un periodo storicamente poco adatto alle esigenze delle aziende vitivinicole.

Il nostro non è un tentativo di boicottare una kermesse fantastica che sosteniamo da sempre, ma semplicemente di priorità, di investimento e di opportunità. Nel caso non venisse annullata la manifestazione – prosegue Morando – confermeremo comunque lo spazio prenotato nel rispetto degli accordi e degli organizzatori, ma non parteciperemo fisicamente se non in maniera simbolica. Non ha senso in questo momento. Come se non bastasse abbiamo avuto tutte le disdette da parte dei buyers che non andranno al Vinitaly”.

Commenti



Vinitaly: Montalbera, giugno poco adatto, si rinvii al 2021

- coronavirus vinitaly
- giugno vinitaly
- vinitaly slitta
- rinviato giugno
- giugno coronavirus
- vinitaly rinviato
- Mostra di piùarrow_drop_down
-
- vinitaly posticipato
- gds.it
- 48 minuti fa

Vinitaly: Montalbera, giugno poco adatto, si rinvii al 2021

(ANSA) - TORINO, 18 MAR - Rinviare al 2021 'Vinitaly', una delle principali rassegne mondiali del settore enologico, che gli organizzatori al momento hanno sp [...] Leggi l'articolo completo: Vinitaly: Montalbera, giugno poco adatto...→
2020-03-18

- gds.it
- 48 minuti fa

Vinitaly: Montalbera, giugno poco adatto, si rinvii al 2021

(ANSA) - TORINO, 18 MAR - Rinviare al 2021 'Vinitaly', una delle principali rassegne mondiali del settore enologico, che gli organizzatori al momento hanno sp [...] Leggi l'articolo completo: Vinitaly: Montalbera, giugno poco adatto...→
2020-03-18

- ilgiornaledivicenza.it
- 21 ore fa

L'Uefa propone di rinviare Europeo a giugno 2021

Stop a Champions e Europa League Chiude la Premier... L'Europei di calcio è stato rinviato a giugno 2021 a causa dell'emergenza coronavirus. È quanto emerge, i [...] Leggi l'articolo completo: L'Uefa propone di rinviare Europeo a giu...→

- Sport
- 2020-03-17
- wallstreetitalia.com
- 14 giorni fa

Vinitaly si arrende al coronavirus, la fiera del vino posticipata a giugno | WSI



Vinitaly: Montalbera, giugno poco adatto, si rinvii al 2021

(ANSA) - TORINO, 18 MAR - Rinviare al 2021 'Vinitaly', una delle principali rassegne mondiali del settore enologico, che gli organizzatori al momento hanno spostato, per l'emergenza Coronavirus, da aprile a giugno. E' la richiesta di cui si fa portavoce Franco Morando, direttore generale dell'azienda piemontese Montalbera, di Castagnole Monferrato (Asti). "Ho scritto una lettera alla direzione di Verona Fiere, raccogliendo le istanze di innumerevoli aziende locali e nazionali - spiega Morando - per chiedere di posticipare al 2021 il Vinitaly, previsto il prossimo giugno, un periodo storicamente poco adatto alle esigenze delle aziende vitivinicole. Il nostro non è un tentativo di boicottare una kermesse fantastica che sosteniamo da sempre, ma semplicemente di priorità, di investimento e di opportunità. Nel caso non venisse annullata la manifestazione - prosegue Morando - confermeremo comunque lo spazio prenotato nel rispetto degli accordi e degli organizzatori, ma non parteciperemo fisicamente se non in maniera simbolica. Non ha senso in questo momento. Come se non bastasse abbiamo avuto tutte le disdette da parte dei buyers che non andranno al Vinitaly". (ANSA).

© Riproduzione riservata



Vinitaly: Montalbera, meglio rinviare al 2021



(ANSA) - TORINO, 18 MAR - Rinviare al 2021 'Vinitaly', una delle principali rassegne mondiali del settore enologico, che gli organizzatori al momento hanno spostato, per l'emergenza Coronavirus, da aprile a giugno. E' la richiesta di cui si fa portavoce Franco Morando, direttore generale dell'azienda piemontese Montalbera, di Castagnole Monferrato (Asti). "Ho scritto una lettera alla direzione di Verona Fiere, raccogliendole istanze di innumerevoli aziende locali e nazionali - spiega Morando - per chiedere di posticipare al 2021 il Vinitaly, previsto il prossimo giugno, un periodo storicamente poco adatto alle esigenze delle aziende vitivinicole. Il nostro non è un tentativo di boicottare una kermesse fantastica che sosteniamo da sempre, ma semplicemente di priorità, di investimento e di opportunità. Nel caso non venisse annullata la manifestazione - prosegue Morando - confermeremo comunque lo spazio prenotato nel rispetto degli accordi e degli organizzatori, ma non parteciperemo fisicamente se non in maniera simbolica. Non ha senso in questo momento. Come se non bastasse abbiamo avuto tutte

le disdette da parte dei buyers che non andranno alVinitaly". (ANSA).



Vinitaly: Montalbera, giugno poco adatto, si rinvii al 2021

- Rinviare al 2021 'Vinitaly', una delle principali rassegne mondiali del settore enologico, che gli organizzatori al momento hanno spostato, per l'emergenza Coronavirus, da aprile a giugno. E' la richiesta di cui si fa portavoce Franco Morando, direttore generale dell'azienda piemontese Montalbera, di Castagnole Monferrato (Asti). "Ho scritto una lettera alla direzione di Verona Fiere, raccogliendo le istanze di innumerevoli aziende locali e nazionali - spiega Morando - per chiedere di posticipare al 2021 il Vinitaly, previsto il prossimo giugno, un periodo storicamente poco adatto alle esigenze delle aziende vitivinicole. Il nostro non è un tentativo di boicottare una kermesse fantastica che sosteniamo da sempre, ma semplicemente di priorità, di investimento e di opportunità. Nel caso non venisse annullata la manifestazione - prosegue Morando - confermeremo comunque lo spazio prenotato nel rispetto degli accordi e degli organizzatori, ma non parteciperemo fisicamente se non in maniera simbolica. Non ha senso in questo momento. Come se non bastasse abbiamo avuto tutte le disdette da parte dei buyers che non andranno al Vinitaly". (ANSA).



Coronavirus, le aziende vinicole: “Posticipare al 2021 il Vinitaly previsto per giugno”

TORINO. Una scelta «dolorosa, ma necessaria». La Società Agricola Montalbera di Castagnole Monferrato nei giorni scorsi ha inviato, raccogliendo le voci di aziende locali e nazionali, una lettera alla direzione di Verona Fiere per posticipare al 2021 il Vinitaly previsto per giugno. «Un periodo storicamente poco adatto alle esigenze delle aziende vitivinicole. Il nostro non è un tentativo di boicottare una kermesse fantastica che sosteniamo da sempre, ma semplicemente di priorità, di investimento e di opportunità - le parole del direttore generale Franco Morando – per farci trovare pronti più forti di prima quando tutto il Piemonte e l’Italia ripartiranno».

Ora l’attenzione è completamente rivolta all’emergenza coronavirus, che ha scombinato i piani. Poi sarà tempo di rialzare la testa. Intanto le scelte non sono facili: «Come persona e come imprenditore ci aspettano nuove ed imprevedibili sfide. E soprattutto scelte. Ho la responsabilità di persone e famiglie che non intendo deludere. Ma allo stesso tempo amo e sostengo da anni il comparto vitivinicolo piemontese ed italiano con [Montalbera](#). Trovare un equilibrio in questo momento non è semplice».

L’aiuto lo dà il lavoro da casa, da dove si stanno reinvestendo quando risparmiato dal Vinitaly: «Con il mio team con cui lavoro quotidianamente in smart working e in conference call, intendiamo concentrarci sulla nostra azienda, sul Piemonte, investendo decine di migliaia di euro risparmiate dal Vinitaly sul nostro territorio, sulla salvaguardia dei posti di lavoro e sul nostro core business. Nel caso non venisse annullata la manifestazione confermeremo comunque lo spazio prenotato nel rispetto degli accordi e degli organizzatori, ma non parteciperemo fisicamente se non in maniera simbolica. Non ha senso in questo momento».



Nuovo consiglio dei produttori ruche'



Cda dell'Associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato

Sono sei i consiglieri che affiancheranno il presidente Luca Ferraris per i prossimi quattro anni e rappresenteranno le 22 aziende dell'Associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato. A far parte del Consiglio Direttivo sono, oltre al presidente Luca Ferraris (Ferraris Agricola), Franco Morando (Azienda **Montalbera**), eletto vicepresidente, Franco Cavallero (Cantine Sant'Agata), Daniela Amelio (Amelio Livio), Gianfranco Borna (Cantina Sociale di Castagnole), Roberto Morosinotto (Bersano) e Roberto Rossi (Vini Caldera). Segretario è stato eletto Dante Garrone (Garrone Evasio e Figli).

L'Associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato ha lo scopo di promuovere il Ruchè ed il territorio grazie all'unione delle competenze e dell'esperienza dei produttori. Ne fanno parte 22 aziende su 25 produttori totali della denominazione e i soci rappresentano circa il 90% della produzione imbottigliata, venduta in Italia e all'estero.

Tra le attività principali c'è la Festa del Ruchè, evento aperto ad operatori e appassionati, in programma dall'8 al 10 maggio.



L' Associazione Produttori del Ruchè rinnova il cda

“Sono felice che sia stato raggiunto il numero massimo di consiglieri possibile da Statuto perché è la dimostrazione di quanto il territorio creda nel nostro vino simbolo. Il gruppo è composto in gran parte da giovani e sono certo che questo apporterà ulteriore dinamismo alla nostra realtà”. Un dinamismo confermato da progetti ambiziosi, primo fra tutti l’incremento della presenza di questo vino nel mercato nazionale e estero, primo fra tutti Stati Uniti e nord Europa.

A far parte del Consiglio Direttivo sono, oltre al presidente Luca Ferraris (Ferraris Agricola), Franco Morando (Azienda **Montalbera**), eletto vicepresidente, Franco Cavallero (Cantine Sant’Agata), Daniela Amelio (Amelio Livio), Gianfranco Borna (Cantina Sociale di Castagnole), Roberto Morosinotto (Bersano) e Roberto Rossi (Vini Caldera). Segretario è stato eletto Dante Garrone (Garrone Evasio e Figli).

L’Associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato ha lo scopo di promuovere il Ruchè ed il territorio grazie all’unione delle competenze e dell’esperienza dei produttori. Ne fanno parte 22 aziende su 25 produttori totali della denominazione e i soci rappresentano circa il 90% della produzione imbottigliata, venduta in Italia e all’Estero.

Tra le attività principali c’è la Festa del Ruchè, evento aperto ad operatori e appassionati, in programma dall’8 al 10 maggio.

Condividi questa storia, scegli la tua piattaforma!

Facebook Twitter LinkedIn Reddit Tumblr Pinterest Email



TANTI GIOVANI VINO IN ASCESA

Ferraris confermato presidente del Ruchè

Rinnovo nella continuità per l'Associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato. Il consiglio ha riconfermato alla presidenza Luca Ferraris per i prossimi quattro anni. Con lui fanno parte del consiglio direttivo Franco Morando (Azienda **Montalbera**), eletto vicepresidente, Franco Cavallero (Cantine Sant'Agata), Daniela Amelio (Amelio Livio), Gianfranco Borna (Cantina Sociale di Casta-

gnole), Roberto Morosinotto (Bersano) e Roberto Rossi (Vini Caldera). Segretario è stato eletto Dante Garrone (Garrone Evasio e Figli).

Il gruppo rappresenterà le 22 aziende associate «con l'impegno per diffondere sul mercato nazionale ed estero la conoscenza di questo vino» hanno detto i neo eletti al termine dell'assemblea. «Sono soddisfatto sia stato rag-

giunto il numero massimo di consiglieri possibile come previsto dallo statuto, perché è la dimostrazione di quanto il territorio creda nel nostro vino simbolo - sono state le prime parole di Ferraris dopo la riconferma alla guida dell'ente -. Il gruppo è composto in gran parte da giovani e sono certo che questo apporterà ulteriore dinamismo alla nostra realtà».

Vino in continua ascesa nel gradimento dei consumatori grazie ad un'attenta campagna di produzione e alla riscoperta di un'uva a bacca rossa di grande qualità, profumo e intensità. I numeri della vendemmia 2019, d'altronde, ne confermano l'andamento positivo: la produzione è salita a 969.555 bottiglie con un balzo, rispetto al

2018, del 11,3%. «Dinamismo confermato da progetti ambiziosi, primo fra tutti l'incremento della presenza di questo vino nel mercato nazionale e estero, Stati Uniti e nord Europa in testa» conferma Ferraris.

La promozione è uno dei pilastri dell'associazione. Tra gli scopi sociali c'è la "promozione del Ruchè ed il territorio grazie all'unione delle competenze e dell'esperienza dei produttori". Dell'ente fanno parte 22 aziende su 25 produttori e i soci rappresentano circa il 90% della produzione venduta in Italia e all'estero. La produzione è concentrata in 7 comuni: Castagnole Monferrato, Montemagno, Grana, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo, Viarigi.



IL DIRETTIVO DELL'ASSOCIAZIONE PRODUTTORI RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO



POLTRONE IN ERBA

IL CONSORZIO DI TUTELA VINI DOC SICILIA ha eletto vicepresidenti Giuseppe Bursi e Filippo Paladino. I due vice affiancano Antonio Rallo, confermato alla presidenza (si veda box in alto). Il nuovo cda è composto anche da Vincenzo Ampola, Gaspare Baiata, Salvatore Chiantia, Bernard Laurent De la Gatinais, Paolo Di Maria, Alessio Planeta, Letizia Russo, Alberto Tasca e Nicolò Vinci. Al Consorzio aderiscono 453 imbottiglieri e oltre 7.800 viticoltori. Nel 2019 sono state prodotte 95 milioni di bottiglie. info@consorziodocsicilia.it

GIADA ZHANG è la prima italo-cinese tra gli under 30 più influenti d'Italia. Forbes Italia l'ha inserita tra i giovani che stanno trasformando il settore del Food. Giada Zhang è alla guida di Mulan Group, azienda di piatti pronti orientali «Made in Italy» per la grande distribuzione, che ha sede a Gadesco-Pieve Delmona (Ct). Ventiquattro anni, nata e cresciuta a Cremona, laureata in International Economics and Management alla Bocconi di Milano, Giada Zhang parla 5 lingue



e ha lavorato in Gran Bretagna, Usa e Asia. info@mulangroup.it

RINNOVATO IL CDA DELL'ASSOCIAZIONE produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato (At). Sono sei i consiglieri che affiancheranno il presidente Luca Ferraris per i prossimi quattro anni. A far parte del consiglio direttivo sono, oltre al presidente Ferraris (Ferraris Agricola), Franco Morando (Azienda Montalbera), vicepresidente, Franco Cavallero, Daniela Amelio, Gianfranco Borna, Roberto Morosinotto e Roberto Rossi. Segretario è stato eletto Dante Garrone. L'associazione conta 22 aziende su 25 produttori totali della denominazione e i soci rappresentano circa il 90% della produzione imbottigliata. segreteria@ilruchedoc.it



SALVO LOMBARDO è il nuovo presidente provinciale di Anga, i giovani di Confagricoltura, Catania. Lombardo, 28 anni, catanese, imprenditore nel settore cerealicolo e zootecnico, succede a Giosuè Arcoria. Laureato in Scienze Agrarie, Lombardo frequenta

all'Università Bocconi il master in Agribusiness e fa parte di una famiglia di storici imprenditori agricoli della Val Dittaino. Eletti anche i vice,



Edoardo Orlando, dottore in Scienze agrarie e imprenditore agricolo nei settori cerealicolo e della canapa industriale e Rosario Grasso, dottore in Economia e imprenditore agricolo. Sono stati eletti consiglieri provinciali Anga, Salvatore Massimino e Giovanni Bonfiglio. Presidente di Confagricoltura Catania è Giovanni Selvaggi. catania@confagricoltura.it

MANUEL MARAGHELLI è il nuovo amministratore unico di Afor, Agenzia forestale regionale, Umbria. Maraghelli, nato a Città di Castello nel 1975, è laureato in Scienze Politiche e con un Master in management degli appalti pubblici. Manager, ha esperienza nell'agroalimentare e nel settore delle gare pubbliche e private.



APICOLTURA CASENTINESE ha un nuovo direttore vendite Gdo Italia. Si tratta di Massimo Milani, manager con una trentennale esperienza nel settore della grande distribuzione. Apicoltura Casentinese di Bibbiena (Ar) è attiva dal 1982 nell'ambito della produzione e del confezionamento di miele e confetture di frutta. Nel 2019 ha registrato un fatturato di 22 milioni di euro, +14% rispetto al 2018. info@apiculturacasentinese.com



CARLO FERRARI è stato eletto presidente di UnionAlimentari della Confapi Sardegna. Ferrari, 45 anni, titolare dell'azienda omonima per la produzione di riso con sede a Cabras guiderà l'UnionAlimentari fino al 2023. Eletto anche il consiglio direttivo di cui fanno parte anche Lorella Ambus, Umberto Brundu, Mauro Contini, Gavino Guiso e Cesello Putzu. Confapi Sardegna è guidata da Giorgio Delpiano. info@confapisardegna.it



—© Riproduzione riservata—

**Associazione** Presidente Luca Ferraris

Nuovo Consiglio dei produttori del vino Ruchè



Il nuovo CdA. Il presidente Luca Ferraris con i consiglieri

CASTAGNOLE MONFERRATO

● È stato rinnovato il Cda dell'Associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato.

Sono sei i consiglieri che affiancheranno il presidente Luca Ferraris per i prossimi quattro anni e rappresenteranno le 22 aziende dell'Associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato: «Sono felice che sia stato raggiunto il numero massimo di consiglieri possibile da Statuto perché è la dimostrazione di quanto il territorio creda nel nostro vino simbolo. Il gruppo è composto in gran parte da giovani e sono certo che questo apporterà ulteriore dinamismo alla nostra realtà». Un dinamismo confermato da progetti ambiziosi, primo fra tutti l'incremento della presenza di questo vino nel mercato nazionale e estero, primo fra tutti Stati

Uniti e nord Europa».

A far parte del Consiglio Direttivo sono, oltre al presidente Luca Ferraris (Ferraris Agricola), Franco Morando (Azienda **Montalbera**), eletto vicepresidente, Franco Cavallero (Cantine Sant'Agata), Daniela Amelio (Amelio Livio), Gianfranco Borna (Cantina Sociale di Castagnole), Roberto Morosinotto (Bersano) e Roberto Rossi (Vini Caldera). Segretario è stato eletto Dante Garrone (Garrone Evasio e Figli).

L'Associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato «ha lo scopo di promuovere il Ruchè ed il territorio grazie all'unione delle competenze e dell'esperienza dei produttori. Ne fanno parte 22 aziende su 25 produttori totali della denominazione e i soci rappresentano circa il 90% della produzione imbottigliata, venduta in Italia e all'Estero».



PIEMONTE TUTTE LE NOTIZIE



Ultimo aggiornamento 10 Marzo, 2020 07:08

Tempo di lettura: 22 minuti

PIEMONTE TUTTE LE NOTIZIE IN TEMPO REALE SEMPRE AGGIORNATE

**DALLE 08:16 DI VENERDÌ 06
MARZO 2020**

ALLE 07:08 DI MARTEDÌ 10

MARZO 2020

PIEMONTE TUTTE LE NOTIZIE

Coronavirus: Cirio, pronti 50 mln per piccole medie imprese

Dieci per le famiglie, altri 7 per campagna promozione Piemonte

TORINO

06 marzo 2020 08:16

– In materia di aiuti economici per far fronte all'emergenza coronavirus, la Regione Piemonte è al lavoro per "integrare il decreto del governo che arriverà martedì". Lo afferma ai microfoni di Radio Capital il governatore Alberto Cirio, ospite della trasmissione Circo Massimo.

"Abbiamo il fondo di garanzia per le piccole medie imprese da 50 milioni per assicurare loro liquidità da parte del settore creditizio – spiega Cirio -. Abbiamo trovato 10 milioni da stanziare per le famiglie che hanno i bambini a casa e hanno costi e disagi. Abbiamo poi stanziato 7 milioni con i fondi europei per una grande campagna di promozione del Piemonte. Ma qui mi appello al Capo dello Stato perché ci sia un coordinamento nazionale".

Cocaina cucinata in pentola, due arresti a Torino

Espediente per produrre più dosi. Intervengono i carabinieri

TORINO

06 marzo 2020

10:15

– Cucinare la cocaina per produrre crack, più o meno come il protagonista della celebre serie tv Breaking Bad. È l'espedito che, secondo quanto sospettano i carabinieri, due senegalesi di 20 e 24 anni avevano adottato per produrre stupefacente nel loro appartamento a Torino nel quartiere Borgo Vittoria. I militari sono intervenuti su segnalazione di alcuni condomini, che lamentavano odori strani e un via vai continuo di giovani. Nell'alloggio sono stati trovati due pentole con tracce di cocaina e del mannitolo, una sostanza che serviva per allungare lo stupefacente facendolo diventare meno puro ma creando una quantità di dosi maggiore. Nel corso della perquisizione sono stati recuperati e messi sotto sequestro 370 grammi di cocaina. I due "cuochi" sono stati arrestati.

Coronavirus: 3/a vittima in Piemonte, a Molinette 2 positivi

E' coppia 80enni, figlio lavora in zona rossa Lodi. 135 positivi

TORINO

06 marzo 2020

11:29

– Salgono a tre le vittime piemontesi del coronavirus. Nella notte è morta a Novi Ligure una 81enne, affetta da pluripatologie e risultata positiva al Covid 19. Era ricoverata al pronto soccorso, dove si era presentata con sintomi influenzali. E' deceduta nel trasferimento in rianimazione. Lo si apprende da fonti sanitarie regionali.

I piemontesi positivi al Covid-19 sono saliti a 135. Tra questi una coppia di 80enni, da alcuni giorni ricoverata in Medicina generale alle Molinette di Torino. Arrivati per quella che sembrava

influenza, non hanno dichiarato che aveva fatto loro visita il figlio, che lavora nella zona rossa di Lodi.

L'ospedale ha attivato tutte le procedure, compresa l'analisi del percorso dei pazienti. La donna è stata trasferita all'Amedeo di Savoia; il paziente, più critico, è in rianimazione. Nessun rischio per gli altri ricoverati, spostati in altri reparti per precauzione. Sono in corso le analisi per mettere in sicurezza operatori ed eventuali visitatori che hanno avuto contatti con loro.

Vino: rinnovato cda Associazione produttori Ruché Castagnole

Presidente Luca Ferraris, vice Franco Morando

TORINO

06 marzo 2020

12:33

– Il cda dell'Associazione Produttori del Ruché di Castagnole Monferrato è stato rinnovato. Sei consiglieri affiancheranno il presidente Luca Ferraris per i prossimi quattro anni e rappresenteranno le 22 aziende dell'Associazione.

“Sono felice – commenta Ferraris – che sia stato raggiunto il numero massimo di consiglieri possibile da Statuto perché è la dimostrazione di quanto il territorio creda nel nostro vino simbolo. Il gruppo è composto in gran parte da giovani e sono certo che questo apporterà ulteriore dinamismo alla nostra realtà”.

Oltre a Ferraris, nel cda figurano Franco Morando (Azienda **Montalbera**) eletto vicepresidente, Franco Cavallero (Cantine Sant'Agata), Daniela Amelio (Amelio Livio), Gianfranco Borna (Cantina Sociale di Castagnole), Roberto Morosinotto (Bersano) e Roberto Rossi (Vini Caldera). Segretario è stato eletto Dante Garrone (Garrone Evasio e Figli).

L'Associazione include 22 aziende su 25 produttori totali e i soci rappresentano circa il 90% della produzione, venduta in Italia e all'Estero.

Tra le attività, la Festa del Ruchè, evento aperto a operatori e appassionati, in programma dall'8 al 10 maggio.

Coronavirus: Molinette, Procura avvia accertamenti

Dopo coppia positiva, non avevano detto che figlio lavora a Lodi

TORINO

06 marzo 2020

17:07

– Una serie di accertamenti conoscitivi sono stati avviati dalla procura di Torino sulla situazione alle Molinette, dove sono state attivate tutte le procedure di prevenzione e sicurezza in seguito all'ingresso di una coppia di pazienti risultati positivi solo in un secondo tempo al coronavirus. I due non avevano dichiarato di avere ricevuto una visita dal figlio, che lavora a Lodi.

Juve: Chiellini in gruppo, si candida per l'Inter

Difensore si allena, recuperato per il derby d'Italia,

06 marzo 2020

16:00

– La Juventus recupera Giorgio Chiellini per il derby d'Italia. A due giorni dalla partita con l'Inter, il capitano bianconero è tornato ad allenarsi con i compagni dopo l'affaticamento muscolare che l'aveva colpito a inizio settimana. Il difensore entra in ballottaggio con De Ligt per una maglia da titolare nella retroguardia di Maurizio Sarri, che domani non terrà la tradizionale conferenza stampa della vigilia. La decisione, informa la Juventus, in ottemperanza alle disposizioni sull'emergenza coronavirus. Juventus Calcio

PIEMONTE TUTTE LE NOTIZIE

Cinema: Film Commission Piemonte, nuovi bandi da 800mila euro

Damilano, l'anno scorso sostegno a più di 170 produzioni

TORINO

06 marzo 2020

17:21

– Film Commission Torino Piemonte, d'intesa con Regione Piemonte, stanZIA per i nuovi bandi di prossima apertura 450.000 euro per il Piemonte Doc Film Fund, 50.000 per lo Short Film Fund e 300.000 euro per il Piemonte Film TV Development Fund. “Proprio nell'anno del ventesimo compleanno – commenta il presidente Paolo Damilano – la Fondazione conferma il suo ruolo



CASTAGNOLE MONFERRATO

MAURIZIO SALA

**Produttori Ruchè
 Luca Ferraris
 resta presidente**

P. 47

L'ASSOCIAZIONE CONTA MOLTI GIOVANI PRODUTTORI

I produttori del Ruchè, la piccola Docg riconfermano presidente Luca Ferraris

MAURIZIO SALA
 CASTAGNOLE MONFERRATO

Luca Ferraris è stato confermato alla presidenza della Produttori del Ruché. L'associazione a cui fanno riferimento 22 cantine che danno vita alla piccola Docg, ha rinnovato il proprio direttivo in carica per i prossimi quattro anni.

A fianco di Ferraris ci saranno sei consiglieri impegnati nell'azione di promozione di una denominazione che si avvicina al milione di bottiglie e ha un'alta vocazione internazionale. «Sono felice che sia stato raggiunto il numero massimo di consiglieri previsti dallo statuto perché è la dimostrazione di quanto il territorio creda nel nostro vino simbo-

lo - commenta il neo presidente - Il gruppo è composto in gran parte da giovani e sono certo che questo apporterà ulteriore dinamismo alla nostra realtà». Aspetto confermato da progetti ambiziosi, primo fra tutti l'incremento della pre-

senza di questo vino nel mercato nazionale ed estero, primo fra tutti Stati Uniti e Nord Europa.

A far parte del nuovo direttivo accanto a Luca Ferraris (alla guida della Ferraris Agricola) ci sono il vice presidente Franco Morando (Montalbera), Franco Cavallero (Cantine Sant'Agata), Daniela Amelio (Amelio Livio), Gianfranco Borna (Cantina sociale di Castagnole), Roberto Morosinot-

to (Bersano) e Roberto Rossi (Vini Caldera). Invece il granese Dante Garrone (Garrone Evasio e figli) è stato nominato segretario. L'Associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato ha lo scopo di promuovere il Ruchè e il territorio grazie all'unione delle competenze e dell'esperienza dei produttori. Alla realtà aderiscono 22 aziende su 25 totali e i soci rappresentano circa il 90% della produzione imbottigliata. Tra le attività principali c'è l'organizzazione della

Festa del Ruchè, evento aperto ad operatori e appassionati, in programma alla Tenuta La Mercantile dall'8 al 10 maggio. —



L'associazione Produttori del Ruchè



Mundus Vini, Italia in grande spolvero: il Veneto è irraggiungibile. Bene la Puglia

di Giorgio Vaiana

Ancora in grande spolvero i vini italiani al concorso tedesco Mundus Vini. Sono stati 653 i vini premiati, con 4 medaglie "Grand Gold", 319 medaglie d'oro (gold) e 330 d'argento (silver).

A farla da padrona i vini del Veneto, che conquistano 166 medaglie complessive; segue la Puglia con 110 e la Toscana con 97, Fuori dal podio, Abruzzo (51), Sicilia (50), Piemonte (40), Trentino (27), Friuli Venezia Giulia (13), Campania (11), Lazio (10), Lombardia (10), Südtirol (10), Emilia Romagna (9), Sardegna (8), Marche (6), Valle d'Aosta (3), Basilicata (2), Umbria (2), Calabria (1) e Molise (1)

Grand Gold

- 2017 Il Raddomante Montepulciano D'Abruzzo, Feudi Bizantini, Crecchio
- 2016 Ripasso Valpolicella Classico Superiore, Azienda agricola Buglioni, Settimo di Pescantina
- 2017 Jù Isola dei Nuraghi Igt Rosso, Cantina sociale di Dolianova, Dolianova
- 2018 Josué Rosso Terre Siciliane Igp, Bollina, Serravalle Scrivia
- 2018 Chardonnay Doc Friuli Terre Magre, Piera Martellozzo S.p.a., San Quirino (PN)
- Soffio Prosecco Doc Spumante Extra Dry, Enoitalia S.p.A., Calmasino di Bardolino, Verona
- Voga Vino Spumante Pinot Grigio Rosato Extra Dry, Enoitalia S.p.A., Calmasino di Bardolino, Verona, Italy
- 2019 Meridiano 12 Syrah, Tenuta Gorghi Tondi, Mazara Del Vallo
- 2016 Falerno Del Massico Rosso Dop, Villa Matilde s.s., Cellole
- 2019 Falanghina Campania Roccaleoni, Villa Matilde s.s., Cellole
- 2019 Sirocco Nero D'Avola Cabernet Doc Sicilia, Cantine Ermes Soc. Coop., Santa Ninfa
- 2017 Amarone della Valpolicella Docg, Le Ville di Antané, Verona
- 2017 Petranera Puglia Igt, Cantina museo albea srl, alberobello
- 2019 Vinuva Primitivo Salento Igt, Enoitalia S.p.A., Calmasino di Bardolino, Verona
- Corvezzo Prosecco doc Extra dry, Corvezzo Winery, Cessalto (TV)
- 2017 Tenute Orestadi il Bianco di Ludovico Doc Sicilia Riserva, Cantine Ermes Soc. Coop., Santa Ninfa
- 2017 Sassocupo Chianti Superiore, Buccia nera, Arezzo
- 2019 Vallée d'Aoste Doc Petite Arvine Vigne Rovettaz, Società Agricola Grosjean Vins s.s., Quart
- 2018 Paladin Drago Rosso, Paladin, Annomne Veneto (VE)
- 2019 TereCrea, Pilandro, Desenzano del Garda
- Conegliano Valdobbiadene Docg Prosecco Superiore Spumante Brut, ocietà agricola Le Manzane, San Pietro Di Feletto
- Gemma di Luna Moscato Spumante, Enoitalia S.p.A., Calmasino di Bardolino, Verona, Italy
- 2016 Cento su Cento Primitivo Castel di Salve, Castel di Salve, Depressa (LE)
- 2019 Arjent Sauvignon Blanc Trentino Doc, Cantina Sociale di Trento Le Meridiane SCA, Trento
- 2017 Japigia Primitivo di Manduria Dop GG Giuseppe Gentile, Teresa Gentile cash & carry, Schönaich
- 2019 Biscardo Oropasso Veneto Igt, Mabis Srl, San Bonifacio
- 2016 Biscardo Originale, Mabis Srl, San Bonifacio
- 2016 Monatic Dark Montepulciano d'Abruzzo, Novaripa s.c.a., Ripa Teatina
- 2015 Cabernet Sauvignon Igt Basilica Del Cortaccio, Basilica Cafaggio sarl, Greve in Chianti
- 2015 Chianti Classico Riserva Basilica San Martino, Basilica Cafaggio sarl, Greve in Chianti

Superiore, Masottina, Conegliano

- 2018 "Le Rive Di Ogliano" Extra Dry Rive di Ogliano Conegliano Valdobbiadene Docg Prosecco, Masottina, Conegliano
- Althea Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Extra Dry, Azienda agricola Althea di Drusian Marika, Bigolino Di Valdobbiadene
- Lessini Durello Settecento33, Cantina di Soave
- Garda Doc Maximilian I, Cantina di Soave, Soave
- Valdo Cuvée di Boj Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, Spumanti Valdo Srl, Valdobbiadene
- "Prestige" Orange Label Prosecco Doc Treviso Brut, Mionetto S.p.A. Con Unico Socio, Valdobbiadene
- 2016 Tiros Siddura Limited Edition, Siddùra Società Agricola snc, Luogosanto
- 2018 Barbera d'Asti Docg, Azienda Agricola Roberto Sarotto di Cavallotto Aurora, Neviglie
- 2018 Maia Vermentino di Gallura Superiore, Siddùra Società Agricola snc, Luogosanto
- 2019 Gavi Docg Aurora, Azienda Agricola Roberto Sarotto di Cavallotto Aurora, Neviglie
- 2018 Spèra Vermentino di Gallura Docg, Siddùra Società Agricola snc, Luogosanto
- 2016 Nuda **Montalbera** Barbera d'Asti Superiore, Società Agricola **Montalbera** srl, Castagnole Monferrato
- 2018 "San Michele a Torri" Chianti Colli Fiorentini Docg, Fattoria San Michele a Torri s.r.l., Scandicci - FI
- 2010 Amarone della Valpolicella classico Costa dlle Corone, Monteci, Arcè di Pescantina
- 2013 Negus, Cascina del Colle, Villamagna
- 2016 Mammut, Cascina del Colle, Villamagna
- 2017 Villamagna, Cascina del Colle, Villamagna
- 2011 Fabiano Amarone Della Valpolicella, Fabiano Vini, Pescantina
- 2018 Sorrettele Chianti Colli Fiorentini, La Querce di Massimo Marchi e C. s.a.s., Impruneta
- 2015 Insynthesis Barbera d'Asti Superiore Docg, Vinchio Vaglio Serra, Vinchio
- 2015 Feudo Arancio Nero d'Avola Riserva, Feudo Arancio, Mezzocorona
- 2018 Campo Appio Negroamaro, Cooperativa Produttori Agricoli - Cantine San Pancrazio, San Pancrazio Salentino
- 2019 Rosalbòre Salice Salentino, Cooperativa Produttori Agricoli - Cantine San Pancrazio, San Pancrazio Salentino
- 2011 Bosan Amarone della Valpolicella Classico Riserva, Gerardo Cesari, Cavaion Veronese
- 2013 Camperchi Sangiovese, Camperchi Soc. Agr. a r.l., Civitella in Val di Chiana
- 2018 "Vigna del Cuc" Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut, Col Sandago - H.TS. 1892 S.p.A., Nervesa della Battaglia
- 2018 "Case bianche" Col Sandago Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry, Col Sandago - H.TS. 1892 S.p.A., Nervesa della Battaglia
- 2018 Alessandro Berselli Signature Collection Primitivo Premium Primitivo Salento Igt, Alessandro Berselli, Bologna
- 2013 Chianti Classico Le Fioraie Riserva, Piemaggio S.A. srl, Castellina in Chianti, Siena
- 2015 Brunello di Montalcino Docg La Togata, La Togata, Roma
- 2016 Romitorio di Santedame Chianti Classico Gran Selection, Ruffino srl, Pontassieve
- 2015 Massimago Profasio Valpolicella Superiore Doc, Massimago s.s. agr., Mezzane di Sotto
- 2016 Icaro Vino Nobile Di Montepulciano Docg, Icaro Società Agricola a r.l., Montepulciano
- 2016 Voce alla Terra, Fattoria di Poggiopiano, Fiesole
- 2019 Vermentino Igp Salento Vecchia Torre, Cantina Vecchia Torre, Leverano
- 2014 Barocco Reale Primitivo Igp Salento Vecchia Torre, Cantina Vecchia Torre, Leverano
- 2017 A Passo Lento Igp Salento Rosso Vecchia Torre, Cantina Vecchia Torre, Leverano
- 2015 Azienda Agricola Fiorano Ser Balduzio, Azienda agricola Fiorano, Cossignano
- 2017 Villa Annaberta Amarone della Valpolicella Docg, Cottini Spa, San Pietro
- 2017 Monte Zovo Sa'Solin Amarone della Valpolicella Docg, Azienda agricola Monte Zovo, Caprino Veronese
- 2010 Fracastoro Amarone Della Valpolicella Doc Classico Riserva, Vigneti Villabella, Calmasino di Bardolino



Vino, rinnovato cda associazione produttori del Ruchè

Roma, 9 mar. (askanews) - Sono sei i consiglieri che affiancheranno il presidente Luca Ferraris per i prossimi quattro anni e rappresenteranno le 22 aziende dell'Associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato.

A far parte del consiglio direttivo sono, oltre al presidente Luca Ferraris (Ferraris Agricola), Franco Morando (Azienda **Montalbera**), eletto vicepresidente, Franco Cavallero (Cantine Sant'Agata), Daniela Amelio (Amelio Livio), Gianfranco Borna (Cantina Sociale di Castagnole), Roberto Morosinotto (Bersano) e Roberto Rossi (Vini Caldera). Segretario è stato eletto Dante Garrone (Garrone Evasio e Figli).

L'Associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato ha lo scopo di promuovere il Ruchè ed il territorio grazie all'unione delle competenze e dell'esperienza dei produttori. Ne fanno parte 22 aziende su 25 produttori totali della denominazione e i soci rappresentano circa il 90% della produzione imbottigliata, venduta in Italia e all'Estero.

Tra le attività principali c'è la Festa del Ruchè, evento aperto ad operatori e appassionati, in programma dall'8 al 10 maggio.



Rinnovato il cda dell'associazione di produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato

Sono sei i consiglieri che affiancheranno il presidente Luca Ferraris per i prossimi quattro anni e rappresenteranno le 22 aziende dell'Associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato. "Sono felice che sia stato raggiunto il numero massimo di consiglieri possibile da Statuto perché è la dimostrazione di quanto il territorio creda nel nostro vino simbolo. Il gruppo è composto in gran parte da giovani e sono certo che questo apporterà ulteriore dinamismo alla nostra realtà". Un dinamismo confermato da progetti ambiziosi, primo fra tutti l'incremento della presenza di questo vino nel mercato nazionale e estero, primo fra tutti Stati Uniti e nord Europa.

A far parte del Consiglio Direttivo sono, oltre al presidente Luca Ferraris (Ferraris Agricola), Franco Morando (Azienda **Montalbera**), eletto vicepresidente, Franco Cavallero (Cantine Sant'Agata), Daniela Amelio (Amelio Livio), Gianfranco Borna (Cantina Sociale di Castagnole), Roberto Morosinotto (Bersano) e Roberto Rossi (Vini Caldera). Segretario è stato eletto Dante Garrone (Garrone Evasio e Figli).

L'Associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato ha lo scopo di promuovere il Ruchè ed il territorio grazie all'unione delle competenze e dell'esperienza dei produttori. Ne fanno parte 22 aziende su 25 produttori totali della denominazione e i soci rappresentano circa il 90% della produzione imbottigliata, venduta in Italia e all'Estero.

Tra le attività principali c'è la Festa del Ruchè, evento aperto ad operatori e appassionati, in programma dall'8 al 10 maggio.



Vino, rinnovato cda associazione produttori del Ruchè

Roma, 9 mar. (askanews) - Sono sei i consiglieri che affiancheranno il presidente Luca Ferraris per i prossimi quattro anni e rappresenteranno le 22 aziende dell'Associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato.

A far parte del consiglio direttivo sono, oltre al presidente Luca Ferraris (Ferraris Agricola), Franco Morando (Azienda **Montalbera**), eletto vicepresidente, Franco Cavallero (Cantine Sant'Agata), Daniela Amelio (Amelio Livio), Gianfranco Borna (Cantina Sociale di Castagnole), Roberto Morosinotto (Bersano) e Roberto Rossi (Vini Caldera). Segretario è stato eletto Dante Garrone (Garrone Evasio e Figli).

L'Associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato ha lo scopo di promuovere il Ruchè ed il territorio grazie all'unione delle competenze e dell'esperienza dei produttori. Ne fanno parte 22 aziende su 25 produttori totali della denominazione e i soci rappresentano circa il 90% della produzione imbottigliata, venduta in Italia e all'Estero.

Tra le attività principali c'è la Festa del Ruchè, evento aperto ad operatori e appassionati, in programma dall'8 al 10 maggio.



Rinnovato il Cda dell'Associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato

Sette consiglieri alla guida dell'Associazione rinnovano l'impegno per diffondere sul mercato nazionale ed estero la conoscenza di questo vino. Prossimo appuntamento: la Festa del Ruchè, in programma dall'8 al 10 maggio a Castagnole Monferrato.



Sono sei i consiglieri che affiancheranno il presidente Luca Ferraris per i prossimi quattro anni e rappresenteranno le 22 aziende dell'Associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato.

“Sono felice che sia stato raggiunto il numero massimo di consiglieri possibile da Statuto perché è la dimostrazione di quanto il territorio creda nel nostro vino simbolo. Il gruppo è composto in gran parte da giovani e sono certo che questo apporterà ulteriore dinamismo alla nostra realtà”. Un dinamismo confermato da progetti ambiziosi, primo fra tutti l'incremento della presenza di questo vino nel mercato nazionale e estero, primo fra tutti Stati Uniti e nord Europa.

A far parte del Consiglio Direttivo sono, oltre al presidente Luca Ferraris (Ferraris Agricola), Franco Morando (Azienda **Montalbera**), eletto vicepresidente, Franco Cavallero (Cantine Sant'Agata), Daniela Amelio (Amelio Livio), Gianfranco Borna (Cantina Sociale di Castagnole), Roberto Morosinotto (Bersano) e Roberto Rossi (Vini Caldera). Segretario è stato eletto Dante Garrone (Garrone Evasio e Figli).

L'Associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato ha lo scopo di promuovere il Ruchè ed il territorio grazie all'unione delle competenze e dell'esperienza dei produttori. Ne fanno parte 22 aziende su 25 produttori totali della denominazione e i soci rappresentano circa il 90% della produzione imbottigliata, venduta in Italia e all'Estero.

Tra le attività principali c'è la Festa del Ruchè, evento aperto ad operatori e appassionati, in programma dall'8 al 10 maggio.

Licenza di distribuzione:

Mariella Belloni

Vicecaporedattore - Marketing Journal

Vedi la scheda di questo utente

Vedi altre pubblicazioni dell'utente

RSS di questo utente © Pensi che questo testo violi qualche norma sul copyright, contenga abusi di qualche tipo? [Leggi come procedere](#) Salva come Pdf Stampa ID: 322312



RINNOVATO IL CDA DELL'ASSOCIAZIONE ...

Sono sei i consiglieri che affiancheranno il presidente Luca Ferraris per i prossimi quattro anni e rappresenteranno le 22 aziende dell'Associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato.

“Sono felice che sia stato raggiunto il numero massimo di consiglieri possibile da Statuto perché è la dimostrazione di quanto il territorio creda nel nostro vino simbolo. Il gruppo è composto in gran parte da giovani e sono certo che questo apporterà ulteriore dinamismo alla nostra realtà”.

Un dinamismo confermato da progetti ambiziosi, primo fra tutti l'incremento della presenza di questo vino nel mercato nazionale e estero, primo fra tutti Stati Uniti e nord Europa.

A far parte del Consiglio Direttivo sono, oltre al presidente Luca Ferraris (Ferraris Agricola), Franco Morando (Azienda **Montalbera**), eletto vicepresidente, Franco Cavallero (Cantine Sant'Agata), Daniela Amelio (Amelio Livio), Gianfranco Borna (Cantina Sociale di Castagnole), Roberto Morosinotto (Bersano) e Roberto Rossi (Vini Caldera). Segretario è stato eletto Dante Garrone (Garrone Evasio e Figli).

L'Associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato ha lo scopo di promuovere il Ruchè ed il territorio grazie all'unione delle competenze e dell'esperienza dei produttori. Ne fanno parte 22 aziende su 25 produttori totali della denominazione e i soci rappresentano circa il 90% della produzione imbottigliata, venduta in Italia e all'Estero.

Tra le attività principali c'è la Festa del Ruchè, evento aperto ad operatori e appassionati, in programma dall'8 al 10 maggio.



Ruché, un milione di bottiglie prodotte: "Obiettivo? Farci conoscere di più in Italia"

I sei nuovi consiglieri dell'associazione dei produttori del Ruché

L'obiettivo "milione di bottiglie" è sfuggito per un pelo. Ma la produzione, a leggere i dati, è praticamente raddoppiata in pochissimi anni.

Stiamo parlando del Ruché. Un vitigno raro e prezioso, ma da un po' di tempo agli onori delle cronache. Oggi l'associazione dei produttori del Ruché di Castagnole Monferrato ha rinnovato i vertici. Al presidente Luca Ferraris, si affiancheranno per i prossimi quattro anni, sei consiglieri: Franco Morando (Azienda **Montalbera**), eletto vicepresidente, Franco Cavallero (Cantina Sant'Agata), Daniela Amelio (Amelio Livio), Gianfranco Borna (Cantina Sociale di Castagnole), Roberto Morosinotto (Bersano) e Roberto Rossi (Vini Caldera). Segretario è stato eletto Dante Garrone (Garrone Evasio e Figli). "Dopo che abbiamo formalizzato l'associazione - spiega il presidente Luca Ferraris - le cose sono andate sempre meglio. Prima eravamo solo un gruppo di amici e colleghi. Oggi l'associazione ci ha resi forti e ci ha consentito di approcciarsi al mondo della comunicazione in modo diverso. Abbiamo lavorato, e parecchio, sulla valorizzazione del territorio. E uno slancio lo dobbiamo anche alla Festa del Ruché che lo scorso anno ha fatto registrare oltre diecimila ingressi".

Il Ruché è un vitigno autoctono dei più rari tra quelli coltivati nel Monferrato astigiano. La sua storia reale si mescola con le leggende che circolano da queste parti. Forse deriva da un vitigno importato dalla Borgogna da monaci che li impiantarono vicino al convento oggi scomparso di San Rocco. Si dice che fu don Giacomo Cauda, parroco negli anni '60 da queste parti, a trovare alcune piantine di Ruché mescolate nei vigneti di Barbera e Grignolino. Allora decise di provare a vinificarlo. E si rese conto delle potenzialità di questo vino. I terreni calcarei, asciutti, con elevata insolazione della zona di produzione regalano un vino di alta qualità, ma in quantità limitata. Destinato in passato al consumo familiare, era il vino delle "grandi occasioni", offerto alle persone più care, da sempre legato ai momenti belli della vita; nel tempo il Ruché ha mantenuto questi tratti, facendosi riconoscere ed apprezzare in tutta Italia ed anche all'estero. Il Ruché ricevette la Doc nel 1987, che divenne Docg nel 2010. "Ma già dal 2000 il successo di questo vino era sempre crescente - spiega Ferraris - Finalmente gli appassionati aprivano gli occhi sulle produzioni di nicchia e non pensavano solo a Barbera, che qui la faceva da padrona, o Barolo. Oggi l'associazione conta 22 aziende che rappresentano quasi il 95 per cento della produzione".



(Luca Ferraris)

Sono 185 gli ettari coltivati a Ruché. La metà della produzione rimane in ambito regionale. Il 20 per cento viaggia per l'Italia e il restante 30 per cento va all'estero, con Giappone, Stati Uniti e da qualche anno i paesi scandinavi, come mercati di riferimento. "L'interesse per il Ruché nell'area nord occidentale italiana è davvero molto forte - spiega il presidente - Pian piano però, stiamo vedendo una sempre più massiccia presenza soprattutto nelle grandi città italiane. La cosa che ci fa piacere e rabbia allo stesso tempo, è che nei ristoranti statunitensi il Ruché è molto conosciuto, a differenza dell'Italia". In chiusura, il capitolo Vinitaly con le nuove date fissate a giugno: "Credo che gli organizzatori del ProWein abbiano dimostrato una certa serietà ad occuparsi dell'emergenza Coronavirus senza "buttare" date a caso - dice Ferraris - Il Vinitaly non aveva altra idea che scegliere dei giorni per il riposizionamento della fiera e giugno è stata una scelta quasi scontata. Ma restano i dubbi. Perché ancora non è chiaro come finirà quella che io definisco forse impropriamente "pandemia". Non credo che la cosa sarà ristretta a un paio di settimane, ma ci vorranno dei mesi. E non credo che gli importatori avranno voglia adesso di staccare dei biglietti per un evento di giugno. Chiacchierando con amici e colleghi il pensiero è quasi unanime e l'idea è quella di chiedere a Vinitaly a pensare bene a cosa farà".

G.V.



Nuovo Cda per l'Associazione Produttori del Ruchè



Sette consiglieri alla guida dell'Associazione rinnovano l'impegno per diffondere sul mercato nazionale ed estero la conoscenza di questo vino. Prossimo appuntamento: la Festa del Ruchè, in programma dall'8 al 10 maggio a Castagnole Monferrato.

Sono sei i consiglieri che affiancheranno il presidente Luca Ferraris per i prossimi quattro anni e rappresenteranno le 22 aziende dell'Associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato. "Sono felice che sia stato raggiunto il numero massimo di consiglieri possibile da Statuto perché è la dimostrazione di quanto il territorio creda nel nostro vino simbolo. Il gruppo è composto in gran parte da giovani e sono certo che questo apporterà ulteriore dinamismo alla nostra realtà".

Un dinamismo confermato da progetti ambiziosi, primo fra tutti l'incremento della presenza di questo vino nel mercato nazionale e estero, primo fra tutti Stati Uniti e nord Europa.

A far parte del consiglio direttivo sono, oltre al presidente Luca Ferraris (Ferraris Agricola), Franco Morando (Azienda **Montalbera**), eletto vicepresidente, Franco Cavallero (Cantine Sant'Agata), Daniela Amelio (Amelio Livio), Gianfranco Borna (Cantina Sociale di Castagnole), Roberto Morosinotto (Bersano) e Roberto Rossi (Vini Caldera). Segretario è stato eletto Dante Garrone (Garrone Evasio e Figli). L'Associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato ha lo scopo di promuovere il Ruchè e il territorio grazie all'unione delle competenze e dell'esperienza dei produttori. Ne fanno parte 22 aziende su 25 produttori totali della denominazione e i soci rappresentano circa il 90% della produzione imbottigliata, venduta in Italia e all'estero. Tra le attività principali c'è la Festa del Ruchè, evento aperto a operatori e appassionati, in programma dall'8 al 10 maggio.



Vino: rinnovato cda Associazione produttori Ruché Castagnole

Ansa.it 1 1 ora fa Presidente Luca Ferraris, vice Franco Morando. Il gruppo è composto in gran parte da giovani e sono certo che questo apporterà ulteriore dinamismo alla nostra realtà". Oltre a Ferraris, nel cda figurano Franco Morando, Azienda **Montalbera**, eletto...

[Leggi la notizia](#)

Persone: gianfranco borna cantine sant'agata

Organizzazioni: ferraris festa

Prodotti: vino statuto

Luoghi: bersano torino

Tags: cda aziende

Ansa.it



Castagnole Monferrato, rinnovato il CDA dell'Associazione Produttori del Ruchè



Sette consiglieri alla guida dell'Associazione rinnovano l'impegno per diffondere sul mercato nazionale ed estero la conoscenza di questo vino. Prossimo appuntamento: la Festa del Ruchè, in programma dall'8 al 10 maggio a Castagnole Monferrato.

Sono sei i consiglieri che affiancheranno il presidente Luca Ferraris per i prossimi quattro anni e rappresenteranno le 22 aziende dell'Associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato. "Sono felice che sia stato raggiunto il numero massimo di consiglieri possibile da Statuto perché è la dimostrazione di quanto il territorio creda nel nostro vino simbolo. Il gruppo è composto in gran parte da giovani e sono certo che questo apporterà ulteriore dinamismo alla nostra realtà". Un dinamismo confermato da progetti ambiziosi, primo fra tutti l'incremento della presenza di questo vino nel mercato nazionale e estero, primo fra tutti Stati Uniti e nord Europa.

A far parte del Consiglio Direttivo sono, oltre al presidente Luca Ferraris (Ferraris Agricola), Franco Morando (Azienda **Montalbera**), eletto vicepresidente, Franco Cavallero (Cantine Sant'Agata), Daniela Amelio (Amelio Livio), Gianfranco Borna (Cantina Sociale di Castagnole), Roberto Morosinotto (Bersano) e Roberto Rossi (Vini Caldera). Segretario è stato eletto Dante Garrone (Garrone Evasio e Figli).


L'Associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato ha lo scopo di promuovere il Ruchè ed il territorio grazie all'unione delle competenze e dell'esperienza dei produttori. Ne fanno parte 22 aziende su 25 produttori totali della denominazione e i soci rappresentano circa il 90% della produzione imbottigliata, venduta in Italia e all'Estero.

Tra le attività principali c'è la Festa del Ruchè, evento aperto ad operatori e appassionati, in programma dall'8 al 10 maggio.



Vino: rinnovato cda Associazione produttori Ruché Castagnole

■ Prima pagina Emilia Romagna Regione Selezionata Altre regioni Basilicata Friuli Venezia Giulia Trentino-Alto Adige Valle D'Aosta Spettacoli e Cultura Scienza e Tecnologia Stampa estera Informazione locale

 Presidente Luca Ferraris, vice Franco Morando. Il gruppo è composto in gran parte da giovani e sono certo che questo apporterà ulteriore dinamismo alla nostra realtà". Oltre a Ferraris, nel cda figurano Franco Morando, Azienda **Montalbera**, eletto ... Leggi la notizia
Persone: gianfranco borna cantine sant'agata Organizzazioni: ferraris festa Prodotti: vino statuto Luoghi: bersano torino Tags: cda aziende



ALTRE FONTI (13) Elettra incontra i fan alle Gru, Willie Peyote live al Concordia



Il secondo appuntamento da Cantina da Licia e il mondo del **vino** avrà luogo il 26 marzo assieme ad Aspi e all'Associazione dei produttori del **Ruché** Docg di **Castagnole** Monferrato. L'evento è rivolto ... Torino Repubblica - 20-2-2020 Persone: elettra willie peyote Organizzazioni: lingotto fondazione accorsi ometto Prodotti: festival Luoghi: concordia torino Tags: fan collezione Record di Paesi a Golosaria Monferrato Il **vino** sarà invece protagonista **Castagnole** Monferrato , che alzerà il sipario sul **Ruché**, Portacomaro , vetrina della Bottega del Monferrato Autentico e alla Tenuta Montemagno , che offrirà una ... Il Monferrato -

19-2-2020 Persone: golosaria morbelli Organizzazioni: bottega assessorato alla cultura Prodotti: eventi Luoghi: monferrato torre Tags: paesi castello Tornano gli appuntamenti all'estero del

progetto E4Quality



ati Prodotti: vini Luoghi: monferrato asti Tags: progetto strategie 120+1: La bollicina di Montalbera protagonista al Wine Paris 2020

Qui i produttori di **vino** e di formaggio partecipanti avranno la possibilità di incontrare la ... alle colline solcate da vigneti delle zone di produzione di Barbera d'Asti e Ruchè di **Castagnole** ... IdeaWebTv - 15-2-2020 Persone: karsten thurfjell barbera Organizzazioni: wijnjas consorzio barbera Prodotti: vini Luoghi: monferrato asti Tags: appuntamenti estero "Solo Autoctoni" per promuovere insieme il Monferrato ... Ati, del Monferrato del **vino**. Un organismo che mette assieme, ... l'Associazione Produttori **Ruché** di **Castagnole** Monferrato Docg, l'... Il Monferrato - 12-2-2020 Persone: filippo mobrici partner Organizzazioni: consorzio barbera



presepi anna rosa nicola Organizzazioni: sacra famiglia instagram Prodotti: capodanno oro Luoghi: monferrato schierano Tags: mirra statue Oro incenso mirra - Presepi nel Monferrato: le dieci cose, + 1, da non perdere nell'edizione di quest'anno

Un viaggio in macchina portando nell'immaginario del bagagliaio Torino, **Castagnole** Monferrato e il Piemonte, annusando sapori, degustando **vino** e champagne, osservando le bellezze e le eccellenze di ... Torino Oggi.it - 10-2-2020 Persone: franco morando louis jadot Organizzazioni: montalbera maison Luoghi: parigi torino Tags: bollicina champagne Capodanno tra i presepi con Oro incenso mirra - Presepi nel Monferrato In particolare, da non perdere il Presepe del **Vino** : opera di ... il paese di **Castagnole** è protagonista del presepe fatto dagli ... Per tutto l'arco della rassegna si potrà degustare il **Ruché** di ... Gazzetta d'Asti - 28-12-2019 Persone:



Ruché di ... di Alessandria - 7-12-2019 Persone: presepi presepe torino Organizzazioni: natività sacra famiglia Prodotti: natale oro Luoghi: monferrato cocconato Tags: edizione eventi 1 2 Successive CONDIVIDI QUESTA PAGINA SU Facebook Twitter Google+ Invia RSS

In particolare, da non perdere il Presepe del **Vino** : opera di ... il paese di **Castagnole** è protagonista del presepe fatto dagli ... Per tutto l'arco della rassegna si potrà degustare il **Ruché** di ... Gazzetta d'Asti - 11-12-2019 Persone: maurizio nanni martino canavese Organizzazioni: sacra famiglia instagram Prodotti: oro vino Luoghi: monferrato montegrosso d'asti Tags: presepi mirra "Oro Incenso Mirra " Presepi nel Monferrato": al via la IV edizione tra novità ed eventi In particolare, da non perdere il Presepe del **Vino** : opera di ... il paese di **Castagnole** è protagonista del presepe fatto dagli ... Per tutto l'arco della rassegna si potrà degustare il

Tag Persone Organizzazioni Luoghi Prodotti

Termini e condizioni d'uso - Contattaci Conosci Libero Mail? Sai che Libero ti offre una mail gratis con 5GB di spazio cloud su web, cellulare e tablet? Scopri di più Campobasso Altre città



Vino: rinnovato cda Associazione produttori Ruché Castagnole Ansa.it - 3-12-2019 Gli articoli sono stati selezionati e posizionati in questa pagina in modo automatico. L'ora o la data visualizzate si riferiscono al momento in cui l'articolo è stato aggiunto o aggiornato in Libero 24x7



Rinnovato il Cda dell'Associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato



Sono sei i consiglieri che affiancheranno il presidente Luca Ferraris per i prossimi quattro anni e rappresenteranno le 22 aziende dell'Associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato.

“Sono felice che sia stato raggiunto il numero massimo di consiglieri possibile da Statuto perché è la dimostrazione di quanto il territorio creda nel nostro vino simbolo. Il gruppo è composto in gran parte da giovani e sono certo che questo apporterà ulteriore dinamismo alla nostra realtà” dice il presidente.

Un dinamismo confermato da progetti ambiziosi, primo fra tutti l'incremento della presenza di questo vino nel mercato nazionale e estero, primo fra tutti Stati Uniti e nord Europa.

A far parte del Consiglio Direttivo sono, oltre al presidente Luca Ferraris (Ferraris Agricola), Franco Morando (Azienda **Montalbera**), eletto vicepresidente, Franco Cavallero (Cantine Sant'Agata), Daniela Amelio (Amelio Livio), Gianfranco Borna (Cantina Sociale di Castagnole), Roberto Morosinotto (Bersano) e Roberto Rossi (Vini Caldera). Segretario è stato eletto Dante Garrone (Garrone Evasio e Figli).

L'Associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato ha lo scopo di promuovere il Ruchè ed il territorio grazie all'unione delle competenze e dell'esperienza dei produttori. Ne fanno parte 22 aziende su 25 produttori totali della denominazione e i soci rappresentano circa il 90% della produzione imbottigliata, venduta in Italia e all'Estero.

Profilo autore

Redazione Vinialsuper redazione@vinialsupermercato.it Testata giornalistica registrata in Tribunale dal 18 luglio 2017, vinialsupermercato.it è stata fondata a metà del 2015. Oggi è una delle realtà più giovani e dinamiche dell'informazione enologica in Italia.

Fa parte del network WineMag Editore che comprende anche WineMag.it, testata giornalistica incentrata invece sulle news del mondo del vino Horeca.

Vinialsuper e WineMag.it prendono spunto da un'idea dell'ex cronista freelance milanese Davide Bortone e raccoglie oggi diversi collaboratori in Italia. Un “giornale del vino al supermercato” che si propone di raccontare le etichette presenti sugli scaffali della Grande distribuzione, consigliando ai lettori le migliori, soprattutto in un'ottica qualità prezzo.

I vini, infatti, vengono valutati da 1 a 5 “cestelli della spesa”. L'obiettivo di Vinialsuper è quello di fornire una panoramica completa del vino italiano ai clienti abituali della Grande distribuzione. Stuzzicando al contempo i buyer delle insegne a un continuo rinnovamento e innalzamento qualitativo dell'assortimento proposto a scaffale. Alzare l'asticella, insomma: da una parte e dall'altra dello scontrino.

N. Reg. Stampa 2252/2017 - Busto Arsizio. Direttore responsabile Davide Bortone (El. Speciale Ogd Milano - 3553/17). Tutti i diritti riservati WineMag Editore - P.I. 10487810961.

redazione@winemag.it

-
-
-
-
-

Ultimi articoli

Archivio autore



Uncategorized2020.03.06Rinnovato il Cda dell' Associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato



Uncategorized2020.03.03Consorzio tutela Vini della Maremma Toscana: approvati il bilancio e la strategia operativa



Uncategorized2020.03.02Doc Sicilia: il Consiglio di Stato sospende la sentenza del Tar Lazio del 6 novembre 2019



Regione Puglia2020.02.19Salice Salentino Dop 2017, Notte Rossa

Condividi:

- [Fai clic per condividere su Facebook \(Si apre in una nuova finestra\)](#)
- [Fai clic qui per condividere su Twitter \(Si apre in una nuova finestra\)](#)
- [Fai clic qui per condividere su Pinterest \(Si apre in una nuova finestra\)](#)
- [Fai clic per condividere su WhatsApp \(Si apre in una nuova finestra\)](#)
- [Fai clic per condividere su Telegram \(Si apre in una nuova finestra\)](#)
- [Fai clic qui per condividere su LinkedIn \(Si apre in una nuova finestra\)](#)
-

Commenti



Rinnovato il Cda dell'Associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato



Sono sei i consiglieri che affiancheranno il presidente Luca Ferraris per i prossimi quattro anni e rappresenteranno le 22 aziende dell'Associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato.

“Sono felice che sia stato raggiunto il numero massimo di consiglieri possibile da Statuto perché è la dimostrazione di quanto il territorio creda nel nostro vino simbolo. Il gruppo è composto in gran parte da giovani e sono certo che questo apporterà ulteriore dinamismo alla nostra realtà” dice il presidente.

Un dinamismo confermato da progetti ambiziosi, primo fra tutti l'incremento della presenza di questo vino nel mercato nazionale e estero, primo fra tutti Stati Uniti e nord Europa.

A far parte del Consiglio Direttivo sono, oltre al presidente Luca Ferraris (Ferraris Agricola), Franco Morando (Azienda **Montalbera**), eletto vicepresidente, Franco Cavallero (Cantine Sant'Agata), Daniela Amelio (Amelio Livio), Gianfranco Borna (Cantina Sociale di Castagnole), Roberto Morosinotto (Bersano) e Roberto Rossi (Vini Caldera). Segretario è stato eletto Dante Garrone (Garrone Evasio e Figli).

L'Associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato ha lo scopo di promuovere il Ruchè ed il territorio grazie all'unione delle competenze e dell'esperienza dei produttori. Ne fanno parte 22 aziende su 25 produttori totali della denominazione e i soci rappresentano circa il 90% della produzione imbottigliata, venduta in Italia e all'Estero.

Dello stesso autore

- Maculan: “Passaporto ambientale” per i Piwi Merlot Khorus, Sauvignon Rytos e Cabernet Volos
- Viniveri 2020, il 12 e 13 giugno: nuove date per la Fiera dei vini naturali di Cerea
- Sì a Vinitaly a giugno dal Consorzio del Brunello. Bindocci: “Va fatto e partecipato”
- Rinnovato il Cda del Consorzio Vini Doc Sicilia: nuovo rinvio per le fascette di Stato
- Beniamino Garofalo è il nuovo Amministratore Delegato di Santa Margherita Gruppo Vinicolo

Redazione WineMag.it

WineMag.it, giornale italiano di vino e gastronomia, è una testata giornalistica registrata in Tribunale, con base a Milano. Un quotidiano online, sempre aggiornato sulle news e sulle ultime tendenze dell'enogastronomia italiana e internazionale. La direzione del wine magazine è affidata a Davide Bortone.



Vino: rinnovato cda Associazione produttori Ruché Castagnole

Vino: rinnovato cda Associazione produttori Ruché Castagnole

(ANSA) – TORINO, 06 MAR – Il cda dell'Associazione Produttori del Ruché di Castagnole Monferrato è stato rinnovato. Sei consiglieri affiancheranno il presidente Luca Ferraris per i prossimi quattro anni e rappresenteranno le 22 aziende dell'Associazione.

“Sono felice – commenta Ferraris – che sia stato raggiunto il numero massimo di consiglieri possibile da Statuto perché è la dimostrazione di quanto il territorio creda nel nostro vino simbolo. Il gruppo è composto in gran parte da giovani e sono certo che questo apporterà ulteriore dinamismo alla nostra realtà”.

Oltre a Ferraris, nel cda figurano Franco Morando (Azienda **Montalbera**) eletto vicepresidente, Franco Cavallero (Cantine Sant'Agata), Daniela Amelio (Amelio Livio), Gianfranco Borna (Cantina Sociale di Castagnole), Roberto Morosinotto (Bersano) e Roberto Rossi (Vini Caldera). Segretario è stato eletto Dante Garrone (Garrone Evasio e Figli).

L'Associazione include 22 aziende su 25 produttori totali e i soci rappresentano circa il 90% della produzione ...



Vino: rinnovato cda Associazione produttori Ruché Castagnole

(ANSA) - TORINO, 06 MAR - Il cda dell'Associazione Produttori del Ruché di Castagnole Monferrato è stato rinnovato. Sei consiglieri affiancheranno il presidente Luca Ferraris per i prossimi quattro anni e rappresenteranno le 22 aziende dell'Associazione.

"Sono felice - commenta Ferraris - che sia stato raggiunto il numero massimo di consiglieri possibile da Statuto perché è la dimostrazione di quanto il territorio creda nel nostro vino simbolo. Il gruppo è composto in gran parte da giovani e sono certo che questo apporterà ulteriore dinamismo alla nostra realtà".

Oltre a Ferraris, nel cda figurano Franco Morando (Azienda **Montalbera**) eletto vicepresidente, Franco Cavallero (Cantine Sant'Agata), Daniela Amelio (Amelio Livio), Gianfranco Borna (Cantina Sociale di Castagnole), Roberto Morosinotto (Bersano) e Roberto Rossi (Vini Caldera). Segretario è stato eletto Dante Garrone (Garrone Evasio e Figli).

L'Associazione include 22 aziende su 25 produttori totali e i soci rappresentano circa il 90% della produzione, venduta in Italia e all'Estero.

Tra le attività, la Festa del Ruchè, evento aperto a operatori e appassionati, in programma dall'8 al 10 maggio.

(ANSA).

© Riproduzione riservata



Vino: rinnovato cda Associazione produttori Ruché Castagnole

(ANSA) - TORINO, 06 MAR - Il cda dell'Associazione Produttori del Ruché di Castagnole Monferrato è stato rinnovato. Sei consiglieri affiancheranno il presidente Luca Ferraris per i prossimi quattro anni e rappresenteranno le 22 aziende dell'Associazione. "Sono felice - commenta Ferraris - che sia stato raggiunto il numero massimo di consiglieri possibile da Statuto perché è la dimostrazione di quanto il territorio creda nel nostro vino simbolo. Il gruppo è composto in gran parte da giovani e sono certo che questo apporterà ulteriore dinamismo alla nostra realtà". Oltre a Ferraris, nel cda figurano Franco Morando (Azienda **Montalbera**) eletto vicepresidente, Franco Cavallero (Cantine Sant'Agata), Daniela Amelio (Amelio Livio), Gianfranco Borna (Cantina Sociale di Castagnole), Roberto Morosinotto (Bersano) e Roberto Rossi (Vini Caldera). Segretario è stato eletto Dante Garrone (Garrone Evasio e Figli). L'Associazione include 22 aziende su 25 produttori totali e i soci rappresentano circa il 90% della produzione, venduta in Italia e all'Estero. Tra le attività, la Festa del Ruchè, evento aperto a operatori e appassionati, in programma dall'8 al 10 maggio. (ANSA).

06/03/2020

<https://gds.it/speciali/terra-e-gusto/2020/03/06/vino-rinnovato-cda-associazione-produttori-ruche-castagnole-5eaa46ce-2e85-44e0-a67f-ade93bcd8d6/>

GIORNALE DI SICILIA

TERRA E GUSTO

HOME - TERRA E GUSTO - VINO RINNOVATO CDA ASSOCIAZIONE PRODUTTORI RUCHE CASTAGNOLE

Vino: rinnovato cda Associazione produttori Ruché Castagnole

06 Marzo 2020



© ANSA

(ANSA) - TORINO, 06 MAR - Il cda dell'Associazione Produttori del Ruché di Castagnole Monferrato è stato rinnovato. Sei consiglieri affiancheranno il presidente Luca Ferraris per i prossimi quattro anni e rappresenteranno le 22 aziende dell'Associazione.

"Sono felice - commenta Ferraris - che sia stato raggiunto il numero massimo di consiglieri possibile da Statuto perché è la dimostrazione di quanto il territorio creda nel nostro vino simbolo. Il gruppo è composto in gran parte da giovani e sono certo che questo apporterà ulteriore dinamismo alla nostra realtà".

Oltre a Ferraris, nel cda figurano Franco Morando (Azienda Montalbera) eletto vicepresidente, Franco Cavallero (Cantine Sant'Agata), Daniela Amelio (Amelio Livio), Gianfranco Borna (Cantina Sociale di Castagnole), Roberto Morosinotto (Bersano) e Roberto Rossi (Vini Caldera). Segretario è stato eletto Dante Garrone (Garrone Evasio e Figli).

L'Associazione include 22 aziende su 25 produttori totali e i soci rappresentano circa il 90% della produzione, venduta in Italia e all'Estero.

Tra le attività, la Festa del Ruché, evento aperto a operatori e appassionati, in programma dall'8 al 10 maggio.

06.03.2020

VENERDÌ, MARZO 6, 2020

[Home](#) [Chi Siamo](#) [Pubblicità](#) [Contatti](#)

f



[Olio](#) [Vino](#) [Peperoncino](#) [Aziende Amiche](#)



NOTIZIE VINO

RINNOVATO IL CDA DELL'ASSOCIAZIONE PRODUTTORI DEL RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO

Sette consiglieri alla guida dell'Associazione rinnovano l'impegno per diffondere sul mercato nazionale ed estero la conoscenza di questo vino. Prossimo appuntamento: la Festa del Ruchè, in programma dall'8 al 10 maggio a Castagnole Monferrato.

Sono sei i consiglieri che affiancheranno il presidente Luca Ferraris per i prossimi quattro anni e rappresenteranno le 22 aziende dell'Associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato. "Sono felice che sia stato raggiunto il numero massimo di consiglieri possibile da Statuto perché è la dimostrazione di quanto il territorio creda nel nostro vino simbolo. Il gruppo è composto in gran parte da giovani e sono certo che questo apporterà ulteriore dinamismo alla nostra realtà". Un dinamismo confermato da progetti ambiziosi, primo fra tutti l'incremento della presenza di questo vino nel mercato nazionale e estero, primo fra tutti Stati Uniti e nord Europa. A far parte del Consiglio Direttivo sono, oltre al presidente Luca Ferraris (Ferraris Agricola), Franco Morando (Azienda Montalbera), eletto vicepresidente, Franco Cavallero (Cantine Sant'Agata), Daniela Amelio (Amelio Livio), Gianfranco Borna (Cantina Sociale di Castagnole), Roberto Morosinotto (Bersano) e Roberto Rossi (Vini Caldera). Segretario è stato eletto Dante Garrone (Garrone Evasio e Figli).

L'Associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato ha lo scopo di promuovere il Ruchè ed il territorio grazie all'unione delle competenze e dell'esperienza dei produttori. Ne fanno parte 22 aziende su 25 produttori totali della denominazione e i soci rappresentano circa il 90% della produzione imbottigliata, venduta in Italia e all'Estero.

Tra le attività principali c'è la Festa del Ruchè, evento aperto ad operatori e appassionati, in programma dall'8 al 10 maggio.

Fonte: Ufficio Stampa

06/03/2020

<https://www.winemag.it/rinnovato-cda-associazione-produttori-del-ruchè-di-castagnole-monferrato/>



Home > APPROFONDIMENTI > Rinnovato il Cda dell'Associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato

Rinnovato il Cda dell'Associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato

I SETTE CONSIGLIERI RINNOVANO L'IMPEGNO PER DIFFONDERE NEL MONDO LA CONOSCENZA DELLA DENOMINAZIONE

6 Marzo 2020 Redazione WineMag.it



Sono sei i consiglieri che affiancheranno il presidente **Luca Ferraris** per i prossimi quattro anni, in rappresentanza delle 22 aziende dell'Associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato. Il rinnovo del Cda è avvenuto nelle ultime ore, in Piemonte.

“Sono felice che sia stato raggiunto il numero massimo di consiglieri possibile da Statuto perché è la dimostrazione di quanto il territorio creda nel nostro vino simbolo. Il gruppo è composto in gran parte da giovani e sono certo che questo apporterà ulteriore dinamismo alla nostra realtà”, dice il presidente.

Un dinamismo confermato da progetti ambiziosi, primo fra tutti l'incremento delle vendite sul mercato nazionale ed estero, primi fra tutti **Stati Uniti** e **nord Europa**. Ad oggi, sono circa **800 mila** le bottiglie complessive di Ruchè di Castagnole Monferrato prodotte su circa **140 ettari** di superficie, con l'export che si assesta attorno al **30%**.

A far parte del Consiglio Direttivo sono, oltre al presidente Luca Ferraris (Ferraris Agricola), **Franco Morando (Azienda Montalbera)**, eletto vicepresidente, **Franco Cavallero** (Cantine Sant'Agata), **Daniela Amelio** (Amelio Livio), **Gianfranco Borna** (Cantina Sociale di Castagnole), **Roberto Morosinotto** (Bersano) e **Roberto Rossi** (Vini Caldera). Segretario è stato eletto **Dante Garrone** (Garrone Evasio e Figli).

L'Associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato ha lo scopo di promuovere il Ruchè ed il territorio grazie all'unione delle competenze e dell'esperienza dei produttori. Ne fanno parte 22 aziende su 25 produttori totali della denominazione e i soci rappresentano circa il 90% della produzione imbottigliata, venduta in Italia e all'estero.



Vino: rinnovato cda Associazione produttori Ruché Castagnole



(ANSA) - TORINO, 06 MAR - Il cda dell'Associazione Produttori del Ruché di Castagnole Monferrato è stato rinnovato. Sei consiglieri affiancheranno il presidente Luca Ferraris per i prossimi quattro anni e rappresenteranno le 22 aziende dell'Associazione.

"Sono felice - commenta Ferraris - che sia stato raggiunto il numero massimo di consiglieri possibile da Statuto perché è la dimostrazione di quanto il territorio creda nel nostro vino simbolo. Il gruppo è composto in gran parte da giovani e sono certo che questo apporterà ulteriore dinamismo alla nostra realtà".

Oltre a Ferraris, nel cda figurano Franco Morando (Azienda **Montalbera**) eletto vicepresidente, Franco Cavallero (Cantine Sant'Agata), Daniela Amelio (Amelio Livio), Gianfranco Borna (Cantina Sociale di Castagnole), Roberto Morosinotto (Bersano) e Roberto Rossi (Vini Caldera). Segretario è stato eletto Dante Garrone (Garrone Evasio e Figli).

L'Associazione include 22 aziende su 25 produttori totali e i soci rappresentano circa il 90% della produzione, venduta in Italia e all'Estero.

Tra le attività, la Festa del Ruché, evento aperto a operatori e appassionati, in programma dall'8 al 10 maggio.

(ANSA).



Vino: rinnovato cda Associazione produttori Ruché Castagnole

- Il cda dell'Associazione Produttori del Ruché di Castagnole Monferrato è stato rinnovato. Sei consiglieri affiancheranno il presidente Luca Ferraris per i prossimi quattro anni e rappresenteranno le 22 aziende dell'Associazione. "Sono felice - commenta Ferraris - che sia stato raggiunto il numero massimo di consiglieri possibile da Statuto perché è la dimostrazione di quanto il territorio creda nel nostro vino simbolo. Il gruppo è composto in gran parte da giovani e sono certo che questo apporterà ulteriore dinamismo alla nostra realtà". Oltre a Ferraris, nel cda figurano Franco Morando (Azienda **Montalbera**) eletto vicepresidente, Franco Cavallero (Cantine Sant'Agata), Daniela Amelio (Amelio Livio), Gianfranco Borna (Cantina Sociale di Castagnole), Roberto Morosinotto (Bersano) e Roberto Rossi (Vini Caldera). Segretario è stato eletto Dante Garrone (Garrone Evasio e Figli). L'Associazione include 22 aziende su 25 produttori totali e i soci rappresentano circa il 90% della produzione, venduta in Italia e all'Estero. Tra le attività, la Festa del Ruchè, evento aperto a operatori e appassionati, in programma dall'8 al 10 maggio. (ANSA).

RASSEGNA STAMPA

MARZO 2020



Società Agricola Montalbera s.r.l.

Sede: Reg. Montalbera 1 - 14030 Castagnole Monferrato (AT)

Iscrizione REA AT - 58995

C.F. e P.IVA 00633260054

Capitale Sociale 10.000 € i.v.

Uffici Commerciali presso Morando S.p.A

Via Chieri, 61 - 10020 Andezeno (TO)

Office phone +39 011 9433311 - Fax +39 011 9434289



RASSEGNA STAMPA

APRILE 2020

VINO**Quel nettare salvato
da un parroco**

PAG. 28

LA PAROLA A LUCA GARDINI

Il “vino-frutto” salvato dalla dedizione di un parroco

ASTI**ALESSANDRO CICOGNANI**

Rigore e progettualità, interpretazione e territorio: se è vero che una casa per essere solida ha bisogno di buone fondamenta, lo stesso si può dire per un'azienda di successo e questi quattro pilastri sono i capisaldi su cui “Montalbera” ha iniziato ormai 40 anni fa a costruire il proprio racconto. Una storia che per Franco Morando, amministratore delegato della tenuta, è fatta fondamentalmente di «passione, studio, sperimentazione e quotidiano lavoro per migliorarci sempre» ed è legata a stretto filo con un vitigno simbolo dell'Italia: il Ruchè.

Ancora oggi le origini di questo vino sono avvolte nel mistero. I più ipotizzano che vi sia un legame con i primi vigneti coltivati vicino a una chiesa benedettina intitolata a San Rocco, di cui però oggi non è rimasta alcuna traccia;

altri che derivi da antichi vitigni dell'Alta Savoia. Ma indipendentemente delle origini è il fascino e

il suo carattere inconfondibile ad aver reso nel tempo il Ruchè un vino simbolo del Monferrato. In questa terra del Piemonte che insieme alle Langhe e al Roero è inserita nella lista dei beni Patrimonio dell'umanità dell'Unesco, da

decenni la famiglia Morando ha esteso le sue radici. Tutto è iniziato con Enrico, originario di Castiglione Tinella nelle Langhe, che per primo comincia a dedicarsi in famiglia alla produzione del vino (rimanendo però contemporaneamente ben saldo dentro la società “Morando”, che da 70 anni produ-



ce alimenti per cani, gatti e cavalli). A metà degli anni '80 inizia una politica di forte espansione, portando l'azienda alla ricerca dei migliori terreni in quella Castagnole Monferrato – in provincia di Asti – che ben presto diventerà il simbolo della sua fortuna.

Il successo

Terra di confine e di grandi speranze, il Monferrato è da sempre uno dei luoghi simbolo del Piemonte e Castagnole Monferrato, dentro i suoi 1.17 chilometri quadrati di superficie, ne raccoglie a

pieno il valore in termini di produzione del vino. Non è quindi un caso che Montalbera abbia qui la maggior parte dei suoi vigneti: 160 ettari disposti a forma circolare a corpo unico. Un luogo immerso nella natura, dove il tempo sembra essersi fermato e nel quale da generazioni la famiglia Morando

crede e investe, portando avanti la sua filosofia di vinificazione, dedicando la maggior parte dei suoi sforzi alla valorizzazione dell'autoctono Ruchè, figlio di quel concetto di "vino-frutto" che per questi vignaioli piemontesi altro non sono che due parole per definire il loro im-

pegno nell'esaltazione delle peculiarità. Un lavoro di successo, il loro, reso possibile indirettamente grazie alla devozione di un parroco illuminato, don Giacomo Cauda, che negli anni Settanta scoprì un vigneto che rischiava di scomparire per sempre. Arrivato a Castagnole Monferrato in quel

periodo, trovò come "beneficio parrocchiale" dieci filari appena di Ruchè. La tradizione ha così inizio, perché don Cauda, colpito dalle caratteristiche e dai profumi di quegli acini, si appassiona e s'innamora delle loro qualità. «Ha un corpo perfetto e un equilibrio di aromi, sapori e profumi unici. Degustato con moderazione, libera lo spirito e apre la mente»; le parole sono quelle del parroco, che così descrive il Ruchè in uno dei suoi scritti. Deciso a riportare in auge il vitigno, il don impianta nuovamente la varietà e dà il via a una lunga e laboriosa opera di convincimento dei viticoltori locali. È così che nel 1987 grazie a lui e all'allora sindaca Lidia Bianco – tra l'altro segretaria del-

la scuola d'agricoltura di Asti – si arriva all'ottenimento della DOC.

Il terroir

In questo senso Montalbera e la famiglia Morando si sentono custodi di una tradizione giovane ma allo stesso tempo antica di produzione del vino, all'interno di quello straordinario terroir che è il Monferrato. Un comune dove i vigneti ricoprono quasi interamente le colline, alternandosi a piccoli boschi e a coltivazioni tradizionali come la nocciola. La sua combinazione perfetta di clima, con estati calde e inverni freddi, di morfologia del territorio, prevalentemente collinare, e di composizione geologica, fatta di stratificazioni di marne arenarie e calcaree risalenti al Miocene e di depositi sabbiosi lungo la valle del Tanaro nel Pliocene, ne fanno un luogo perfetto per la produzione di grandi vini. In totale ogni anno dalle cantine di Montalbera escono circa 750 mila bottiglie, che vengono distribuite in Italia e in 95 paesi nel resto del mondo.

1980
L'ANNO
DI
FONDAZIONE
DELL'AZIENDA

.....
750.000
LE BOTTIGLIE
VENDUTE
TRA ITALIA
ED ESTERO

► 23 aprile 2020

Metodo Classico Pas Dosé "120+1"

:: **VALUTAZIONE**

Uno spumantizzato ottenuto da uve Pinot Nero che apre una porta importante in ambito di interpretazioni di vitigni internazionali in Piemonte. Un vino dal naso di susina gialla e caco, bocca salata/croccante, bollicina altrettanto croccante, salmastra e con finale balsamico.

:: **ABBINAMENTO**

Tartare di Fassona.

Ruché di Castagnole Monferrato DOCG "Laccento" 2018

:: **VALUTAZIONE**

Uno dei vini-bandiera della cantina, da vendemmia di uve surmaturate, un vino che non assomiglia a nessun altro. Speziatissimo e insieme fresco al naso, con tocchi di melograno ed eucalipto, bocca con note tese e finale profondo e salino.

:: **ABBINAMENTO**

Tajarin al tartufo.

 **voto**
.....
94+ / 100

 **voto**
.....
96 / 100



Una veduta dall'alto della splendida tenuta che compone l'azienda Montalbera, situata nel cuore del Monferrato che, come le Langhe e il Roero, è inserito tra i luoghi Patrimonio dell'umanità

► 23 aprile 2020

AZIENDA "MOTALBERA" DI CASTAGNOLE MONFERRATO (ASTI)



SOLIDARIETÀ**DONAZIONI DALLA MORANDO**

In questo periodo di emergenza, le aziende di Confagricoltura fanno rete e agiscono in modo solidale tra loro. Proprio dall'astigiano, per merito della famiglia Morando, titolare sia dell'omonima azienda leader nel petfood con sede ad Andezeno che dell'azienda agricola Montalbera, produttrice di vino a Castagnole Monferrato ed associata di Confagricoltura Asti, è giunto un aiuto concreto ad un'azienda agricola specializzata nell'allevamento cani fortemente in difficoltà, aderente alla Confagricoltura di Bergamo. La Morando ha anche donato migliaia di confezioni di crocchette per cani e gatti alla Protezione Civile di Torino e a Specchio dei Tempi.



I CONSIGLI La tenuta della famiglia Morando è il luogo migliore per una fuga online

In gita a Montalbera tra vini da sogno

Simona Totino

Il sogno di una gita fuori porta, magari tra le splendide colline di Grana, Castagnole Monferrato e Montemagno, proprio lì, dove nascono le uve migliori del mondo. Sì, un sogno, specie in questi lunghi e necessari mesi di lockdown. Ma, la Pasqua e la Pasquetta non sono e non devono essere compromesse, né sulla tavola dove i vini della tradizione piemontese accompagneranno le abbuffate casalinghe, né durante il tempo libero, grazie all'interessante tour, ovviamente virtuale, all'interno di una delle cantine più prestigiose del nostro territorio: l'azienda agricola **Montalbera**. Attraverso il portale, www.montalbera.it, è possibile ripercorrere la storia della tenuta fondata all'inizio del Ventesimo secolo dalla famiglia Morando e scoprire i segreti e la particolarità dei vini che hanno accompagnato il pranzo di Pasqua. Estesa su un meraviglioso anfiteatro di

110 ettari tra Langhe e Monferrato (a Castagnole Monferrato, in provincia di Asti), è qui che nascono Rouché da mille e una notte e bollicine così prestigiose da fare invidia anche al migliore degli cham-

pagne. «Noi non ci siamo mai fermati un attimo durante questa lunga quarantena - racconta Franco Morando, l'erede della dinastia -. La mia attività appartiene alla categoria agroalimentare e quindi non

può essere sospesa. Detto questo, ci siamo resi conto di quanto le cose siano cambiate in questi ultimi mesi, stiamo vivendo una tragedia mai vista prima ma, fortunatamente, sembra che a breve si possa

tentare di ripartire. Adesso è necessario pensare alla strategia migliore per intraprendere la famosa "fase 2" che prenderà il via proprio dopo questa Pasqua. Sarà, quindi, la Pasqua della rinascita, la Pasqua

più bella». Fatta di speranza, possibilmente buon cibo e ottimi vini. Ma cosa consiglia un maestro viticoltore come Morando sulle tavole dei torinesi? «Il pranzo perfetto? Potrebbe iniziare con una bolla da capogiro quale il nostro 120+1, spumante metodo classico Pas Dosè, per poi continuare con un bianco fermo Piemonte Doc Viogner. Il secondo che, solitamente, è a base di selvaggina, sarebbe perfetto con il Rouché di Castagnole Monferrato Laccetto, si tratta di un classico molto richiesto e immancabile in un pranzo pasquale. Ed eccoci al dolce, a questo punto possiamo tranquillamente stappare una bottiglia del nostro Moscato d'Asti San Carlo e per finire una buona Grappa di Riuché».

Dopo la digestione tutti pronti a partire, rigorosamente dal divano di casa, per il viaggio online nella cantina di **Montalbera** (i vini sono acquistabili sui maggiori portali di e-commerce).



► 10 aprile 2020



PATRIMONIO

L'azienda agricola Montalbera tra Langhe e Monferrato; sopra, Franco Morando

(quarantena)

Dove ordinare uova, colombe e pastiere. Che cosa cucinare e quali bottiglie di vino abbinare a ogni piatto della tradizione. Idee per trascorrere la **festa della Resurrezione** in famiglia, in coppia o da single, regalandosi persino la visita a un museo o un appuntamento romantico. A distanza, naturalmente.

di Marco Morello

Nemmeno i vecchi proverbi funzionano più nella stagione del coronavirus. Dunque no, Pasqua non con chi vuoi, ma con chi vivi. Con chi condividi la clausura: coinquilini o familiari, con e senza figli, con nessuno se si è single o l'amore c'è, però abita altrove. Sta arrivando la prima festa ai tempi dei decreti che ci tengono segregati, con i divieti delle passeggiate, figuriamoci delle scampagnate. Più che una Pasqua, una «Pasquarantena».

Eppure, non deve essere una giornata sottotono, per forza uguale a una delle tante recenti e imminenti. Con un minimo d'organizzazione, la si può rendere speciale. Né occorre rinunciare a riti e delizie tipiche, basta ordinarle online o prepararsele da sé.

In queste pagine trovate svariati suggerimenti, anche d'autore. Come una ricetta della regina dei piatti domestici, la cuoca superstar Benedetta Rossi o gli abbinamenti per ogni pietanza pensati da Luca Gardini, che tra i vari titoli in bacheca vanta quello di miglior sommelier al mondo: «Magari un bel pranzo accompagnato da un buon vino non

risolverà ogni problema però sarà motivo di gioia, certo breve e circostanziata, ma leggittima» dice Gardini a *Panorama*.

I suoi sono consigli di bottiglie facili da comprare online, su siti come *Bernabei.it*, *Tannico.it*, *Vino75.com*: «Iniziamo con la bolla, quindi, e per farlo chiamo in causa una delle cantine di riferimento in Franciacorta, Monte Rossa, di cui suggerisco il Brut blanc de blancs P.R., perfetto con il classico antipasto pasquale di uova sode e salumi». Poi, si sale in Alto Adige: «Presso la cantina di San Michele Appiano, per il Pinot Bianco Sanct Valentin 2017, con sentori di albicocca e sullo sfon-



In concerto senza pubblico

Andrea Bocelli Il celebre tenore canterà musiche sacre nel Duomo di Milano il giorno di Pasqua. L'esibizione sarà trasmessa in streaming in diretta mondiale.

PIACERI_RITI & CONSUMI

do un profilo di erbe aromatiche. Ideale con torta pasqualina, casatiello, minestra maritata e pasta sfoglia in tutte le preparazioni immaginabili». Con il rosso, si approda in Piemonte: «Da una cantina, Montalbera, che si sta occupando di rilanciare un vitigno storico come il Ruché. Il Laccento 2018 non assomiglia a nessun altro: speziato al naso, succoso e rotondo alla bocca, perfetto con l'agnello o il capretto al forno con le patate». Lo spirito è chiaro: se non si può viaggiare con il corpo, lo si fa con i sapori nel piatto e nel bicchiere.

Per il dessert, c'è da sbizzarrirsi. Oltre alle proposte qui accanto, se ne trovano svariate online. Da quelle dei grandi chef, come Antonino Cannavacciuolo, con la sua colomba al limoncello (su Antoninocannavacciuolo.it, sezione «shop»), all'uovo di cioccolato fondente o al latte di Carlo Cracco (su Shop.carlocracco.it). A Pompei c'è la storica Pasticceria De Vivo, che per ogni colomba ordinata sul web (su Pasticceriadevivoshop.it) devolve 10 euro a favore degli ospedali campani per fronteggiare l'emergenza coronavirus. Molti altri nomi eccellenti sono su Cosaporto.it, che a Roma consegna a domicilio le delizie gourmet di Antonini, Bompiani o della cioccolateria Said, a Milano le tentazioni delle pasticcerie Cova e Martesana, del panificio Longoni, più la colomba del maestro Iginio Massari, disponibile anche a Torino.

A Pasqua e Pasquetta sarà operativo Glovo, che, con grande rapidità, permette anche di prelevare un piatto da un indirizzo e recapitarlo a un altro. Così madri e nonne, pur non sedendo allo stesso tavolo di figli e nipoti, potranno spedire le loro leccornie nei 15 centri in cui questo tipo di servizio è attivo, da Bologna a Palermo, da Bari a Genova, da Catania a Verona.

Definito cosa cucinare, bere e mangiare, resta da capire come impiegare con intelligenza la parte rimanente della giornata. Da non perdere è il concerto di Andrea Bocelli, che canterà nel Duomo di Milano senza pubblico. L'esibizione sarà trasmessa in streaming in tutto il mondo e diventerà un simbolo di questo momento storico.

Rimanendo nel solco della cultura, un'ottima idea da fare in coppia o assieme ai figli è andare in un museo: non letteralmente, è ovvio, ma collegandosi alle pagine web dei grandi nomi del

Brindisi di qualità

Tre bottiglie scelte dal sommelier Luca Gardini, ognuna da abbinare con i piatti tipici della tradizione pasquale.



BOLLICINE
 Monte Rossa
 Franciacorta, P.R.
 Brut Blanc de Blancs.



ROSSO
 Montalbera
 Laccento, Ruché
 di Castagnole
 Monferrato.



BIANCO
 San Michele
 Appiano, Pinot
 Bianco Sanct
 Valentin.



Creative e ricche di suggestioni gourmand

Le uova Deco con cioccolato al latte ricoperto da granella di nocciola caramellata o cioccolato fondente decorato da pepite al lampone. Su Shop.caffarel.com.



panorama internazionale. Dagli Uffizi di Firenze (Uffizi.it), dove accanto alle immagini delle opere ci sono dettagli e spiegazioni, al Louvre di Parigi (Louvre.fr) per un tour virtuale. E se il tema appassiona, sul canale ufficiale di YouTube della Apple (Youtube.com/Apple) c'è un video di cinque ore raccomandato dal museo stesso per esplorare l'Ermitage di San Pietroburgo.

In alternativa, con i più piccoli, si possono rispolverare i vecchi giochi di società, dalla battaglia navale alla caccia al tesoro, oppure riscoprire un classico dell'animazione su Disney+, da *Aladdin* a *Cenerentola*.

Meglio qualcosa di inedito? Sulla piattaforma c'è il film *Timmy Frana*, epopea di un investigatore



Colombe farcite
 Oltre alle classiche, su Panettonevergani.com si trovano colombe ai frutti di bosco o al limoncello.

Secondo tradizione
 La pastiera della celebre pasticceria romana Bompiani si ordina su Cosaporto.it.



L'uovo nello scrigno
 L'uovo Nocciur in edizione limitata, con cioccolato e nocciole Piemonte Igp è in scatola di latta. Su Lindt.it.

bambino che gestisce la sua agenzia assieme a un orso polare.

Infine, un pensiero per i single. Niente indigestioni obbligatorie di calorie né di malinconia davanti a uno schermo. Piuttosto, ha senso scaricare l'applicazione Once, portabandiera dello «slow dating», cioè delle conquiste con lentezza: anziché un buffet esagerato di volti e di corpi, propone una selezione ragionata di possibili partner in linea con i propri gusti. Se c'è intesa, dai messaggi si passa alla chat video in sicurezza, senza uscire dalla app. E magari succede che la «Pasquarantena» diventi San Valentino. ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA RICETTA DI BENEDETTA ROSSI PIZZA DI PASQUA AL FORMAGGIO

Il suo libro di ricette è il più venduto in Italia, su Facebook ha oltre cinque milioni di fan, su Instagram quasi due milioni e mezzo di follower, sul suo canale YouTube più di 1,7 milioni di iscritti. Benedetta Rossi è la regina della cucina italiana. E ai lettori di *Panorama* consiglia una sua creazione originale per celebrare la Pasqua a casa.

INGREDIENTI

- 500 g di farina, metà 00 e metà Manitoba
- 7 g di lievito di birra disidratato
- 2 cucchiaini di zucchero
- 250 ml di latte
- 2 uova
- 10 g di sale
- 80 ml di olio extravergine di oliva
- 150 g di grana grattugiato
- 80 g di pecorino grattugiato

PREPARAZIONE

- 1** In una ciotola capiente raccogliamo la farina, il lievito di birra (io di solito uso Mastro Fornaio Paneangeli), lo zucchero e mescoliamo.
- 2** In un'altra ciotola versiamo il latte tiepido, le uova, il sale e l'olio e mescoliamo con una forchetta. Incorporiamo il grana e il pecorino.
- 3** Aiutiamoci con la forchetta e uniamo poco per volta le polveri ai liquidi. Quando l'impasto diventa sodo, spostiamolo sulla spianatoia e continuiamo a lavorarlo con le mani fino a ottenere un impasto morbido e omogeneo. Trasferiamolo in una ciotola, pratichiamo il



taglio a croce, copriamo con pellicola per alimenti e lasciamolo lievitare per 2 ore o comunque fino al raddoppio del volume.

- 4** Riprendiamo l'impasto e lavoriamolo un po', poi mettiamolo nello stampo rivestito con carta forno. Per la pizza al formaggio possiamo usare una teglia dai bordi alti del diametro di 20 cm, oppure uno stampo da panettone da 500 g. Facciamo lievitare nello stampo per un'altra mezz'ora.
- 5** Cuociamo la pizza di Pasqua in forno preriscaldato ventilato a 170 °C o in forno statico a 180 °C per 35 minuti. Una volta cotta lasciamola intiepidire, quindi tagliamo a fette e gustiamola accompagnata da salumi, olive e verdure sottolio.

Questa e tante altre ricette potete trovarle su: *In cucina con voi!* Tutte le nuove ricette di *Fatto in casa* da Benedetta di Benedetta Rossi (Mondadori Electa).



#liberaBarbora



Sportweek #14

In cantina

di Luca Gardini

Montalbera, l'altra faccia dei vini piemontesi tra Langhe e Monferrato

Le leggende che aleggiano, è proprio il caso di dirlo, attorno al mondo del vino sono numerose e avvincenti. Una sapienza antica che sempre più si mescola con intendimenti moderni, ma con la volontà di conservare intatto quello spirito artigianale dei primordi.

Tra le tante, una storia che mi ha colpito particolarmente è quella della cantina Montalbera: 175 ettari tra Monferrato e Langhe, i due palcoscenici principali della viticoltura piemontese, condotti con la precisa intenzione di dedicare tempo ed energie a una varietà recentemente riscoperta come il Ruché,

recentissima Docg con fulcro a Castagnole Monferrato - alla cui rinascita contribuì in maniera decisiva il compianto don Giacomo Cauda - insieme ai territoriali più tradizionali delle due zone, ovvero Moscato e Barbera.

Per una volta non solo Nebbiolo, insomma, ma uno sforzo, quello della famiglia Morando, di valorizzare soprattutto gli autoctoni colpevolmente trascurati a favore del Re delle Langhe. Una serie di etichette identitarie, di bellissima fattura, che parlano come poche altre di un mondo ancora vibrante, di radici e di territorialità. ▽

LE SCELTE

SPUMANTE METODO CLASSICO PAS DOSÉ 120+1

Scalpitante Pinot nero in purezza, 10 anni sui lieviti, poi dégorgement e riempimento con vino della stessa cuvée. € 59

RUCHÉ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG LACCENTO 2018

Da vendemmia di uve surmaturate, un vino che non assomiglia a nessun altro. Speziato al naso, succoso alla bocca. € 13

BARBERA D'ALBA DOCG LEQUILIBRIO 2016

Bella interpretazione di Barbera, piccoli frutti rossi al naso, beva appagante, rotonda, ampia. € 12



© RIPRODUZIONE RISERVATA



NEWS

Il Ruchè di Castagnole Monferrato rinuncia alla sua Festa

LA "FESTA DEL RUCHÈ", È RINVIATA AL PROSSIMO ANNO, NEL PERIODO TRA IL 7 E IL 9 MAGGIO 2021

/ APRILE 2020



La "Festa del Ruchè", il tradizionale appuntamento di inizio maggio che l'Associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato organizza da tempo con la collaborazione dell'associazione GoWine, viste le incertezze del momento, è rinviata al prossimo anno, più precisamente al periodo tra il 7 e il 9 maggio 2021.

La decisione, nelle parole del presidente dell'associazione Luca Ferraris, vuole essere un segnale di responsabilità verso la collettività, date le circostanze sanitarie, ma anche di rispetto verso gli operatori della ristorazione e del turismo che sono i primi ambasciatori del vino.

La comunicazione è giunta in questi giorni, ma era annunciata da tempo, visto che un evento così improntato alla festa difficilmente avrebbe trovato lo spirito giusto per riproporsi al grande

Ciò non significa che le aziende siano ferme. Tutt'altro: l'attività in vigneto è in costante sviluppo e accompagna con puntigliosa meticolosità la natura che ha ripreso il suo corso con il risveglio della vegetazione nei filari.

La stessa Associazione sta riprogrammando altri impegni a favore del Ruchè e del suo vino da un lato con un prossimo calendario di "degustazioni on line" alla scoperta del Ruchè di Castagnole Monferrato e, dall'altro, con la programmazione per il prossimo autunno di una serie di incontri in tutta Italia con ristoranti ed enoteche per continuare la divulgazione di questo vino rosso inconfondibile.

Intanto, nelle scorse settimane, l'Associazione Produttori del Ruchè ha rinnovato il suo Consiglio direttivo, affiancando al presidente Luca Ferraris altri sei consiglieri, ovvero Franco Morando (Azienda Montalbera) (vicepresidente), Franco Cavallero (Cantine Sant'Agata), Daniela Amello (Amello Livio), Gianfranco Borna (Cantina Sociale di Castagnole), Roberto Morosinotto (Bersano) e Roberto Rossi (Vini Caldera). Segretario è stato confermato Dante Garrone (Garrone Evasio e Figli).

All'Associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato aderiscono 22 aziende sulle 25 totali della denominazione e rappresentano circa il 90% di quasi 1 milione di bottiglie di Ruchè di Castagnole Monferrato Docg attualmente prodotte e vendute in Italia e all'estero.

Numero corrente



SOMMARIO

ACQUISTA O ABBONATI

ABBONATI
a soli 20€ l'anno



OPPURE RICHIEDI
GLI ARRETRATI

SCOPRI DI PIÙ

Vuoi essere sempre aggiornato sugli eventi e le notizie di Barolo & Co.?

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

BAROLO & Co.

© Barolo & Co. Periodico trimestrale

Registrazione Tribunale di Asti n. 299/2014
Direttore editoriale: Gianluigi Biestro
Direttore responsabile: Giancarlo Montaldo
Editore: Vignaioli Piemontesi S.C.A.
Via Alba, 15 - 12050 Castagnole (Cn) - Italy
Partita IVA 0167230059. All Rights Reserved

Contatti

Chi siamo

News

Video

Contatti

Info

Abbonamenti

Iscriviti alla newsletter

Privacy Policy

Cookie Policy



RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO, IL “VINO DEL MISTERO”

FLAVIO BORASO

Se le tradizioni delle terre piemontesi sono ricche di intrecci tra il mondo del sacro e quello del profano (pensiamo alle campane che suonavano durante i temporali per tenere lontano la grandine, alle messe o ai rosari per scongiurare la siccità o favorire i raccolti), il racconto che accompagna il Ruchè di Castagnole Monferrato ne è più che mai un esempio.

La storia del Ruchè è bellissima, quasi commovente: vitigno autoctono del Monferrato, presente in zona fin dal Medioevo, spesso è rimasto ai margini, trattato da parente povero e sporadicamente intercalato tra i filari di Barbera, Dolcetto e Grignolino. Le sue uve venivano un tempo consumate come uva da mensa, quando non da taglio essendo in grado di portare fragranza ad altri vitigni; al massimo se ne producevano quantitativi esigui di un vino aromatico dai sentori dolci, che si poneva comunque in alternativa a

quello riservato al consumo quotidiano. Era infatti considerato il vino della festa, della convivialità, la bottiglia da riservare ai parenti in visita la domenica.

I pareri in merito alle sue qualità, erano comunque discordi. “Vino misconosciuto e simpatico, che sta scomparendo” lo definì negli anni '60 lo scrittore-regista Mario Soldati, “figlio di un’uva così dolce che veniva presa di assalto dalle api, ma in bocca risultava ripido come uno scalino...”.

Privo di un vero e proprio albero

genealogico da poter ostentare, l'origine di questo vitigno è avvolta dal mistero; le notizie disponibili sono scarse e nebulose. Questa incertezza conferisce però al Ruchè un alone di magico mistero, che vicaria l'assenza di certezze scientifiche anche nelle valutazioni degli studiosi appassionati delle rarità enologiche come il prof. Franco Mannini della Facoltà di Agraria di Torino, che quasi rammaricato dovette accettare “di non essere mai riuscito a rintracciare alcun documento che lo abbia citato”.



Il paese di Montemagno con il suo castello

LE CERTEZZE DI UNA STORIA RECENTE

Evidentemente, il Ruchè non è mai stato un vero protagonista della storia enologica di queste colline, almeno fino al 1964, quando a Castagnole giunse un giovane parroco, don Giacomo Cauda, che iniziò la sua vinificazione scoprendone e facendone scoprire le potenzialità, rendendolo popolare e donando una nuova risorsa al territorio. A lui è dedicato l'unico crù proveniente proprio dalle vigne dell'allora lascito parrocchiale, appunto la *Vigna del Parroco*.

Il primo a credere davvero nelle potenzialità di questo vitigno fu proprio questo giovane parroco di campagna, classe 1927, originario di Cisterna d'Asti, altra zona di vigne e di vino.

Nell'esplorare le terre a disposizione della nuova parrocchia, scoprì tra i filari questa uva dimenticata e decise di offrirle un nuovo futuro; il tutto nasce con i 28 *pintoni* della prima vinificazione in purezza, poco più di 50 litri che lasciavano comunque ben sperare.

"C'è qualcuno dall'alto che mi ha dato la spinta; è Dio che mi ha ispirato". Ma, ispirazione divina a parte, don Giacomo, da buon canonico piemontese con i piedi ben piantati in terra, ci ha da subito creduto.

Capitava spesso che, con la chiesa piena in attesa della messa o di un rito, don Giacomo arrivasse in ritardo con il trattore direttamente dai campi, vestendosi in fretta con l'abito ecclesiastico. *"Che Dio mi perdoni"* raccontava don Cauda 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..."*

Nacque così il "Ruchè del parroco".

Da buon curato di campagna che non aveva paura di sporcarsi le mani si impegnò costantemente nella vigna del Signore, e non solo metaforicamente. Però dopo qualche anno di "eccessivo" slancio agricolo, la Curia gli impose di dedicarsi maggiormente al culto. E lui a malincuore dovette obbedire.

Ma ormai il *'miracolo'* di don Cauda era avvenuto, rinfrancato moralmente anche dal fatto che con la vendita del vino era riuscito a costruire l'oratorio



Grappolo di Ruchè

e restaurare la canonica. A lui (anche con il contributo, negli anni '80, di Lidia Bianco, sindaco di Castagnole e già segretaria della Scuola agraria di Asti) va attribuito il merito della riscoperta del Ruchè.

Colpito dalle caratteristiche di quell'uva, già molto buona al gusto, don Cauda si dedicò anima e corpo alla crescita della produzione, impiantando nuove vigne e stimolandone la diffusione tra i parrocchiani. Era solito definire questa uva *"un dono di Dio; ha un corpo perfetto e un equilibrio di aromi, sapori, profumi unici. Degustato con moderazione libera lo spirito e apre la mente..."*.

DAL NULLA ALLA DENOMINAZIONE D'ORIGINE

Da allora, molta la strada fatta. Nel 1987 è arrivata la Doc e nel 2010, a

soli due anni dalla scomparsa di don Cauda, la Docg, quindi la diffusione sui mercati nazionali e internazionali.

Il *miracolo di don Cauda* è uno di quelli non ufficialmente riconosciuti dalla Chiesa, ma i numeri di questo successo non possono mentire: il Ruchè qui ha fatto risorgere un intero territorio con le sue 969.500 bottiglie oggi prodotte, contro le 499 mila del 2011, di cui il 35% esportate verso Stati Uniti, Giappone, Danimarca e Germania.

È stato così vinto lo spopolamento di una terra che negli anni '60 e '70 prestava braccia all'industria e vedeva abbandonare le cascine. Oggi fioriscono invece le imprese, i locali di accoglienza ripopolano gli antichi casali con turisti da mezzo mondo e il Ruchè è presente sulle tavole dei più importanti ristoranti d'Italia.

Oggi è un vino di successo, ma la sua



Le dolci colline del Ruché

storia enologica è relativamente recente se si pensa che nel 1983 don Cauda possedeva in tutto 5 ettari di vigna, l'equivalente attuale di 100 mila euro di debiti con le banche, ma aveva messo in piedi un'azienda agricola moderna con vigneti, campi, una stalla con 60 mucche, e un migliaio tra conigli e galline. 240 brente (circa 130 ettolitri) la sua produzione massima di Ruché, prima che l'Istituto Sostentamento Clero decidesse diversamente sulle proprietà.

Molti giovani cominciarono però ad aiutarlo lasciandosi contagiare dal suo entusiasmo.

Il sindaco Lidia Bianco fece il resto; portò le barbatelle al prof. Usseglio-Tomasset che lavorò alla codifica del vitigno; lei si inventò una festa che richiama in questo spicchio di Monferrato scrittori e personaggi dello spettacolo, e lavorò con l'on Paolo Desana al riconoscimento della Doc. Da allora la crescita è stata esponenziale e il Ruché è diventato un modello per la rinascita dei vitigni autoctoni dimenticati.

Resta tuttora un vino di nicchia, nonostante la grande crescita. Fa sorridere il pensiero che negli anni '70 gli unici a coltivare il Ruché fossero un contadino dal nome Armando Curato, (che ne possedeva una botte), le famiglie Allara e Bruno, oltre a don Giacomo. All'inizio degli anni '80 gli ettari erano diventati 5, nel 1988 gli ettari erano 10 e poi 103 nel 2011 e oggi 158.

I CARATTERI DEL VITIGNO E DEL VINO

Provando ad avvicinare questo vitigno misterioso, lo scopriremo non particolarmente generoso, a bacca nera, con grappolo cilindrico piramidale allungato e non troppo compatto, con acini medio-piccoli dal sapore lievemente aromatico, ricchi di zuccheri, dalla buccia consistente; matura a fine settembre, massimo inizio ottobre. Predilige terreni calcareo argillosi, non molto ricchi.

Il Ruché di Castagnole Monferrato, di colore rosso rubino intenso, presenta un carattere inconfondibile, intrigante e affascinante al naso; unisce infatti i profumi eleganti dei grandi vini fran-

cesi alla struttura degli altrettanto grandi vini piemontesi. Morbido ed equilibrato, di ottima intensità, offre al naso grandi sensazioni piacevoli con i sentori floreali di rosa appassita e viola, le note fruttate di albicocca e la speziatura che merge con l'evoluzione. Tutto questo lo rende affascinante e immediatamente riconoscibile nel calice.

I PAESI DEL RUCHÉ

In base al Disciplinare, la zona di origine è composta dai comuni di Castagnole Monferrato, Grana, Montemagno, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo e Viarigi, un piccolo comprensorio nel Monferrato Astigiano

LE REGOLE DEL DISCIPLINARE

Detto della zona di origine, il Disciplinare fissa le regole della produzione indicando come base ampelografica il Ruché per almeno il 90% e lasciando una piccola possibilità (massimo 10%) di impiego di uve Barbera e/o Brachetto.

La resa per ettaro è fissata in 9.000 chilogrammi di uva, che – a fronte di una resa uva vino del 70% – danno origine a 6.300 litri equivalenti a 8.400 bottiglie di vino da 0,75.

La gradazione alcolica minima è stabilita in 12,50% Vol.

Per quanto riguarda la maturazione, per la tipologia di base non è fissato alcun periodo minimo.

A inizio 2020 il Comitato Nazionale Vini DO ha approvato una modifica del Disciplinare che introduce la tipologia "Riserva" per il Ruché di Castagnole Monferrato. Le condizioni per produrre tale tipologia stanno solo nel periodo di invecchiamento minimo obbligatorio, fissato in 24 mesi, dei quali almeno 12 trascorsi in contenitori di legno. La tipologia Riserva vedrà la luce nella vendemmia 2020.

sulla sinistra Tanaro, composto da morbide colline con vigneti alternati ad altre colture.

Castagnole Monferrato prende il nome dai boschi di castagno che prima delle vigne ornavano queste terre. Poco più di mille abitanti, si trova sul crinale collinare che segna il confine tra il Monferrato Astigiano e quello Casalese. A confermare l'importanza che qui ha la vite, la presenza del torchio in legno più grande d'Europa ospitato all'interno della tenuta "La Mercantile". Al di là delle tracce storiche murarie, quelle più affascinanti non sono in vista, ma bisogna scendere qualche scalino ed entrare nel ventre di questa terra preziosa: è l'architettura del tufo, composta da cunicoli, celle, nicchie, gli infernotti, che custodiscono le bottiglie più preziose. Refrancore, è invece il paese dei "finocchini", gustosi biscotti all'anice, ma è altrettanto nota tristemente come "Rex sanguine francorum", per il sangue dei Franchi, che rese rosso il rio Gaminella, sterminati dai Longobardi. Portacomaro, diventata famosa non solo per il Grignolino e il Ruchè, ma

per aver dato i natali alla famiglia di Papa Francesco, è un misto di antichità, vigne e creatività: qui è nato lo chansonnier Paolo Conte. Non si può mancare ai suoi riti pagani in onore di Sant'Agata, festeggiata con i fagioli e le cotiche, o la trippa e ceci sempre presente alla festa di San Lazzaro. Scurzolengo è sovrastato dal suo castello che incombe sulla piazza, fondato da una colonia barbara germanica, come tradisce la presenza del suffisso 'engo' nel suo nome.

Grana ha importanti tracce medioevali, ma al di là di queste è famoso per il vino e la presenza di numerose opere di quello che i critici definiscono il Raffaello del Monferrato, il Moncalvo (Guglielmo Caccia) e per gli ottimi salumi.

Montemagno è riconoscibile anche da lontano per il suo merlato castello ricco di storia, mentre altrettanto riconoscibile a distanza è Viarigi per via della sua torre trecentesca che faceva parte del sistema di avvistamento costruito dai Gonzaga.

È un territorio ricco di storia, tradizioni, bellezze naturali promosse an-

che grazie all'Associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato, nata nel 2015 per valorizzare l'immagine di questo vino. Il culmine si registra in maggio con la *Festa del Ruchè* (quest'anno dal 10 al 12 maggio), dove è possibile degustare questo vino e incontrarlo insieme alla gastronomia locale: gli ottimi salumi, le carni, i piatti tipici come il fritto misto o gli agnolotti, i formaggi di media stagionatura.

Questo viaggio alla scoperta del "vino del mistero" non si può che concludere con le parole di don Giacomo Cauda, che da lassù continua a vigilare sulle sue colline e idealmente a benedirle.

Pare di vederlo, con i suoi occhi svegli attraverso gli occhiali sottili, lo sguardo che tradisce il pensiero veloce; antesignano di Greta Thunberg, nel dire: "è stata fatta la volontà del Signore: i frutti della terra sono serviti a portare pace e prosperità. E cresceranno ancora se gli uomini e le donne che mi hanno seguito nella vigna del Ruchè sapranno rispettare la natura come dono di Dio".

Amen! ... e Prosit!



Nel prestigioso palcoscenico del Ruchè di Castagnole Monferrato Docg abbiamo scelto per voi alcuni vini e altrettante aziende che si distinguono per i loro caratteri di preziosa eleganza.

Frazione Portacomaro Stazione, 53
14100 Asti



RUCHÈ
DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG
PREVOST FABRIZIA CALDERA

Nasce sulle colline di Castagnole Monferrato questo prezioso vino rosso a base di uve Ruchè. Il colore è rosso rubino, il profumo intenso di rosa, viola, piccoli frutti rossi, con accenni di pepe ed erbe aromatiche.

Il sapore, molto elegante, racconta sensazioni vellutate, di buona polpa e con beva assai piacevole.

+39.0141.296154
www.vinicaldera.it

Bricco La Morra
14030 Castagnole Monferrato



RUCHÈ
DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG
AZIENDA AGRICOLA CRIVELLI

Nasce a Castagnole Monferrato dalle uve Ruchè raccolte e vinificate a fine settembre. Di color rosso rubino con accenti riflessi porpora, è vino di grande soddisfazione, capace di ottima longevità. A tavola accompagna con spiccata raffinatezza le carni rosse, la cacciagione e i formaggi di bella stagionatura.

+39.335.6921311 e +39.333.4201882
www.ruchecrivelli.it

Via Montalbera, 1
14030 Castagnole Monferrato



RUCHÈ
DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG
L'ACCENTO MONTALBERA

La raccolta delle uve Ruchè per questo vino avviene per l'80% a maturazione ottimale e per il 20% in leggera surmaturazione in vigna. Dopo la soffice pigiatura delle uve e la tradizionale vinificazione in rosso, il vino matura nelle vasche di acciaio e affina in bottiglia coricata a temperatura costante e controllata.

+39.0173.292125 e +39.338.735600
www.montalbera.it

SCELTI
PER VOI DA
BAROLO & CO



Cibo

L'ITALIA IN UN BICCHIERE



LA PAROLA A LUCA GARDINI

Il "vino-frutto" salvato dalla dedizione di un parroco

Ruché di Castagnole Monferrato DOCG "Laccento" 2018

:: VALUTAZIONE

Uno dei vini-bandiera della cantina, da vendemmia di uve surmaturate, un vino che non assomiglia a nessun altro. Speziatissimo e insieme fresco al naso, con tocchi di melograno e eucalipto, bocca connote tesse e finale profondo e salino.

:: ABBINAMENTO

Tajarin al tartufo.

AZIENDA "MONTALBERA" DI CASTAGNOLE MONFERRATO (ASTI)

Metodo Classico Pas Dosé "120+1"

:: VALUTAZIONE

Uno spumantizzato ottenuto da uve Pinot Nero che apre una porta importante in ambito di interpretazioni di vitigni internazionali in Piemonte. Un vino dal naso di sinagiallae caco, bocca salata/croccante, bollicina altrettanto croccante, salmastrae finale balsamico.

:: ABBINAMENTO

Tartare di Fassona.



voto

96/100



voto

94+/100



Una veduta dall'alto della splendida tenuta che compone l'azienda Montalbera, situata nel cuore del Monferrato che, come le Langhe e il Roero, è inserito tra i luoghi Patrimonio dell'umanità

ASTI
ALESSANDRO COGNANI

Rigore e progettualità, interpretazione e territorio: se è vero che una casa per essere solida ha bisogno di buone fondamenta, lo stesso si può dire per un'azienda di successo e questi quattro pilastri sono i capisaldi su cui "Montalbera" ha iniziato ormai 40 anni fa a costruire il proprio racconto. Una storia che per Franco Morando, amministratore delegato della tenuta, è fatta di fondamentali «passione, studio, sperimentazione e quotidiano lavoro per migliorarci sempre» ed è legata a stretto filo con un vitigno simbolo dell'Italia: il Ruché.

Ancora oggi le origini di questo vino sono avvolte nel mistero. I più ipotizzano che vi sia un legame con i primivigneti coltivati vicino a una chiesa benedettina intitolata a San Rocco, di cui però oggi non rimane alcuna traccia; altri che derivi da antichi vitigni dell'Alta Savoia. Ma indipendentemente dalle origini il fascino

del suo carattere inconfondibile ad aver reso nel tempo il Ruché un vino simbolo del Monferrato. In questa terra del Piemonte che insieme alle Langhe e al Roero è inserita nella lista dei beni Patrimonio dell'umanità dell'Unesco, da decenni la famiglia Morando ha esteso le sue radici. Tutto è iniziato con Enrico, originario di Castiglione Tinnella nelle Langhe, che per primo comincia a dedicarsi in famiglia alla produzione del vino (rimanendo però contemporaneamente ben saldo dentro la società "Morando", che da 70 anni produce alimenti per cani, gatti e cavalli). A metà degli anni '80 inizia una politica di forte espansione, portando l'azienda alla ricerca dei migliori terreni in quella Castagnole Monferrato - in provincia di Asti - che ben presto diventerà il simbolo della sua fortuna.

1980
L'ANNO
DI
FONDAZIONE
DELL'AZIENDA

750.000
LE BOTTIGLIE
VENDETE
TRA ITALIA
ED ESTERO

Il successo

Terra di confine e di grandi speranze, il Monferrato è da sempre uno dei luoghi simbolo del Piemonte e Castagnole Monferrato, dentro i suoi 1.17 chilometri quadrati di superficie, ne raccoglie a pieno il valore in termini di produzione del vino. Non è quindi un caso che Montalbera abbia qui la maggior parte dei suoi vigneti: 160 ettari disposti a forma circolare a corpono. Un luogo immerso nella natura, dove il tempo sembra essersi fermato e nel quale da generazioni la famiglia Morando crede e investe, portando avanti la sua filosofia di vinificazione, dedicando la maggior parte dei suoi sforzi alla valorizzazione dell'autoctono Ruché, figlio di quel concetto di "vino-frutto" che per questivignaioli piemontesi altro non sono che due parole per definire il loro im-

pegno nell'esaltazione delle peculiarità. Un lavoro di successo, il loro, reso possibile indirettamente grazie alla devozione di un parroco illuminato, don Giacomo Cauda, che negli anni Settanta scopri un vigneto che rischiava di scomparire per sempre. Arrivato a Castagnole Monferrato in quel periodo, trovò come "beneficio parrocchiale" dieci filari appena di Ruché. La tradizione ha così inizio, perché don Cauda, colpito dalle caratteristiche e dai profumi di quegli acini, si appassionò s'innamorò delle loro qualità. «Ha un corpo perfetto e un equilibrio di aromi, sapori e profumi unici. Degustato con moderazione, libera lo spirito e apre la mente»; le parole sono quelle del parroco, che così descrive il Ruché in uno dei suoi scritti. Deciso a riportare in auge il vitigno, il don impianta nuovamente la varietà e dà il via a una lunga e laboriosa opera di convincimento dei viticoltori locali. È così che nel 1987 grazie a lui e all'allora sindaco Lidia Bianco - tra l'altro segretario del-

la scuola di agrari di Asti - si arriva all'ottenimento della DOC.

Il terroir

In questo senso Montalbera e la famiglia Morando si sentono custodi di una tradizione giovane ma allo stesso tempo antica di produzione del vino, all'interno di quello straordinario terroir che è il Monferrato. Un comune dove i vigneti ricoprono quasi interamente le colline, alternandosi a piccoli boschi a coltivazioni tradizionali come melanocciola. La sua combinazione perfetta di clima, con estati calde e inverni freddi, di morfologia del territorio, prevalentemente collinare, ed composizione geologica, fatta di stratificazioni di marne arenarie e calcaree risalenti al Miocene e di depositi sabbiosi lungo la valle del Tanaro nel Pliocene, ne fanno un luogo perfetto per la produzione di grandi vini. In totale ogni anno dalla cantina di Montalbera escono circa 750 mila bottiglie, che vengono distribuite in Italia e in 95 paesi nel resto del mondo.

RASSEGNA STAMPA

APRILE 2020



Società Agricola Montalbera s.r.l.

Sede: Reg. Montalbera 1 - 14030 Castagnole Monferrato (AT)

Iscrizione REA AT - 58995

C.F. e P.IVA 00633260054

Capitale Sociale 10.000 € i.v.

Uffici Commerciali presso Morando S.p.A

Via Chieri, 61 - 10020 Andezeno (TO)

Office phone +39 011 9433311 - Fax +39 011 9434289



RASSEGNA STAMPA

MAGGIO 2020

Indice

Le nuove cantine sotterranee di Montalbera economymag.it - 12/05/2020	3
Donazione della famiglia Morando all'ospedale di Verduno it.paperblog.com - 12/05/2020	4



Le nuove cantine sotterranee di Montalbera



Una barricaia di quasi 400 "legni" che verrà arricchita da una nuova pavimentazione - in materiale gracie - color beige armani arrugginito - per dare un ultimo tocco d'arte alla già magnifica barricaia e al magazzino automatizzato...Tutto nel rispetto della tradizione ma in un'ottica di un'architettura futuristica ed elegante. I lavori inizieranno fra poche settimane quando i Cantinieri non necessari causa emergenza covid-19 saranno sbloccati. Un'operazione importante di ristrutturazione in un momento complicato.

Prova ne sia che La "Festa del Ruché", diventata un appuntamento molto atteso di inizio maggio, è stata rinviata al prossimo anno, tra il 7 e il 9 maggio 2021. **Montalbera** ha da sempre partecipato con molto entusiasmo all'evento, organizzato dall'Associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato con la collaborazione dell'associazione GoWine, presso La Tenuta Mercantile a Castagnole Monferrato. Comprendendo le scelte intraprese per tutelare la salute di tutti, l'augurio è di ritrovarsi, sempre numerosi, ai prossimi e numerosissimi appuntamenti dedicati al Ruché, non appena la situazione tornerà alla normalità.



Donazione della famiglia Morando all'ospedale di Verduno

Doppia donazione destinata alla Fondazione Nuovo Ospedale di Verduno (ospedale covid) da parte della Famiglia Morando (titolare della storica azienda pioniera in Italia del pet- food e della cantina Montalbera conosciuta in tutto il mondo per aver contribuito a preservare e diffondere un vitigno come il Ruché) per far fronte all'emergenza coronavirus e sostenere il progetto di accoglienza sanitaria di medici e infermieri.

“ In questo momento difficile è importante fare squadra. I valori di partecipazione, condivisione e solidarietà sono fondamentali per uscire quanto prima da questa terribile pandemia. Nessuno deve rimanere indietro. Insieme, tutti insieme, ce la faremo, consapevoli che l'Italia possa ripartire quanto prima”

Franco Morando

L'articolo Donazione della famiglia Morando all'ospedale di Verduno proviene da Live Magazine.

RASSEGNA STAMPA

MAGGIO 2020



Società Agricola Montalbera s.r.l.

Sede: Reg. Montalbera 1 - 14030 Castagnole Monferrato (AT)

Iscrizione REA AT - 58995

C.F. e P.IVA 00633260054

Capitale Sociale 10.000 € i.v.

Uffici Commerciali presso Morando S.p.A

Via Chieri, 61 - 10020 Andezeno (TO)

Office phone +39 011 9433311 - Fax +39 011 9434289



RASSEGNA STAMPA

GIUGNO 2020



Langhe Chardonnay Nudo 2018

Montalbera (Italia)

Langhe (Piemonte)



Chardonnay Vino Bianco Punteggio:

Giallo paglierino intenso e sfumature giallo paglierino, molto trasparente.

Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di banana, acacia e mela seguite da aromi di pompelmo, pera, biancospino, nespola, susina, burro, nocciola e vaniglia.



Attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole morbidezza.

Finale persistente con ricordi di banana, mela e nocciola.



12 mesi in botte.

Alcol: 13,5% Paste ripiene con funghi, Carne bianca arrosto, Pesce arrosto, Pesce alla griglia Bicchiere consigliato 12 °C (Vini Bianchi Corposi e Maturi) Giugno 2020



Barbera d'Asti Superiore Nuda 2016

Montalbera (Italia)

Barbera d'Asti (Piemonte)



Barbera Vino Rosso Punteggio:

Rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente.

Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di ciliegia, prugna e mirtillo seguite da aromi di viola appassita, tabacco, cioccolato, cuoio, cannella, macis e vaniglia.



Attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza.

Finale persistente con ricordi di ciliegia, prugna e mirtillo.



15 mesi in barrique.

Alcol: 15% Carne alla griglia, Carne arrosto, Stufati di carne con funghi Bicchiere consigliato 18 °C (Vini Rossi Corposi o Maturi) Giugno 2020



Al Museo dei Cavatappi e all'enoteca Barolo House sconti e degustazioni imperdibili



CUNEO CRONACA - Nelle scorse settimane abbiamo riaperto il Museo dei Cavatappi con enoteca e l'enoteca Barolo House dopo aver sanificato i nostri locali e averli dotati di tutti gli ausili sanitari quali gel disinfettanti per le

mani, guanti e mascherine.

Sono riprese anche le degustazioni di Barolo, Barbaresco e degli altri vini di Langa e Roero, oltre a Grappa, Amari, Gin e prodotti alimentari tipici del nostro territorio.

Presso l'enoteca Barolo House riprendono dal 20 e 21 giugno i weekend di degustazione con il Produttore e inizieremo con la Cantina Pico Maccario.

Anche in questa occasione siamo a proporvi una serie di box di vino veramente interessanti che potremo spedirvi direttamente a casa vostra.

Box 1 Rosè:

2 Pico Maccario Rosè Lavignone 2018

2 Carretta Rosè Cereja 2018

2 Castlet Rosè

scontato al costo di 70€ anziché 80€ di prezzo normale.

Box 2 Bollicine:

1 Erpacrife Brut nebbiolo Rosè 2014

1 Batasiolo spumante millesimato 2013

3 Vite Colte Vallerenza Brut

1 Enrico Serafino Alta Langa Brut 2016

scontato al costo di 105€ anziché 122€ di prezzo normale.

Box 3 Bianchi:

1 Prunotto Arneis 2018

1 Cascina Adelaide Nascetta di Novello 2017

1 Germano Riesling Herzù 2017

1 Masseria dei Carmelitani Gavi di Gavi 2018

1 Vite Colte Erbaluce 2018

1 Abbona Viogner Cinerino 2018

scontato al costo di 100€ anziché 110€ di prezzo normale

Box 4 No Solfiti:

4 Malvirà Arneis No Solfiti 2017

2 Abbona Zero Solfiti

scontato al costo di 108€ anziché 120€ di prezzo normale

Box 5 BIO:

1 Brandini Dolcetto 2017

1 Erbaluna Nebbiolo 2018

1 Erbaluna Barolo 2015

2 Malvirà Arneis Renesio 2018

1 Brandini Barbera 2016

scontato al costo di 108€ anzichè 120€ di prezzo normale

Box 6 Fine Pasto:

3 Batasiolo Moscato 2018

1 Montanaro Barolo Chinato

1 Vite Colte Moscato Passito La Bella Estate 2017

1 Bric Cenciurio Arneis Uve Stramature

scontato al costo di 108€ anzichè 120€ di prezzo normale

Box 7 Roero:

2 Malvirà Roero Rosso 2016

2 Negro Roero Arneis Lupini 2019

1 Negro Roero Rosso Riserva Sdisfà 2015

1 Malvirà Nebbiolo 2018

scontato al costo di 106€ anzichè 122€ di prezzo normale

Box 8 Rossi:

2 Batasiolo Barolo Classico 2015

1 Carretta Barbaresco Garassino 2015

1 **Montalbera** Ruchè Laccetto 2018

1 Sordo Pelaverga 2018

1 Bersano Nebbiolo 2018

scontato al costo di 110€ anzichè 128€ di prezzo normale

Box 9 Superalcolici

1 Montanaro Grappa di Barolo

1 Berto Gin

1 Amaro Erbe SS24

1 Nizurin liquore alla nocciola

1 Valverde Limoncello

1 Sibona Liquore alla Camomilla

scontato al costo di 95€ anzichè 105€ di prezzo normale

E INOLTRE...LE CLASSICHE PROMOZIONI:

- 12 BOTTIGLIE BAROLO CLASSICO BATASIOLO 2015 --- 336€ SCONTO 30% = 234€

- 12 BOTTIGLIE BARBARESCO CLASSICO SORDO 2016 --- 300€ SCONTO 30% =210€

- 6 BOTTIGLIE BAROLO CLASSICO BATASIOLO 2015 --- 168€ SCONTO 25% = 126€

- 6 BOTTIGLIE BARBARESCO CLASSICO SORDO 2016 --- 150€ SCONTO 25% =112€

- 6 BOTTIGLIE BARBERA D'ALBA SOVRANA BATASIOLO 2017 + 6 BOTTIGLIE LANGHE NEBBIOLO BATASIOLO 2017 --- 186€ SCONTO 20% = 149€

- 6 BOTTIGLIE BAROLO SARMASSA MUSEO CAVATAPPI 2014 --- 270€ SCONTO 26% =

200€

- 6 BOTTIGLIE BAROLO PITTATORE BRIC CENCIURIO 2015 --- 150€ SCONTO 18% = 123€

- 6 BOTTIGLIE SPUMANTE MILLESIMATO CONTRATTO --- 162€ SCONTO 18% = 132€

- 6 BOTTIGLIE BAROLO FERRERO CARRETTA 2013 --- 186€ SCONTO 10% = 167€

- 6 BOTTIGLIE BAROLO PAESI TUOI VITE COLTE 2013 --- 168€ SCONTO 10% = 150€

COSTO SPEDIZIONE ITALIA 12 BOTTIGLIE 30€ RIDOTTO A 15€ 6
BOTTIGLIE 24€ RIDOTTO A 10€



L'ASSOCIAZIONE

L'Associazione Ruchè include 22 aziende su 25 produttori totali e i soci rappresentano circa il 90% della produzione, venduta in Italia e all'Estero. Oltre a Ferraris, nel cda figurano **Franco Morando (Azienda Montalbera)** eletto vicepresidente, Franco Cavallero (Cantine Sant'Agata), Daniela Amelio (Amelio Livio), Gianfranco Borna (Cantina Sociale di Castagnole), Roberto Morosinotto (Bersano) e Roberto Rossi (Vini Caldera). Segretario è stato eletto Dante Garrone (Garrone Evasio e Figli).



Il Ruché non si ferma. Parla Luca Ferraris, presidente del gruppo di produttori

Il covid 19 non perdona. L'intero comparto vinicolo a livello locale e nazionale ha dovuto confrontarsi con l'emergenza. Come reagiscono le associazioni di produttori locali? Quali le conseguenze della pandemia e quali le reazioni messe in atto per fronteggiare la crisi? Abbiamo affrontato il discorso con il presidente del gruppo di produttori del Ruchè, Luca Ferraris che rappresenta 22 produttori sul territorio.

In primis si parte dagli eventi. E' stata infatti rinviata la Festa del Ruchè, organizzata in collaborazione con GoWine, al 7-9 maggio 2021, a Castagnole Monferrato, terra che ha dato i natali al prestigioso vino. "Un segno di responsabilità nei confronti della collettività e di chi, in questo periodo, si sta sacrificando per noi, a partire dal personale ospedaliero fino agli operatori della ristorazione e del turismo, che sono i nostri primi ambasciatori".

"Come dice il nome stesso, la Festa del Ruchè è un momento di gioia e di incontro tra i produttori e il pubblico per scoprire questo vino unico nel proprio genere. Nel momento attuale, non ci sono i presupposti per questo spirito. Ciò non significa che le aziende siano ferme, anzi, in vigneto freme l'attività legata al risveglio della natura e l'Associazione si prepara per formulare una nuova proposta di incontro "virtuale".

Quali sono state le perdite reali, in Italia e all'estero del vostro comparto?

Per quanto riguarda i mercati, il canale ho.re.ca è quello che ha avuto le maggiori inflessioni negative, mentre ha tenuto abbastanza bene la grande distribuzione, in ogni caso, i dati in nostro possesso sugli imbottigliamenti non sono così negativi e quindi fanno ben sperare nella tenuta del comparto. Ci siamo comunque mossi, a livello di consiglio di amministrazione, per investire al meglio le risorse in campo di visibilità promozione.

Quali sono quindi le azioni per fronteggiare la situazione?

A breve partirà un calendario di degustazioni on line alla scoperta del Ruchè di Castagnole Monferrato, condotte dal blogger Francesco Saverio Russo, e in autunno è in programma un tour d'Italia dedicato agli incontri con questo vino straordinario in ristoranti ed enoteche. Oltre a questo ci siamo adattati alla richiesta primaria che si concentra sui social e gli eventi virtuali. Per questo abbiamo investito in social con agenzie competenti. Abbiamo poi deciso di puntare nel periodo autunnale, delle degustazioni tra i nostri associati per organizzare incontri reali a distanza di sicurezza.

Come mai questa scelta?

Sappiamo tutti che il vino è condivisione, convivialità, presenza fisica del produttore che racconta la propria storia. Per questo abbiamo in mente tour in tutta Italia per coinvolgere gli appassionati e concentrarci sul mercato italiano. Anche perché il nostro mondo è fatto di paesaggi, territorio, scorci suggestivi ed esperienze emozionali. Via web tutto ciò non è attuabile. Non dimentichiamoci che le nostre terre sono fatte di sapori, profumi e rapporti umani, sempre rispettando le norme sanitarie e di sicurezza.

Per quanto riguarda la ripresa degli eventi a settembre del comparto enogastronomico ventilata dal presidente Alberto Cirio, a partire dalla Douja, quale è il vostro parere?

Il settembre astigiano per noi è una vetrina fondamentale. E' stata cassata dalla Cimea di Commercio di Asti senza interpellare il comparto enogastronomico, che di questo territorio è il cuore pulsante. Questo non è proprio corretto se si vuole tutelare l'economia dell'intera provincia che si basa sull'enoturismo. Sarebbe stato un buon modo per ripartire, organizzando le degustazioni e gli eventi ad hoc per rispettare le norme ma anche per dare la possibilità a chi di vino "vive" di rilanciarsi in modo efficace. Dopotutto Asti è la core business di un comparto che dà molto all'economia locale.

Pensiamo all'estero. Come si sta muovendo la situazione in materia di export?

I mercati asiatici hanno avuto una frenata già a gennaio, ma a marzo dalla Cina abbiamo avuto richieste per i ristoranti e ciò ci ha rincuorato. Il Giappone ha cominciato a muoversi a maggio. Negli Stati Uniti abbiamo mantenuto lo standard fine ad aprile, complice la smentita dei presunti dazi imposti da Trump sul mercato italiano. Anche la Danimarca, pochi giorni fa, ha richiesto forniture per i ristoranti. Di controtendenza la Germania, meno aperta all'importazione dei nostri prodotti.

L'associazione

L'Associazione Ruchè include 22 aziende su 25 produttori totali e i soci rappresentano circa il 90% della produzione, venduta in Italia e all'Estero. Oltre a Ferraris, nel cda figurano **Franco Morando** (Azienda **Montalbera**), eletto vicepresidente, Franco Cavallero (Cantine Sant'Agata), Daniela Amelio (Amelio Livio), Gianfranco Borna (Cantina Sociale di Castagnole), Roberto Morosinotto (Bersano) e Roberto Rossi (Vini Caldera). Segretario è stato eletto Dante Garrone (Garrone Evasio e Figli).

Il vitigno

Il vitigno Ruchè viene coltivato sin dal Medioevo sulle colline del Monferrato e in particolare nei dintorni di Castagnole Monferrato, sua zona d'elezione. Il Ruchè per un periodo di tempo molto lungo non è stato un vitigno popolare e la sua presenza si limitava a qualche sporadica pianta tra i filari di Barbera e Grignolino. Ma i viticoltori iniziarono a impiantarli e a vinificarli facendolo diventare una risorsa importantissima per il territorio di Castagnole Monferrato, come testimoniato dall'assegnazione dell'appellazione di vino DOC nel 1987, seguita poi dalla DOCG nel 2010. In base al disciplinare l'area di produzione del Ruchè di Castagnole Monferrato è veramente limitatissima e circoscritta ai comuni di Castagnole Monferrato, Grana, Montemagno, Portacomaro, Refrancore, Scuzolengo e Viarigi. La produzione è circoscritta a circa 650.000 bottiglie suddivise tra una ventina di produttori. L'uva Ruchè si presenta in grappoli abbastanza grossi ma non molto compatti, l'acino è di media grandezza e la buccia spessa.

Manuela Caracciolo



Ruchè di Castagnole Monferrato Laccento 2018

Montalbera (Italia)

Ruchè di Castagnole Monferrato (Piemonte)



Ruchè Vino Rosso Punteggio:

Rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente.

Intenso, pulito, gradevole, raffinato ed elegante, apre con note di ciliegia, fragola e rosa seguite da aromi di lampone, violetta, ciclamino, prugna, melagrana, mirtillo e pepe nero.



Attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza.

Finale persistente con ricordi di ciliegia, fragola e lampone.



Maturazione in vasche d'acciaio.

Alcol: 14,5% Antipasti di carne, Affettati, Pasta con carne e funghi, Carne saltata, Carne bianca arrosto Bicchiere consigliato 16 °C (Vini Rossi Giovani) Giugno 2020



Che siano friggitelli o "puparunciell", tutto il sapore dei peperoncini verdi

Publicato mercoledì, 10 giugno 2020 - La Repubblica.it

Piccoli e verdi. Non sono i marziani, hanno la forma di un piccolo peperoncino e tanti nomi, come molti altri prodotti preziosi della nostra terra. Sono i friggitelli, i peperoncini verdi tanto amati nel sud del Paese, solitamente fritti in un filo d'olio - e qui è il caso di dire nomen omen, visto che nei decenni è diventata questa la tipologia di cottura più diffusa - e considerati tra i più golosi contorni del periodo estivo. Che siano friggitelli o puparunciell: tutto il sapore dei peperoncini verdi

Di fortissima tradizione popolare e contadina, hanno tantissimi nomi quante sono le regioni in cui si coltivano - e i loro dialetti -. Soprattutto i dialetti, visto che vengono definiti fiarelli (badare bene, non friarielli), da fritto, tanto quanto "puparunciell 'e ciumm", ovvero peperoncini di fiume, visto che la pianta che dà loro i natali cresce solitamente lungo i canali di irrigazione degli orti. In Campania, regione in cui sono molto amati, consumati e diffusi, venivano coltivati nelle zone percorse dai fiumi Sebeto e Sarno, e da qui deriva il nome che strizza l'occhio ai corsi d'acqua, tanto amati e necessari in questa stagione. Ma come mai sono così piccoli, tanto che in Galizia una variante molto simile va sotto il nome di "peperoni nani"? Più difficile a dirsi - o pensarsi - che a farsi. Semplicemente i friggitelli vengono raccolti ben prima della maturazione e, quindi, ben prima che il colore dal verde squillante che siamo abituati a vedere sui banchi dell'ortofrutta, viri verso il rosso. Raccolti da giugno - i precoci - ad agosto, solitamente misurano dai 10 ai 13 centimetri e, nella variante italiana, sono esclusivamente dolci.

E se in cucina sono un jolly, lo sono anche come protagonisti della nostra dieta. A differenza delle altre tipologie di peperoni, infatti, sono adatti ad essere consumati anche a cena e sono particolarmente leggeri, ma non solo. Risultano, infatti, integratori naturali di alcuni nutrienti che non dovrebbero mai mancare in una dieta equilibrata: vitamina B, vitamina C e un mix dei sali minerali più importanti, come il potassio, il magnesio e il fosforo. Composti al 90% di acqua e per il 10% che resta da fibre, sono particolarmente adatti anche a chi ha problemi di digestione. Oltre a risultare antiossidanti, grazie all'altissima concentrazione di amminoacidi. Una volta raccolti, prepararli alla cottura è semplice - per i golosi, invece, scegliere la ricetta adatta potrebbe essere più complesso, visto che la lista è lunga -. Basta, infatti privarli del picciolo - c'è una percentuale di consumatori che lo lascia per poi utilizzarlo per prendere i friggitelli quando sono ancora caldi - e lavarli bene, salvo poi avere molta cura nell'asciugarli prima di cuocerli.

Condividi

In cucina sono un contorno estremamente versatile, abbinabile a quasi tutti i secondi piatti più famosi della bella stagione. La preparazione più tradizionale, in Campania e in

particolar modo nel napoletano, è quella che li vede fritti e serviti con un intingolo di pomodorini, aglio e basilico. Se si sceglie questa opzione, ogni quattro persone andranno aggiunti due pomodorini massimo, da far friggere per circa 4 minuti prima di aggiungere poi i peperoncini verdi. Saranno ben cotti quando il turgore tipico di questo ortaggio si sarà trasformato in una golosa morbidezza. Un'altra preparazione tipica a base di friggitelli è quella che li vede ripieni: la farcitura del peperoncino verde brillante è a scelta del cuoco, particolarmente diffusa quella a base di carne, mentre una scelta vegetariana prevede l'utilizzo di: pomodori, basilico, mollica di pane bagnata nel latte e pecorino sardo. Saporito, leggero e decisamente estivo.

Se fate appassire un po' di più i peperoncini di fiume e aggiungete del pomodoro e due cucchiari d'olio, otterrete un condimento perfetto per un primo piatto. Magari per degli spaghetti di Gragnano. Nel calice ad accompagnare, per un perfetto primo piatto estivo, ça va sans dire, un bianco di spirito e carattere, come il Tenute del Cerro Monte Rufoli Vermentino di Toscana 2019. Se invece l'idea di farcirli con pomodoro, formaggio e capperi vi ha rapito il cuore, un abbinamento divertente è con il Lambrusco di Sorbara - frizzante -; per una bottiglia con un ottimo rapporto qualità prezzo, la scelta non può che cadere sul Cleto Chiarli - Centenario Lambrusco di Sorbara Secco. Un altro contorno gustosissimo per della cacciagione - carne di coniglio, preferibilmente - è quello che vede i peperoncini fritti e poi aggiunti alle patate, saltate a loro volta in padella. Per l'abbinamento perfetto tocca salire fin su in Piemonte e scegliere un buon Grignolino d'Asti "Lanfora" 2017 - [Montalbera](#).

Tag: #Sapori



Monferrato Bianco Calypsos 2018

Montalbera (Italia)

Monferrato (Piemonte)



Viognier Vino Bianco Punteggio:

Giallo paglierino brillante e sfumature giallo verdolino, molto trasparente.

Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di susina, pompelmo rosa e biancospino seguite da aromi di mela, ananas, pera, pesca, cera d'api, nocciola, ginestra e minerale.



Attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole.

Finale persistente con ricordi di susina, pompelmo rosa e ananas.

Maturazione in vasche d'acciaio.

Alcol: 13,5%



Pasta con pesce, Pesce stufato con funghi, Carne bianca saltata, Zuppe di funghi

Bicchiere consigliato 11 °C (Vini Bianchi Corposi e Maturi) Giugno 2020



Barbera d'Asti Superiore Lequilibio 2016

Montalbera (Italia)

Barbera d'Asti (Piemonte)



Barbera Vino Rosso Punteggio:

Rosso rubino brillante e sfumature rosso granato, abbastanza trasparente.

Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di ciliegia, prugna e ribes seguite da aromi di viola appassita, mirtillo, lampone, cacao, tabacco, macis, vaniglia e mentolo.



Attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza.

Finale persistente con ricordi di ciliegia, prugna e ribes.



12 mesi in botte e barrique.

Alcol: 14,5% Carne alla griglia, Carne arrosto, Stufati di carne con funghi, Formaggi
Bicchiere consigliato 18 °C (Vini Rossi Corposi o Maturi) Giugno 2020



Ruchè di Castagnole Monferrato La Tradizione 2018

Montalbera (Italia)

Ruchè di Castagnole Monferrato (Piemonte)



Ruchè Vino Rosso Punteggio:

Rosso rubino brillante e sfumature rosso rubino, abbastanza trasparente.

Intenso, pulito, gradevole e raffinato, apre con note di ciliegia, lampone e fragola

seguite da aromi di violetta, ciclamino, rosa, prugna, mirtillo e pepe nero.



Attacco giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole freschezza.

Finale persistente con ricordi di ciliegia, lampone e fragola.



Maturazione in vasche d'acciaio.

Alcol: 14% Pasta con carne, Paste ripiene con funghi, Zuppe di pesce, Carne bianca arrosto Bicchiere consigliato 16 °C (Vini Rossi Giovani) Giugno 2020



di Luca Gardini
Campione Mondiale Sommelier

MONTALBERA

UNA STORIA DI VINO, FAMIGLIA E PASSIONE

Una "storia appena iniziata da tre generazioni", come correttamente evidenzia il claim aziendale. Un anfiteatro di vigneti, per un totale di 110 ettari totali, che abbracciano Langhe, nella fattispecie Castiglione Tinella, dove la storia del capostipite **Enrico Riccardo Morando**, e di conseguenza della cantina Montalbera, è iniziata, e l'altra collocazione, Castagnole Monferrato, ovverosia i due palcoscenici principali dove si giocano le fortune della viticoltura piemontese. Inizialmente Moscato d'Asti e Barbera, nei 10 ettari attorno alla casa di famiglia nelle Langhe, poi la strada spianata verso il futuro: una cantina dalla politica espansionistica ma dall'**anima**

profondamente territoriale, se è vero che la mission aziendale, e la stessa costruzione del suo valore, è stata fin dagli albori quella di resti-

UN ANFITEATRO DI VIGNETI, PER UN TOTALE DI 110 ETTARI TOTALI

tuire, in bottiglia, il cuore pulsante del vino piemontese. È per questo che nasce, ormai decenni or sono, il progetto riguardante il **Ruché**. Come altre operazioni di recupero

di vitigni autoctoni, le leggende che circondano questo uvaggio tipico di Castagnole, (di suo, per caratteristiche gustativo-olfattive, un unicum) sono numerose e contrastanti. Quello che è certo è che tutte le circostanze del suo ritrovamento, puramente casuale, ad opera di **Don Giacomo Cauda**, seminale figura di parroco/vignaiolo degli anni '60, e della sua successiva diffusione, fino all'istituzione della DOC nel 1987, poi DOCG nel 2001, hanno le sfumature del romanzo d'appendice. Gli sforzi cospicui, invece, che Montalbera - che ora è il primo produttore al mondo - insieme ad altre coraggiose cantine piemontesi, stanno facendo per la sua diffusione, hanno poco di casuale.



Crediti: Courtesy of Montalbera

ORA SI ARRIVA
QUASI AL
MILIONE DI
BOTTIGLIE
PRODOTTE, CON
UN LIVELLO
QUALITATIVO
MEDIO
NETTAMENTE IN
ASCESA

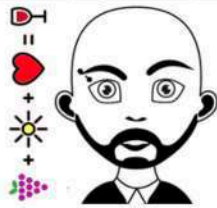
Intendiamoci, si tratta di tempo ed energie oculatamente investite, perché le potenzialità di questo vitigno dal basso rendimento, che beneficia dei terreni calcarei e dell'abbondante insolazione tipica del Monferrato per affinare le sue caratteristiche, un naso tipicamente sottile e delicato, di lamponi e fragoline di bosco, il gusto pieno ed armonico, un tempo considerato il "vino delle feste", erano già abbondantemente note. Ora si arriva quasi al milione di bottiglie prodotte complessivamente, con un livello qualitativo medio nettamente in ascesa, segno evidente dell'impegno riversato nel progetto. Per il resto Montalbera, ora affidato

alla sapiente guida del nipote di Enrico, **Franco Montalbera**, propone una serie di etichette altrettanto identitarie, Metodi Classici e Charmat alternati e splendide (e pluripremiate) letture di **Grignolino**, di cui Montalbera è il primo produttore in Italia, **Barbera** e, ovviamente, **Ruché**, che evidenziano la grande qualità del lavoro svolto in vigna oltre a quello in cantina. Insieme a questo, una nutrita serie di progetti per il futuro, non ultima quella - recentissimamente vinta - per l'approvazione della denominazione DOC Piemonte Viognier in etichetta, che consente ad una viticoltura dal valore già indubbio di disporre di un'altra, e appuntita, freccia al suo arco. Tornando alle etichette prodotte, la grande novità di quest'anno, che è anche il primo consiglio di degustazione che vi propongo, riguarda questo sorprendente (e a lungo atteso) **Metodo Classico Pas Dosé 120+1** appena messo in commercio, uno spumantizzato ottenuto da Pinot Nero che apre una porta importante in ambito di interpretazioni di vitigni internazionali in Piemonte in versione

spumantizzata, 10 anni sui lieviti, poi *dégorgement* e riempimento con vino della stessa cuvée. Un vino dal naso splendido, finissimo, di sottobosco e frutti rossi, e dalla bollicina magnetica, caratterizzato dalla beva croccante e persistente. Obbligatorio segnalare il **Ruché di Castagnole Monferrato DOCG Laccetto 2018**, uno dei vini-bandiera della cantina, da vendemmia di uve surmaturate, un vino che non assomiglia a nessun altro. Speziatissimo e insieme fresco al naso, succoso e rotondo alla bocca, per una eccellente persistenza.

Per finire, vi propongo il **Grignolino d'Asti DOC Lanfora 2017**, da molti anni considerato uno dei vertici della tipologia. Invecchiato in anfore di terracotta di Impruneta, è un piccolo monumento alla vena beverina del vitigno d'elezione dei colli astigiani e alessandrini. Naso di piccoli frutti rossi, con eccellente speziatura, di alloro, bocca dalla bella spalla acida, ampia, dai tannini sapidi e tuttavia morbido, dall'ottima scorrevolezza.





vino click



giovedì 18 giugno 2020

Il Ruchè - Storia di un grande vino dal "Dom Pérignon" del Monferrato al successo internazionale di oggi

Pubblicato da Francesco Saverio Russo [M](#) [G](#) [F](#) [T](#) [P](#)

"Se a Castagnole Monferrato qualcuno vi offre il Ruchè è perché ha piacere di voi"

Questo è ciò che troverete scritto in un cartello all'ingresso di Castagnole Monferrato, comune dell'astigiano legato a doppio filo alla storia di un vitigno e di un vino a me così cari da aver deciso di dedicare un intero anno a raccontarvi attraverso storia, territorio, ampelografia e, soprattutto, vignaioli.



Conobbi il Ruchè quasi per caso, grazie all'assaggio di un calice alla cieca, capace di attrarmi e di stupirmi senza saper nulla di quel vino così integro nel frutto e intrigante nella speziatura naturale. Da quel calice, assaggiato ormai 15 anni fa, l'interesse per il Ruchè si fece sempre più intenso e, oggi, voglio condividere con voi un po' della sua storia.



Partiamo col dire che attorno all'arrivo del Ruchè a Castagnole Monferrato aleggia ancora un velo di mistero.

Una delle ipotesi più accreditate è quella che vorrebbe come primo impianto di Ruchè quello della chiesetta benedettina di "San Rocco" (San Roc), dove una comunità di monaci cistercensi devoti a questo Santo avrebbero introdotto la coltivazione del varietale nella zona sin dal Medioevo. Ciò che è certo è che nel Novecento il Ruchè fu quasi dimenticato a causa della sua vigoria vegetativa a vantaggio di altre varietà più semplici da coltivare.

Se oggi possiamo bere Ruchè, però, dobbiamo ringraziare la lungimiranza e la grande

Cerca nel blog

Translate

Seleziona lingua | ▼

Info Campionature



My Instagram Wine Page



Elaisian



VDGLASS



personalità di un uomo di Chiesa, **Don Giacomo Cauda**, parroco di Castagnole Monferrato, uno di quei preti contadini che portavano avanti il lavoro negli orti, nei campi e nei vigneti con dedizione e fatica e che, al contempo, sapevano discernere tra il buono e il cattivo oltre che tra il bene e il male!



Fu proprio Don Giacomo Cauda, ribattezzato il “**Dom Pèrignon del Monferrato**”, che negli anni Settanta riscoprì il Ruchè.

Arrivato a Castagnole Monferrato, Don Cauda prende in mano il beneficio parrocchiale dove, tra quelle poche viti di Barbera e Grignolino, incontra un'uva a bacca rossa diversa per conformazione e per sapore. Quel vitigno vantava quell'alone di mistero capace di incuriosire anche un uomo di fede.

Recuperate queste viti semi abbandonate, il secondo anno di produzione diede l'opportunità di ricavare 28 bottiglioni ma uno solo, stappato per caso, gli fece scoprire quel vino che «*ha un corpo perfetto e un equilibrio di aromi, sapori e profumi unici. Degustato con moderazione libera lo spirito e apre la mente...*». Acquistò dunque un ettaro a proprie spese impiantando 4000 barbatelle di Ruchè. La sua volontà di recuperarne la tradizione non era dovuta solo alle caratteristiche organolettiche bensì alla radicata consapevolezza che questo vino apparteneva alla storia della comunità locale. <<*Che Dio mi perdoni – raccontava 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*>>.



La cosa che mi ha colpito di più è che Don Giacomo non si fece fermare neanche da oltre 45 milioni (di lire) di debiti, accumulati per comprare parte delle uve atte a produrre le ca. 20 mila bottiglie di Ruchè alle quali arrivò, tanta era la fiducia che riponeva in questo vino. Un vino che lo ripagò, permettendogli in un solo anno di ripianare il debito e di far comprendere in maniera ancor più netta il potenziale, anche, commerciale del Ruchè.



Il Ruchè oggi

Oggi, grazie ad una ricerca condotta nel 2016 dal gruppo di lavoro del CNR capitanato dalla Prof.ssa Schneider, attraverso l'analisi del genoma della vite mediante marcatori molecolari, proveniente da piante allevate da collezione piemontese conservata a Grinzane Cavour, si è potuto risalire all'origine del Ruchè: un incrocio tra Croatina e Malvasia aromatica di Parma.



Genetica a parte, il Ruchè non ha mai cambiato la propria indole, ma grazie alla maggior consapevolezza agronomica ed enologica dei nostri tempi si è elevato a grande vino

VDGLASS

Calici degustazione

Vini e Champagne



Eurobevande



Distribuzione Vini

Amorim Cork Italia



NDtech tappo senza TCA

Uova di Cemento Ecologiche



rosso di territorio: un'escalation aromatica che va dalle note floreali di viola, rosa e geranio, fino al frutto con mora e marasca in prima linea, il tutto reso più intrigante e fresco dalla speziatura naturale (buona presenza di Rotundone di cui parleremo in un approfondimento tecnico più avanti) e da tonalità balsamiche di menta e mirto. Il sorso è generalmente di buon corpo, bilanciato nel rapporto fra acidità e struttura, con una trama tannica mai eccessiva.

Don Giacomo Cauda l'aveva intuito "quel vino aveva qualcosa di unico" e col tempo il Ruchè ha ammaliato anche la comunità di viticoltori locali, tanto che, oggi, sono 185 gli ettari iscritti all'albo, distribuiti nei 7 comuni della denominazione (DOC nel 1987 e DCG nel 2010 grazie all'operato dell'Associazione dei Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato): Castagnole Monferrato, Grana, Montemagno, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo e Viarigi.

I 27 produttori (30 viticoltori) sono arrivati a produrre circa 1 milione di bottiglie di Ruchè che, pur restando una nicchia nei numeri e nella qualità, permettono alla denominazione di farsi conoscere ed apprezzare in vari paesi nel mondo.

Una storia unica che rappresenta un valore aggiunto per un vino che ha nella sua spiccata personalità e nella radicata identità territoriale le sue carte vincenti per destare l'interesse degli appassionati ma che, a prescindere dall'aspetto prettamente letterario, esprime picchi qualitativi sempre più alti e vanta una duttilità interpretativa - sia nella produzione che negli abbinamenti - della quale pochissimi vini al mondo possono pregiarsi.



Quando tornerete a viaggiare per vigne e cantine e andrete alla scoperta del Ruchè il mio consiglio è quello di partire proprio dalla "Vigna del Parroco" per poi recarvi da ciascun produttore per comprendere la varietà di espressioni che questo vitigno e chi lo custodisce sanno portarci nel calice.

Nei prossimi articoli parleremo più approfonditamente delle condizioni pedoclimatiche dell'areale di coltivazione del Ruchè, delle sue potenzialità in vinificazione e di altre curiosità tra le quali la sua versatilità a tavola.

F.S.R.
#WinelsSharing

Etichette: associazione produttori ruchè, dom perignon, don giacomo cauda, ferraris, italian wine, monferrato, montalbera, ruchè, storia vino, vigna del parroco, vignaioli, vino ruchè, vitigni autoctoni



Francesco Saverio Russo
<https://www.wineblogroll.com/p/blog-page.html>

[Post più recente](#)

[Home page](#)

[Post più vecchio](#)

[Elenco blog personale](#)

[Il Nomade diVino](#)



Wine & Egg

MEMORVINO



Sconto Prezzo Coravin



Anfore Vino



Pietrantiche



Volte per cantine

Enoteca Online

RASSEGNA STAMPA

GIUGNO 2020



Società Agricola Montalbera s.r.l.

Sede: Reg. Montalbera 1 - 14030 Castagnole Monferrato (AT)

Iscrizione REA AT - 58995

C.F. e P.IVA 00633260054

Capitale Sociale 10.000 € i.v.

Uffici Commerciali presso Morando S.p.A

Via Chieri, 61 - 10020 Andezeno (TO)

Office phone +39 011 9433311 - Fax +39 011 9434289



RASSEGNA STAMPA

LUGLIO 2020



SIMONIT&SIRCH nelle vigne di Hennessy leader mondiale del cognac!

Dalle grandi Maison del vino al cognac. Il gruppo SIMONIT&SIRCH è stato chiamato come consulente da Hennessy, leader mondiale del mercato del cognac. Sede a Cognac, nell'Ovest della Francia, Hennessy fu fondata nel 1765.

Oggi la Maison, che appartiene al gruppo del lusso LVMH, è la prima produttrice al mondo di cognac.

La Maison Hennessy è impegnata da molti anni nella ricerca per combattere le malattie del legno. Questo impegno si sviluppa su due orizzonti. A lungo termine: la Maison è associata all'INRA-Bordeaux Sciences Agro e all'Agence Nationale de la Recherche tramite l'Unité Mixte de Recherche SAVE Santé & Agréologie du Vignoble. Questo progetto, avviato nel 2015, è stato ampliato e consolidato nel 2016 con la creazione di una task force GTDfree per trovare le migliori pratiche colturali (tra cui anche la migliore potatura) per ridurre le malattie del legno. A breve e medio termine: Hennessy sta sperimentando sui suoi 180 ettari di vigneto nuove pratiche di potatura che limitino l'insorgenza delle malattie del legno. Duplice lo scopo: testarle e validarle e, contemporaneamente, trasmetterle sul campo agli addetti a tale operazione. L'obiettivo, nel tempo, è quello di rendere disponibili le tecniche qui collaudate anche ai 1.600 viticoltori partner della Maison.

SIMONIT&SIRCH da tre anni supporta Maison Hennessy nella potatura delle viti di Ugni Blanc, dalla distillazione delle cui uve proviene appunto il cognac. Questo vitigno, equivalente all'italiano Trebbiano Toscano e coltivato nello Charente, è particolarmente sensibile alle malattie del legno e in particolare all'esca. Il gruppo opera su due livelli. Sviluppo e ricerca di un metodo di potatura che consenta di rafforzare le viti per ridurre l'insorgere delle malattie del legno: il team interviene, principalmente da dicembre a febbraio, sia per definire il metodo di potatura da attuare che per formare i potatori. Partecipazione a progetti volti a ideare la gestione di nuovi impianti viticoli nel contesto del cambiamento climatico attuale.

"Sono molto onorato che la Maison Hennessy si sia rivolta a noi – dice Marco Simonit, CEO SIMONIT&SIRCH – e ringrazio il gruppo LVMH, che investe sempre di più nella salvaguardia del suo straordinario patrimonio viticolo. Dopo Château d'Yquem, Moët & Chandon e Terrazas de los Andes, abbiamo la fortuna di collaborare da tre anni con la Maison Hennessy."

SIMONIT&SIRCH

Fondato una trentina d'anni fa dagli italiani Marco Simonit e Pierpaolo Sirch, con sede in Friuli Venezia Giulia e filiali a Bordeaux, Napa Valley, South Africa, SIMONIT&SIRCH è l'unico gruppo internazionale specializzato e accreditato nel settore della formazione del personale addetto alla potatura manuale dei vigneti. Il team lavora nei principali distretti viticoli mondiali, dove è consulente di 150 fra le aziende più prestigiose e collabora con molti fra i più rinomati istituti di ricerca vitivinicoli ed università. Insegna il Metodo di potatura ramificata SIMONIT&SIRCH (che riduce l'impatto devastante che hanno i tagli sul sistema linfatico della pianta a causa del disseccamento interno che provocano), che può essere adattato a tutte le forme di allevamento della vite. Nel 2009 ha creato la Scuola Italiana di Potatura della Vite, che oggi ha una ventina di sedi. Nel 2016 ha istituito a Bordeaux, in collaborazione con l'ISVV, il DUTE Diplôme Universitaire de Taille et Épamprage, unico diploma universitario al mondo di Potatura e scelta germogli. Marco Simonit ha pubblicato due Manuali di Potatura della Vite, dedicati al Cordone speronato e al Guyot. La versione francese di quest'ultimo, "Guide pratique de la taille Guyot – Prévenir les maladies du bois", nel 2018 ha vinto il Premio internazionale OIV 2018 nella sezione Viticoltura.

MAISON HENNESSY

Leader nel settore del cognac, Maison Hennessy brilla in tutto il mondo da oltre 250 anni con un eccezionale know-how. Nato dallo spirito conquistatore del suo fondatore Richard Hennessy, il

marchio è presente in oltre 160 paesi. Ancorata nel cuore della Charente, la Maison è anche un importante e impegnato protagonista dell'economia regionale ed è pienamente coinvolta nella promozione del settore del cognac. Il successo e la longevità della casa si basano sulla qualità dei suoi cognac, derivato da un procedimento che si tramanda da generazione a generazione, unico nel suo genere. Prima casa di produzione di liquori certificata ISO 14001 nel 1998, Maison Hennessy mobilita la sua capacità di innovazione e l'insieme dei suoi partner, protagonisti della filiera, per preservare questo eccezionale terroir. Fiore all'occhiello del gruppo LVMH, è fra le principali aziende esportatrici francesi. Esporta il 99% della sua produzione e contribuisce all'importanza della Francia a livello internazionale.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

COMMENTI

PER INSERIRE UN COMMENTO DEVI ESSERE REGISTRATO

Non sono stati scritti ancora commenti su SIMONIT&SIRCH nelle vigne di Hennessy leader mondiale del cognac!. Scrivi tu il primo commento su SIMONIT&SIRCH nelle vigne di Hennessy leader mondiale del cognac!

Articoli correlati

Ben 146 i vini dell'Italia segnalati nell'Annuario dei Migliori Vini Italiani 2013 di Luca Maroni. 5 i "fuoriclasse assoluti" che hanno ottenuto punteggio pieno. Inoltre, il miglior produttore dell'anno è l'azienda Poggio Le Volpi di Monteporzio Catone (Rm), dal momento che ha presentato in assaggio ben due vini che sono stati valutati con il punteggio massimo di 99/99 e che pertanto sono inseriti tra i "fuoriclasse": il Donnaluce 2011 e il Baccarossa 2010. Il totale delle etichette premiate sull'edizione 2013 dell'Annuario è 146 56 vini rossi, 29 bianchi, 8 rosati, 24 vini dolci e 29 spumanti. I fuoriclasse dell' "Annuario dei Migliori Vini Italiani" 2013 di Luca Maroni: Il Donnaluce 2011 di Poggio Le Volpi tra i bianchi, il Montepulciano d'Abruzzo Janù 2007 di Jasci & Marchesani, il Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Laccento 2011 di [Montalbera](#), l'Eremo San Quirico Aglianico Campi Taurusini Cru 2009 di Nativ, il Baccarossa 2010 di Poggio Le Volpi, che è anche il "Produttore dell'anno" Le "Eccellenze" di Luca Maroni tra i migliori vini Rossi italiani Jasci & Marchesani - Montepulciano d'Abruzzo Janù - 2007 - 99 [Montalbera](#) - Terra del Ruchè - Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Laccento - 2011 - 99 Nativ - Eremo San Quirico Aglianico Campi Taurusini Cru - 2009 - 99 Poggio Le Volpi - Baccarossa - 2010 - 99 Cantina Terzini - Montepulciano d'Abruzzo Vigna Vetum - 2008 - 97 Falesco - Montiano - 2010 - 97 Farnese - Edizione Cinque Autoctoni - sa - 97 Feudi di San Marzano - F Negroamaro Salento Igp - 2009 - 97 Feudi di San Marzano - Primitivo di Manduria Sessantanni - 2009 - 97 Firriato - Harmonium - 2010 - 97 Gianfranco Fino Viticoltore - Primitivo di Manduria Es - 2010 - 97 Le Salette - Amarone della Valpolicella Pergole Vece - 2008 - 97 Nughes - Caleno Falerno del Massico Rosso Riserva - 2009 - 97 Velenosi - Ludi - 2009 - 97 Albea - Lui Nero di Troia - 2010 - 96 Barbanera - Duca di Saragnano - Vecciano - 2010 - 96 Bellicoso - Barbera d'Asti Merum - 2010 - 96 Bove - Montepulciano d'Abruzzo Indio Doc - 2009 - 96 Cantina Diomede - Canace Nero di Troia - 2010 - 96 Cantina Franco Todini - Nero della Cervara - 2009 - 96 Casale del Giglio - Mater Matuta - 2009 - 96 Cirulli Aziende Agricole - Ginepreta - 2009 - 96 Feudi di San Gregorio - Taurasi Piano di Montevergine - 2007 - 96 Icardi - Barolo Parej - 2008 - 96 La Tosa - Gutturmo Doc Superiore Vignamorello - 2011 - 96 La Tosa - Luna Selvatica Colli Piacentini Doc Cabernet Sauvignon - 2010 - 96 Lungarotti - Rubesco Vigna Monticchio Riserva - 2007 - 96 Marchesi de' Cordano - Santinumi Rosso - 2007 - 96 Mastroberardino - Taurasi Radici Riserva - 2006 - 96 Nughes - Falerno del Massico Rosso - 2010 - 96 Pojer & Sandri - Pinot Nero - 2011 - 96 Provinco - Ronco di Sassi - sa - 96 Signae - Benozzo - 2010 - 96 Tenuta di Castiglioni - Frescobaldi - Giramonte - 2009 - 96 Tenuta La Braccasca - Marchesi Antinori - Syrah Bramasole - 2009 - 96 Tenuta Terre Nobili di Lidia Matera - Alarico - 2011 - 96 Baglio del Cristo di Campobello - Syrah Lusirà - 2010 - 95 Cantine Due Palme - Selvarossa Riserva - 2009 - 95 Casavyc di Viviana Filocamo - Temerario - 2010 - 95 Cavalierino - Chiccheio - 2010 - 95 Cottanera - Sole di Sesta - 2009 - 95 Ducato Grazioli - Petit Verdot - 2009 - 95 Mamete Prevostini - Albareda Sforzato di Valtellina Docg - 2010 - 95 Marconi Vini - Lacrima di Morro d'Alba Superiore - 2011 - 95 Maremmalta - Guardamondo Riserva - 2009 - 95 Masi - Osar - 2006

- 95 Maso Unterganzner - Josephus Mayr - Lamarein - 2010 - 95 Montresor - Amarone Doc Riserva del Fondatore - 2008 - 95 Oasi degli Angeli - Kurni - 2010 - 95 Poggio Le Volpi - Primitivo Tator - 2010 - 95 Provinco - Ripa di Sotto - sa - 95 Rocca di Frassinello - Baffonero - 2010 - 95 Sensi - Mantello - 2010 - 95 Signae - Rossobastardo - 2009 - 95 Valle Reale - Montepulciano d'Abruzzo San Calisto - 2009 - 95 Zymè - Amarone Classico Riserva La Mattonara - 2001 - 95 Le "Eccellenze" di Luca Maroni tra i migliori vini Bianchi italiani Poggio Le Volpi - Donnaluce - 2011 - 99 Jasci & Marchesani - Chardonnay Rudhir Histonium - 2010 - 98 Nativ - 25 Rare Irpinia Bianco Cru - 2011 - 98 Nugnes - Falerno del Massico Vite Aminea - 2011 - 98 Montecappone - Tabano Bianco - 2011 - 98 Jasci & Marchesani - Chardonnay Rudhir Histonium - 2008 - 96 Lis Neris - Confini - 2009 - 96 Villa Russiz - Chardonnay Gràfin De La Tour - 2010 - 96 Vie di Romans - Chardonnay Doc Friuli Isonzo Rive Alte - 2010 - 96 Argiolas - Cerdenza - 2010 - 96 Cantina Produttori S. Michele Appiano - Pinot Grigio Alto Adige Sanct Valentin - 2010 - 96 Loacker Valdifalco - Vermentino Maremma Toscana - 2011 - 96 Santa Cassella - Donna Eleonora - 2011 - 96 Maremmalta - Vermentino Le Strisce - 2009 - 95 Castelfeder - Chardonnay Riserva Burgum Novum - 2009 - 95 Tenuta San Pietro in Tassarolo - Gavi Gorrina - 2010 - 95 Elena Walch - Beyond The Clouds - 2010 - 95 Lungarotti - Aurente Chardonnay dell'Umbria - 2010 - 95 Cantina Produttori Cortaccia - Freienfeld Weiss - 2010 - 95 Donnafugata - Lighea - 2011 - 95 Di Lenardo Vineyards - Chardonnay Father's Eyes - 2011 - 95 La Bollina - Gavi La Bollina Beneficio - 2011 - 95 Tenuta Ca' Bolani - Sauvignon Aquilis Friuli Aquileia Doc - 2011 - 95 Bruni - Vermentino Vendemmia Tardiva PerLaia - 2011 - 95 Tenuta Iuzzolini - Donna Giovanna - 2011 - 95 Pescaja - Solo Luna - 2011 - 95 Terre de la Custodia - Grechetto Colli Martani Plentis - 2011 - 95 Azienda Agricola Fiorano - Ponte Fiorano Bianco - 2011 - 95 Masseria Frattasi - Falanghina Donnalaura - 2011 - 95 Le "Eccellenze" di Luca Maroni tra i migliori vini Rosati italiani Nugnes - Rodeon - 2011 - 96 Azienda Agricola Ceraudo Roberto - Grayasusi Etichetta Argento - 2011 - 96 Tenuta Ulisse - Merlot Unico Rosato - 2011 - 94 Feudi di San Marzano - Negroamaro Rosato Sud Salento Igp - 2011 - 94 Vigneti Pittaro - Valzer in Rosa - 2011 - 94 Franz Haas - Pinot Nero Rosé - 2011 - 93 Mastroberardino - Lacrimarosa - 2011 - 93 Vigneti del Vulture - Rosato Pipoli - 2011 - 93 Le "Eccellenze" di Luca Maroni tra i migliori vini Spumanti italiani Valdo Spumanti - Cuvée del Fondatore Prosecco di Valdobbiadene Superiore Docg Millesimato - 2011 - 91 Carpené Malvolti - Valdobbiadene Superiore di Cartizze - sa - 91 Vanzini - Pinot Nero Doc Spumante Extra Dry Rosato - sa - 91 Vanzini - Pinot Nero Spumante Extra Dry - sa - 91 Cesarini Sforza Spumanti - Aquila Reale Riserva - 2005 - 90 Feudi di San Gregorio - Aglianico Brut Dubl - 2009 - 90 Astoria Vini - 25y Celebration Prosecco Treviso Doc - 2011 - 90 Villa Sandi - Cartizze Vigna La Rivetta - 2011 - 90 Colonnara - Cuvée Tradition Brut - 2011 - 90 Nino Franco Spumanti - Prosecco Superiore di Cartizze - 2011 - 90 PDB Wine - Essé Pignoletto Brut - 2011 - 90 Moletto - Demi Sec Millesimato - 2011 - 90 Tenuta Gorgi Tondi - Palmarés Rosé Extra Dry - 2011 - 90 Casa Vinicola Coppi - Bollicine Cheri Rosé - 2011 - 90 Azienda Agricola Conte Collalto - Rosé Spumante Extra Dry - sa - 90 Arunda - Brut Rosé Excellor - sa - 90 Il Montù - Pinot Nero Rosé de Noir Spumante Brut Metodo Classico - sa - 90 Castello di Cigognola - Pas Dosè 'more Rosé Oltrepò Pavese - 2009 - 89 Tenuta Masselina - Masselina Brut Millesimato - 2009 - 89 Cantine del Notaio - La Stipula Rosé Brut - 2010 - 89 Andreola - Prosecco di Valdobbiadene Sup. di Cartizze - 2011 - 89 Gambrinus - Rosa Spumante Rosé di Pinot - 2011 - 89 Cantina Madonna del Carmine - Spumante Bianco Abruzzo Doc Cococciola - sa - 89 Arunda - Extra Brut Cuvée Marianna Talento - sa - 89 Costamezzana Vigne e Vini - Oberto - sa - 89 Kettmeir - Grand Cuvée Brut Pinot Bianco Alto Adige - sa - 89 Marsuret - Cartizze Valdobbiadene Docg Superiore di Cartizze Brut - sa - 89 Vigne Regali - Brut Tener - sa - 89 La Montina - Franciacorta Rosé Demi Sec - sa - 89



L'Italia nel Bicchiere. Vini rossi d'estate: i consigli di Roberto Beccaria



RUBRICA – Ben ritrovati, cari amici del buon vino italiano, è arrivata l'estate e nel contempo si sono allentate le misure restrittive anti-covid, quindi mi sento di pensare positivo immaginandovi in vacanza o alle prese con le classiche grigliate o altre occasioni conviviali per le quali si dovrà servire un buon vino rosso.

A tal proposito vorrei consigliarvi alcuni vini rossi particolarmente adatti alla stagione estiva ed alla cucina tipica del periodo.

A mio parere, il vino rosso ideale dovrà essere relativamente giovane, moderatamente alcolico, vellutato e scorrevole, gradevolmente aromatico e fruttato e, perchè no, da bere anche dopo un paio d'ore di frigo.

Da evitare vini robusti, austeri, invecchiati e con una pronunciata astringenza, più indicati nelle stagioni più fresche e con i cibi complessi e sostanziosi.

La nostra martoriata, ma amatissima, Italia è talmente ricca di vitigni autoctoni dalle molteplici caratteristiche e peculiarità, che è davvero difficile non trovare il vino giusto anche quando fa caldo.

Avendo sospeso per alcuni mesi le mie innumerevoli degustazioni collettive, ho avuto meno occasioni di assaggiare tanti vini, però quelli buoni me li ricordo comunque.

Il primo vino che mi viene in mente è il Ruchè di Castagnole Monferrato, una microscopica DOCG piemontese. Dal vitigno autoctono ruchè si ottiene un vino dai profumi complessi con particolari note fruttate, floreali e speziate.



Roberto Beccaria

Come abbinamento di territorio vedrei bene il Ruchè “tradizione” di **Montalbera** col classico vitello tonnato o con i peperoni ripieni.

Un’altro vitigno che recentemente è stato valorizzato anche in purezza è la corvina veronese, uva di prevalenza nel Bardolino e nella Valpolicella, gradevolmente fresco di acidità ma ben equilibrata da una discreta morbidezza. Proprio domenica scorsa, ad un buffet all’aperto, ho servito una corvina dell’Az. Zenato (aggiustata con un tocco di merlot) molto apprezzata da tutti anche perché servita fresca attorno ai 15/16°.

Passando ai Colli Orientali del Friuli i due protagonisti indiscussi sono pignolo e schioppettino (ribolla nera). Più elegante e complesso il primo, più fruttato ed immediato il secondo, notevoli ma un tantino costosi i due gioiellini di casa La Tunella: deliziosi entrambi.

Per quanto concerne il triveneto chiuderei con alcuni vini ottenuti dalle uve schiave (vernatsch) come il Lago di Caldaro o il Santa Maddalena, particolarmente adatti ai taglieri di salumi, in proposito ho un ottimo ricordo della schiava grigia (grauvernatsch) “Sonntaler” di Cantina Cortaccia.

Un’altro vino delizioso è il Lacrima di Morro d’Alba, vino rosso marchigiano fragrante e fruttato dall’omonimo vitigno. Vino di buona personalità che si sposa anche a ricette saporite della cucina marinara ed al fritto misto di mare.

Ottimi e convenienti i due Lacrima di Ciù Ciù e di Colonnara. Passando dal litorale adriatico a quello tirrenico mi ha colpito l’interpretazione che l’azienda laziale Casale del Giglio ha dato al vitigno cesanese col suo rosso “Matidia”. Vino moderno, equilibrato, sostanzioso quanto basta per accostarsi idealmente a carni e verdure alla griglia, spiedini, carni bianche allo spiedo e la mitica porchetta romanesca.

In Maremma stanno valorizzando anche il vitigno Cigliegiolo ma per ora mi sono limitato ad un paio di assaggi di vini semplici e dignitosi.

Un’altra regione che offre una buona gamma di vini rossi molto piacevoli è la Puglia. Proprio per le caratteristiche dei vitigni primitivo, negramaro e nero di Troia, attualmente si producono dei vini freschi, vellutati ed equilibrati, di buon corpo ma non eccessivamente alcolici. Anche in questo caso, se serviti ad una temperatura 14/15 °, hanno una buona facilità di beva e si adattano

anche a diverse preparazioni della cucina marinara. Di recente ottime impressioni dal Salice Salentino Ten. S.Marzano e il Nero di Troia di Carpentiere.

L'ultima citazione arriva dalla Sicilia col vitigno frappato, con cui si ottiene anche il Cerasuolo di Vittoria, l'unica DOCG della regione. Vino molto intenso e profumato, con aromi di frutti rossi (fragola e ribes) lo vedo bene con i piatti a base di melanzane, come pasta alla Norma e parmigiana, che in Sicilia non mancano mai.

Non ho citato volutamente i vini briosi, come Barbera, Bonarda, Gutturnio e i vari Lambruschi, perché meriterebbero un discorso a parte, però qualche bottiglietta bella fresca, non ho vergogna ammetterlo, in estate me la bevo volentieri anch'io.

Assaggiare per credere

Roberto Beccaria

ARTICOLI PRECEDENTI

12 Maggio – L'Italia nel Bicchiere. Vini bianchi: uno per regione adatti per l'estate

6 Marzo – “L'Italia nel bicchiere”. Syrah: vitigno “esotico” che regala vini eccellenti

10 Gennaio – L'Italia nel bicchiere. Tocai: vino friulano dal sapore inconfondibile

2019

16 Dicembre – L'Italia nel bicchiere. Natale e Capodanno quali vini abbinare ai nostri piatti?

31 Gennaio – L'Italia nel bicchiere. Alla scoperta dei vini del Lazio

2018

22 – novembre – L'Italia nel bicchiere. La rivincita dei vini in barrique

24 ottobre – “L'Italia nel bicchiere”. Alla scoperta del Sangrantino di Montefalco

11 luglio – L'Italia nel Bicchiere. Bollicine in rosa: eccellenti e adatte all'estate

25 giugno – L'Italia nel bicchiere. Alla scoperta dei bianchi piemontesi

15 maggio – “L'Italia nel bicchiere”. Alla scoperta del Muller Thurgau

4 aprile – L'Italia nel Bicchiere. Alla scoperta del Gewurztraminer

13 febbraio – L'Italia nel bicchiere. Cabernet Sauvignon: uvaggio dagli innumerevoli pregi

06 gennaio – “L'Italia nel bicchiere”. Alla scoperta del vitigno Vioigner

12 dicembre – “L'Italia nel bicchiere”. Tour tra le bollicine italiane meno conosciute

20 ottobre – “L'Italia nel bicchiere”. I gioielli vitivinicoli della Valle d'Aosta

9 settembre – L'Italia nel Bicchiere. Passerina e Pecorino due bianchi tutti da scoprire

17 luglio – L'Italia nel Bicchiere. Col pesce quale vino? Bianco, rosato o rosso?

27 giugno – “L'Italia nel bicchiere”. Che caldo: è il momento di concedersi un Prosecco

6 giugno – “L'Italia nel bicchiere”. Alla scoperta del Cirò di Calabria

16 maggio – “L'Italia nel bicchiere”: un “tuffo” nei vini maremmani

27 aprile – L'Italia nel Bicchiere. Vin Nobile di Montepulciano: mostro sacro del vino italiano

11 aprile – L'Italia nel bicchiere. “Pas Dosè”, lo spumante che piace sempre più

11 marzo – L'Italia nel bicchiere. Il Nero d'Avola: un vino da scoprire

12 dicembre – “L'Italia nel bicchiere”. Natale a tavola: ecco quali vini scegliere

15 novembre – L'Italia nel bicchiere. Il mondo degli “uvaggi” e le sue eccellenze

18 ottobre – L'Italia nel bicchiere. I vini dell'Etna, un'eruzione di bontà

26 settembre – “L'Italia nel bicchiere”. Lagrein, dall'Alto Adige un “Signor” rosso

7 settembre – L'Italia nel bicchiere. Una carrellata di vini bianchi italiani tutti da scoprire

13 agosto – L'Italia nel bicchiere. Grigliata di Ferragosto? Ecco che vini abbinare

18 luglio – L'Italia nel bicchiere. Un vino per l'estate? Il Lugana

28 giugno – "L'Italia nel bicchiere". Al Griso con Popo Mojoli per un viaggio (di)vino

7 giugno – L'Italia nel bicchiere. Un'escursione tra i vini della Valtellina

21 maggio – "L'Italia nel Bicchiere". Oggi si stappa il Sauvignon blanc

22 aprile – "L'Italia nel bicchiere". I bianchi della Valle Isarco

1 aprile – L'Italia nel bicchiere. Merlot: uva straordinaria e internazionale

15 marzo – L'Italia nel bicchiere. Alla scoperta dei vini di Sardegna

17 febbraio – L'Italia nel Bicchiere. Spazio ai vini rossi frizzanti!

20 gennaio – L'Italia nel bicchiere. L'Aglianico, il "Nebbiolo del Sud"

4 gennaio – "L'Italia nel bicchiere". Il Moscato d'Asti a fermentazione naturale 2015

9 dicembre – Feste vicine, qualche suggerimento "da bere"

5 novembre – L'Italia nel bicchiere. Alla scoperta dell'ottimo Montepulciano

16 ottobre – L'Italia nel Bicchiere. Vitigni e vini del meraviglioso Friuli

30 settembre – L'Italia nel bicchiere. Meglio l'Amarone o lo Sfurzat?

15 settembre – L'Italia nel bicchiere. Un viaggio tra i Supertuscans

2 settembre – L'Italia nel bicchiere. Scopriamo lo Chardonnay: l'uva più coltivata al modo

30 luglio – "L'Italia nel bicchiere". Scopriamo gli abbinamenti vino – formaggio

17 giugno – "L'Italia nel bicchiere". "Garganega: un gioiello di uva"

3 giugno – L'italia nel Bicchiere. Spezziamo una lancia a favore dei Rosati

24 maggio – L'italia nel Bicchiere. Viaggio tra i vini bianchi dell'Alto Adige

9 maggio – L'Italia nel bicchiere. Viaggio in Toscana alla scoperta del Chianti

21 aprile – "L'Italia nel bicchiere". Parliamo di Barbera o, meglio, de' La Barbera

1 aprile – L'Italia nel bicchiere. il Primitivo e il Negroamaro

26 marzo – L'Italia nel bicchiere. "Bollicine" italiane

24 febbraio – Viaggio nel mondo dei Passiti

13 febbraio – Il riscatto dei "Vitigni Poveri"

27 gennaio – Oggi con Roberto Beccaria parliamo del Nebbiolo

16 gennaio – Vino protagonista. "L'Italia nel bicchiere", nuova rubrica di Roberto Beccaria
Scarica il PDF pagina

RASSEGNA STAMPA

LUGLIO 2020



Società Agricola Montalbera s.r.l.

Sede: Reg. Montalbera 1 - 14030 Castagnole Monferrato (AT)

Iscrizione REA AT - 58995

C.F. e P.IVA 00633260054

Capitale Sociale 10.000 € i.v.

Uffici Commerciali presso Morando S.p.A

Via Chieri, 61 - 10020 Andezeno (TO)

Office phone +39 011 9433311 - Fax +39 011 9434289



RASSEGNA STAMPA

AGOSTO 2020

VIAGGI

DI LUISA TALIENTO

Andar per cantine

MERANO (BOLZANO)
NETTARI DAI
SAPORI ALPINI

L'Ansitz Plantitscherhof, della collezione Vinum Hotel, nella zona vinicola di Merano, ha come focus degustazioni e visite alle cantine, tra cui una storica sotterranea del 1277. Al ritorno, nuotate in piscina, relax in giardino con alberi da cui si può cogliere la frutta, cena nel ristorante con il tetto di vetro.

Da non perdere: noleggio di un'auto d'epoca con coperta e cestino colmo di cibi e vini locali, per un picnic tra le vigne.

• **Hotel Ansitz Plantitscherhof**, doppia in mezza pensione 330 euro per due, tel. 0473.230577, vinumhotels.com



**OZIO E DELIZIA
VISTA MONTI**
Lo spettacolo del mare verde dei vigneti si apre davanti agli occhi.

RELAX E GUSTO

Dall'Alto Adige alla Sicilia, otto regni del buon vino, dove organizzare un piacevole weekend. Camere

**CASTAGNOLE
MONFERRATO (ASTI)**
GRANDI CLASSICI

Da settembre si potrà dormire in suite di design che si affacciano su una terra ricca e generosa. È una delle novità dell'Azienda Agricola **Montalbera**, che si abbina ai wine tour per conoscere da vicino i grandi classici piemontesi: Ruchè, Barbera d'Asti, Grignolino, il Moscato d'Asti Doge San Carlo.

Da non perdere: Castagnole, con le chiese tardo barocche e la meridiana solare più grande del mondo dedicata al vino.

• **Azienda Agricola Montalbera**, doppia b&b da 90 euro, tel. 366.6043649, montalbera.it



**LABIRINTI VERDI
DOVE PERDERSI**
Montalbera, in un anfiteatro di colline e vigneti.



MONTALBERA OLTRE IL RUCHÈ – ANTEPRIMA RUCHÈ VENDEMMIA 2019

7 Agosto 2020 0 commenti in : Aziende & prodotti , Gusturismo , In evidenza , News dalle Aziende , Piemonte , PRIMA PAGINA , Vini & Cantine 0

Castagnole Monferrato (AT), agosto 2020

In un territorio vitato vasto come 100 ettari, in un unico appezzamento di proprietà, i microclimi, la ricchezza della varietà ampelografica, la gestione del vigneto hanno creato un vantaggio esclusivo alla fisiologia delle piante. Di questi 100 ettari, 70 sono coltivati esclusivamente a Ruché, il vitigno che, la famiglia [Morando](#), ha rivalutato e fatto conoscere in tutto il mondo. Il Ruché un vino inconfondibile dalle origini misteriose, dai piacevoli sentori floreali di rosa e viola, immediatamente riconoscibile nel bicchiere.

In occasione dell'uscita sul mercato della nuova annata "2019" di Laccento Ruché di Castagnole Monferrato docg e La Tradizione Ruché di Castagnole Monferrato docg, ecco in esclusiva alcune considerazioni e sentiment sull'annata, direttamente dalle parole di Franco [Morando](#), Owner di [Montalbera](#).

"La vendemmia 2019 si presenta come un'annata molto elegante. Il Monferrato ha goduto magnificamente di un clima pre-vendemmiale quasi perfetto. Per il Ruché le quantità sono state leggermente inferiori rispetto alle annate precedenti. Tutto questo rientra nel concept, del progetto, della Gestione del Vigneto di [Montalbera](#): importanti diradamenti e defogliamenti durante gli interventi in verde – soprattutto sulle selezioni clonali – ci hanno permesso di ottenere un prodotto con concentrazioni zuccherine e antocianiche molto interessanti, adeguati a garantire la qualità del prodotto, pur ottenendo rese basse".

Note degustative su Laccento Ruché di Castagnole Monferrato DOCG 2019

Si propone come un "maratoneta": energico e scalpitante. Appena imbottigliato, già si prevede possa stupire. Ci limitiamo ad aspettare settembre per darne degna descrizione ma, a quanto pare, se ne vedranno delle belle.

Note degustative su La Tradizione Ruché di Castagnole Monferrato docg 2019

Annata ricca di profumi, con una concentrazione di zuccheri, polifenoli e precursori aromatici elevati. Risultati questi di una scelta tecnologica della cantina, con macerazione più lunga per fornire potenza, maggiore estrazione dei tannini, pur mantenendo equilibrio, integrazione e piacevolezza gustativa tipica di questo vino. Il consumatore finale troverà maggiore persistenza, acidità e tannini, sempre addomesticati dall'eleganza della nostra mano enologica, ma con profumi che ricordano i piccoli frutti rossi, petali di rosa (soprattutto nei primi 6 mesi di affinamento in bottiglia).

Vedremo l'evoluzione di questo vino sia nell'affinamento in bottiglia che in vasca d'acciaio.

Rigore e Progettualità, Interpretazione e Terroir sono i valori su cui si fonda la nostra filosofia e tutto il nostro lavoro che ogni giorno portiamo avanti con passione!

□ IN OCCASIONE DELLA SECONDA EDIZIONE DELLA “FESTA DI FINE VENDEMMIA” PREVISTA PER METÀ SETTEMBRE: INAUGURAZIONE DEL RESTYLING DELLA CANTINA **MONTALBERA** E DELLE NUOVE SUITE □
PERFEZIONI GEOMETRICHE E ACCOGLIENZA DI DESIGN: VENITE A TROVARCI!

A come Accoglienza.

È nella sicurezza e fierezza di poter accogliere i visitatori in un ambiente moderno e confortevole che lanciamo in anteprima, il moderno ed esclusivo restyling della nostra prospera cantina e dell'area di accoglienza progettata per i turisti del Monferrato.

Non fermarsi mai per noi di **Montalbera** significa anche questo: offrire sempre di più. Condividere con chi sceglie **Montalbera**, i piaceri di un soggiorno spettacolare: l'autenticità di un territorio collinare inedito e il design innovativo e lineare, dall'identità moderna e luxury degli interni.

LE SUITE: DUE delle CINQUE elegantissime Suite saranno inaugurate per metà settembre. Design innovativo, geometrie semplici dalla cromaticità chiara e luminosa. Idee progettuali lineari, pulite, quasi a compensare l'anfiteatro curvilineo di colline che circondano la location. Arredo dai colori tenui e materiali di qualità. Una riqualificazione dove ospiti e visitatori potranno soggiornare immergendosi nella natura incontaminata in totale relax.

Una di quelle esperienze definibili trendy, eleganti, originali, desiderabili, che tutti vorrebbero condividere e che contribuiscono a valorizzare lo stile innato del visitatore che sceglie il Monferrato.

LA CANTINA: riqualificazione, cambiamento, energia, determinazione. Abbiamo iniziato il nostro cambiamento con un restyling della cantina con sede a Castagnole Monferrato(Asti). Beige armani arrugginito è la cromia del pavimento in ceramica gracie naturale. Esso accompagnerà il visitatore facendogli strada nelle aree di visita: la sala delle barrique e anfore, la sala delle vasche e la sala di imbottigliamento.

Un nuovo sistema di illuminazione scenografica ad incasso che andrà ad esaltare le nostre barrique e le nostre anfore.

Riqualificazione del piazzale di accesso al wine shop e alle zone di vendita con una selciato charmant e pietra grezza a lastre e cubetti, senza aver tralasciato il parcheggio per i nostri visitatori.

È proprio in questa ottica che presentiamo anche l'ambizioso progetto della PISCINA PANORAMICA di **Montalbera**. Prevista per l'anno 2021, essa completerà il progetto architettonico di **Montalbera** un capolavoro visionario. Non vediamo l'ora di metterci le mani...

Quale momento migliore per inaugurare gli ambienti rinnovati, se non in occasione della II edizione della Festa di Fine Vendemmia che abbiamo già in programma per metà

settembre. Durante la scorsa edizione della Festa di Fine Vendemmia, abbiamo condotto visite no stop delle cantine sotterranee, degustazioni di tutti i nostri vini e gastronomia locale, pigiature dell'uva per i più piccoli e passeggiate nei vigneti e l'immane intrattenimento musicale. Per restare sempre informato leggi la nostra newsletter del mese e segui le nostre pagine social su facebook e instagram.

Noi non ci fermiamo mai, siamo in continuo #Rinnovamento!

“La vita e i sogni sono fogli di uno stesso libro.

Leggerli in ordine è vivere, sfogliarli a caso è sognare...il sogno diventa realtà!”

Franco Morando

#fmphilosophy

Crea/Invia pdf

-
-
-
-
-
-

5 notizie prima pagina , Franco Morando , Montalbera . , ruchè



Montalbera, una storia di vino, famiglia e passione



Una “storia appena iniziata da tre generazioni”, come correttamente evidenzia il claim aziendale. Un anfiteatro di vigneti, per un totale di 110 ettari totali, che abbracciano Langhe, nella fattispecie Castiglione Tinella, dove la storia del capostipite Enrico Riccardo **Morando**, e di conseguenza della cantina **Montalbera**, è iniziata, e l'altra collocazione, Castagnole Monferrato, ovverosia i due palcoscenici principali dove si giocano le fortune della viticoltura piemontese.

Inizialmente Moscato d'Asti e Barbera, nei 10 ettari attorno alla casa di famiglia nelle Langhe, poi la strada spianata verso il futuro: una cantina dalla politica espansionistica ma dall'anima profondamente territoriale, se è vero che la mission aziendale, e la stessa costruzione del suo valore, è stata fin dagli albori quella di restituire, in bottiglia, il cuore pulsante del vino piemontese. È per questo che nasce, ormai decenni or sono, il progetto riguardante il Ruché. Come altre operazioni di recupero di vitigni autoctoni, le leggende che circondano questo uvaggio tipico di Castagnole, (di suo, per caratteristiche gustativo-olfattive, un unicum) sono numerose e contrastanti.

Quello che è certo è che tutte le circostanze del suo ritrovamento, puramente casuale, ad opera di Don Giacomo Cauda, seminale figura di parroco/vignaiolo degli anni '60, e della sua successiva diffusione, fino all'istituzione della DOC nel 1987, poi DOCG nel 2001, hanno le sfumature del romanzo d'appendice. Gli sforzi cospicui, invece, che **Montalbera** – che ora è il primo produttore al mondo – insieme ad altre coraggiose cantine piemontesi, stanno facendo per la sua diffusione, hanno poco di casuale.

Intendiamoci, si tratta di tempo ed energie oculatamente investite, perché le potenzialità di questo vitigno dal basso rendimento, che beneficia dei terreni calcarei e dell'abbondante insolazione tipica del Monferrato per affinare le sue caratteristiche, un naso tipicamente sottile e delicato, di lamponi e fragoline di bosco, il gusto pieno ed armonico, un tempo considerato il “vino delle feste”, erano già abbondantemente note. Ora si arriva quasi al milione di bottiglie prodotte complessivamente, con un livello qualitativo medio nettamente in ascesa, segno evidente dell'impegno riversato nel progetto.

Per il resto **Montalbera**, ora affidato alla sapiente guida del nipote di Enrico, Franco **Montalbera**, propone una serie di etichette altrettanto identitarie, Metodi Classici e Charmat alternati e splendide (e pluripremiate) letture di Grignolino, di cui **Montalbera** è il primo

produttore in Italia, Barbera e, ovviamente, Ruché, che evidenziano la grande qualità del lavoro svolto in vigna oltre a quello in cantina.



Insieme a questo, una nutrita serie di progetti per il futuro, non ultima quella – recentissimamente vinta – per l’approvazione della denominazione DOC Piemonte Viognier in etichetta, che consente ad una viticoltura dal valore già indubbio di disporre di un’altra, e appuntita, freccia al suo arco. Tornando alle etichette prodotte, la grande novità di quest’anno, che è anche il primo consiglio di degustazione che vi propongo, riguarda questo sorprendente (e a lungo atteso) Metodo Classico Pas Dosé 120+1 appena messo in commercio, uno spumantizzato ottenuto da Pinot Nero che apre una porta importante in ambito di interpretazioni di vitigni internazionali in Piemonte in versione spumantizzata, 10 anni sui lieviti, poi dégorgement e riempimento con vino della stessa cuvée. Un vino dal naso splendido, finissimo, di sottobosco e frutti rossi, e dalla bollicina magnetica, caratterizzato dalla beva croccante e persistente. Obbligatorio segnalare il Ruché di Castagnole Monferrato DOCG Laccento 2018, uno dei vini-bandiera della cantina, da vendemmia di uve surmaturate, un vino che non assomiglia a nessun altro. Speziatissimo e insieme fresco al naso, succoso e rotondo alla bocca, per una eccellente persistenza.

Per finire, vi propongo il Grignolino d’Asti DOC Lanfora 2017 anni considerato uno dei vertici della tipologia. Invecchiato in anfore di terracotta di Impruneta, è un piccolo monumento alla vena bevanda del vitigno d’elezione dei colli a



stigiani e alessandrini. Naso di piccoli frutti rossi, con eccellente speziatura, di alloro, bocca dalla bella spalla acida, ampia, dai tannini sapidi e tuttavia morbido, dall'ottima scorrevolezza.

Crediti foto: Courtesy of [Montalbera](#)



Alla scoperta del Ruchè

Con i suoi 110 ettari di vigneti a cavallo fra Langhe e Monferrato, l'azienda agricola **Montalbera** della famiglia **Morando** da anni si dedica con passione alla valorizzazione dell'autoctono Ruchè di Castagnole Monferrato Docg, un vino dal carattere inconfondibile, con piacevoli sentori floreali di rosa e viola e una speziatura che emerge con l'evoluzione, che lo rendono immediatamente riconoscibile nel bicchiere. **Montalbera** è anche impegnata nel rilancio della denominazione Grignolino d'Asti Doc, con vinificazioni sperimentali e innovative, e del vitigno Barbera d'Asti, con una propria barriera sperimentale. La cantina principale di **Castagnole Monferrato**, usata per la vinificazione e l'affinamento, è aperta su prenotazione per visite e degustazioni, e ha un wine shop dedicato. Dall'autunno sarà possibile dormire in una delle 5 suite in costruzione.

Info: ☎ 366 6043649; montalbera.it

Quando: su prenotazione a visite@montalbera.it

Prezzi: degustazioni da 15 a 50 €.

MONTALBERA®

Proprietà Famiglia Morando

MONTALBERA, L'ECCELLENZA SEMPRE IN CRESCITA

CASTAGNOLE MONFERRATO - Eccellenza. Montalbera è tutto questo. A partire da settembre l'offerta si arricchisce. Ancora di più. *Sempre di più.* Un passo avanti, come piace al patron Franco Morando, *deus ex machina* di questa nuova sfida all'insegna della Grande Bellezza e del Rinnovamento. E così ospiti e visitatori potranno soggiornare a Castagnole Monferrato, perdendosi nei vini e nel paesaggio, nelle vigne e nel relax. *Sapori e colori. Odori e confort.* Armonia allo stato puro capace di esaltare i sensi, perché altrimenti come canta Vasco *"Un senso non ci sarebbe"*.

Insomma da settembre si potrà prenotare una delle innumerevoli degustazioni (www.montalbera.it) e poi fermarsi a pernottare nelle nuove e bellissime Suites che dominano le colline di Montalbera. Un sogno da vivere insieme alla grande famiglia di Montalbera, che *non smette mai di innovare, di migliorarsi e di stupire.* Emozioni allo stato puro. *Rinnovarsi, cambiare, senza perdere le radici, mantenendo vivo il legame con la tradizione.* Perché quello che siamo, quello che vorremmo essere non può prescindere dalla nostra storia. Il passato è come un boomerang: ritorna sempre. E' vivo e vive dentro di noi. Montalbera ieri, Montalbera oggi, Montalbera domani. Sì, domani. Per noi è un costante sperimentare, un continuo work in progress. A maggio abbiamo deciso di rifare il look alla nostra cantina, esaltando il concetto di bellezza, puntando sull'eccellenza dei materiali con *grande attenzione ai principi di eco-sostenibilità.* Forma e sostanza. *Nuovi parcheggi in pietra, illuminazione scenografica, è stato rinnovato il piazzale di accesso al wineshop e alle zone di vendita con una selciato charmant dove la pietra grezza a lastre e cubetti esalterà i materiali e i colori naturali della tradizione. Aria di novità e di cambiamenti anche per la pavimentazione dei percorsi interni di visita della cantina, delle aree di imbottigliamento e delle vasche dei vini. I dettagli per noi hanno fatto e continueranno a fare la differenza. Nella zona barricata una piccola grande chicca: sono stati inseriti i materiali in lastre di grandi formati ad effetto "ruggine-corten". E poi le Suites, tutte da vivere, da scoprire.* Adesso tocca a Te trasformare il nostro sogno in realtà, scegliendoci, visitandoci. Ti aspettiamo a Montalbera per vivere un'esperienza, per cogliere l'attimo della bellezza, perché come diceva Shakespeare *"Siamo fatti anche noi della materia di cui sono fatti i sogni, e nello spazio e nel tempo d'un sogno è racchiusa la nostra breve vita"*.



di Luca Gardini

UNA CANTINA DA COLLEZIONISTI

L'ELEGANZA DEL VINO

Tornano anche in questo inserto speciale dedicato al vino le 100 etichette selezionate dal nostro esperto. Rossi bianchi e rosé, perfetti in ogni occasione e con un ottimo rapporto qualità-prezzo, esprimono il meglio della cultura enologica italiana

**Abbazia di Novacella
Alto Adige Doc Pinot
Bianco Quota 2018**

Una nuova linea per la celebre cantina, un Pinot Bianco di grande freschezza. Agrumi e timo al naso, bocca croccante.

**Angiolino Maule-La Biancara
Veneto Igt Sassaia 2019**

Un monumento al vino naturale. Bergamotto al naso con chiusura officinale, di timo cedrino, salato alla bocca.

**Antica Fratta Franciacorta
Docg Essence Rosé 2015**

Un rosé elegante e intenso. Lamponi al naso, maggiorana sullo sfondo, bocca tesa e croccante.

**Antiche Vigne Prosecco
Doc Treviso**

Un'eccellente cantina di famiglia dal 1940 per un vino fruttato e fresco con profumi di fiori di acacia, mela selvatica, miele.

**Argiano Brunello
di Montalcino Docg
Vigna del Suolo 2015**

Una firm seminale, naso di susina e lampone, con chiusura di alloro, bocca con tannini sapidi e finale balsamico.

**Araldo Caprai Umbria Igt
Pinot Nero Malcompare 2016**


Una chicca da una cantina mitica: naso di lampone e fragolina di bosco, bocca sapida, finale di rabarbaro e pepe rosa.

**Audarya Cannonau di
Sardegna Doc 2018**

Da viti ad alberello immerse nella campagna di Ussana. Marasche sotto spirito al naso, salmastro alla bocca.

**Az. Agr. Fiorentino Irpinia
Aglianico Doc Celsi 2015**

L'Aglianico dedicato a nonno Luigi. Raffinatissimo al naso, prugne sotto spirito, sorsata succosa, tannini finissimi.

**Baglio di Pianetto Terre
Siciliane Vino Spumante
Biologico Fushà Igt**

Da uve Insolia, chinotto e fiori bianchi al naso, bocca tesa,

croccante e persistente.

**Belpoggio Brunello di
Montalcino Docg 2015**

La conferma della qualità delle creazioni di casa Belpoggio. Naso speziato e balsamico, tannini sapidi e persistenti.

**Brovia Barolo Docg Brea
Vigna Ca' Mia 2016**

Barolo da vecchie viti, naso agrumato, con tocchi di scorza di cedro. Bocca sontuosa, tannini sapidi.

**Cantina di Riva Trentodoc
Metodo Classico Pas Dosé
Riserva Brezza Riva 2016**

Da uve Chardonnay bio, un prodotto inimitabile. Sapido, salmastro, teso e intenso.

**Cantina Giralan Alto Adige
Doc Pinot Noir Riserva**
Doc Trattmann 2017

Da uve coltivate presso il Maso omonimo, naso di marasca sotto spirito, beva con tannini sapidi e ritorno balsamico.

**Cantina La-Vis Bianco
Vigneti Delle Dolomiti
Igt Maso Franch 2015**

Un blend Chardonnay/ Incrocio Manzoni che sa di mango e maggiorana al naso, croccante e sapido alla bocca.

**Cantina Margò Carlo
Tabarrini Trebbiano Riserva
Tignamonte 2016**

Un Trebbiano tardivo, 15 giorni sulle bucce, naso di zenzero, pepe bianco, bocca salina, finale di eucalipto.

**Cantina Ruggeri
Valdobbiadene Prosecco
Superiore Docg Brut
Millesimato Vecchie Viti
2019**

Un prosecco-super: naso di bergamotto, pino mugo e fiori bianchi, bocca densa, ritorno balsamico.

**Cantina Terlano Alto
Adige Doc Terlano Terlaner
I Grande Cuvée 2017**

L'apice della ricerca di Cantina Terlano. Bergamotto salvia e pepe bianco al naso, sapido e croccante alla bocca.

**Cantina Tonello Lessini
Durello Riserva Doc Metodo
Classico Aura 2013**

Uno degli spumantizzati del futuro, chinotto e susina gialla al naso, alla bocca una rasoiata: fresco, salino, balsamico.

**Cantina Val di Neto Calabria
Igt Bianco Kalypso 2019**

Da vigneti a Noto, un blend Chardonnay/Malvasia/Sauvignon. Pompelmo rosa al naso, iodato e

Da radicate convinzioni biodinamiche, non filtrato, naso di albicocche, sentori officinali, sorsata densa e persistente.

Fiorini Bianchello del Metauro Doc Superiore Tenuta Campioli 2018

Da un bel progetto biologico. Naso di bergamotto, biancospino e glicine, bocca fresca e tesa, ritorno agrumato.

Giovanni Rosso Barolo Docg Vigna Rionda Ester Canale 2016

Sbarazzino, petali di viola e ciliegie sotto spirito al naso, note di capperi, beva tesa, finale persistente.

Giuseppe Gorelli Rosso di Montalcino Doc 2018

Una vita dedicata alla consulenza, poi dal 2017 in autonomia, lasciando subito il segno. Naso balsamico, bocca densissima.

Giuseppe Mascarello e Figlio Barolo Docg Monprivato 2015

Un cru storico, mora, timo e foglia di pepe al naso, alla bocca bella mentolatura ed eleganza.

Graci Etna Rosso Doc Arcuina Sopra Il Pozzo 2016

Nerello Mascalcese da una singola particella, piccoli frutti rossi e spezie essiccate al naso, alla bocca tannini polverosi.

Hauer Malvasia delle Lipari Passito Doc Selezione Carlo Hauer 2016

Capolavoro da vendemmia tardiva, Malvasia delle Lipari con il 5% di Corinto nero. Naso teso, sorso sapido.

I Clivi Collio Doc Clivi Brazan 2017

Da vigneti in conduzione biologica e vecchie vigne, naso fresco e vegetale, beva minerale e croccante.

Il Cellesse Chianti Classico Docg Gran Selezione

Sor Bruno 2015

Un Gran Selezione impeccabile. Naso di melograno con tocchi di alloro, bocca croccante e salata.

I Magredi Friuli Grave Doc Refosco dal Peduncolo Rosso 2018

Una nitida interpretazione di Refosco. Naso di mora di rovo, bocca tesa e densa, con tannini sapidi.

Il Marroneto Brunello di Montalcino Docg Selezione Madonna Delle Grazie 2015

Un Brunello di lignaggio. Naso di ciliegie sotto spirito, bocca densa e succosa, finale sterminato.

Kellerei Bozen Alto Adige Doc Lagrein Riserva Taber 2017

Un Riserva mozzafiato, da viti ottuagenarie. Visciole sotto spirito al naso, bocca densa e compatta.

Köfererhof Alto Adige Doc Valle Isarco Pinot Grigio 2018

Naso di cedro candito e mela verde, una nota di erbe officinali. Teso, minerale e salato alla bocca.

L'Ancestrale Malvasia delle Lipari Doc Vino I 2018

Una chicca da vigne di 70 anni. Naso agrumato, da frutta candita, bocca salata e minerale.

Marchesi Mazzei Chianti Classico Gran Selezione Docg Caggio Ipsus 2015

Susina gialla e pesca, con tocchi di petali di viola, al naso. Bocca croccante e sapida, chiusura di arancia sanguinella.

Marisa Cuomo Costa D'Amalfi Furore Bianco Doc Fiorduva 2018

Il vino-simbolo aziendale. Naso di chinotto ed eucalipto, bocca tesa, salina, minerale, di grande persistenza.

Masottina Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Ogliaio 2019

Frutta a polpa bianca e lavanda, con finale fresco, al naso, al gusto bollicina croccante, di grande profondità, sapido.

Michele Laluce Aglianico del Vulture Doc Le Drude 2013

Aglianico in purezza, un compendio di sottobosco al naso. Bocca netta e densa, chiusura balsamica.

Montalbera Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Laccetto 2019

Da uve surmaturate, un vino che non assomiglia a nessun altro. Melograno ed eucalipto al naso, bocca tesa e salina.

Musso Barbaresco Docg Pora 2017

Balsamico al naso, visciole, mirtillo, fragoline di bosco. Tannini morbidi, bella nitidezza di beva.

Orlando Abrigo Barbaresco Doc Meruzzano 2017

Un Nebbiolo regale. Lieve traccia tostata, frutto prepotente, balsamico, tannini croccanti.

Otto Ettari Montecucco Sangiovese Docg 2017

Da una collaborazione fruttifera tra Germania e Italia: naso di susina rossa, alloro, bocca iodata.

Paraschos Venezia Giulia Igt Ribolla Gialla 2016

Slatnik, tra San Floriano e Oslavia, naso di frutta dalla polpa gialla, bocca salata, intensa e croccante.

Parusso Barolo Docg Bussia 2016

Mirtillo e piccole more di rovo, con ritorno di eucalipto al naso. In bocca grande finezza, con tannini pieni e salati.

Passo Delle Tortore Fiano di Avellino Docg Bacio delle Tortore 2019

Un progetto giovane, un territorio dalla cristallina vocazione vitivinicola. Ananas e melone al naso, bocca fresca e sapida.

Paternoster Aglianico del Vulture Doc Don Anselmo 2016

Un Aglianico magnifico, fragoline di bosco e lamponi al naso, bocca vellutata, densa, croccante.



Vino e&B

Tutto è possibile con Creative Cloud. Scopri di più su [creativecloud.com](#)









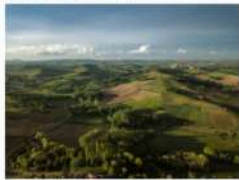




Vi presento le 20 cantine dell'Associazione dei produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato

Publicato da Francesco Saverio Russo

Del Ruchè vi ho già detto molto in termini storici e ampelografici ma attorno ai Ruchè gravitano cantine, produttori e vignaioli che nel giro di pochi anni hanno reso grande questa varietà e il vino da essa prodotto facendolo conoscere nel mondo. Sì, perché il Ruchè – purtroppo – sembra essere più conosciuto e riconosciuto (come un grande vino) all'estero che nel nostro paese. "Nemo profeta in patria" direte, ma non credo sia questo il punto! Il "problema" del Ruchè è che con meno di 1 milione di bottiglie prodotte la loro commercializzazione è appannaggio di estero e mercato locale, con il resto d'Italia che difficilmente può apprezzare i vini dei 20 produttori di cui vi parlerò oggi e degli altri presenti nell'areale di questa prestigiosa ma piccola DOCG.



Il mio obiettivo è quello di valorizzare territorio, varietà e vino nel nostro paese cercando di dare a tutti voi lo spettro più ampio possibile di conoscenza e consapevolezza nei riguardi di ciò che il Ruchè è stato, è oggi e potrà essere in un futuro molto prossimo anche e soprattutto grazie ai media, ai distributori, ai ristoranti, ai sommelier e agli enotecari italiani.



Se nelle scorse settimane abbiamo parlato delle origini storiche del vitigno e del vino Ruchè, nonché delle sue peculiarità genetiche e ampelografiche, oggi vorrei accompagnarvi alla scoperta delle realtà che lo stesso ho avuto modo di scoprire e approfondire durante la mia ultima full immersion sul territorio. Realtà che fanno capo all'Associazione produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG che vi presento in ordine rigorosamente alfabetico.

L'Amelio Livio è una piccola realtà a conduzione familiare, nata agli inizi del '900, ma è solo con l'avvento di Livio, nel 1984, che si passò dalla produzione di bottiglie di vino da tavola alla produzione di vini DOC. Oggi sono Livio, sua moglie e le loro figlie a portare avanti l'azienda con grande passione, nel rispetto della tradizione e del territorio. Sono proprio Arianna e Daniela (dal 2017 titolari dell'azienda) a farmi conoscere la loro realtà di ca. 7 ettari di vigneti nel Comune di Grana in cui vengono prodotti vini base Ruchè, Barbera (con diverse tipologie) e Grignolino, oltre ad un rosato da uve di Freisa (in futuro verrà prodotto anche un bianco base Vignier). L'avvicinarsi di nuove generazioni porta sempre a dei passi in avanti in termini di consapevolezza agronomica ed enologica ed è quello che ho raccontato nella cantina Amelio Livio, in particolare nel Ruchè che, sono certo, qui raggiungerà apice importante. Il Ruchè Piemonte 2019 è il giusto mix di artigianalità e consapevolezza tecnica: armonico nel varietale giustamente maturo e piacevolmente al sonso di buona struttura, ma in grado di distendersi con piglio sicuro. Il finale asprito invoglia alla beva.



Bersano Vini rappresenta uno dei simboli storici della produzione di vino in Piemonte e in particolare del Monferrato. Una realtà che, da sempre, ha voluto affiancare alle proprie produzioni locali una cascina che potesse fungere da riferimento per quella determinata denominazione. È così che, attratti dall'attuale aspetto del Ruchè, è stata recentemente acquisita la Cascina San Pietro che comprende una estesa tenuta di cinquantatré ettari sui quali sorge una villa padronale circondata da edifici agricoli e da un imponente parco secolare. Alcune tra le vigne più alte dell'intera denominazione con dei picchi di oltre 350m slm. Terreno franco argilloso. Esposizione Sud, Sud-Ovest. Ad oggi sono stati vitati circa trentadue ettari dedicati alla produzione di Ruchè e Grignolino per il quale la tenuta, situata a pochi chilometri da Portacomaro, gode di un terreno particolarmente vocato. Il Ruchè dell'azienda Bersano è preciso, dinamico ed equilibrato nella sua suadanza mai noiosa.



L'Az. Agr. Bosco Tommaso è una realtà nata di recente grazie alla ristrutturazione della vecchia azienda di famiglia ormai inattiva da parte dell'intraprendente giovane dalla quale prende il nome. Tommaso crede fortemente nelle potenzialità del Ruchè e del suo territorio d'elezione ed è proprio a Castagnole Monferrato che ha deciso di produrre i suoi vini. Vini che parlano di Barbera, Grignolino, ma soprattutto di Ruchè che, oltre ad essere il vino più importante per l'azienda, è il vitigno sul quale Tommaso vuole investire lavorando sulle singole parcelle di vigna e sul concetto di cru. Il suo Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Otlevale è intenso, pieno, ma per nulla opulento! In grado di giocare su sfumature balsamiche e minerali per dare freschezza ad un Ruchè che non manca di integrità e struttura. Buono allungo e asprito il finale.



[Seleziona lingua](#)
 Cerca nel blog [Cerca](#)
 Info Completamento
 Clicca qui per l'invio di    
 Espone
EGGINOX

 Distribuisce
Elaisian

 Promuovi la tua cantina
Con estelidini
 percorso di digital marketing per la promozione del vino e della cantina

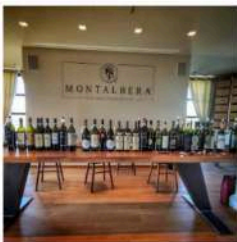
 Vini e Champagne
vinatis
 tutti i vini
 SPEDIZIONE GRATUITA
 NE APPROFITTO
 Evento
eurobevande
 Distribuzione Vini
 American Cork Italia
NDtech
 IL MIGLIOR TAPPO DA VINO AL MONDO, OGGI ANCORA PIÙ STRAORDINARIO
 AMONIM
 amonimcork.com
 NDtech tappo senza TCA
 VIGILASS
skyline

Se parliamo di Ruché l'**azienda Montalbera** è la più grande in termini di ettaggio e di numero di bottiglie prodotte e da anni è il riferimento commerciale in Italia e all'estero per questo vino. Una realtà quella di Franco Morando che crede così fortemente nel Ruché da aver investito più di ogni altra nella sperimentazione agronomica (maturando diverse tecniche di potatura e di gestione della parete fogliare al fine di ottenere la migliore qualità delle uve possibile in base all'annata) ed enologica (proponendo differenti tipologie di vinificazione), ma anche in termini genetici cercando di tracciare la paterna genetica di un vitigno della origini incerte e spesso collocato accanto ad altre varietà in realtà molto distanti per terror ed espressione. Tutte le analisi effettuate hanno confermato che il Ruché possiede un suo assetto genetico caratteristico e diverso dalle altre varietà di vite presenti nei database. L'unica varietà che si avvicina ad essa è risultata il nobile Pinot Nero. Oggi l'azienda produce 3 referenze base Ruché: la Tradizione che, come si evince dal nome, mira ad esprimere un concetto più in linea con la classicità del Ruché più tipici; L'accento più votato alla maturità di frutto e al calore di un sorso morbido e suadente; L'impronta rappresenta la versione più internazionale in cui potenza e struttura vanno di pari passo con la ricerca di una lunghezza di sorso inedita per il Ruché, tanto quanto la longevità potenziale di questo vino.



Poggio Ridente è una realtà che pur avendo sede a Cocconato, fuori dall'areale della Doog del Ruché, fa parte del novero delle realtà facenti parte dell'Associazione Produttori del Ruché di Castagnole Monferrato. Cantina a conduzione biologica che coltiva nel vigneto dal quale prende il nome l'azienda stessa: Barbera, Albarossa e Bonarda ai quali si è aggiunto di recente un impianto di 3ha di nuovi filari di Pinot Nero, Vignier e Riesling. In tutto l'azienda conta 20 ettari di cui 13 ettari vitati, circondati da boschi e siepi, posti ad oltre 450 metri di altitudine. Per quanto concerne il Ruché, Cecilia Zuca titolare dell'azienda, ha deciso di affittare 1 ettaro circa nel comune di Viangi condotto in modo biologico. Da quel vigneto viene prodotto il Ruché di Castagnole Monferrato Doog "San Marziano" che rappresenta una delle interpretazioni più verticali e fini assaggiate: fresco, sottile nei profumi che vedono la rosa e la viola spiccare sul frutto e la speziatura virare su note tipiche di pepe nero in maniera spiccata. Il sorso è vibrante e di grande finezza gustativa. Pur essendo prodotto da un vigneto diverso da quello di Poggio Ridente la coerenza con lo spettro organolettico degli altri vini prodotti dall'azienda è rimarchevole.

Questo è il report che mi ero ripromesso di pubblicare al ritorno dal mio ultimo viaggio nelle terre del Ruché. Il primo in qualità di Ambasciatore, riconoscimento che ho molto apprezzato perché arrivato in periodo di lockdown dalla volontà dei membri di un'associazione coerente e caparbia, capace di porsi obiettivi concreti e di perseguirli fino al loro raggiungimento, senza vacillare.



Il mio invito è quello di andare e scoprire queste realtà e il Ruché personalmente, in un territorio di grande integrità e, ancora, molto ricco di biodiversità. Inoltre, visitando molte di queste realtà potrete avere accesso ai cru (crù) o infami diversi, nel 2014, patrimonio mondiale dell'umanità per l'Unesco. Ex ghiacciaie, dismesse o cantine scavate nella locale Pietra da Cantoni, prive di aereazione e luce, oggi usate per affinare il vino in bottiglia o come luoghi di attrazione per gli enoturisti. Un territorio che sa dare tanto, chiedendo solo la vostra attenzione. Credo molto in questo areale e nelle potenzialità del Ruché ma è proprio in questo ultimo viaggio che ho capito ancor di più quanto sia fondamentale conoscere tutte le sfumature interpretative, gli ideali cru, il sorprendente (e per me inaspettato) potenziale evolutivo e, soprattutto, la voglia di fare dei produttori di questo vino dalla personalità unica.

F.S.R.

#WineSharing

Questo blog non rappresenta una testata giornalistica in quanto viene aggiornato senza alcuna periodicità. Non può pertanto considerarsi un prodotto editoriale ai sensi della legge n° 62 del 7.03.2001.

Informazioni personali



Francesco Saverio Russo

Visualizza il mio profilo completo

RASSEGNA STAMPA

AGOSTO 2020



Società Agricola Montalbera s.r.l.

Sede: Reg. Montalbera 1 - 14030 Castagnole Monferrato (AT)

Iscrizione REA AT - 58995

C.F. e P.IVA 00633260054

Capitale Sociale 10.000 € i.v.

Uffici Commerciali presso Morando S.p.A

Via Chieri, 61 - 10020 Andezeno (TO)

Office phone +39 011 9433311 - Fax +39 011 9434289



RASSEGNA STAMPA

SETTEMBRE 2020

Indice

I 3 Bicchieri della guida Vini d'Italia 2021 del Gambero Rosso blog.acquabuona.it - 08/10/2020	4
Milano Wine Week 2020, il programma: quando, dove e come scattidigusto.it - 07/10/2020	14
MONTALBERA LACCENTO 2019 - UN' ANNATA INDIMENTICABILE enopress.it - 06/10/2020	25
"Tre bicchieri" al Ruchè "L'accento" La Nuova Provincia di Asti - 06/10/2020	26
I Tre Bicchieri 2021 di Toscana e Piemonte: Chianti Classico in grande polvero. Che Barolo CronacheDiGusto.it - 04/10/2020	27
Elenco completo dei tre bicchieri 2021 di tutta Italia del Gambero Rosso vinodabere.it - 02/10/2020	32
La Corone della Guida Vinibuoni d'Italia 2021 2 Ottobre 2020 blog.acquabuona.it - 02/10/2020	42
Gambero Rosso - I Tre Bicchieri 2021 del Piemonte vinodabere.it - 01/10/2020	58
Tre Bicchieri 2021. I migliori vini del Piemonte gamberorosso.it - 01/10/2020	61
Vino italiano: le 100 migliori etichette selezionate da Forbes virgilio.it - 30/09/2020	64
100 vini per una cantina da collezionisti forbes.it - 29/09/2020	67
Cene con degustazione • Signorvino Torino wikieventi.it - 22/09/2020	76
AL VIA UN CICLO DI CENE CON WINE PAIRING DA SIGNORVINO lastampa.it - 21/09/2020	77
L'Antico Piemontese - Grignolino giovane, riserva o spumante - Vignale Domenica 20 settembre monferratowebtv.it - 19/09/2020	78
'L'antico Piemontese': degustazioni di grignolino a Vignale Intopic.it - 18/09/2020	81
Grignolino giovane, riserva o spumante: il protagonista è sempre lui: l'Antico Piemontese radioasti.it - 18/09/2020	82
'L'antico Piemontese': degustazioni di grignolino a Vignale casalene.it - 18/09/2020	84
Tre Bicchieri 2019, oltre 1000 amanti del vino per la kermesse all'Excelsior livenet.it - 18/09/2020	86
MUNDUS VINI Summer Tasting 2020: i risultati Winetaste.it - 10/09/2020	87
Primi Responsi delle Guide in tempi di Covid - Pubblicate le Corone e le Golden Star dei Vini Buoni d'Italia del Touring	94

vinodabere.it - 07/09/2020

Grignolino, "vino antico e contemporaneo il più rosso dei bianchi, il più bianco dei rossi" 132
lastampa.it - 06/09/2020

Ventuno etichette in degustazione abbinata alla robiola di Roccaverano 133
La Stampa Asti - Asti - 06/09/2020

UNA CANTINA DA COLLEZIONISTI 134
Forbes Magazine (ITA) - 01/09/2020

Alla scoperta del Ruchè 138
In Viaggio - 01/09/2020

MONTALBERA 139
In Viaggio - 01/09/2020



I 3 Bicchieri della guida Vini d'Italia 2021 del Gambero Rosso

• 0 Commenti

Stampa

E-Mail



Abruzzo

8½ Pecorino '19 – Villa Medoro

Abruzzo Pecorino Castello di Semivicoli '19 – Masciarelli

Abruzzo Pecorino Superiore Tegè '18 – Codice Vino

Cerasuolo d'Abruzzo '19 – Emidio Pepe

Cerasuolo d'Abruzzo Giusi '19 . Tenuta Terraviva

Cerasuolo d'Abruzzo Piè delle Vigne '18 – Cataldi Madonna

Montepulciano d'Abruzzo '15 – Valentini

Montepulciano d'Abruzzo Amorino '16 – Castorani

Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Zanna Riserva '15 – Dino Illuminati

Montepulciano d'Abruzzo Mo Riserva '16 – Cantina Tollo

Montepulciano d'Abruzzo Vign. Sant'Eusanio '18 – Valle Reale

Trebbiano d'Abruzzo Bianchi Grilli per la Testa '18 – Torre dei Beati

Trebbiano d'Abruzzo Solàrea '18 – Agriverde

Tullum Pecorino Biologico '19 – Feudo Antico

Alto Adige

A. A. Bianco Grande Cuvée Beyond the Clouds '18 – Elena Walch

A. A. Cabernet Sauvignon Freienfeld Riserva '16 – Cantina Kurtatsch

A. A. Chardonnay Sanct Valentin '18 – Cantina Produttori San Michele Appiano

A. A. Gewürztraminer Nussbaumer '18 – Cantina Tramin

A. A. Lagrein Abtei Muri Riserva '17 – Cantina Convento Muri-Gries

A. A. Lagrein Taber Riserva '18 – Cantina Bolzano

A. A. Merlot V. Kressfeld Riserva '16 – Tenuta Kornell

A. A. Müller Thurgau Feldmarschall von Fenner '18 – Tiefenbrunner

A. A. Pinot Bianco Sirmian '19 – Nals Margreid

A. A. Pinot Bianco Tyrol '18 – Cantina Meran

A. A. Pinot Nero Trattmann Riserva '17 – Cantina Girland

A. A. Sauvignon Lafóa '18 – Cantina Colterenzio

Piemonte

Alta Langa Brut Rosé 60 Mesi Riserva '13 – Colombo – Cascina Pastori
Alta Langa Extra Brut Riserva '15 – Coppo
Alta Langa Pas Dosé Zero Riserva '14 – Enrico Serafino
Barbaresco Crichèt Pajé '12 – Roagna
Barbaresco Currà '15 – Sottimano
Barbaresco Martinenga Camp Gros Riserva '15 – Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Grésy
Barbaresco Rabajà '16 – Bruno Rocca
Barbaresco Rabajà Riserva '13 – Giuseppe Cortese
Barbaresco Rombone '16 – Fiorenzo Nada
Barbaresco Roncaglie Riserva '15 – Socré
Barbaresco Vallegrande '17 – Ca' del Baio
Barbera d'Asti Superiore La Luna e i Falò '18 – Vite Colte
Barbera d'Asti Superiore V. La Mandorla '18 – Luigi Spertino
Barbera del M.to Albarola '16 – Tacchino
Barbera del M.to Superiore Cantico della Crosia '17 – Vicara
Barolo '16 – Bartolo Mascarello
Barolo Arborina '16 – Elio Altare
Barolo Bric dël Fiasc '16 – Paolo Scavino
Barolo Brunate '16 – Giuseppe Rinaldi
Barolo Cannubi '16 – G. B. Burlotto
Barolo Cannubi '16 – Poderi Luigi Einaudi
Barolo Castelletto '16 – Fortemasso
Barolo Cerequio '16 – Michele Chiarlo
Barolo Cerretta '16 – Brandini
Barolo Cerretta Luigi Baudana '16 – G. D. Vajra
Barolo del Comune di Castiglione Falletto V. V. '15 – Cascina Fontana
Barolo Falletto V. Le Rocche Riserva '14 – Bruno Giacosa
Barolo Ginestra Riserva '12 – Paolo Conterno
Barolo Lazzarito '16 – Casa E. di Mirafiore
Barolo Liste '15 – Giacomo Borgogno & Figli
Barolo Meriame '16 – Paolo Manzone
Barolo Monfortino Riserva '14 – Giacomo Conterno
Barolo Monprivato '15 – Giuseppe Mascarello e Figlio
Barolo Monvigliero '16 – F.lli Alessandria
Barolo Monvigliero '16 – Bel Colle
Barolo Ornato '16 – Pio Cesare
Barolo Parafada '16 – Massolino – Vigna Rionda
Barolo Pressenda '16 – Abbona
Barolo Rive '16 – Negretti
Barolo Rocche dell'Annunziata '16 – Renato Corino
Barolo Rocche di Castelletto '16 – Cascina Chicco
Barolo Sottocastello di Novello '16 – Ca' Viola
Barolo Sperss '16 – Gaja
Barolo Vigna Rionda '16 – Guido Porro
Barolo Vigna Rionda Ester Canale Rosso '16 – Giovanni Rosso
Barolo Villero '16 – Brovia
Barolo Villero Riserva '13 – Vietti
Boca '16 – Le Piane
Colli Tortonesi Timorasso Il Montino '18 – La Colombera
Colli Tortonesi Timorasso Pitasso '18 – Claudio Mariotto
Dogliani Sorì Dij But '19 – Anna Maria Abbona
Erbaluce di Caluso Anima d'Annata '17 – La Masera
Erbaluce di Caluso La Rustia '19 – Orsolani
Gattinara Osso San Grato Riserva '16 – Antoniolo

Gattinara Riserva '15 – Giancarlo Travagliani
Gavi del Comune di Gavi Minaia '19 – Nicola Bergaglio
Gavi del Comune di Gavi Vigne Rade '19 – La Toledana
Gavi Pilin '14 – Castellari Bergaglio
Grignolino d'Asti Monferace '15 – Tenuta Santa Caterina
Grignolino del M.to Casalese Monferace Bricco del Bosco V. V. '16 – Giulio Accornero e Figli
Marcalberto Pas Dosé Blanc de Blancs Metodo Classico – Marcalberto
Moscato d'Asti Canelli Sant'Ilario '19 – Ca' d' Gal
Moscato d'Asti Casa di Bianca '19 – Gianni Doglia
Nizza La V. dell'Angelo '17 – Cascina La Barbatella
Nizza Riserva '17 – Tenuta Olim Bauda
Nizza Tre Roveri '18 – Pico Maccario
Ovada Convivio '18 – Gaggino
Piemonte Pinot Nero Bricco del Falco '16 – Isolabella della Croce
Roero Sudisfà Riserva '17 – Angelo Negro
Roero Arneis Cecu d'La Biunda '19 – Monchiero Carbone
Roero Arneis Renesio '19 – Malvirà
Roero Arneis Sarun '19 – Stefanino Costa
Roero Mompissano Riserva '17 – Cascina Ca' Rossa
Ruchè di Castagnole M.to Clàsic '19 – Luca Ferraris
Ruchè di Castagnole M.to Laccento '19 – **Montalbera**

Puglia

1943 del Presidente '18 – Cantine Due Palme
Askos Verdeca '19 – Masseria Li Veli
Brindisi Rosso Susumaniello Oltremé '18 – Tenute Rubino
Castel del Monte Rosso Bolonero '19 – Torrento
Collezione Privata Cosimo Varvaglione Old Vines Negroamaro '17 – Varvaglione 1921
Gioia del Colle Primitivo 17 Vign. Montevella '17 – Polvanera
Gioia del Colle Primitivo Muro Sant'Angelo Contrada Barbatto '17 – Tenute Chiaromonte
Gioia del Colle Primitivo Riserva '17 – Plantamura
Gioia del Colle Primitivo Sellato '18 – Tenuta Viglione
Gioia del Colle Primitivo Senatore '17 . Coppi
Onirico '18 – Terre dei Vaaz
Orfeo Negroamaro '18 – Cantine Paolo Leo
Otto '18 – Carvinea
Primitivo di Manduria Lirica '18 – Produttori di Manduria
Primitivo di Manduria Piano Chiuso 26 27 63 Riserva '17 – Masca del Tacco
Primitivo di Manduria Raccontami '18 – Vespa Vignaioli per Passione
Primitivo di Manduria Sessantanni '17 – Cantine San Marzano
Primitivo di Manduria Sinfarosa Zinfandel '18 – Feline

Sardegna

Alghero Torbato Catore '18 – Tenute Sella & Mosca
Cannonau di Sardegna Classico Dule '17 – Giuseppe Gabbas
Cannonau di Sardegna Mamuthone '17 – Giuseppe Sedilesu
Cannonau di Sardegna Naniha '18 – Tenute Perdarubia
Cannonau di Sardegna Nepente di Oliena Pro Vois Riserva '15 – F.lli Puddu
Capichera V. T. '17 – Capichera
Carignano del Sulcis 6 Mura Riserva '17 – Cantina Giba
Carignano del Sulcis Superiore Terre Brune '16 – Cantina Santadi
Nuracada Bovale '18 – Audarya
Su' Nico '18 – Su Entu
Turriga '16 – Argiolas
Vermentino di Gallura Superiore Sciala '19 – Surrau
Vermentino di Sardegna Stellato '19 – Pala



Milano Wine Week 2020, il programma: quando, dove e come



- Vino

La Milano Wine Week 2020 ai tempi del Coronavirus: una manifestazione nuova, fisica e digitale, nei quartieri e nelle città del mondo

Di

Emanuele Bonati

-

7 Ottobre 2020

Milano capitale del vino con la **Milano Wine Week 2020**. Fino all'11 ottobre la città diventa un palcoscenico dedicato alla promozione e al rilancio del settore vitivinicolo. A livello internazionale, perché coinvolgerà le grandi città di 7 Paesi chiave per l'export del vino.

Coronavirus, pandemia, lockdown sono le parole d'ordine che hanno conformato la MWW2020. Ovvero, che ne hanno ridisegnato la fisionomia, che diventa fisica, con eventi e degustazioni a ingresso regolamentato, e digitale, online.

La Milano Wine Week 2020 si propone come la prima *Digital Wine Fair*, come piattaforma digitale che unisce Cantine, Consorzi e aziende con operatori e buyers di tutto il mondo. **Federico Gordini** e la sua organizzazione la hanno ripensata e ristrutturata a fondo.

Piemonte Land.

9. So Wine alla Rinascente per la Milano Wine Week 2020



Diverse iniziative alla **Rinascente** in piazza Duomo. Il 10 e l'11 ottobre degustazioni dalle cantine **Anna Spinato**, **Collina Dei Ciliegi**, **Lungarotti**, **Montalbera**, **Rocca Di Frassinello** e **Ruinart**.

I menu dedicati della Food Hall

Per tutta la durata della manifestazione i ristoranti della Food Hall al 7° piano propongono menu dedicati.

- Da **Moët & Chandon** degustazioni di ostriche con Ice Imperial Rosé, lo champagne pensato per essere servito con il ghiaccio.
 - 6 ostriche Tsarskaya, Daniel Sornet, Murgon con Moët Ice Imperial Rosé 45 €
 - 12 ostriche Tsarskaya, Daniel Sornet, Murgon con Magnum Moët Ice Imperial Rosé 345 €.
- Il menu proposto dallo chef **Luca Seveso** di **Maio** è abbinato ai vini della cantina **La Costa**. Il menu con wine pairing costa 65 €, senza bevande 49 €.
 - Insalata di funghi porcini dei colli Tosco Emiliani, Parmigiano “vacche rosse”, mirtilli e fiori di zucca con **Incrediboll 2016** La Costa, Riesling extrabrut.
 - Dall’antico pastificio Rosetano una cacio e pepe con scampetti dell’Adriatico e lardo di Colonnata con **Solesta 2016** La Costa, Riesling.
 - Polpo di Porto Santo Spirito in guazzetto di pomodoro e bruschetta di semola di grano duro con Bianco del **Sedici 2016** La Costa, Traminer
 - Il panettone fuori stagione con **Calido** Passito di Moscato rosso La Costa.
- **Be Steak** propone la sua Costata con osso (500 g circa) di razza Simmenthal Bavarese, insalata di misticanze ed erbe aromatiche con due abbinamenti. Il primo con un vino spagnolo **Rioja 1998**, **Vinedos del Contino**, Tempranillo, Graciano, 45 €. Il secondo con un **San Leonardo Vigneti delle Dolomiti 2010**, Tenuta San Leonardo, ai piedi delle Dolomiti, a 45 €.



MONTALBERA LACCENTO 2019 - UN' ANNATA INDIMENTICABILE

[Via Nemorense 57/57A Tel. 0686206616-19](https://www.google.com/url?q=http://customer97669.musvc5.net/e/t?q%3D0%253dJWLcJ%2526B%253dG%2526K%253dDQNa%2526z%253dSMdK%2526K%253dxQ5F9_Obsf_Zl_Hgza_Rv_Obsf_YqMCT.xE4QlBrB31.yQ_3qiw_C6BFy9_8x dp_HCw1s0pD0L-3KsEp-4y-0II08811qrD5Ip-C5Kq58OIJ5-Az3w_Obsf_Yq%25264%253d3R4Lsb.y50%2526F4%253dTKgC&source=gmail&ust=1602059362250000&usg=AFQjCNHV8VD7HKbMdO5E24wj_jUaI00TLA)



“Tre bicchieri” al Ruchè “Laccento”

“Laccento”, il Ruchè di Castagnole Monferrato della Tenuta **Montalbera**, si è aggiudicata ancora una volta i “tre bicchieri”, massima espressione qualitativa assegnata dalla guida I Vini d'Italia. Già nella guida del 2017 era stata “La tradizione” ad aggiudicarsi i tre bicchieri mentre nel 2019 stesso premio all'etichetta Ruchè “Laccento 2016”; l'anno scorso è stata la Barbera d'Asti docg “Nuda 2015” ad accaparrarsi il premio e quest'anno tocca di nuovo a “Laccento”.

Grande soddisfazione è stata espressa da Franco Morando, direttore generale di **Montalbera**:

«Per la mia vita, per la mia passione, per la mia speranza di migliorare sempre. Dietro ad ogni mio passo, ogni pensiero e ogni investimento c'è il lavoro e la passione quotidiana di una realtà agricola che cresce, che ha il coraggio di osare e di studiare nuove soluzioni per migliorarsi costantemente».





I Tre Bicchieri 2021 di Toscana e Piemonte: Chianti Classico in grande polvero. Che Barolo

Sono le due regioni più attese. Stiamo parlando dei Tre Bicchieri selezionati dal Gambero Rosso per la guida ai vini d'Italia 2021 per la Toscana e il Piemonte. La Toscana, ancora una volta, è la regione che ha il maggior numero di Tre Bicchieri, ben 90, con il Chianti Classico in grande polvero. Segue proprio il Piemonte con 75 che conferma la grandezza del Barolo e la magnificenza dell'annata 2016. Ecco i vini premiati.

TOSCANA

Alessandro Dal Borro Syrah '16 – Il Borro

Aria di Caiarossa '16 – Caiarossa

Baron'Ugo '16 – Monteraponi

Bolgheri Rosso Rute '18 – Guado al Melo

Bolgheri Rosso Sup. Grattamacco '17 – Grattamacco

Bolgheri Rosso Sup. Le Gonnare '17 – Fabio Motta

Bolgheri Rosso Sup. Ornellaia '17 0- Ornellaia

Bolgheri Rosso Villa Donoratico '18 – Tenuta Argentiera

Bolgheri Rosso Volpola '18 – Podere Sapaio

Bolgheri Sup. Sassicaia '17 – Tenuta San Guido

Bolgheri Varvèra '18 – Castello di Bolgheri

Brunello di Montalcino '15 – Baricci

Brunello di Montalcino '15 – Camigliano

Brunello di Montalcino '15 – Casisano

Brunello di Montalcino '15 – Le Chiuse

Brunello di Montalcino '15 – Donatella Cinelli Colombini

Brunello di Montalcino '15 – Tenuta Fanti

Brunello di Montalcino '15 – Le Macioche

Brunello di Montalcino '15 – Poggio di Sotto

Brunello di Montalcino '15 – Ridolfi

Brunello di Montalcino '15 – Tenuta di Sesta

Brunello di Montalcino Giodo '15 – Giodo

Brunello di Montalcino Madonna delle Grazie '15 – Il Marroneto

Brunello di Montalcino Ripe al Convento di Castelgiocondo Ris. '14 – Castelgiocondo

Brunello di Montalcino Tenuta Nuova '15 – Casanova di Neri

Brunello di Montalcino V. del Suolo '15 – Argiano

Brunello di Montalcino V. Schiena d'Asino '15 – Mastrojanni

Brunello di Montalcino V. Spuntali '15 – Val di Suga

Brunello di Montalcino Vignavecchia '15 – San Polo

Gavi del Comune di Gavi Vigne Rade '19 – La Toledana
Gavi Pilin '14 – Castellari Bergaglio
Grignolino d'Asti Monferace '15 – Tenuta Santa Caterina
Grignolino del M.to Casalese Monferace Bricco del Bosco V. V. '16 – Giulio Accornero e Figli
Marcalberto Pas Dosé Blanc de Blancs M. Cl. – Marcalberto
Moscato d'Asti Canelli Sant'Ilario '19 – Ca' d' Gal
Moscato d'Asti Casa di Bianca '19 – Gianni Doglia
Nizza La V. dell'Angelo '17 – Cascina La Barbatella
Nizza Ris. '17 – Tenuta Olim Bauda
Nizza Tre Roveri '18 – Pico Maccario
Ovada Convivio '18 – Gaggino
Piemonte Pinot Nero Bricco del Falco '16 – Isolabella della Croce
Roero Sudisfà Ris. '17 – Angelo Negro
Roero Arneis Cecu d'La Biunda '19 – Monchiero Carbone
Roero Arneis Renesio '19 – Malvirà
Roero Arneis Sarun '19 – Stefanino Costa
Roero Mompissano Ris. '17 – Cascina Ca' Rossa
Ruchè di Castagnole M.to Clàsic '19 – Luca Ferraris
Ruchè di Castagnole M.to Laccento '19 – **Montalbera**
C.d.G.



Elenco completo dei tre bicchieri 2021 di tutta Italia del Gambero Rosso



News



di
Redazione

pubblicato il
2 Ottobre 2020

Vi abbiamo fornito negli articoli precedenti le anticipazioni dei vini premiati dal **Gambero Rosso** con i **Tre Bicchieri 2021**.

È ora dunque di fornirvi l'elenco completo dei Tre Bicchieri 2021 di tutta Italia. Le Regioni sono indicate in ordine alfabetico.

I 14 Tre Bicchieri 2021 dell'Abruzzo:

- Agriverde – Trebbiano d'Abruzzo Solàrea '18
- Castorani – Montepulciano d'Abruzzo Amorino '16
- Cataldi Madonna – Cerasuolo d'Abruzzo Piè delle Vigne '18
- Codice Vino – Abruzzo Pecorino Sup. Tegèo '18
- Feudo Antico – Tullum Pecorino Biologico '19
- Dino Illuminati – Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Zanna Ris. '15
- Masciarelli – Abruzzo Pecorino Castello di Semivicoli '19
- Emidio Pepe – Cerasuolo d'Abruzzo '19
- Tenuta Terraviva – Cerasuolo d'Abruzzo Giusi '19
- Cantina Tollo – Montepulciano d'Abruzzo Mo Ris. '16
- Torre dei Beati – Trebbiano d'Abruzzo Bianchi Grilli per la Testa '18
- Valentini – Montepulciano d'Abruzzo '15
- Valle Reale – Montepulciano d'Abruzzo Vign. Sant'Eusanio '18
- Villa Medoro – 8 ½ Pecorino '19

I 20 Tre Bicchieri 2021 dell'Alto Adige:

- Abbazia di Novacella – A. A. Valle Isarco Veltliner Praepositus 2018
- Cantina Bolzano – A. A. Lagrein Taber Ris. '18
- Cantina Colterenzio – A. A. Sauvignon Lafóa 2018

Colli Tortonesi Timorasso Il Montino '18 – La Colombera

- Colli Tortonesi Timorasso Pitasso '18 – Claudio Mariotto
- Dogliani Sorì Dij But '19 – Anna Maria Abbona
- Erbaluce di Caluso Anima d'Annata '17 – La Masera
- Erbaluce di Caluso La Rustia '19 – Orsolani
- Gattinara Osso San Grato Ris. '16 – Antoniolo
- Gattinara Ris. '15 – Giancarlo Travaglini
- Gavi del Comune di Gavi Minaia '19 – Nicola Bergaglio
- Gavi del Comune di Gavi Vigne Rade '19 – La Toledana
- Gavi Pilin '14 – Castellari Bergaglio
- Grignolino d'Asti Monferace '15 – Tenuta Santa Caterina
- Grignolino del M.to Casalese Monferace Bricco del Bosco V. V. '16 – Giulio Accornero e Figli
- Marcalberto Pas Dosé Blanc de Blancs M. Cl. – Marcalberto
- Moscato d'Asti Canelli Sant'Ilario '19 – Ca' d' Gal
- Moscato d'Asti Casa di Bianca '19 – Gianni Doglia
- Nizza La V. dell'Angelo '17 – Cascina La Barbatella
- Nizza Ris. '17 – Tenuta Olim Bauda
- Nizza Tre Roveri '18 – Pico Maccario
- Ovada Convivio '18 – Gaggino
- Piemonte Pinot Nero Bricco del Falco '16 – Isolabella della Croce
- Roero Sudisfà Ris. '17 – Angelo Negro
- Roero Arneis Cecu d'La Biunda '19 – Monchiero Carbone
- Roero Arneis Renesio '19 – Malvirà
- Roero Arneis Sarun '19 – Stefanino Costa
- Roero Mompissano Ris. '17 – Cascina Ca' Rossa
- Ruchè di Castagnole M.to Clàsic '19 – Luca Ferraris
- Ruchè di Castagnole M.to Laccento '19 – **Montalbera**

I 18 Tre Bicchieri 2020 della Puglia:

- Carvinea – Otto 2018
- Tenute Chiaromonte – Gioia del Colle Primitivo Muro Sant'Angelo Contrada Barbatto 2017
- Coppi – Gioia del Colle Primitivo Senatore 2017
- Cantine Due Palme – 1943 del Presidente 2018
- Felline – Primitivo di Manduria Sinfarosa Zinfandel 2018
- Cantine Paolo Leo – Orfeo Negroamaro 2018
- Masseria Li Veli – Askos Verdeca 2019
- Masca del Tacco – Primitivo di Manduria Piano Chiuso 26 27 63 Riserva 2017
- Plantamura – Gioia del Colle Primitivo Ris. 2017
- Polvanera – Gioia del Colle Primitivo 17 Vign. Montevella 2017
- Produttori di Manduria – Primitivo di Manduria Lirica 2018
- Tenute Rubino – Brindisi Rosso Susumaniello Oltremé 2018
- Cantine San Marzano – Primitivo di Manduria Sessantanni 2017
- Terre dei Vaaz – Onirico 2018
- Torrento – Castel del Monte Rosso Bolonero 2019
- Varvaglione 1921 – Collezione Privata Cosimo Varvaglione Old Vines Negroamaro 2017
- Vespa Vignaioli per Passione – Primitivo di Manduria Raccontami 2018
- Tenuta Viglione – Gioia del Colle Primitivo Sellato 2018

I 16 Tre Bicchieri 2021 della Sardegna:

- Alghero Torbato Catore 2018 – Tenute Sella & Mosca
- Cannonau di Sardegna Cl. Dule 2017 – Giuseppe Gabbas
- Cannonau di Sardegna Mamuthone 2017 – Giuseppe Sedilesu
- Cannonau di Sardegna Naniha 2018 – Tenute Perdarubia
- Cannonau di Sardegna Nepente di Oliena Pro Vois Riserva 2015 – F.lli Puddu
- Capichera V. T. 2017 – Capichera
- Carignano del Sulcis 6 Mura Riserva 2017 – Cantina Giba



La Corone della Guida Vinibuoni d'Italia 2021

0 Commenti

Stampa

E-Mail



Le Corone della guida ViniBuoni d'Italia 2021, dedicata ai vini da vitigni autoctoni ed edita dal Touring Club Italiano

ABRUZZO

Ausonia – Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Docg Riserva Nostradamus 2015

Cantina Zaccagnini – Montepulciano d'Abruzzo Doc Terre di Casauria Riserva San Clemente 2016

Cataldi Madonna – Cerasuolo d'Abruzzo Doc Piè delle Vigne 2018

Centorame – Trebbiano d'Abruzzo Doc Castellum Vetus 2018

Cingilia – Colline Pescaresi Igt Rosato 2019

De Antoniis Adele – Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Docg Himerio 2016

Feudo Antico – Terre Aquilane Igt Pecorino Casadonna 2019

Feuduccio – Colline Teatine Igt Pecorino 2019

Fontefico – Cerasuolo d'Abruzzo Doc Superiore Fossimatto 2019

Gentile Vini – Terre Aquilane Igt Pecorino 417 2019

Masciarelli – Montepulciano d'Abruzzo Doc Riserva Villa Gemma 2015

Lodali – Barbaresco Docg Lorens 2017
Lorenzo Negro – Barbera d’Alba Doc 2017
Malvirà – Roero Docg Riserva Vigna Renesio 2016
Malvirà – Roero Docg Riserva Vigna Trinità 2016
Marchesi di Barolo – Barolo Docg Cannubi 2016
Mario Costa – Roero Docg Arneis 2019
Mario Rivetti – Cascina Serre – Dolcetto d’Alba Doc Ciabot 2019
Mongioia – Moscato d’Asti Docg La Stella dei Viticoltori L’Astralis 2018
Montalbera – Barbera d’Asti Docg Nuda 2018
Orsolani Azienda Agricola – Erbaluce di Caluso Docg La Rustia 2019
Pace – Barbera d’Alba Doc Superiore 2017
Palladino – Barolo Docg Parafada 2016
Paolo Conterno – Barolo Docg Riserva Ginestra 2012
Parusso – Barolo Docg Mosconi 2016
Perrone Elio – Barbera d’Asti Docg Tasmorcan 2019
Pescaja – Roero Docg Arneis 2019
Pico Maccario – Nizza Docg Tre Roveri 2017
Pietro Cassina – Coste della Sesia Doc Nebbiolo Ca’ daj Tàss 2012
Pio Cesare – Barbaresco Docg Il Bricco 2016
Poderi Colla – Barbaresco Docg Roncaglie 2017
Poderi Gianni Gagliardo – Barolo Docg Monvigliero 2016
Poderi Luigi Einaudi – Barolo Docg Cannubi 2016
Poderi Luigi Einaudi – Dogliani Docg Superiore Vigna Tecc 2018
Poggio Ridente – Ruchè di Castagnole Monferrato Docg San Marziano 2019
Pomodolce – Colli Tortonesi Doc Timorasso Diletto 2018
Produttori del Barbaresco – Barbaresco Docg Riserva Montefico 2015
Prunotto – Barbaresco Docg Bric Turot 2017
Rattalino Massimo – Barbaresco Docg Currà Ottantadue 82 2014
Ratti – Barolo Docg Conca 2016
Ratti – Barolo Docg Marcenasco 2016
Rinaldi Giuseppe – Barolo Docg Tre Tine 2016
Roagna – Barbaresco Docg Crichët Pajé 2012
Roagna – Barbaresco Docg Pajè Vecchie Viti 2015
Rocche Costamagna – Barolo Docg Riserva Rocche dell’Annunziata 2013
Rocche dei Manzoni – Barolo Docg 2016
San Fereolo – Langhe Doc Rosso Austri 2013
Sassi San Cristoforo – Barbaresco Docg 2017
Schiavenza – Barolo Docg del Comune di Serralunga d’Alba 2016
Silvio Grasso – Barolo Docg Annunziata Vigna Plicotti 2016
Stefano Rossotto – Albugnano Doc Jubè 2017
Tenuta Olim Bauda – Barbera d’Asti Docg La Villa 2019
Tenuta Roletto – Erbaluce di Caluso Docg Passito 2010
Tenuta Santa Caterina – Grignolino d’Asti Doc Monferace 2015
Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Grésy – Barbaresco Docg Martinenga 2017
Tenute Sella 1671 – Lessona Doc San Sebastiano allo Zoppo 2011
Travaglini Giancarlo – Gattinara Docg Riserva 2015



Gambero Rosso – I Tre Bicchieri 2021 del Piemonte



News



di
Redazione

pubblicato il
1 Ottobre 2020

Continuano le anticipazioni sui premi dell'edizione 2021 della Guida "I Vini d'Italia" del **Gambero Rosso**. Dopo la Sicilia ([link](#)), Calabria e Basilicata ([link](#)), Abruzzo e Molise ([link](#)), Veneto ([link](#)), Canton Ticino ([link](#)), Liguria e Valle d'Aosta ([link](#)), Puglia ([link](#)) Alto Adige ([link](#)), Lombardia ([link](#)), Sardegna ([link](#)), Lazio ([link](#)), Trentino ([link](#)), Umbria ([link](#)), Emilia Romagna ([link](#)), Marche ([link](#)), Campania ([link](#)), Friuli Venezia Giulia ([link](#)), ecco la lista dei vini premiati con i Tre Bicchieri del **Piemonte**:

- Alta Langa Brut Rosé 60 Mesi Ris. '13 – Colombo – Cascina Pastori
- Alta Langa Extra Brut Ris. '15 – Coppo
- Alta Langa Pas Dosé Zero Ris. '14 – Enrico Serafino
- Barbaresco Crichët Pajé '12 – Roagna
- Barbaresco Currà '15 – Sottimano
- Barbaresco Martinenga Camp Gros Ris. '15 – Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Grézy
- Barbaresco Rabajà '16 – Bruno Rocca
- Barbaresco Rabajà Ris. '13 – Giuseppe Cortese
- Barbaresco Rombone '16 – Fiorenzo Nada
- Barbaresco Roncaglie Ris. '15 – Socré
- Barbaresco Vallegrande '17 – Ca' del Baio
- Barbera d'Asti Sup. La Luna e i Falò '18 – Vite Colte
- Barbera d'Asti Sup. V. La Mandorla '18 – Luigi Spertino
- Barbera del M.to Albarola '16 – Tacchino
- Barbera del M.to Sup. Cantico della Crosia '17 – Vicara
- Barolo '16 – Bartolo Mascarello
- Barolo Arborina '16 – Elio Altare
- Barolo Bric dël Fiasc '16 – Paolo Scavino

- Ruchè di Castagnole M.to Laccetto '19 – **Montalbera**



Tre Bicchieri 2021. I migliori vini del Piemonte



1 Ott. 2020, 11:58 | a cura di
Gambero Rosso

Le anticipazioni dei premiati della guida Vini d'Italia 2021 del Gambero Rosso, raccontano il panorama vitivinicolo italiano. I migliori vini del Piemonte

I migliori vini del Piemonte 2021

Il panorama vitivinicolo del Piemonte

Malgrado il bruttissimo periodo storico che ha condizionato la ristorazione e la viticoltura, i produttori hanno dimostrato di sapere lottare. Qualcuno come Flavio Roddolo ha posticipato l'imbottigliamento e quindi non lo troverete in questa edizione. I risultati però, nel complesso, sono notevoli e ogni anno diventa più difficile limitare i Tre Bicchieri.

I Tre Bicchieri 2021 del Piemonte. L'annata 2016

L'annata 2016, salutata a suo tempo come una delle vendemmie del secolo per il nebbiolo, mantiene tutte le promesse con ben 29 vini titolati su 32 del millesimo in questione. Tra questi 29 Tre Bicchieri ben 25 sono Barolo, 2 sono Barbaresco e 2 provengono dall'Alto Piemonte. **La grandezza dei Barolo 2016**, ampiamente annunciata è stata confermata con ben 32 Tre Bicchieri. Con il crescere della qualità, soprattutto nelle denominazioni più prestigiose, il nostro lavoro diventa sempre più arduo. Con 45 Tre Bicchieri su un totale regionale di 75 **il Nebbiolo rimane la varietà regina**.

Non c'è solo il Nebbiolo

Per fortuna **aumenta la diffusione di cultivar meno note**. Il Timorasso nel Tortonese si attesta su due premiati, mentre nella zona di Castagnole Monferrato per il Ruché arriva il secondo Tre Bicchieri. Lo conquista con merito l'inebriante Clàsic della cantina Luca Ferraris che tanto ha fatto per il rilancio del vitigno. Il Grignolino del Monferrato Casalese, nella nuova versione invecchiata, conserva due Tre Bicchieri che ricompensano l'associazione Monferace a capo del progetto.

Da notare anche la notevole performance del comparto spumantistico che piazza quattro vini sul palco, di cui ben tre Alta Langa, una denominazione in piena espansione. Le cantine che ottengono per la prima volta i Tre Bicchieri sono cinque – addirittura sei se consideriamo il Barolo Lazzarito '16 di Casa E. di Mirafiore, che è in realtà un'azienda a pieno titolo solo da poco, dal momento del distacco dalla casa madre Fontanafredda -, ovvero quasi il 10 per cento del

totale dei premiati. Si tratta di Socré con il Barbaresco Roncaglie Riserva '15, di La Masera e il suo Erbaluce di Caluso Anima d'Annata '17, di La Toledana e il Gavi del Comune di Gavi Vigne Rade '19, di Castellari Bergaglio con il notevole Gavi Pilin '14 e infine di Luca Ferraris di cui sopra.

- Alta Langa Brut Rosé 60 Mesi Ris. '13 – Colombo – Cascina Pastori
- Alta Langa Extra Brut Ris. '15 – Coppo
- Alta Langa Pas Dosé Zero Ris. '14 – Enrico Serafino
- Barbaresco Crichët Pajé '12 – Roagna
- Barbaresco Currà '15 – Sottimano
- Barbaresco Martinenga Camp Gros Ris. '15 – Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Grésy
- Barbaresco Rabajà '16 – Bruno Rocca
- Barbaresco Rabajà Ris. '13 – Giuseppe Cortese
- Barbaresco Rombone '16 – Fiorenzo Nada
- Barbaresco Roncaglie Ris. '15 – Socré
- Barbaresco Vallegrande '17 – Ca' del Baio
- Barbera d'Asti Sup. La Luna e i Falò '18 – Vite Colte
- Barbera d'Asti Sup. V. La Mandorla '18 – Luigi Spertino
- Barbera del M.to Albarola '16 – Tacchino
- Barbera del M.to Sup. Cantico della Crosia '17 – Vicara
- Barolo '16 – Bartolo Mascarello
- Barolo Arborina '16 – Elio Altare
- Barolo Bric dël Fiasc '16 – Paolo Scavino
- Barolo Brunate '16 – Giuseppe Rinaldi
- Barolo Cannubi '16 – G. B. Burlotto
- Barolo Cannubi '16 – Poderi Luigi Einaudi
- Barolo Castelletto '16 – Fortemasso
- Barolo Cerequio '16 – Michele Chiarlo
- Barolo Cerretta '16 – Brandini
- Barolo Cerretta Luigi Baudana '16 – G. D. Vajra
- Barolo del Comune di Castiglione Falletto V. V. '15 – Cascina Fontana
- Barolo Falletto V. Le Rocche Ris. '14 – Bruno Giacosa
- Barolo Ginestra Ris. '12 – Paolo Conterno
- Barolo Lazzarito '16 – Casa E. di Mirafiore
- Barolo Liste '15 – Giacomo Borgogno & Figli
- Barolo Meriame '16 – Paolo Manzone
- Barolo Monfortino Ris. '14 – Giacomo Conterno
- Barolo Monprivato '15 – Giuseppe Mascarello e Figlio
- Barolo Monvigliero '16 – F.lli Alessandria
- Barolo Monvigliero '16 – Bel Colle
- Barolo Ornato '16 – Pio Cesare
- Barolo Parafada '16 – Massolino – Vigna Rionda
- Barolo Pressenda '16 – Abbona
- Barolo Rive '16 – Negretti
- Barolo Rocche dell'Annunziata '16 – Renato Corino
- Barolo Rocche di Castelletto '16 – Cascina Chicco
- Barolo Sottocastello di Novello '16 – Ca' Viola
- Barolo Sperss '16 – Gaja
- Barolo Vigna Rionda '16 – Guido Porro
- Barolo Vigna Rionda Ester Canale Rosso '16 – Giovanni Rosso
- Barolo Villero '16 – Brovia
- Barolo Villero Ris. '13 – Vietti
- Boca '16 – Le Piane
- Colli Tortonesi Timorasso Il Montino '18 – La Colombera
- Colli Tortonesi Timorasso Pitasso '18 – Claudio Mariotto
- Dogliani Sorì Dij But '19 – Anna Maria Abbona
- Erbaluce di Caluso Anima d'Annata '17 – La Masera

Erbaluce di Caluso La Rustia '19 – Orsolani

- Gattinara Osso San Grato Ris. '16 – Antoniolo
- Gattinara Ris. '15 – Giancarlo Travaglini
- Gavi del Comune di Gavi Minaia '19 – Nicola Bergaglio
- Gavi del Comune di Gavi Vigne Rade '19 – La Toledana
- Gavi Pilin '14 – Castellari Bergaglio
- Grignolino d'Asti Monferace '15 – Tenuta Santa Caterina
- Grignolino del M.to Casalese Monferace Bricco del Bosco V. V. '16 – Giulio Accornero e Figli
- Marcalberto Pas Dosé Blanc de Blancs M. Cl. – Marcalberto
- Moscato d'Asti Canelli Sant'Ilario '19 – Ca' d' Gal
- Moscato d'Asti Casa di Bianca '19 – Gianni Doglia
- Nizza La V. dell'Angelo '17 – Cascina La Barbatella
- Nizza Ris. '17 – Tenuta Olim Bauda
- Nizza Tre Roveri '18 – Pico Maccario
- Ovada Convivio '18 – Gaggino
- Piemonte Pinot Nero Bricco del Falco '16 – Isolabella della Croce
- Roero Sudisfà Ris. '17 – Angelo Negro
- Roero Arneis Cecu d'La Biunda '19 – Monchiero Carbone
- Roero Arneis Renesio '19 – Malvirà
- Roero Arneis Sarun '19 – Stefanino Costa
- Roero Mompissano Ris. '17 – Cascina Ca' Rossa
- Ruchè di Castagnole M.to Clàsic '19 – Luca Ferraris
- Ruchè di Castagnole M.to Laccento '19 – **Montalbera**

Scoprite i vini premiati con Tre Bicchieri 2021 regione per regione



Vino italiano: le 100 migliori etichette selezionate da Forbes

- HOME
- ECCELLENZE
- Eccellenze
- Treviso
- Chieti
- Bolzano
- Italia

La celebre rivista Forbes ha selezionato 100 vini italiani tra rossi, bianchi e rosé che esprimono il meglio della cultura enologica italiana



L'Italia è una delle nazioni più rinomate al mondo per il vino. Lo sa anche 'Forbes', che in un suo inserto speciale ha selezionato **100 etichette nazionali**. Nello specifico, l'esperto della celebre rivista ha selezionato vini "rossi, bianchi e rosé, perfetti in ogni occasione e con un ottimo rapporto qualità-prezzo, che esprimono il meglio della cultura enologica italiana".

I 100 vini italiani selezionati da Forbes

- Abbazia di Novacella Alto Adige Doc Pinot Bianco Quota 2018
- Angiolino Maule-La Biancara Veneto Igt Sassaia 2019
- Antica Fratta Franciacorta Docg Essence Rosé 2015
- Antiche Vigne Prosecco Doc Treviso
- Argiano Brunello di Montalcino Docg Vigna del Suolo 2015
- Arnaldo Caprai Umbria Igt Pinot Nero Malcompare 2016
- Audarya Cannonau di Sardegna Doc 2018
- Az. Agr. Fiorentino Irpinia Aglianico Doc Celsi 2015
- Baglio di Pianetto Terre Siciliane Vino Spumante Biologico Fushà Igt
- Belpoggio Brunello di Montalcino Docg 2015
- Brovia Barolo Docg Brea Vigna Ca' Mia 2016
- Cantina di Riva Trentodoc Metodo Classico Pas Dosé Riserva Brezza Riva 2016
- Cantina Giralan Alto Adige Doc Pinot Noir Riserva Doc Trattmann 2017
- Cantina La-Vis Bianco Vigneti Delle Dolomiti Igt Maso Franch 2015
- Cantina Margò Carlo Tabarrini Trebbiano Riserva Tignamonte 2016
- Cantina Ruggeri Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut Millesimato Vecchie Viti 2019

- Cantina Terlano Alto Adige Doc Terlano Terlaner I Grande Cuvée 2017
- Cantina Tonello Lessini Durello Riserva Doc Metodo Classico Aura 2013
- Cantina Val di Neto Calabria Igt Bianco Kalypso 2019
- Cantina Valsamoggia Pignoletto Doc Spumante Brut Ricordo di San Luca
- Cantine Bonaparte Asprinio di Aversa Doc Pioppi e Viti 2019
- Cantine Bruno Broglia Gavi di Gavi Docg 2018
- Cantine Ferrari Trentodoc Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2008
- Cantine Santa Barbara Salento Igp Barbaglio 2016
- Cantine Villa Dora Lacryma Christi del Vesuvio Bianco Doc Vigna del Vulcano 2017
- Carranco Etna Rosso Doc Villa dei Baroni 2017
- Casa Vinicola Del Primitivo Primitivo di Manduria Doc Riserva 2017
- Casanova di Neri Brunello di Montalcino Docg Tenuta Nuova 2015
- Castello Monaci Salice Salentino Doc Riserva Aiace 2017
- Cave Mont Blanc de Morgex et La Salle Valle D'Aosta Doc Blanc de Morgex et de La Salle Cave Mont Blanc 2019
- Ceo Alto Adige Doc Ruländer 2019
- Chiara Ziliani Franciacorta Docg Pas Dosé Ziliani C Millesimato 2016
- Ciacci Piccolomini D'Aragona Brunello di Montalcino Docg Pianrosso 2015
- Ciavolich Trebbiano D'Abruzzo Doc Fosso Cancelli 2018
- Ciro Biondi Etna Rosso Doc Cisterna Fuori 2017
- Clementi Valpolicella Classico Superiore Doc 2016
- ColleMassari Montecucco Sangiovese Docg Riserva Poggio Lombrone 2016
- Comm. G. B. Burlotto Barolo Docg Monvigliero 2016
- Conte Guicciardini Toscana Igt Ottosecoli E'ssenza 2019
- Cusumano Etna Rosso Doc Alta Mora Guardiola 2016
- Damilano Barolo Docg Cannubi 2016
- De Bartoli Passito di Pantelleria Doc Bukkuram – Sole D'Agosto 2017
- Dettori Romangia Rosso Igt Tuderì 2015
- Elvio Cogno Barolo Docg Ravera 2016
- Emidio Pepe Montepulciano D'Abruzzo Doc 2018
- Enio Ottaviani Romagna Sangiovese Dado 2017
- Eugenio Collavini Ribolla Gialla Spumante Vsq Dosaggio Zero 2015
- Fattoria La Violla Toscana Bianco Igt Barriccato 2018
- Fiorini Bianchetto del Metauro Doc Superiore Tenuta Campioli 2018
- Giovanni Rosso Barolo Docg Vigna Rionda Ester Canale 2016
- Giuseppe Gorelli Rosso di Montalcino Doc 2018
- Giuseppe Mascarello e Figlio Barolo Docg Monprivato 2015
- Graci Etna Rosso Doc Arcurìa Sopra Il Pozzo 2016
- Hauner Malvasia delle Lipari Passito Doc Selezione Carlo Hauner 2016
- I Clivi Collio Doc Clivi Brazan 2017
- Il Cellese Chianti Classico Docg Gran Selezione Sor Bruno 2015
- I Magredi Friuli Grave Doc Refosco dal Peduncolo Rosso 2018
- Il Marroneto Brunello di Montalcino Docg Selezione Madonna Delle Grazie 2015
- Kellerei Bozen Alto Adige Doc Lagrein Riserva Taber 2017
- Köfererhof Alto Adige Doc Valle Isarco Pinot Grigio 2018
- L'Ancestrale Malvasia delle Lipari Doc Vino I 2018
- Marchesi Mazzei Chianti Classico Gran Selezione Docg Caggio Ipsus 2015
- Marisa Cuomo Costa D'Amalfi Furore Bianco Doc Fiorduva 2018
- Masottina Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Ogliano 2019
- Michele Lalue Aglianico del Vulture Doc Le Drude 2013
- **Montalbera** Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Lacceto 2019
- Musso Barbaresco Docg Pora 2017
- Orlando Abrigo Barbaresco Docg Meruzzano 2017
- Otto Ettari Montecucco Sangiovese Docg 2017
- Paraschos Venezia Giulia Igt Ribolla Gialla 2016
- Parusso Barolo Docg Bussia 2016

Passo Delle Tortore Fiano di Avellino Docg Bacio delle Tortore 2019

- Paternoster Aglianico del Vulture Doc Don Anselmo 2016
- Petrolo Trebbiano Toscana Igt Bòggina B 2018
- Pfitscher Alto Adige Doc Sauvignon Blanc Riserva Mathias 2017
- Pio Cesare Barolo Docg 2016
- Podere Forte Petrucci Orcia Doc Vigna Anfiteatro 2015
- Poliziano Vino Nobile di Montepulciano Docg Asinone 2017
- Radikon Venezia Giulia Igt Jakot 2014
- Riecine Chianti Classico Docg 2018
- Roccapesta Morellino di Scansano Riserva Docg Calestaia 2016
- Ronco Dei Tassi Collio Malvasia Doc Selezione Di Famiglia 2019
- Santa Barbara Verdicchio Classico Dei Castelli Di Jesi Doc Le Vaglie 2019
- Santacosta Greco Campania Igp Don Andrea 2019
- Schiavenza Barolo Docg del Comune di Serralunga D'Alba 2016
- Sottimano Barbaresco Docg Currà 2017
- Specogna Friuli Colli Orientali Pinot Grigio Ramato Doc 2017
- Tedeschi Amarone Classico Riserva Docg Monte Olmi 2013
- Tenuta Castello di Montepò Toscana Igt Schidione 2016
- Tenuta Demaio Puglia Igp Nero di Troia Rosato 2019
- Tenuta Sant'Antonio Amarone della Valpolicella Doc Riserva Lilium Est 2010
- Tenuta San Guido Bolgheri Sassicaia Doc 2017
- Tenuta Ulisse Terre di Chieti Pecorino Igt 2019
- Tornatore Etna Rosso Doc Contrada Trimarchisa 2017
- Torre San Martino Romagna Sangiovese Modigliana Doc Vigna 1922 2018
- Tredaniele Paestum Rosso Igp 2016
- Uberti Franciacorta Docg Pas Dosé Riserva Sublimis 2012
- Venissa Veneto Igt Dorona Venusa Bianco 2017
- Zidarich Venezia Giulia Igt Prulke 2018
- Zucchi Lambrusco di Sorbara Dop Rito 2019.



100 vini per una cantina da collezionisti



L'eleganza del vino 29 Settembre, 2020 @ 12:39



di Forbes.it
Staff

La redazione di Forbes. Leggi di più dell'autore

chiudi



Articolo di Luca Gardini apparso sul numero di settembre 2020 di Forbes. Abbonati

Tornano anche in questo inserto speciale dedicato al vino le 100 etichette selezionate dal nostro esperto. Rossi bianchi e rosé, perfetti in ogni occasione e con un ottimo rapporto qualità-prezzo, esprimono il meglio della cultura enologica italiana.

Abbazia di Novacella Alto Adige Doc Pinot Bianco Quota 2018

Una nuova linea per la celebre cantina, un Pinot Bianco di grande freschezza. Agrumi e timo al naso, bocca croccante.

Angiolino Maule-La Biancara Veneto Igt Sassaia 2019

Un monumento al vino naturale. Bergamotto al naso con chiusura officinale, di timo cedrino, salato alla bocca.

Antica Fratta Franciacorta Docg Essence Rosé 2015

Un rosé elegante e intenso. Lamponi al naso, maggiorana sullo sfondo, bocca tesa e croccante.

Antiche Vigne Prosecco Doc Treviso

Un'eccellente cantina di famiglia dal 1940 per un vino fruttato e fresco con profumi di fiori di acacia, mela selvatica, miele.

Argiano Brunello di Montalcino Docg Vigna del Suolo 2015

Una firma seminale, naso di susina e lampone, con chiusura di alloro, bocca con tannini sapidi e finale balsamico.

Arnaldo Caprai Umbria Igt Pinot Nero Malcompare 2016

Una chicca da una cantina mitica: naso di lampone e fragolina di bosco, bocca sapida, finale di rabarbaro e pepe rosa.

Audarya Cannonau di Sardegna Doc 2018

Da viti ad alberello immerse nella campagna di Ussana. Marasche sotto spirito al naso, salmastro alla bocca.

Az. Agr. Fiorentino Irpinia Aglianico Doc Celsi 2015

L'Aglianico dedicato a nonno Luigi. Raffinatissimo al naso, prugne sotto spirito, sorsata succosa, tannini finissimi.

Baglio di Pianetto Terre Siciliane Vino Spumante Biologico Fushà Igt

Nerello Mascalese da una singola particella, piccoli frutti rossi e spezie essiccate al naso, alla bocca tannini polverosi.

Hauer Malvasia delle Lipari Passito Doc Selezione Carlo Hauner 2016

Capolavoro da vendemmia tardiva, Malvasia delle Lipari con il 5% di Corinto nero. Naso teso, sorso sapido.

I Clivi Collio Doc Clivi Brazan 2017

Da vigneti in conduzione biologica e vecchie vigne, naso fresco e vegetale, beva minerale e croccante.

Il Cellese Chianti Classico Docg Gran Selezione Sor Bruno 2015

Un Gran Selezione impeccabile. Naso di melograno con tocchi di alloro, bocca croccante e salata.

I Magredi Friuli Grave Doc Refosco dal Peduncolo Rosso 2018

Una nitida interpretazione di Refosco. Naso di mora di rovo, bocca tesa e densa, con tannini sapidi.

Il Marroneto Brunello di Montalcino Docg Selezione Madonna Delle Grazie 2015

Un Brunello di lignaggio. Naso di ciliegie sotto spirito, bocca densa e succosa, finale sterminato.

Kellerei Bozen Alto Adige Doc Lagrein Riserva Taber 2017

Un Riserva mozzafiato, da viti ottuagenarie. Visciole sotto spirito al naso, bocca densa e compatta.

Köfererhof Alto Adige Doc Valle Isarco Pinot Grigio 2018

Naso di cedro candito e mela verde, una nota di erbe officinali. Teso, minerale e salato alla bocca.

L'Ancestrale Malvasia delle Lipari Doc Vino I 2018

Una chicca da vigne di 70 anni. Naso agrumato, da frutta candita, bocca salata e minerale.

Marchesi Mazzei Chianti Classico Gran Selezione Docg Caggio Ipsus 2015

Susina gialla e pesca, con tocchi di petali di viola, al naso. Bocca croccante e sapida, chiusura di arancia sanguinella.

Marisa Cuomo Costa D'Amalfi Furore Bianco Doc Fiorduva 2018

Il vino-simbolo aziendale. Naso di chinotto ed eucalipto, bocca tesa, salina, minerale, di grande persistenza.

Masottina Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Ogliano 2019

Frutta a polpa bianca e lavanda, con finale fresco, al naso, al gusto bollicina croccante, di grande profondità, sapido.

Michele Laluce Aglianico del Vulture Doc Le Drude 2013

Aglianico in purezza, un compendio di sottobosco al naso. Bocca netta e densa, chiusura balsamica.

Montalbera Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Laccetto 2019

Da uve surmaturate, un vino che non assomiglia a nessun altro. Melograno ed eucalipto al naso, bocca tesa e salina.

Musso Barbaresco Docg Pora 2017

Balsamico al naso, visciole, mirtillo, fragoline di bosco. Tannini morbidi, bella nitidezza di beva.

Orlando Abrigo Barbaresco Docg Meruzzano 2017

Un Nebbiolo regale. Lieve traccia tostata, frutto prepotente, balsamico, tannini croccanti.



Cene con degustazione • Signorvino Torino

WikiEventi.it utilizza i cookie per personalizzare i contenuti e gli annunci, fornire le funzioni dei social media e analizzare il nostro traffico. Inoltre forniamo informazioni sul modo in cui utilizzi il nostro sito alle agenzie pubblicitarie, agli istituti che eseguono analisi dei dati web e ai social media nostri partner. Utilizzando il nostro sito web e continuando la navigazione accetti l'utilizzo dei cookies.

APPROFONDISCI

-

ACCETTO

Cene con degustazione • Signorvino Torino

Categoria: Food & Drink

Quando: Mercoledì 23-09-2020 alle 20:00

Dove: Signorvino Torino

Indirizzo: Via Lagrange, 13 Torino

Prezzo: Vario

Link: [Sito Web dell'evento](#)

Divertiti con gusto a conoscere i migliori vini Italiani abbinati alle eccellenze gastronomiche del nostro paese. ➡ Mercoledì 23 settembre: Braida di Giacomo Bologna ➡ Mercoledì 30 settembre: La Spinetta ➡ Mercoledì 14 ottobre: Vini Mustela ➡ Mercoledì 28 ottobre: Deltetto 1953 ➡ Mercoledì 11 novembre: Garesio Vini ➡ Mercoledì 25 novembre: Vajra • Barolo ➡ Mercoledì 2 dicembre: Tenimenti Leone ➡ Mercoledì 9 dicembre: **Montalbera** Terra del Ruchè Tutte le serate prevedono: • Degustazione di tre vini • Cena in abbinamento composta da 3 portate • Acqua e caffè inclusi Prezzo € 35 PROMO EVENTO in esclusiva per i partecipanti: 20% di sconto su tutti i vini in degustazione. Per info e prenotazioni (Posti limitati) tel: 0114407490 mail: torino.lagrange@signorvino.it

Dati Aggiornati al: 17-09-2020 15:20:21

WikiEventi.it non è l'organizzatore dell'evento e non è responsabile di eventuali cambiamenti di programma.

Consultare sempre il sito web di riferimento.

CONDIVIDI QUESTO EVENTO

CAUSA CORONAVIRUS TUTTI GLI EVENTI NON SONO GARANTITI.

CONSULTARE SEMPRE SITO WEB DI RIFERIMENTO



AL VIA UN CICLO DI CENE CON WINE PAIRING DA SIGNORVINO

Il wine bar Signorvino, in pieno centro, organizza un ciclo di 8 cene in cui 3 piatti della tradizione italiana incontrano ogni sera 3 vini di una grande cantina italiana: s'inizia con la cantina Braida di Giacomo Bologna, per proseguire mercoledì 30 settembre con La Spinetta, mercoledì 14 ottobre con Vini Mustela, mercoledì 28 ottobre con Deltetto 1953, mercoledì 11 novembre con Garesio Vini, mercoledì 25 novembre con Vajra di Barolo, mercoledì 2 dicembre con Tenimenti Leone e mercoledì 9 dicembre con **Montalbera** Terra del Ruchè. La cena di 3 portate in abbinamento a 3 vini costa 35 euro, acqua e caffè inclusi. Posti limitati, prenotazioni telefonando o scrivendo a torino.lagrange@signorvino.it.



L'Antico Piemontese – Grignolino giovane, riserva o spumante – Vignale Domenica 20 settembre



Attualità
il 19/09/2020

More in Attualità:



Conzano – Festa Patronale in onore di San Maurizio Martire 19/09/2020

riserva (dal 2014). Oltre settanta le etichette in degustazione, per un viaggio sensoriale accompagnato dalla professionalità dei sommelier.

Le prime notizie sul Grignolino risalgono all'anno di grazia 740, quando durante il regno del longobardo Re Liutprando. Apprezzato a cavallo dei secoli a venire, all'inizio del XX secolo venne considerato tra i principali vitigni piemontese e quotato come Barolo e Barbaresco. Il Grignolino, da secoli, continua ad essere tra i vini fini di qualità, apprezzatissimo per il suo colore rubino chiaro, il profumo particolare e il gusto sapido, netto e leggermente amarognolo, ma delicato.



Questi gli Antichi Piemontesi in degustazione: Ermanno Accornero, Hic et Nunc, Oreste Buzio, Canato Vini, Il Mongetto, Gaudio e Scamuzza di Vignale Monferrato; Angelini Paolo, Beccaria Vini e Cantine Valpane di Ozzano Monferrato; Vi.Ca.Ra., Castello d'Uviglie e Bonzano Vini di Rosignano Monferrato; Alemat di Ponzano Monferrato; Tenuta La Tenaglia di Serralunga di Crea, La Faletta di Casale Monferrato, La Casaccia di

Crea, Pierino Vellano di Camino, Cinque Quinti, Castello di Gabiano di Gabiano; Botto Vini di Sala Monferrato; Agricola Bes di Treville; il Sulin di Grazzano Badoglio. Tra i non soci del Consorzio: Isabella di Murisengo, Olivetta di Castelletto Merli, Cantine Sette Colli di Moncalvo, Garrone Evasio di Grana, Fratelli Natta e Tenuta Santa Caterina di Grazzano Badoglio; Cascina Bricchetto, Caldera e Durando di Portacomaro, Olim Bauda di Incisa Scapaccino, Cossetti di Castelnuovo Belbo, Cantina Fontanile di Fontanile, Cantina Sei Castelli e Tenuta Garetto di Agliano, Terre Astesane, Aresca e Spertino Luigi di Mombercelli, Gianni Doglia di Castagnole Lanze, Baldi e Dogliotti 1870 di Costigliole, Cantine Vinchio Vaglio di Vaglio, Cantina di Nizza, Cantina Post dal Vin, Marchesi Incisa della Rocchetta e Braida di Rocchetta Tanaro, Giorgio Carnevale di Cerro Tanaro, Marchesi Alfieri di San Martino Alfieri, Cascina Rey e Rovero di Asti, Gatto Pierfranco, La Miraja, Tenuta del Re, **Montalbera**, Tenuta Montemagno e Crivelli di Castagnole Monferrato.





'L'antico Piemontese': degustazioni di grignolino a Vignale

Al via, domenica 20 settembre a Vignale Monferrato, l'Antico Piemontese, il banco di degustazione di Grignolino, proposto dal Consorzio vini Colline del Monferrato Casalese in collaborazione con l' AIS Piemonte, delegazioni di Casale Monferrato e Asti, nell'ambito della kermesse dei sapori Golosaria.

Dalle ore 11 fino alle ore 18, nell'aula Cavour di piazza del Popolo, sarà possibile conoscere le diverse fragranze degli anarchici monferrini, di lunga fama e storia, nella versione giovane e riserva (dal 2014). Oltre settanta le etichette in degustazione, per un viaggio sensoriale accompagnato dalla professionalità dei sommelier.

Le prime notizie sul Grignolino risalgono all'anno di grazia 740, quando durante il regno del longobardo Re Liutprando. Apprezzato a cavallo dei secoli a venire, all'inizio del XX secolo venne considerato tra i principali vitigni piemontese e quotato come Barolo e Barbaresco. Il Grignolino, da secoli, continua ad essere tra i vini fini di qualità, apprezzatissimo per il suo colore rubino chiaro, il profumo particolare e il gusto sapido, netto e leggermente amarognolo, ma delicato.

Questi gli Antichi Piemontesi in degustazione: Ermanno Accornero, Hic et Nunc, Oreste Buzio, Canato Vini, Il Mongetto, Gaudio e Scamuzza di Vignale Monferrato; Angelini Paolo, Beccaria Vini e Cantine Valpane di Ozzano Monferrato; Vi.Ca.Ra., Castello d'Uviglie e Bonzano Vini di Rosignano Monferrato; Alemat di Ponzano Monferrato; Tenuta La Tenaglia di Serralunga di Crea, La Faletta di Casale Monferrato, La Casaccia di Cella Monte, Cantina Colli di Crea di Serralunga di Crea, Pierino Vellano di Camino, Cinque Quinti, Castello di Gabiano di Gabiano; Botto Vini di Sala Monferrato; Agricola Bes di Treville; il Sulin di Grazzano Badoglio. Tra i non soci del Consorzio: Isabella di Murisengo, Olivetta di Castelletto Merli, Cantine Sette Colli di Moncalvo, Garrone Evasio di Grana, Fratelli Natta e Tenuta Santa Caterina di Grazzano Badoglio; Cascina Bricchetto, Caldera e Durando di Portacomaro, Olim Bauda di Incisa Scapaccino, Cossetti di Castelnuovo Belbo, Cantina Fontanile di Fontanile, Cantina Sei Castelli e Tenuta Garetto di Agliano, Terre Astesane, Aresca e Spertino Luigi di Mombercelli, Gianni Doglia di Castagnole Lanze, Baldi e Dogliotti 1870 di Costigliole, Cantine Vinchio Vaglio di Vaglio, Cantina di Nizza, Cantina Post dal Vin, Marchesi Incisa della Rocchetta e Braida di Rocchetta Tanaro, Giorgio Carnevale di Cerro Tanaro, Marchesi Alfieri di San Martino Alfieri, Cascina Rey e Rovero di Asti, Gatto Pierfranco, La Miraja, Tenuta del Re, **Montalbera**, Tenuta Montemagno e Crivelli di Castagnole Monferrato.

Programma completo della giornata su: www.golosaria.it



radioastieuropa_home

DOMENICA 20 SETTEMBRE
DALLE 11 ALLE 18

L'antico Piemontese
Degustazione di Grignolini

Aula Cavour
Piazza del Popolo - Vignale Monferrato

a cura delle delegazioni AIS di
Casale Monferrato e Asti

 AIS Piemonte
Associazione Italiana Sommelieri

 golosaria

 Consorzio Vini Colline del Monferrato



Grignolino giovane, riserva o spumante: il protagonista è sempre lui: l'Antico Piemontese
Degustazioni con il Consorzio vini Colline del Monferrato Casalese e i sommelier dell'Ais Casale
Monferrato e Asti

Domenica 20 settembre dalle ore 11 alle ore 18

Vignale Monferrato (AL)

Al via, domenica 20 settembre a Vignale Monferrato, l'Antico Piemontese, il banco di
degustazione di Grignolino, proposto dal Consorzio vini Colline del Monferrato Casalese in

collaborazione con l' AIS Piemonte, delegazioni di Casale Monferrato e Asti, nell'ambito della kermesse dei sapori Golosaria.

Dalle ore 11 fino alle ore 18, nell'aula Cavour di piazza del Popolo, sarà possibile conoscere le diverse fragranze degli anachici monferrini, di lunga fama e storia, nella versione giovane e riserva (dal 2014). Oltre settanta le etichette in degustazione, per un viaggio sensoriale accompagnato dalla professionalità dei sommelier.

Le prime notizie sul Grignolino risalgono all'anno di grazia 740, quando durante il regno del longobardo Re Liutprando. Apprezzato a cavallo dei secoli a venire, all'inizio del XX secolo venne considerato tra i principali vitigni piemontese e quotato come Barolo e Barbaresco. Il Grignolino, da secoli, continua ad essere tra i vini fini di qualità, apprezzatissimo per il suo colore rubino chiaro, il profumo particolare e il gusto sapido, netto e leggermente amarognolo, ma delicato.

Questi gli Antichi Piemontesi in degustazione: Ermanno Accornero, Hic et Nunc, Oreste Buzio, Canato Vini, Il Mongetto, Gaudio e Scamuzza di Vignale Monferrato; Angelini Paolo, Beccaria Vini e Cantine Valpane di Ozzano Monferrato; Vi.Ca.Ra., Castello d'Uviglie e Bonzano Vini di Rosignano Monferrato; Alemat di Ponzano Monferrato; Tenuta La Tenaglia di Serralunga di Crea, La Faletta di Casale Monferrato, La Casaccia di Cella Monte, Cantina Colli di Crea di Serralunga di Crea, Pierino Vellano di Camino, Cinque Quinti, Castello di Gabiano di Gabiano; Botto Vini di Sala Monferrato; Agricola Bes di Treville; il Sulin di Grazzano Badoglio. Tra i non soci del Consorzio: Isabella di Murisengo, Olivetta di Castelletto Merli, Cantine Sette Colli di Moncalvo, Garrone Evasio di Grana, Fratelli Natta e Tenuta Santa Caterina di Grazzano Badoglio; Cascina Brichetto, Caldera e Durando di Portacomaro, Olim Bauda di Incisa Scapaccino, Cossetti di Castelnuovo Belbo, Cantina Fontanile di Fontanile, Cantina Sei Castelli e Tenuta Garetto di Agliano, Terre Astesane, Aresca e Spertino Luigi di Mombercelli, Gianni Doglia di Castagnole Lanze, Baldi e Dogliotti 1870 di Costigliole, Cantine Vinchio Vaglio di Vaglio, Cantina di Nizza, Cantina Post dal Vin, Marchesi Incisa della Rocchetta e Braida di Rocchetta Tanaro, Giorgio Carnevale di Cerro Tanaro, Marchesi Alfieri di San Martino Alfieri, Cascina Rey e Rovero di Asti, Gatto Pierfranco, La Miraja, Tenuta del Re, **Montalbera**, Tenuta Montemagno e Crivelli di Castagnole Monferrato.

Programma completo della giornata su: www.golosaria.it



'L'antico Piemontese': degustazioni di grignolino a Vignale



Attualità

Domenica 20 settembre, dalle 11 fino alle 18, banco di degustazione proposto dal Consorzio vini Colline del Monferrato Casalese in collaborazione con l'Ais Piemonte

Al via, domenica 20 settembre a Vignale Monferrato, l'Antico Piemontese, il banco di degustazione di Grignolino, proposto dal Consorzio vini Colline del Monferrato Casalese in collaborazione con l'AIS Piemonte, delegazioni di Casale Monferrato e Asti, nell'ambito della kermesse dei sapori Golosaria.

Dalle ore 11 fino alle ore 18, nell'aula Cavour di piazza del Popolo, sarà possibile conoscere le diverse fragranze degli anarchici monferrini, di lunga fama e storia, nella versione giovane e riserva (dal 2014). Oltre settanta le etichette in degustazione, per un viaggio sensoriale accompagnato dalla professionalità dei sommelier.

Le prime notizie sul Grignolino risalgono all'anno di grazia 740, quando durante il regno del longobardo Re Liutprando. Apprezzato a cavallo dei secoli a venire, all'inizio del XX secolo venne considerato tra i principali vitigni piemontese e quotato come Barolo e Barbaresco. Il Grignolino, da secoli, continua ad essere tra i vini fini di qualità, apprezzatissimo per il suo colore rubino chiaro, il profumo particolare e il gusto sapido, netto e leggermente amarognolo, ma delicato.

Questi gli Antichi Piemontesi in degustazione: Ermanno Accornero, Hic et Nunc, Oreste Buzio, Canato Vini, Il Mongetto, Gaudio e Scamuzza di Vignale Monferrato; Angelini Paolo, Beccaria Vini e Cantine Valpane di Ozzano Monferrato; Vi.Ca.Ra., Castello d'Uviglie e Bonzano Vini di Rosignano Monferrato; Alemat di Ponzano Monferrato; Tenuta La Tenaglia di Serralunga di Crea, La Faletta di Casale Monferrato, La Casaccia di Cella Monte, Cantina Colli di Crea di Serralunga di Crea, Pierino Vellano di Camino, Cinque Quinti, Castello di Gabiano di Gabiano; Botto Vini di Sala Monferrato; Agricola Bes di Treville; il Sulin di Grazzano Badoglio. Tra i non soci del Consorzio: Isabella di Murisengo, Olivetta di Castelletto Merli, Cantine Sette Colli di Moncalvo, Garrone Evasio di Grana, Fratelli Natta e Tenuta Santa Caterina di Grazzano Badoglio; Cascina Bricchetto, Caldera e Durando di Portacomaro, Olim Bauda di Incisa Scapaccino, Cossetti di Castelnuovo Belbo, Cantina Fontanile di Fontanile, Cantina Sei Castelli e

Tenuta Garetto di Agliano, Terre Astesane, Aresca e Spertino Luigi di Mombercelli, Gianni Doglia di Castagnole Lanze, Baldi e Dogliotti 1870 di Costigliole, Cantine Vinchio Vaglio di Vaglio, Cantina di Nizza, Cantina Post dal Vin, Marchesi Incisa della Rocchetta e Braida di Rocchetta Tanaro, Giorgio Carnevale di Cerro Tanaro, Marchesi Alfieri di San Martino Alfieri, Cascina Rey e Rovero di Asti, Gatto Pierfranco, La Miraja, Tenuta del Re, **Montalbera**, Tenuta Montemagno e Crivelli di Castagnole Monferrato.

Programma completo della giornata su: www.golosaria.it



Tre Bicchieri 2019, oltre 1000 amanti del vino per la kermesse all'Excelsior

Riempire una sala a poche ore dalla sfida con la Roma, si sa, a Napoli non è un'impresa semplice. Si immagini quindi lo straordinario successo che anche quest'anno ha fatto registrare Tre Bicchieri, la kermesse targata Città del Gusto – Gambero Rosso. Più di 1000 persone, stando ai dati di affluenza, hanno riempito le tre maestose sale al piano terra dell' Hotel Excelsior sul Lungomare di Napoli. Degustazioni e ottimi vini hanno accompagnato la serata – un viaggio enologico che abbraccia gran parte delle regioni d'Italia. Alle 20 aziende campane (Donnachiara, Alois, Marisa Cuomo, Antonio Caggiano, Nanni Copé, Cantine Astroni, Tenuta del Meriggio, La Pietra di Tommasone, Cantine dell' Angelo, La Guardiense, Terre Stregate, San Salvatore, Contrade di Taurasi, Villa Raiano, Montevetrano, Mustilli, Casebianche, Fontanavecchia, Feudi di San Gregorio, Ettore Sammarco) si aggiungono le otto piemontesi (Gaggino, Vite Colte, Nicola Bergaglio, **Montalbera**, Marchesi di Barolo, Tenuta Tenaglia, Pico Maccario, Gianni Doglia), le sette toscane (Piaggia, Podere Sapaio, Orma, Tenuta Sette Ponti, Frescobaldi, Tenuta La Parrina, Petra), le sei lombarde (Ferggettina, Monsupello, Lantieri de Paratico, Contadi Castaldi, Bellavista, Ca' di Frara), le cinque venete (Masi, Leonildo Pieropan, Canevel, Sorelle Bronca, Andreola), le quattro friulane (Tiare, Tenuta Luisa, Jermann, La Tunella), le tre pugliesi (Felline, Coppi, Tenute Rubino), le due siciliane (Feudo Maccari, Donnafugata), trentine (Ferrari, Moser) e marchigiane (Marotti Campi, Velenosi), e in aggiunta un'abruzzese (Villa Medoro), una laziale (Antiche Cantine Migliaccio), Liguria (Cantine Lunae Bosoni) e un'umbra (Tenuta Castelbuono).



MUNDUS VINI Summer Tasting 2020: i risultati

Vini provenienti da tutto il mondo impressionano la giuria di esperti.

Degustazioni estive effettuate con successo in condizioni igieniche rigorose

Molte cose sono state diverse alla degustazione estiva MUNDUS VINI di quest'anno, ma non l'alta qualità nella degustazione del Grande Premio Internazionale del Vino, riconosciuto a livello internazionale, che si è tenuto per la 27° volta a Neustadt an der Weinstrasse, Germania.

Un totale di 120 esperti di vino hanno assaggiato e valutato in quattro giorni quasi 4.500 vini provenienti da tutto il mondo. I risultati sono stati impressionanti: 13 grandi medaglie d'oro, 919 d'oro e 849 d'argento sono state assegnate dalla giuria di esperti ai migliori vini del concorso.

I vini italiani sono di nuovo i vincitori del concorso con un totale di 552 riconoscimenti, seguiti da Spagna (320 premi), Germania (282), Francia (112) e Portogallo (96). Ma anche i vini provenienti da nazioni d'oltreoceano come l'Australia (59), il Sudafrica (36) o gli Stati Uniti d'America (28) hanno saputo convincere con le loro qualità e sono stati premiati.

GES Sorrentino, con sede a Delmenhorst, è stato premiato come miglior importatore del Summer Tasting 2020. I vini distribuiti da GES Sorrentino in Germania sono stati premiati con un totale di 16 medaglie d'oro e 23 d'argento.

“Anche quest'anno la nostra giuria di esperti è rimasta colpita dalle qualità del vino. Siamo molto lieti di poter contribuire a fornire una degna piattaforma per i migliori vini con questo premio in tempi attualmente difficili”, ha detto il direttore della degustazione Christian Wolf, traendo una conclusione positiva.

“Fin dall'inizio della pandemia di Corona, eravamo sicuri che saremmo stati in grado di offrire ai vini di tutto il mondo un ambiente professionale per la degustazione anche questo agosto. Insieme abbiamo sviluppato e implementato un concetto di sicurezza adeguato. Il mio più grande ringraziamento va agli esperti del vino per la loro collaborazione. Sarebbe stato un vero peccato se non fossimo stati in grado di dare i nostri consigli per i migliori vini alla degustazione estiva 2020. Sia i viticoltori che i consumatori si affidano da 20 anni ai risultati di degustazione di MUNDUS VINI. Non volevamo deludere questa fiducia”.



Mundus Vini 2020-Teil2
I RISULTATI ITALIANI

GRAND GOLD

- **Baglio Gibellina Passimento Zibibbo dolce – Baglio Gibellina Srl**
- **2017 Barbera d’Asti Superiore DOCG “Roccanera” – Alibrianza srl**
- **2015 Vin Santo del Chianti DOC – Fattoria La Violla**

GOLD

- 2019 Bottega Vinai Pinot Grigio Trentino DOC – Cavit
- 2015 Miraggio Rosso Riserva Sicilia DOC – Baglio Gibellina Srl
- 2019 Notturmo Catarratto Carricante IGT Terre Sicilane – Baglio Gibellina Srl
- 2016 Amarone Della Valpolicella Classico DOCG Castelbarco – Mabis Srl
- 2018 Biscardo Neropasso Veneto IGT – Mabis Srl
- 2018 Lequilibrio Barbera d’Asti DOCG Superiore – Società Agricola **Montalbera** srl
- 2016 Vigna Casi Chianti Classico Riserva – Viticola Toscana
- 2016 Chianti Classico DOCG Gran Selezione – Viticola Toscana
- 2018 Leolucaia Toscana IGT – Viticola Toscana
- 2017 Borgaio Chianti Classico DOCG Riserva – Viticola Toscana
- 2019 Montepulciano D’Abruzzo DOP Biologico Biodinamico – Società Cooperative Agricola Cantina Sociale Tollo
- 2019 Sassopiano Montepulciano d’Abruzzo DOP – Società Cooperative Agricola Cantina Sociale Tollo
- 2019 Terre del Vento Montepulciano d’Abruzzo DOP – Società Cooperative Agricola Cantina Sociale Tollo
- 2019 Optimondo Montepulciano d’Abruzzo DOP – Società Cooperative Agricola Cantina Sociale Tollo
- 2019 Terre Vecchie Montepulciano d’Abruzzo DOP – Società Cooperative Agricola Cantina Sociale Tollo
- 2019 Volatico Chardonnay Terre di Chieti IGP – Società Cooperative Agricola Cantina Sociale Tollo
- 2019 Pecorino Terre di Chieti IGP – Società Cooperative Agricola Cantina Sociale Tollo
- 2019 Valle d’Oro Trebbiano d’Abruzzo – Società Cooperative Agricola Cantina Sociale Tollo
- 2019 Villa Diana Pecorino Terre di Chieti IGP – Società Cooperative Agricola Cantina Sociale Tollo
- 2019 Terre di Chieti Pecorino – Società Cooperative Agricola Cantina Sociale Tollo
- 2017 La Luna del Rospo Bric Rocche Barbera Superiore DOCG – Delinat AG
- 2017 Mignechi Nero d’Avola Sicilia DOP – Delinat AG
- 2018 Emporium Primitivo di Manduria DOC – Enoitalia
- 2018 Vegania Frappato Syrah Terre Siciliane IGT Vegan – Enoitalia
- 2019 BIO Appasimento Rosso Puglia IGP – EGT
- 2019 Vermentino Toscana IGT – EGT
- 2019 Doppio Selone Primitivo – Latentia Winery
- 2019 Zibibbo Dry Duca di Castelmonte – Carlo Pellegrino & C
- 2016 Teroldego Rotaliano DOP Superiore Riserva – Enoitalia
- 2016 Chianti Classico DOCG Gran Selezione – Borgo Scopeto E Caparzo Srl Società Agricola
- 2013 Cecilia Beretta Picàie Rosso Veneto IGT – Pasqua Vigneti E Cantine
- 2019 Doppio Rosso Primitivo Merlot Puglia IGT – ICQRF/BA
- Serna Rosso barrique IGT 2016 – Borgo Molino Vigne e Vini
- Mamamilia Passito 2017 – Borgo Molino Vigne e Vini
- Cabernet Sauvignon DOC Venezia 2019 – Borgo Molino Vigne e Vini
- Merlot DOC Venezia 2019 – Borgo Molino Vigne e Vini



Primi Responsi delle Guide in tempi di Covid – Pubblicate le Corone e le Golden Star dei Vini Buoni d'Italia del Touring



La prima guida a dare responsi sui premi è da tanti anni Vini Buoni d'Italia del Touring Club, che generalmente a fine luglio, con finali pubbliche e relativo evento, rende noti i vini premiati, Corone per quelle etichette che superano questo ultimo scoglio e Golden Star per chi è rimasto solo finalista.

Data l'emergenza sanitaria, le finali si sono svolte diversamente dal solito e comunque non nella canonica forma pubblica ed i risultati sono stati resi noti in questi giorni.

Ed allora ecco svelate Corone e Golden Star 2021:

ABRUZZO

Ausonia

Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Docg Riserva Nostradamus 2015

Cantina Zaccagnini

Montepulciano d'Abruzzo Doc Terre di Casauria Riserva San Clemente 2016

Cataldi Madonna

Cerasuolo d'Abruzzo Doc Piè delle Vigne 2018

Centorame

Trebbiano d'Abruzzo Doc Castellum Vetus 2018

Cingilia

Colline Pescaresi Igt Rosato 2019

De Antoniis Adele

Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Docg Himerio 2016

Feudo Antico

Terre Aquilane Igt Pecorino Casadonna 2019

Feuduccio

Colline Teatine Igt Pecorino 2019

Barbera d'Alba Doc 2017

Fontana Livia

Barolo Docg Fontanin 2016

Franco Conterno

Barolo Docg Riserva Sette 7 Anni 2012

Fratelli Grimaldi – Ca' du Sindic

Moscato d'Asti Docg 2019

Gaudio – Bricco Mondalino

Barbera d'Asti Docg Zerolegno 2018

Gnavi Carlo

Erbaluce di Caluso Doc Passito Riserva Revej 2008

Icardi

Langhe Doc Nebbiolo Surisjvan 2018

Il Falchetto

Barbera d'Asti Docg Superiore Bricco Paradiso 2017

L'Astemia Pentita

Barolo Docg Cannubi 2016

La Colombera

Colli Tortonesi Doc Timorasso Derthona 2018

La Valletta

Ovada Docg Riserva 2016

Le Marie

Pinerolese Doc Barbera Colombe 2017

Le Strette – Mauro e Savio Daniele

Barolo Docg Bergeisa 2016

Lodali

Barbaresco Docg Lorens 2017

Lorenzo Negro

Barbera d'Alba Doc 2017

Malvirà

Roero Docg Riserva Vigna Renesio 2016

Malvirà

Roero Docg Riserva Vigna Trinità 2016

Marchesi di Barolo

Barolo Docg Cannubi 2016

Mario Costa

Roero Docg Arneis 2019

Mario Rivetti – Cascina Serre

Dolcetto d'Alba Doc Ciabot 2019

Mongioia

Moscato d'Asti Docg La Stella dei Viticoltori L'Astralis 2018

Montalbera

Barbera d'Asti Docg Nuda 2018

Orsolani Azienda Agricola

Erbaluce di Caluso Docg La Rustia 2019



Grignolino, “vino antico e contemporaneo il più rosso dei bianchi, il più bianco dei rossi”

Il grande Veronelli lo definiva un vino «anarchico» riferendosi al suo carattere a volte imprevedibile; Dante Garrone, che in quel di Grana, il Grignolino lo conosce bene, ne dà una definizione che, a ben vedere, non lascia spazio a dubbi: «Il più bianco dei vini rossi o il più rossi dei vini bianchi».

Fatto è che questo vino, dal sapore un po' «ruvido» e dal rosso inconfondibile, esclusivamente monferrino (anche se qualcuno prova a coltivarlo in California) e dalla storia antica è, come pochi altri, profondamente contemporaneo.

«Il Grignolino? Un vino da riscoprire, troppi ne hanno un'idea sbagliata» spiega sicuro Dante Garrone che da poco più di un anno presiede l'«Associazione Produttori Grignolino d'Asti doc e Piemonte doc Grignolino», una ventina di viticoltori da Grana a Mombercelli, da Castagnole Monferrato ad Alfiano Natta, passando ovviamente per Portacomaro e Migliandolo, la «culla» di questo vino (un paio di milioni di bottiglie la produzione).

Di Grignolino le cronache parlavano già nella metà del 1200, presente in un convento del Casalese dove in cantina si trovava vino “bianco, rosso” e appunto anche il grignolino (anche se in alcuni testi veniva chiamato «Barbersino» o «Berbesino»); poi lo si serviva sulle tavole dei Savoia, accanto al Barolo.

La contemporaneità, o modernità, del Grignolino sta nella sua versatilità, o per dirla sempre con le parole di Garrone «il più bianco dei vini rossi etc». «E' l'unico rosso che si abbina bene al pesce, come dimostriamo ogni anno a Grana quando lo proponiamo con le acciughe fritte - dice il presidente dell'associazione - è un grande vino senza essere un vino grosso, intendo quei vini molto corposi. Per me va bevuto giovane e fresco». Anche se c'è chi sta provando con la versione «Monferace» (dall'antico nome del Monferrato aleramico) un grignolino affinato per almeno 40 mesi di cui 24 in botte di legno.

E allora l'occasione per conoscerlo bene è domani sera all'Enoteca la Buta di Asti (vedi box a fianco) per il primo degli appuntamenti di «Il lunedì stappa di casa!». Una ventina le etichette proposte (tutte annate 2018 e 2019 e una versione di «Monferace»), una sorta di enciclopedia del Grignolino, da assaggiare o riscoprire.

Il programma e le cantine

«Il lunedì stappa di casa!» inizia dal Grignolino d'Asti doc. Diciassette le aziende partecipanti per un totale di 21 etichette in degustazione. Queste le aziende: Garrone Evasio e figlio, Crivelli, Bersano, Caldera, **Montalbera**, Cantina sociale Vinchio e Vaglio, La Fiammenga, cantina sociale di Casorzo, Marchesi Incisa della Rocchetta, Amelio Livio, Fratelli Rovero, Ezio Tartaglino, Tenuta Montemagno, Tenuta Dei Re, Silvia Castagnero, Gatto Cascina Rey.

Dalle 18,30 alle 22,30 i clienti avranno a disposizione elenco delle etichette tra cui scegliere, banco di assaggio, servizio al tavolo, tasca con bicchiere. Questi i prezzi: 3 euro per una degustazione, 10 euro per quattro degustazioni, 3 euro per il piattino di prodotti tipici come la Robiola di Roccaverano. Prenotazioni: Enoteca La Buta: 0141/590030; 333/4933160. Prossimo appuntamento lunedì 14: la Barbera d'Asti docg con l'associazione produttori Barbera Noi di Costigliole.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



IL PROGRAMMA A «LA BUTA»

Ventuno etichette in degustazione abbinate alla robiola di Roccaverano

«Il lunedì stappa di casa!» inizia dal Grignolino d'Asti doc. Diciassette le aziende partecipanti per un totale di 21 etichette in degustazione. Queste le aziende: Garrone Evasio e figlio, Crivelli, Bersano, Caldera, **Montalbera**, Cantina sociale Vinchio e Vaglio, La Fiammenga, cantina sociale di Casorzo, Marchesi Incisa della Rocchetta, Amelio Livio, Fratelli Rovero, Ezio Tartaglino, Tenuta Montemagno, Tenuta Dei Re, Silvia Castagne-ro, Gatto Cascina Rey. Dalle 18,30 alle 22,30 i clienti avran-

no a disposizione elenco delle etichette tra cui scegliere, banco di assaggio, servizio al tavolo, tasca con bicchiere. Questi i prezzi: 3 euro per una degustazione, 10 euro per quattro degustazioni, 3 euro per il piattino di prodotti tipici come la Robiola di Roccaverano. Prenotazioni: Enoteca La Buta: 0141/590030; 333/4933160. Prossimo appuntamento lunedì 14: la Barbera d'Asti docg con l'associazione produttori Barbera Noi di Costigliole. V.F.A. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

di Luca Gardini

UNA CANTINA DA COLLEZIONISTI

120 L'ELEGANZA DEL VINO

Tornano anche in questo inserto speciale dedicato al vino le 100 etichette selezionate dal nostro esperto. Rossi bianchi e rosé, perfetti in ogni occasione e con un ottimo rapporto qualità-prezzo, esprimono il meglio della cultura enologica italiana

Abbazia di Novacella Alto Adige Doc Pinot Bianco Quota 2018
 Una nuova linea per la celebre cantina, un Pinot Bianco di grande freschezza. Agrumi e timo al naso, bocca croccante.

Angiolino Maule-La Biancara Veneto Igt Sassaia 2019
 Un monumento al vino naturale. Bergamotto al naso con chiusura officinale, di timo cedrino, salato alla bocca.

Antica Fratta Franciacorta Docg Essence Rosé 2015
 Un rosé elegante e intenso. Lamponi al naso, maggiorana sullo sfondo, bocca tesa e croccante.

Antiche Vigne Prosecco Doc Treviso
 Un'eccellente cantina di famiglia dal 1940 per un vino fruttato e fresco con profumi di fiori di acacia, mela selvatica, miele.

Argiano Brunello di Montalcino Docg Vigna del Suolo 2015
 Una firm seminale, naso di susina e lampone, con chiusura di alloro, bocca con tannini sapidi e finale balsamico.

Arnaldo Caprai Umbria Igt Pinot Nero Malcompare 2016



Una chicca da una cantina mitica: naso di lampone e fragolina di bosco, bocca sapida, finale di rabarbaro e pepe rosa.

Audarya Cannonau di Sardegna Doc 2018
 Da viti ad alberello immerse nella campagna di Ussana. Marasche sotto spirito al naso, salmastro alla bocca.

Az. Agr. Fiorentino Irpinia Aglianico Doc Celsi 2015
 L'Aglianico dedicato a nonno Luigi. Raffinatissimo al naso, prugne sotto spirito, sorsata succosa, tannini finissimi.

Baglio di Pianetto Terre Siciliane Vino Spumante Biologico Fushà Igt
 Da uve Insolia, chinotto e fiori bianchi al naso, bocca tesa,

croccante e persistente.

Belpoggio Brunello di Montalcino Docg 2015
 La conferma della qualità delle creazioni di casa Belpoggio. Naso speziato e balsamico, tannini sapidi e persistenti.

Brovia Barolo Docg Brea Vigna Ca' Mia 2016
 Barolo da vecchie viti, naso agrumato, con tocchi di scorza di cedro. Bocca sontuosa, tannini sapidi.

Cantina di Riva Trentodoc Metodo Classico Pas Dosé Riserva Brezza Riva 2016
 Da uve Chardonnay bio, un prodotto inimitabile. Sapido, salmastro, teso e intenso.

Cantina Girlan Alto Adige Doc Pinot Noir Riserva

Doc Trattmann 2017
 Da uve coltivate presso il Maso omonimo, naso di marasca sotto spirito, beva con tannini sapidi e ritorno balsamico.

Cantina La-Vis Bianco Vigneti Delle Dolomiti Igt Maso Franch 2015
 Un blend Chardonnay/ Incrocio Manzoni che sa di mango e maggiorana al naso, croccante e sapido alla bocca.

Cantina Margò Carlo Tabarrini Trebbiano Riserva Tignamonte 2016
 Un Trebbiano tardivo, 15 giorni sulle bucce, naso di zenzero, pepe bianco, bocca salina, finale di eucalipto.

Cantina Ruggeri Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut Millesimato Vecchie Viti 2019
 Un prosecco-super: naso di bergamotto, pino mugo e fiori bianchi, bocca densa, ritorno balsamico.

Cantina Terlan Alto Adige Doc Terlaner I Grande Cuvée 2017
 L'apice della ricerca di Cantina Terlan. Bergamotto salvia e pepe bianco al naso, sapido e croccante alla bocca.

Cantina Tonello Lessini Durello Riserva Doc Metodo Classico Aura 2013
 Uno degli spumantizzati del futuro, chinotto e susina gialla al naso, alla bocca una rosaioata: fresco, salino, balsamico.

Cantina Val di Neto Calabria Igt Bianco Kalypso 2019
 Da vigneti a Noto, un blend Chardonnay/Malvasia/ Sauvignon. Pompelmo rosa al naso, iodato e

Da radicate convinzioni biodinamiche, non filtrato, naso di albicocche, sentori officinali, sorsata densa e persistente.

Fiorini Bianchello del Metauro Doc Superiore Tenuta Campioli 2018

Da un bel progetto biologico. Naso di bergamotto, biancospino e glicine, bocca fresca e tesa, ritorno agrumato.

Giovanni Rosso Barolo Docg Vigna Rionda Ester Canale 2016

Sbarazzino, petali di viola e ciliegie sotto spirito al naso, note di cappero, beva tesa, finale persistente.

Giuseppe Gorelli Rosso di Montalcino Doc 2018

Una vita dedicata alla consulenza, poi dal 2017 in autonomia, lasciando subito il segno. Naso balsamico, bocca densissima.

Giuseppe Mascarello e Figlio Barolo Docg Monprivato 2015

Un cru storico, mora, timo e foglia di pepe al naso, alla bocca bella mentolatura ed eleganza.

Graci Etna Rosso Doc Arcuria Sopra Il Pozzo 2016

Nerello Mascalcese da una singola particella, piccoli frutti rossi e spezie essiccate al naso, alla bocca tannini polverosi.

Hauer Malvasia delle Lipari Passito Doc Selezione Carlo Hauner 2016

Capolavoro da vendemmia tardiva, Malvasia delle Lipari con il 5% di Corinto nero. Naso teso, sorso sapido.

I Clivi Collio Doc Clivi Brazan 2017

Da vigneti in conduzione biologica e vecchie vigne, naso fresco e vegetale, beva minerale e croccante.

Il Cellesse Chianti Classico Docg Gran Selezione

Sor Bruno 2015

Un Gran Selezione impeccabile. Naso di melograno con tocchi di alloro, bocca croccante e salata.

I Magredi Friuli Grave Doc Refosco dal Peduncolo Rosso 2018

Una nitida interpretazione di Refosco. Naso di mora di rova, bocca tesa e densa, con tannini sapidi.

Il Marroneto Brunello di Montalcino Docg Selezione Madonna Delle Grazie 2015

Un Brunello di lignaggio. Naso di ciliegie sotto spirito, bocca densa e succosa, finale sterminato.

Kellerei Bozen Alto Adige Doc Lagrein Riserva Taber 2017

Un Riserva mozzafiato, da viti ottuagenarie. Visciole sotto spirito al naso, bocca densa e compatta.

Köfererhof Alto Adige Doc Valle Isarco Pinot Grigio 2018

Naso di cedro candito e mela verde, una nota di erbe officinali. Teso, minerale e salato alla bocca.

L'Ancestrale Malvasia delle Lipari Doc Vino I 2018

Una chicca da vigne di 70 anni. Naso agrumato, da frutta candita, bocca salata e minerale.

Marchesi Mazzei Chianti Classico Gran Selezione Docg Caggio Ipsus 2015

Susina gialla e pesca, con tocchi di petali di viola, al naso. Bocca croccante e sapida, chiusura di arancia sanguinella.

Marisa Cuomo Costa D'Amalfi Furore Bianco Doc Fiorduva 2018

Il vino-simbolo aziendale. Naso di chinotto ed eucalipto, bocca tesa, salina, minerale, di grande persistenza.

Masottina Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Ogliaio 2019

Frutta a polpa bianca e lavanda, con finale fresco, al naso, al gusto ballicina croccante, di grande profondità, sapido.

Michele Laluce Aglianico del Vulture Doc Le Drude 2013

Aglianico in purezza, un compendio di sottobosco al naso. Bocca netta e densa, chiusura balsamica.

Montalbera Ruchè di Castagnole Monferrato Docg Laccetto 2019

Da uve surmaturate, un vino che non assomiglia a nessun altro. Melograno ed eucalipto al naso, bocca tesa e salina.

Musso Barbaresco Docg Pora 2017

Balsamico al naso, visciole, mirtillo, fragoline di bosco. Tannini morbidi, bella nitidezza di beva.

Orlando Abrigo Barbaresco Docg Meruzzano 2017

Un Nebbiolo regale. Lieve traccia tostata, frutto prepotente, balsamico, tannini croccanti.

Otto Ettari Montecucco Sangiovese Docg 2017

Da una collaborazione fruttifera tra Germania e Italia: naso di susina rossa, alloro, bocca iodata.

Paraschos Venezia Giulia Igt Ribolla Gialla 2016

Slatnik, tra San Floriano e Oslavia, naso di frutta dalla polpa gialla, bocca salata, intensa e croccante.

Parusso Barolo Docg Bussia 2016

Mirtillo e piccole more di rova, con ritorno di eucalipto al naso. In bocca grande finezza, con tannini pieni e salati.

Passo Delle Tortore Fiano di Avellino Docg Bacio delle Tortore 2019

Un progetto giovane, un territorio dalla cristallina vocazione vitivinicola. Ananas e melone al naso, bocca fresca e sapida.

Paternoster Aglianico del Vulture Doc Don Anselmo 2016

Un Aglianico magnifico, fragoline di bosco e lamponi al naso, bocca vellutata, densa, croccante.





Alla scoperta del Ruchè

Con i suoi 110 ettari di vigneti a cavallo fra Langhe e Monferrato, l'azienda agricola **Montalbera** della famiglia **Morando** da anni si dedica con passione alla valorizzazione dell'autoctono Ruchè di Castagnole Monferrato Docg, un vino dal carattere inconfondibile, con piacevoli sentori floreali di rosa e viola e una speziatura che emerge con l'evoluzione, che lo rendono immediatamente riconoscibile nel bicchiere. **Montalbera** è anche impegnata nel rilancio della denominazione Grignolino d'Asti Doc, con vinificazioni sperimentali e innovative, e del vitigno Barbera d'Asti, con una propria barriera sperimentale. La cantina principale di **Castagnole Monferrato**, usata per la vinificazione e l'affinamento, è aperta su prenotazione per visite e degustazioni, e ha un wine shop dedicato. Dall'autunno sarà possibile dormire in una delle 5 suite in costruzione.

Info: ☎ 366 6043649; montalbera.it

Quando: su prenotazione a visite@montalbera.it

Prezzi: degustazioni da 15 a 50 €.

MONTALBERA®

Proprietà Famiglia Morando


MONTALBERA, L'ECCELLENZA SEMPRE IN CRESCITA

CASTAGNOLE MONFERRATO - Eccellenza. Montalbera è tutto questo. A partire da settembre l'offerta si arricchisce. Ancora di più. *Sempre di più.* Un passo avanti, come piace al patron Franco Morando, *deus ex machina* di questa nuova sfida all'insegna della Grande Bellezza e del Rinnovamento. E così ospiti e visitatori potranno soggiornare a Castagnole Monferrato, perdendosi nei vini e nel paesaggio, nelle vigne e nel relax. *Sapori e colori. Odori e confort.* Armonia allo stato puro capace di esaltare i sensi, perché altrimenti come canta Vasco *"Un senso non ci sarebbe"*.

Insomma da settembre si potrà prenotare una delle innumerevoli degustazioni (www.montalbera.it) e poi fermarsi a pernottare nelle nuove e bellissime Suites che dominano le colline di Montalbera. Un sogno da vivere insieme alla grande famiglia di Montalbera, che *non smette mai di innovare, di migliorarsi e di stupire.* Emozioni allo stato puro. *Rinnovarsi, cambiare, senza perdere le radici, mantenendo vivo il legame con la tradizione.* Perché quello che siamo, quello che vorremmo essere non può prescindere dalla nostra storia. Il passato è come un boomerang: ritorna sempre. E' vivo e vive dentro di noi. Montalbera ieri, Montalbera oggi, Montalbera domani. Sì, domani. Per noi è un costante sperimentare, un continuo work in progress. A maggio abbiamo deciso di rifare il look alla nostra cantina, esaltando il concetto di bellezza, puntando sull'eccellenza dei materiali con *grande attenzione ai principi di eco-sostenibilità.* Forma e sostanza. *Nuovi parcheggi in pietra, illuminazione scenografica, è stato rinnovato il piazzale di accesso al wineshop e alle zone di vendita con una selciato charmant dove la pietra grezza a lastre e cubetti esalterà i materiali e i colori naturali della tradizione. Aria di novità e di cambiamenti anche per la pavimentazione dei percorsi interni di visita della cantina, delle aree di imbottigliamento e delle vasche dei vini. I dettagli per noi hanno fatto e continueranno a fare la differenza. Nella zona barricata una piccola grande chicca: sono stati inseriti i materiali in lastre di grandi formati ad effetto "ruggine-corten". E poi le Suites, tutte da vivere, da scoprire.* Adesso tocca a Te trasformare il nostro sogno in realtà, scegliendoci, visitandoci. Ti aspettiamo a Montalbera per vivere un'esperienza, per cogliere l'attimo della bellezza, perché come diceva Shakespeare *"Siamo fatti anche noi della materia di cui sono fatti i sogni, e nello spazio e nel tempo d'un sogno è racchiusa la nostra breve vita"*.



GAMMA PEUGEOT CON ECOBONUS



INTELLIGENTE
DA 139 € ANCHE
PER IL 1° ANNO
DA 206 € ANCHE
DAL 2° ANNO
FIN 5,69% TAEG 7,17%

SCARICA E VISIONA

3-11 ottobre 2020
Asti - Palco 19
Via Ospedale 19
prenotazione obbligatoria

ATnews.it

Protagonisti del territorio

MOMBERCELLI 40° FIERA NAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO
17 e 18 ottobre 2020

ECONOMIA



Montalbera si aggiudica i tre bicchieri del Gambero Rosso con il Laccento Ruchè di Castagnole Monferrato docg 2019

di Redazione - 03 Ottobre 2020 - 8:33 [Stampa](#) [Invia notizia](#) [4 min](#)

Più informazioni su [laccento ruchè](#) [montalbera](#) [ruchè di montalbera](#) [castagnole monferrato](#)

Ci sono prodotti che non sono buoni per tutti.

ESISTE UN CAFFÈ CHE NON È AMARO PER CHI LAVORA?



2021
Bicchieri
Gambero Rosso
LACCENTO 2019
Un'annata indimenticabile
1 2 3 4

HAI UNA PARTITA IVA?
Fino a 5€ di sconto e chiamata gratuita
TIM
TELECOM
ITALIA
da 25€ in meno
per chi ha una partita IVA



amazon.it

Spedizione gratis da 19€

Scopri



Montalbera è lieta di annunciare che il Ruchè di Castagnole Monferrato d.o.c.g. "LACCENTO", per il secondo anno consecutivo, è stato insignito dalla prestigiosa guida I VINI D'ITALIA 2021 con la massima espressione qualitativa TRE BICCHIERI.

Già nella guida 2017 il Gambero Rosso per la prima volta aveva riconosciuto alla denominazione Ruchè l'eccellenza dei TRE BICCHIERI con l'etichetta LA TRADIZIONE (prima volta in assoluto per la denominazione). Nella guida 2018 ad aggiudicarsi i Tre Bicchieri è stato il Ruchè "LACCENTO 2016", senza dimenticare l'edizione del 2019 della medesima guida, che premiando "NUDA 2015" Barbera d'Asti d.o.c.g. Superiore, ha dato un segnale importante per la "trasversalità" d'interpretazione dei vitigni tipici del Monferrato da parte di Montalbera.

Svinando

SCONTO 10%

usa il codice: BACKTO10
SU TUTTI GLI ORDINI, NO SPESA MINIMA

ACQUISTA ORA ▶

"Sono 5 consecutivi, i TRE BICCHIERI per Montalbera - ha dichiarato Franco Morando, Direttore Generale di Montalbera, azienda che da tre generazioni appartiene alla sua famiglia - Per la mia vita, per la mia passione, per la mia speranza di migliorare sempre. Dietro a ogni mio passo, ogni pensiero ed ogni investimento c'è il lavoro e la passione quotidiana di una realtà

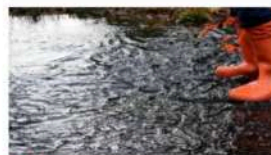
agricola che cresce, che ha il coraggio di osare e di studiare nuove soluzioni per migliorarsi costantemente senza la presunzione di essere arrivati alla massima espressione qualitativa. LACCENTO rappresenta il mio coraggio e quella della mia famiglia di andare oltre. LACCENTO è il simbolo dell'audacia e della fermezza di voler portare la denominazione Ruchè sempre al meglio, ai massimi livelli qualitativi". Inoltre ha aggiunto Franco Morando: "Un grazie speciale va al mio team enologico: Luca Caramellino - enologo titolare, Nino Falcone, Daniel Morellato, Marco Ribaldone che con quotidianità lavorano nell'ombra per portare questo nettare annualmente sulle nostre tavole." Ringrazio personalmente tutta la commissione del Gambero Rosso per l'attenzione che ogni anno pone sulle nostre etichette e sulla nostra espressione qualitativa. Crediamo di essere grandi, ma siamo molto piccoli e studio, interpretazione, sogno sono le parole quotidiane che ci accompagnano".

Ruchè, l'altra faccia del Piemonte, quello innovativo e capace di vedere

ATmeteo Previsioni

Asti 21°C 8°C

GUARDA IL METEO DELLA TUA CITTÀ ▶



ATTUALITÀ

Meteo: maltempo in arrivo sul Piemonte, allerta arancione per precipitazioni intense [previsioni](#)

Condividi [Commenta](#)

Bruno Solara


I bidelli di Castellinsù



ambAvalice

210


GAMMA PEUGEOT
CON LE BONUS



FINANZIAMENTO PER
DA 139 € MESE
PER IL 1° ANNO
DA 208 € MESE
DAL 2° ANNO
FIN 5,49% TAEG 7,11%

BARBA & VIGNER

GAMMA PEUGEOT
CON LE BONUS



FINANZIAMENTO PER
DA 139 € MESE
PER IL 1° ANNO
DA 208 € MESE
DAL 2° ANNO
FIN 5,49% TAEG 7,11%

BARBA & VIGNER



oltre la classica enologia tradizionale e alle storiche denominazioni. Un vino dal carattere inconfondibile. Con un giusto e severo diradamento delle uve nei primi mesi estivi, effettuando un'attenta cernita di uve a maturazione ottimale, con un "piccolo" blend di uve in sovra-maturazione direttamente in vigna.

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, profumo intrigante con sentori floreali, note di petali di rosa e frutti di bosco. Gusto delicato e intenso al tempo stesso, piacevolmente aromatico ed elegante.

Per il quinto anno consecutivo l'azienda Montalbera percepisce l'eccellenza del GAMBERO ROSSO con i TRE BICCHIERI su diverse etichette prodotte dalle versioni tradizioni alle selezioni.

NOTE SULL'AZIENDA:

Le origini dell'azienda Agricola Montalbera risalgono all'inizio del ventesimo secolo in un territorio compreso fra i comuni di Grana, Castagnole Monferrato e Montemagno nel "già" Monferrato, terra delle grandi speranze e promesse. Risalire alle origini di questo nome risulta difficile, ma, quasi certamente, si riferisce alle caratteristiche del paesaggio alberato e alle dolci colline che circondano la tenuta. Verso la metà degli anni ottanta, la famiglia Enrico Riccardo Morando, titolare dell'azienda, adotta una politica di espansione non ancora ultimata, con l'acquisizione di terreni confinanti e l'impianto diretto di nuovi vigneti, prevalentemente a Ruchè, vitigno autoctono e caratteristico della tradizione Piemontese. Oggi Montalbera è tra le aziende tecnologicamente più avanzate a livello internazionale per cercar d'interpretare al meglio il "frutto" che la terra annualmente dona, rispettando le tradizioni millenarie del territorio. Il risultato di questa crescita permette di affermare che circa il 60% del Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG e circa il 12% del Grignolino d'Asti DOC "prodotto al mondo" "sgorga" dalle cantine Montalbera in Castagnole Monferrato. Montalbera è costituita da due cantine.



La Cantina di Castagnole Monferrato (Monferrato) di CENTO ettari in un unico appezzamento è la sede per la vinificazione e l'affinamento dei vini, dove una forte attenzione è dedicata all'importante barriera per l'affinamento de " LE SELEZIONI", l'unica cantina a poter esser visitata con un' incoming a 360°.

Una sala di degustazione professionale, un ristorante interno solo per "private tasting" e un "wine shop" con possibilità di degustazioni focalizzate anche sulle "annate fuori commercio" portano in essere

un'accoglienza Luxury per l'appassionato e l'operatore del settore attento ed esigente.

Il 2020 è stato l'anno della riqualificazione e del cambiamento, si è infatti avviato un restyling a partire dalla pavimentazione della sala delle barrique e anfore, della sala delle vasche e imbottigliamento.

Restyling che è proseguito con un nuovo sistema di illuminazione scenografica ad incasso per esaltare le barrique e le anfore e si è concluso con la riqualificazione del piazzale di accesso al wine shop e alle zone di vendita con una selciato charmant e pietra grezza a lastre e cubetti.

Il nuovo progetto delle Suite dal Design innovativo, geometrie semplici e dalla cromaticità chiara e luminosa e quello della nuova Piscina immersa nelle vigne sono la vera novità di quest'anno. Luoghi incantati, dove ospiti e visitatori potranno presto soggiornare immergendosi nella natura incontaminata in totale relax.

NOI CI SIAMO

BANCA d'ALBA

La seconda cantina è sita a Castiglione Tinella (Langa), Regione San Carlo, terra natale del capostipite di famiglia, il Cavaliere Enrico Riccardo MORANDO di DIECI ettari in un unico appezzamento dedicati principalmente alla coltivazione del Moscato d'Asti DOCG. Realtà alquanto rara nel panorama Piemontese nel dividersi tra Monferrato e Langa e nel dare una rappresentazione importante e qualitativa alle denominazione Piemontesi emergenti e più qualificate. La filosofia produttiva prescelta è quella del "vino-frutto" esaltando le grandi peculiarità dei vitigni e delle denominazioni coltivate, con vendemmie in parte in leggera sovra-maturazione e un lavoro attento e preciso in vigna con severi diradamenti.

50%



Muler Thurgau 107 Vigneti...

€ 10,00
€ 5,45

SCOPRI ORA

ATLettere

Tutte le lettere

- Mauro Bosia: "I lavori di pulizia e manutenzione facciamoli prima che i corsi d'acqua esondino, e non dopo, quando ormai è tardi"
- Davide Giorgia: "Il nervosismo di questa maggioranza è palpabile"
- Asti, polemiche sul consiglio comunale: Angela Quaglia risponde a Francesca Ragusa

INVIA UNA LETTERA

RADIO VALLEBELBO
WWW.RADIOVALLEBELBO.IT

Ascolta la diretta

XME CONTO

GRATIS PER GLI UNDER 35

APRILIO ONLINE

INTESA SANPAOLO

XME CONTO

GRATIS PER GLI UNDER 35

APRILIO ONLINE

INTESA SANPAOLO

XME CONTO

GRATIS PER GLI UNDER 35

APRILIO ONLINE

INTESA SANPAOLO

RASSEGNA STAMPA

SETTEMBRE 2020



Società Agricola Montalbera s.r.l.

Sede: Reg. Montalbera 1 - 14030 Castagnole Monferrato (AT)

Iscrizione REA AT - 58995

C.F. e P.IVA 00633260054

Capitale Sociale 10.000 € i.v.

Uffici Commerciali presso Morando S.p.A

Via Chieri, 61 - 10020 Andezeno (TO)

Office phone +39 011 9433311 - Fax +39 011 9434289

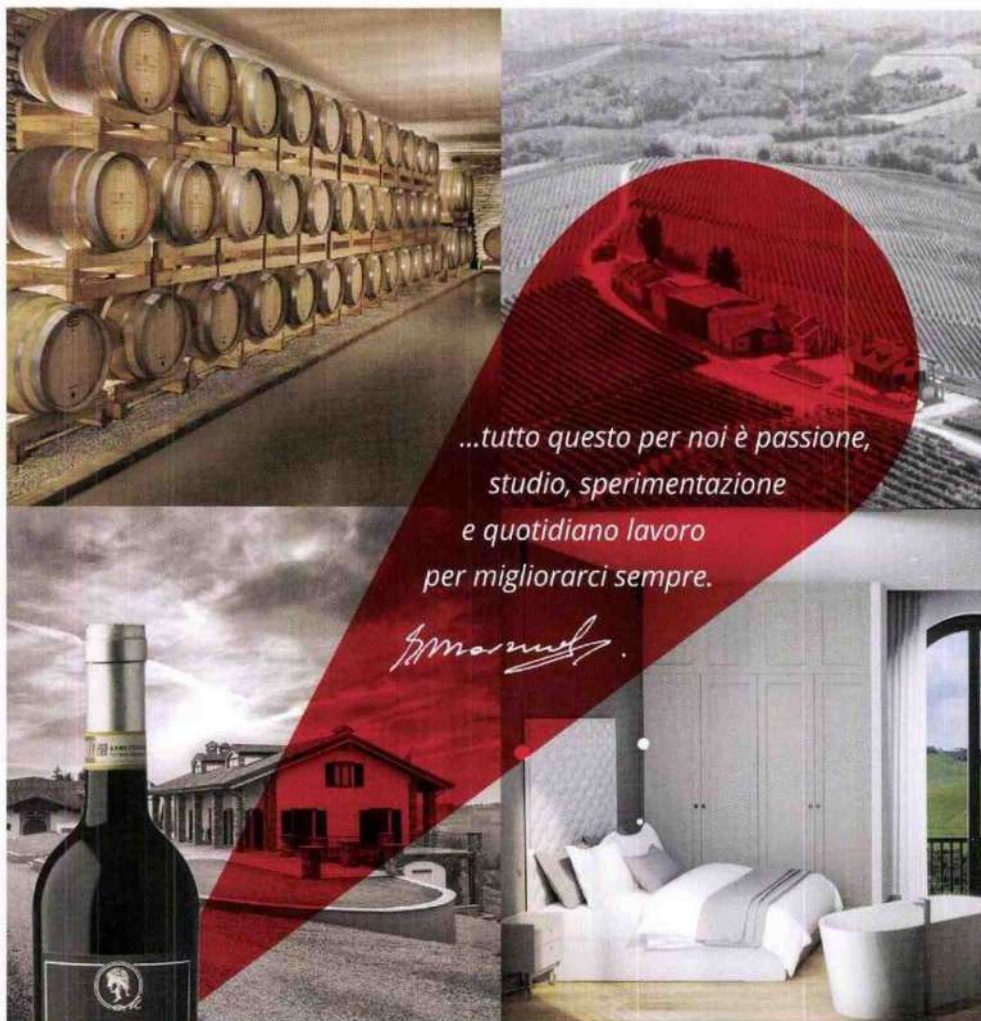


RASSEGNA STAMPA

OTTOBRE 2020

Indice

#winetasting#charme In Viaggio - 01/11/2020	4
Tre Bicchieri a LACCENTO Ruchè Montalbera viacialdini.it - 26/10/2020	5
Montalbera LACCENTO Tre Bicchieri del Gambero Rosso bluarte.it - 24/10/2020	6
Ennesimi riscontri per l'altissima qualità dei vini prodotti dall'azienda agricola Montalbera lavocediasti.it - 22/10/2020	7
Don Cauda vede e provvede: Ruchè del Monferrato in orizzontale 2019 Intravino.com - 19/10/2020	9
Una favola di nome Ruchè ciboo.net - 18/10/2020	12
Una favola di nome Ruchè Identitagolose.it - 18/10/2020	15
Piemonte sugli scudi tra i Vini d'Italia 2021': il Barolo Ornato 2016 è il rosso dell'anno TorinoToday.it - 16/10/2020	19
Gambero Rosso ecco i Tre Bicchieri Nussbaumer li conferma da 20 anni italiaatavola.net - 15/10/2020	22
Guida "Vini d'Italia" 2021 del "Gambero Rosso", tutti i "Tre Bicchieri" ed i "Premi Speciali" winenews.it - 15/10/2020	36
Vino: i migliori d'Italia da bere nel 2021 a colpo sicuro food.firstonline.info - 15/10/2020	49
Il "testo unico" per fare vino www.baroloeco.it - 13/10/2020	64
I 3 Bicchieri della guida Vini d'Italia 2021 del Gambero Rosso blog.acquabuona.it - 07/10/2020	66
Milano Wine Week 2020, il programma: quando, dove e come scattidigusto.it - 06/10/2020	76
MONTALBERA LACCENTO 2019 - UN' ANNATA INDIMENTICABILE enopress.it - 05/10/2020	87
"Tre bicchieri" al Ruchè "L'accento" La Nuova Provincia di Asti - 05/10/2020	88
I Tre Bicchieri 2021 di Toscana e Piemonte: Chianti Classico in grande polvero. Che Barolo CronacheDiGusto.it - 03/10/2020	89
Elenco completo dei tre bicchieri 2021 di tutta Italia del Gambero Rosso vinodabere.it - 01/10/2020	94
La Corone della Guida Vinibuoni d'Italia 2021 2 Ottobre 2020 blog.acquabuona.it - 01/10/2020	104
Gambero Rosso - I Tre Bicchieri 2021 del Piemonte vinodabere.it - 30/09/2020	120



...tutto questo per noi è passione,
studio, sperimentazione
e quotidiano lavoro
per migliorarci sempre.

F. Morando

#winetasting #charme #incomingsuites #winesuites



Cantina Montalbera

Tour&Tasting - Wine shop
Via Montalbera, 1 - Castagnole Monferrato (AT)
info 366 604 3649 - visite@montalbera.it
Visite su prenotazione
Orari: lunedì/venerdì 8-12/14-18
sabato e domenica - orario continuato 10-18





Tre Bicchieri a LACCENTO Ruchè Montalbera

Wine LACCENTO Ruchè Montalbera I Tre Bicchieri del Gambero Rosso – Guida Vini D’Italia 2021. Il DG Franco Morando: LACCENTO è il simbolo dell’audacia e della fermezza di voler portare la denominazione Ruchè sempre al meglio, ai massimi livelli qualitativi .
Montalbera LACCENTO Ruchè di Castagnole Monferrato d.o.c.g., per il secondo anno consecutivo, è stato insignito dalla prestigiosa guida I VINI D’ITALIA 2021 con la massima espressione qualitativa

TRE BICCHIERI. Già nella guida 2017 il Gambero Rosso per la prima volta aveva riconosciuto alla denominazione Ruchè l’eccellenza dei TRE BICCHIERI con l’etichetta LA TRADIZIONE (prima volta in assoluto per la denominazione). Nella guida 2018 ad aggiudicarsi i Tre Bicchieri è stato il Ruchè “LACCENTO 2016”, senza dimenticare l’edizione del 2019 della medesima guida, che premiando “NUDA 2015” Barbera d’Asti d.o.c.g. Superiore, ha dato un segnale importante per la “trasversalità” d’interpretazione dei vitigni tipici del Monferrato da parte di Montalbera.

“ Sono 5 consecutivi, i TRE BICCHIERI per Montalbera – ha dichiarato Franco Morando, Direttore Generale di Montalbera, azienda che da tre generazioni appartiene alla sua famiglia – Per la mia vita, per la mia passione, per la mia speranza di migliorare sempre. Dietro a ogni mio passo, ogni pensiero ed ogni investimento c’è il lavoro e la passione quotidiana di una realtà agricola che cresce, che ha il coraggio di osare e di studiare nuove soluzioni per migliorarsi costantemente senza la presunzione di essere arrivati alla massima espressione qualitativa. LACCENTO rappresenta il mio coraggio e quella della mia famiglia di andare oltre.

LACCENTO Ruchè Montalbera è il simbolo dell’audacia e della fermezza di voler portare la denominazione Ruchè sempre al meglio, ai massimi livelli qualitativi”. Inoltre ha aggiunto Franco Morando: “Un grazie speciale va al mio team enologico: Luca Caramellino – enologo titolare, Nino Falcone, Daniel Morellato, Marco Ribaldone che con quotidianità lavorano nell’ombra per portare questo nettare annualmente sulle nostre tavole.”

“Ringrazio personalmente tutta la commissione del Gambero Rosso per l’attenzione che ogni anno pone sulle nostre etichette e sulla nostra espressione qualitativa. Crediamo di essere grandi, ma siamo molto piccoli e studio, interpretazione, sogno sono le parole quotidiane che ci accompagnano”. Ruchè, l’altra faccia del Piemonte, quello innovativo e capace di vedere oltre la classica enologia tradizionale e alle storiche denominazioni. Un vino dal carattere inconfondibile. Con un giusto e severo diradamento delle uve nei primi mesi estivi, effettuando un’attenta cernita di uve a maturazione ottimale, con un “piccolo” blend di uve in sovra-maturazione direttamente in vigna.

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, profumo intrigante con sentori floreali, note di petali di rosa e frutti di bosco. Gusto delicato e intenso al tempo stesso, piacevolmente aromatico ed elegante.

Per il quinto anno consecutivo l’azienda Montalbera percepisce l’eccellenza del GAMBERO ROSSO con i TRE BICCHIERI su diverse etichette prodotte dalle versioni tradizioni alle selezioni. (<https://www.montalbera.it/>)

Redazione

(26/10/2020)

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



Montalbera LACCENTO Tre Bicchieri del Gambero Rosso

Montalbera LACCENTO si aggiudica I Tre Bicchieri del Gambero Rosso – Guida Vini D’Italia 2021. Franco **Morando**: dietro a ogni mio passo, ogni pensiero ed ogni investimento c’è il lavoro e la passione quotidiana di una realtà agricola .

Redazione

Montalbera LACCENTO Ruchè di Castagnole Monferrato d.o.c.g., per il secondo anno consecutivo, è stato insignito dalla prestigiosa guida I VINI D’ITALIA 2021 con la massima espressione qualitativa

TRE BICCHIERI. Già nella guida 2017 il Gambero Rosso per la prima volta aveva riconosciuto alla denominazione Ruchè l’eccellenza dei TRE BICCHIERI con l’etichetta LA TRADIZIONE (prima volta in assoluto per la denominazione). Nella guida 2018 ad aggiudicarsi i Tre Bicchieri è stato il Ruchè “LACCENTO 2016”, senza dimenticare l’edizione del 2019 della medesima guida, che premiando “NUDA 2015” Barbera d’Asti d.o.c.g. Superiore, ha dato un segnale importante per la “trasversalità” d’interpretazione dei vitigni tipici del Monferrato da parte di **Montalbera** .

“ Sono 5 consecutivi, i TRE BICCHIERI per **Montalbera** – ha dichiarato Franco **Morando**, Direttore Generale di **Montalbera**, azienda che da tre generazioni appartiene alla sua famiglia – Per la mia vita, per la mia passione, per la mia speranza di migliorare sempre. Dietro a ogni mio passo, ogni pensiero ed ogni investimento c’è il lavoro e la passione quotidiana di una realtà agricola che cresce, che ha il coraggio di osare e di studiare nuove soluzioni per migliorarsi costantemente senza la presunzione di essere arrivati alla massima espressione qualitativa. LACCENTO rappresenta il mio coraggio e quella della mia famiglia di andare oltre.

Montalbera LACCENTO è il simbolo dell’audacia e della fermezza di voler portare la denominazione Ruchè sempre al meglio, ai massimi livelli qualitativi”. Inoltre ha aggiunto Franco **Morando**: “Un grazie speciale va al mio team enologico: Luca Caramellino – enologo titolare, Nino Falcone, Daniel Morellato, Marco Ribaldone che con quotidianità lavorano nell’ombra per portare questo nettare annualmente sulle nostre tavole.”

“Ringrazio personalmente tutta la commissione del Gambero Rosso per l’attenzione che ogni anno pone sulle nostre etichette e sulla nostra espressione qualitativa. Crediamo di essere grandi, ma siamo molto piccoli e studio, interpretazione, sogno sono le parole quotidiane che ci accompagnano”. Ruchè, l’altra faccia del Piemonte, quello innovativo e capace di vedere oltre la classica enologia tradizionale e alle storiche denominazioni. Un vino dal carattere inconfondibile. Con un giusto e severo diradamento delle uve nei primi mesi estivi, effettuando un’attenta cernita di uve a maturazione ottimale, con un “piccolo” blend di uve in sovra-maturazione direttamente in vigna.

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, profumo intrigante con sentori floreali, note di petali di rosa e frutti di bosco. Gusto delicato e intenso al tempo stesso, piacevolmente aromatico ed elegante.

Per il quinto anno consecutivo l’azienda **Montalbera** percepisce l’eccellenza del GAMBERO ROSSO con i TRE BICCHIERI su diverse etichette prodotte dalle versioni tradizioni alle selezioni. (<https://www.montalbera.it/>)

Redazione



Ennesimi riscontri per l'altissima qualità dei vini prodotti dall'azienda agricola **Montalbera**



Il Ruchè D.O.C.G. "LACCENTO" è stato insignito, per il secondo anno consecutivo, con i 'Tre bicchieri'



L'azienda agricola **Montalbera** è lieta di annunciare che il Ruchè di Castagnole Monferrato d.o.c.g. "LACCENTO" è stato insignito dalla prestigiosa guida "I vini d'Italia", per il secondo anno consecutivo, con la massima espressione qualitativa, ossia **TRE BICCHIERI**.

Già nella guida 2017 il Gambero Rosso per la prima volta aveva riconosciuto alla denominazione Ruchè l'eccellenza dei TRE BICCHIERI con l'etichetta LA TRADIZIONE (prima volta in assoluto per la denominazione). Nella guida 2018 ad aggiudicarsi i

Tre Bicchieri è stato il Ruchè "LACCENTO 2016", senza dimenticare l'edizione del 2019 della medesima guida, che premiando "NUDA 2015" Barbera d'Asti d.o.c.g. Superiore, ha dato un segnale importante per la "trasversalità" d'interpretazione dei vitigni tipici del Monferrato da parte di **Montalbera**.

*"Sono 5 consecutivi, i TRE BICCHIERI per **Montalbera** – dichiara **Franco Morando**, direttore generale di **Montalbera**, azienda che da tre generazioni appartiene alla sua famiglia - Per la mia vita, per la mia passione, per la mia speranza di migliorare sempre. **Dietro a ogni mio***

passo, ogni pensiero ed ogni investimento c'è il lavoro e la passione quotidiana di una realtà agricola che cresce, che ha il coraggio di osare e di studiare nuove soluzioni per migliorarsi costantemente senza la presunzione di essere arrivati alla massima espressione qualitativa. LACCENTO rappresenta il mio coraggio e quella della mia famiglia di andare oltre.

LACCENTO è il simbolo dell'audacia e della fermezza di voler portare la denominazione Ruchè sempre al meglio, ai massimi livelli qualitativi".

Inoltre, aggiunge Franco **Morando**: *“Un grazie speciale va al mio team enologico: **Luca Caramellino** - enologo titolare, **Nino Falcone**, **Daniel Morellato**, **Marco Ribaldone** che con quotidianità lavorano nell'ombra per portare questo nettare annualmente sulle nostre tavole.”*

“Ringrazio personalmente tutta la commissione del Gambero Rosso per l'attenzione che ogni anno pone sulle nostre etichette e sulla nostra espressione qualitativa. Crediamo di essere grandi, ma siamo molto piccoli e studio, interpretazione, sogno sono le parole quotidiane che ci accompagnano”.

IL RUCHE', L'ALTRA FACCIA DEL PIEMONTE

Quella innovativa e capace di vedere oltre la classica enologia tradizionale e alle storiche denominazioni. Un vino dal carattere inconfondibile. Con un giusto e severo diradamento delle uve nei primi mesi estivi, effettuando un'attenta cernita di uve a maturazione ottimale, con un “piccolo” blend di uve in sovra-maturazione direttamente in vigna. Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, profumo intrigante con sentori floreali, note di petali di rosa e frutti di bosco. Gusto delicato e intenso al tempo stesso, piacevolmente aromatico ed elegante.

NOTE SULL'AZIENDA

Le origini dell'azienda Agricola **Montalbera** risalgono all'inizio del ventesimo secolo in un territorio compreso fra i comuni di Grana, Castagnole Monferrato e Montemagno nel “già” Monferrato, terra delle grandi speranze e promesse. Risalire alle origini di questo nome risulta difficile, ma, quasi certamente, si riferisce alle caratteristiche del paesaggio alberato e alle dolci colline che circondano la tenuta. Verso la metà degli anni ottanta, la famiglia Enrico Riccardo **Morando**, titolare dell'azienda, adotta una politica di espansione non ancora ultimata, con l'acquisizione di terreni confinanti e l'impianto diretto di nuovi vigneti, prevalentemente a Ruchè, vitigno autoctono e caratteristico della tradizione Piemontese.

Oggi **Montalbera** è tra le aziende tecnologicamente più avanzate a livello internazionale per cercar d'interpretare al meglio il “frutto” che la terra annualmente dona, rispettando le tradizioni millenarie del territorio. Il risultato di questa crescita permette di affermare che circa il 60% del Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG e circa il 12% del Grignolino d'Asti DOC “prodotto al mondo” “sgorga” dalle cantine **Montalbera** in Castagnole Monferrato. **Montalbera** è costituita da due cantine.



Don Cauda vede e provvede: Ruchè del Monferrato in orizzontale 2019



Don Giacomo Cauda è stato il “patrono” di questa piccola area del **Monferrato**, un’isola felice che oggi conta più di un milione di bottiglie per 21 produttori impegnati a valorizzare il **Ruchè**, vitigno enigmatico ma originalissimo e fortemente caratterizzato. Siamo a 8 km a nord-est di Asti e qui come nel resto del **Piemonte** i vigneti non sono mai stati monovarietali fino a pochi anni fa.

In particolare in questa zona c’era questo vitigno molto aromatico e particolare su cui Don Cauda ha investito impegno e studio per tutta la sua vita. Era figlio di contadini del **Roero**, si prese cura del beneficio parrocchiale e notò che questi terreni erano particolari perché barbera e dolcetto venivano molto diversi da altre zone: in realtà non era il terreno ma il fatto che in mezzo ad altri vitigni c’era questo particolare che lui isolò in alcune damigiane. Se lo dimenticò poi, 28 bottiglioni lasciati a sé stessi in cantina: una volta ritrovati e aperti, assaggiando i vini dimenticati, scopre potenzialità superiori e originalità di queste uve.

Prese quindi le marze e le piantò in un ettaro monovarietale nel 1964. Il primo vigneto della storia moderna del Ruchè è appunto di questo anno nonostante le viti di Ruchè fossero presenti da decine se non centinaia di anni. Era un vino aromatico ma anche amabile perché non riusciva a finire la fermentazione per via dell’abbondanza di zucchero prodotto insieme ai tanti aromi. Oggi viene coltivato su sette comuni di cui **Castagnole** per intero poi parti di altri 6 comuni ovvero **Montemagno, Grana, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo e Viarigi**.

Oggi si capisce come mai veniva trascurato: aveva notevoli problemi, in vigna era molto più complicato di barbera e dolcetto, il grado alcolico era sempre alto, difficile equilibrarlo, tanto zucchero e anche in cantina dava problemi. Senza la gestione della temperatura la fermentazione era difficilissima se non impossibile da gestire, la vendemmia a ottobre con uve molto cariche, scombuscolava la vita di molti contadini.

Dal punto di vista genetico si pensava che fosse pinot nero per le sue caratteristiche di profumi e sensazioni in versione “leggera” ma anche parente di nebbiolo per il tannino rigido e forte, invece le ricerche hanno dimostrato che è un incrocio spontaneo tra malvasia aromatica di Parma e creatina piacentina.

E’ quindi un vitigno unico e non assomiglia a nessun altro. Al di là dei paragoni sempre difficili, assaggiarlo aiuta a collocarlo al suo posto, un posto decisamente interessante per i mercati internazionali una volta che se ne definiscano il carattere e il gusto. Abbiamo assaggiato molti 2019, qualche 2018 e una 2017, annate interessanti perché il Ruchè si dimostra adatto anche alle annate calde ma performante e affidabile anche in quelle classiche.

Ruchè di Castagnole Monferrato Poggio Ridente 2019

Ribes rosso more, mirtillo e cassis, note di pepe nero e sapidità bella evidente, sorso con tannino rugoso ma piacevole, secco, diretto e immediato con profondità insospettata, frutto ma anche spezia. **86**

Ruchè di Castagnole Monferrato Primordio Amelio Livio 2019

Cassis e refoli mentolati, amarene e visciola, ginepro e anice, sorso deciso e secco con speziatura e tostatura tra caffè, pepe e senape, bel ritmo e passionalità senza eccessi di dolcezza nonostante il grado alcolico debba essere equilibrato con dosi di tannino notevoli. **85**

Ruchè di Castagnole Monferrato Bersano San Pietro Realto 2019

Cumino, pepe e ovviamente tanto frutto, cassis, amarene, liquirizia, pepe menta. Note speziate, incenso e rosa, sorso deciso e serrato, allunga e soddisfa con scia calorica dove emerge ferrosità e sale, chiude di corpo e decisione, da abbinamenti importanti. **90**

Ruchè di Castagnole Monferrato Montàlbera La Tradizione 2019

Rosa canina e bulgara, incenso e lamponi, confettura di fragole e ribes rosso, dolcezza che emerge e seduce subito, sorso di bell'equilibrio e freschezza, tannino felpato ma tutt'altro che assente, ritorni mentolati, timo, anice e traccia calorica di frutto che emerge e chiude in un bel finale. **87**

Ruchè di Castagnole Monferrato Terre dei Roggeri Cantina Sociale del Ruchè 2019

Fragole e lamponi in confettura, rose, olive tostate, scuro e pepato, bella prontezza e sapidità, bergamotto e senape, tannino di carattere e bella prontezza, finale di media lunghezza ma che ha tutti gli elementi al suo posto, impegna senza occupare il palato, scorre bene e lascia ricordo allegro e pronto **88**

Ruchè di Castagnole Monferrato Na Vota 2019 Cantine Sant'Agata

Violetta, ribes rosso e nero, cassis e pepe nero, sorso semplice diretto ma con carattere ferroso e sapido che duetta molto bene con il corpo e il frutto. Alcol che emerge tra le note di spezia, chiude agile e semplice. **84**

Ruchè di Castagnole Monferrato Caresana Pierfrancesco Gatto 2019

Ciliegia, amarena, pepe e cassis, scuro e incalzante. Sorso con tabacco dominicano e pepe nero, stuzzicante completo e ricco, debordante un poco in alcol ma freschezza e tannino lo tengono in strada. **86**

Ruchè di Castagnole Monferrato Evasio Garrone 2019

Ribes nero e visciole, menta e cassis, lavanda e cumino, sorso bello deciso con freschezza elevata. Bocca allegra, sapida e ben contrastata che si allunga su frutto, spezia con note verdi vegetali balsamiche. **90**

Ruchè di Castagnole Monferrato Ferraris Clàsic 2019

Tamarindo e bergamotto, sale e senape, lavanda, tabacco toscano, lieve nota fumè, terrosa e ferrosa che si integra bene, verbena e balsamico che in bocca prende il sopravvento sul frutto debordante. Bell'equilibrio e gusto profondo e tridimensionale. **93**

Ruchè di Castagnole Monferrato Prevost 2019 Fabrizia Caldera

Amarena, pepe nero, cumino e senape, liquirizia e anice, tocchi mentolati ben saporiti. Sorso con tannino che spunta di continuo, molto serio e importante, allunga bene su ginepro e note di bosco, acidità sempre alta con alcol che sparisce. **89**

Ruchè di Castagnole Monferrato Bava 2018

Frutta fresca rossa e nera, cassis, ribes nero, ciliegia durone, prugna, bergamotto e cumino. Sorso dinamico e dolce con belle sensazioni di menta e rivoli di pepe nero, tannino delicato e acidità che regge molto bene la struttura importante ma non eccessiva, snello e lunghissimo il finale. **93**

Ruchè di Castagnole Monferrato Tenuta dei Re 2018

Amarene e pepe nero, lavanda e anice, menta e finocchietto, sorso compatto e diretto, acidità e pimpantezza, finale agile senza pesantezza, incenso e sale, croccante e deciso. **90**

Ruchè di Castagnole Monferrato Nobilis Tenuta Montemagno 2018

Sorso bello animato con emozioni fresche e dolci ben alternate, sapore e nitore, tannino roccioso ma ben ammaestrato, pepe nero, salvia, anice, sostanzioso ma sa farsi aggraziato nel finale. **89**

Ruchè di Castagnole Monferrato Invictus 2018 Tenuta Montemagno

Intensità balsamica impressionante mista a frutto di fragola e lampone in confettura, fragolina di bosco, anice, chiodo di garofano, vaniglia e fava tonka, noce moscata e cassis. Sorso di importanza e struttura da abbinamenti importanti, tannino a dirigere un'orchestra complessa ma affascinante. **92**

Ruchè di Castagnole Monferrato Oltrevalle 2018 Tommaso Bosco

Esplosione di lampone e ribes rosso, rafano, pepe nero, cumino, teak, ebanisteria e tocco di lacca, cipria e pepe. Sorso con dolcezza e speziatura a braccetto, notevole estratto, struttura e saporosità, si allunga bene e si distende con piacere. Fruttato che torna a ondate in mezzo alla senape e alla liquirizia. **90**

Ruchè di Castagnole Monferrato Montalbera Limpronta 2017

Intensità e oscurità, mirtillo, more di rovo, pepe nero, lavanda, fava tonka, bergamotto e olive, canditi di arancio, il sorso è serratissimo dolce ma non a briglia sciolta, sa di resine, ginepro e prugne con carrube che si rincorrono nel palato con tannino che sorregge e tiene unito il vino fino al finale arrebbante e dolce. **93**

Ruchè di Castagnole Monferrato Vigna del Parroco 2018 Luca Ferraris

Il vino capostipite viene sempre vinificato con attenzione e rispetto, tecnica e passione da parte di Ferraris. Saporito e squillante, peonia, rosa, lavanda, pepe nero e cassis, bocca dolce ma soprattutto salina, sapida e rocciosa, iodio e menta nel finale, tannino soffice ma ben presente. Sarà la suggestione ma al momento brilla di luce particolare, passione, candore e prospettiva di grande importanza per tutta la DOC. **94**

Sponsored link

I vini di Montalbera li trovi da Italvinus



Una favola di nome Ruchè

Leggi tutto l'articolo

>

Si potrebbe chiamare il Ruchè custode, in omaggio alla vigna che veglia con questo spirito da tempo immemore sul Monferrato: a un certo punto è riemerso e ha trasmesso nuove energie, nuovi scenari a un territorio in parte spopolato dall'industrializzazione che lo mordeva tutt'intorno.

Sì, un angelo custode che sa unire la forza e l'eleganza – fuor di metafora, tannini e aromi – e che si è tracciato la propria strada richiamando i giovani a queste terre orgogliosamente incantevoli, come è stato spiegato alla presentazione dell'Associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato. Il presidente Luca Ferraris ci ha fatto da guida nella storia e nelle recenti vendemmie dal 2017, su cui era posato uno sguardo custode, guarda caso, a preservare dalle intemperanze del meteo: quello di don Giacomo Cauda.

«Don Giacomo vede e provvede», si è detto con il sorriso di chi sa di poter contare su un amico. Lo stesso amico che con il sindaco Lidia Bianco volle far rinascere quel vitigno, tesoro dimenticato. Questo racconta il potere segreto del Ruchè, quel suo sprigionare la sapienza che dei sensi parte alleata, non schiava. Quel suo mettere alla prova il desiderio di esplorare e, quando credi di aver colto tutte le suggestioni, a un tratto il pepe corre avanti, mentre il bosco dolcemente si riprende la scena.

Persino i numeri, solitamente freddi, sanno emozionare quando si parla di Ruchè Docg (dal 2020 c'è anche la Riserva, con affinamento di 24 mesi). Oggi ci sono 185 ettari vitati, sette Comuni compresi nella denominazione, un milione di bottiglie sfiorate nel 2019, 27 aziende imbottigliatrici, 30 viticoltori. Si cresce nell'ordine dell'11,3% ogni anno. Ma se si guarda indietro, agli sforzi di don Cauda che tutto (ri)cominciò, non si può che rimanere positivamente sconvolti da questo incedere in Italia e nel mondo.

Con una confessione personale: quante visite con mio padre da questo straordinario parroco, che rivedo con la tonaca arrotolata sulle ginocchia nel vigneto, mentre mi affidavano la bambina alla "Cita", la perpetua, e a uno spuntino. Nel tempo vidi poi mettere da parte le diverse annate nella cantina di casa per eventi speciali (che combattevano ogni volta per esserlo a sufficienza), ma allora non sapevo che quella meraviglia era già nata e con l'aiuto di una dimenticanza: all'interno di una damigiana, nei primi anni Sessanta delle uve Ruchè reclamavano attenzione e nel 1967 avviene la prima vendemmia.

Don Cauda lasciò una grande eredità, anzi più di una, andando via nel 2008, con neanche un soldo in tasca: tutto era stato destinato al bene, dalla chiesa restaurata dopo il terremoto, all'oratorio. E questo potente lascito che è un grande vino, capace di accompagnare molti (persino pietanze che vengono da lontano), ma anche di restare piacevolmente da solo.

Dentro il Ruchè ci sono tracce di sogno, trasformato in progetto. Racconta con fervore, non invadenza, l'identità piemontese. Accenna a potenziali antenati la Croatina e la Malvasia aromatica di Parma secondo una ricerca condotta nel 2016 dal gruppo di lavoro del Cnr, Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante di Torino. Ma prosegue verso il futuro della sua terra, che si sta ripopolando anche di ristoranti, bed and breakfast e la festa a maggio (nel 2021, dal 7 al 9) è un incontro importante di gusto, sapere, economia.

Nel 2000 è riuscito ad aggregare i produttori nell'associazione, poi ufficializzata nel 2015, anno in cui risuona il festoso verdetto Docg, con la consapevolezza di essere uno dei migliori vini d'Italia. Eccolo, con quella sua ritrovata giovinezza e la voglia di dire al territorio: non bisogna impoverirsi, a caccia di industrie lontane, c'è già un investimento saggio nella terra.

Con quali caratteristiche? «Una pianta di estrema vigoria vegetativa, con una produzione di femmine pazzesca – spiega Luca Ferraris – E questo è stato un po' il motivo per cui è stata abbandonata, quando la varietà non era importante, se ne sceglievano di più semplici da coltivare. Nella lavorazione manuale, un filare con la stessa lunghezza di Ruchè richiede 4 volte il tempo la gestione quello della Barbera». La tecnologia poi ha ridotto, ma non annullato, le difficoltà anche nella vendemmia e poi in cantina. Ma la ricompensa è traboccante.

«Il 2017 è stata un'annata molto calda, la più importante però dell'ultimo decennio – ricostruisce Luca Ferraris – una forte gelata il 22 aprile ha influito sulla produzione, ma dal punto di vista di struttura ed eleganza è stata straordinaria. L'anno dopo, ha combinato bene quantità e qualità. Molto versatile il 2019, dopo un avvio siccitoso agosto ci ha fatto preoccupare per le piogge, ma negli ultimi 15 giorni della vendemmia caldo e vento hanno asciugato i grappoli e abbiamo portato a casa uva di ottima qualità... don Cauda vede e provvede. Così nel 2020 e ci aspettiamo un'annata simile al 2018».

Affrontiamo allora questo viaggio, attraverso tre bottiglie, tre aziende. Partiamo dal 2019 allora, proprio con l'azienda Ferraris e Clàsic. Alle spalle un percorso che prevede 10-15 giorni a temperature controllata in rotofermentatori, poi la fermentazione malolattica in tini di rovere da 54 ettolitri, infine l'invecchiamento per 6 mesi in botti grande di rovere e 3 mesi in bottiglia. L'abito si presenta immediatamente delle grandi occasioni, un rosso rubino che sprigiona una luce avvincente. Le note floreali si uniscono poi al bosco e alle spezie, nella tradizione di questo vino (15 gradi).

Passiamo dal 2018 con il Ruchè di Bava (14 gradi): qui il bouquet di fiori si sprigiona via via, ma è la nota di spezie a colpire particolarmente, conquistando un'armonia tutta sua con la morbidezza. Per il 2017, simbolica ed efficace limpronta di [Montalbera](#) (90% Ruchè, 10% Barbera, 15 gradi), che davvero fa vivere la generosa complessità di un'annata speciale, con gli aromi floreali che fanno sempre più far spazio alle spezie e al pepe nero.

Una nota finale di luoghi e volti.

I magnifici sette(i Comuni del Ruchè): Castagnole Monferrato, Montemagno, Grana,

Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo e Viarigi.

L'associazione: conta 21 aziende, che rappresentano circa il 90% dell'intera denominazione. Presidente neo rieletto è Luca Ferraris, affiancato dal vicepresidente Franco Morando, dai consiglieri Franco Cavallero (Cantine Sant'Agata), Daniela Amelio (Amelio Livio), Gianfranco Bornia (Cantina Sociale di Castagnole), Roberto Morosinotto (Bersano) e Roberto Rossi (Fabrizia Caldera) e dal segretario Dante Garrone (Garrone Evasio e Figli).

Leggi l'articolo completo su:

<http://www.identitagolose.it/sito/it/136/136/27006/in-cantina/una-favola-di-nome-ruche.html>



Una favola di nome Ruchè



Si potrebbe chiamare il *Ruchè* custode, in omaggio alla vigna che veglia con questo spirito da tempo immemore sul Monferrato: a un certo punto è riemerso e ha trasmesso nuove energie, nuovi scenari a un territorio in parte spopolato dall'industrializzazione che lo mordeva tutt'intorno.

Sì, un angelo custode che sa unire la forza e l'eleganza - fuor di metafora, tannini e aromi - e che si è tracciato la propria strada richiamando i giovani a queste terre orgogliosamente incantevoli, come è stato spiegato alla presentazione dell'Associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato. Il presidente **Luca Ferraris** ci ha fatto da guida nella storia e nelle recenti vendemmie dal 2017, su cui era posato uno sguardo custode, guarda caso, a preservare dalle intemperanze del meteo: quello di **don Giacomo Cauda**.

«Don Giacomo vede e provvede», si è detto con il sorriso di chi sa di poter contare su un amico. Lo stesso amico che con il sindaco **Lidia Bianco** volle far rinascere quel vitigno, tesoro dimenticato. Questo racconta il potere segreto del *Ruchè*, quel suo sprigionare la sapienza che dei sensi parte alleata, non schiava. Quel suo mettere alla prova il desiderio di esplorare e, quando credi di aver colto tutte le suggestioni, a un tratto il pepe corre avanti, mentre il bosco dolcemente si riprende la scena.

Persino i numeri, solitamente freddi, sanno emozionare quando si parla di *Ruchè Docg* (dal 2020 c'è anche la Riserva, con affinamento di 24 mesi). Oggi ci sono 185 ettari vitati, sette Comuni compresi nella denominazione, un milione di bottiglie sfiorate nel 2019, 27 aziende imbottigliatrici, 30 viticoltori. Si cresce nell'ordine dell'11,3% ogni anno. Ma se si guarda indietro, agli sforzi di don Cauda che tutto (ri)cominciò, non si può che rimanere positivamente sconvolti da questo incedere in Italia e nel mondo.



Don Giacomo Cauda



Luca Ferraris, produttore dell'Associazione Produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato

Con una confessione personale: quante visite con mio padre da questo straordinario parroco, che rivedo con la tonaca arrotolata sulle ginocchia nel vigneto, mentre mi affidavano la bambina alla “Cita”, la perpetua, e a uno spuntino. Nel tempo vidi poi mettere da parte le diverse annate nella cantina di casa per eventi speciali (che combattevano ogni volta per esserlo a sufficienza), ma allora non sapevo che quella meraviglia era già nata e con l’aiuto di una dimenticanza: all’interno di una damigiana, nei primi anni Sessanta delle uve *Ruchè*

reclamavano attenzione e nel 1967 avviene la prima vendemmia.

Don Cauda lasciò una grande eredità, anzi più di una, andando via nel 2008, con neanche un soldo in tasca: tutto era stato destinato al bene, dalla chiesa restaurata dopo il terremoto, all’oratorio. E questo potente lascito che è un grande vino, capace di accompagnare molti (persino pietanze che vengono da lontano), ma anche di restare piacevolmente da solo.

Dentro il *Ruchè* ci sono tracce di sogno, trasformato in progetto. Racconta con fervore, non invadenza, l'identità piemontese. Accenna a potenziali antenati la Croatina e la Malvasia aromatica di Parma secondo una ricerca condotta nel 2016 dal gruppo di lavoro del Cnr, Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante di Torino. Ma prosegue verso il futuro della sua terra, che si sta ripopolando anche di ristoranti, bed and breakfast e la festa a maggio (nel 2021, dal 7 al 9) è un incontro importante di gusto, sapere, economia.

Nel 2000 è riuscito ad aggregare i produttori nell'associazione, poi ufficializzata nel 2015, anno in cui risuona il festoso verdetto Docg, con la consapevolezza di essere uno dei migliori vini d'Italia. Eccolo, con quella sua ritrovata giovinezza e la voglia di dire al territorio: non bisogna impoverirsi, a caccia di industrie lontane, c'è già un investimento saggio nella terra.

Con quali caratteristiche? «Una pianta di estrema vigoria vegetativa, con una produzione di *femminelle* pazzesca – spiega **Luca Ferraris** – E questo è stato un po' il motivo per cui è stata abbandonata, quando la varietà non era importante, se ne sceglievano di più semplici da coltivare. Nella lavorazione manuale, un filare con la stessa lunghezza di *Ruchè* richiede 4 volte il tempo la gestione quello della Barbera». La tecnologia poi ha ridotto, ma non annullato, le difficoltà anche nella vendemmia e poi in cantina. Ma la ricompensa è traboccante.

«Il 2017 è stata un'annata molto calda, la più importante però dell'ultimo decennio – ricostruisce **Luca Ferraris** - una forte gelata il 22 aprile ha influito sulla produzione, ma dal punto di vista di struttura ed eleganza è stata straordinaria. L'anno dopo, ha combinato bene quantità e qualità. Molto versatile il 2019, dopo un avvio siccitoso agosto ci ha fatto preoccupare per le piogge, ma negli ultimi 15 giorni della vendemmia caldo e vento hanno asciugato i grappoli e abbiamo portato a casa uva di ottima qualità... **don Cauda** vede e provvede. Così nel 2020 e ci aspettiamo un'annata simile al 2018».





Affrontiamo allora questo viaggio, attraverso tre bottiglie, tre aziende. Partiamo dal 2019 allora, proprio con l'azienda

Ferraris

e

Clàsic

. Alle spalle un percorso che prevede 10-15 giorni a temperature controllata in rotofermentatori, poi la fermentazione malolattica in tini di rovere da 54 ettolitri, infine l'invecchiamento per

6 mesi in botti grande di rovere e 3 mesi in bottiglia. L'abito si presenta immediatamente delle grandi occasioni, un rosso rubino che sprigiona una luce avvincente. Le note floreali si uniscono poi al bosco e alle spezie, nella tradizione di questo vino (15 gradi).

Passiamo dal 2018 con il *Ruchè di Bava* (14 gradi): qui il bouquet di fiori si sprigiona via via, ma è la nota di spezie a colpire particolarmente, conquistando un'armonia tutta sua con la morbidezza. Per il 2017, simbolica ed efficace *limpronta* di **Montalbera** (90% *Ruchè*, 10% *Barbera*, 15 gradi), che davvero fa vivere la generosa complessità di un'annata speciale, con gli aromi floreali che fanno sempre più spazio alle spezie e al pepe nero.

Una nota finale di luoghi e volti.

I magnifici sette (i Comuni del Ruchè): Castagnole Monferrato, Montemagno, Grana, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo e Viarigi.

L'associazione: conta 21 aziende, che rappresentano circa il 90% dell'intera denominazione. Presidente neo rieletto è **Luca Ferraris**, affiancato dal vicepresidente **Franco Morando**, dai consiglieri **Franco Cavallero** (Cantine Sant'Agata), **Daniela Amelio** (Amelio Livio), **Gianfranco Borgia** (Cantina Sociale di Castagnole), **Roberto Morosinotto** (Bersano) e **Roberto Rossi** (Fabrizia Caldera) e dal segretario **Dante Garrone** (Garrone Evasio e Figli).



Vini d'Italia 2021 Migliori vini piemontesi Gambero Rosso Tre Bicchieri Eventi Degustazione Roma Torino Lecce

Video del giorno

Il tuo browser non può riprodurre il video.

Devi disattivare ad-block per riprodurre il video.

Il video non può essere riprodotto: riprova più tardi.

Attendi solo un istante...

Forse potrebbe interessarti...



Tre giornate nel rispetto delle misure di sicurezza Anti-Covid. La grande degustazione di vini tre bicchieri celebrerà a Roma la presentazione della guida vini d'Italia 2021.

Dal 16 al 18 ottobre, all'interno dei Cinecittà Studios, presso il celebre Set Antica Roma, i presenti potranno svolgere il proprio percorso di assaggi e scoprire le etichette che hanno ricevuto il massimo riconoscimento in guida.

Il Piemonte con le etichette piemontesi che hanno ottenuto il massimo riconoscimento nella guida sarà protagonista sabato 17. Il 28 ottobre l'evento di degustazione Tre Bicchieri di Gambero Rosso si svolgerà a Torino presso l'Hotel NH Collection di Piazza Carlina.

Vini d'Italia 2021 Gambero Rosso: i tre bicchieri del Piemonte

Le anticipazioni della Guida sui Migliori vini d'Italia 2021, intanto, hanno descritto in questo modo il panorama vitivinicolo piemontese: "Malgrado il bruttissimo periodo storico che ha condizionato la ristorazione e la viticoltura, i produttori hanno dimostrato di sapere lottare. I risultati sono notevoli e ogni anno diventa più difficile limitare i Tre Bicchieri".

L'annata 2016, che venne salutata come una delle vendemmie del secolo per il nebbiolo, mantiene tutte le promesse con ben 29 vini titolati su 32 del millesimo in questione. Tra questi 29 Tre Bicchieri ben 25 sono Barolo, 2 sono Barbaresco e 2 provengono dall'Alto Piemonte. La grandezza dei Barolo 2016, ampiamente annunciata è stata confermata con ben 32 Tre Bicchieri. Con il crescere della qualità, soprattutto nelle denominazioni più prestigiose.

Il Barolo Ornato 2016 di Pio Cesare ha ottenuto il prestigiosissimo premio di **Rosso dell'Anno 2021**.

Barolo Monfortino Ris. '14 – Giacomo Conterno

- Barolo Monprivato '15 – Giuseppe Mascarello e Figlio
- Barolo Monvigliero '16 – F.lli Alessandria
- Barolo Monvigliero '16 – Bel Colle
- Barolo Ornato '16 – Pio Cesare
- Barolo Parafada '16 – Massolino – Vigna Rionda
- Barolo Pressenda '16 – Abbona
- Barolo Rive '16 – Negretti
- Barolo Rocche dell'Annunziata '16 – Renato Corino
- Barolo Rocche di Castelletto '16 – Cascina Chicco
- Barolo Sottocastello di Novello '16 – Ca' Viola
- Barolo Sperss '16 – Gaja
- Barolo Vigna Rionda '16 – Guido Porro
- Barolo Vigna Rionda Ester Canale Rosso '16 – Giovanni Rosso
- Barolo Villero '16 – Brovia
- Barolo Villero Ris. '13 – Vietti
- Boca '16 – Le Piane
- Colli Tortonesi Timorasso Il Montino '18 – La Colombera
- Colli Tortonesi Timorasso Pitasso '18 – Claudio Mariotto
- Dogliani Sorì Dij But '19 – Anna Maria Abbona
- Erbaluce di Caluso Anima d'Annata '17 – La Maserà
- Erbaluce di Caluso La Rustia '19 – Orsolani
- Gattinara Osso San Grato Ris. '16 – Antoniolo
- Gattinara Ris. '15 – Giancarlo Travaglini
- Gavi del Comune di Gavi Minaia '19 – Nicola Bergaglio
- Gavi del Comune di Gavi Vigne Rade '19 – La Toledana
- Gavi Pilin '14 – Castellari Bergaglio
- Grignolino d'Asti Monferace '15 – Tenuta Santa Caterina
- Grignolino del M.to Casalese Monferace Bricco del Bosco V. V. '16 – Giulio Accornero e Figli
- Marcalberto Pas Dosé Blanc de Blancs M. Cl. – Marcalberto
- Moscato d'Asti Canelli Sant'Ilario '19 – Ca' d' Gal
- Moscato d'Asti Casa di Bianca '19 – Gianni Doglia
- Nizza La V. dell'Angelo '17 – Cascina La Barbatella
- Nizza Ris. '17 – Tenuta Olim Bauda
- Nizza Tre Roveri '18 – Pico Maccario
- Ovada Convivio '18 – Gaggino
- Piemonte Pinot Nero Bricco del Falco '16 – Isolabella della Croce
- Roero Sudisfà Ris. '17 – Angelo Negro
- Roero Arneis Cecu d'La Biunda '19 – Monchiero Carbone
- Roero Arneis Renesio '19 – Malvirà
- Roero Arneis Sarun '19 – Stefanino Costa
- Roero Mompissano Ris. '17 – Cascina Ca' Rossa
- Ruchè di Castagnole M.to Clàsic '19 – Luca Ferraris
- Ruchè di Castagnole M.to Laccento '19 – **Montalbera**

In Evidenza

-
-
-
-
-
-
-
-
-



Guida “Vini d’Italia” 2021 del “Gambero Rosso”, tutti i “Tre Bicchieri” ed i “Premi Speciali”



CRITICA ENOICA

Tra i premiati Santa Margherita, Pio Cesare, San Michele Appiano, Le Monde, Firriato, Ridolfi ...
Il vernissage a Cinecittà a Roma (16-18 ottobre)
Gambero Rosso, i Premi Speciali della Guida Vini d'Italia 2021



Gambero Rosso, i Premi Speciali della Guida Vini d'Italia 2021

Barolo Cerequio 2016 Michele Chiarlo
Barolo Cerretta 2016 Brandini
Barolo Cerretta Luigi Baudana 2016 G. D. Vajra
Barolo del Comune di Castiglione Falletto V. V. 2015 Cascina Fontana
Barolo Falletto V. Le Rocche Riserva 2014 Bruno Giacosa
Barolo Ginestra Riserva 2012 Paolo Conterno
Barolo Lazzarito 2016 Casa E. di Mirafiore
Barolo Liste 2015 Giacomo Borgogno & Figli
Barolo Meriame 2016 Paolo Manzone
Barolo Monfortino Riserva 2014 Giacomo Conterno
Barolo Monprivato 2015 Giuseppe Mascarello e Figlio
Barolo Monvigliero 2016 F.lli Alessandria
Barolo Monvigliero 2016 Bel Colle
Barolo Ornato 2016 Pio Cesare
Barolo Parafada 2016 Massolino - Vigna Rionda
Barolo Pressenda 2016 Abbona
Barolo Rive 2016 Negretti
Barolo Rocche dell' Annunziata 2016 Renato Corino
Barolo Rocche di Castelletto 2016 Cascina Chicco
Barolo Sottocastello di Novello 2016 Ca' Viola
Barolo Sperss 2016 Gaja
Barolo Vigna Rionda 2016 Guido Porro
Barolo Vigna Rionda Ester Canale Rosso 2016 Giovanni Rosso
Barolo Villero 2016 Brovia
Barolo Villero Riserva 2013 Vietti
Boca 2016 Le Piane
Colli Tortonesi Timorasso Il Montino 2018 La Colombera
Colli Tortonesi Timorasso Pitasso 2018 Claudio Mariotto
Dogliani Sorì Dij But 2019 Anna Maria Abbona
Erbaluce di Caluso Anima d'Annata 2017 La Maserà
Erbaluce di Caluso La Rustia 2019 Orsolani
Gattinara Osso San Grato Riserva 2016 Antoniolo
Gattinara Riserva 2015 Giancarlo Travaglini
Gavi del Comune di Gavi Minaia 2019 Nicola Bergaglio
Gavi del Comune di Gavi Vigne Rade 2019 La Toledana
Gavi Pilin 2014 Castellari Bergaglio
Grignolino d'Asti Monferace 2015 Tenuta Santa Caterina
Grignolino del M.to Casalese Monferace Bricco del Bosco V. V. 2016 Giulio Accornero e Figli
Marcalberto Pas Dosé Blanc de Blancs M. Classico Marcalberto
Moscato d'Asti Canelli Sant' Ilario 2019 Ca' d' Gal
Moscato d'Asti Casa di Bianca 2019 Gianni Doglia
Nizza La V. dell' Angelo 2017 Cascina La Barbatella
Nizza Riserva 2017 Tenuta Olim Bauda
Nizza Tre Roveri 2018 Pico Maccario
Ovada Convivio 2018 Gaggino
Piemonte Pinot Nero Bricco del Falco 2016 Isolabella della Croce
Roero Sudisfà Riserva 2017 Angelo Negro
Roero Arneis Cecu d'La Biunda 2019 Monchiero Carbone
Roero Arneis Renesio 2019 Malvirà
Roero Arneis Sarun 2019 Stefanino Costa
Roero Mompissano Riserva 2017 Cascina Ca' Rossa
Ruchè di Castagnole M.to Clàsic 2019 Luca Ferraris
Ruchè di Castagnole M.to Laccento 2019 **Montalbera**

LIGURIA

Colli di Luni Vermentino Lunae Et. Nera 2019 Cantine Lunae Bosoni



Vino: i migliori d'Italia da bere nel 2021 a colpo sicuro



15 Ottobre 2020 |

di

Redazione First&Food | 0

La Guida dei vini del Gambero Rosso premia le cantine italiane eccellenti. Rosso dell'anno: Barolo di Pio Cesare. Bianco dell'anno: Sopraquota di Rosset. Rosato dell'anno: Cerasuolo di Cataldi. Bollicine dell'anno: Pinot Nero di Ballabio. Alla Toscana il maggior numero di premi, seguono Piemonte e Veneto I CAMPIONI PER CATEGORIA. L'ELENCO DI TUTTI I VINI PREMIATI CON I TRE CALICI

Il mondo del vino italiano procede come una corazzata nel mare agitato dalle pandemie, dai dazi USA e dalle difficoltà economiche. Quantomeno dal punto di vista dell'alto livello qualitativo.

Nell'attesa di tracciare un consuntivo degli effetti pandemici sulla produzione di quest'anno ci si può consolare valutando i positivi dati delle vendite del 2019. Secondo i dati diffusi da Wine Monitor, l'Osservatorio di Nomisma dedicato al mercato vinicolo, che si riferiscono al 2019, **l'Italia ha chiuso l'anno con una crescita nelle esportazioni del 2,9% rispetto al 2018**. Nel 2019, siamo cresciuti negli **Stati Uniti** (+4,2%), in **Svizzera** (+3,8), in **Russia** (+12%) e in **Francia** (+6%). Quest'ultimo si sta rivelando un mercato molto interessante per l'Italia per le importazioni, a gran sorpresa, di Prosecco.

Il 2019 ha messo inoltre in risalto due importanti opportunità per i nostri prodotti: **il Canada e il Giappone**, due paesi con i quali vige un accordo di libero scambio con l'Unione europea. Qui, nell'ultimo anno, sempre secondo i dati diffusi da Nomisma, le importazioni sono cresciute di +15,6% in Giappone e +5,4% in Canada.

Dal punto di vista qualitativo lo stato di salute del vino italiano è fotografato invece dalla **Guida dei Vini del Gambero Rosso** che testimonia di un mondo in forte effervescenza e crescita lungo tutto l'arco dello stivale.

Capofila dell'orgoglio enoico nazionale quest'anno è la **Toscana che ha portato a casa ben 90 tre bicchieri**, il massimo riconoscimento attribuito dai giudici della guida a un vino di qualità eccezionale. Sul secondo podio si colloca saldamente **il Piemonte con 77** tre bicchieri. Un risultato consolidato, quello di queste due regioni, che si passano reciprocamente il testimone nelle varie competizioni annuali, che ha antiche origini ma anche una forte lungimiranza e un forte impegno dei produttori.

In nessun'altra regione italiana, come avviene in Toscana e nel Piemonte, i profitti delle aziende

vengono continuamente reinvestiti su vigneti, cantine, professionalità. Sul terreno della Toscana si sfidano i migliori talenti enologici del nostro Paese, i grandi gruppi internazionali, le grandi famiglie del vino come Antinori e Frescobaldi che fanno vino dalla fine del 1300. Le magiche colline del Chianti Classico, Montalcino, Bolgheri e la Maremma sono una calamita irresistibile per chi si sente in grado di fare grandi vini.

E lo stesso si può affermare per i Barolo e i Barbareschi piemontesi che anche in questo caso sono legati a grandi e storiche famiglie del vino come i Gaja, i Ceretto, i Mascarello, gli Einaudi, i Giacosa, i Conterno.

Il Palmares 2021 vede poi sul terzo podio il Veneto che ha conquistato 44 Tre bicchieri. Venogono poi la Lombardia con 27, la Sicilia, altra rivelazione degli ultimi anni, pari merito con il Friuli che si aggiudicano 26 tre bicchieri ciascuno.

A seguire Campania con 24, Marche con 21, Puglia e Alto Adige con 19, Emilia Romagna e Sardegna con 15, Trentino, Umbria e Abruzzo con 14. Chiudono la Liguria (8), il Lazio (7), Val d'Aosta e Basilicata (6), Calabria (5), Molise (1).



I Campioni del 2021

Rosso dell'Anno 2021: Barolo Ornato 2016 Pio Cesare – Alba (CN)

Bianco dell'Anno 2021: Sopraquota 900 2019 di Rosset Terroir – Quart (AO)

Rosato dell'Anno 2021: Cerasuolo d'Abruzzo Piè delle Vigne '18 di Cataldi Madonna del Piano (AQ)

Bollicina dell'Anno 2021: Riserva di Pinot Nero di Ballabio – Casteggio (PV)

Vino con miglior Rapporto Qualità Prezzo: Friuli Pinot Bianco '19 – Vigneti Le Monde – Prata di Pordenone

Premi speciali.

Premio Cantina Emergente 2021: Cantina Ridolfi di Montalcino

Premio Speciale per il Progetto Solidale: Villa Russiz per aver realizzato una casa famiglia che accompagna 16 giovani in un percorso di reinserimento

Premio Cantina dell'anno 2021: Santa Margherita Gruppo Vinicolo

Premio Cantina Cooperativa dell'anno 2021: San Michele Appiano

Premio Viticoltura Sostenibile 2021: Firriato

Premio Viticoltrice dell'anno 2021: Antonella Lombardo

TUTTI I VINI PREMIATI CON TRE CALICI

VAL D'AOSTA

Roero Arneis Sarun '19 – Stefanino Costa
Roero Mompissano Ris. '17 – Cascina Ca' Rossa
Ruchè di Castagnole M.to Clàsic '19 – Luca Ferraris
Ruchè di Castagnole M.to Laccento '19 – **Montalbera**

LIGURIA

Massimo Alessandri – Riviera Ligure di Ponente Rossese Costa de Vigne '18
La Baia del Sole – Federici – Colli di Luni Vermentino Sarticola '19
Bruna – Riviera Ligure di Ponente Pigato U Baccan '18
Cantine Calleri – Riviera Ligure di Ponente Pigato di Albenga Saleasco '19
Giacomelli – Colli di Luni Vermentino Pianacce '19
Cantine Lunae Bosoni – Colli di Luni Vermentino Lunae Et. Nera '19
Maccario Dringenberg – Rossese di Dolceacqua Sup. Luvaira '18
Zangani – Colli di Luni Vermentino Sup. Boceda '19

LOMBARDIA

'More Pas Dosé M. Cl. – Castello di Cigognola
Franciacorta Brut Eronero '12 – Ferghettina
Franciacorta Brut Secolo Novo '12 – Le Marchesine
Franciacorta Dosage Zéro '11 – Castello Bonomi
Franciacorta Dosage Zéro Naturae '16 – Barone Pizzini
Franciacorta Dosage Zéro Vintage Collection Noir '11 – Ca' del Bosco
Franciacorta Dosaggio Zero Ris. '13 – Lo Sparviere
Franciacorta Extra Brut '15 – Ricci Curbastro
Franciacorta Extra Brut EBB '15 – Mosnel
Franciacorta Extra Brut Extreme Palazzo Lana Ris. '09 – Guido Berlucchi & C.
Franciacorta Non Dosato Grande Cuvée Alma – Bellavista
Lugana Fabio Contato Ris. '18 – Cà Maiol
Lugana Madreperla Ris. '18 – Perla del Garda
Lugana Menasasso Ris. '16 – Selva Capuzza
Nature M. Cl. – Monsupello
OP Buttafuoco Storico V. Solenga '16 – Fiamberti
OP M. Cl. Extra Brut Rosé NorEma '17 – Calatroni
OP Pinot Nero Brut M. Cl. 1870 '16 – Giorgi
OP Pinot Nero Dosaggio Zero Farfalla Cave Privée '11 – Ballabio
OP Pinot Nero Pernice '17 – Conte Vistarino
OP Rosso Cavariola Ris. '16 – Bruno Verdi
Valtellina Sforzato Corte di Cama '18 – Mamete Prevostini
Valtellina Sfursat 5 Stelle '17 – Nino Negri
Valtellina Sup. Grumello Ris. '17 – Dirupi



Il “testo unico” per fare vino



L'Editoriale

Un grande passo in avanti, porterà anche qualche semplificazione e andranno in soffitta tre provvedimenti

Giancarlo MontaldoGiugno 2016

A quanto pare, il 2016 sarà l'anno buono. Il “Testo Unico della vite e del vino” è in dirittura d'arrivo.

Così riferiscono le cronache dal Ministero per l'Agricoltura e dal Parlamento e così ha ribadito il recente convegno tenuto da Confagricoltura Asti presso la Cantina **Montalbera** di Castagnole, nel Monferrato dedicato al Ruché e al suo vino speziato. Se i tempi parlamentari saranno rispettati, per la vendemmia 2016 il “Testo” integrato delle norme della vite e del vino sarà cosa fatta e andranno in soffitta tre provvedimenti: la legge 82 del 2006, il Decreto legislativo 61 del 2010 e il 260 del 2000.

Il “Testo Unico”, oltre a costituire un grande passo in avanti, porterà anche qualche semplificazione facilitando la vita e l'attività del settore produttivo. Parecchie novità caratterizzeranno il provvedimento.

Si parla con insistenza di un'impostazione generale che privilegerà l'uso dei cosiddetti vitigni autoctoni e della fissazione di un livello massimo di resa nel vigneto italiano per qualsiasi tipo di vino si intenda produrre: si parla di un tetto massimo di 500 quintali di uva a ettaro. Sembra che verrà prolungato il periodo di detenzione delle vinacce, dagli attuali da 30 a 90 giorni. Scendendo più nello specifico dei vini Doc e Dogc – quelli che ci interessano di più – si sta ventilando un differente meccanismo di tracciabilità: i Dogc continuerebbero con il sistema della fascetta, mentre i vini Doc e Igt potrebbero migrare in un altro sistema basato su codici univoci applicati in etichetta. Anche i riferimenti alle menzioni Geografiche Aggiuntive e alle Sottozone dovrebbero seguire percorsi differenti: se un Disciplinare prevedrà le Me.Ga. non potrà più percorrere la strada alle Sottozone.

Nel frattempo, la redazione di Barolo & Co. ha lavorato per approfondire gli argomenti trattati in questo numero, continuando a selezionare i migliori interpreti tra coloro che professionalmente operano nel mondo giornalistico. Relativamente al tema “Vino”, abbiamo deciso di raccontare le tre versioni del Brachetto d'Acqui, l'originalità del Colli Tortonesi Timorasso, la straordinaria ricchezza del Valtellina e del suo territorio e la grande cavalcata del Langhe Nebbiolo. Tra le specialità, abbiamo scelto il fascino di Montestefano a Barbaresco e la lunga storia del Marsala in Sicilia.

Le rubriche turistiche raccontano le possibilità di escursione nel Parco delle Alpi Marittime e un bel percorso tra i Castelli del Roero che si affacciano sulla Valle del Tanaro. Un focus mirato è,

poi, dedicato al Museo del Gusto di Frossasco. Tra i prodotti agroalimentari l'attenzione di questo numero è andata al formaggio Bra nelle sue varie tipologie, in particolare quella da grattugia in fase di rilancio; e poi il riso, il darmassin, l'olio del Garda, il coniglio grigio di Carmagnola e le proprietà terapeutiche e gastronomiche di basilico e prezzemolo.

Esaminiamo con occhio critico i problemi del latte e quelli della promozione del vino italiano con alcune proposte di indubbio interesse.

Tornano le rubriche dedicate alle testimonianze culturali dove si raccontano le figure di Carlo Gancia, Sante Lancerio e Leonardo Sciascia.

Infine, continuiamo il percorso nella ristorazione e nei locali del vino con "Fornelli d'Italia" e "Il vino al banco".

La copertina, con la sua bella foto di un'albicocca matura, ci annuncia l'estate e con essa un meritato periodo di relax, durante il quale ci auguriamo che Barolo & Co. vi sappia tenere compagnia con il suo nuovo contributo alla conoscenza e alla formazione.



I 3 Bicchieri della guida Vini d'Italia 2021 del Gambero Rosso

• 0 Commenti

Stampa

E-Mail



Abruzzo

8½ Pecorino '19 – Villa Medoro

Abruzzo Pecorino Castello di Semivicoli '19 – Masciarelli

Abruzzo Pecorino Superiore Tegè '18 – Codice Vino

Cerasuolo d'Abruzzo '19 – Emidio Pepe

Cerasuolo d'Abruzzo Giusi '19 . Tenuta Terraviva

Cerasuolo d'Abruzzo Piè delle Vigne '18 – Cataldi Madonna

Montepulciano d'Abruzzo '15 – Valentini

Montepulciano d'Abruzzo Amorino '16 – Castorani

Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Zanna Riserva '15 – Dino Illuminati

Montepulciano d'Abruzzo Mo Riserva '16 – Cantina Tollo

Montepulciano d'Abruzzo Vign. Sant'Eusanio '18 – Valle Reale

Trebbiano d'Abruzzo Bianchi Grilli per la Testa '18 – Torre dei Beati

Trebbiano d'Abruzzo Solàrea '18 – Agriverde

Tullum Pecorino Biologico '19 – Feudo Antico

Alto Adige

A. A. Bianco Grande Cuvée Beyond the Clouds '18 – Elena Walch

A. A. Cabernet Sauvignon Freienfeld Riserva '16 – Cantina Kurtatsch

A. A. Chardonnay Sanct Valentin '18 – Cantina Produttori San Michele Appiano

A. A. Gewürztraminer Nussbaumer '18 – Cantina Tramin

A. A. Lagrein Abtei Muri Riserva '17 – Cantina Convento Muri-Gries

A. A. Lagrein Taber Riserva '18 – Cantina Bolzano

A. A. Merlot V. Kressfeld Riserva '16 – Tenuta Kornell

A. A. Müller Thurgau Feldmarschall von Fenner '18 – Tiefenbrunner

A. A. Pinot Bianco Sirmian '19 – Nals Margreid

A. A. Pinot Bianco Tyrol '18 – Cantina Meran

A. A. Pinot Nero Trattmann Riserva '17 – Cantina Girland

A. A. Sauvignon Lafóa '18 – Cantina Colterenzio

Gattinara Riserva '15 – Giancarlo Travagliani
Gavi del Comune di Gavi Minaia '19 – Nicola Bergaglio
Gavi del Comune di Gavi Vigne Rade '19 – La Toledana
Gavi Pilin '14 – Castellari Bergaglio
Grignolino d'Asti Monferace '15 – Tenuta Santa Caterina
Grignolino del M.to Casalese Monferace Bricco del Bosco V. V. '16 – Giulio Accornero e Figli
Marcalberto Pas Dosé Blanc de Blancs Metodo Classico – Marcalberto
Moscato d'Asti Canelli Sant'Ilario '19 – Ca' d' Gal
Moscato d'Asti Casa di Bianca '19 – Gianni Doglia
Nizza La V. dell'Angelo '17 – Cascina La Barbatella
Nizza Riserva '17 – Tenuta Olim Bauda
Nizza Tre Roveri '18 – Pico Maccario
Ovada Convivio '18 – Gaggino
Piemonte Pinot Nero Bricco del Falco '16 – Isolabella della Croce
Roero Sudisfà Riserva '17 – Angelo Negro
Roero Arneis Cecu d'La Biunda '19 – Monchiero Carbone
Roero Arneis Renesio '19 – Malvirà
Roero Arneis Sarun '19 – Stefanino Costa
Roero Mompissano Riserva '17 – Cascina Ca' Rossa
Ruchè di Castagnole M.to Clàsic '19 – Luca Ferraris
Ruchè di Castagnole M.to Laccento '19 – **Montalbera**

Puglia

1943 del Presidente '18 – Cantine Due Palme
Askos Verdeca '19 – Masseria Li Veli
Brindisi Rosso Susumaniello Oltremé '18 – Tenute Rubino
Castel del Monte Rosso Bolonero '19 – Torrento
Collezione Privata Cosimo Varvaglione Old Vines Negroamaro '17 – Varvaglione 1921
Gioia del Colle Primitivo 17 Vign. Montevella '17 – Polvanera
Gioia del Colle Primitivo Muro Sant'Angelo Contrada Barbatto '17 – Tenute Chiaromonte
Gioia del Colle Primitivo Riserva '17 – Plantamura
Gioia del Colle Primitivo Sellato '18 – Tenuta Viglione
Gioia del Colle Primitivo Senatore '17 . Coppi
Onirico '18 – Terre dei Vaaz
Orfeo Negroamaro '18 – Cantine Paolo Leo
Otto '18 – Carvinea
Primitivo di Manduria Lirica '18 – Produttori di Manduria
Primitivo di Manduria Piano Chiuso 26 27 63 Riserva '17 – Masca del Tacco
Primitivo di Manduria Raccontami '18 – Vespa Vignaioli per Passione
Primitivo di Manduria Sessantanni '17 – Cantine San Marzano
Primitivo di Manduria Sinfarosa Zinfandel '18 – Felling

Sardegna

Alghero Torbato Catore '18 – Tenute Sella & Mosca
Cannonau di Sardegna Classico Dule '17 – Giuseppe Gabbas
Cannonau di Sardegna Mamuthone '17 – Giuseppe Sedilesu
Cannonau di Sardegna Naniha '18 – Tenute Perdarubia
Cannonau di Sardegna Nepente di Oliena Pro Vois Riserva '15 – F.lli Puddu
Capichera V. T. '17 – Capichera
Carignano del Sulcis 6 Mura Riserva '17 – Cantina Giba
Carignano del Sulcis Superiore Terre Brune '16 – Cantina Santadi
Nuracada Bovale '18 – Audarya
Su' Nico '18 – Su Entu
Turriga '16 – Argiolas
Vermentino di Gallura Superiore Sciala '19 – Surrau
Vermentino di Sardegna Stellato '19 – Pala



Milano Wine Week 2020, il programma: quando, dove e come



- Vino

La Milano Wine Week 2020 ai tempi del Coronavirus: una manifestazione nuova, fisica e digitale, nei quartieri e nelle città del mondo

Di

Emanuele Bonati

-

7 Ottobre 2020

Milano capitale del vino con la **Milano Wine Week 2020**. Fino all'11 ottobre la città diventa un palcoscenico dedicato alla promozione e al rilancio del settore vitivinicolo. A livello internazionale, perché coinvolgerà le grandi città di 7 Paesi chiave per l'export del vino.

Coronavirus, pandemia, lockdown sono le parole d'ordine che hanno conformato la MWW2020. Ovvero, che ne hanno ridisegnato la fisionomia, che diventa fisica, con eventi e degustazioni a ingresso regolamentato, e digitale, online.

La Milano Wine Week 2020 si propone come la prima *Digital Wine Fair*, come piattaforma digitale che unisce Cantine, Consorzi e aziende con operatori e buyers di tutto il mondo. **Federico Gordini** e la sua organizzazione la hanno ripensata e ristrutturata a fondo.

Piemonte Land.

9. So Wine alla Rinascente per la Milano Wine Week 2020



Diverse iniziative alla **Rinascente** in piazza Duomo. Il 10 e l'11 ottobre degustazioni dalle cantine **Anna Spinato**, **Collina Dei Ciliegi**, **Lungarotti**, **Montalbera**, **Rocca Di Frassinello** e **Ruinart**.

I menu dedicati della Food Hall

Per tutta la durata della manifestazione i ristoranti della Food Hall al 7° piano propongono menu dedicati.

- Da **Moët & Chandon** degustazioni di ostriche con Ice Imperial Rosé, lo champagne pensato per essere servito con il ghiaccio.
 - 6 ostriche Tsarskaya, Daniel Sornet, Murgon con Moët Ice Imperial Rosé 45 €
 - 12 ostriche Tsarskaya, Daniel Sornet, Murgon con Magnum Moët Ice Imperial Rosé 345 €.
- Il menu proposto dallo chef **Luca Seveso** di **Maio** è abbinato ai vini della cantina **La Costa**. Il menu con wine pairing costa 65 €, senza bevande 49 €.
 - Insalata di funghi porcini dei colli Tosco Emiliani, Parmigiano “vacche rosse”, mirtilli e fiori di zucca con **Incrediboll 2016** La Costa, Riesling extrabrut.
 - Dall’antico pastificio Rosetano una cacio e pepe con scampetti dell’Adriatico e lardo di Colonnata con **Solesta 2016** La Costa, Riesling.
 - Polpo di Porto Santo Spirito in guazzetto di pomodoro e bruschetta di semola di grano duro con Bianco del **Sedici 2016** La Costa, Traminer
 - Il panettone fuori stagione con **Calido** Passito di Moscato rosso La Costa.
- **Be Steak** propone la sua Costata con osso (500 g circa) di razza Simmenthal Bavarese, insalata di misticanze ed erbe aromatiche con due abbinamenti. Il primo con un vino spagnolo **Rioja 1998**, **Vinedos del Contino**, Tempranillo, Graciano, 45 €. Il secondo con un **San Leonardo Vigneti delle Dolomiti 2010**, Tenuta San Leonardo, ai piedi delle Dolomiti, a 45 €.



MONTALBERA LACCENTO 2019 - UN' ANNATA INDIMENTICABILE

[Via Nemorense 57/57A Tel. 0686206616-19](https://www.google.com/url?q=http://customer97669.musvc5.net/e/t?q%3D0%253dJWLcJ%2526B%253dG%2526K%253dDQNa%2526z%253dSMdK%2526K%253dxQ5F9_Obsf_Zl_Hgza_Rv_Obsf_YqMCT.xE4QlBrB31.yQ_3qiw_C6BFy9_8x dp_HCw1s0pD0L-3KsEp-4y-0II08811qrD5Ip-C5Kq58OIJ5-Az3w_Obsf_Yq%25264%253d3R4Lsb.y50%2526F4%253dTKgC&so urce=gmail&ust=1602059362250000&usg=AFQjCNHV8VD7HKbMdO5E24wj_jUaI00TLA)



“Tre bicchieri” al Ruchè “Laccento”

“Laccento”, il Ruchè di Castagnole Monferrato della Tenuta **Montalbera**, si è aggiudicata ancora una volta i “tre bicchieri”, massima espressione qualitativa assegnata dalla guida I Vini d'Italia. Già nella guida del 2017 era stata “La tradizione” ad aggiudicarsi i tre bicchieri mentre nel 2019 stesso premio all'etichetta Ruchè “Laccento 2016”; l'anno scorso è stata la Barbera d'Asti docg “Nuda 2015” ad accaparrarsi il premio e quest'anno tocca di nuovo a “Laccento”.

Grande soddisfazione è stata espressa da Franco Morando, direttore generale di **Montalbera**:

«Per la mia vita, per la mia passione, per la mia speranza di migliorare sempre. Dietro ad ogni mio passo, ogni pensiero e ogni investimento c'è il lavoro e la passione quotidiana di una realtà agricola che cresce, che ha il coraggio di osare e di studiare nuove soluzioni per migliorarsi costantemente».





I Tre Bicchieri 2021 di Toscana e Piemonte: Chianti Classico in grande polvero. Che Barolo

Sono le due regioni più attese. Stiamo parlando dei Tre Bicchieri selezionati dal Gambero Rosso per la guida ai vini d'Italia 2021 per la Toscana e il Piemonte. La Toscana, ancora una volta, è la regione che ha il maggior numero di Tre Bicchieri, ben 90, con il Chianti Classico in grande polvero. Segue proprio il Piemonte con 75 che conferma la grandezza del Barolo e la magnificenza dell'annata 2016. Ecco i vini premiati.

TOSCANA

Alessandro Dal Borro Syrah '16 – Il Borro

Aria di Caiarossa '16 – Caiarossa

Baron'Ugo '16 – Monteraponi

Bolgheri Rosso Rute '18 – Guado al Melo

Bolgheri Rosso Sup. Grattamacco '17 – Grattamacco

Bolgheri Rosso Sup. Le Gonnare '17 – Fabio Motta

Bolgheri Rosso Sup. Ornellaia '17 0- Ornellaia

Bolgheri Rosso Villa Donoratico '18 – Tenuta Argentiera

Bolgheri Rosso Volpola '18 – Podere Sapaio

Bolgheri Sup. Sassicaia '17 – Tenuta San Guido

Bolgheri Varvèra '18 – Castello di Bolgheri

Brunello di Montalcino '15 – Baricci

Brunello di Montalcino '15 – Camigliano

Brunello di Montalcino '15 – Casisano

Brunello di Montalcino '15 – Le Chiuse

Brunello di Montalcino '15 – Donatella Cinelli Colombini

Brunello di Montalcino '15 – Tenuta Fanti

Brunello di Montalcino '15 – Le Macioche

Brunello di Montalcino '15 – Poggio di Sotto

Brunello di Montalcino '15 – Ridolfi

Brunello di Montalcino '15 – Tenuta di Sesta

Brunello di Montalcino Giodo '15 – Giodo

Brunello di Montalcino Madonna delle Grazie '15 – Il Marroneto

Brunello di Montalcino Ripe al Convento di Castelgiocondo Ris. '14 – Castelgiocondo

Brunello di Montalcino Tenuta Nuova '15 – Casanova di Neri

Brunello di Montalcino V. del Suolo '15 – Argiano

Brunello di Montalcino V. Schiena d'Asino '15 – Mastrojanni

Brunello di Montalcino V. Spuntali '15 – Val di Suga

Brunello di Montalcino Vignavecchia '15 – San Polo

Gavi del Comune di Gavi Vigne Rade '19 – La Toledana
Gavi Pilin '14 – Castellari Bergaglio
Grignolino d'Asti Monferace '15 – Tenuta Santa Caterina
Grignolino del M.to Casalese Monferace Bricco del Bosco V. V. '16 – Giulio Accornero e Figli
Marcalberto Pas Dosé Blanc de Blancs M. Cl. – Marcalberto
Moscato d'Asti Canelli Sant'Ilario '19 – Ca' d' Gal
Moscato d'Asti Casa di Bianca '19 – Gianni Doglia
Nizza La V. dell'Angelo '17 – Cascina La Barbatella
Nizza Ris. '17 – Tenuta Olim Bauda
Nizza Tre Roveri '18 – Pico Maccario
Ovada Convivio '18 – Gaggino
Piemonte Pinot Nero Bricco del Falco '16 – Isolabella della Croce
Roero Sudisfà Ris. '17 – Angelo Negro
Roero Arneis Cecu d'La Biunda '19 – Monchiero Carbone
Roero Arneis Renesio '19 – Malvirà
Roero Arneis Sarun '19 – Stefanino Costa
Roero Mompissano Ris. '17 – Cascina Ca' Rossa
Ruchè di Castagnole M.to Clàsic '19 – Luca Ferraris
Ruchè di Castagnole M.to Laccento '19 – **Montalbera**
C.d.G.



Elenco completo dei tre bicchieri 2021 di tutta Italia del Gambero Rosso



News



di
Redazione

pubblicato il
2 Ottobre 2020

Vi abbiamo fornito negli articoli precedenti le anticipazioni dei vini premiati dal **Gambero Rosso** con i **Tre Bicchieri 2021**.

È ora dunque di fornirvi l'elenco completo dei Tre Bicchieri 2021 di tutta Italia. Le Regioni sono indicate in ordine alfabetico.

I 14 Tre Bicchieri 2021 dell'Abruzzo:

- Agriverde – Trebbiano d'Abruzzo Solàrea '18
- Castorani – Montepulciano d'Abruzzo Amorino '16
- Cataldi Madonna – Cerasuolo d'Abruzzo Piè delle Vigne '18
- Codice Vino – Abruzzo Pecorino Sup. Tegèo '18
- Feudo Antico – Tullum Pecorino Biologico '19
- Dino Illuminati – Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Zanna Ris. '15
- Masciarelli – Abruzzo Pecorino Castello di Semivicoli '19
- Emidio Pepe – Cerasuolo d'Abruzzo '19
- Tenuta Terraviva – Cerasuolo d'Abruzzo Giusi '19
- Cantina Tollo – Montepulciano d'Abruzzo Mo Ris. '16
- Torre dei Beati – Trebbiano d'Abruzzo Bianchi Grilli per la Testa '18
- Valentini – Montepulciano d'Abruzzo '15
- Valle Reale – Montepulciano d'Abruzzo Vign. Sant'Eusanio '18
- Villa Medoro – 8 ½ Pecorino '19

I 20 Tre Bicchieri 2021 dell'Alto Adige:

- Abbazia di Novacella – A. A. Valle Isarco Veltliner Praepositus 2018
- Cantina Bolzano – A. A. Lagrein Taber Ris. '18
- Cantina Colterenzio – A. A. Sauvignon Lafóa 2018

Colli Tortonesi Timorasso Il Montino '18 – La Colombera

- Colli Tortonesi Timorasso Pitasso '18 – Claudio Mariotto
- Dogliani Sorì Dij But '19 – Anna Maria Abbona
- Erbaluce di Caluso Anima d'Annata '17 – La Masera
- Erbaluce di Caluso La Rustia '19 – Orsolani
- Gattinara Osso San Grato Ris. '16 – Antoniolo
- Gattinara Ris. '15 – Giancarlo Travaglini
- Gavi del Comune di Gavi Minaia '19 – Nicola Bergaglio
- Gavi del Comune di Gavi Vigne Rade '19 – La Toledana
- Gavi Pilin '14 – Castellari Bergaglio
- Grignolino d'Asti Monferace '15 – Tenuta Santa Caterina
- Grignolino del M.to Casalese Monferace Bricco del Bosco V. V. '16 – Giulio Accornero e Figli
- Marcalberto Pas Dosé Blanc de Blancs M. Cl. – Marcalberto
- Moscato d'Asti Canelli Sant'Ilario '19 – Ca' d' Gal
- Moscato d'Asti Casa di Bianca '19 – Gianni Doglia
- Nizza La V. dell'Angelo '17 – Cascina La Barbatella
- Nizza Ris. '17 – Tenuta Olim Bauda
- Nizza Tre Roveri '18 – Pico Maccario
- Ovada Convivio '18 – Gaggino
- Piemonte Pinot Nero Bricco del Falco '16 – Isolabella della Croce
- Roero Sudisfà Ris. '17 – Angelo Negro
- Roero Arneis Cecu d'La Biunda '19 – Monchiero Carbone
- Roero Arneis Renesio '19 – Malvirà
- Roero Arneis Sarun '19 – Stefanino Costa
- Roero Mompissano Ris. '17 – Cascina Ca' Rossa
- Ruchè di Castagnole M.to Clàsic '19 – Luca Ferraris
- Ruchè di Castagnole M.to Laccento '19 – **Montalbera**

I 18 Tre Bicchieri 2020 della Puglia:

- Carvinea – Otto 2018
- Tenute Chiaromonte – Gioia del Colle Primitivo Muro Sant'Angelo Contrada Barbatto 2017
- Coppi – Gioia del Colle Primitivo Senatore 2017
- Cantine Due Palme – 1943 del Presidente 2018
- Felline – Primitivo di Manduria Sinfarosa Zinfandel 2018
- Cantine Paolo Leo – Orfeo Negroamaro 2018
- Masseria Li Veli – Askos Verdeca 2019
- Masca del Tacco – Primitivo di Manduria Piano Chiuso 26 27 63 Riserva 2017
- Plantamura – Gioia del Colle Primitivo Ris. 2017
- Polvanera – Gioia del Colle Primitivo 17 Vign. Montevella 2017
- Produttori di Manduria – Primitivo di Manduria Lirica 2018
- Tenute Rubino – Brindisi Rosso Susumaniello Oltremé 2018
- Cantine San Marzano – Primitivo di Manduria Sessantanni 2017
- Terre dei Vaaz – Onirico 2018
- Torrento – Castel del Monte Rosso Bolonero 2019
- Varvaglione 1921 – Collezione Privata Cosimo Varvaglione Old Vines Negroamaro 2017
- Vespa Vignaioli per Passione – Primitivo di Manduria Raccontami 2018
- Tenuta Viglione – Gioia del Colle Primitivo Sellato 2018

I 16 Tre Bicchieri 2021 della Sardegna:

- Alghero Torbato Catore 2018 – Tenute Sella & Mosca
- Cannonau di Sardegna Cl. Dule 2017 – Giuseppe Gabbas
- Cannonau di Sardegna Mamuthone 2017 – Giuseppe Sedilesu
- Cannonau di Sardegna Naniha 2018 – Tenute Perdarubia
- Cannonau di Sardegna Nepente di Oliena Pro Vois Riserva 2015 – F.lli Puddu
- Capichera V. T. 2017 – Capichera
- Carignano del Sulcis 6 Mura Riserva 2017 – Cantina Giba



La Corone della Guida Vinibuoni d'Italia 2021

0 Commenti

Stampa

E-Mail



Le Corone della guida ViniBuoni d'Italia 2021, dedicata ai vini da vitigni autoctoni ed edita dal Touring Club Italiano

ABRUZZO

Ausonia – Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Docg Riserva Nostradamus 2015

Cantina Zaccagnini – Montepulciano d'Abruzzo Doc Terre di Casauria Riserva San Clemente 2016

Cataldi Madonna – Cerasuolo d'Abruzzo Doc Piè delle Vigne 2018

Centorame – Trebbiano d'Abruzzo Doc Castellum Vetus 2018

Cingilia – Colline Pescaresi Igt Rosato 2019

De Antoniis Adele – Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Docg Himerio 2016

Feudo Antico – Terre Aquilane Igt Pecorino Casadonna 2019

Feuduccio – Colline Teatine Igt Pecorino 2019

Fontefico – Cerasuolo d'Abruzzo Doc Superiore Fossimatto 2019

Gentile Vini – Terre Aquilane Igt Pecorino 417 2019

Masciarelli – Montepulciano d'Abruzzo Doc Riserva Villa Gemma 2015

Lodali – Barbaresco Docg Lorens 2017
Lorenzo Negro – Barbera d’Alba Doc 2017
Malvirà – Roero Docg Riserva Vigna Renesio 2016
Malvirà – Roero Docg Riserva Vigna Trinità 2016
Marchesi di Barolo – Barolo Docg Cannubi 2016
Mario Costa – Roero Docg Arneis 2019
Mario Rivetti – Cascina Serre – Dolcetto d’Alba Doc Ciabot 2019
Mongioia – Moscato d’Asti Docg La Stella dei Viticoltori L’Astralis 2018
Montalbera – Barbera d’Asti Docg Nuda 2018
Orsolani Azienda Agricola – Erbaluce di Caluso Docg La Rustia 2019
Pace – Barbera d’Alba Doc Superiore 2017
Palladino – Barolo Docg Parafada 2016
Paolo Conterno – Barolo Docg Riserva Ginestra 2012
Parusso – Barolo Docg Mosconi 2016
Perrone Elio – Barbera d’Asti Docg Tasmorcan 2019
Pescaja – Roero Docg Arneis 2019
Pico Maccario – Nizza Docg Tre Roveri 2017
Pietro Cassina – Coste della Sesia Doc Nebbiolo Ca’ daj Tàss 2012
Pio Cesare – Barbaresco Docg Il Bricco 2016
Poderi Colla – Barbaresco Docg Roncaglie 2017
Poderi Gianni Gagliardo – Barolo Docg Monvigliero 2016
Poderi Luigi Einaudi – Barolo Docg Cannubi 2016
Poderi Luigi Einaudi – Dogliani Docg Superiore Vigna Tecc 2018
Poggio Ridente – Ruchè di Castagnole Monferrato Docg San Marziano 2019
Pomodolce – Colli Tortonesi Doc Timorasso Diletto 2018
Produttori del Barbaresco – Barbaresco Docg Riserva Montefico 2015
Prunotto – Barbaresco Docg Bric Turot 2017
Rattalino Massimo – Barbaresco Docg Currà Ottantadue 82 2014
Ratti – Barolo Docg Conca 2016
Ratti – Barolo Docg Marcenasco 2016
Rinaldi Giuseppe – Barolo Docg Tre Tine 2016
Roagna – Barbaresco Docg Crichët Pajé 2012
Roagna – Barbaresco Docg Pajè Vecchie Viti 2015
Rocche Costamagna – Barolo Docg Riserva Rocche dell’Annunziata 2013
Rocche dei Manzoni – Barolo Docg 2016
San Fereolo – Langhe Doc Rosso Austri 2013
Sassi San Cristoforo – Barbaresco Docg 2017
Schiavenza – Barolo Docg del Comune di Serralunga d’Alba 2016
Silvio Grasso – Barolo Docg Annunziata Vigna Plicotti 2016
Stefano Rossotto – Albugnano Doc Jubè 2017
Tenuta Olim Bauda – Barbera d’Asti Docg La Villa 2019
Tenuta Roletto – Erbaluce di Caluso Docg Passito 2010
Tenuta Santa Caterina – Grignolino d’Asti Doc Monferace 2015
Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Grésy – Barbaresco Docg Martinenga 2017
Tenute Sella 1671 – Lessona Doc San Sebastiano allo Zoppo 2011
Travaglini Giancarlo – Gattinara Docg Riserva 2015



Gambero Rosso – I Tre Bicchieri 2021 del Piemonte



News



di
Redazione

pubblicato il
1 Ottobre 2020

Continuano le anticipazioni sui premi dell'edizione 2021 della Guida "I Vini d'Italia" del **Gambero Rosso**. Dopo la Sicilia ([link](#)), Calabria e Basilicata ([link](#)), Abruzzo e Molise ([link](#)), Veneto ([link](#)), Canton Ticino ([link](#)), Liguria e Valle d'Aosta ([link](#)), Puglia ([link](#)) Alto Adige ([link](#)), Lombardia ([link](#)), Sardegna ([link](#)), Lazio ([link](#)), Trentino ([link](#)), Umbria ([link](#)), Emilia Romagna ([link](#)), Marche ([link](#)), Campania ([link](#)), Friuli Venezia Giulia ([link](#)), ecco la lista dei vini premiati con i Tre Bicchieri del **Piemonte**:

- Alta Langa Brut Rosé 60 Mesi Ris. '13 – Colombo – Cascina Pastori
- Alta Langa Extra Brut Ris. '15 – Coppo
- Alta Langa Pas Dosé Zero Ris. '14 – Enrico Serafino
- Barbaresco Crichët Pajé '12 – Roagna
- Barbaresco Currà '15 – Sottimano
- Barbaresco Martinenga Camp Gros Ris. '15 – Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Grévy
- Barbaresco Rabajà '16 – Bruno Rocca
- Barbaresco Rabajà Ris. '13 – Giuseppe Cortese
- Barbaresco Rombone '16 – Fiorenzo Nada
- Barbaresco Roncaglie Ris. '15 – Socré
- Barbaresco Vallegrande '17 – Ca' del Baio
- Barbera d'Asti Sup. La Luna e i Falò '18 – Vite Colte
- Barbera d'Asti Sup. V. La Mandorla '18 – Luigi Spertino
- Barbera del M.to Albarola '16 – Tacchino
- Barbera del M.to Sup. Cantico della Crosia '17 – Vicara
- Barolo '16 – Bartolo Mascarello
- Barolo Arborina '16 – Elio Altare
- Barolo Bric dël Fiasc '16 – Paolo Scavino

- Ruchè di Castagnole M.to Laccetto '19 – **Montalbera**



Tre Bicchieri 2021. I migliori vini del Piemonte



1 Ott. 2020, 11:58 | a cura di
Gambero Rosso

Le anticipazioni dei premiati della guida Vini d'Italia 2021 del Gambero Rosso, raccontano il panorama vitivinicolo italiano. I migliori vini del Piemonte

I migliori vini del Piemonte 2021

Il panorama vitivinicolo del Piemonte

Malgrado il bruttissimo periodo storico che ha condizionato la ristorazione e la viticoltura, i produttori hanno dimostrato di sapere lottare. Qualcuno come Flavio Roddolo ha posticipato l'imbottigliamento e quindi non lo troverete in questa edizione. I risultati però, nel complesso, sono notevoli e ogni anno diventa più difficile limitare i Tre Bicchieri.

I Tre Bicchieri 2021 del Piemonte. L'annata 2016

L'annata 2016, salutata a suo tempo come una delle vendemmie del secolo per il nebbiolo, mantiene tutte le promesse con ben 29 vini titolati su 32 del millesimo in questione. Tra questi 29 Tre Bicchieri ben 25 sono Barolo, 2 sono Barbaresco e 2 provengono dall'Alto Piemonte. **La grandezza dei Barolo 2016**, ampiamente annunciata è stata confermata con ben 32 Tre Bicchieri. Con il crescere della qualità, soprattutto nelle denominazioni più prestigiose, il nostro lavoro diventa sempre più arduo. Con 45 Tre Bicchieri su un totale regionale di 75 **il Nebbiolo rimane la varietà regina**.

Non c'è solo il Nebbiolo

Per fortuna **aumenta la diffusione di cultivar meno note**. Il Timorasso nel Tortonese si attesta su due premiati, mentre nella zona di Castagnole Monferrato per il Ruché arriva il secondo Tre Bicchieri. Lo conquista con merito l'inebriante Clàsic della cantina Luca Ferraris che tanto ha fatto per il rilancio del vitigno. Il Grignolino del Monferrato Casalese, nella nuova versione invecchiata, conserva due Tre Bicchieri che ricompensano l'associazione Monferace a capo del progetto.

Da notare anche la notevole performance del comparto spumantistico che piazza quattro vini sul palco, di cui ben tre Alta Langa, una denominazione in piena espansione. Le cantine che ottengono per la prima volta i Tre Bicchieri sono cinque – addirittura sei se consideriamo il Barolo Lazzarito '16 di Casa E. di Mirafiore, che è in realtà un'azienda a pieno titolo solo da poco, dal momento del distacco dalla casa madre Fontanafredda -, ovvero quasi il 10 per cento del

Erbaluce di Caluso La Rustia '19 – Orsolani

- Gattinara Osso San Grato Ris. '16 – Antoniolo
- Gattinara Ris. '15 – Giancarlo Travaglini
- Gavi del Comune di Gavi Minaia '19 – Nicola Bergaglio
- Gavi del Comune di Gavi Vigne Rade '19 – La Toledana
- Gavi Pilin '14 – Castellari Bergaglio
- Grignolino d'Asti Monferace '15 – Tenuta Santa Caterina
- Grignolino del M.to Casalese Monferace Bricco del Bosco V. V. '16 – Giulio Accornero e Figli
- Marcalberto Pas Dosé Blanc de Blancs M. Cl. – Marcalberto
- Moscato d'Asti Canelli Sant'Ilario '19 – Ca' d' Gal
- Moscato d'Asti Casa di Bianca '19 – Gianni Doglia
- Nizza La V. dell'Angelo '17 – Cascina La Barbatella
- Nizza Ris. '17 – Tenuta Olim Bauda
- Nizza Tre Roveri '18 – Pico Maccario
- Ovada Convivio '18 – Gaggino
- Piemonte Pinot Nero Bricco del Falco '16 – Isolabella della Croce
- Roero Sudisfà Ris. '17 – Angelo Negro
- Roero Arneis Cecu d'La Biunda '19 – Monchiero Carbone
- Roero Arneis Renesio '19 – Malvirà
- Roero Arneis Sarun '19 – Stefanino Costa
- Roero Mompissano Ris. '17 – Cascina Ca' Rossa
- Ruchè di Castagnole M.to Clàsic '19 – Luca Ferraris
- Ruchè di Castagnole M.to Laccento '19 – **Montalbera**

Scoprite i vini premiati con Tre Bicchieri 2021 regione per regione

RASSEGNA STAMPA

OTTOBRE 2020



Società Agricola Montalbera s.r.l.

Sede: Reg. Montalbera 1 - 14030 Castagnole Monferrato (AT)

Iscrizione REA AT - 58995

C.F. e P.IVA 00633260054

Capitale Sociale 10.000 € i.v.

Uffici Commerciali presso Morando S.p.A

Via Chieri, 61 - 10020 Andezeno (TO)

Office phone +39 011 9433311 - Fax +39 011 9434289



RASSEGNA STAMPA

NOVEMBRE 2020

Indice

I 5 migliori vini rossi da regalare blog.xtrawine.com - 27/11/2020	3
Castagnole Monferrato torna la polemica e si discute di strade bianche e pista da motocross lastampa.it - 20/11/2020	10
Querelle su sentieri e motocross La Stampa Asti - Asti - 20/11/2020	12
di Alessandro Morichetti Intravino.com - 16/11/2020	14
I VINI ITALIANI PREMIATI AL CONCORSO 2020 "LE MONDIAL DES VINS BLANCS STRASBOURG" informazione.it - 12/11/2020	17
56 etichette da 99/100, il top per l'“Annuario dei Migliori Vini Italiani 2021” di Luca Maroni winenews.it - 12/11/2020	19
Montalbera - Castagnole Monferrato AT w AHI f L- U * ì ; 5 s-lj 1 M 1 * il i r a GustoSano - 01/11/2020	22
Il bollito da asporto è stato un successo “Pronti a ripeterlo” lastampa.it - 10/11/2020	23
Ruché, il rosso salvato per una missione del parroco La Verità - 10/11/2020	25
Il week end speciale col bollito da asporto La Stampa Asti - Asti - 10/11/2020	26
Undici grandi etichette per dimenticare paure, ansie e lockdown Il Giornale - 08/11/2020	29
I VINI ITALIANI PREMIATI al concorso Le Mondial des Vins Blancs Strasbourg, organizzato con il patroncino dell'OIV / VINO FED il 18 -19 di ottobre 2020 vinodabere.it - 02/11/2020	32
# w i n e t a s t i n g # c h a r m e In Viaggio - 01/11/2020	34



I 5 migliori vini rossi da regalare



[Home](#) [In-Rilievo](#)
27 Novembre 2020

xtraWine vi propone i 5 migliori vini rossi da regalare: non aspettate le feste per condividere un momento di gioia con chi maggiormente amate.

L'Italia non è famosa per il prosecco o gli spumanti in generale, ma è conosciuta e apprezzata nel mondo per i suoi vini rossi, che fanno concorrenza ai vini francesi più prestigiosi e famosi.



Siete alla ricerca di un vino da regalare per condividere un momento di gioia? Volete fare un regalo ad un appassionato di vino? Volete regalarvi un buon vino rosso, o un vino pregiato? Non sapete quale scegliere? Allora lasciatevi guidare da xtraWine.

Ceci Otello Nero di Lambrusco

Ceci Otello Nero di Lambrusco proviene dalle **Cantine Ceci**, le quali hanno alle spalle una incredibile e romantica storia. Sono state fondate da un oste nella bassa terra di Parma. Otello, questo il suo nome, ha saputo coniugare la tradizione con la **storia del vino** arrivato fino a noi oggi.



Prodotto lavorando le **uve dei vitigni** in provincia di Parma, nel **Ceci Otello Nero di Lambrusco** si può avvertire il sapore di tutta la tradizione che si evolve attraverso l'amore per il **vino**, per l'**uva** e per quei romantici e poetici tini, che hanno ispirato la tradizione, tramandata poi dai nipoti di Otello, che hanno costruito le basi rendendo la realtà ancora più solida.

Vinificazione in rosso con macerazione del mosto sulla vinaccia fino a sette giorni, la fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio a temperatura controllata.

Caratteristiche organolettiche

Rosso rubino intenso, con una spuma ricca, vivace e persistente. Al **naso** è **intenso, appagante, sinuoso**. Le note fruttate ricordano la ciliegia e i frutti di bosco come la mora e la fragola. I richiami floreali della viola accompagnano il finale piacevolmente speziato e minerale. **Sorprende e appagante al palato**. Piacevole l'equilibrio tra la morbidezza, la freschezza, la sapidità e la buona trama tannica. Si conferma al gusto la natura intensa dei profumi che si esaltano nella chiusura lunga e profonda. Una promessa mantenuta.

Il Poggione Brunello di Montalcino 2015

Il **Poggione Brunello di Montalcino** è un **vino** che vanta una tradizione che ha origine con la famiglia Franceschi, quando mise in piedi l'attività di

viticoltura delle proprie terre, puntando sui **vitigni sangiovesi** alla fine dell'800. La tenuta è situata in una **cantina toscana** antica, nelle meravigliose terre di **Montalcino**. La storia narra che la famiglia Franceschi sia diventata già dai primi inizi del 900 la maggiore produttrice di



L'intero processo produttivo avviene in maniera tradizionale. Il Poggione Brunello di Montalcino è prodotto con il Sangiovese dei vigneti aziendali più vecchi (almeno 20 anni). La

fermentazione avviene a **cappello sommerso** (15-20 giorni) in vasche di acciaio inox con lieviti indigeni a **temperatura controllata** 25-28 °C. La **fermentazione malolattica** è svolta **in acciaio**.

Il Brunello invecchia **esclusivamente in grandi botti di rovere francese** da 33 e 52 ettolitri per circa **36 mesi**, per poi **proseguire con un lungo affinamento in bottiglia**.

Caratteristiche organolettiche

Colore **rosso rubino**, al naso è molto **intenso, persistente**, con **spiccate note di frutti a bacca rossa**. In bocca è **caldo, bilanciato** e presenta tannini vellutati. **Lunga persistenza aromatica**.

Zaccagnini Montepulciano d'Abruzzo Tralcetto 2018



Il **Montepulciano d'Abruzzo** viene coltivato praticamente in tutta la **regione abruzzese**. Si ricava dall'uva di Montepulciano, vitigno tipico del Senese importato poi in Abruzzo tra la fine del XVIII e gli inizi del XI secolo.

La **Cantina Zaccagnini**, tenuta vinicola della provincia pescarese, propone il suo **Montepulciano d'Abruzzo Tralcetto** come uno dei migliori esempi per questo vino rosso DOC della regione Abruzzo. L'uvaggio è al **100% Montepulciano d'Abruzzo**. Dopo la fermentazione in acciaio con verifica continua della temperatura, passa 4 mesi in botti di legno e conclude la fase di preparazione con l'affinamento in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche

Colore **rosso rubino intenso con riflessi violacei**. Al naso

profumo intenso, caratteristico, degli aromi primari del vitigno . Al **palato** si avverte una componente fruttata, vino dal **corpo pieno e robusto, ben equilibrato alle doti tanniche**.

Montalbera Barbera d'Asti Nuda 2016



Montalbera Barbera d'Asti Nuda (apre in una nuova scheda)"
[href="https://www.xtrawine.com/it/vini/montalbera-barbera-d-asti-nuda-2016/p21077" target="_blank">](https://www.xtrawine.com/it/vini/montalbera-barbera-d-asti-nuda-2016/p21077)

Montalbera Barbera d'Asti Nuda viene prodotto in Piemonte e più precisamente a **Castagnole Monferrato, Montemagno**. Il sistema di allevamento dei vigneti è **Guyot basso con 7-8 gemme sul capo a frutto**, con diradamento nei primi mesi estivi.

La **vinificazione** scelta è quella **tradizionale in rosso**. Il vino

affina per un **minimo di 10 – 15 mesi in barriques di rovere francese**.

Caratteristiche organolettiche

Colore **rosso rubino intenso tendente al granato**. Profumo **intenso, potente e caratteristico**, con sentori di cassis e prugne disidratate che si alternano a tabacco, cuoio e goudron. Al palato **risulta impenetrabile al primo impatto**, si snoda poi in bocca **esaltando con la sua alcolicità un calore intenso**, un tannino persistente ed una acidità vibrante.

Masi Amarone della Valpolicella Classico Costasera 2015



Il **Costasera Amarone della Valpolicella Classico DOCG** è un **vino rosso** che nasce sulle sponde del **lago di Garda**, in quella zona del Veneto, la Valpolicella, vocata alla migliore tradizione vitivinicola italiana.

È un vino dotato di grande personalità la cui storia è legata alla sapiente expertise della cantina Masi in materia di

Appassimento, una tecnica che ha regalato un prodotto pregiato ma assolutamente moderno. Nato da una botte di **Recioto** dimenticata in cantina, è denominato Costasera in virtù di una piccola curiosità: i vigneti sono coltivati sulle coste del lago rivolte al tramonto. Il gioco di luci tenui e clima temperato permettono la perfetta maturazione dei grappoli.

Caratteristiche organolettiche

Colore **rosso rubino molto intenso**. Al naso si avvertono **aromi di frutta cotta, prugna e ciliegia**. **Sentori fruttati al palato**, con note di caffè e cacao. **Vino estremamente equilibrato**.

Cercate degli altri vini? Che aspettate? Visitate la nostra pagina **PROMO** per non perdere neanche un affare!



Castagnole Monferrato torna la polemica e si discute di strade bianche e pista da motocross



di Maurizio Sala

Un sentiero sparirà dalle mappe e dalla rete escursionistica regionale ma la strada non verrà cancellata, anzi resta percorribile a piedi e a cavallo. Come è sempre stato. La decisione è stata assunta dal Comune in quanto la presenza del sentiero EATN511, per la parte che coincide con la via comunale per Calcini.

«La motivazione è che la presenza del **sentiero escursionistico risulta incompatibile con la prossima realizzazione della pista da motocross**, prevista nell'area di Valenzani. Ma non per questo sparirà, anzi la strada bianca continuerà ad essere transitabile come lo è sempre, ed il Comune proseguirà nel renderla accessibile. **La rete dell'impianto sportivo sarà a non meno di venti metri dalla stessa**” **tiene a precisare il sindaco Francesco Marengo.** Questa la replica all'intervento da parte della Federazione provinciale dei Verdi - Europa verde Asti attraverso la voce di Giuseppe Sammatrice, che vive a Valenzani, e Patrizia Montafia. «**Si tratta di un'evidente scelta in controtendenza rispetto a quella, sua tempo assunta dal Comune**, di essere parte del tessuto di sentieri regionali facenti parte dell'ampio progetto turistico Piemonte Outdoor» **dichiarano la contrarietà Sammatrice e Montafia.** «Che ciò avvenga proprio nel momento in cui deve essere approvato il progetto di realizzazione dell'impianto di motocross nella Valle del Randalò, fa pensare

. L'impianto, infatti, per un lungo tratto costeggerebbe la strada per Calcini, a pochi metri dal tracciato del sentiero già accatastato in Regione» proseguono i portavoce, interrogando poi il sindaco su “quali siano stati gli atti formali adottati dall'Amministrazione per presentare la richiesta di declassamento e il contenuto della richiesta inoltrata alla Regione, se e come la notizia sia stata data alla popolazione?”. «**Il declassamento si è reso necessario stante l'impossibilità di far coesistere sentiero e futuro crossodromo.** In Regione l'iter è avvenuto velocemente visto che per quel sentiero specifico non si erano mai avuto contributi. Ma questo non significa che l'attenzione dell'amministrazione comunale verso la sentieristica sia venuta meno. Al contrario stiamo già pensando alla creazione di un nuovo sentiero che colleghi la panchina gigante, visto che fino alle ultime restrizioni erano davvero numerosi i frequentatori di Bricco Maijoli della Collina Sant'Eufemia tra i vigneti della cantina Ferraris» **aggiunge Marengo.**

Ma il sindaco va oltre. «**Giusto offrire opportunità laddove c'è interesse ed attenzione da parte di residenti e visitatori**, tanto che è allo studio un sentiero che potrebbe diventare un tour ad anello delle panchine del Ruché con possibile due nuove tappe e relative installazioni tra le vigne di **Montalbera** della famiglia **Morando** e della cantina Bersano» anticipa il primo

cittadino. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



CASTAGNOLE MONFERRATO

MAURIZIO SALA

**Querelle
 su sentieri
 e motocross**

P. 47

TORNA LA POLEMICA IN PAESE

Castagnole Monferrato discute di strade bianche e pista da motocross

I "Verdi" Sammatrice e Montafia attaccano il Comune
 Il sindaco: "Via percorribile a piedi e a cavallo"

MAURIZIO SALA
 CASTAGNOLE MONFERRATO

Un sentiero sparirà dalle mappe e dalla rete escursionistica regionale ma la strada non verrà cancellata, anzi resta percorribile a piedi ed a cavallo. Come è sempre stato. La decisione è stata assunta dal Comune in quanto la presenza del sentiero EATN511, per la parte che

coincide con la via comunale "Per Calcini". «La motivazione è che la presenza del sentiero escursionistico risulta incompatibile con la prossima realizzazione della pista da motocross, prevista nell'area di Valenzani. Ma non per questo sparirà, anzi la strada bianca continuerà ad essere transitabile come lo è sempre, ed il Comune

proseguirà nel renderla accessibile. La rete dell'impianto sportivo sarà a non meno di venti metri dalla stessa" tiene a precisare il sindaco Francesco Marengo. Questa la replica all'intervento da parte della Federazione provinciale dei Verdi - Europa verde Asti attraverso la voce di Giuseppe Sammatrice, che vive a Valenzani, e Patri-

zia Montafia. «Si tratta di un'evidente scelta in controtendenza rispetto a quella, sua tempo assunta dal Comune, di essere parte del tessuto di sentieri regionali facenti parte dell'ampio progetto turistico Piemonte Outdoor» dichiarano la contrarietà Sammatrice e Montafia. «Che ciò avvenga proprio nel momento in cui deve essere approvato il progetto di realizzazione dell'im-

pianto di motocross nella Valle del Rinaldo, fa pensare. L'impianto, infatti, per un lungo tratto costeggerebbe la strada per Calcini, a pochi metri dal tracciato del sentiero già accatato in Regione» proseguono i portavoce, interrogando poi il sindaco su "quali siano stati gli atti formali adottati dall'Amministrazione per presentare la richiesta di declassamento e il contenuto della richiesta inoltrata alla Regione, se e come la notizia sia stata data alla popolazione?". «Il declassamento si è reso necessario stante l'impossibilità di far coesistere sentiero e futuro crossodromo. In Regione l'iter è avvenuto velocemente visto che per quel sentiero specifico non si erano mai avuto contributi. Ma questo non significa che l'at-



tenzione dell'amministrazione comunale verso la sentieristica sia venuta meno. Al contrario stiamo già pensando alla creazione di un nuovo sentiero che colleghi la panchina gigante, visto che fino alle ultime restrizioni erano davvero numerosi i frequentatori di Bricco Maijoli della Collina Sant'Eufemia tra i vigneti della cantina Ferraris» aggiunge Marengo.

Ma il sindaco va oltre. «Giusto offrire opportunità laddove c'è interesse ed attenzione da parte di residenti e visitatori, tanto che è allo studio un sentiero che potrebbe diventare un tour ad anello delle panchine del Ruché con possibile due nuove tappe e relative installazioni tra le vigne di **Montalbera** della famiglia Morando e della cantina Bersano» anticipa il primo cittadino. —



© RIPRODUZIONE RISERVATA

GIUSEPPE
SAMMATRICE
VERDI



L'impianto di crosso costeggerebbe la strada per Calcini, a pochi metri dal tracciato del sentiero

Vogliamo conoscere quali siano stati gli atti formali adottati dall'Amministrazione sul caso del sentiero



Ho letto tutte e 56 le etichette da 99 punti di Luca Maroni e ho avuto un mancamento



È domenica mattina e mi sono preso la briga di aprire un link che avevo volutamente trascurato durante la settimana: **56 etichette da 99/100, il top per l'“Annuario dei Migliori Vini Italiani 2021” di Luca Maroni**. Che se non erro, poi, nel sistema maroniano sarebbero proprio 99/99esimi e non centesimi, ma credo siano dettagli secondari.

Premessa: ci sono siti e pubblicazioni che non leggo per scelta ma si sa, cerchi di evitare il male e quello puntualmente viene a cercarti. Luca Maroni è un simpatico personaggio del mondo del vino, cura varie pubblicazioni e adotta un metodo di valutazione tutto suo, condito da un linguaggio perennemente a cavallo tra allucinazioni e sesso.

Fa sorridere ed è oggetto di battute ma il problema sono voti e valutazioni – che io trovo di scarsa o nulla affidabilità – spesso sbandierati da produttori compiaciuti.

Ora, io ho perso qualche secondo della mia vita ad aprire quel link e mi sono passato in rassegna tutti i nomi indicati. Ho scoperto che l'Abruzzo è insieme alla Toscana e al Piemonte tra le regioni più premiate ma, soprattutto, ho trovato tra i premiati dei nomi che nessuno da nessuna parte premia. Ho scoperto che Roberto Sarotto svetta imperioso e turgido tra i produttori piemontesi con ben 4 riconoscimenti, che scavano un abisso tra lui, Conterno, Gaja, Giacosa e tutti gli altri. I quali dubito mandino i campioni a Luca Maroni, e lo dubito fortissimamente. Pure Farnese Vini in Abruzzo fa la voce grossa con 3 riconoscimenti.

Gli spunti di riflessione potrebbero essere tanti ma la mia riflessione è solo una: non ho mai comprato un Annuario di Luca Maroni e non lo comprerò mai. Né ieri, né oggi, né mai.

Vi prego, leggete in religioso silenzio la lista sotto senza commentare. Grazie.

Focus – I vini da 99/100 dell'“Annuario dei Migliori Vini Italiani 2021” di Luca Maroni **Vini rossi**

Barbian Rosso 2018 – Ariola Vigne e Vini

Conte Giangirolamo Gold 2016 – Tenute Girolamo

Enrico I° 2019 – Roberto Sarotto

Barbera d'Alba Elena La Luna 2018 – Roberto Sarotto

Barbaresco Gaia Principe 2017 – Roberto Sarotto

Firmae 2017 – Colline San Biagio

Piano Chiuso Primitivo di Manduria Riserva 2017 – Masca del Tacco

Roma Doc Rosso Edizione Limitata 2017 – Poggio Le Volpi

Edizione Cinque Autoctoni sa – Fantini – Farnese Vini
S.to Ippolito 2018 – Villa da Vinci – Cantine Leonardo da Vinci
Segreti 2018 – Nativ
Sessantanni Old Vines Primitivo di Manduria Dop 2017 – Cantine San Marzano
Lotto Unico Governo Uso Toscano Igt 2017 – Terrescure
Elettra Rosso Puglia Igp 2019 – Giordano Vini
Sole di Sesta 2017 – Cottanera
Povrömme 2018 – Il Molino di Rovescala
Versosera Montepulciano d’Abruzzo Colline Teramane 2018 – Velenosi
Il Morante Primitivo di Manduria 2018 – La Pruina Vini
Gran Appasso Primitivo Appassimento 2019 – Femar Vini
Janù Montepulciano d’Abruzzo 2017 – Jasci & Marchesani
Old World – Puglia Igt Appassimento 2018 – Provinco
Laccento Ruché di Castagnole Monferrato Docg 2019 – **Montalbera** – Terra del Ruché
Tosone Barrique 2019 – Tosone
Mezzatia Primitivo Negroamaro da uve leggermente appassite 2019 – EnoPartner Italia
Merum Barbera 2018 – Bellicoso
Uve Portate a Cesena Sangiovese Appassimento 2018 – 1502 Da Vinci in Romagna
Caravaggio Rosso 2018 – Cantine Romagnoli
Vecciano 2018 – Barbanera – Duca di Saragnano
Soliditas Limited Edition 2017 – Tenuta Romana
Atos Corte Medicea Toscana Rosso Igt 2016 – Bollina
Masso Antico Primitivo del Salento Igt da uve leggermente appassite 2019 – Schenk Italia
Cabernet Franc Poggioraso 2018 – Poggio argentiera
Cuvée 16 Rosso Vino d’Italia sa – Botter
Amaranta Montepulciano d’Abruzzo 2017- Tenuta Ulisse
10 Vendemmie Limited Edition sa – Tenuta Ulisse
Gigino Ottantesimo Anniversario 2016 – Barbanera – Duca di Saragnano
Curioso Grande Edizione 2016 – Gallovinci

Vini Bianchi

Edda Bianco Salento Igp 2019 – Cantine San Marzano
Sesto 21 Sauvignon 2019 – Casata Mergè
Il Poggiarello Bianco Beatrice Quadri 2019 – Il Poggiarello
Caravaggio Bianco 2019 – Cantine Romagnoli
Thanks 2019 – Di Lenardo Vineyards
Edizione Bianco 2019 – Fantini – Farnese Vini
Vasia Vino Bianco d’Italia 2019 – Bollina
Piemonte Doc Chardonnay Puro 2019 – Roberto Sarotto
Donnaluce 2019 – Poggio Le Volpi
Tabano Bianco 2019 – Montecappone
Suadens Bianco 2019 – Nativ
Vecciano Bianco 2019 – Barbanera – Duca di Saragnano
Bianco 2019 – Tenuta Ulisse

Vini dolci

Pasithea Oro 2018 – Girlan
Ben Ryé 2018 – Donnafugata
Picolit Collio 2017 – Graunar

Vini Rosati

Janù Cerasuolo 2019 – Jasci & Marchesani
Calalenta Rosé 2019 – Fantini – Farnese Vini
Merlot Rosato 2019 – Tenuta Ulisse

Spumanti (nessun 99/100)

Marcello Millesimato sa – Ariola Vigne e Vini (97 punti)
Prosecco 18K Pure Gold Brut 2019 – Sensi (96 punti)

Arzanà Valdobbiadene Superiore Cartizze Docg sa – Astoria Vini (96 punti)
1868 Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Extra Dry sa – Carpenè Malvolti (96 punti)
Prosecco Biasiotto Millesimato Extra Dry 2019 – Biasiotto Vini e Spumanti (96 punti)
Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene Docg Extra Dry Millesimato 2019 – Bacio della Luna Spumanti (96 punti)



I VINI ITALIANI PREMIATI AL CONCORSO 2020 "LE MONDIAL DES VINS BLANCS STRASBOURG"

Un TRIOMFO per i vini bianchi italiani! 4 MEDAGLIE D'ORO e 4 MEDAGLIE D'ARGENTO e 2 TROFEI MIGLIORE VINO SECCO del concorso nelle categorie VIOGNIER e ALTRI VITIGNI BIANCHI!

strasburgo, 12/11/2020

(
informazione.it - comunicati stampa - agricoltura

)

LE MONDIAL DES VINS BLANCS STRASBOURG esiste da più di 22 anni. E l'unico concorso Internazionale organizzato sotto il padroncino della prestigiosa **OIV** e facendo parte della VINO FED, riservato unicamente alle tipologie bianche, nello specifico abbiamo 12 categorie di VINI BIANCHI :

-
-
-
-
-
-
-
- Gewurztraminer
- Muscat
- Pinot Blanc
- Pinot Gris
- Riesling
- Sauvignon
- Sylvaner
- Viognier
- bianchi in assemblage
- Altre categorie di bianchi

in totale 217 medaglie ORO+ARGENTO

- La nostra giuria composta da 50 winetasters di 15 nazionalità
- 724 campioni provenienti da 14 paesi

Eccole le aziende italiane premiate nell'edizione conclusasi del 18 e 19 ottobre 2020, al Palazzo dei Congressi di Strasburgo.

categoria BLENDED

Argento AZIENDA AGRICOLA G.D. VAJRA DI VAIRA ALDOLanghe DOC Bianco
"Dragon" 2019 12060 BAROLO

categoria ALTRI VITIGNI BIANCHI

Oro e MIGLIORE VINO SECCO nella sua categoria AZ.AGRICOLA CASTELLO
RONCADEManzoni Bianco – Veneto 2019 31056 RONCADEwww.castellodironcade.com

Oro BRUNELLI LUIGIResol Veneto AGT Garganega – Passito 2019 37029 SAN
PIETRO IN CARIANOwww.brunelliwine.com

Oro BRUNELLI LUIGIVerona IGT Garganega "Carianum" 2019 37029 SAN
PIETRO IN CARIANOwww.brunelliwine.com



Argento AZIENDA AGRICOLA CASA BACCICHETTO SS DI BACCICHETTO
FCAManzoni DOC PIAVE 2019 31047 PONTE DI PIAVE www.baccichetto.it

categoria CHARDONNAY

Oro NALS MARGREIDA.A. Baron Salvadori Chardonnay Riserva
DOC 2017 39010 NALLES www.kellerei.it

categoria Chardonnay

Argento SOCIETA AGRICOLA **MONTALBERA** SRL ITNudo Langhe DOC
Chardonnay 2018 CASTAGNOLE MONFERRATO ASTI www.montalbera.it

categoria MOSCATO

Argento CANTINA DI SORSO SENNORI SRL Redentos – Moscato Di Sardegna
DOC SORSO www.cantinasorsoseniori.it VIOGNIERTROPHEE VIN SEC –

categoria VIOGNIER

“SOCIETA AGRICOLA **MONTALBERA** SRL ” CASTAGNOLE MONFERRATO
ASTI Calypsos Piemonte DOC Viognier 2019 www.montalbera.it **MIGLIORE VINO SECCO
del concorso nella sua categoria !**



56 etichette da 99/100, il top per l'“Annuario dei Migliori Vini Italiani 2021” di Luca Maroni



VINO E GUIDE

Il critico a WineNews: “in questa crisi gli italiani hanno riscoperto i vini di alta qualità a casa, nel quotidiano. Elemento positivo per il futuro”

56 etichette, di cui 37 vini rossi, 13 vini bianchi, 3 rosati e 3 vini dolci, soprattutto da Toscana e Abruzzo, con 9 etichette (e con l'Abruzzo che fa en plein sul rosè), davanti al Piemonte con 7: tanti sono i vini più “piacevoli”, il meglio del meglio d'Italia, quelli valutati con 99/100 secondo l'“Annuario dei Migliori Vini Italiani 2021” del celebre critico Luca Maroni, che, per le sue analisi sensoriali, segue da sempre un criterio dichiarato: “la qualità del vino è la piacevolezza del suo sapore”.

“Nelle mie degustazioni noto che c'è sempre maggior attenzione sulla piacevolezza e sul frutto -

spiega, a WineNews, Luca Maroni - e in più devo dire che la qualità nel complesso cresce, come cresce la forza del rapporto qualità-prezzo, valore sul quale il vino italiano, anche per varietà, è il migliore del mondo in assoluto. **E da questa crisi un aspetto positivo c'è: anche se forzatamente, tanti italiani hanno riscoperto il piacere di una bottiglia di qualità elevata sulle tavole domestiche, è il grande vino che torna sulle mense di casa. E se questa ora è una situazione obbligata, credo che sia un elemento culturale positivo che ci porteremo dietro anche in futuro**".

"L'Annuario sarà in libreria tra fine novembre ed inizio dicembre - annuncia ancora Luca Maroni - e stiamo valutando anche se fare appena possibile una grande degustazione guidata, ma è difficile programmare oggi. In calendario è, invece, Hortus Vini, la grande degustazione che facciamo all'aperto all'Orto Botanico di Roma, il 17-21 giugno 2021".

Focus - I vini da 99/100 dell'“Annuario dei Migliori Vini Italiani 2021” di Luca Maroni

Vini rossi

Barbian Rosso 2018 - Ariola Vigne e Vini
Conte Giangirolamo Gold 2016 - Tenute Girolamo
Enrico I° 2019 - Roberto Sarotto
Barbera d'Alba Elena La Luna 2018 - Roberto Sarotto
Barbaresco Gaia Principe 2017 - Roberto Sarotto
Firmae 2017 - Colline San Biagio
Piano Chiuso Primitivo di Manduria Riserva 2017 - Masca del Tacco
Roma Doc Rosso Edizione Limitata 2017 - Poggio Le Volpi
Edizione Cinque Autoctoni sa - Fantini - Farnese Vini
S.to Ippolito 2018 - Villa da Vinci - Cantine Leonardo da Vinci
Segreti 2018 - Nativ
Sessantanni Old Vines Primitivo di Manduria Dop 2017 - Cantine San Marzano
Lotto Unico Governo Uso Toscano Igt 2017 - Terrescure
Elettra Rosso Puglia Igp 2019 - Giordano Vini
Sole di Sesta 2017 - Cottanera
Povrömme 2018 - Il Molino di Rovescala
Versosera Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane 2018 - Velenosi
Il Morante Primitivo di Manduria 2018 - La Pruina Vini
Gran Appasso Primitivo Appassimento 2019 - Femar Vini
Janù Montepulciano d'Abruzzo 2017 - Jasci & Marchesani
Old World - Puglia Igt Appassimento 2018 - Provinco
Laccento Ruché di Castagnole Monferrato Docg 2019 - **Montalbera** - Terra del Ruché
Tosone Barrique 2019 - Tosone
Mezzatia Primitivo Negroamaro da uve leggermente appassite 2019 - EnoPartner Italia
Merum Barbera 2018 - Bellicoso
Uve Portate a Cesena Sangiovese Appassimento 2018 - 1502 Da Vinci in Romagna
Caravaggio Rosso 2018 - Cantine Romagnoli
Vecciano 2018 - Barbanera - Duca di Saragnano
Soliditas Limited Edition 2017 - Tenuta Romana
Atos Corte Medicea Toscana Rosso Igt 2016 - Bollina
Masso Antico Primitivo del Salento Igt da uve leggermente appassite 2019 - Schenk Italia
Cabernet Franc Poggioraso 2018 - Poggio argentiera
Cuvée 16 Rosso Vino d'Italia sa - Botter
Amaranta Montepulciano d'Abruzzo 2017- Tenuta Ulisse
10 Vendemmie Limited Edition sa - Tenuta Ulisse
Gigino Ottantesimo Anniversario 2016 - Barbanera - Duca di Saragnano
Curioso Grande Edizione 2016 - Gallovin

Vini Bianchi

Edda Bianco Salento Igp 2019 - Cantine San Marzano
Sesto 21 Sauvignon 2019 - Casata Mergè
Il Poggiarello Bianco Beatrice Quadri 2019 - Il Poggiarello

Caravaggio Bianco 2019 - Cantine Romagnoli
Thanks 2019 - Di Lenardo Vineyards
Edizione Bianco 2019 - Fantini - Farnese Vini
Vasia Vino Bianco d'Italia 2019 - Bollina
Piemonte Doc Chardonnay Puro 2019 - Roberto Sarotto
Donnaluce 2019 - Poggio Le Volpi
Tabano Bianco 2019 - Montecappone
Suadens Bianco 2019 - Nativ
Vecciano Bianco 2019 - Barbanera - Duca di Saragnano
Bianco 2019 - Tenuta Ulisse

Vini dolci

Pasithea Oro 2018 - Girlan
Ben Ryé 2018 - Donnafugata
Picolit Collio 2017 - Graunar

Vini Rosati

Janù Cerasuolo 2019 - Jasci & Marchesani
Calalenta Rosé 2019 - Fantini - Farnese Vini
Merlot Rosato 2019 - Tenuta Ulisse

Spumanti (nessun 99/100)

Marcello Millesimato sa - Ariola Vigne e Vini (97 punti)
Prosecco 18K Pure Gold Brut 2019 - Sensi (96 punti)
Arzanà Valdobbiadene Superiore Cartizze Docg sa - Astoria Vini (96 punti)
1868 Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Extra Dry sa - Carpenè Malvolti (96 punti)
Prosecco Biasiotto Millesimato Extra Dry 2019 - Biasiotto Vini e Spumanti (96 punti)
Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene Docg Extra Dry Millesimato 2019 - Bacio della Luna Spumanti (96 punti)

Copyright © 2000/2020

Contatti: info@winenews.it

Seguici anche su Twitter: @WineNewsIt

Seguici anche su Facebook: @winenewsit

Questo articolo è tratto dall'archivio di WineNews - Tutti i diritti riservati - Copyright © 2000/2020



► 1 novembre 2020

Montalbera - Castagnole Monferrato (AT)



Limpronta® Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG

2017- Vegan friendly

Ottenuto da Ruchè 90% e Barbera 10%, è uno dei vini di punta della cantina piemontese che ha 82 ettari della tenuta coltivati a Ruchè, pari a circa il 60% del totale. Le vigne si trovano in collina tra Grana, Castagnole Monferrato e Montemagno, su terreni di matrice calcareo-argillosa, con un'età media delle vigne tra i 7 ai 30 anni. Dopo la fermentazione in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata, matura per un periodo di circa 10-14 mesi in tonneaux di rovere francese e affina per alcuni mesi di bottiglia. Nel calice è rubino tendente al granato. I sentori passano dai profumi floreali a spezie tra cui il pepe nero, per poi passare ai piccoli frutti di bosco a bacca scura. Il vino in bocca ha tannini fini, un quadro aromatico complesso, armonia ed equilibrio, con un ritorno al palato di morbide spezie orientali.



Il bollito da asporto è stato un successo “Pronti a ripeterlo”



di Valentina Fassio

La ristorazione si trasforma: menù della tradizione, creatività, nuove idee, consegna a domicilio sono gli ingredienti entrati nelle cucine dei più tenaci.

Cancellata dal Dpcm la “Maratona del bollito” prevista per domenica in diversi locali della città, molti ristoratori non si sono arresi: si sono riorganizzati per farlo arrivare comunque sulle tavole dei clienti. Tante le macellerie coinvolte nella fornitura dei “pezzi”, da Ciccio Peraino a Caldera e molti altri.

Clienti soddisfatti

E così Il Cavolo a merenda ha consegnato un'ottantina di porzioni: “Ormai avevamo prenotato da Caldera la carne e tutti i pezzi per il nostro bollito – racconta il titolare Thomas Morra – I riscontri ci sono stati: invece di servirlo nel locale, l'abbiamo portato a casa”. E per rendere più appetibile la proposta, il menù ha aggiunto altri piatti della tradizione (come bunet e primo in brodo), ma anche salame e una bottiglia di Ruché **Montalbera**.

“Per fortuna è andata bene, i clienti hanno gradito – continua Thomas Morra – E' evidente che per resistere e andare avanti è necessario uno sforzo in più, sempre nel rispetto di quello che è possibile fare: consegna e asporto”.

Anche in pizzeria

Bene anche il bollito del ristorante Oeuf : “Una trentina di consegne – spiegano le titolari Monica Esposito e Caterina Gamba – In realtà abbiamo iniziato a consegnarlo anche venerdì e sabato: quando è arrivata la notizia della chiusura, il bollito era già in preparazione. Con il locale aperto probabilmente sarebbe andata meglio, ma ora non c'è alternativa”.

E chi non ha cucinato il bollito nella forma più tradizionale, l'ha comunque rivisitato come hanno fatto il ristorante pizzeria Tre Re con l'hamburger “Bollito non bollito” e Becheri con il panino “mezzo bollito”.

Menù alla carta

Così, dal più tradizionale menù alla carta, si passa ad altre proposte tra modernità e tradizione per “resistere” e guardare avanti: “Abbiamo intenzione di presentare il box brunch della domenica – continuano da Oeuf – senza trascurare quello che è il nostro punto di forza: nell'elenco del delivery c'è il tradizionale Fritto misto piemontese”. Un piatto che può avere le qualità per “trascinare” il delivery astigiano e che compare anche nella lista del Cavolo a merenda: “E' la

proposta per il prossimo fine settimana, con un menù che comprenderà anche la bottiglia di vino – conferma Thomas Morra – Nel week end successivo, invece, parteciperemo al Bagna Cauda Day di Astigiani che quest'anno diventa “Sporta a cà”: la bagna cauda consegnata a casa”.

Nuove alleanze

Il momento difficile ha anche portato alla nascita di nuove alleanze tra ristoranti e bar.

Con “L’uovo diventa matto”, il bar Il Voglia matta e Oeuf hanno unito le forze: una sola consegna per avere a casa contemporaneamente aperitivo e cena. Un'altra collaborazione è quella tra l'Osteria del Diavolo e la Caffetteria Mazzetti: con i menù in consegna, si possono richiedere i cocktail in bottiglietta preparati dal Mazzetti, dal Negroni al Manhattan, dal Margarita al Cosmopolitan.

—

© RIPRODUZIONE RISERVATA



■ IN VINO VERITAS

Ruché, il rosso salvato per una missione del parroco

di CARLO CAMBI



■ «Prendete e bevete tutti»... chissà se ci abbiamo mai fatto caso quante volte nei Vangeli e nella Bibbia si cita il vino. Dal Cantico dei Cantici all'Ultima Cena c'è un trancio d'uva che lega la nostra esistenza all'idea, ma starei per dire alla necessità, del divino. Lo sapevano bene gli antichi: i greci e gli etruschi, ma anche gli egizi, che dettero alla bevanda che provoca la «misura della dismisura» il credito d'essere il tramite tra

la razionalità e la iper-conoscenza. Non vi stupirà dunque sapere che si deve a un prete di campagna la riscoperta di un vitigno che oggi è la gemma più peculiare del Piemonte. Parlo, anzi ri-parlo del Ruché che già ho degustato con grande gioia sia nella produzione di **Franco Cavallero** (Cantina Sant'Agata, enormi anche i gin agricoli!) sia di **Franco Morando** (cantine **Montalbera**, che significa il 60% del Ruché prodotto) sia ancora in quella di **Daniela Amelio** (Cantine Amelio), perché l'Associazione produttori di Castagnole Monferrato, che è patria esclusiva di questo

gioiello enologico, ha officiato una degustazione collettiva per presentare il «milione di bottiglie» della famiglia del Ruché: 21 cantine. È raro e perciò è bello che nel vino i produttori si mettano assieme per mostrare l'orgoglio di offrire al mondo un frutto unico. Così per non far torto a nessuno ho scelto la bottiglia che rappresenta la storia recente del Ruché: il Vigna del Parroco. Perché? Ma perché fu don **Giacomo Cuada**, curatore dell'anime di Castagnole, a salvare pochi filari di questa bacca rossa di nome oscuro che è forse un incrocio tra la Croatina e la Malvasia aromatica di cui si sono perse le tracce. Lo produce questo Ruché-emblema **Luca Ferraris** dalla vigna storica - ha oltre mezzo secolo - di don Cau-

da. Il Ruché in purezza viene vinificato per un 20% in legno e vi fa affinamento per nove mesi, poi sosta 6 mesi in bottiglia. Al bicchiere è rubino intenso brillante con riflessi violacei. Nell'annata 2016 al naso offre prugna, un soffio di rosa appassita, piccante di pepe e leggera sfumatura erbacea. Al palato è caldo, avvolgente, il ritorno è lungo e sostenuto con sfumature di piccoli frutti rossi, leggero vegetale e balsamico. Da carni, paste salsate, agnolotti, formaggi duri; incantevole con tartare e tanto, ma tanto tartufo!

© RIPRODUZIONE RISERVATA

VIGNA DEL PARROCO

Tipo Ruché Docg
Cantina Agricola Ferraris
Indirizzo Località Rivi,7, Castagnole Monferrato (At)
Sito ferrarisagricola.com
Telefono 0141 292202
Prezzo a partire da 22 euro





Il week end speciale col bollito da asporto

La maratona del bollito (anche se solo da asporto) è stata un successo. Centinaia di porzioni sono state distribuite dai ristoratori astigiani che hanno aderito all'evento. VALENTINA FASSIO - P.44



Iniziativa che ha trovato un grande consenso
Centinaia le porzioni recapitate direttamente a casa

RISTORATORI SODDISFATTI DOPO LA "MARATONA"

Il bollito da asporto è stato un successo "Pronti a ripeterlo"

ASTI

VALENTINA FASSIO

La ristorazione si trasforma: menù della tradizione, creatività, nuove idee, consegna a domicilio sono gli ingredienti entrati nelle cucine dei più tenaci.



Cancellata dal Dpcm la "Maratona del bollito" prevista per domenica in diversi locali della città, molti ristoratori non si sono arresi: si sono riorganizzati per farlo arrivare comunque sulle tavole dei clienti. Tante le macellerie coinvolte nella fornitura dei "pezzi", da Ciccio Peraino a Caldera e molti altri.

Clienti soddisfatti

E così Il Cavolo a merenda ha consegnato un'ottantina di porzioni: "Ormai avevamo prenotato da Caldera la carne e tutti i pezzi per il nostro bollito - racconta il titolare Thomas Morra - I riscontri ci sono stati: invece di servirlo nel locale, l'abbiamo portato a casa". E per rendere più appetibile la proposta, il menù ha aggiunto altri piatti della tradizione (come bunet e primo in brodo), ma anche salame e una bottiglia di Ruché **Montalbera**.

"Per fortuna è andata bene, i clienti hanno gradito - continua Thomas Morra - E' evidente che per resistere e andare avanti è necessario uno sforzo in più, sempre nel rispetto di quello che è possibile fare: consegna e asporto".

Anche in pizzeria

Bene anche il bollito del ristorante Oeuf: "Una trentina di consegne - spiegano le titolari Monica Esposito e Caterina Gamba - In realtà abbiamo iniziato a consegnarlo anche venerdì e sa-

bato: quando è arrivata la notizia della chiusura, il bollito era già in preparazione. Con il locale aperto probabilmente sarebbe andata meglio, ma ora non c'è alternativa".

E chi non ha cucinato il bollito nella forma più tradizionale, l'ha comunque rivisitato come hanno fatto il ristorante pizzeria Tre Re con l'hamburger "Bollito non bollito" e Becheri con il panino "mezzo bollito".

Menù alla carta

Così, dal più tradizionale menù alla carta, si passa ad altre proposte tra modernità e tradizione per "resistere" e guardare avanti: "Abbiamo intenzione di presentare il box brunch della domenica - continuano da Oeuf - senza trascurare quello che è

il nostro punto di forza: nell'elenco del delivery c'è il tradizionale Fritto misto piemontese". Un piatto che può avere le qualità per "trascinare" il delivery astigiano e che compare anche nella lista del Cavolo a merenda: "E' la proposta per il prossimo fine settimana, con un menù che comprenderà anche la bottiglia di vino - conferma Thomas Morra - Nel week end successivo, invece, parteciperemo al Bagna Cauda Day di Astigiani che quest'anno diventa "Sporta a cà": la bagna cauda consegnata a casa".

Nuove alleanze

Il momento difficile ha anche portato alla nascita di nuove alleanze tra ristoranti e bar.

Con "L'uovo diventa mat-

to", il bar Il Voglia matta e Oeuf hanno unito le forze: una sola consegna per avere a casa contemporanea-mente aperitivo e cena. Un'altra collaborazione è quella tra l'Osteria del Diavolo e la Caffetteria Mazzetti: con i menù in consegna, si possono richiedere i cocktail in bottiglietta preparati dal Mazzetti, dal Negroni al Manhattan, dal Margarita al Cosmopolitan. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



1. La consegna delle borse da asporto. 2. Thomas Morra ai fornelli nel suo ristorante "Il cavolo a merenda"



RETROGUSTO

MANGIARE - BERE - SAPERE

IL VADEMECUM

Undici grandi etichette per dimenticare paure, ansie e lockdown

Peschiamo dalla guida Vini d'Italia 2021 del Gambero Rosso i consigli per bevute top

pagina a cura di **Andrea Cuomo**

Non ci resta che bere. Anzi: non ci resta che bere bene. Un pezzo d'Italia ha già chiuso, il resto non se la passa molto meglio. Ristoranti sbarrati o aperti solo a pranzo, i gourmet inconsolabili compulsano l'elenco dei ristoranti che si stanno attrezzando di nuovo per il delivery, trascorreremo nelle prossime settimane (mesi? neanche a pensarci) molto più tempo a casa e stappare una buona bottiglia - magari acquistata online - potrebbe essere una delle poche consolazioni.

Non possiamo curarvi l'anima, ma darvi qualche consiglio sì. Peschiamo undici bottiglie dalla guida Vini d'Italia 2021 del Gambero Rosso, appena uscita (1056 pagine, 30 euro), strumento fondamentale che ha il vantaggio ulteriore di recare in copertina l'anno 2021 e quindi di trasportarci lontani da questo 2020 terribile. Abbiamo scelto

etichette che si fregiano dei tre bicchieri, il massimo punteggio attribuito dai curatori Marco Sabellico, Gianni Fabrizio e Giuseppe Carrus, e reperibili facilmente online. Anzi, di tutte indichiamo il prezzo su Tannico.

Bianco del Nord. Il titolo di bianco dell'anno se lo aggiudica il Sopraquota '900 2019 dell'azienda valdostana Rosset. Un Petite Arvine in purezza, da uve coltivate tra gli 880 e i 920 metri in parte in anfora su buccia, in parte in orcio su buccia, in parte in legno e in acciaio. Su Tannico a 20,40 euro.

Bianco del Centro. Andiamo in Umbria, nell'azienda Roccafiore, e scegliamo il Grechetto di Todi Superiore Igt Fiorfiore 2018. Fresco, tropicale, minerale. Su Tannico a 14,80 euro.

Bianco del Sud. Abbiamo un debole per il Fiano di Avellino, vitigno nobile, austero, vulcanico.

Scegliamo l'Alimata 2018 di Villa Raiano, di cui ci piace la nota

boisé e la lunghezza in bocca. Su Tannico a 18,90 euro.

Rosé. Dovendone scegliere uno solo, andiamo a colpo sicuro, scegliendo il rosé dell'anno secondo la guida del Gambero Rosso: il Cerasuolo d'Abruzzo Piè delle Vigne 2018 di Cataldi Madonna. Un vino reso complesso dal contatto sulle fecce per un anno. Magnifico, rotondo. Su Tannico a 25 euro.

Rosso del Nord. Il Pinot Nero è il vino rosso che più interpreta lo *Zeitgeist* enologico, territoriale e nervoso. E l'Alto Adige è la terra dove questo capriccioso campione dà il suo meglio. Scegliamo l'AA Pinot Nero Riserva doc Trattmann Mazon 2017 della cantina Girlan. Un cru che fa quindici mesi di legno (grande e piccolo) e ne esce guizzante e pieno. Su Tannico a 33,50 euro.

Rosso del Centro. Il Chianti Classico sta vivendo una rivalutazione dopo decenni di sciatterie assortite. Per capire che cosa può



essere questo grande vino toscano (per molti il rosso per eccellenza) assaggiate la Gran selezione Colledilà 2017 di Barone Ricasoli. Suntuoso, per riscattare le giornate più tristi. Su Tannico a 55 euro.

Rosso del Sud. L'Etna produce rossi quasi ascetici nella loro eleganza per sottrazione. Ci piace moltissimo il lavoro di Girolamo Russo, che ai piedi del vulcano non fa il figo come tanti, ma lavora sodo: il San Lorenzo 2018 è potente, avvolgente, elettrico e

profondo. Su Tannico a 55 euro

Rosso economico. Piemonte, accidenti! Ma non quello magnificamente scontato delle Langhe. Andiamo in Monferrato per il Ruché di Castagnole Laccetto 2019 di Montalbera, dal profumo elegante e franco e dalla bocca setosa. Su Tannico a 13,20 euro.

Bollicina bianca. Trentino, terra di grandi bolle. Provate la Cuvée dell'Abate 2009, un Trento Brut riserva doc di Abate Nero. Almeno 80 mesi sui lieviti. Imparagonabile. Imperdibile. Su Tannico a 32,50 euro

Bollicina rosé. La Franciacorta negli ultimi anni si è dedicata con dedizione al rosato e con buoni esiti. Come nel caso dell'Eronero di Ferghettina, da uve Pinot Nero in purezza, che nel millesimato 2012 è agrumato e temperamentoso. Su Tannico a 30,50 euro.

Dolce. Chiudiamo in dolcezza. Serve. Molto. Con il Romagna Albana Passito docg Scaccomatto 2015. Un delicato vino da muffa nobile, di dolcezza non barocca. Bottiglia da 0,375. Su Tannico a 43 euro.



I VINI ITALIANI PREMIATI al concorso Le Mondial des Vins Blancs Strasbourg, organizzato con il patroncino dell'OIV / VINO FED il 18 -19 di ottobre 2020



Comunicati Stampa



di
Redazione

pubblicato il
2 Novembre 2020

- in totale 217 medaglie ORO+ARGENTO
- La nostra giuria composta da 50 winetasters di 15 nazionalita'
- 724 campioni provenienti da 14 paesi

PER L'ITALIA -> 4 MEDAGLIE D'ORO e 4 MEDAGLIE D'ARGENTO e 2 TROFEI MIGLIORE VINO SECCO del concorso nelle categorie VIOGNIER e ALTRI VITIGNI BIANCHI!

categoria **BLENDED**

Blended Argent **AZIENDA AGRICOLA G.D. VAJRA DI VAIRA ALDO**
Langhe DOC Bianco "Dragon" 2019 12060 BAROLO

categoria **ALTRI VITIGNI BIANCHI**

Oro e MIGLIORE VINO SECCO nella sua categoria
AZ.AGRICOLA CASTELLO RONCADE
Manzoni Bianco – Veneto 2019 31056 RONCADE
www.castellodironcade.com

Oro – BRUNELLI LUIGI

Resol Veneto AGT Garganega – Passito 2019 37029 SAN PIETRO IN CARIANO
www.brunelliwine.com

Oro – BRUNELLI LUIGI

Verona IGT Garganega "Carianum" 2019 37029 SAN PIETRO IN CARIANO
www.brunelliwine.com

Argento – AZIENDA AGRICOLA CASA BACCICHETTO SS DI BACCICHETTO FCA

Manzoni DOC PIAVE 2019 31047 PONTE DI PIAVE
www.baccichetto.it

categoria **CHARDONNAY**

Oro – NALS MARGREID

A.A. Baron Salvadori Chardonnay Riserva DOC 2017 39010 NALLES
www.kellerei.it

Argento – SOCIETA AGRICOLA MONTALBERA SRL IT

Nudo Langhe DOC Chardonnay 2018 CASTAGNOLE MONFERRATO ASTI

www.montalbera.it

categoria MOSCATO

Argento – CANTINA DI SORSO SENNORI SRL

Redentos – Moscato Di Sardegna DOC SORSO

www.cantinasorsosennori.it

categoria – VIOGNIER

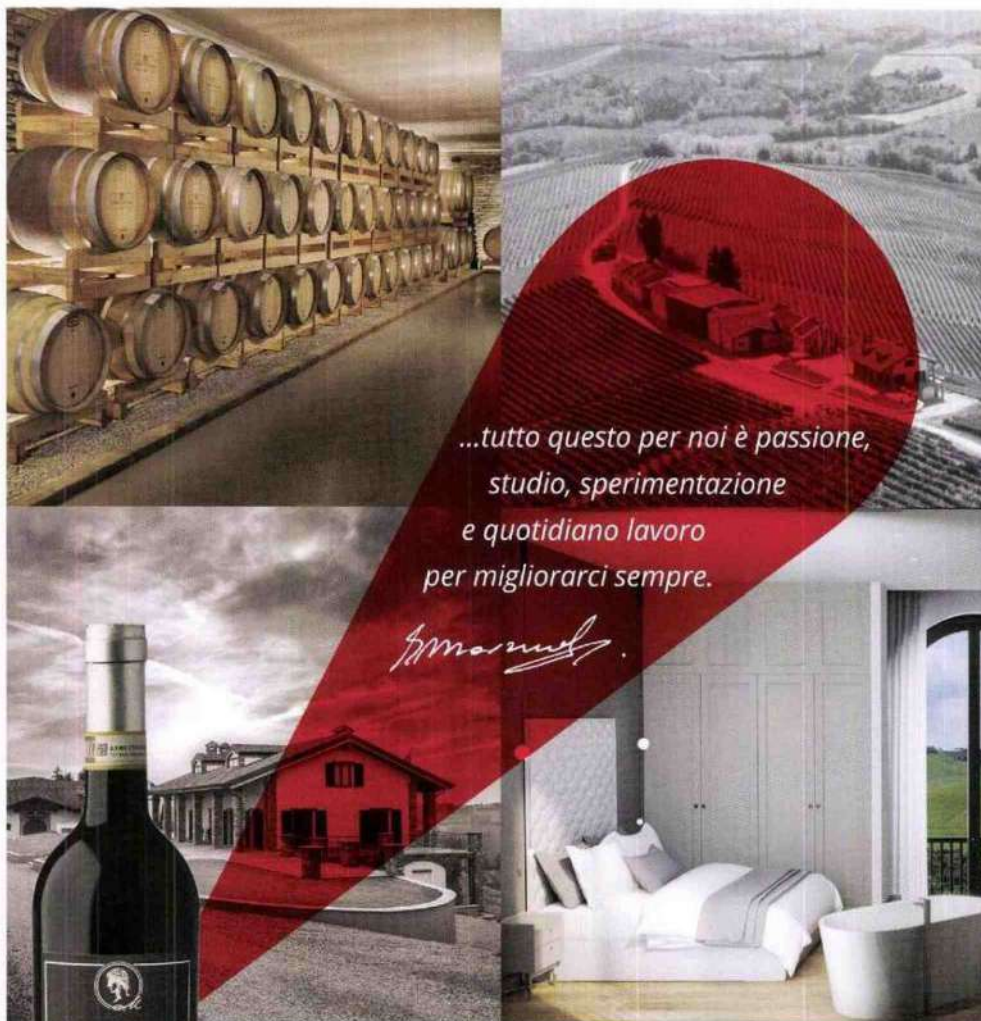
**TROPHEE VIN SEC – “SOCIETA AGRICOLA MONTALBERA SRL “ CASTAGNOLE
MONFERRATO ASTI**

Calypsos Piemonte DOC Viognier 2019

www.montalbera.it

MIGLIORE VINO SECCO del concorso nella sua categoria

TUTTI GLI ALTRI VINI PREMIATI su: <https://www.mondial-vins-blancs.com/>



*...tutto questo per noi è passione,
studio, sperimentazione
e quotidiano lavoro
per migliorarci sempre.*

Leccoconti

#winetasting #charme #incomingsuites #winesuites



Cantina Montalbera

Tour&Tasting - wine shop

Via Montalbera, 1 - Castagnole Monferrato (AT)

info 366 604 3649 - visite@montalbera.it

Visite su prenotazione

Orari: lunedì/venerdì 8-12/14-18
sabato e domenica - orario continuato 10-18



RASSEGNA STAMPA

NOVEMBRE 2020



Società Agricola Montalbera s.r.l.

Sede: Reg. Montalbera 1 - 14030 Castagnole Monferrato (AT)

Iscrizione REA AT - 58995

C.F. e P.IVA 00633260054

Capitale Sociale 10.000 € i.v.

Uffici Commerciali presso Morando S.p.A

Via Chieri, 61 - 10020 Andezeno (TO)

Office phone +39 011 9433311 - Fax +39 011 9434289



RASSEGNA STAMPA

DICEMBRE 2020

Indice

Montalbera Ruché Laccento il “vino frutto” blog.xtrawine.com - 23/12/2020	3
120+1 Pas Dosé - Montalbera - Sparkle 2021 cucinaevini.it - 15/12/2020	6
Per una tavola perfetta si parte con le bollicine La Stampa Valle d'Aosta - Valle d'Aosta - 12/12/2020	7
Per una tavola perfetta si parte con le bollicine La Stampa Biella - Biella - 12/12/2020	9
Per una tavola perfetta si parte con le bollicine La Stampa Vercelli - Vercelli - 12/12/2020	11
Per una tavola perfetta si parte con le bollicine La Stampa Novara - VCO - Novara - VCO - 12/12/2020	13
Per una tavola perfetta si parte con le bollicine La Stampa Torino provincia & Canavese - Torino provincia & Canavese - 12/12/2020	15
Per una tavola perfetta si parte con le bollicine La Stampa Canavese - Canavese - 12/12/2020	17
Associazione Produttori del Ruché: webinar per conoscere un vino dalle mille sfaccettature lavinium.com - 10/12/2020	19
WOW! 2 0 2 0 Un successo oltre le attese Civiltà del Bere - 01/12/2020	26



Montalbera Ruché Laccento il “vino frutto”

HomeViniAttualità

23 Dicembre 2020

Montalbera Ruché di Castagnole Laccento è un vino DOCG Ruché di Castagnole Monferrato, in Piemonte. La guida del Gambero Rosso 2021 ha premiato questo vino con i 3 Bicchieri Rossi.

La storia dell' **Montalbera** (apre in una nuova scheda)">Azienda Agricola **Montalbera** **Montalbera** (apre in una nuova scheda)"> risale agli inizi del secolo scorso. La sua estensione interessa 3 diversi comuni: Grana, Castagnole Monferrato e Montemagno.

Montalbera : un po' storia

La **storia** di quest'azienda inizia nei **primi decenni del secolo scorso**. Il **nome dell'azienda** quasi certamente **si riferisce alle caratteristiche del paesaggio alberato** e alle dolci colline che circondano la tenuta.

Attorno alla **metà degli anni Ottanta** Enrico Riccardo **Morando**, titolare dell'azienda, adotta una **politica di espansione non ancora ultimata**. Questa politica prevede l'acquisizione di terreni confinanti e l'impianto diretto di nuovi vigneti, prevalentemente a Ruché (vitigno autoctono e caratteristico della tradizione Piemontese).



Oggi **Montalbera** è tra le aziende **tecnologicamente più avanzate a livello internazionale** per cercar d'**interpretare al meglio il “frutto”** che la terra annualmente dona, rispettando le tradizioni millenarie del territorio.

Circa il 60% della produzione complessiva del Ruché di Castagnole Monferrato DOCG e circa il 15% del Grignolino d'Asti DOC “sgorga” dalle cantine **Montalbera** in Castagnole Monferrato.

Montalbera è costituita da **2 cantine**:

1. La **Cantina di Castagnole Monferrato (Monferrato)** è di **100 ettari** in un unico appezzamento. Inoltre è la **sede per la vinificazione** e l'**affinamento dei vini** ed è l'**unica** a poter esser **visitata con un' incoming a 360°**.
2. La seconda Cantina è a **Castiglione Tinella (Langa), Regione San Carlo**, di **10 ettari** in un unico appezzamento. Questa seconda cantina è nella **terra natale del capostipite di famiglia** : il Cavaliere Enrico Riccardo **Morando**.

Filosofia produttiva

La **filosofia produttiva** prescelta è quella del “vino-frutto”esaltando le grandi peculiarità dei

vitigni e delle denominazioni coltivate, con vendemmie in parte in leggera sovraturazione e un lavoro attento e preciso in vigna con severi diradamenti.



Vendemmia 2020: descrizione generale dell'annata

In **primavera** le **temperature** erano **ottimali**. Le **moderate precipitazioni** e le temperature ottimali hanno permesso l'armonico germogliamento di tutte le varietà coltivate a **Montalbera**.

In **estate** le **temperature** erano **medio-alte** le **piogge di media intensità**. Questo clima ha favorito i biochimismi legati alla maturazione fenolica, tecnologica e fisiologica delle uve.

La **vendemmia** ha subito un **ritardo di 8-10 giorni**, rispetto a quella dell'anno precedente. Il ritardo è dovuto a **piogge puntiformi** che hanno **abbassato la temperatura giornaliera**, rallentato l'accumulo zuccherino e **in generale la maturazione**.

Il **commento enologico** dell'annata è **più che positivo**. Il risultato finale sono stati vini equilibrati, con una grande finezza olfattiva e di medio corpo.

Montalbera Ruché di Castagnole Laccento

Siete alla ricerca di un vino da regalare per chi ama il vino? Volete regalare un vino pregiato ma non sapete quale scegliere? Se siete alla ricerca di una bottiglia di vino come regalo, allora

Montalbera Ruché di Castagnole Laccento (apre in una nuova scheda)"

href="https://www.xtrawine.com/it/vini/montalbera-ruche-di-castagnole-laccento-2019/p24811" target="_blank"> **Montalbera** Ruché di Castagnole Laccento è quello fa per voi.



Questo fantastico vino è prodotto a Castagnole Monferrato. Il **sistema di allevamento** è a **Guyot basso** (7-8 gemme sul capo a frutto), con diradamento nei primi mesi estivi.

Vinificazione e affinamento

L'80% delle uve è raccolto a maturazione ottimale, il 20% in leggera sovraturazione direttamente in vigna.

Vinificazione tradizionale in rosso.

Affinamento in vasche di acciaio e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata.

Caratteristiche organolettiche

- **Colore: rosso rubino intenso** con importanti riflessi violacei in gioventù, tendenti al granato dopo alcuni anni di affinamento in bottiglia.
- **Profumointenso, persistente**, cenno di aromaticità in petali di rosa e frutti di bosco in



120+1 Pas Dosé – Montalbera – Sparkle 2021

Invitante e dolce al naso per una espressione di pasticceria netta e golosa, accompagnata dal frutto maturo. In bocca è avvolgente e poi teso, un po' severo in chiusura. Da godere con porro intero arrostito, accompagnato da pâté di fegatini. Annata: -

Denominazione: Vsq

Uvaggio: pinot nero

Fermentazione: bottiglia

Alcool: 12.5 per cento

Voto: 4.0 / 5

Produzione: 4000

Prezzo: 45,00 Euro

Degustazione: Giallo paglierino brillante con riflessi dorati e perlage sottile, al naso è dolce e accattivante nel porgere sentori invitanti di pasticceria da forno soffice con nitidi riconoscimenti di pandoro, accompagnati da savoiardi e pan brioche, da torta margherita con confettura di albicocche; apre quindi al frutto di cedro in nettare e candito, di mela matura e al forno, di pera anche in nettare, accompagnato da note di mandorle e nocciole secche e gentilmente tostate e da miele, tutti percorsi da respiri di cipria, mentre la pasticceria soffice è ora con bagna alcolica. Fresco, cremoso, sapido, morbido, ha una tessitura media e una sinergia acido-sapida decisa che sollecita tensione sulla lingua, invitando al nuovo assaggio, ma rendendo il finale appena nervoso anche per la nota alcolica percepibile in chiusura. Il retrofatto ritrova la pasticceria con bagna e il frutto dolce del naso.



SENZA ALLONTANARSI DAL PIEMONTE, LA SCELTA DEI VINI È QUASI INFINITA

Per una tavola perfetta si parte con le bollicine

SARAH SCAPARONE

Sulle tavole delle feste, anche se siamo in periodo di pandemia, non può mancare una buona bottiglia di vino. Le bollicine sono quelle che meglio esprimono il periodo natalizio e, quelle per antonomasia, si trovano in Champagne. Qui Bruno Paillard ha immesso sul mercato la nuova cuvée Blanc de Blancs 2012: un millesimato che la Maison non produceva dal 2006 e che nasce dalla selezione della prima spremitura di Grands Crus di Chardonnay specificamente della Côte des Blancs vinificati in gran parte in barrique, da un affinamento di otto anni in cantina e da un riposo di almeno 18 mesi dalla sboccatura. Ma anche in Piemonte le bollicine non mancano e l'Alta Langa Docg da uve Pinot Nero e Chardonnay riscuote di anno in anno sempre più apprezzamenti. Nel sud della regione dall'uva Cortese del territorio, Villa Sparina produce il suo Brut Metodo Classico mentre è con il Nebbiolo che Josetta Saffirio realizza lo spumante Rosè Brut Metodo Classico dalle note del fiore di sambuco.

Si chiama invece Abissi lo Spumante Classico prodotto a Chiavari (Ge) da vitigni variabili tra Bianchetta Genovese, Vermentino e Cimixià che Bisson immerge nei fondali marini in bottiglie contenute in gabbie di acciaio inox a una profondità di 60 metri e alla temperatura costante di 15° per diciotto mesi. Per chi non

volesse il perlage a tutto pasto il Piemonte, da sempre terra di grandi vini, non offre che l'imbarazzo della scelta: da quel Timorasso, vitigno a bacca bianca del tortonese, che ha in Walter Massa il suo pro-

duttore emblema, all'Erbaluce di Caluso Docg realizzato in una trentina di Comuni della provincia di Torino, fino a quel Roero Arneis Docg prodotto sulla riva sinistra del Tanaro. Bianchi a parte, la voca-

zione locale è per il rosso che da sempre accompagna i piatti della tradizione piemontese. Ecco allora il Sansteu Nebbiolo Doc Alba Superiore di Ghiomo a Guarene (Cn), il Roero Riserva di Ermanno Costa a Canale d'Alba (Cn), il Grignolino Bricco del Bosco Vecchie Vigne di Accornero o ancora quel Gamba di Pernice, dall'omonimo vitigno di Calosso (At), realizzato da una decina di produttori. Piccole gemme d'inestimabile valore, come quel Ruché di Castagnole Monterrato Docg che Montalbera ha chiamato Laccento.

Il re dei vini, il Barolo Docg, è il trionfo della tavola importante ed eccone tre per tutti: il Barolo riserva di Giovanni Corino a La Morra (Cn), il Barolo Cerequio di Michele Chiarlo e il Barolo Cannubi Réva. Tra i Barbaresco Docg ecco lo Staderi de La Spinetta e il Riserva Rabajà di Bruno Rocca; da non scordare la Barbera nelle sue diverse varianti: quella d'Asti Docg di Cascinacastlet, la Barbera d'Alba Doc di Bruno Giacosa o quella del Monferrato Superiore

Docg di Oreste Buzio.—

© RIPRODUZIONE RISERVATA





Associazione Produttori del Ruché: webinar per conoscere un vino dalle mille sfaccettature



Postato da: [Andrea Li Calzi](#) il: Dicembre 10, 2020 In: [Assaggi dall'Italia e dall'Estero, Il vino nel bicchiere, Italia](#) Nessun commento [Stampa](#) [Email](#)



Continuano le restrizioni messe in atto dal governo per contrastare la pandemia legata al Covid, tra svariati colori e una miriade di polemiche, la comunicazione legata al mondo del vino non rimane certo a guardare. È cambiata la forma, non la sostanza, sono sempre gli uomini a raccontare le storie e a tramandare le tradizioni. Poco importa, a mio avviso, che il luogo non sia la cantina di un'azienda o una fatiscente sala degustazioni di un edificio storico nel centro città; il fine giustifica i mezzi e le nuove forme di comunicazione, soprattutto quelle serie, stanno permettendo alle aziende / associazioni di vino di arrivare alle persone attraverso il digitale. Diversi i soggetti coinvolti: addetti ai lavori, stampa, appassionati e consumatori. Parlando di forme di comunicazione serie e professionali, la nota agenzia Gheusis di Treviso, negli ultimi mesi, ha organizzato diverse webinar. L'ultima a cui ho partecipato si è tenuta giovedì 29 ottobre, come sempre Silvia Baratta ha moderato l'incontro dedicato alla stampa di settore.



Luca Ferraris

Tema principale: Associazione Produttori del Ruché, capitanata dal presidente Luca Ferraris, diversi sono stati gli argomenti trattati: origini del vitigno, excursus sulle diverse annate, attenta analisi sulle attività e i progetti svolti del gruppo. Hanno preso parte all'evento sei aziende del territorio: Garrone, Bersano, Ferraris, Amelio Livio, **Montalbera** e Tenuta Montemagno. Quest'ultima ha presentato il Ruché di Castagnole Monferrato DOCG 2018, tutte le altre l'ultima annata in commercio, ovvero la 2019.

“Una famiglia da 1 milione di bottiglie”. Così si definisce l'Associazione Produttori del Ruché di Castagnole Monferrato, una vera a propria chicca del panorama enologico piemontese. Il territorio fa parte del sito Unesco “I paesaggi vitivinicoli del Piemonte: Langhe-Roero e Monferrato” proclamato nel 2014. L'Associazione nasce nel 2000 e come spesso accade prende forma grazie all'incontro di un gruppo di produttori amici, lo scopo è quasi sempre promuovere prima di tutto il territorio e una denominazione specifica, in questo caso composta dai comuni astigiani di Castagnole Monferrato, Montemagno, Grana, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo e Viarigi.



L'Associazione ha svolto informalmente specifiche attività di promozione dal 2001, ma è solo nel 2015 che si è costituita ufficialmente, oggi conta 21 aziende che rappresentano circa il 90% dell'intera denominazione. Presidente rieletto è Luca Ferraris, affiancato dal vicepresidente

Franco **Morando**, dai consiglieri Franco Cavallero (Cantine Sant'Agata), Daniela Amelio (Amelio Livio), Gianfranco Bornia (Cantina Sociale di Castagnole), Roberto Morosinotto (Bersano) e Roberto Rossi (Fabrizia Caldera) e dal segretario Dante Garrone (Garrone Evasio e Figli).

Ciò che mi ha colpito maggiormente del “mondo” del Ruché è lo spirito dei suoi protagonisti: diversi voci, timbri differenti, ma il coro è sempre e solo uno, un bell'esempio di come il gioco di squadra possa dare grandi risultati, ci vuole tempo, determinazione, ma giunti al traguardo la soddisfazione è unica. Così facendo l'Associazione è riuscita a ottenere risultati importanti, che hanno portato questo autoctono piemontese, coltivato esclusivamente qui, a ottenere la DOCG nel 2010 e l'introduzione della tipologia Riserva nel 2020, che prevede un affinamento di 24 mesi prima della commercializzazione. *“Ed è sempre stato così”*, spiega Luca Ferraris, *“nel territorio del Ruché il bene comune supera gli interessi dei singoli. Questi traguardi sono stati per noi fondamentali perché hanno portato il nostro vino ad entrare nell'olimpo dei migliori vini d'Italia, ovvero quelli riconosciuti con la DOCG, vertice della piramide della qualità in Italia. La tipologia Riserva, risultato più recente, permette a chi lo desidera di produrre un vino più complesso, capace di affinare per lungo tempo e acquisire valore alla stregua dei grandi fratelli piemontesi”*.



Il parco vigneti di Castagnole Monferrato

Il Ruché incarna perfettamente l'animo del classico autoctono italiano per eccellenza, il suo carattere è molto particolare, difficilmente assimilabile ad altri vitigni, una varietà semi aromatica contraddistinta da un inconfondibile sentore di rosa e spezie. Ma il vino si fa con l'uva e l'uva è sempre e solo il frutto della vite, allevata da mani esperte cresce in tutte le regioni d'Italia su terreni di diversa matrice; è la combinazione di questi elementi che forma il territorio.

Restringiamo il campo: l'origine dei suoli del Monferrato risale a 250.000.000 d'anni fa, è stata per lunghi anni oggetto di studio, la ricchezza dei minerali che li caratterizzano ha determinato la formazione di materiali preziosi come il gesso o la Pietra da Cantoni (proclamata Patrimonio dell'Unesco).



Grappolo di ruché

Una storia molto antica che attraversa varie fasi evolutive della Terra, ho trovato molto interessante questo breve riepilogo inviato dall'Associazione, per i più curiosi ho deciso di riportarlo per intero: *“Nel tardo Giurassico (200 – 145 milioni di anni fa) quest’area era compresa nel Bacino dell’Oceano Ligure – Piemontese, un mare molto profondo, creatosi dalla lacerazione della crosta oceanica. Un mare che si estese notevolmente occupando gran parte delle terre emerse fino al Cretaceo (145 – 65 milioni di anni fa) quando ebbe inizio la Orogenesi Alpina, dovuta alle pressioni delle placche europea e africana. Ciò determinò un profondo corrugamento della crosta terrestre sfociato nella formazione della catena alpina, cui corrispose la progressiva ritirata del mare. Alla fine del Miocene (23 – 5 milioni di anni fa) le Alpi emersero definitivamente e da lì iniziarono ad essere modellate dagli agenti atmosferici e, in particolare, dalle grandi glaciazioni del Quaternario. Circa 20 milioni di anni fa, all’interno dell’arco alpino si formò il bacino marino detto Bacino Terziario Piemontese, che ricopriva la Collina di Torino, il Monferrato e la Pianura Padana. Alcune rocce affioranti del Monferrato ne testimoniano, ancor oggi, l’origine. A questo confluivano numerosi fiumi che trasportavano*

sedimenti accumulati ai piedi delle alpi. Tra i 7 e i 5 milioni di anni fa una nuova collisione tra la placca europea e quella africana portò ad una intensa evaporazione del mare con l'emersione di vaste aree e il deposito di sedimenti di tipo salino (evaporiti), in particolare gessi messiniani, presenti tuttora nel Monferrato .

Le varie fasi evolutive hanno caratterizzato un suolo del tutto particolare: la matrice principale è una marna calcarea, alcalina, ricca di arenaria e presenta talvolta reperti di fossili marini. Il basamento inferiore è costituito da Flysch calcareo mentre i sedimenti d'origine terrigena e poi marina rappresentano la parte superiore; in alcune zone dell'area sud sono presenti sabbie e i limi chiari mentre verso Castagnole Monferrato e Viarigi i suoli diventano più scuri. Le colline hanno un'altimetria tra i 120 e i 350 metri slm.



La vite è coltivata esclusivamente in posizione collinare con esposizione Ovest – Sud Ovest. Il clima è temperato, grazie alla posizione fra il mare e le Alpi, caratterizzato da inverni relativamente miti. La piovosità si aggira tra i 600 e i 700 millimetri/anno. Durante la webinar ricordo di aver fatto una domanda specifica a Luca Ferraris: *“Queste differenze relative alla matrice territoriale le possiamo poi riscontrare sui vini, un po’ come accade per il nebbiolo in Langa o Alto Piemonte? La risposta di Luca è stata molto chiara: “ Il ruché incarna l’essenza stessa del classico vitigno autoctono italiano, ha un carattere molto identitario e a differenza del nebbiolo, nel suo DNA, è presente una componente semi aromatica che non passa certo inosservata. Questo aspetto tende a caratterizzare molto il vino, le differenze tra una zona e l’altra non sono così evidenti come accade per altri vitigni.”* Il compito dell’Associazione dunque è ancor più complesso a mio avviso: livellare verso l’alto la qualità media dei vini prodotti, affinché le differenze tra un’etichetta e l’altra rappresentino solo lo stile interpretativo del vignaiolo, non un difetto oggettivo del prodotto, ed ecco che il gioco di squadra torna ad avere un ruolo importante, una caratteristica che ha sempre contraddistinto l’Associazione e la promozione del Ruché. Questo spirito ha permesso, in pochi anni, di ottenere risultati importanti in Italia e all’Estero. Traguardi recenti: l’ingresso del Ruché nei mercati di monopolio del Nord Europa. L’evento dell’anno resta la Festa del Ruché, che si tiene a Castagnole Monferrato nel mese di maggio, nel 2020 è ovviamente saltata, è in programma nel 2021 dal 7 al 9 maggio. Sono tante le ipotesi da attribuire alla presenza del Ruché in quel di Castagnole Monferrato, ma la verità assoluta, come spesso accade in storie come queste, non esiste, o meglio è ancora avvolta nel mistero. Molti sostengono che derivi dalla coltivazione presso la chiesetta benedettina di “San Rocco” (San Roc), dove una comunità di monaci cistercensi devoti a questo Santo avrebbero introdotto la coltivazione nella zona sin dal Medioevo. In seguito ci fu un lento abbandono, mentre la rinascita avvenne negli anni Settanta grazie ad un parroco illuminato, Don Giacomo Cauda, nato a Cisterna d’Asti nel 1927, al confine tra il Monferrato e il Roero. Sin da piccolo lavora in cantina poiché la famiglia possiede vigneti. Arrivato a Castagnole Monferrato riceve

come “dote parrocchiale” alcuni filari allevati a grignolino, barbera e ruché. Convinto delle enormi potenzialità di quest’ultima uva, in grado di dar vita a vini dal “*corpo perfetto e un equilibrio di aromi, sapori e profumi unici. Degustato con moderazione libera lo spirito e apre la mente...*” (queste le sue parole), in seguito, acquista un ettaro a proprie spese impiantando 4000 barbatelle di ruché. La volontà di recuperare la tradizione e la consapevolezza che questo vino appartiene alla storia della comunità locale, una cultivar che più di tutte possiede caratteristiche organolettiche uniche. Quanta passione traspare da queste parole, erano gli ultimi anni della sua vita: “*Che Dio mi perdoni 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.*”



La produzione di Don Cauda fu un grande esempio che motivò i viticoltori locali, nei decenni a venire estesero la loro produzione fino a far diventare il Ruché una chicca enologica prodotta nelle colline piemontesi. Il vino di tutti, del quotidiano, un prodotto che non deve mai mancare sulle tavole delle famiglie piemontesi e non solo. Icona eletta a simbolo della denominazione, la “Vigna del Parroco”, esiste ancor oggi; lo storico vigneto appartenuto a quest’uomo è un’eredità dal sapere prezioso. La DOC risale al 1987 ed è un successo che va condiviso, in parte il merito è dei produttori, alla loro volontà e tenacia, in parte ad una donna, Lidia Bianco, sindaco di Castagnole Monferrato. Nel 2010 l’ottenimento della DOCG, il merito questa volta va attribuito all’instancabile lavoro svolto dall’Associazione Produttori del Ruché di Castagnole Monferrato. Come già anticipato l’area di produzione include i sette comuni astigiani di Castagnole Monferrato, Grana, Montemagno, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo e Viarigi; la denominazione fa parte di quelle gestite dal Consorzio Barbera d’Asti e Vini del Monferrato. Il disciplinare prevede l’impiego del vitigno ruché dal 90 al 100%, è ammesso il contributo massimo del 10% di barbera e/o brachetto, resa massimo 90 q/Ha, titolo alcolometrico minimo 12,5% Vol. Possiede foglia di dimensioni medio piccole(tre – cinque lobi). Il grappolo a maturità è medio – grande o grande, cilindrico, con ali, l’acino è piccolo, di colore nero – blu con buccia pruinosa e sapore leggermente aromatico, che esprime al meglio gli aromi durante la vinificazione. E’ un’uva ricca di polifenoli, in particolare tannini, e a maturazione presenta un notevole accumulo di zuccheri. È una pianta con una elevata vigoria vegetativa. Secondo ricerche condotte dal CNR (Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante – Torino) il ruché discende da un incrocio tra la Croatina e la Malvasia aromatica di Parma. Gli ettari vitati iscritti all’Albo sono 185, 969.555 le bottiglie prodotte nel 2019, 30 i viticoltori, la denominazione ha registrato un trend di crescita pari a + 11,3% nell’ultimo anno.

I sei campioni degustati hanno mostrato doti di omogeneità qualitativa davvero sorprendenti, pur considerando le differenze stilistiche date da diversi fattori, quali soprattutto: tipologia di vinificazione, affinamento... Tornerò molto volentieri a raccontare nel dettaglio tutti e sei i vini degustati, in maniera approfondita con brevi cenni sulla storia del produttore. In quest’occasione

posso tranquillamente affermare che è sempre e solo il vitigno ruché a venir fuori, null'altro compromette il vino: il suo fascino ipnotico dato da un colore vivace, acceso, tonalità profonde che spaziano agevolmente dal rubino intenso al granato caldo; il carisma dato dalla componente aromatica floreale, la rosa e non solo, in differenti stadi d'evoluzione a seconda dello stile dell'azienda, ovvero vinificazione in solo acciaio, parte in legno... La trama speziata, dolce e vitale, l'immane vinosità unita ad un frutto croccante che richiama il rovo, toni boschivi, un leggero ricordo di spezie orientali ed erbe officinali. In bocca prevale freschezza, un tannino misurato mai protagonista, sicuramente dolce; ciò che sorprende maggiormente è la capacità di coniugare morbidezza, tensione e profondità gustativa, caratteristiche che lo rendono perfetto in abbinamento ad una miriade di piatti della cucina italiana e soprattutto internazionale, con un occhio di riguardo a quella speziata-piccante, come lo stesso Luca Ferraris afferma. Faccio un grosso in bocca al lupo all'Associazione Produttori del Ruché e ringrazio l'agenzia Gheusis per avermi coinvolto. L'impegno costante, la passione e l'affiatamento che contraddistingue questi vignaioli, rappresenta un vero e proprio motore in grado di far girare bene le cose anche in un periodo tanto difficile: tanto di cappello!

Andrea Li Calzi

WOW! 2020

Un successo oltre le attese

WOW! 2020 oltre le aspettative. Alla terza edizione del premio enologico di *Civiltà del bere* hanno partecipato 851 campioni, un numero eccezionale considerato il momento, superiore alle iscrizioni dell'anno scorso. Segno che la formula "qualità e tipicità" convince. Nelle pagine seguenti pubblichiamo tutti gli ori WOW! oltre ai Premi speciali.

A stupire non è soltanto la quantità degli iscritti a **WOW! 2020**, ma la loro qualità; hanno partecipato sia aziende emergenti, che desiderano farsi conoscere, sia Cantine blasonate, desiderose di mettersi in gioco sul piano dell'identità territoriale. Al termine di oltre un mese di assaggi rigorosi alla cieca, il direttore Alessandro Torcoli, da anni impegnato in qualificate giurie internazionali (anche come panel chair per il Nord Italia al Decanter World Wine Awards), ha selezionato 630 vini eccellenti e tipici: **172 ori, 242 argenti e 216 bronzi**.

«Ho avuto non pochi dubbi su come procedere con le valutazioni», spiega Alessandro Torcoli, «perché man mano che assaggiavo mi rendevo conto che il numero di medaglie d'oro aumentava. Ma il livello dei vini proposti era davvero altissimo». Tutti i campioni premiati, specialmente i candidati alla medaglia d'oro, sono stati assaggiati e meditati, prendendosi il tempo necessario.

Gli **ori** sono grandissimi vini, che **superano il voto di 94/100** e sono anche indubbiamente tipici. Possiamo portarli in giro per il mondo come esempio delle loro terre d'origine. Siamo solo felici che l'enologia italiana rappresentata da WOW! sia di livello così alto: negli anni a venire, i competitor sapranno di doversi confrontare con una media molto alta. Quindi, nessun pregiudizio: abbiamo dato il giusto riconoscimento a chi meritava. La sfida era tra tanti "numeri uno".

Le medaglie d'argento e di bronzo (pubblicate su www.civiltadelbere.com), ovviamente, sono molte di più, ma vi assicu-

riamo: hanno superato una soglia di qualità alta, sono tutte vere "medaglie" da portare al petto. Grandi vini, cui manca magari una sfumatura, o sono caratterizzati da un dettaglio che li rende particolari, adatti a un pubblico più ristretto.

Circa un quarto dei vini, invece, non ha passato la selezione: **222 non qualificati**. In questi casi la situazione è eterogenea. Vi erano prodotti che presentavano (in entrambi i campioni degustati, perché abbiamo dato a tutti una seconda possibilità) difetti gravi oppure erano un po' sgraziati, ma ciò non toglie che buona parte, quelli sulla soglia della sufficienza, in un'annata diversa, o con qualche accorgimento o attenzione in più, non possano ambire - l'anno prossimo - alla medaglia WOW!

«L'obiettivo di WOW! è proporre un ibrido tra la guida enologica, che segnala ogni anno il meglio di ciò che si è trovato lungo il cammino, e il concorso, che giudica con imparzialità chiunque voglia mettere alla prova il proprio vino», conclude Alessandro Torcoli. «Questo consente di ricevere campioni da aziende che, probabilmente, non avremmo "scovato" realizzando la classica guida. D'altra parte, non mancano i grandi nomi, in un bell'equilibrio di rappresentanza».

Considerata l'abbondanza e l'alta qualità dei vini iscritti, abbiamo deciso di assegnare alcuni **Premi speciali**: i "best in class" per ogni tipologia, gli "ambasciatori del territorio" (il meglio delle denominazioni italiane), i migliori spumanti e i migliori rosati. Li pubblichiamo insieme agli ori.



La Raia Piemonte

Vigna Madonnina, Gavi Riserva Docg 2018

▼ Cortese 100%



Naso delicato, mela rossa, timo fresco, delicato e accattivante



Ottima densità di frutto, freschezza e profondità con finale caratteristico, tipiche venature gessose

Tipicità ●●●●●●●●○○

Fascia di prezzo tra 20 e 35 €

La Scolca Piemonte

Miglior Spumante Metodo Classico

Soldati La Scolca D'Antan, Spumante Metodo Classico Rosé Brut 2008

▼ Cortese 95%, Pinot nero 5%



Colore rosa antico brillante. Profumo molto ampio e intrigante: pasticceria, timo fresco, gesso, crema



Bollicine estremamente delicate, ottima cremosità, denso e persistente. Signorile, per intenditori

Tipicità ●●●●●●●●○○

Fascia di prezzo tra 50 e 70 €

Montalbera Piemonte

Lacento, Ruché di Castagnole Monferrato Docg 2019

▼ Ruché 100%



Profumo intenso e tipico di rosa canina e uva fragola



In bocca molto morbido, ricco, con una buona vena di freschezza che ne alleggerisce la beva. Finale leggermente ammandorlato, molto piacevole

Tipicità ●●●●●●●●○○

Fascia di prezzo tra 10 e 20 €

Parusso Piemonte

Barolo Bussia Docg 2016

▼ Nebbiolo 100%



Naso intrigante, profumato e balsamico (aghi di pino), frutto rosso (lampone e fragole)



Palato compatto, stoffa elegante, tannino smussato, persistenza. Ottima fattura ed espressività

Tipicità ●●●●●●●●○○

Fascia di prezzo tra 70 e 100 €



L'ambassador Francesco Saverio Russo racconta peculiarità e prospettive della piccola Docg del Monferrato.

Prodotto in sette comuni del nord astigiano, il **Ruchè di Castagnole Monferrato** è un vitigno storicamente

legato a queste terre, riscoperto grazie alla lungimiranza di Don Giacomo Cauda, che nel corso degli anni '80 decise di coniugare la cura delle anime dei fedeli a quella di un piccolo appezzamento di vigna poco fuori Castagnole Monferrato. Senza saperlo Don Giacomo stava gettando il seme di una **produzione destinata a rivitalizzare non solo un vitigno ma un intero territorio**, alla ricerca di un'alternativa alle fabbriche torinesi. L'eredità del parroco è stata oggi raccolta da un **pugno di produttori oggi riuniti in un'associazione guidata da Luca Ferraris**, che nel giro di pochi anni ha trasformato una produzione di stampo locale in uno dei fenomeni emergenti della viticoltura piemontese.

Approfitando di un **recente articolo pubblicato su [winespectator.com](https://www.winespectator.com)**, nel quale Robert Camuto guida i suoi lettori alla scoperta del Ruchè, intervistiamo Francesco Saverio Russo, da qualche mese ambasciatore di questa piccola ma interessante denominazione.



Francesco Saverio, come hai scoperto questo vitigno e quali sono le ragioni che ti hanno spinto a intraprendere una collaborazione con l'associazione dei produttori di Ruchè?

Ho incontrato il Ruchè durante il mio lungo cammino enoico, quasi per caso. Come accade per molti vitigni autoctoni meno noti, per me che sono un "vineyards trotter" l'incontro avviene sul territorio, camminando nei vigneti e chiedendo ai vignaioli informazioni riguardo la base ampelografica locale. Ormai più di un paio di lustri fa, camminando per i vigneti di uno dei sette comuni del Ruchè (Castagnole Monferrato, Grana, Montemagno, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo e Viarigi) mi imbattei in piante diverse dalla più comune Barbera e dal tipico Grignolino. Il produttore in questione mi disse con grande fierezza: "è Ruchè". Da lì, il passo fu breve. In pochi attimi eravamo in cantina ad assaggiare i vini dalle vasche e dalle botti, per poi passare a diverse interpretazioni del vitigno già in bottiglia. Uno impatto aromatico unico per i vitigni rossi, un carattere capace di coniugare al meglio potenza e suadanza, forza ed eleganza. Me ne innamorai.

Da quel momento non mancò mai occasione di andare a trovare i produttori, di assaggiare i loro vini e di condividere le mie impressioni a riguardo su wineblogroll.com e sui miei canali social. Credo sia stato questo il motivo che ha portato l'associazione dei produttori del Ruchè di Castagnole Monferrato ad insignirmi di una carica tanto inattesa quanto gradita per me. Infatti, per me che faccio dell'etica e dell'imparzialità due valori imprescindibili del mio lavoro di comunicatore ed educatore enoico, non vedo questo percorso condiviso con i produttori del Ruchè come una collaborazione, bensì come un riconoscimento all'attenzione che ho dato a questo territorio. Il mio obiettivo è quello di far conoscere un vitigno che amo e un areale altamente vocato e ricco di biodiversità ai winelovers italiani e non solo, attraverso ciò che ho sempre fatto: raccontare il vino. Un onore e un piacere per me rappresentare un territorio e un vino così carichi di personalità e dalle indiscusse potenzialità.

Il Basso Monferrato è la terra d'elezione di vitigni come Ruchè, Grignolino e Freisa, veri e propri simboli dell'enologia piemontese. Quale il tuo giudizio su queste colline troppo spesso dimenticate da giornalisti e consumatori?

Ciò che rende questo territorio unico nel suo genere e molto interessante è la ricchezza della base ampelografica autoctona, nonché l'integrità che queste terre hanno in termini di biodiversità e di contesto paesaggistico. Il Ruchè insiste in un'area molto diversa, ad esempio, da quella delle vicine Langhe: qui vige ancora una sana alternanza fra vigna, boschi, nocciuleti, seminativo e, addirittura, qualche pascolo. Sono convinto che, in un periodo in cui l'attenzione nei confronti delle peculiari identità territoriali e varietali sembra essere all'apice, queste terre abbiano una grande opportunità rappresentando un polo attrattivo di grande importanza per storia, cultura e vocazione. Inutile fare paragoni con le Langhe, della quale il basso Monferrato non deve essere né competitor né sparring partners, bensì emanciparsi come alternativa che punta su un'identità diversa, non per questo meno interessante e sulla sua biodiversità.

Quello della Docg del Ruchè di Castagnole Monferrato, in particolare, è un territorio con potenzialità uniche sia in termini di viticoltura che di enoturismo, grazie alla bellezza dei paesaggi, alla qualità della proposta enogastronomica ma anche alla possibilità di vivere un Piemonte d'altri tempi, a misura d'uomo, grazie alle piccole botteghe, a trattorie storiche, ai suggestivi infernot (patrimonio dell'umanità Unesco) e, ovviamente, a uomini e donne di grande cuore ed ospitalità.



Il Ruchè è il simbolo dei tanti vitigni autoctoni che esistono in Italia. Piccole produzioni, spesso sconosciute, dalla cui valorizzazione passa la crescita dell'intera filiera. Quali sono i tuoi suggerimenti?

La vastità e la varietà della base ampelografica autoctona italiana rappresenta un unico nel mondo e, quindi, una ricchezza da tutelare, preservare e valorizzare. È pur vero che questa quantità smisurata di varietali autoctoni rende difficile la comunicazione delle singolarità di ciascun areale sia in Italia che (soprattutto) all'estero. Il mio consiglio a produttori, associazioni e consorzi è sempre stato molto pragmatico e diretto: credere fortemente in vitigni come il Ruchè e nella loro unicità dando loro l'attenzione che meritano dalla vigna al bicchiere,

posizionando i vini da essi prodotti in fasce sempre più alte. Un posizionamento che può scatenare curiosità ed elevare la percezione del valore di un'intera denominazione, ergo del territorio in cui essa insiste. Chi vuole una bottiglia di Ruchè di Castagnole Monferrato deve sapere che può trovarla solo in questo piccolo angolo di Piemonte, d'Italia e del mondo, e che la produzione è talmente risicata (circa 1 milione di bottiglie per annata) che stapparne una bottiglia è e sarà sempre un privilegio. Questo vale per gli altri vitigni autoctoni italiani spesso messi in disparte a causa dell'impianto sconsiderato dei vitigni alloctoni alla fine del secolo scorso e della supremazia di alcuni autoctoni capaci – con grande caparbietà e merito – di ritagliarsi un ruolo di "leader" nell'ampelografia regionale e nazionale.

L'errore che molti produttori fanno è quello di vedere in questi varietali dei gregari o, ancor peggio, dei vitigni di serie B, quando spesso sono quelli a cui devono dedicare più cure e che potrebbero dare origine ai vini più identificativi della loro personalità e di quella dei propri vigneti. Credo che i produttori del Ruchè stiano tracciando una linea che molti altri contesti vitivinicoli potrebbero e dovrebbero prendere ad esempio. E non temo smentita nell'asserire che nei prossimi anni vedremo il prezzo medio del Ruchè salire e la sua notorietà con esso.

Cosa si deve aspettare chi si avvicina a un calice di Ruchè di Castagnole Monferrato? E quali abbinamenti gastronomici ti sentiresti di suggerire?

A prescindere da quelle che sono le ipotesi più o meno accertate sulle sue origini genetiche, il Ruchè non ha mai cambiato la propria indole, ma grazie alla maggior consapevolezza agronomica ed enologica dei nostri tempi si è elevato a grande vino rosso di territorio. Ciò che lo rende così affascinante è la sua escalation aromatica che va dalle note floreali di viola, rosa e geranio, fino al frutto con mora e marasca in prima linea, il tutto reso più intrigante e fresco dalla speziatura naturale (buona presenza di Rotundone, precursore aromatico responsabile dello sviluppo delle note pepate) e da tonalità balsamiche di menta e mirto. Il sorso è generalmente di buon corpo, bilanciato nel rapporto fra acidità e struttura, con una trama tannica mai eccessiva.

A mio parere esistono interpretazioni di Ruchè per ogni tipologia di abbinamento e per ogni categoria di esperienza. Mi spiego meglio: le versioni d'annata, più fresche e dinamiche servite a qualche grado in meno di temperatura rappresentano un ottimo passe-partout in pranzi informali e aperitivi sostanziosi come quelli a base dei salumi e dei formaggi piemontesi; le versioni più strutturate, magari con un anno in più di bottiglia possono sostenere benissimo piatti importanti di carne ma anche la cucina asiatica e, in generale, quei piatti molto speziati con i quali non si sa mai cosa abbinare; le Riserve (da poco introdotte a disciplinare) possono diventare il vino principe di qualsiasi tavola per complessità dello spettro aromatico, tonicità del corpo e

profondità del sorso. A mio parere però il Ruchè – come tutti i grandi vini – andrebbe abbinato al proprio stato d'animo e nel mio caso specifico lo abbinavo volentieri a stati di gioia ed euforia per enfatizzarne la positività e anche a quelli di down, per tirarmi su di morale.

Chiediamo con una piccola curiosità: la 'e' di Ruchè si scrive con l'accento grave o acuto?

Me lo sono chiesto molte volte anch'io, prima che un produttore mi correggesse il titolo di un pezzo dedicato al Ruchè, sottolineando come la forma più corretta fosse quella con l'accento grave. Online lo troverete scritto in entrambi i modi, con una netta prevalenza dell'accento grave, ma passami la boutade: io preferisco scriverlo con l'accento grave perché il Ruchè di acuto ha già la sua personalità!

f t in w e

ASSOCIAZIONE RUCHE

RUCHÈ CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG

DALLA STESSA CATEGORIA:



Il debutto morbido e profumato del Prosecco en rose

31 Dicembre 2020



La Doc Sicilia affronta la crisi partendo dalla vendemmia (da 8) più scarsa del secolo

31 Dicembre 2020



Crisi Covid, Maeli rilancia e cresce di 11 ettari

31 Dicembre 2020



Franco Morando è Montalbera

MONTALBERA, SUCCESSO VITIVINICOLO NAZIONALE E NON SOLO, PROGETTA IL FUTURO E SI RACCONTA ATTRAVERSO LE PAROLE DEL SUO LEADER: FRANCO MORANDO. UNA LETTERA APERTA A NOI, AL MONDO DEGLI IMPRENDITORI, A SE STESSO E ALLA PROPRIA AZIENDA

FOTO AZIENDA AGRICOLA MONTALBERA

240

Cosa significa essere imprenditore in tempo di emergenze sanitarie? Cosa significa affrontare un presente, spesso complicato, all'interno del non facile mondo enologico, e nel frattempo progettare il futuro? E, molto più in generale, cosa significa essere un imprenditore? Anche noi usiamo poco tante domande, solitamente in questo modo apriamo e tentiamo percorsi di risposte, o perlomeno proposte, fatte e confezionate per il futuro. Si conclude un anno di dubbi, che aprirà probabilmente a un anno di nuove idee e maturate consapevolezza. Un anno in cui, in questo numero in-

venire, e attraverso le letture dei capitani metropolitani (e coraggiosi), siamo andati alla ricerca di parecchie storie, inprenditoriali e non, legate ai concetti di tenacia e speranza; ma, soprattutto, abbiamo conosciuto gli uomini dietro a queste storie. Ecco perché abbiamo deciso di contattare Franco Morando, volto del successo, per certi versi unico, di Montalbera, che con i suoi vini (molti dei quali straripanti) ha ormai raggiunto fama nazionale e internazionale. Volevamo che provasse a interpretare le nostre domande, cercando spunti per il futuro, esplorando il Franco imprenditore ma anche uomo. Ci ha scritto una lettera.

Fare vino per me è, prima di ogni cosa, fonte di grande piacere

241



Cantina Azienda Agricola Montalbera

Qualche prudenza, sempre con la stessa voglia, sempre con la stessa passione, si possa riassumere in queste due parole? No, non ci voglio credere, anzi, faccio così, non ci credo e basta. Per me è ben altro. La mia azienda è parte fondamentale della mia vita, certo non la più importante, prima vengono i miei cari, ma sicuramente è molto importante. Chi è imprenditore sa di cosa parlo, quanti sacrifici, quante cose in giro per il mondo, quanto impegno, quanti giorni lontano da casa e quanto tempo spesso sottratto proprio alla vita privata. La mia azienda mi ha dato e mi darà tante soddisfazioni, mi ha fatto sentire orgoglioso di quello che è stato fatto fino a oggi, e voglio che anche in questo periodo particolare cresca e non si fermi, ma che anzi porti avanti nuovi progetti. La parola d'ordine è ancora una volta sperimentazione, ed è così che è nato il progetto di Wine Suite, ovvero la costruzione di cinque suite da 40 metri quadrati con vista sul magico anfiteatro dedicato al vitigno Ruchè, principale enologico del Monferrato, con una piscina a sfioro sui vigneti in un connubio di arte, cultura, verde e bellezza. Uno dei miei motti è «assumo persone intelligenti perché siano loro a dirmi cosa fare», è dato che, come si vede, sono appassionato sia di motti che di lettere, a ogni nuovo collaboratore consegno una busta, con all'interno una lettera personale e queste parole: «Esiste un mondo in cui le persone non lasciano che le cose accadano: le fanno accadere. Non dimenticano i propri sogni nel cassetto, li tengono stretti in pugno. Si gettano nella mischia, assaporano il rischio, lasciano la propria impronta. È un mondo in cui ogni nuovo giorno è ogni nuova sfida, regitano l'opportunità di creare un futuro migliore. Chi abita in quel luogo, non vive mai lo stesso giorno due volte, perché sa che è sempre possibile migliorare qualcosa. La persona, lì, sentono di appartenere a quel mondo eccezionale almeno quanto esso appartiene loro. Lo portano in vita con il loro lavoro, lo modellano con il loro talento. V'inprimmo, in modo indelebile, i propri valori. Forse non sarà un mondo perfetto e di sicuro non è facile. Nessuno sta seduto in disparte e il ritmo può essere frenetico, perché questa gente è intensamente appassionata a quello che fa. Chi sceglie di abitare là è perché crede che assumersi delle responsabilità dà un significato più profondo al proprio lavoro e alla propria vita. Benvenuto in quel mondo».

La passione è il carburante che possediamo per natura: un grave e comune problema dell'uomo del '900 in poi è stato quello di tenere il fiammifero. Essere tremendamente legati, e limitati, dalla paura del risultato è paralizzante, e soprattutto controproducente.

Cosa significa essere imprenditore? Me lo sono chiesto più di una volta. Il vocabolario recita in questa maniera: «La persona che esercita professionalmente un'attività economica organizzata al fine della produzione o scambio di beni e servizi». Possibile? Tutto qui? In tutta franchezza, la trovo una definizione un po' asciutta e fredda. Possibile che tutto quello che faccio da quindici anni, dalla laurea in



Franco Morando



5 Wine Suite

Fare vino per me è, prima di ogni cosa, fonte di grande piacere. Lo amo fare il vino perché questo settore è sublime e semplicemente incapace di morire, vendermi presto o tardi non importa, mi bibbiglià in bocca sempre con completa e imperturbabile onestà ogni volta che ne bevo un sorso. Il Ruchè è uno dei gioielli del lavoro di Montalbera. Si tratta di un vino più complesso di quanto sembri e personalmente lo bevo quando sono contento, ma anche quando sono triste. Da solo lo bevo per poterlo capire meglio, in solitudine, e scoprire ogni volta un frammento diverso della sua anima.

Da questa passione nasce ogni anno la realtà unica che è Montalbera, a partire dal suo Monte Albarato, cento ettari, cui si aggiunge una seconda realtà a Castiglione Tinella, dedicata al Moscato d'Asti. Successi, difficoltà e tante salite nelle emozioni che mi galleggiano in testa, ma anche la soddisfazione di leggere su una tua etichetta il brand Laccante e sapere di essere il padre del Ruchè premiato con Tre Bicchieri dal Gambero Rosso sulla guida "Vini d'Italia 2018". Non ci rallegheremo mai abbastanza di veder aumentare il numero di appassionati, e di intenditori, conquistati dal piacere dei sapori e dai vini firmati Montalbera, innamorati di questi colori, profumi e sapori. Forse si tratta proprio di amore, un amore che Montalbera ha portato oltre i confini nazionali, per far conoscere al mondo intero questo vitigno autentico. Portare il Ruchè sulle tavole internazionali non è solo un'operazione di marketing e commercializzazione, ma la prova della nostra dedizione e un mondo vitivinicolo di eccellente qualità. Questi sono i nostri traguardi, le basi, invece, risiedono nel duro lavoro di tante persone che da numerose generazioni legano il loro nome e la fatica quotidiana a questi vigneti. Passione, studio, sperimentazione, umiltà... i termini sono sempre gli stessi, ma non ci stancheremo mai di aspettarli.



Quando parlo, quando scrivo, a volte mi sento a mi dilungo. Finisco quindi la mia lettera. Alle fine mi tovo solo davanti allo specchio, so di me che amo il vino, l'arte e la sperimentazione... e perseguo i miei obiettivi. Ricordatevi: il successo a una certa età non si eredita, è semplicemente parte di noi e dei nostri sogni. >>>

Franco Morando

SOCIETÀ AGRICOLA MONTALBERA
Via Montalbera, 1 - Castagnole Monferrato (AT)
Tel. 0141.292125
Wine Shop
Aperto da Lunedì a domenica 10-18

Il Wine Shop Montalbera: aperto dal lunedì alla domenica dalle 10 alle 18, con possibilità di degustazione e acquisto vino rispettando le normative vigenti in merito a COVID-19. La visita guidata sono possibili solo su prenotazione dal lunedì alla domenica dalle 10 alle 18 con relativa possibilità di degustazione e acquisto.



242

243

RASSEGNA STAMPA

DICEMBRE 2020



Società Agricola Montalbera s.r.l.

Sede: Reg. Montalbera 1 - 14030 Castagnole Monferrato (AT)

Iscrizione REA AT - 58995

C.F. e P.IVA 00633260054

Capitale Sociale 10.000 € i.v.

Uffici Commerciali presso Morando S.p.A

Via Chieri, 61 - 10020 Andezeno (TO)

Office phone +39 011 9433311 - Fax +39 011 9434289