

**GoWine**

Scoprire il vino e i suoi paesaggi

# Cantine d'Italia 2021



**GUIDA PER L'ENOTURISTA**

## GUIDA ALLA LETTURA

### Ovvero che cosa il lettore trova nel volume

#### Le interviste, ovvero i dialoghi in cantina




Nove conversazioni aprono le pagine della Guida. Si inseriscono nello stile che Go Wine intende esprimere. Ovvero valorizzare il tema della narrazione, con il racconto di esperienze, la conoscenza del profilo di alcuni viticoltori, capire un vino anche attraverso coloro che lo hanno pensato. Da nord a sud i protagonisti delle interviste che si aprono a pagina 25.

#### I premi speciali e le graduatorie

I riconoscimenti speciali che la Guida attribuisce per l'edizione 2021 seguono un'impostazione che si rinnova per la decima edizione. Le graduatorie sono invece la sintesi delle valutazioni che accompagnano la scheda di ogni cantina. Criteri e presentazione di questa parte sono contenuti a pagina 59. A seguire gli elenchi delle cantine al top per sito, accoglienza e profilo produttivo.

#### Come leggere le schede di ogni azienda

##### Dati aziendali

Accanto all'anagrafica classica, ovvero nome, indirizzo, telefono, fax (anche se le cantine lo usano meno), mail, ecc... per un contatto diretto, figurano: i riferimenti da contattare per le visite ; informazioni sugli ettari vitati di proprietà (possono anche figurare quelli in affitto o in conto terzi, come nel caso di conferitori, e sono indicati con il "+"), espressi dal simbolo ; il numero di bottiglie prodotte in media all'anno . Qualche refuso è sempre possibile. Chiediamo in anticipo venia qualora capitasse, esortandovi a comunicare eventuali errori a: [gowine.editore@gowinet.it](mailto:gowine.editore@gowinet.it)

##### Stelle

Posizionate a destra dell'anagrafica, rappresentano le valutazioni del sito, dell'accoglienza e del profilo produttivo della cantina. Ne parliamo più diffusamente a pagina 59.

##### Come arrivarci

Problema spesso non da poco, data a volte la precaria funzionalità delle indicazioni stradali, soprattutto in campagna. Oggi però la tecnologia viene in aiuto, cellulare e navigatori satellitari sono strumenti agevoli. Abbiamo comunque riportato le informazioni comunicate dalle aziende: servono per orientare sulla collocazione della cantina. Altro consiglio: consultate i siti web della cantina, spesso riportano la mappa stradale per arrivare in cantina.

##### Visite

Orari tempi e modalità del ricevimento, specificando in quali giorni e orari (se esistenti) la cantina può essere visitata anche senza appuntamento, e in quali giorni invece l'appuntamento è consigliato o è d'obbligo. Consigliamo sempre di telefonare prima di mettersi in viaggio.



Il simbolo posto a fianco dell'anagrafica indica che la cantina ha una specifica e parallela attività di accoglienza: agriturismo, B&B, ristorazione ecc...

### Vino Top

Si entra ora nel campo dei consigli sui vini aziendali. Qui è indicato il vino maggiormente rappresentativo, facendo un piccolo, rapido bilancio tra qualità, storia e prezzo. Non sempre si tratta del vino più caro della cantina, possono intervenire altre valutazioni. In caso di vino non a denominazione di origine è indicata tra parentesi la base ampelografica. Il prezzo indicato si riferisce alla vendita del vino al dettaglio presso la cantina, iva inclusa.

### Da conoscere

Un'informazione sui principali vini che l'azienda produce. Un servizio di carattere generale per introdurre il lettore ad una migliore conoscenza. I vini vengono semplicemente elencati, semmai rimarcando alcune caratteristiche che paiono meritevoli di attenzione (es.: la versatilità della cantina nel produrre vini diversi, l'impegno a favore degli autoctoni), segnalando il più possibile i vitigni che compongono i vini. E anche un modo per rendere protagonista il lettore-consumatore nel suo viaggio in cantina. A fianco di un vino top, egli potrà avere una panoramica su diversi altri vini e scegliere poi in base al suo personale gusto.

Altra annotazione sui vini...

Noterete che non viene riportata l'annata dei vini consigliati. Questa pubblicazione non è infatti una Guida ai Vini. Più che la prestazione di una singola annata, conta qui proporre un riferimento generale, valido oltre il risultato di una singola vendemmia.

### Testo o commento aziendale

È la parte più narrativa della guida. Si tratteggia un quadro o profilo della cantina (e del suo contesto) attraverso la sua storia e i suoi "protagonisti": l'ambiente (dai vigneti alle cantine, dalle ville ai castelli, dalle case agli scenari naturali), gli interpreti (il produttore e la sua personalità).



### Altre cantine da conoscere

Al termine di ogni regione, vengono inserite in Guida una serie di cantine che, per il loro interesse, assaggi effettuati, storia e personalità dei titolari meritano una segnalazione. Non vengono espressi i punteggi, si ritiene comunque di indicarle all'attenzione del lettore.

### Mangiare & Dormire

Trovate i consigli su "dove mangiare" e "dove dormire" in fondo alla regione di riferimento, elencati in ordine alfabetico per Comune. Le informazioni al riguardo sono espresse anche attraverso simboli per indicare caratteristiche, servizi e prezzi: prestare dunque attenzione alla relativa legenda (pagina seguente).

### Bere in città


Conclude la Guida un repertorio di locali di diverse località italiane, dove poter degustare un vino, consumare un piatto o acquistare una o più bottiglie.



### STELLE E CLASSIFICAZIONI

Come già anticipato nell'introduzione, le **stelle** non vogliono essere la rigida espressione di un giudizio (non ci sono infatti voti), ma un orientamento supplementare per l'appassionato al di là del racconto testuale, che, per questioni di spazio o semplicemente di dimenticanza, non sempre riesce a rendere conto di tutto. Queste stelle, qualificando tre aspetti fondamentali di una cantina come il **sito**, l'**accoglienza** e i **vini**, forniscono dunque al lettore indicazioni e coordinate importanti per la propria scelta in relazione alla suggestione del luogo, al grado di accoglienza e alla personalità dei vini di una cantina.

Per **sito** s'intende la combinazione tra il fascino e la suggestione della cantina (intesa come corpo aziendale nella sua complessità), dei vigneti e del paesaggio circostante, con il primo di questi tre elementi (la cantina) che riveste un ruolo di particolare importanza.

Per **accoglienza** s'intende il grado di "savoir-faire", il senso di ospitalità, la personalità dei produttori (o delle persone preposte a farne le veci), nonché la particolare cura verso ospiti e visitatori nell'illustrazione della cantina, dai vigneti ai vini, passando per storia e tecniche di produzione. Accanto a questo rivestono capitale importanza i luoghi della ricettività e dell'accoglienza: sale di degustazione, enoteche o wine shop interni, la presenza di camere o di un agriturismo (con valutazione di qualità e comfort) o di un ristorante. Il simbolo grafico della "casetta"  accanto ai dati anagrafici indica la presenza all'interno dell'azienda di una di queste strutture votate all'ospitalità. Si può leggere la scheda per conoscere ulteriori dettagli, oppure telefonare direttamente all'azienda. Le cantine che hanno ottenuto una valutazione di **★★★★½** o **★★★★** stelle contemplan necessariamente al loro interno la presenza di un agriturismo e/o di un ristorante.

Per **vini** s'intende la storia, la qualità e la personalità della produzione enologica della cantina, con un occhio di riguardo anche all'eventuale versatilità, ampiezza e affidabilità della gamma.

La classificazione delle **stelle** assume questi valori:

- ★★★★ = eccellente
- ★★★★ = ottimo
- ★★★ = molto buono
- ★★ = discreto



I mezzi punti segnalano i gradi intermedi (per cui **★★★★½** è "così ragguardevole da sfiorare l'eccellenza" oppure **★★★½** è "tanto affascinante/buono/accogliente da essere quasi ottimo", e via dicendo).


Non ci sono stelle, ahinoi, senza graduatorie, è così nelle pagine successive troverete una lista (assolutamente non gerarchica, senza somme o consuntivi numerici, ma rigorosamente alfabetica per regione e azienda) delle cantine che si segnalano per "**il miglior sito**", "**la miglior accoglienza**" e "**i vini migliori**", avendo conseguito una valutazione di **★★★½** o **★★★★** stelle nei rispettivi campi.



## LE IMPRONTE GO WINE




L'impronta è una sorta di segno ideale – posizionato a sinistra del nome della cantina, nell'intestazione della scheda – che Go Wine assegna a quelle cantine che hanno ottenuto una media di ★★★★★ per ognuno dei tre valori "stellati": sito, accoglienza e profilo introduttivo.




L'Impronta Go Wine è il riconoscimento che premia il valore enoturistico di cantine (e dunque luoghi del vino italiano) assolutamente da percorrere.

La classificazione delle Impronte prevede una scala da  a .

: la prima Impronta arriva dalla somma "minima" di 12 stelle complessivamente assegnate.

 : la seconda Impronta arriva da una somma compresa tra 12.5 e 13.

  : la terza Impronta arriva dalla somma compresa tra 13.5 e 14.5 (il 15, ovvero sia 5 stelle per ognuno dei tre valori, è un punteggio che non abbiamo ancora attribuito: come si sa, la perfezione non esiste).

Le    decretano il "top" dell'esperienza enoturistica secondo questa Guida.




Elenco delle Impronte per regione in ordine alfabetico



### Montalbera - Terra del Ruchè

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


Via Montalbera 1 - 14030 Castagnole Monferrato (AT)  
tel +39 011 9433311 - fax +39 011 9434438  
montalbera@montalbera.it - cantina@montalbera.it  
www.montalbera.it

 110  550.000 



Veronica Cizek tel 366 6043649

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

 Dal lunedì al venerdì: 10-13 e 14-19. Sabato e domenica: 11-13 e 14-20.

**VINO TOP** Ruchè di Castagnole Monferrato L'Accento € 13

**DA CONOSCERE** Gli altri due Ruchè della casa, L'impronta e La Tradizione. Sempre nei rossi il Grignolino d'Asti Grignè e il Grignolino Lanfora (affinato in anfora). La Barbera d'Asti Superiore Lequilibrio e la più recente etichetta della Barbera d'Asti Superiore Nuda. Dal vitigno nebbiolo il Barbaresco Lintuito ed il Barolo Levoluzione. Nei bianchi il Calypsos (viognier in purezza) ed il Langhe Chardonnay Nudo da vigneti coltivati a Castiglione Tinella. Nel segmento degli spumanti la nuova etichetta del 120+1, metodo classico Pas Dosè da uve pinot nero, con affinamento sui lieviti per 120 mesi. Altri due spumanti Cuvee Blanche e Cuvee Rosè prodotti con metodo Martinotti. Ed ancora il rosato Calypsos Rosè (barbera 60%) e ruchè, in uscita dalla vendemmia 2018.

Nata all'inizio del XX secolo, l'azienda agricola Montalbera viene rilevata verso la metà degli anni ottanta dalla famiglia Morando, imprenditori piemontesi di successo in altri ambiti. Nel corso degli anni l'azienda si è progressivamente ingrandita con l'acquisizione di terreni confinanti e ha ampliato la coltura del vitigno ruchè, svolgendo una grande opera a favore della valorizzazione e della promozione di questa intrigante varietà autoctona coltivata in sette Comuni a nord-est di Asti. Un ruolo leader che ha di fatto trainato la denominazione, con molte iniziative in Italia e all'estero. Si è aggiunto al nome aziendale la qualifica "Terra del Ruchè", risultando infatti Montalbera il maggiore produttore di questo particolare rosso autoctono. Il vino che se ne ottiene è assai caratteristico per via del suo profumo, floreale, speziato, appena aromatico. La cantina è stata ampliata e ristrutturata: ancora recentemente

è stato previsto un nuovo ampliamento per circa 400 mq. Vi è stata l'apertura di un nuovo wine shop dedicato alla degustazione di annate correnti e vecchie annate. E' anche stata creata una sala degustazione professionale e, negli ampi spazi, è possibile organizzare pranzi in cantina. Di recente Montalbera ha avviato una serie di interventi volti a migliorare la fruizione degli spazi di visita e ricevimento dei clienti: dall'area per il parcheggio delle auto, al piazzale di accesso al Wine-shop, al rinnovo della pavimentazione dei percorsi interni di visita della cantina. Un progetto molto curato che si estende alla zona della barchessa. Inoltre altre iniziative sono in corso per sviluppare l'attività di accoglienza con l'allestimento di futuri appartamenti Suites per il soggiorno degli ospiti e con una nuova piscina immersa nelle vigne per rafforzare la qualità di una wine experience nella terra del Ruchè.