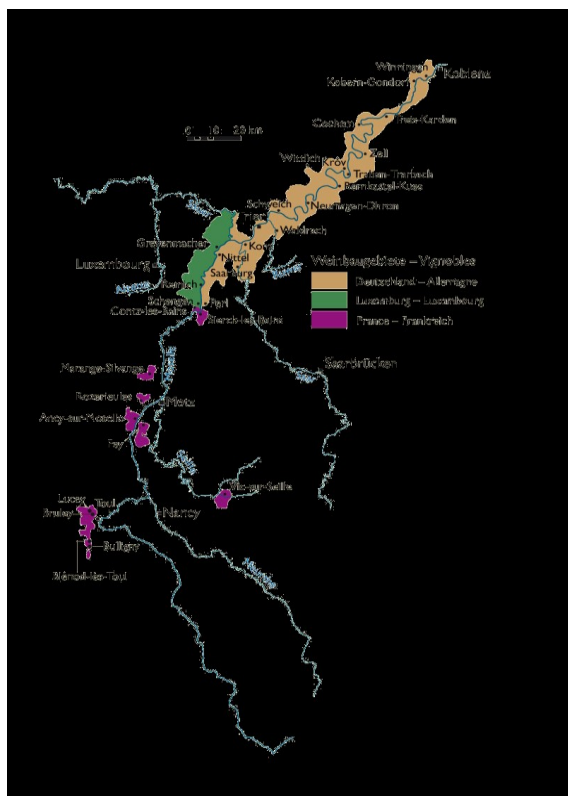


*«Beviamo. Perché aspettare le lucerne?
Breve il tempo,
O amato fanciullo,
prendi le grandi tazze variopinte,
perché il figlio di Zeus e di Semele diede agli uomini
il vino per dimenticare i dolori.»*

"Alceo " tradotto da Quasimodo





LUXEMBOURG

“ Le Luxembourg, petit pays des grands vins” C. De Gaulle

Depuis des millénaires, la vallée de la Moselle offre ses coteaux ensoleillés à des vignerons passionnés. Le vignoble luxembourgeois, doté d'un sol calcaire au nord et d'une marne argileuse au sud, s'est enrichi au fil des siècles de cépages nobles qui produisent des vins d'une fraîcheur délicate et d'une élégante finesse; sans oublier les vins mousseux et les célèbres Crémants.

Vielle de 225 millions d'années, la vallée de la Moselle connaît depuis toujours une tradition viticole. Les Celtes, les Galois puis les Romains y cultivèrent la vigne avant que les monastères ne s'en emparent au moyen-âge et étendent le vignoble à une grande partie du pays. Mais les rigueurs de l'hiver 1709 rendront à la Moselle son exclusivité viticole. À la fin du XIX siècle, 90% du vignoble sera consacré à l'Elbling, exporté vers l'Allemagne pour y couper les vins locaux.

Ce n'est qu'après l'accord d'Union douanière avec le Belgique (1922), la fondation de l'Institut viti-vinicole à Remich (1925) et la création de la Marque Nationale (1935) que le vignoble se diversifie se développe; et depuis les années 80, l'introduction de la dénomination “Moselle Luxembourgeoise- Appelation contrôlée”, la création de l'appellation “Crémant de Luxembourg”, puis celle des mentions particulières “Vendanges Tardives”, “Vin de Glace” et “Vin de Paille”, ainsi que les “Vins barrique” conféreront au vignoble sa réputation actuelle soutenue désormais par la Commission de Promotion des Vins et Crémants de Luxembourg.

La “Marque Nationale-Appellation contrôlée certifie l'origine et la qualité du vin, sous le contrôle de l'Etat. Pour obtenir cette mention, le vin doit être soumis à des examens analytiques au laboratoire de l'institut Viti_Vinicole et recueillir au moins 12 points sur 20 lors de l'examen organoleptique, portant sur la couleur, la limpidité, l'odeur et le saveur, pratiqué par les membres de la commission de dégustation. Avec 14 points c'est un “Vin classé”; avec 16 points un “Premier Cru” et avec 18 points un “Grand Premier Cru”.

Autrefois surtout consacré à la production de l'Elbling, exporté en Allemagne comme vin de coupage, le vignoble a su évoluer depuis le début du Xxe siècle, notamment en introduisant la culture de cépages nobles et en réglementant les rendements au cours des vingt dernières années. En outre, l'arrivée de la jeune génération de vignerons, rompus aux techniques viticoles modernes, associée à celle de conseillers oenologiques étrangers, a conduit à une amélioration spectaculaire de la qualité qui se traduit aujourd'hui par une reconnaissance méritée lors de concours internationaux. Pour pouvoir porter les mentions “Vendanges Tardives”, “Vin de Glace”, “Vin de Paille”, les vins doivent être issus de raisins récoltés à la mains, de vendanges des cépages appropriés, et présenter des titres alcooliques volumiques naturels minimaux; quant aux “Vin barrique”, essentiellement rouges à l'origine, ce sont des vins blancs, notamment des Chardonnay, qui ont vieilli quelques mois en fût de chêne.

Vendanges Tardives

Seuls les vins obtenus à partir des cépages Auxerrois, Pinot blanc, Pinot gris, Riesling ou Gewürztraminer et présentant un titre alcoolique de 105° Oechsle (95 pour le Riesling) peuvent obtenir cette mention.

Vin de Glace

Ne peut être issu que des cépages Pinot blanc, Pinot gris, ou Riesling dont les raisins ont été récoltés par une température extérieure naturelle inférieure ou égale ou moins 7° C. Il présente un titre alcoolique de 120° Oechsle.

Vin de Paille

Issu des cépages Auxerrois, Pinot blanc, Pinot gris ou Gewürztraminer, ce vin présente, après fermentation, un titre alcoolique volumique total minimal de 18%, à 130° Oechsle. Sa vinification doit être pratiquée sur des vendanges naturellement desséchées, sur lit de paille ou par suspension, pendant au moins deux mois.

Vin luxembourgeois au verre

Crémant "cuvée mystique" Brut	Caves Albert Berna	
Cremant de Luxembourg	Schmit-Fohl	
Pinot blanc	Caves Legill Paul	2009
Pinot gris	Schmit-Fohl	2009
Riesling "Elterberg"	Caves Pundel-Sibenaler	2009

La Carte des vins du Luxembourg

Aly Duhr

Gewurztraminer vendage tardive	Gewurztraminer	2003
--------------------------------	----------------	------

Caves Albert Berna

Crémant "cuvée mystique" Brut		
Auxerrois "Ahner Hohfels"	Auxerrois	2007
Gewürztraminer "Ahner Gollebour"	Gewürztraminer	2006
Pinot gris "Ahner Gollebour"	Pinot gris	2007
Pinot gris "Ahner Vogelsang"	Pinot gris	2010
Riesling "Ahner Palmberg"	Riesling	2009

Caves Jean Luis Seckler-Ehnen

Riesling	Riesling	2002
Gewurztraminer	Gewürztraminer	2002

Caves Legill Paul

Auxerrois	Auxerrois	2010
Gewürztraminer	Gewürztraminer	2010
Pinot blanc	Pinot blanc	2010
Pinot gris	Pinot gris	2010
Riesling	Riesling	2010

Caves Ley-Schartz

Auxerrois	Auxerrois	2006
Auxerrois Barrique	Auxerrois	2005

Caves Pundel-Sibenaler

Auxerrois	Auxerrois	2010
Pinot gris	Pinot gris	2010
Riesling "Elterberg"	Riesling	2009

Cep d'Or

Cremant "Signature"		2009
Rosé		2010
Pinot noir	Pinot noir	2010
Pinot gris	Pinot gris	2010

«Il vino dà coraggio e rende gli uomini inclini alla passione» Ovidio

Kohl Leuck

Crémant de Luxembourg

Gewürztraminer 0,500	Gewürztraminer	2010
Pinot gris "Kelterberg"	Pinot gris	2011
Pinot gris "Charta privatwënzer"	Pinot gris	2009
Riesling	Riesling	2011

Machtum Gollebour

Pinot gris	Pinot gris	1998
Pinot blanc	Pinot blanc	1999

Max-Lahr et Fils

Crémant Brut methode traditionnelle

Auxerrois	Auxerrois	2007
Gewurztraminer	Gewurztraminer	2008
Pinot Gris	Pinot Gris	2010
Riesling "selection"	Riesling	2009

Schmit-Fohl

Crémant de Luxembourg	Schmit-fohl	
Auxerrois	Auxerrois	2010
Auxerrois	Auxerrois	2011
Chardonnay	Chardonnay	2011
Gewürztraminer	Gewürztraminer	2009
Gewürztraminer	Gewürztraminer	2011
Pinot blanc	Pinot blanc	2010
Pinot gris	Pinot gris	2011
Riesling	Riesling	2010
Riesling	Riesling	2011

Sunnen-Hoffmann

Crémant de Luxembourg		
Riesling	Riesling	2011
Auxerrois	Auxerrois	2010
Pinot Blanc	Pinot blanc	2010
Pinot Gris	Pinot gris	2010
Riesling	Riesling	2008
Riesling "selection anniversaire"	Riesling	2010
Riesling "wintrange felsbiere"	Riesling	2010

Trésors&Terroirs

Crémant Brut

«...il buon vino è un bravo spiritello se è bene usato» W. Shakespeare

Le Bollicine

La Storia del vino spumantizzato non parte da Dom Pèrignon e dalle campagne francesi della Champagne, ma da Londra. Gli inglesi furono i primi, intorno al 1650 ad utilizzare i tappi di sughero per imbottigliare il vino di importazione mentre i francesi utilizzavano ancora stracci permeabili imbevuti nell'olio. Nel caso di inavvertite rifermentazioni in bottiglia, l'anidride carbonica, che non poteva fuoriuscire dai tappi in sughero, rimaneva sciolta nel vino e una volta che la bottiglia veniva stappata, si formava la schiuma. Dom Pèrignon ha avuto l'intuizione di capire l'importanza del fenomeno spontaneo che avveniva nelle bottiglie; i primi tentativi di fermentazione guidata avvennero intorno al 1700 nella Champagne, ma con scarso successo, poiché la maggior parte delle bottiglie scoppiavano, il problema venne risolto allorquando si costruirono bottiglie più resistenti.

Lo spumante naturale si può produrre in due modi: Champenoise o Charmat; entrambi i metodi partono da un vino base, mentre si differenziano per modalità differenti di fermentazione.

Con il metodo Champenoise al vino base viene addizionata una miscela di vino, zucchero e lieviti selezionati (il cosiddetto "liqueur de tirage") in grado di far partire la rifermentazione in bottiglia. Il vino poi viene imbottigliato e lasciato a fermentare per un periodo variabile che può arrivare a 2-3 anni, in posizione inclinata verso il basso. Le

bottiglie vengono agitate e ruotate periodicamente in modo da far affluire le fecce verso il tappo. Grazie alla fermentazione dei lieviti, lo spumante assume il caratteristico aroma di crosta di pane. Al termine del periodo di fermentazione in bottiglia, le fecce vengono allontanate stappando velocemente la bottiglia e facendole uscire. La

bottiglia viene poi rabboccata con il cosiddetto "liquore di spedizione" (liquer d'expédition) costituito da vino bianco finissimo, acquavite e saccarosio. In base alla quantità di liquore aggiunto, gli spumanti si suddividono in: extra brut, brut, extra dry, secco, abboccato, dolce per quantitativi sempre maggiori. Se nel liquore non è presente saccarosio, sarà indicato Brut Nature, Dosage Zéro oppure Pas dosé. Con il metodo Charmat la rifermentazione avviene in autoclave ed il sedimento dei lieviti viene eliminato per filtrazione isobarica prima dell'imbottigliamento.

Data la rapidità della lavorazione, si evidenziano ancora nel vino gli aromi e le caratteristiche dei vitigni di origine, per questo si prestano bene a tale metodo il Moscato ed il Prosecco.

Solo i vini prodotti in territori situati a circa 150 Km da Parigi possono fregiarsi del nome Champagne in etichetta; la produzione di questi vini viene fatta solamente con il metodo Champenoise.

I vitigni utilizzati sono tradizionalmente tre: lo Chardonnay, vitigno bianco che conferisce la finezza tipica del prodotto finito; Pinot Nero e Pinot Meunier, vitigni a bacca rossa (vinificati in bianco) responsabili della pienezza e dell'aroma fruttato.

Fermentati separatamente, i vini delle tre varietà vengono assemblati in campioni di proporzioni diverse, scelte dopo un'opportuna degustazione. Questa miscela dovrà costituire la cuvée, cioè il vino di base definitivo che sarà poi trasformato e che deve avere un modesto grado alcolico.

Nell'80% degli champagne non compare l'indicazione dell'annata in etichetta, questo perché spesso l'assemblaggio prevede la presenza di vini di due o più annate diverse al fine di ottenere un vino più armonico ed omogeneo. Lo champagne millesimato, invece è prodotto con uve provenienti da un'unica vendemmia.

LE BOLLICINE

Spumante spergola "Brina d'estate"	Aljano	
Spumante "Vigna al vento"	Aljano	2008
Champagne premiér cru	Bagnost Père et Fils	
Champagne rosé	Bagnost Père et Fils	
Franciacorta Gran Cuvée	Bellavista	2005
Franciacorta V. Moretti	Bellavista	2002
Franciacorta V. Moretti	Bellavista	2004
Franciacorta cuvée	Bellavista	2009
Champagne extrabrut	Billecart	
Rosè de Noir	Cantine Novelli	2008
Blanc de Blanc	Cantine Novelli	2008
Santè	Donnachiara	
Champagne	Fourny&Fils	
Franciacorta Brut	Fratelli Berlucchi	2005
Franciacorta Brut Rosè	Fratelli Berlucchi	2005
Franciacorta Brut Satèn	Fratelli Berlucchi	2005
Franciacorta Brut Pas Dosè	Fratelli Berlucchi	2005
Franciacorta "Casa delle Colonne"	Fratelli Berlucchi	
Magnum Franciacorta Brut	Fratelli Berlucchi	
Franciacorta Brut Satèn	Fratus	2008
Franciacorta Brut	Fratus	2008
Franciacorta Brut Rosè	Fratus	2008
Champagne Brut	Louis Roederer	
Spumante Alta Langa	Mainerdo	
Prosecco extradry di Treviso	Sommariva	
Prosecco di Conegliano Dry	Sommariva	
Prosecco di Conegliano Brut	Sommariva	
Champagne "Blanc des Blancs"	Tenute Costa	
Champagne "Philippe Costa" ris.	Tenute Costa	
Champagne "Philippe Costa" millesimé	Tenute Costa	2004
Champagne "Philippe Costa" rosé	Tenute Costa	
Franciacorta pas dosé "Diamant"	Villa	2002
Franciacorta Brut	Villa	2004
Franciacorta Rosè demisec	Villa	
Franciacorta Magnum	Villa	

« Lo champagne è l'unico vino che rende le donne belle anche dopo averlo bevuto » M. Pompadour

VINI BIANCHI

PIEMONTE

Cascina La Ghera

Timian Colli Tortonesi	Timorasso	2006
------------------------	-----------	------

Colué

Langhe chardonnay "Remondà"	Chardonnay	2003
-----------------------------	------------	------

Conterno Franco

Langhe bianco	Chardonnay	2010
---------------	------------	------

Dante Rivetti

Arneis "Briccodoro"	Arneis	2011
---------------------	--------	------

Chardonnay "La Valletta"	Chardonnay	2007
--------------------------	------------	------

Moscato d'Asti "Riveto"	Moscato	2011
-------------------------	---------	------

Gagliasso Mario -La Morra-

Langhe Chardonnay "Ultinot"	Chardonnay	2009
-----------------------------	------------	------

Gaja

Gaja&Rei	Chardonnay	
----------	------------	--

Langhe Chardonnay "Rossj-Bass"	Chardonnay	2009
--------------------------------	------------	------

La Contea

Arneis "Tunin"	Arneis	2009
----------------	--------	------

Mainerdo

Langhe Arneis	Mainerdo	2011
---------------	----------	------

Moscato d'Asti	Mainerdo	2011
----------------	----------	------

LOMBARDIA

Bellavista

Convento della S. Annunciata	Chardonnay	
------------------------------	------------	--

Curtefranca	Chardonnay	2007
-------------	------------	------

VENETO

Cantina del Castello

Soave classico	Garganega	2008
----------------	-----------	------

Sommariva

Prosecco di Conegliano	Prosecco	
------------------------	----------	--

TRENTINO ALTO ADIGE

Cantina Laimburg

Sauvignon	Sauvignon	2005
-----------	-----------	------

«...ed il vino rallegrò il cuore degli uomini...» da i Salmi della Bibbia

Sauvignon "Oyell"	Sauvignon	2004
Cantina San Michele Appiano		
Sanct Valentin	Gewurztraminer	2004
Nals Margreid		
Chardonnay "Klassich"	Chardonnay	2011
Pinot bianco "Penon"	Pinot bianco	2010
Sauvignon "Mantele"	Sauvignon	2010
Tenute Costa		
Gewürztraminer	Gewürztraminer	2010
Kerner	Kerner	2010
Pinot blanc	Pinot blanc	2010
Pinot gris	Pinot gris	2011
Sauvignon	Sauvignon	2010

FRIULI VENEZIA GIULIA

Comelli Paolino		
Amplius	Pinot Grigio	2007
Amplius	Pinot Grigio	2008
Chardonnay	Chardonnay	2008
Friulano	Tocai Friulano	2008
Sauvignon	Sauvignon	2009
Conte d'Attimis-Maniago		
Ronco Broilo	Chardonnay, Pinot blanc	2007
Jermann		
Dreams	Chardonnay	2008
Vintage Tunina	Chardonnay, Sauvignon, Malvasia...	2008
Schiopetto		
Friulano	Friulano	2008
Pinot grigio	Pinot grigio	2008
Sauvignon	Sauvignon	2008
Sommariva		
Prosecco di Conegliano	Prosecco	

EMILIA ROMAGNA

Tenuta di Aljano		
La vigna ritrovata	Spergola	2009

« I vapori del vino mi fermentavano nelle vene: era uno di quei momenti d'ebbrezza in cui tutto cio' che vedi e senti, ti parla dell'amante » A. Musset

TOSCANA

Biondi Santi

Safiro	Sauvignon	2008
--------	-----------	------

La Parrina

Ansonica	Ansonica	2010
----------	----------	------

Podere Guado al Melo

Toscana Bianco	Vermentino	2009
----------------	------------	------

Airone	Vermentino	2011
--------	------------	------

San Giusto

Bontesco	Vermentino	2011
----------	------------	------

Vermentino Val di Cornia	Vermentino	2008
--------------------------	------------	------

Santa Lucia

Ansonica	Ansonica	2008
----------	----------	------

Tenuta Costa

Vermentino	Vermentino	2009
------------	------------	------

MARCHE

Andrea Felici

Verdicchio dei Castelli di Jesi	Verdicchio	2010
---------------------------------	------------	------

Malacari

Verdicchio "Vinea Misturi"	Verdicchio	2009
----------------------------	------------	------

Zaccagnini

Pier delle Vigne	Verdicchio	1997
------------------	------------	------

UMBRIA

Cantine Novelli

Trebbiano spoletino	Spoletino	2010
---------------------	-----------	------

Biancocube	Grechetto, Pecorino, Spoletino	2010
------------	--------------------------------	------

Pecorino	Pecorino	2010
----------	----------	------

Traibo	Vitigno prefilosserico	2008
--------	------------------------	------

ABRUZZO

Terre di Poggio

Pecorino	Pecorino	2009
----------	----------	------

Trebbiano d'Abruzzo	Trebbiano d'Abruzzo	2009
---------------------	---------------------	------

MOLISE

Di Majo Norante

Greco	Greco	2005
-------	-------	------

«Bevi l'acqua come un bue ed il vino come un re» Proverbio piemontese

Ramì	Falanghina	2005
Terre Sacre		
Falanghina "Oravera"	Falanghina	2010
CAMPANIA		
Antica Masseria Venditti		
Falanghina "Vandari"	Falanghina	2008
Albamarina		
Fiano del Cilento "Palimientto"	Fiano del Cilento	2011
Fiano del Cilento "Valmezzana"	Fiano del Cilento	2011
Farro		
Falanghina	Falanghina	2010
Falanghina "le Cigliate"	Falanghina	2009
Fattoria Alois		
Caiatì	Pallagrello Bianco	2005
Feudi di San Gregorio		
Idem		2000
Campanaro	Fiano, Greco	2000
Maffini Luigi		
Kratos	Fiano	2009
Pietraincatenata	Fiano	2009
Donnachiara		
Coda di Volpe	Coda di volpe	2011
Greco di Tufo	Greco	2011
Falanghina	Falanghina	2011
Fiano di Avellino	Fiano	2011
Polito Vincenzo		
Saracè	Fiano	2007/9
Tenuta San Francesco		
Costa d'Amalfi "Tramonti"	Falanghina, Biancolella, Pepella	2011
Per Eva	Falanghina, Pepella, Ginestra	2010

PUGLIA

Tenuta Cocevola

Il Tratto	Sauvignon	2007
Pampanuto	Pampanuto	2008

«Troppo vino o troppo poco: se non gliene date, non puo' trovare la verità; se gliene date troppo neppure»
Blaise Pascal

Pirro Varone

Grecale	Malvasia	2009
---------	----------	------

Albano Carrisi

Felicità	Sauvignon, Chardonnay	2010
----------	-----------------------	------

SICILIA

De Bartoli Marco

Grappoli del Grillo	Grillo	2006
---------------------	--------	------

Tasca d'Almerita

Nozze d'oro	Insolia, Tasca	2006
-------------	----------------	------

Valle dell'Acate

Insolia	Insolia	2009
---------	---------	------

Zagra	Vitigni autoctoni	2009
-------	-------------------	------

Bidis	Chardonnay, Insolia maturato in barrique	2007
-------	------------------------------------------	------

SARDEGNA

Cantina del Bovale

Vermentino "Sabbie d'oro"	Vermentino di Sardegna	2011
---------------------------	------------------------	------

Vermentino "Terra Pintada"	Vermentino di Sardegna	2011
----------------------------	------------------------	------

Mesa

Giunco Piccolo	Vermentino	2007
----------------	------------	------

6Mura

Vermentino "Giba"	Vermentino di Sardegna	2009
-------------------	------------------------	------

Vermentino di Sardegna	Vermentino di Sardegna	2008
------------------------	------------------------	------

«Il vino è un grande pericolo specie perché non porta a galla la verità. Tutt'altro che la verità anzi: rivela dell'individuo specialmente la storia passata e dimenticata e non la sua attuale volontà; getta capricciosamente alla luce anche tutte le ideucce con le quali in epoca più o meno recente ci si baloccò e che si è dimenticate; trascura le cancellature.» "La Coscienza di Zeno"

VINI ROSATI

PIEMONTE

Carlo Giacosa

Silvarosa

Nebbiolo vinificato in bianco

TOSCANA

San Giusto

Bontesco

Vitigni autoctoni

2011

Podere Guado al Melo

Rosa al Melo

Sangiovese, Merlot, Syrah

2011

UMBRIA

Cantine Novelli

Rosato

Sagrantino

2011

ABRUZZO

Terre di Poggio

Chiaro di Cale

Pinot nero vinificato in bianco

2009

MOLISE

Terre Sacre

Rosavite

Montepulciano

2011

CAMPANIA

Luigi Maffini

Denazzano

Aglianico

2011

Polito Vincenzo

Prime rose

Aglianico

2011

Tenuta San Francesco

Costa d'Amalfi "Tramonti

Aglianico Tintore, Piediroso

2011

PUGLIA

Tenuta Cocevola

Rosato

Nero di Troia vinificato in bianco

2008

Pirro Varone

Scirocco

Vitigni autoctoni

2011

SARDEGNA

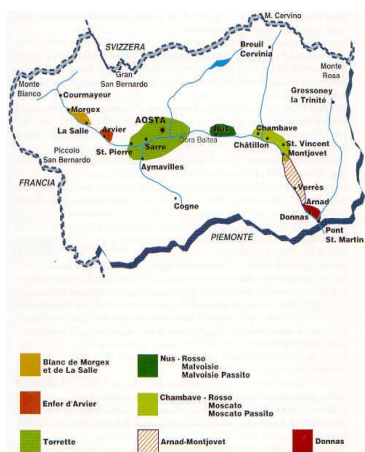
Cantina del Bovale

Costa Corallo

Bovale, Cannonau, Monica

2011

« Il vino mi spinge, il vino folle, che fa cantare anche l'uomo piu' saggio, e lo fa ridere mollemente e lo



Valle d'Aosta

Sembra banale, ma il termine "eroico" è quello che meglio rappresenta la viticoltura della Valle d'Aosta.

Lungo l'intera valle della Dora Baltea, il fiume che percorre la regione, da ovest verso est, la vite ha selezionato nei secoli gli anfratti e le conche migliori, dove il clima si fa propizio ad una coltura viticola orientata alla qualità ed alla

piacevolezza: freddo pungente d'inverno, caldo secco d'estate. Dal punto di vista storico, i riferimenti alla vite non sono così antichi come la sua presenza reale: i primi documenti, infatti, si fanno risalire al 1032 ed al 1035, mentre la presenza della coltura viticola è senz'altro antecedente.

Il vino è rimasto nei secoli un alimento di particolare ricchezza in una società dove la povertà era il denominatore comune. La coltura viticola, così, espressa pienamente nella forma di allevamento più ricorrente (la pergola valdostana), ha accompagnato le vicende dell'uomo, ha plasmato il territorio, con quella struttura a gradoni caratterizzata da muretti a secco e piccole strisce di terreno più ameno pianeggianti, ha beneficiato di un forte attaccamento da parte della gente valdostana, al punto che la produzione non ha mai saputo saziare totalmente la domanda.

Nel giro di pochi chilometri, la vite deve affrontare situazioni ambientali differenti, determinate già da un'altitudine che passa dai 300-400 metri della Bassa Valle, dove prevalgono il Nebbiolo ed altri vitigni a bacca nera, ai 500-700 metri della parte centrale, fino ai 1200 metri di Morgex dove si produce il Blanc de Morgex e de la Salle. Man mano che l'altitudine sale, è d'obbligo limitare l'insediamento della vite ai versanti meglio assolati e più riparati, dove la maturazione dei grappoli è migliore.

La struttura qualitativa della vitivinicoltura Valdostana prevede la presenza di una sola Denominazione di Origine Controllata, Valle d'Aosta o Vallée d'Aoste, suddivisa a sua volta in sette sotto denominazioni, che assumono come riferimento altrettante zone di produzione: Donnas, Arnad-Montjovet, Chambave, Nus, Torrette, Arvier, e Morgex-La Salle.

La situazione ampelografica della Valle d'Aosta è caratterizzata dalla presenza di numerosi vitigni tradizionali quali: Nebbiolo, Petit Rouge, Neyret, Vien de Nus, Fumin, Mayolet, Priè Rouge o Prenetta tra quelle a bacca nera; Muscat de Chambave, Pinot grigio, Blanc de Morgex e Priè Blanc tra quelli a frutto bianco.

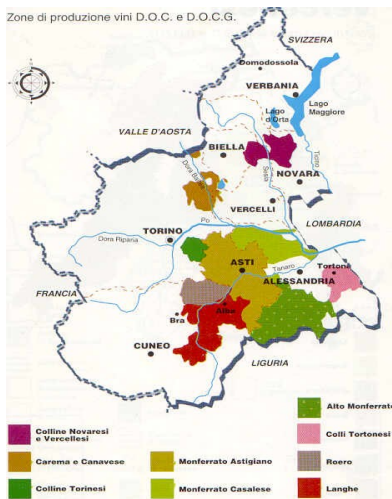
Negli ultimi dieci anni, sono stati introdotti alcune varietà quali: Pinot nero, Gamay, Dolcetto e Syrah tra i rossi, Pinot Bianco, Chardonnay, Muller Thurgau e Petit Arvine tra i bianchi.

VALLE D'AOSTA

La Kiuwa

Arnađ Montjovet	Nebbiolo	2007
Arnađ Montjovet sup.	Nebbiolo	2006
Merlot	Merlot	2008
Picotendro	Vitigni autoctoni	

«Sostenere che non bisogna cambiar vino, è un'eresia; la lingua si satura, e dopo il terzo bicchiere il vino migliore desta una sensazione ottusa» Anthelme Brillant-Savarin



Piemonte

“Ai piedi delle montagne” è il significato etimologico di “Piemonte”: non c’è termine migliore per esprimere la morfologia di questa regione e non c’è territorio al mondo che meglio si adatti a questa parola.

Il perimetro regionale è delimitato per i tre quarti (sud, ovest e nord) da montagne (Alpi ed Appennino Ligure). Particolarmente efficace è l’azione svolta dalle barriere montuose a sud e sud-ovest, le Alpi Marittime e l’Appennino Ligure che proteggono il territorio piemontese dal clima mediterraneo, favorendo la presenza di un clima continentale “freddo-temperato”.

I riferimenti storici si perdono nella notte dei tempi: la sapienza di coltivare la vite e produrre vino venne trasmessa dai Greci tramite i Liguri, popolo con cui i Piemontesi hanno da sempre scambi commerciali e culturali privilegiati.

Dal punto di vista strutturale, la viticoltura piemontese predilige la collina, dove la vite si insedia sui versanti a sud, est ed ovest, e lascia ad altre colture il lato nord. In collina, la vite condivide forme di allevamento basse (Guyot e cordone speronato), mentre le forme alte sono poco diffuse e concentrate in situazioni locali (Erbaluce di Caluso, Carema ed altre aree del nord Piemonte). Le aree viticole principali sono situate a sud del fiume Po, nella provincia di Cuneo (Langhe e Roero) ed in quelle di Asti e di Alessandria (Monferrato): in questo ampio territorio, la vocazione viticola è oggi confermata da una coltivazione specializzata che produce qualità e rappresenta in pratica il 95% della produzione regionale. Il restante 5% appartiene ad una viticoltura, spesso eroica, condotta sulla montagna torinese e nelle provincie di Vercelli, Biella e Novara, dove la coltura del Nebbiolo ha condiviso la presenza di varietà locali (Vespolina, Bonarda Novarese, Croatina, ecc.).

Ampelograficamente, il Piemonte meridionale è più ricco, privilegiando in Langhe e Roero vitigni a bacca nera come Barbera, Dolcetto e Nebbiolo ed uve a bacca bianca come Arneis, Moscato e Favorita; nel Monferrato il primato appartiene sempre al Barbera, ma la sua presenza è bene accompagnata da Grignolino, Freisa e Dolcetto tra le uve nere e da Moscato e Cortese tra quelle bianche; su tutto il territorio, va annoverata, negli ultimi dieci anni, la buona diffusione del vitigno Chardonnay.

In Piemonte è nata la spumantistica italiana: oggi vi si produce l’Asti, lo spumante dolce e fragrante da uve Moscato che tutto il mondo ci invidia.

L’affascinante scommessa degli ultimi anni, proiettata anche nel futuro, è la rivincita dei vini rossi di struttura e di resistenza all’invecchiamento: in particolare, è stata la forte rivalutazione del Barbera con le sue notevoli espressioni ottenute in DOC come Barbera d’Alba, Barbera d’Asti e Barbera del Monferrato. Il trionfo si è avuto con i vini del Nebbiolo, Barolo e Barbaresco prima di tutto, ma subito dopo Nebbiolo d’Alba e Roero e, più a nord, Gattinara, Ghemme, e Carema.

PIEMONTE

Abbona

Dolcetto di Dogliani "Papà Celso"	Dolcetto	2007
Barbera "Rinaldi"	Barbera	2008
Barbaresco "Vigna Faset"	Nebbiolo	1995
Barolo "Pressenda"	Nebbiolo	2004

Baia di Alghero

Barolo	Nebbiolo	2006
Barolo "Vigneto Cerequio"	Nebbiolo	2000
Barolo "Vigneto Cerequio"	Nebbiolo	2001
Barolo "Vigneto Briccolina"	Nebbiolo	2004

Ceretto

Barbaresco "Fasè"	Nebbiolo	1997
Barolo "Brunate"	Nebbiolo	1996

Cantine del Castello

Boca	Nebbiolo, vespolino, Bonarda nov.	1984
Boca	Nebbiolo, vespolino, Bonarda nov.	1985
Boca	Nebbiolo, vespolino, Bonarda nov.	1986
Boca	Nebbiolo, vespolino, Bonarda nov.	1987
Boca	Nebbiolo, vespolino, Bonarda nov.	1988
Boca	Nebbiolo, vespolino, Bonarda nov.	1989
Boca	Nebbiolo, vespolino, Bonarda nov.	1990
Boca	Nebbiolo, vespolino, Bonarda nov.	1991
Boca	Nebbiolo, vespolino, Bonarda nov.	1993
Boca	Nebbiolo, vespolino, Bonarda nov.	1994
Boca "Il rosso delle Donne"	Nebbiolo, vespolino, Bonarda nov.	1996
Boca "Il rosso delle Donne"	Nebbiolo, vespolino, Bonarda nov.	1997
Boca "Il rosso delle Donne"	Nebbiolo, vespolino, Bonarda nov.	1998

Carlo Giacosa

Barbaresco "Narin"	Nebbiolo	2008
Barbaresco "Narin"	Nebbiolo	2009
Barbaresco "Montefico"	Nebbiolo	2009
Barbera d'Alba "Lina"	Barbera	2010
Barbera d'Alba "Lina"	Barbera	2011
Barbera d'Alba "Mucin"	Barbera	2011

«Il vino è come la vita per gli uomini purchè tu lo beva con misura. Che vita è quella di chi non ha vino? Questo fu creato per la gioia degli uomini: Allegria del cuore e gioia degli uomini è il vino bevuto a tempo e a misura» Bibbia

Langhe Nebbiolo "Maria Grazia"	Nebbiolo	2010
Cascina Nuova Elio Altare		
Barolo Vigneto Arborina	Nebbiolo	1998
Conterno Franco		
Barbera d'Alba sup. "Pugnane"	Barbera	2010
Barolo "Pietrin"	Nebbiolo	2008
Barolo "Pugnane"	Nebbiolo	2007
Barolo "Bussia Munie"	Nebbiolo	2007
Barolo "Bussia Munie" ris.	Nebbiolo	2006
Barolo "riserva 7 anni"	Nebbiolo	2004
Dolcetto d'Alba "Bussia"	Dolcetto	2011
Langhe nebbiolo "Mesdi"	Nebbiolo	2010
Dante Rivetti		
Barbaresco "Bricco de Neveis" riserva	Nebbiolo	1988
Barbaresco "Bricco de Neveis" riserva	Nebbiolo	1989
Barbaresco "Bricco de Neveis" riserva	Nebbiolo	1990
Barbaresco "Bricco de Neveis"	Nebbiolo	1995
Barbaresco "Bricco de Neveis"	Nebbiolo	1997
Barbaresco "Bricco" riserva	Nebbiolo	1998
Barbaresco "Bricco" riserva	Nebbiolo	2003
Barbaresco "Bricco"	Nebbiolo	2004
Barbaresco "Bricco" riserva	Nebbiolo	2005
Barbaresco "Micca"	Nebbiolo	2006
Barbera d'Alba "Alabarda"	Barbera	1998
Barbera d'Alba "Alabarda"	Barbera	2001
Barbera d'Alba "Boschi"	Barbera	2004
Barbera d'Alba "Mara"	Barbera	2009
Dolcetto d'Alba "sito Varej"	Dolcetto	2008
Langhe Nebbiolo	Nebbiolo	2011
Fontanabianca		
Barbera d'Alba "Brunet"	Barbera	2003
Fontanafredda		
Barbaresco	Nebbiolo	1999
Barbaresco "Coste rubin"	Nebbiolo	2007

«...Molti sono i metodi per conservare il vino. Nelle regioni alpine lo si racchiude in recipienti di legno rinforzati con cerchiature e persino, nel pieno dell'inverno, lo si preserva dal gelo accedendo dei fuochi...» "Storia naturale" di Plinio il Vecchio

Barolo "Serralunga"	Nebbiolo	2006
G.D. Vajra		
Dolcetto d'Alba	Dolcetto	2006
Gagliasso Mario -La Morra-		
Barolo Torriglione	Nebbiolo	2005
Dolcetto d'Alba "Ciabot Rus"	Dolcetto	2008
Langhe Rosso "Turrion"	Nebbiolo, vitigni autoctoni	2006
Gaja		
Barbaresco	Nebbiolo	2001
Barbaresco	Nebbiolo	2003
Barbaresco	Nebbiolo	2004
Barbaresco	Nebbiolo	2005
Barbaresco	Nebbiolo	2006
Barbaresco Sorì San Lorenzo	Nebbiolo	1989
Barbaresco Sorì San Lorenzo	Nebbiolo	2004
Barbaresco Sorì San Lorenzo	Nebbiolo	2005
Barbaresco Sorì San Lorenzo	Nebbiolo	2006
Barolo Dagromis	Nebbiolo	2003
Langhe Sito Moresco	Nebbiolo, Barbera, Merlot	2008
Sperss	Nebbiolo, Barbera	1998
Sperss	Nebbiolo, Barbera	1999
Sperss	Nebbiolo, Barbera	2000
Sperss	Nebbiolo, Barbera	2001
Sperss	Nebbiolo, Barbera	2003
Sperss	Nebbiolo, Barbera	2004
Sperss	Nebbiolo, Barbera	2005
La Contea		
Barbaresco "Starderi"	Nebbiolo	2004
Mainerdo		
Barbera d'Alba sup.	Barbera	2007
Barbaresco "Roccalini"	Nebbiolo	2007
Barbaresco ris.	Nebbiolo	2006
Barolo	Nebbiolo	2004
Barolo	Nebbiolo	2006
Dolcetto d'Alba	Dolcetto	2010

«Gli uomini bevano i vini, gli altri esseri le acque di fonte» "Scuola Medica Salernitana"

Michele Chiarlo

Barbaresco	Nebbiolo	1993
Barbaresco "Rabajà"	Nebbiolo	1993

Pio Cesare

Barbaresco Il Bricco	Nebbiolo	1999
Barolo	Nebbiolo	1999

Poderi Aldo Conterno

Barolo "Monfortino" riserva	Nebbiolo	1995
Barolo	Nebbiolo	2005
Barolo "Colonello"	Nebbiolo	1996
Langhe Nebbiolo "Il Favot"	Nebbiolo	2000

Poderi Colla

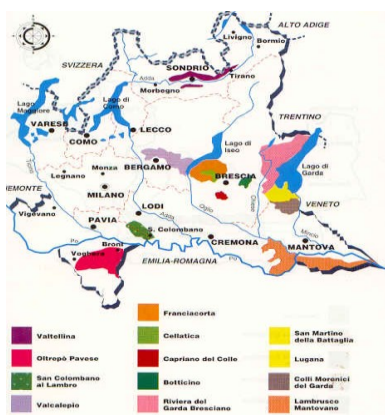
Barbaresco "Roncaglie"	Nebbiolo	2005
Barbera "Costa Bruna"	Barbera	2005
Barolo "Dardi le Rose"	Nebbiolo	2006
Bricco del Drago	Langhe	2006
Dolcetto d'Alba "Pian Balbo"	Dolcetto	2007
Nebbiolo	Nebbiolo	2005

Poderi Luigi Einaudi

Barbera	Barbera	2010
Barolo	Nebbiolo	1996
Barolo	Nebbiolo	1997
Barolo	Nebbiolo	1998
Barolo	Nebbiolo	1999
Barolo	Nebbiolo	2000
Barolo	Nebbiolo	2001
Barolo Costa Grimaldi	Nebbiolo	1996
Barolo Costa Grimaldi	Nebbiolo	1998
Barolo Costa Grimaldi	Nebbiolo	1999
Barolo Costa Grimaldi	Nebbiolo	2000
Barolo Costa Grimaldi	Nebbiolo	2001
Barolo Costa Grimaldi	Nebbiolo	2003
Barolo Costa Grimaldi	Nebbiolo	2005
Barolo Nei Cannubi	Nebbiolo	1996

«Viva le femmine, viva il buon vino, sostegno e gloria d'umanità» Mozart

Barolo Nei Cannubi	Nebbiolo	1997
Barolo Nei Cannubi	Nebbiolo	1999
Barolo Nei Cannubi	Nebbiolo	2000
Barolo Nei Cannubi	Nebbiolo	2001
Dogliani Vigna Tecc	Dolcetto	2005
Dogliani Vigna Tecc	Dolcetto	2006
Dogliani Vigna Tecc	Dolcetto	2007
Dogliani Vigna Tecc	Dolcetto	2009
Langhe Rosso		2000
Langhe Nebbiolo	Nebbiolo	2009
Rivetto		
Barbaresco	Nebbiolo	1998
Barolo riserva	Nebbiolo	1995
Roberto Voerzio -La Morra-		
Barolo La Serra	Nebbiolo	1996
Tenute Costa		
Barolo "Due Corti"	Nebbiolo	2006
Barolo "Castelletto"	Nebbiolo	2008
Dolcetto d'Alba	Dolcetto	2009
Nebbiolo d'Alba	Nebbiolo	2009
Tenuta San Mauro		
Barbaresco	Nebbiolo	2003
Dolcetto d'Alba	Dolcetto	2006
Terre da Vino		
Barolo "Essenze"	Nebbiolo	2004
Barolo "Essenze"	Nebbiolo	2003
Turba		
Gattinara		1983
Villa la Volta		
Barolo Vigna la Volta	Nebbiolo	1996
Fratelli Castino		
Barbera d'Asti "Vigna del Fan"	Barbera	2010
Barbera d'Asti sup. "Vigna Antica"	Barbera	2007
Monferrato rosso "Rabengo"	Barbera, Nebbiolo	2005



Lombardia

Regione di grande vivacità e respiro internazionale, anche nel vino la Lombardia si fa notare per la qualità dei prodotti e per l'intraprendenza dei suoi operatori.

Ma non è da oggi che il legame di questa con la vite ed il vino è forte: la storia parla di un passato, anche remoto, nel quale la coltura viticola aveva una diffusione ancora più ampia dell'attuale. Le province di Varese, Como

Lecco, ed in parte Milano, dove oggi il vigneto è completamente assente, fino al 1800 producevano migliaia di ettolitri di vino per le tavole milanesi. I riferimenti storici per il resto vanno indietro nel tempo fino agli Etruschi, agli Euganei, ai Romani: un nome su tutti, quello del poeta Virgilio, di origini mantovane, che scriveva: "...tra fiumi, laghi, olivi, viti e bionde messi d'oro...", con un probabile riferimento alle colline moreniche a contorno del Garda.

Le aree dove oggi la vite è importante fonte di reddito sono concentrate nelle fasce: centrale ed orientale, dove la Pianura Padana lascia spazio alla collina e le condizioni ambientali sono più favorevoli alla coltura vitata grazie ad un clima continentale, con inverni rigidi, estati calde e stagioni intermedie spesso piovose.

Tra queste zone, la Valtellina, in provincia di Sondrio, si distingue per la sua viticoltura "eroica", dove il Nebbiolo ed altri vitigni locali (Prugnolo, Pignola e Rossola) producono una delle tre DOCG della regione. L'altra, la Franciacorta, è dedicata allo spumante a rifermentazione in bottiglia, nell'omonima zona collinare della provincia di Brescia, dove un'imprenditorialità di origine spesso non viticola ha saputo fondere, dai primi anni Sessanta, tradizione, ambiente e tecnologia per creare dal nulla uno dei settori più accattivanti della spumantistica italiana. Più a sud-ovest, la provincia di Pavia, un tempo "Vecchio Piemonte", ha messo a disposizione la sua struttura collinare per accogliere vitigni locali (Bonarda, Croatina, ecc.) e per dare spazio alla coltura del Pinot Nero adatto alla produzione di grandi vini base da spumante. Le aree a contorno del Garda, tra le province di Brescia e Mantova, alternano la coltivazione di vitigni indigeni a varietà internazionali per una produzione che trova sfogo nei costanti flussi turistici che raggiungono queste terre. Più a sud, tra l'Oglio ed il po', nel tratto mantovano, la viticoltura assume caratteri simili a quelli padani, con la presenza di numerosi tipi di Lambrusco. Bergamo, infine, alimenta un mercato prevalentemente locale con i vini della Valcalepio. La scommessa di questi anni è legata allo sviluppo ed ai risultati qualitativi e di immagine che hanno conseguito in particolare due zone, la Franciacorta tra gli spumanti e la Valtellina nel mondo affascinante dei vini rossi pieni e capaci di resistere al tempo. In quest'ultimo caso, la selezione clonale sul vitigno Nebbiolo e la rigorosa ricerca degli ambienti migliori nell'ambito delle cinque sotto zone destinate a produrre il Valtellina Superiore (Maroggia, Sassella, Inferno, Grumello e Valgella) hanno ridato smalto al prodotto di questa zona. Il riconoscimento DOCG allo Sforzato di Valtellina ha ribadito il prestigio dell'intera produzione lombarda.

LOMBARDIA

Aldo Rainoldi

Grumello	Nebbiolo Chiavennasca	2002
Inferno	Nebbiolo Chiavennasca	2004
Inferno	Nebbiolo Chiavennasca	2005
Inferno	Nebbiolo Chiavennasca	2006

Bellavista

Solesine	Cabernet Sauvignon, Merlot	2000
Ultima vendemmia	Chardonnay	2004

Cà dei Frati

Ronchedone Benaco	Marzemino, Sangiovese, Cabernet S.	2004
Ronchedone Benaco	Marzemino, Sangiovese, Cabernet S.	2007

Cà del Bosco

Cà del Bosco		1988
Rosso del Sebino "M.Zanella"	Merlot, Cabernet S., Cabernet F,	1997

Castello di Cigognola

Barbera "Castello di Cigognola"	Barbera, Croatina	2006
Barbera "Poggio della Maga"	Barbera, Croatina	2005
Barbera	Barbera, Croatina	2004

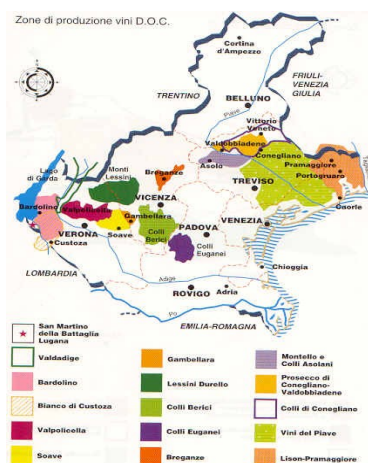
Fratelli Berlucchi

Dossi delle querce	Cabernet, Barbera, Nebbiolo, Merlot	2001
Casa delle Colonne	Cabernet Franc, Merlot	

Nino Negri

Valtellina superiore	Nebbiolo Chiavennasca, Pignolo, Pinot nero	2009
Grumello	Nebbiolo, Prugnola, Rossola	2008
Sfursat	Nebbiolo Chiavennasca	2008

«...Molti sono i metodi per conservare il vino. Nelle regioni alpine lo si racchiude in recipienti di legno rinforzati con cerchiature e persino, nel pieno dell'inverno, lo si preserva dal gelo accedendo dei fuochi...» "Storia naturale" di Plinio il Vecchio



Veneto

Nel cuore dell'Italia nord-orientale, per il vino la regione Veneto significa sia quantità che qualità. La quantità è testimoniata dai numeri: 78.000 ettari coltivati a vite e 8.825.000 ettolitri di vino prodotto ogni anno, un primato a livello italiano che non è nemmeno più insidiato da regioni come Puglia o Sicilia. La qualità è espressa dalla struttura delle Denominazioni: 3 DOCG, 19DOC e 9 IGT, in un panorama produttivo quasi interamente legato ad un riferimento d'origine e di qualità. Anche dal punto di vista tipologico la proposta è ampia e completa: grande è la presenza di vini giovani, sia bianchi (Soave, Lugana, Bianco di Custoza, Lessini Durello) sia rossi (Bardolino e Valpolicella); importanti sono le presenze degli spumanti, tra i quali una speciale menzione va alla DOC Conegliano-Valdobbiadene per il grande rilancio del Prosecco; per non parlare dei vini rossi di struttura che trovano nell'Amarone della Valpolicella una delle migliori espressioni a livello nazionale; e non vanno dimenticati i vini passiti, che addirittura vantano una DOCG, il Recioto di Soave.

Dal punto di vista ampelografico, i vitigni più diffusi sono il Merlot, i vari Rabosi, la Corvina, la Rondinella (entrambe insieme alla Molinara sono artefici del Valpolicella) e i Cabernet tra le uve a bacca nera, mentre fra quelle bianche spiccano la Garganega (l'uva di base per il Soave ed il suo Recioto), il Prosecco, il Verduzzo il Trebbiano, e, più recentemente, lo Chardonnay. Le forme di "allevamento" vanno dalla pergola doppia del Veronese, al Bellussi del Trevigiano, alla controspalliera delle altre aree, al "cassone" padovano. Dal punto di vista ambientale, la vite è diffusa su tutto il Veneto, con predilezione per le aree collinari ed i tratti pianeggianti a ridosso del Garda; restano escluse soltanto le aree più impervie, soprattutto montuose, dove la situazione climatica non garantirebbe l'adeguata maturazione delle uve.

Numerose sono le Cantine Sociali ed i loro Consorzi a fianco di produttori di livello internazionale, e, recentemente si è notato l'affermarsi della piccola-media realtà viticola. Questo nuovo volto del settore vitivinicolo veneto è coinciso sostanzialmente con il rilancio dei grandi rossi, in particolare Valpolicella ed Amarone della Valpolicella, con il nuovo riconoscimento del recioto di Soave e con la riscoperta del Prosecco con la DOC Conegliano-Valdobbiadene.

Ma un patrimonio così ampio è il frutto di un'evoluzione che viene da lontano: dal punto di vista storico, le vicende del vino veneto sembrano aver inizio in epoca preromana, quando i Reti Arusmati, provenienti dalla valle dell'Adige, fissarono la loro dimora sulle rive del Garda.

La restante parte della regione era già popolata di insediamenti di origine etrusca e così il contatto tra le due esperienze ha portato ad un positivo scambio di vitigni, di conoscenze tecniche e di sistemi empirici. Dopo di loro, furono i Romani anche qui a dare l'impulso definitivo alla coltura della vite ed alla produzione del vino.

VENETO

Accordini Igino

Amarone della Valpolicella	Corvina ver., Rondinella, Molinara	2005
Amarone "Le viole"	Corvina ver., Rondinella, Molinara	1995
Amarone riserva " G.Cordin"	Corvina ver., Rondinella, Molinara	2003
Amarone riserva " G.Cordin"	Corvina ver., Rondinella, Molinara	2000
Amarone riserva " G.Cordin"	Corvina ver., Rondinella, Molinara	1997
Corvina veronese	Corvina	2007
Valpolicella "Le Bessole"	Corvina ver., Rondinella, Molinara	2007
Valpolicella "Le Bessole"	Corvina ver., Rondinella, Molinara	2008
Ripasso	Corvina ver., Rondinella, Molinara	2008
Soffio del creato	Corvina, Corvinone, Rossignola	2007

Accordini Stefano

Amarone "Acinatico"	Corvina ver., Rondinella, Molinara	2001
Amarone "Acinatico"	Corvina ver., Rondinella, Molinara	2003
Passo del Veneto	Corvina, Cabernet Sauvignon, Merlot	2003

Cà Bollani

Conte Bollani	Merlot, Cabernet S., Peduncolo rosso	1999
---------------	--------------------------------------	------

Cav. G.B. Bertani

Valpolicella Valpantena	Corvina ver., Rondinella, Molinara	2005
-------------------------	------------------------------------	------

Conte Loredan-Gasparini

Venegazzù della Casa	Cabernet S., Cabernet F...	1988
----------------------	----------------------------	------

Fratelli Speri

Amarone della Valpolicella	Corvina ver., Rondinella, Molinara	2000
----------------------------	------------------------------------	------

Guerrieri Rizzardi

Bardolino	Corvina, Rondinella, Merlot...	2009
-----------	--------------------------------	------

La Costa

Amarone della Valpolicella	Corvina ver., Rondinella, Molinara	2003
Amarone della Valpolicella	Corvina ver., Rondinella, Molinara	2004
Valpolicella "Calandra"	Corvina ver., Rondinella, Molinara	2004

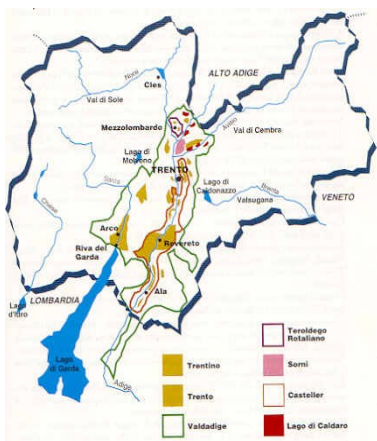
Masi

Campofiorin	Corvina, Corvinone, Barbera	2007
Amarone Costasera	Corvina ver., Rondinella, Molinara	2000
Amarone Costasera	Corvina ver., Rondinella, Molinara	2001
Amarone Costasera	Corvina ver., Rondinella, Molinara	2003
Amarone Costasera riserva	Corvina ver., Rondinella, Molinara	2004
Amarone Costasera	Corvina ver., Rondinella, Molinara	2006

«Dove non è vino non è amore e null'altro diletto havvi ai mortali» Euripide

Grandarella appassimento	Refosco, Carmenera	2001
Grandarella appassimento	Refosco, Carmenera	2002
Grandarella appassimento	Refosco, Carmenera	2005
Osar	Oseleta	1999
Osar riserva	Oseleta	1999
Passo Doble	Malbec, Corvina	2006
Serego Alighieri	Corvina, Molinara, Sangiovese	2001
Serego Alighieri	Corvina, Molinara, Sangiovese	2005
Serego Alighieri	Corvina, Molinara, Sangiovese	2006
Toar	Corvina, Oseleta	1999
Toar	Corvina, Oseleta	2000
Toar	Corvina, Oseleta	2003
Toar	Corvina, Oseleta	2005
Musella		
Monte del Drago	Cabernet Sauvignon, Corvina	2000
Monte del Drago	Cabernet Sauvignon, Corvina	2001

«Il vino è un grande pericolo, specie perchè porta a galla la verità. Tutt'altro che la verità anzi: rivela dell'individuo, specialmente la storia passata e dimenticata e non la sua attuale volontà; getta capricciosamente alla luce anche tutte le ideucce con le quali in epoca piu' o meno recente ci si



Trentino Alto-Adige

Una regione, il Trentino Alto-Adige, due realtà economiche, umane sociali: da un lato Bolzano ed i connotati sudtirolesi, dall'altro Trento e la leggiadria veneta; in entrambi lo spirito montanaro che lotta e s'impegna perché le difficoltà sono grandi, ma gli obiettivi di sviluppo e crescita sono chiari ed accattivanti. In questa regione le vicende della vite e del vino, a loro modo, sono elementi di unione, anche se le due provincie, Trento e Bolzano, nelle loro individualità, rappresentano ciascuna un'entità a sé stante.

Territorio impervio, faticoso, difficile, il Trentino Alto-Adige oggi dedica i suoi spazi anche alla vite, le coste collinari e montane così come i tratti iniziali delle pendici o le sottili strisce di pianura nelle valli, lungo il corso dei fiumi dai nomi evocativi come Adige, Isarco, Avisio. Qui la vite, "allevata" con la tradizionale pergola, non è la risorsa principale dell'attività agricola, che mantiene legami solidi con la frutticoltura e con l'allevamento. Nonostante questo ruolo secondario, la vite ha caratterizzato la sua presenza sia in Trentino sia in Alto-Adige grazie ad un percorso, arrivato molti secoli fa e che nel tempo ha portato a caratterizzare nettamente tali produzioni vitivinicole.

Storicamente, la vite è stata introdotta dagli Etruschi, tra il 1500 ed il 1000 a. C. ed in Alto-Adige dagli Illiri durante il primo millennio, ma l'apporto risolutivo è stato, come nel resto della nazione, grazie all'influenza dei Romani.

La produzione vitivinicola è regolamentata da due Denominazioni di base, Alto Adige e Trentino, anche nella specificazione Superiore, alle quali fanno corona altre DOC di più limitata estensione, che caratterizzano produzioni più specifiche. Nell'intera regione troviamo vitigni internazionali come Chardonnay, Riesling, Sauvignon, i Pinot, i Cabernet, il Merlot con accentuazione di quelli nordici Gewürztraminer, Müller Thurgau, Sylvaner, ma anche varietà indigene come la Schiava, la Nosiola, il Lagrein, il Marzemino. A contorno di queste DOC, altre denominazioni, tra le quali spicca il Teroldego Rotaliano, con uve del vitigno autoctono, il Teroldego, di grande interesse enologico.

Dal punto di vista strutturale, il settore è "dominato" dalle Cantine sociali, favorite dal fatto che la coltura della vite raramente è l'attività esclusiva dell'azienda.

TRENTINO ALTO ADIGE

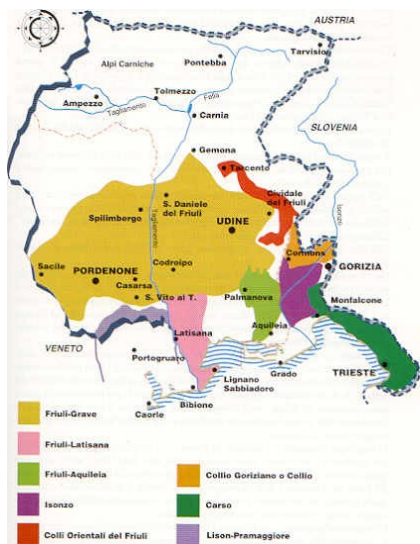
Cesconi

Moràtel	Merlot, Cabernet S., Teroldego, Syrah	2004
Pivier	Merlot, Cabernet	2006
Rosso delle Dolomiti	Lagrein, Teroldego	2005

Mezzacorona

Teroldego Rotaliano	Teroldego	2001
Teroldego "Castel Firmian"	Teroldego	2005

«Il Vino: nutrisce molto bene, genera buon sangue, leva la sincope e fa vedere sogni grati la notte» di Baldassarre Pisanelli medico bolognese



Friuli Venezia Giulia

All'estremità orientale dell'Italia del Nord, tra le Alpi Carniche, le Alpi Giulie ed il mare Adriatico, il Friuli Venezia Giulia è una terra dove la vite è giunta in un periodo molto antico, a quanto pare intorno al XIII secolo a. C. per opera del popolo degli Eneti. Diversi autori ci danno indicazioni riguardo alla storia del vino friulano, ma la citazione più attendibile sembra essere quella di Plinio il Vecchio, che parla del vino "Pucinum" (a quanto pare l'antesignano del Prosecco) come uno dei più qualificati dell'epoca e di sicure qualità terapeutiche, che si dice siano state propizie

alla moglie dell'Imperatore Augusto, Drusilla, vissuta fino ad 86 anni.

In questa regione, una delle più piccole d'Italia, la viticoltura è sostanzialmente distribuita nella fascia meridionale del territorio, poiché la zona più a nord, prettamente montuosa e dal clima decisamente rigido, è poco adatta alla coltivazione della vite. La parte collinare, caratterizzata da terreni argillosi che sanno conservare umidità per le stagioni secche e si presentano particolarmente adatti per la produzione di vini bianchi, è insignita delle DOC Collio e Colli Orientali del Friuli; qui prevalgono vitigni come lo Chardonnay, i vari Pinot ed il Sauvignon tra gli internazionali, per le varietà autoctone, invece, ci sono la Malvasia Istriana, la Ribolla Gialla, il Tocai, il Verduzzo Friulano ed il Picolit. Lungo il corso di alcuni fiumi (Tagliamento, Isonzo, Torre e Medana) si colloca la seconda zona pianeggiante, arida, spesso sassosa, dove il vigneto anticipa per il caldo la maturazione dei grappoli. Qui trovano il loro ambiente ideale Denominazioni come Isonzo e Grave del Friuli, anch'esse caratterizzate dal matrimonio tra vitigni indigeni e varietà internazionali. Lungo la fascia pianeggiante litoranea, nella parte più meridionale della regione, si trova una terza zona di produzione, con le DOC Friuli Aquileia e Friuli Latisana, con terreni a struttura sciolta dove la componente sabbiosa prevale su quella argillosa. Due di queste Denominazioni prendono il nome da una città situata nel cuore dell'area di produzione. La quarta zona è il Carso, un territorio particolarissimo nella provincia di Trieste, aspro ed impervio, il cui suolo è di natura calcarea ed è stato intaccato nei secoli da profonde fenditure, dette doline. La fertilità superficiale è legata alla presenza di una terra rossa, spesso riportata dall'uomo con grande fatica. La DOC è accompagnata da diversi vitigni, tra i quali il Terrano, una varietà indigena simpaticamente chiamata anche "sangue del Carso".

Una Menzione di merito va soprattutto ai vini bianchi, a lungo considerati i migliori d'Italia, che hanno posto i rossi in secondo piano. Il lavoro che negli ultimi anni è stato condotto a favore dei vini rossi ha permesso di ottenere ottimi livelli di qualità e piacevolezza anche in questo ambito produttivo, sia in presenza di vitigni internazionali, sia con varietà autoctone come il Refosco dal Peduncolo Rosso e lo Schioppettino.

FRIULI VENEZIA GIULIA

Borgo San Daniele

Arbis Ròs	Pignolo, Cabernet S., Cabernet F.	2003
-----------	-----------------------------------	------

Collavini Eugenio

Merlot	Merlot	2005
--------	--------	------

Forresco	Refosco, Refosco di Faedis, Pignolo	2003
----------	-------------------------------------	------

Roncaccio	Cabernet F., Cabernet S.	2007
-----------	--------------------------	------

Comelli Paolino

Soffumbergo	Merlot, Cabernet S., Pignolo	2006
-------------	------------------------------	------

Merlot "Jacò"	Merlot	2006
---------------	--------	------

Conte d'Attimis-Maniago

Pinot nero	Pinot Nero	2009
------------	------------	------

Schioppettino	Ribolla nera in purezza	2008
---------------	-------------------------	------

Tazzelanghe	Tazzelanghe in purezza	2007
-------------	------------------------	------

Dorigo Girolamo

Montsclapade	Cabernet F., Sauvignon, Merlot	1995
--------------	--------------------------------	------

Montsclapade	Cabernet F., Sauvignon, Merlot	2000
--------------	--------------------------------	------

Montsclapade "Dorigo"	Cabernet F., Sauvignon, Merlot	2001
-----------------------	--------------------------------	------

Montsclapade "Dorigo"	Cabernet F., Sauvignon, Merlot	2005
-----------------------	--------------------------------	------

Pignolo di Buttrio "Rone di Turi"	Pignolo	1994
-----------------------------------	---------	------

Pignolo di Buttrio "Rone di Turi"	Pignolo	1999
-----------------------------------	---------	------

Pignolo di Buttrio "Rone di Turi"	Pignolo	2000
-----------------------------------	---------	------

Pignolo di Buttrio "Dorigo"	Pignolo	2001
-----------------------------	---------	------

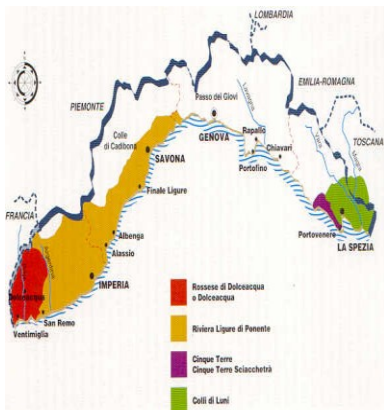
Pignolo di Buttrio "Dorigo"	Pignolo	2003
-----------------------------	---------	------

Pignolo di Buttrio "Dorigo"	Pignolo	2004
-----------------------------	---------	------

Zonin

Berengario	Cabernet Sauvignon, Merlot	1996
------------	----------------------------	------

«Un amico nuovo è come il vino nuovo: invecchierà e lo berrai con delizia» Alberto Sordi



Liguria

I liguri, quando parlano della loro regione, amano definirla "poca terra e tanto mare". Oltretutto, nella realtà, questa sottile striscia di terra è spesso impervia, sassosa e difficile da modellare. La sua collocazione geografica, il suo modo di spalancare le riviere per accogliere i naviganti di terre lontane hanno fatto di questa regione un crocevia di scambi umani, economici e sociali. Non è difficile pensare alla Liguria come un grande porto naturale,

nel quale sono attraccate le navi dell'antichità cariche delle esperienze e dei prodotti del mondo conosciuto. I Liguri ebbero intensi contatti con i Greci, con i Romani, e che i vini di queste coste raccolsero favorevoli apprezzamenti fin dai tempi di Strabone, nell'Antica Roma, e poi da Sante Lancerio, "bottigliere" di Papa Paolo III. Il vino ligure ebbe un lungo periodo di fortuna e successo, dal 1500 a oltre la metà dell'800, dopo di che la peronospora e la fillossera ne decimarono gli impianti, segnando un lento declino. Popolo di navigatori e contadini, i Liguri, hanno sempre amato la vite e l'olivo, tant'è che hanno modellato il territorio, ricavando quei terrazzamenti in cui la vite ha potuto vegetare e fortificare. Il clima è mediterraneo, secco e temperato, spesso ventoso, adatto anche alla produzione di vini passiti, come appunto lo "Sciacchetrà delle Cinque Terre". Il legame tra l'uomo e la vite ha favorito la coltivazione di vitigni locali quali: il Vermentino in tutto il territorio, l'Ormeasco ed il Rossese nella zona di Imperia, il Pigato ed il Lumassina nel Savonese, la Bianchetta, il Rollo, ed il Ciliegiole a Genova, l'Albarola, il Bosco, e la Pollera Nera a La Spezia.

Su questa stratificazione ampelografica si è plasmata negli anni la struttura delle Denominazioni di Origine: le provincie di Imperia e Savona e la parte a ponente di quella di Genova sono interessate dalla DOC Riviera Ligure di Ponente, con le specificazioni Pigato, Rossese, e Vermentino. Il territorio di levante della provincia di Genova offre due DOC: Golfo del Tigullio e Val Polcèvera, dove prevalgono la Bianchetta Genovese, il Vermentino ed il Ciliegiole. Ricca di tradizione e di novità è La Spezia, che alle Cinque Terre vanta un paesaggio dai contorni fiabeschi ed una DOC di grande valore storico. Recentemente, grande attenzione hanno destato le zone delle Colline di Levante e dei Colli di Luni, che grazie anche ad una forte influenza della vicina Toscana, sono state insignite della Denominazione.

Il successo di mercato che hanno riscontrato vini quali Pigato, Vermentino, Lumassina, Sciacchetrà, dimostra quanto, in un mercato difficile come quello dei vini, i produttori Liguri si sono decisi a tutelare ed a valorizzare i vitigni autoctoni.

LIGURIA

Bisson

Rosso barrique

Granaccia

2004

"Il vino ha dunque una vita più lunga della nostra? Ma noi, fragili creature umane, ci vendicheremo ingoiandolo tutto. Nel vino è la vita " Petronio Arbitro

Restaurant Notaro
149, Rue de la Tour Jacob
L-1831 Luxembourg



t : +352 42 30 70
e : contact@notaro.lu
w : www.notaro.lu



Emilia Romagna

Regione cerniera tra l'Italia continentale e quella peninsulare, l'Emilia Romagna si apre a nord verso la "Bassa" Padana e accompagna il fiume Po verso la sua foce; la via Emilia divide questa parte dal versante Sud, che si inerpicca con un lungo serpente di colline e montagne fino alla dorsale appenninica. Nella parte più orientale la Romagna è bagnata dal mare

Adriatico e qui prevale un clima più temperato, inframezzato da periodi rigidi quando soffiano i venti da nord-est. Nel resto della regione il clima assume toni più continentali, più rigidi nelle zone pianeggianti, mentre il freddo si attenua là dove l'altitudine comincia a crescere.

La viticoltura ha preso d'assalto le terre emiliane e romagnole, occupandone gli spazi tanto in collina che in pianura, creando in ogni ambiente una coltivazione dai caratteri ben definiti.

La storia qui ha svolto un ruolo di grande effetto, grazie alle influenze esercitate in successione da Etruschi, Celti e Romani, tutti popoli che con la vite ed il vino hanno avuto un rapporto di grande privilegio e di particolare efficacia. La via Emilia, costruita nel 187 a. C. per unire Piacenza a Rimini, rappresenta l'itinerario ideale per visitare le terre emiliane e romagnole dove la vite ed il vino regalano produzioni di qualità e di origine: le incontriamo lungo il suo tragitto, seguendo la dorsale di colline e di montagne che sfilano verso l'Adriatico. I Colli Piacentini precedono quelli di Parma, che danno spazio alle colline di Scandiano e alle grandi plaghe dove i Lambruschi regalano la briosità che contraddistingue i vini di Reggio e di Modena. Poi il territorio riprende a salire con i Colli Bolognesi, quelli di Imola e di Faenza, che precedono, dopo l'ingresso in Romagna, le balconate dove Albana, Sangiovese, Cagnina e Pagadebit hanno stabilito il loro regno, fino ai Colli di Rimini, situati all'estremo sud-est.

Dal punto di vista varietale, l'Emilia Romagna, è ricca di proposte autoctone ed internazionali: l'Emilia dispone di Barbera, Bonarda, Lambruschi, Fortana, ma anche di Cabernet, Merlot e Pinot fra le uve a bacca nera e Malvasia di Candia, Ortrugo, Moscato Giallo, Sauvignon tra quelle bianche. In Romagna troviamo, invece, Sangiovese, Canaiolo Nero e Montepulciano, tra i vitigni neri ed Albana, Trebbiano Romagnolo, Montuni, Pagadebit e Pignoletto tra i bianchi. Eterogeneità nei vitigni e grande variabilità anche nelle forme di coltivazione: in pianura prevale il tipo Bellussi, le Pergolette Romagnole o i Cordoni Speronati, mentre la collina, solitamente, propone il classico Guyot, alternato ancora al Cordone Speronato.

La produzione è soprattutto in mano a Cantine Sociali ed ai Consorzi di grado superiore, attraverso i quali, molti viticoltori, delle aree più impervie, dove la produzione richiede da sempre maggiori impegni anche culturali, hanno raggiunto grandi risultati sia in termini di qualità dei vini sia di immagine globale.

EMILIA ROMAGNA

Ajano

Lambrusco "Montericco"	Lambrusco	2009
Lambrusco "Settefilari"	Lambrusco	
Rio delle viole	Cabernet Sauvignon	2004
Rosso d'Aljano	Cabernet Sauvignon	2006

Cantine Riunite

Lambrusco di Grasparossa	Lambrusco
--------------------------	-----------

Castelluccio

Le More	Sangiovese	2003
Massicone	Cabernet Sauvignon	2001
Ronco dei Ciliegi	Sangiovese	2002

Cesari

Liano	Sangiovese, Cabernet	2004
Sangiovese ris.		2007
Tauleto	Sangiovese, Bursona Longanesi	2003

Drei Donà - Tenuta la Palazza-

Magnificat	Cabernet Sauvignon	2001
Pruno	Sangiovese	1998

San Valentino

Eclissi di sole	Sangiovese, Syrah	2007
Luna Nuova a Carlotta	Cabernet Sauvignon	2003
Scabi	Sangiovese	2009

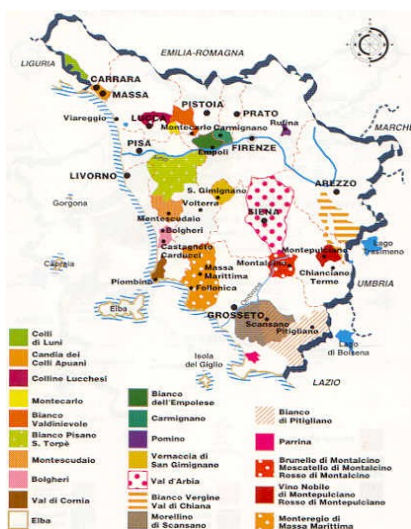
Stefano Berti

Bartimeo	Sangiovese	2007
----------	------------	------

Tenuta la Piccola

Lambrusco "Piccol Ros"	Lambrusco
Lambrusco "Nero di Cio"	Lambrusco
Le Petit rose	Syrah

"Non il ridere, ma il bere è proprio dell'uomo; e non voglio dire semplicemente bere, anche le bestie bevono; voglio dire bere vino fresco e buono. Con il vino si diviene divini. Il vino ha il potere di riempire l'anima di ogni verità, di ogni sapere, di tutta la filosofia" Rebelais



Toscana

In Toscana la storia e le sue vicende hanno avuto un grande peso nell'affermare la coltura della vite e la produzione del vino. Qui gli Etruschi, innanzitutto, e subito dopo i Romani sono stati i popoli che hanno influenzato il radicamento di questa coltivazione. Se gli Etruschi sono stati essenziali, i Romani sono stati determinanti perché a loro va il merito di averla sviluppata e diffusa sull'intero territorio regionale. Oggi, la Toscana è il cuore pulsante del vino italiano, grazie ad una coltivazione che ha creato un connubio stretto con il territorio ed il suo

ambiente, grazie alla sinergia che ha realizzato con l'uomo ed i suoi obiettivi, grazie alla sincronia che ha intrecciato con l'attitudine turistica che pervade tutta questa realtà regionale. Nella sua forma sommariamente triangolare, la Toscana propone un territorio fatto apposta per la vite, per il suo andamento che è un alternarsi instancabile di colline e di valli, con altitudini anche considerevoli. La parte occidentale, costiera, bagnata dal mar Tirreno respira un clima temperato e, man mano che si torna verso l'interno, la lontananza dal mare e l'altitudine delle colline, dà vita ad un clima più continentale, simile a quello "freddo e temperato".

Nelle province di Siena e Firenze sono concentrate le aree più prestigiose, quelle del Brunello di Montalcino e del Nobile di Montepulciano, quelle del Chianti Classico e, coinvolgendo altre provincie, quella dei vari Chianti, e poi quella della Vernaccia di San Gimignano; in provincia di Prato, la terra del Carmignano. Lucca propone la DOC Colline Lucchesi ed il Montecarlo. Livorno si fa avanti con Bolgheri ed il suo notissimo Sassicaia, e Grosseto è l'ultima scommessa con le colline dove un tempo regnava la Maremma e dove oggi le vigne di Morellino di Scansano, Montecucco ed Ansonica, tanto per citarne alcuni, vogliono ripercorrere le fortune di altri colli, più a nord, nella Toscana centrale.

Il vitigno che più rappresenta il carattere indomabile della viticoltura toscana è il Sangiovese, a fianco del quale troviamo anche il Canaiolo Nero, il Ciliegiolo, l'Aleatico oltre ad i nuovi Cabernet Franc e Sauvignon, Merlot e Syrah; tra quelli a bacca bianca il Trebbiano Toscano, la Malvasia del Chianti, la Vernaccia di San Gimignano, l'Ansonica, il Canaiolo Bianco, il Greco, il Vermentino, il Grechetto, con l'introduzione più recente di Chardonnay e Sauvignon.

Il grande rilancio dei vini rossi, con Chianti e Brunello in testa, ed il successo sempre più universale dei cosiddetti "Super Tuscans", vini aziendali basati su una ricerca in vigna ed in cantina orientata alla massima qualità e condotta con grande rigore, sono gli sviluppi più importanti degli ultimi anni, che hanno sancito la consacrazione definitiva del vino toscano nel panorama internazionale.

TOSCANA

Avignonesi

Nobile di Montepulciano	Prugnolo, Canaiolo, Mammolo	2008
Nobile di Montepulciano grandi annate	Prugnolo, Canaiolo, Mammolo	2006

Banfi

Brunello di Montalcino	Sangiovese grosso	1992
Brunello "Poggio all'Oro"	Sangiovese grosso	1999
Brunello "Poggio all'Oro" ris.	Sangiovese grosso	1999
Brunello "Poggio alle Mura"	Sangiovese grosso	2006
Rosso di Montalcino	Sangiovese grosso	2010

Bartoli Giusto

Brunello di Montalcino	Sangiovese grosso	2000
------------------------	-------------------	------

Biondi Santi

Brunello di Montalcino "greppo"	Sangiovese	2004
Braccale	Sangiovese, Merlot	2006
Montepaone	Cabernet Sauvignon	2003
Morellino di Scansano riserva	Sangiovese	2000

Cà Marcanda

Camarcanda	Merlot, Cabernet S., Cabernet F.	2000
Camarcanda	Merlot, Cabernet S., Cabernet F.	2001
Camarcanda	Merlot, Cabernet S., Cabernet F.	2003
Camarcanda	Merlot, Cabernet S., Cabernet F.	2004
Camarcanda	Merlot, Cabernet S., Cabernet F.	2006
Camarcanda	Merlot, Cabernet S., Cabernet F.	2007
Magari	Merlot, Cabernet S., Cabernet F.	2001
Magari	Merlot, Cabernet S., Cabernet F.	2003
Magari	Merlot, Cabernet S., Cabernet F.	2004
Magari	Merlot, Cabernet S., Cabernet F.	2005
Magari	Merlot, Cabernet S., Cabernet F.	2006
Magari	Merlot, Cabernet S., Cabernet F.	2007
Magari	Merlot, Cabernet S., Cabernet F.	2008
Promis	Merlot, Syrah, Sangiovese	2004
Promis	Merlot, Syrah, Sangiovese	2005
Promis	Merlot, Syrah, Sangiovese	2006
Promis	Merlot, Syrah, Sangiovese	2008

«I vecchi desiderano il vino piuttosto che le battaglie di Venere» di B. Castiglione

Cantine di Palazzo Altesi

Brunello di Montalcino	Sangiovese grosso	1997
Brunello di Montalcino	Sangiovese grosso	1998
Brunello di Montalcino "Montosoli"	Sangiovese grosso	2005
Brunello di Montalcino	Sangiovese grosso	2006
Rosso di Montalcino	Sangiovese	2009

Carpineto

Chianti Classico	Sangiovese, Canaiolo, Ciliegiole	1967
Chianti Classico	Sangiovese, Canaiolo, Ciliegiole	1971

Casanova di Neri

Brunello di Montalcino	Sangiovese grosso	2001
Brunello di Montalcino	Sangiovese grosso	1999
Brunello di Montalcino	Sangiovese grosso	2000

Casa basse

Brunello di Montalcino	Sangiovese grosso	1994
Brunello di Montalcino	Sangiovese grosso	1999
Brunello di Montalcino riserva	Sangiovese grosso	1993
Brunello di Montalcino riserva	Sangiovese grosso	2000
Brunello di Montalcino riserva	Sangiovese grosso	2001
Brunello di Montalcino riserva	Sangiovese grosso	2002
Brunello di Montalcino riserva	Sangiovese grosso	2003
Pegasos	Sangiovese	2005

Castello della Paneretta

1596-1996 Quattrocentenario	Sangiovese	2003
Chianti Classico riserva	Sangiovese	2006
Terrine	Sangiovese , Canaiolo	1999
Terrine	Sangiovese , Canaiolo	2000
Terrine	Sangiovese , Canaiolo	2003
Terrine	Sangiovese , Canaiolo	2004

Castello di Ama

Il Chiuso	Pinot Nero	2009
L'Apparita	Merlot, Malvasia B., Canaiolo	2001
L'Apparita	Merlot, Malvasia B., Canaiolo	2005
Chianti classico Bellavista	Sangiovese, Canaiolo...	2001
Chianti classico Casuccia	Sangiovese, Canaiolo...	2001

«Il tuo grembo è una coppa rotonda/dove non manca mai vino aromatico» Cantico dei Cantici

Castello Romitorio

Brunello di Montalcino	Sangiovese grosso	1998
Brunello di Montalcino riserva	Sangiovese grosso	1997
Brunello di Montalcino riserva	Sangiovese grosso	2004
Rosso di Montalcino	Sangiovese	2002

Castello di Monastero

Chianti classico	sangiovese, canaiolo	2007
Infinito	Sangiovese, Cabernet Sauvignon	2000
Infinito	Sangiovese, Cabernet Sauvignon	2001

Cerbaiola

Brunello di Montalcino	Sangiovese grosso	2001
Brunello di Montalcino	Sangiovese grosso	2004
Rosso di Montalcino	Sangiovese	2008

Certosa di Belriguardo

Baccano	Sangiovese	2004
Chioistro di Venere	Sangiovese, Cabernet S.	2001
Rosso di Clausura	Sangiovese, Merlot	2000

Coldisole

Brunello di Montalcino	Sangiovese grosso	1999
Brunello di Montalcino	Sangiovese grosso	2001

Coldorcia

Rosso di Montalcino	Sangiovese grosso	2009
Sant'Antimo "Nearco"	Merlot, Cabernet S., Syrah	2005
Brunello di Montalcino	Sangiovese grosso	2005

Collemattoni

Adone	Vitigni autoctoni	2010
Brunello di Montalcino	Sangiovese grosso	2006
Brunello di Montalcino	Sangiovese grosso	2007
Rosso di Montalcino	Sangiovese	2009

Eredi Fuligni

Brunello di Montalcino ris.	Sangiovese grosso	1999
Brunello di Montalcino	Sangiovese grosso	2000

Fattoria Casa di Terra

Maronea	Merlot, Syrah, Petit Verdot...	2004
Mosaico	Merlot, Cabernet S, Syrah	2007
Poggio Querciolo	Cabernet, Petit Verdot, Syrah	2006

«Sii temperato nel bere: il troppo vino non serba segreti, né mantiene promesse» Don Chisciotte

Fattoria Castello di Volpaia

Coltassala	Sangiovetto, Mammolo	1995
------------	----------------------	------

Fattoria di Luiano

Lui	Cabernet S. Merlot, Colorino	2007
-----	------------------------------	------

Fattoria Le Pupille

Morellino di Scansano	Sangiovese	2010
-----------------------	------------	------

Saffredi	Cabernet S., Merlot, Sangiovese	2004
----------	---------------------------------	------

Morellino "Poggio Valente" riserva	Sangiovese	2005
------------------------------------	------------	------

Fattoria Poggio Antico

Brunello di Montalcino	Sangiovese grosso	2000
------------------------	-------------------	------

Brunello di Montalcino "Altero"	Sangiovese grosso	1999
---------------------------------	-------------------	------

Brunello di Montalcino riserva	Sangiovese grosso	2004
--------------------------------	-------------------	------

Brunello di Montalcino	Sangiovese grosso	2006
------------------------	-------------------	------

Rosso di Montalcino	Sangiovese	2008
---------------------	------------	------

Fattoria Poggio di Sotto

Brunello di Montalcino	Sangiovese grosso	2005
------------------------	-------------------	------

Rosso di Montalcino	Sangiovese	2006
---------------------	------------	------

Fattoria La Massa

Giorgio I	Sangiovese, Merlot, Cabernet S., Petit Verdot	2007
-----------	-----------------------------------------------	------

Giovanni Chiappini

Felciaiolo	Sangiovese, Cabernet S., Merlot	2010
------------	---------------------------------	------

Guado dè Gemoli	Sangiovese, Cabernet S., Merlot.	2002
-----------------	----------------------------------	------

Guado dè Gemoli	Sangiovese, Cabernet S., Merlot.	2005
-----------------	----------------------------------	------

Guado dè Gemoli	Sangiovese, Cabernet S., Merlot.	2007
-----------------	----------------------------------	------

Ferruggini	Sangiovese	2007
------------	------------	------

Lienà Merlot	Merlot	2003
--------------	--------	------

Lienà Merlot	Merlot	2004
--------------	--------	------

Lienà Cabernet Franc	Cabernet Franc	2004
----------------------	----------------	------

Lienà Cabernet Sauvignon	Cabernet Sauvignon	2004
--------------------------	--------------------	------

Lienà Petit Verdot	Petit Verdot	2004
--------------------	--------------	------

Lienà Petit Verdot	Petit Verdot	2005
--------------------	--------------	------

I Luoghi

Bolgheri sup. "Podere ritorti"	Cabernet S., Cabernet F., Merlot, Syrah	2007
--------------------------------	-----------------------------------------	------

Bolgheri sup. "Campo al fico"	Cabernet S., Cabernet F.	2007
-------------------------------	--------------------------	------

«Il vino riveste il più sordido tugurio d'un lusso miracoloso ed alza portici favolosi nell'oro del suo rosso vapore, come un tramonto in un cielo annuvolato» Charles Baudelaire

La Poderina

Brunello di Montalcino	Sangiovese grosso	2001
Brunello di Montalcino	Sangiovese grosso	2006
Brunello di Montalcino "Poggio Banale"	Sangiovese grosso	2003
Rosso di Montalcino	Sangiovese	2009
Rosso di Montalcino	Sangiovese	2010

La Parrina

Sangiovese	Sangiovese	2009
Parrina riserva	Sangiovese, Cabernet S. Merlot	2007
Radaia	Merlot	2006

La Rasina

Brunello di Montalcino	Sangiovese grosso	2001
Brunello di Montalcino	Sangiovese grosso	2004
Brunello di Montalcino	Sangiovese grosso	2006

La Serena

Brunello di Montalcino "Gemini"	Sangiovese grosso	2004
Brunello di Montalcino		2004
Brunello di Montalcino	Sangiovese grosso	2005
Rosso di Montalcino	Sangiovese	2008

Lisini

Brunello di Montalcino	Sangiovese grosso	2001
Brunello di Montalcino	Sangiovese grosso	2006
Brunello di Montalcino "Ugolaia"ris.	Sangiovese grosso	2004
Rosso di Montalcino	Sangiovese	2009

Luce della Vite

Luce	Sangiovese , Merlot	1998
Luce	Sangiovese , Merlot	1999
Luce	Sangiovese , Merlot	2000

Marchese Antinori

Bruciato	Cabernet S., Merlot, Syrah	2011
Brunello "Pian delle Vigne"	Sangiovese grosso	2006
Guado al Tasso	Cabernet S., Merlot, Syrah	2003
Guado al Tasso	Cabernet S., Merlot, Syrah	2006
Solaia	Cabernet S.,	2001
Solaia	Cabernet S.,	2002

«Il vino è nemico dell'uomo... chi fugge davanti al nemico è un vigliacco» "Anonimo"

Solaia	Cabernet S.,	2004
Solaia	Cabernet S.,	2006
Solaia	Cabernet S.,	2008
Tignanello	Sangiovese, Cabernet	2006
Tignanello	Sangiovese, Cabernet	2007
Tignanello	Sangiovese, Cabernet	2009
Mastrojanni		
Brunello di Montalcino	Sangiovese grosso	1999
Brunello di Montalcino	Sangiovese grosso	2000
Rosso di Montalcino	Sangiovese	2003
Michele Satta		
Cavaliere	Sangiovese in purezza	1997
Cavaliere	Sangiovese in purezza	1998
Cavaliere	Sangiovese in purezza	2000
Cavaliere	Sangiovese in purezza	2001
Cavaliere	Sangiovese in purezza	2003
Montevertine		
Le pergole Torte	Sangiovese	1997
Le pergole Torte	Sangiovese	1999
Le pergole Torte	Sangiovese	2000
Le pergole Torte	Sangiovese	2001
Le pergole Torte	Sangiovese	2002
Parmoleto		
Montecucco rosso	Sangiovese, Montepulciano...	2008
Montecucco Sangiovese	Sangiovese, Montepulciano, Syrah	2008
Montecucco Sangiovese riserva	Sangiovese, Montepulciano, Syrah	2008
Syrah	Syrah	2006
Sormonno	Sangiovese, Montepulciano...	2006
Perazzeta		
Syrah	Syrah	2006
Petra		
Quercegobbe	Merlot	2008
Rosso di Toscana	Cabernet S., Merlot	2007

*«Le botti testimoniano la grande quantità di vino prodotto: sono fatte di legno e più grandi di case.
La produzione abbondante di pece fa sì che vengano ben spalmate» "Geografia" di Strabone*

Pietroso

Rosso di Montalcino	Sangiovese	2010
Brunello di Montalcino	Sangiovese grosso	2006

Pieri Agostina

Brunello di Montalcino	Sangiovese grosso	1998
Brunello di Montalcino	Sangiovese grosso	1999
Brunello di Montalcino	Sangiovese grosso	2000
Brunello di Montalcino	Sangiovese grosso	2001
Brunello di Montalcino	Sangiovese grosso	2003
Brunello di Montalcino	Sangiovese grosso	2004
Brunello di Montalcino riserva	Sangiovese grosso	1995
J&F	Merlot, Cabernet S.	2005

Pieve Santa Restituita

Brunello Rennina	Sangiovese grosso	1991
Brunello Rennina	Sangiovese grosso	1993
Brunello Rennina	Sangiovese grosso	1995
Brunello Rennina	Sangiovese grosso	1996
Brunello Rennina	Sangiovese grosso	1998
Brunello Rennina	Sangiovese grosso	1999
Brunello Rennina	Sangiovese grosso	2000
Brunello Rennina	Sangiovese grosso	2001
Brunello Rennina	Sangiovese grosso	2004
Brunello Rennina	Sangiovese grosso	2006
Brunello Sugarille	Sangiovese grosso	1999
Brunello Sugarille	Sangiovese grosso	2000
Brunello Sugarille	Sangiovese grosso	2001
Brunello Sugarille	Sangiovese grosso	2004
Brunello Sugarille	Sangiovese grosso	2006

Podere Guado al Melo

Antillo	Sangiovese affinato in rovere	2010
Bacco di Toscana	Vitigni autoctoni	2010
Bolgheri rosso	Cabernet S., Merlot	2008
Jassarte	vitigni mediterranei e caucasici	2005

Jassarte	vitigni méditerranéens et caucasiens	2006
Bolgheri Superiore	Cabernet, Sauvignon, Merlot...	2007

«Gli uomini sono come il vino: alcuni diventano aceto, i migliori invecchiano bene» Giovanni XXIII

Podere San Donatino

Chianti classico	Sangiovese, Canaiolo	2008
Chianti classico riserva	Sangiovese, Canaiolo	2008
Eretico	Cabernet Sauvignon	2009
Fumino Toscana	Cabernet Sauvignon	2000
Fumino Toscana	Cabernet Sauvignon	2001
Fumino Toscana	Cabernet Sauvignon	2004

Poggio alla Sala

Rosso di Montepulciano	Prugnolo gentile, Canaiolo	2010
Nobile di Montepulciano	Prugnolo gentile, Canaiolo	2009
Nobile di Montepulciano ris.	Prugnolo gentile	2007

Poggio alle Mura

Brunello di Montalcino	Sangiovese grosso	2000
Brunello di Montalcino	Sangiovese grosso	2001
Brunello di Montalcino	Sangiovese grosso	2003

Poggio alle Sughere

Splendido	Sangiovese, Merlot	2001
-----------	--------------------	------

Poggio Salvi

Brunello di Montalcino	Sangiovese grosso	1999
------------------------	-------------------	------

Poggio San Polo

Brunello di Montalcino	Sangiovese grosso	2005
------------------------	-------------------	------

Querce Bettina

Brunello di Montalcino	Sangiovese grosso	2005
Rosso di Montalcino	Sangiovese	2008

Rocca delle Macie

Roccatò	Sangiovese, Cabernet S.	2004
Rubizzo'91	Sangiovese, Merlot	1991
Ser Gioveto	Sangiovese	1989
Ser Gioveto	Sangiovese	1990
Ser Gioveto	Sangiovese	1993

Rocca di Montegrossi

Chianti San Marcellino	Sangiovese	2004
Chianti San Marcellino	Sangiovese	2006

Geremia	Merlot, Cabernet Sauvignon	1997
Geremia	Merlot, Cabernet Sauvignon	1998

«et però credo che molta felicità sia agli homini che nascono dove si trovano i vini buoni» Leonardo da Vinci

Geremia	Merlot, Cabernet Sauvignon	2003
Geremia	Merlot, Cabernet Sauvignon	2004

Rocca di Frassinello

Ornello	Sangiovese, Merlot, Syrah, Cabernet S.	2008
Le sughere	Merlot, Cabernet S., Sangiovese	2007

Russo

Barbicone	Merlot, Cabernet S.	2008
Ceppitajo	Ciliegiolo, Colorino, Merlot...	2007
Sasso Bucato	Merlot, Cabernet S.	2007

Sasseti-Pertimali

Brunello di Montalcino	Sangiovese grosso	2000
Brunello di Montalcino	Sangiovese grosso	2001
Brunello di Montalcino	Sangiovese grosso	2003
Brunello di Montalcino	Sangiovese grosso	2004
Brunello di Montalcino	Sangiovese grosso	2006
Rosso di Montalcino	Sangiovese	2002
Rosso di Montalcino	Sangiovese	2003
Rosso di Montalcino	Sangiovese	2009

San Felice

Brunello di Montalcino "Campogiovanni"	Sangiovese grosso	2000
Brunello di Montalcino	Sangiovese grosso	2003

San Giusto

Bontesco	Vitigni autoctoni	2010
Rosso degli Appiani	Sangiovese, Montepulciano	1998
Rosso degli Appiani	Sangiovese, Montepulciano	1999
Rosso degli Appiani	Sangiovese, Montepulciano	2004
Rosso degli Appiani	Sangiovese, Montepulciano	2007
Sassi al Sole	Sangiovese, Merlot	2008

Santa Lucia

Betto	Sangiovese, Merlot, Cabernet S.	2007
Losco	Vitigni autoctoni	2009
Morellino di Scansano	Sangiovese	2008

Morellino di Scansano riserva	Sangiovese	2006
Cabernet Sauvignon "SL"	Cabernet S. affinato in rovere	2007

*«Le botti testimoniano la grande quantità di vino prodotto: sono fatte di legno e più grandi di case.
La produzione abbondante di pesce fa sì che vengano ben spalmate» "Geografia" di Strabone*

Sator

Sator Montescudaio	Vitigni autoctoni	2010
Sileno "Merlot"	Merlot	2008
Sileno "Sangiovese"	Sangiovese	2009

Scopetone

Brunello di Montalcino	Sangiovese grosso	1999
------------------------	-------------------	------

Tenimenti Angelini

Brunello "Vigna Spuntali"	Sangiovese grosso	1999
---------------------------	-------------------	------

Tenuta Ciacci Piccolomini

Brunello di Montalcino	Sangiovese grosso	2002
Brunello "Pianrosso"	Sangiovese grosso	2001
Brunello "Pianrosso" riserva	Sangiovese grosso	2001
Rosso di Montalcino	Sangiovese	2006

Tenute Costa

Acanto	Sangiovese, Cabernet Sauvignon	2007
--------	--------------------------------	------

Tenuta dell'Ornellaia

Masseto	Merlot	1998
Masseto	Merlot	1999
Masseto	Merlot	2002
Masseto	Merlot	2003
Masseto	Merlot	2004
Masseto	Merlot	2005
Masseto	Merlot	2006
Masseto	Merlot	2007
Masseto	Merlot	2008
Ornellaia	Cabernet S., Merlot, Cabernet F.	1998
Ornellaia	Cabernet S., Merlot, Cabernet F.	1999
Ornellaia	Cabernet S., Merlot, Cabernet F.	2000
Ornellaia	Cabernet S., Merlot, Cabernet F.	2001
Ornellaia	Cabernet S., Merlot, Cabernet F.	2004
Ornellaia	Cabernet S., Merlot, Cabernet F.	2005
Ornellaia	Cabernet S., Merlot, Cabernet F.	2006

Ornellaia	Cabernet S., Merlot, Cabernet F.	2007
Ornellaia	Cabernet S., Merlot, Cabernet F.	2008

« I vapori del vino mi fermentavano nelle vene: era uno di quei momenti d'ebbrezza in cui tutto ciò che vedi e senti, ti parla dell'amante » A. Musset

Coll. Ornellaia 2001/2/3/4	Cabernet S., Merlot, Cabernet F.	
Coll. Ornellaia 2001/2/3/4/5/6	Cabernet S., Merlot, Cabernet F.	
Tenuta di Bibbiano		
Chianti classico	Sangiovese, Canaiolo	2009
Chianti classico riserva	Sangiovese, Canaiolo	2008
Tenuta di Castelgiocondo		
Brunello di Montalcino	Sangiovese grosso	2000
Tenuta di Montecucco		
Montecucco "Rigomoro"	Sangiovese	2002
Tenuta San Filippo		
Brunello di Montalcino	Sangiovese grosso	1996
Brunello di Montalcino	Sangiovese grosso	2001
Tenuta San Giorgio		
Brunello "Ugolforte"	Sangiovese grosso	2001
Brunello "Ugolforte"	Sangiovese grosso	2003
Rosso di Montalcino	Sangiovese	2005
Tenuta San Guido		
Guidoalberto	Merlot, Cabernet S., Sangiovese	2000
Guidoalberto	Merlot, Cabernet S., Sangiovese	2001
Guidoalberto	Merlot, Cabernet S., Sangiovese	2002
Guidoalberto	Merlot, Cabernet S., Sangiovese	2003
Guidoalberto	Merlot, Cabernet S., Sangiovese	2004
Guidoalberto	Merlot, Cabernet S., Sangiovese	2005
Guidoalberto	Merlot, Cabernet S., Sangiovese	2006
Guidoalberto	Merlot, Cabernet S., Sangiovese	2007
Guidoalberto	Merlot, Cabernet S., Sangiovese	2008
Guidoalberto	Merlot, Cabernet S., Sangiovese	2009
Sassicaia	Cabernet S., Cabernet F.	1996
Sassicaia	Cabernet S., Cabernet F.	1998
Sassicaia	Cabernet S., Cabernet F.	1999
Sassicaia	Cabernet S., Cabernet F.	2000
Sassicaia	Cabernet S., Cabernet F.	2001

Sassicaia	Cabernet S., Cabernet F.	2002
Sassicaia	Cabernet S., Cabernet F.	2003
Sassicaia	Cabernet S., Cabernet F.	2004

«Vino e donne, riso ed allegria: oggi. Prediche ed acqua di selz: domani.» Don Giovanni di G. Byron

Sassicaia	Cabernet S., Cabernet F.	2005
Sassicaia	Cabernet S., Cabernet F.	2006
Sassicaia	Cabernet S., Cabernet F.	2007
Sassicaia	Cabernet S., Cabernet F.	2008

Tenuta Sette Ponti

Crognolo	Sangiovese, Merlot	2005
Oreno	Sangiovese, Cabernet S., Merlot	2004
Poggio al Lupo	Cabernet S. Alicante, P. Verdot	2008

Tenuta Valdipiatta

Pinot Nero	Prugnolo, Canaiolo, Mammolo	2004
------------	-----------------------------	------

Tenuta di Valdicava

Rosso di Montalcino	Sangiovese	2007
Brunello "Madonna del Piano" ris.	Sangiovese grosso	1988

Tolaini

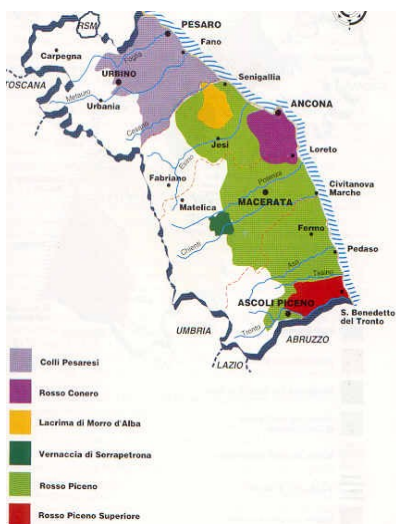
Al passo	Sangiovese, Merlot	2007
Picconero "Tenuta Montebello"	Merlot, Cabernet S., Petit Verdot	2007
Valdisanti "Tenuta San Giovanni"	Cabernet S., Sangiovese, Cabernet F.	2007

Vasco Sassetti

Brunello di Montalcino	Sangiovese grosso	2004
Brunello di Montalcino riserva	Sangiovese grosso	2003
Rosso di Montalcino	Sangiovese	2006

Villa a Sesta

Chianti Classico "il Palei"	Sangiovese, Canaiolo	2007
Chianti Classico "il Palei"	Sangiovese, Canaiolo	2008
Chianti classico riserva	Sangiovese	2007



Marche

A ovest il confine è l'Appennino Toscano ed a est il mare Adriatico: questa è la regione Marche, un territorio ondulato tra alture e valli che scivola lentamente verso la costa. Le colline e le montagne dominano la situazione, lasciando alla pianura piccoli tratti poco significativi.

Sotto l'aspetto climatico la situazione si prospetta favorevole per la coltura della vite: il connubio tra mare e monti finisce per creare un clima fresco e temperato, più rigido verso l'interno e più mite verso la costa, con precipitazioni concentrate tra autunno ed inverno. Una terra di siffatte

caratteristiche non poteva non essere legata alla vite ed al vino, ed infatti la storia stessa, attraverso gli scritti di un illustre marchigiano, ce ne dà puntuale conferma. Andrea Bacci da Sant'Elpidio a Mare, medico personale di Papa Sisto V, a fine 500, nel "De Naturalis Vinorum Historia", celebrava le qualità ed i caratteri dei vini della sua terra distinguendoli nettamente da quelli: "fiacchi, pingui ed acquosi" prodotti nelle zone umide. Le origini della coltura della vite sono molto più antiche, non per niente, nei pressi di Ascoli Piceno sono stati ritrovati fossili di "Vitis vinifera" che si fanno risalire all'età del ferro.

La coltivazione della vite è prettamente collinare, su suoli in genere argillosi o comunque compatti, con qualche diversità nelle zone interne (Materica e Serrapetrona) dove è possibile trovare terreni più sciolti.

Dal punto di vista varietale, dopo un lungo periodo di utilizzazione abitudinaria di vitigni indigeni senza la ricerca particolare di elementi di qualità, recentemente si è assistito ad una notevole spinta qualitativa, con il recupero e la selezione di vitigni autoctoni e l'introduzione meditata di varietà estere in grado di completare la piattaforma ampelografica marchigiana. I vitigni tradizionali sono il Montepulciano, il Sangiovese, l'Alicante, il Ciliegiole e la Vernaccia Nera, ai quali si aggiunto, dopo la giusta sperimentazione il Cabernet Sauvignon. Tra quelli a bacca bianca ricordiamo il Verdicchio, la varietà di gran lunga più nota, e poi il Biancame, la Malvasia di Candia, la Passerina ed il Pecorino.

La forma di coltivazione più frequente è la controspalliera, anche se le recenti sperimentazioni hanno consigliato sistemi in grado di accogliere un maggior numero di ceppi per ettaro.

Recentemente, le Marche possono fregiarsi anche della Denominazione DOCG, ottenuta dallo spumante di Vernaccia Nera oltre alle varie DOC e IGT, ottenute con i vini di qualità prodotti.

MARCHE

Małacari

Rosso del Conero	Montepulciano	2007
Grigiano ris.	Montepulciano	2007

Velenosi

Lacrima di Morro	Lacryma di Morro d'Alba	2007
Luđi	Montepulciano, Cabernet S., Merlot	2002
Luđi	Montepulciano, Cabernet S., Merlot	2003
Roggio del filare	Montepulciano, Sangiovese	2001
Roggio del filare	Montepulciano, Sangiovese	2003

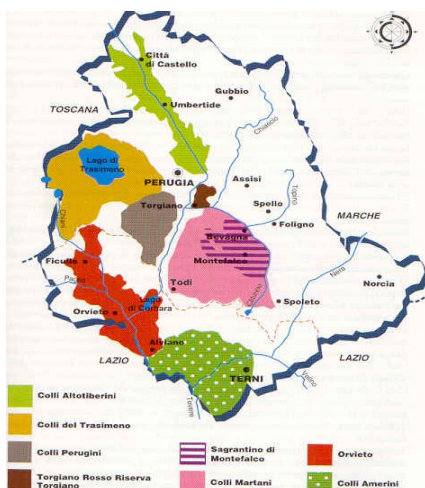
Il Conte Villa Prandone

Conterosso	Sangiovese, Montepulciano	2010
Donello	Sangiovese	2010
Lu Kont	Montepulciano	2007
Marinus	Montepulciano, Sangiovese	2009
Zipolo	Montepulciano, Sangiovese, Merlot	2007

Zaccagnini

Vigna vescovi	Cabernet S., Pinot N., Montepulciano	2000
---------------	--------------------------------------	------

«Ragazzo, prendi vino e dadi. Che il domani cerchi la propria salvezza ! La morte, tirandoti l'orecchio, grida: "Goditi la vita: io giungo ! "» Virgilio



Umbria

"Il cuore verde d'Italia", così viene definita l'Umbria, grazie alla sua struttura prevalentemente collinare e montuosa, alla sua ricchezza di boschi e di acque, ai terreni in prevalenza calcareo-argillosi, che ospitano da tempo, tra le colture agricole, l'olivo e la vite, qui introdotti dagli Etruschi.

Il suo territorio raccoglie il versante tirrenico della dorsale appenninica, che raggiunge i 1.500 metri di altezza, per poi declinare in direzione sud-ovest in colline ed altipiani, spesso accompagnati da fiumi (Tevere e Nera) e da laghi, tra i quali il Trasimeno, il quarto per grandezza in Italia. Profondo ed antico è il legame tra il popolo Umbro e la vite: le testimonianze, rivelate da numerosi reperti archeologici, rammentano il contemporaneo impegno di due popoli gli Etruschi e gli Umbri, ancora prima dei Romani. Una coltura, quella della vite, spesso maritata ad un albero (l'acero, l'olmo ed il pioppo) secondo un sistema colturale che si è tramandato nei secoli.

Dal punto di vista climatico, la situazione umbra è pressoché continentale, con accentuazioni temperate, grazie all'influenza tirrenica ed al Trasimeno. L'estate è di solito calda, ma non afosa, per una brezza costante che soffia sul territorio: le precipitazioni sono intense, soprattutto nei mesi invernali.

Dal punto di vista ampelografico, l'Umbria presenta molte varietà autoctone tra le quali: il Grechetto, il Verdello, il Druppeggio (sinonimo di Lanaiole Bianco), il Procanico (sinonimo di Trebbiano Toscano), il Trebbiano Spoletino e le Malvasie a frutto bianco; il Sagrantino, il Ciliegiole ed il Sangiovese a bacca nera.

Negli ultimi anni, si è assistito all'introduzione graduale di vitigni internazionali quali: lo Chardonnay, il Pinot Grigio, il Cabernet Sauvignon ed il Merlot. Vari sono i sistemi di coltivazione impiegati: la Spalliera, il Cordone con diverse varianti e, nei casi di rese a ettaro più basse, il Guyot ed il Cordone Speronato.

La struttura delle Denominazioni di Origine annovera: 2 DOCG, il Torgiano Rosso Riserva ed il Sagrantino di Montefalco, oltre a varie DOC, IGT e Denominazioni di Territori.

Negli ultimi anni, gli investimenti maggiori sono stati orientati alla riorganizzazione strutturale e soprattutto alla valorizzazione del patrimonio varietale autoctono, con azioni di miglioramento genetico e clonale e con l'inserimento di tali vitigni nell'assetto produttivo di qualità dei vari ambiti regionali.

UMBRIA

Cantine Novelli

Montefalco Rosso	Sangiovese, Sagrantino, Merlot, Cabernet	2008
Rosso Cube	Sangiovese, Canaiolo, Ciliegiolo	2010
Nero Cube	Sangiovese, Sagrantino, Merlot, Cabernet	2007
Sagrantino di Montefalco	Sagrantino	2007

«Nessun albero, prima della sacra vite, tu planterai, O Varo, nei fertili dintorni di Tivoli e presso le mura di Catilo; giacchè agli astemi la divinità presenta tutto difficile, nè con altro mezzo, se non col vino, scompaiono le preoccupazioni che ci tormentano» Orazio



Abruzzo

L'Abruzzo è una regione di colline e montagne, dove non c'è una vera pianura: i Massicci della Maiella e del Gran Sasso salgono fino a sfiorare i 3.000 metri e, per la loro collocazione poco distante dal mare, influiscono in maniera determinante sulla situazione meteorologica, determinando un clima ventilato con forti sbalzi termici tra il giorno e la notte, tra l'estate e l'inverno. In una situazione ambientale del genere, è

comprensibile che la viticoltura sia diventata nel tempo l'attività principale della popolazione agricola, che attraverso di essa ha potuto tramandare e consolidare quei caratteri tradizionali che su queste colline sono il risultato di una disaggregazione sociale ed umana originata dalla configurazione stessa del territorio.

Che il binomio Abruzzo-Vino sia consolidato da tempo ci viene confermato dalla storia, le cui fonti fanno risalire agli Etruschi l'introduzione della vite in questa regione tra il VII ed il VI secolo a. C. Conferme successive giungono da scrittori e storici come Polibio di Megalopoli, il quale racconta la Storia di Annibale e menziona le vigne coltivate sull'Adriatico e lo speciale contributo dei vini abruzzesi di allora nel ringiovanire i soldati; e poi Plinio il Vecchio e Andrea Bacci con il suo "De Naturalis Vinorum Historia".

Dal punto di vista ampelografico, le principali varietà coltivate sono il Montepulciano, il Trebbiano d'Abruzzo e quello Toscano, il Sangiovese e la Malvasia, ma la tradizione viticola abruzzese ha selezionato nel tempo diversi vitigni indigeni che, superata la piaga della fillossera, sono tornati al antico splendore in fatto di qualità ed origine: gli ottimi risultati della Passerina e del Montonico in provincia di Teramo, del Pecorino a L'Aquila e della Cococciola nel Chietino ne sono la prova. Anche i vitigni internazionali (Chardonnay in testa) hanno tentato l'invasione, ma per ora con scarsi risultati; la forma di coltivazione prevalente rimane il tendone.

Per quanto concerne il sistema delle Denominazioni, la base produttiva fa riferimento alle due grandi DOC legate ai principali vitigni: Il Montepulciano ed il Trebbiano.

I produttori abruzzesi sono orientati a lavorare sui vitigni autoctoni, per affermare definitivamente il Rinascimento Vitivinicolo di questa regione e potenziare ancora di più l'interesse che già ora il mondo esterno sta dedicando ai loro vini.

ABRUZZO

Cataldi Madonna

Toni	Montepulciano d'Abruzzo	2004
------	-------------------------	------

Terre di Poggio

Montepulciano d'Abruzzo	Montepulciano d'Abruzzo	2010
-------------------------	-------------------------	------

Pinot Nero	Pinot nero	2008
------------	------------	------

Muraia	Montepulciano, Cabernet	2005
--------	-------------------------	------

Villa Bizzarri

Girone dei Folli	Montepulciano d'Abruzzo	2005
------------------	-------------------------	------

Ferro di Re	Montepulciano, Cabernet S.	2004
-------------	----------------------------	------

Sasso Arso	Montepulciano d'Abruzzo	2006
------------	-------------------------	------

«La buona salute era per così dire figlia della frugalità, la nemica dei banchetti lussuosi, dell'eccesso del bere e dello smodato uso dei piaceri di Venere» Valerio Massimo



Molise

Situata tra l'Abruzzo e il Tavoliere della Puglia, la regione Molise a occidente è protetta dalle alture del Sannio e del Matese ed a oriente è bagnata dal mare Adriatico. E' una regione piccola, caratterizzata da un territorio prevalentemente collinare e montuoso, dove la vite ha trovato fin dal passato un ambiente assai favorevole a quote inferiori agli 800 metri. La viticoltura, perciò, ha sviluppato un settore produttivo di un certo interesse, anche in relazione alla situazione climatica tendenzialmente

temperata, con buone precipitazioni (tra i 750 ed i 1.000 mm all'anno) concentrate soprattutto nel periodo autunno-inverno.

Nella denominazione di uno degli attuali vini DOC, il Pentro di Isernia, c'è il riferimento al popolo che anticamente avrebbe abitato questo territorio, i Pentri, coloro che rappresentavano il ramo più importante dei Sanniti ed avevano come capitale Boiano. C'è chi sostiene che il termine "Pentri" contenga la stessa radice del celtico "Pen", che significa sommità, il che avvalorà la definizione riferita ai "Pentri" di "popolo delle montagne"

I vitigni più coltivati sono il Montepulciano, il Sangiovese e l'Aglianico tra quelli a bacca nera; il Trebbiano Toscano, il Bombino Bianco e la Malvasia del Chianti tra le varietà bianche. Si tratta di vitigni capaci di produrre uve e vini di qualità, ma oggi si scontano alcune scelte compiute nel passato, ispirate più alla volontà di produrre quantità che qualità e che hanno fatto prevalere tra le forme di coltivazione di gran lunga la Controspalliera ed il Tendone all'Alberello.

L'obiettivo dei prossimi anni sembra essere quello di insistere su atteggiamenti colturali rigorosi e tecnicamente ineccepibili, sulla scelta dei terreni e dei vitigni; l'introduzione di vitigni di provenienza estera quali lo Chardonnay, il Pinot ed il Riesling ha arricchito la piattaforma ampelografica molisana.

La struttura delle Denominazioni di Origine ha già beneficiato di un primo, sostanziale intervento:

l'introduzione della Denominazione del territorio Molise o Del Molise, nella quale sono state recepite le produzioni sia di vitigni tradizionali (come per esempio la Tintilia, sinonimo del Bovale Grande Nero) sia di varietà internazionali coltivate in una zona di origine molto ampia che va dalla provincia di Campobasso a quella di Isernia.

Menzione speciale merita la DOC "storica" del Biferno (rosso, rosato e bianco) prodotto in provincia di Campobasso esclusivamente da varietà tradizionali (Montepulciano, Trebbiano Toscano, Aglianico, Bombino Bianco e Malvasia Bianca).

MOLISE

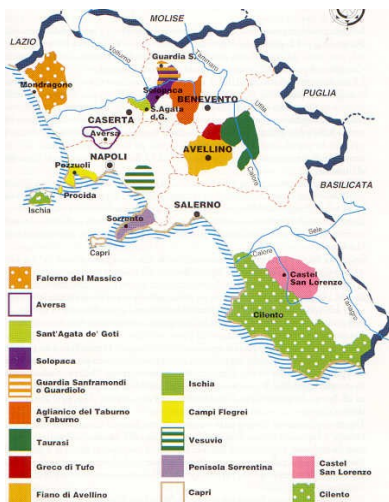
Di Majo Norante

Contado Aglianico	Aglianico	2004
Don Luigi riserva	Montepulciano, Aglianico	2003
Terre degli Osci	Sangiovese	2006

Terre Sacre

Neravite	Montepulciano	2009
Rispetto	Montepulciano	2008
Moravite	Merlot	2011
Tintilia	Tintilia	2008

«... Ora la lava rappresenta una disgrazia nel momento in cui sopraggiunge, ma successivamente si rivela un beneficio per la campagna, perchè la rende fertile e fa sì che produca una vite eccellente, mentre il resto del territorio non produce vino di tale qualità» di Strabone



Campania

Affacciata sulla costa del Mar Tirreno, la Campania è una regione il cui territorio si presenta eterogeneo, con gli spazi più interni decisamente montuosi, ai quali seguono in direzione ovest aree collinari e pianeggianti fino a raggiungere la fascia costiera, che scivola nel mare, dal quale emergono alcune isole di una certa estensione come Capri, Ischia e Procida. Ricco in genere di acque, il territorio campano è fertile ed accoglie diverse colture agricole, tra le quali un posto di assoluto primo piano è da sempre dedicato alla vite.

La storia ha scritto pagine indimenticabili di qualità e prestigio con la produzione di vini che sono rimasti indelebili nella storia dell'uomo come il Falerno, il Caucino, il Faustiniano ed il Caleno. La vite, su queste terre, venne insediata dai Greci, ai quali seguirono i Romani, il popolo che contribuì con maggiore forza alla definitiva diffusione della pianta e della sua coltura. A favorire lo sviluppo viticolo intervenne senza dubbio anche una situazione climatica particolarmente favorevole, mite nelle zone litoranee e, procedendo verso l'interno e con l'elevarsi del livello del suolo, sempre più simile al temperato continentale. Le precipitazioni sono concentrate soprattutto in autunno ed inverno, quando sulle zone a maggiore altimetria può giungere addirittura la neve.

La ricchezza e l'eterogeneità qualitativa è determinata innanzitutto da una grande variabilità a livello di vitigni coltivati; tra quelli a frutto bianco meritano menzione: Asprinio, Biancolella, Coda di Volpe, Falanghina, Fiano, Forastera, Greco, Malvasia, Trebbiano e Verdea; a frutto nero citiamo l'Aglianico, l'Aglianicone, il Guarnaccia, il Piediroso, la Barbera, il Primitivo, l'Uva di Troia e lo Sciascinoso. I sistemi di coltivazione preferiti vanno dal tradizionale "Alberello Speronato" alla Spalliera ed alla Controspalliera.

La diversificazione accentuata del territorio si traduce in una ripartizione della realtà regionale, grazie anche a differenti situazioni produttive: la realtà attuale è costituita da 3 DOCG (Taurasi, Greco di Tufo, e Fiano di Avellino) e da varie altre DOC ed IGT.

La struttura produttiva è piuttosto eterogenea, fatta com'è di piccole realtà vitivinicole, di strutture commerciali di buona ampiezza e di grandi realtà cooperative, dalla cui sinergia dipenderà lo sviluppo futuro.

CAMPANIA

Dedicato a Marianna

Moro di Pietra	Aglianico	2006
Taurasi riserva	Aglianico in purezza	2003

Donnachiara

Aglianico Irpinia	Aglianico	2008
Taurasi	Aglianico in purezza	2006
Taurasi riserva	Aglianico in purezza	2007

Farro

Piedirosso "Per è Pallummo"	Piedirosso	2010
-----------------------------	------------	------

Fattoria -Alois -

Campole	Aglianico	2005
Trebulanum	Casavecchia	2004

Feudi di San Gregorio

Patrimo	Merlot	2000
Piano di Monte Vergine riserva	Aglianico	1996
Serpico		2000
Taurasi		1997

Licusati Elvira

Le Chiuse	Cabernet Sauvignon	2010
Raspente	Cabernet Sauvignon	2008

Longo

Carlamarco	Barbera, Moscato	2003
------------	------------------	------

Maffini Luigi

Cenito	Aglianico	2007
Kleos	Aglianico	2009

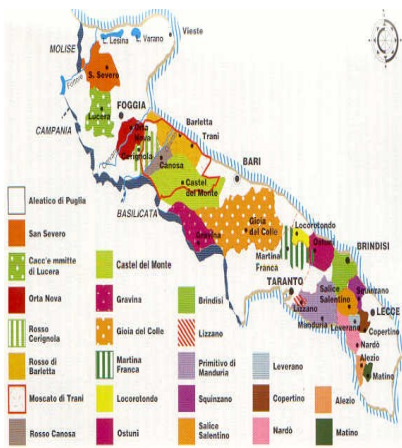
Mastroberardino

Naturalis Historia	Aglianico, Piedirosso	1998
Naturalis Historia	Aglianico, Piedirosso	1999
Naturalis Historia	Aglianico, Piedirosso	2000
Radici riserva	Aglianico	1996
Radici riserva	Aglianico	1997
Radici riserva	Aglianico	1998
Radici	Aglianico	2000

«Il vino è una specie di riso interiore che per un istante rende bello il volto dei nostri pensieri» Henri De Regnier

Taurasi "Bosco Faiano"	Aglianico	2006
Montevetrano		
Montevetrano	Cabernet S., Merlot, Aglianico	2002
Polito Vincenzo		
Corsaro	Aglianico	2009
Emblema	Aglianico	2010
Rotolo Alfonso		
Cilento Aglianico	Aglianico	2004
Respiro	Aglianico	2005
Tenuta San Francesco		
Costa d'Amalfi "Tramonti"	Aglianico tintore, Piediroso	2009
Rosso ris. "Quattrospeine"	Aglianico tintore, Piediroso	2008
"E' Iss"	Aglianico Tintore Prefilloxera	2008
Terredora		
Taurasi riserva	Aglianico	2001
Taurasi "Fatica Contadina"	Aglianico	2001
Villa Matilde		
Rocca dei Leoni	Aglianico	2004
Cecubo	Abbuono, Primitivo, Piediroso	2000
Cecubo	Abbuono, Primitivo, Piediroso	2001
Vigna Camarato	Aglianico, Piediroso	1995
Vigna Camarato	Aglianico, Piediroso	1998
Vigna Camarato	Aglianico, Piediroso	1999
Verrone		
Aglianico "Girapoggio"	Aglianico	2009

"Non il ridere, ma il bere è proprio dell'uomo; e non voglio dire semplicemente bere, anche le bestie bevono; voglio dire bere vino fresco e buono. Con il vino si diviene divini. Il vino ha il potere di riempire l'anima di ogni verità, di ogni sapere, di tutta la filosofia" Rebelais



Puglia

La collocazione strategica della Puglia rivolta ad Oriente ha influenzato, nel bene e nel male, lo sviluppo di questa regione. Se ne ha favorito i contatti con altre civiltà, però l'ha sottoposta a pericolose scorribande di invasori. In un primo tempo furono i Fenici, i quali già conoscevano la vite e la sua coltivazione, a diffonderne l'arte nel territorio pugliese di allora; successivamente toccò ai Romani sviluppare un settore vitivinicolo sempre più progredito. Il contatto costante con popolazioni esterne,

soprattutto orientali, da un lato favorì il radicamento in Puglia di varietà come l'Aleatico, la Malvasia ed il Moscato e la sedimentazione nel tempo di metodologie produttive particolari come l'appassimento dei grappoli prima della vinificazione per ottenere vini passiti. Ma ci fu anche un rovescio della medaglia: molti dei popoli che invasero la Puglia ne sfruttarono drasticamente le risorse impoverendola in maniera pesante. Dal punto di vista territoriale, la Puglia, si distingue da altre regioni meridionali, per la mancanza quasi totale di montagne, sostituite da colline spesso sviluppate ad altopiano e da pianure. I terreni sono piuttosto eterogenei e vanno dal tipo calcareo all'argilloso, fino al sabbioso, naturalmente con le situazioni intermedie. Se si esclude il Tavoliere delle Puglie, tutto il resto della regione è povero d'acqua ed il clima si presenta caldo-arido, con precipitazioni che ogni anno sfiorano appena i 500 mm, concentrate nel periodo autunnale-invernale, mentre nei restanti periodi, possono essere necessari interventi d'irrigazione di soccorso. Dal punto di vista ampelografico, la situazione si sta evolvendo, con una valorizzazione sempre più convinta dei vitigni autoctoni (per esempio il Primitivo, considerato il corrispondente dello Zinfandel californiano), che potrebbero diventare un efficace elemento di sviluppo e di progresso. Sono vitigni che non costituiscono una novità nel panorama pugliese. A cambiare è stato l'atteggiamento produttivo tenuto dai singoli operatori nei loro confronti: non più strumenti qualsiasi di produzione, ma elementi in grado di creare qualità e prestigio.

Tra le varietà a bacca nera ricordiamo: il Primitivo, il Negro Amaro, la Malvasia Nera, l'Aglianico, il Sommarello Rosso, il Bombino Nero, l'Uva di Troia, l'Aleatico e l'Ottavianello; tra quelle bianche citiamo: il Fiano, la Falanghina, il Bianco d'Alessano, il Bombino Bianco, l'Impigno e la Verdeca.

La coltivazione a espansione contenuta (Alberello, Guyot, Cordone Speronato) caratterizza le coltivazioni tradizionali delle Denominazioni, mentre la viticoltura di uva da tavola ha optato per il tendone, scelta orientata alla quantità; la Puglia produce infatti circa 7,5 milioni di ettolitri di vino all'anno di cui però solo il 4% di DOC.

PUGLIA

Albano Carrisi

Nostalgia	Negroamaro	2008
Platone	Primitivo, Negroamaro	2006

Alberto Longo

Le Cruste	Nero di Troia	2006
-----------	---------------	------

L'Antesi

Salise Salentino	Negroamaro, Malvasia Nera	2009
Salice Salentino riserva	Negroamaro, Malvasia Nera	2007

Pirro Varone

Primitivo "Casa Vecchia"	Primitivo	2009
Primitivo di Manduria "BIO"	Primitivo	2009
Primitivo di Manduria "ORO"	Primitivo	2006
Negramaro "Terre Nere"	Negramaro	2008
Grisola "Vigne Rare"	Grisola	2008
Tocy rosso dolce	Primitivo	2008

Riviera

Cappellaccio	Primitivo di Manduria...	2005
--------------	--------------------------	------

Tenuta Cocevola

Rosso Cocevola	Nero di Troia	2007
Vandalo	Nero di Troia	2005

Terre di Campo Sasso

Negroamaro	Negroamaro	2009
Primitivo	Primitivo	2009
Salento rosso	Negroamaro, Primitivo	2010

«Quando gli uomini bevono, allora sono ricchi e fortunati e vincono le cause in tribunale e sono felici e aiutano gli amici» Aristofane



Basilicata

Il termine Basilicata, ha una radice bizantina e deriva da "basilikos", il nome originale del Governatore di tale popolo, che regnò su queste zone tra il IX ed il X secolo, mentre gli antichi abitanti furono i Lucani, da cui deriva il nome di "Lucania".

L'introduzione della vite in questa terra ha origini remote, risale addirittura ai Fenici, ebbero poi un'influenza molto rilevante anche i Greci ed i Romani, i quali favorirono, come altrove, uno sviluppo sempre più maturo dell'attività

vitivinicola in questa regione.

Il territorio della Basilicata è soprattutto montuoso e collinare, mentre le pianure sono limitate a pochi tratti alluvionali situati in prossimità delle coste. Il suolo è caratterizzato soprattutto da rocce sedimentarie (argilla, marina, calcare e sabbia) solcate frequentemente da corsi d'acqua. Dal punto di vista climatico, la situazione si presenta eterogenea: caldo e temperato sul versante ionico, più umido su quello tirrenico e decisamente più continentale verso l'interno man mano che la collina e poi la montagna dominano il paesaggio.

L'area più importante per quanto riguarda la storia e l'attualità della vite e del vino di qualità è senza dubbio quella del Vulture, in provincia di Potenza, un territorio in altitudine tra il collinare ed il montuoso, di origine vulcanica, che nel tempo ha sedimentato la giusta fertilità e, contemporaneamente, ha creato un paesaggio di straordinaria bellezza naturalistica. In questa zona, la viticoltura è fortemente caratterizzata dal vitigno Aglianico, il cui nome ed il sistema di coltivazione tradizionale (l'Alberello) manifestano inconfondibili derivazioni greche.

Il binomio "vitigno-territorio" ha creato in questa realtà la DOC Aglianico del Vulture, uno dei più interessanti e prestigiosi vini rossi di struttura dell'intero panorama italiano.

Il panorama viticolo è completato da altre varietà autoctone e tradizionali: in particolare sono degni di nota il Fiano, il Bombino Bianco, l'Asprinio, il Moscato Bianco ed il Trebbiano Toscano tra quelli a bacca bianca; l'Aleatico, l'Aglianicone, il Ciliegiole, il Bombino Nero, la Malvasia Nera ed il Sangiovese tra quelli a bacca nera. Nel Vulture, ma anche in altre zone limitrofe, si è risvegliato un grande fermento: qui la collina votata alla vigna, la presenza di vitigni localmente comprovati e di grande interesse e di un clima orientato al freddo-temperato possono creare un settore vitivinicolo, magari non troppo esteso, ma di grande qualità e di sicuro avvenire.

BASILICATA

Cantine del Notajo

La Firma	Aglianico del Vulture	1998
La Firma	Aglianico del Vulture	2003
La Firma	Aglianico del Vulture	2004

Feudi di San Gregorio

Efesto	Aglianico	2002
Vigne di Mezzo	Aglianico	2003

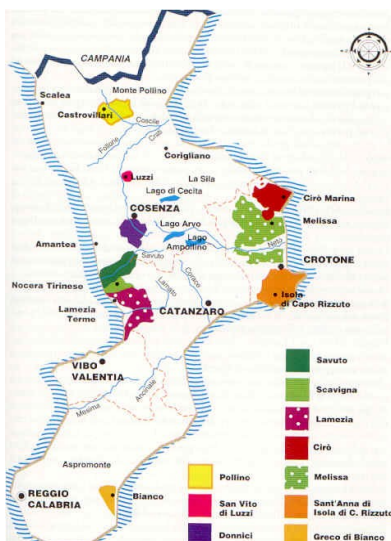
Elena Fucci

Aglianico "Titolo"	Aglianico del Vulture	2008
--------------------	-----------------------	------

Cantine Re Manfredi

Re Manfredi	Aglianico del Vulture	2009
-------------	-----------------------	------

«Bevo er vino e guardo er muro con un buon presentimento saro' sbronzo, ma me sento piu' tranquillo e sicuro. Der resto tu lo sai come me piace! Quando me trovo de cattivo umore un buon gocchetto m'arrillegra er core, m'empie di gioia e me ridà la pace; nun vedo piu' nessuno e in quer momento dico le cose come me le sento...» di Trilussa



Calabria

La Calabria, per la sua particolare collocazione geografica situata com'è in punta allo stivale, è circondata dal mare per gran parte del perimetro: il Tirreno e lo Ionio ne bagnano le coste, che salgono rapidamente in altitudine e plasmano un territorio fatto in gran parte di colline e montagne, in modo che si passa in fretta dall'ambiente marino a quello decisamente montano, con le montagne del Pollino (situato a confine con la Basilicata), della Sila e dell'Aspromonte.

Dal punto di vista storico, precisi sono i riferimenti al popolo Greco, che colonizzò la regione e, meravigliato per l'alto grado di vocazione per la

vite, la denominò "Enotria": l'arte di coltivare la vigna e di vinificare venne portata dai Greci, i quali divennero anche grandi estimatori dei vini di questa regione, al punto che alcuni vitigni coltivati tuttora (Gaglioppo, Greco Bianco, Monsonico, localmente noto come Mantonico) siano di origine ellenica.

La collina e la pianura asciutta sono il palcoscenico preferito per la viticoltura: qui i terreni vanno dal medio impasto e tendenzialmente sciolto al tipo calcareo ed argilloso, presente soprattutto nelle aree collinari della zona ionica. Il clima è temperato-caldo, con accentuazioni estive nelle fasce litoranee; nelle zone più interne, invece, è facile trovare condizioni più temperate, soprattutto in collina. Sotto l'aspetto ampelografico, la Calabria, si presenta estremamente ricca di varietà locali e tradizionali: questo patrimonio, considerato spesso una risorsa secondaria e, pertanto, mai apprezzato secondo il suo reale valore, oggi è oggetto di più attenzioni da parte dei produttori, spesso realtà individuali di piccola e media estensione viticola e di corrispondente struttura di trasformazione. In generale, prevalgono le varietà a frutto nero e questo si traduce in una predominanza dei vini rossi sui bianchi. Il vitigno tuttora prevalente rimane il Gaglioppo, seguito da Magliocco Canino, la Marsigliana Nera, il Nerello Mascalese, la Prunesta, il Sangiovese e l'Alicante; recentemente se ne sono introdotti alcuni di provenienza estera quali i Cabernet, il Merlot, ed il Syrah. In numero minore sono le varietà bianche, il Greco Bianco, il Mantonico, il Pecorello Bianco ed il Guardavalle, con interferenze esterne chiamate Chardonnay e Sauvignon. Le forme di coltivazione sono molteplici, segno di un comparto viticolo in forte evoluzione: al tradizionale Alberello Basso sono affiancati il Cordone Speronato, la Controspalliera, il Tendone ed il Casarsa.

Vitigni e modalità di coltivazione sono oggi sottoposti ad un attento lavoro di verifica e selezione: una particolare attenzione viene dedicata alla selezione ed alla valorizzazione delle varietà tradizionali, che nel tempo hanno dimostrato un forte adattamento alle condizioni ambientali della regione.

CALABRIA

Cantine Lento

Lamezia riserva	Greco Nero, Gaglioppo...	2001
Lamezia "Romeo"	Greco Nero, Gaglioppo...	2006

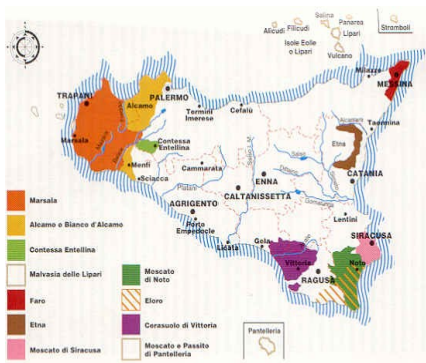
Odoardi

Scavigna	Sangiovese, uve autoctone	2000
Vigna Mortilla	Sangiovese, uve autoctone	2000

La Pizzuta del Principe

Jacca Ventu	Gaglioppo, Greco nero	2010
Zingamaro	Gaglioppo	2009

«In Italia la pece più rinomata per i recipienti da vino è quella di Bruzio (l'odierna Calabria)» "Storia naturale" di Plinio il Vecchio



Sicilia

Antichi reperti archeologici testimoniano che la Sicilia è stata una delle prime regioni italiane a conoscere l'Arte di coltivare la vigna e di trasformare l'uva in vino: infatti si fa risalire al secondo millennio a. C. Un vaso pottorio di civiltà micenea trovato all'interno di tombe nei pressi di Siracusa. Anche nelle Eolie sono venuti alla luce altri reperti della

medesima epoca della stessa epoca e così in altre parti della regione.

Fenici, Greci, Romani sono i popoli che si sono succeduti nel dominio di questa terra: in particolare i Greci hanno avviato in modo perentorio la diffusione della vite. I romani continuarono l'opera, anche se la stima per queste terre era più orientata verso altre coltivazioni, in particolare quella dei cereali, tant'è che meritò il titolo di "granaio dell'Impero". Definita dai Greci "Trinacria" per la sua forma triangolare, la Sicilia è un territorio estremamente vocato per la vite anche perché le colline e le montagne ne dominano il paesaggio, lasciando alla pianura solo pochi spazi. Il clima, decisamente mediterraneo, è più secco e caldo lungo i mille chilometri di costa, mentre si presenta più mite verso l'interno, man mano che le alture si sostituiscono alle piane.

Per lungo tempo le varietà tradizionali hanno popolato in maniera indiscriminata i vigneti siciliani e spesso le loro produzioni sono state impiegate per produrre vini senza pretese, orientati ad elevati tenori alcolici. L'ultimo ventennio ha determinato una forte inversione di tendenza e questo grazie alla consapevolezza maturata da molti operatori siciliani, ma anche per merito di due tipi di influenze: da un lato sono giunti sull'isola numerosi vitigni internazionali, sia a bacca nera che bianca (soprattutto Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Sangiovese, Chardonnay, Sauvignon), che hanno stimolato il raffronto con le produzioni indigene; dall'altro sono arrivati in terra siciliana numerosi imprenditori esterni, i quali hanno portato nuovo entusiasmo e, soprattutto, hanno sollecitato gli operatori locali a cercare nuove strade per riaffermare con la produzione di vini di qualità le grandi potenzialità regionali.

I vitigni autoctoni (tra i bianchi Cataratto, Inzolia, Grillo, Grecanico Dorato, Carricante, Minnella Bianca, Zibibbo, Malvasia di Lipari e Moscato; tra i rossi Frappato, Nero d'Avola, Perricone, Nerello Mascalese, Catanese Nero, Nerello Cappuccio, Gaglioppo e Nocera) sono rimasti, ma il loro modo di produrre è stato sviluppato con interventi mirati in diversi stadi tecnici e culturali: la selezione clonale, la scelta del terreno, del sesto di impianto e del sistema di coltivazione, le operazioni colturali, il periodo di vendemmia ed in cantina, le fasi e gli strumenti di vinificazione e maturazione.

SICILIA

Baglio di Pianetto

Shymer Syrah, Merlot 2009

Ramione Nero d'Avola, Merlot 2007

Casa Girelli

Syrah Syrah 2002

Feudo di Santa Tresa

Avulisi Nero d'Avola 2010

Cos

Cerasuolo di Vittoria Nero d'Avola , Frappato 2006

Terre di Campo Sasso

Nero d'Avola Nero d'Avola 2010

Valle dell'Acate

Frappato Frappato 2009

Cerasuolo di Vittoria Cerasuolo di Vittoria 2009

Nero d'Avola "Il Moro" Nero d'Avola 2009

Rusciano Nero d'Avola, Cabernet 2007

Tanè Nero d'Avola, Syrah 2004

Tanè Nero d'Avola, Syrah 2005

Palari

Faro Nerello, Cappuccio, Nocera Acitara 2006

«l'anima del vino cantava nelle bottiglie: "Uomo caro, caro diseredato, io ti lancio, dalla mia prigione di vetro e dalle mie vermiglie chiusure, un canto pieno di luce fraterna!"» Baudelaire



Sardegna

La Sardegna, seconda isola per estensione del Mar Mediterraneo, è divisa dalla Corsica dalle Bocche di Bonifacio e bagnata più in specifico dal Mar Tirreno ed il Mare di Sardegna.

La vite, su quest'isola, è presente da tempi assai remoti e nella storia sono rimaste tracce indelebili di presenze altolocate come quelle dei Fenici, dei Cartaginesi, dei Romani e degli Spagnoli. E' nato così un settore produttivo basato su una ricchezza autoctona di vitigni come il Bovale, il Cannonau, il Carignano del Sulcis, il Girò, il Cagnulari, il Nieddera, la Malvasia Nera e

Bianca, il Monica, il Moscato, il Nasco, il Nuragus, il Retagliado, il Semidano, il Vermentino e la Vernaccia di Oristano, che costituiscono, spesso individualmente, i principali vini di questa regione. Visto in prospettiva futura, il panorama produttivo si presenta ricco proprio perché non è omologato o legato ad un numero limitato di varietà, magari internazionali. Un lavoro specifico su questi vitigni potrà ulteriormente incrementare l'interesse che già oggi ha portato l'enologia sarda all'attenzione dei mercati di tutto il mondo; anche la legislazione Italiana in materia, accortasi del livello qualitativo raggiunto dai vini sardi si è adoperata a fregiare la Sardegna dell'alto riconoscimento della DOCG al Vermentino di Gallura, riconoscimento che nobilita la realtà produttiva di tutta la regione.

Dal punto di vista territoriale, la situazione appare assai complessa, con un alternarsi continuo di colline, montagne ed altopiani, che prevalgono a scapito della pianura destinata ad accontentarsi di circa il 20% dell'estensione insulare.

Il clima mediterraneo è tendenzialmente povero di precipitazioni; solamente nelle aree più interne, dove l'altitudine si fa apprezzare, le calure estive vengono mitigate da gradevoli brezze temperate.

Dal punto di vista vitivinicolo, tutte le provincie sarde contribuiscono alla produzione che si fregia della DOCG sopramenzionata varie DOC tra le quali ricordiamo quelle dei mono vitigni: Cannonau, Semidano, Moscato e Monica ed alcune IGT.

In Sardegna, la superficie vitata ed il vino spesso sono in mano a grandi complessi produttivi, sia cantine sociali sia realtà private; solo in secondo piano si muovono entità produttive più piccole e propense ad un assetto produttivo più specializzato.

SARDEGNA

Cantina del Bovale

Arcuentu	Bovale	2008
Cannonau "Terra Pintada"	Cannonau	2008
Majorale	Bovale aff.to in rovere	2008
Sinnos	Bovale, Cannonau, Monica	2008
Sustantzia	Monica, Bovale	2009

Gabbas

Lillovè	Cannonau	2009
---------	----------	------

Giovannella & Alberto Ragnedda

Capichera Assajè	Vitigni autoctoni	2007
Lianti	Vitigni autoctoni	2009

Mesa

Malombra	Carignano del Sulcis, Syrah	2005
----------	-----------------------------	------

Santadi

Rocca rubia	Carignano del Sulcis	2008
-------------	----------------------	------

Sella&Mosca

Marchese di Villamarina	Cabernet Sauvignon	1989
Marchese di Villamarina	Cabernet Sauvignon	1999
Marchese di Villamarina	Cabernet Sauvignon	2001
Medeus	Merlot, Carignano, Cannonau...	2002
Medeus	Merlot, Carignano, Cannonau...	2005
Tanca Farrà	Cabernet, Cannonau	2008
Terre Rare riserva	Carignano del Sulcis	2008

6 Mura

Carignano "Giba"	Carignano del Sulcis	2008
Carignano del Sulcis	Carignano del Sulcis	2006

Vigne Surrau

Carignano "Juannisolu"	Carignano del Sulcis	2008
Cannonau "Sincaru"	Cannonau	2008
Rosso "Surrau"	Cannonau, Carignano, Muristellu, Cabernet S.	2008

« Non possono piacere nè vivere a lungo i versi scritti da bevitori d'acqua » di Orazio Cancellà

VINI DAL MONDO

ARGENTINA

Gerard Depardieu

Mi Diferencia 2006

AUSTRIA

Heinrich

Blaufränkisch 2004

Pannobile 2003

St. Laurent 2004

Josef Pockl

Admiral Österreich –Burgeland 2003

Rosso e Nero 2004

AUSTRALIA

d'Arenberg PTY

Bonsai Vine 2001

The Footbolt Shiraz 2004

The Laughing Magpie 2006

De Bortoli

Sacred Hill Shiraz, Cabernet 1995

CHILE

Vina Garces Silva LTDA

Amayna 2003

Vina san Diego de Puquillay

Encierra reserve 2004

Vinedos TerraNoble

Carmenere reserva 2007

FRANCE

B. Denoune-Naudin

Grand Vins de Bourgogne Res. 1966

Carl Gras Edmond et fils

Gigondas 2007

Château d'Aydie

Madiran 1988

Madiran 1989

Madiran 1990

Château Calon-Ségur

Saint-Estephe 2001

«Non è vero che un uomo cambia ubriacandosi...è da sobrio che è diverso!!» T.De Quincey

Château d'Yquem	
Sauternes "Lur Saluces"	1982
Château Guiraud	
Château Guiraud	2002
Château Léoville Polyferré	
Saint Julien	1999
Château La Tour	
Pauillac	1989
Château Margaux	
Margaux	2007
Château Pieuré-Lichine	
Margaux	1985
Château Segonzac	
Château Segonzac	2001
Château Lafite Rothschild	
Pauillac	1988
Château Petrus	
Pomerol "Petrus"	2006
Clos Canarelli	
Corse Figari	2000
Charles Bonvin	
Châteauneuf du Pape	2007
De Bouard de Laforest	
Château l'Angelus	1982
Domaine Clarence Dillon	
Château Haut Brion	1990
Domaine Hubert de Montille	
Pommard "Les Pezèrolles"	2001
Domaine Giraud	
Les Gallimardes blanc	2008
Les Gallimardes	2006
Tradition	2006
Domaine Prats	
Saint-Estephe "Cos d'Estournel"	1989
Dubois-Challon	
Château Ausone	1985
E.A.R.L Vigneau-Pouquet	
Pacherenc du vic Bilh	2004

«Il vino festeggia la giornata in un giorno lieto non è vergogna essere brilli» Tibullo

Maïran	2000
Maïran	2001
Pacherenc du Vic Bilh cuvée Marie	2003
Gerard Depardieu	
Confiance	2005
Confiance	2006
En Roussillon	2005
En Roussillon	2006
La Croix de Peyrolie Lussac St. Emilion	2005
Le Bien Decidè Coteaux du Languedoc	2005
Ma Vèrite	2005
Ma Vèrite	2006
Passito di Pantelleria	2004
Référence Vin de Pays d'Oc	2005
Gitton père & Fils	
Pouilly-Fumé white wine	2006
Vigne du Larrey	2005
X elis	Sauvignon 2005
Harys	
Rasteau	2005
Jerome Bressy	
Rasteau "Gourt de Mautens"	2005
J. D'Issoncourt Lorraine	
Chassagne-Montrachet	1989
Vosne-Romanée 1 ^{er} cru	1990
Santenay 1 ^{er} Cru	1988
Maison Clavelier	
Volnay Santenots	2001
Volnay Santenots (Magnum)	2001
Puligny Montrachet	1999
Meursault	2002
Morey St. Denis	2005
Sabigny les Beune	2006
Gevrey Chambertin	2005
Chambolle Musigny	2005
Bâtard Montrachet	2000
Meursault Charmes	2000

«L'acqua se ne vada dove vuole a rovinare il vino, lontano, fra gli astemi; qui c'è il fuoco di Bacco»

Catullo

La Tyre IK

Madiran montus vin rouge 2005

Lens Vins de Vienne s.a.r.l.

Châteauneuf du Pape Les Otéliées 2006

Condrieu 2007

Cornas 2005

Cote Rotie Les Essartailles 2006

Crozes-Hermitage 2005

Gigondas 2005

Saint-Joseph 2006

Saint-Peray 2006

Sotanium 2002

Taburnum 2004

Louis Jadot

Clos de la Barre 2000

Mercurey champs Martin 2000

Chateau des Jacques Moulin à Vent 2000

Puligny-Montrachet 2000

Marc Kreydenweiss

Châteauneuf du Pape 2006

KA Costières de Nimes 2006

Mouton Rothschild

Pauillac 2006

Montagne

Château Pape Clement 1982

Occursus

Occursus 1999

Domaine de L'Alliance

Châteauneuf du Pape "La Guigasse" 2006

R. Rostaing, Propriétaire à Ampuis

Cote-Rotie cote blonde 2004

Robert-Denogent

La croix 2004

Saransot-Duprè

Grand Vin Sec CH Saransot-Dupre 1947

Vacheron&Fils

Sancerre Domaine Vacheren 2000

«Per avere successo bisogna aggiungere acqua al proprio vino ... finchè non c'è piu' vino» di Jules
Renard

Vernay Georges

Condrieu 2008

Cote-Rotie 2007

GERMANY

Georg Breuer

Berg Rottland 2005

Riesling sauvage 2006

Heymann-Lowestein

Uhlen 2005

Joh.Jos.Prum

Graacher Himmelreich Spatlese Riesling 2005

Markus Molitor

Pinot noir Pinot noir 2006

Riesling Riesling 2003

Riesling Riesling 2007

Pinot Blanc Pinot blanc 2007

Meyer-Näkel

Frühburgunder 2008

Spätburgunder 2007

MAROCCO

Gerard Depardieu

Lumière 2005

PORTUGAL

Anselmo Mendes

Only 2004

Quinta de Veiga

Casa das Mouras 2003

Grou 2006

Aveleda da quinta

Alvarinho Vinho Verde Branco 2000

Vinho Estremadura tinto 2000

Quinta d'aguieira 2000

Quinta d'aguieira Cabernet Sauvignon 2000

Quinta da Carvalhosa

Ardosino Douro 2004

Carlos Campolargo

Os Corvos da Vinha da Costa	Tinta Roriz, Merlot Syrah	2005
Contra a Corrente Tinto	Castellao National, Cabernet S.	2005

«Il vino fermenta, la stupidità mai» "Anonimo russo"

Campolargo tinto	Pinot noir	2007
Arinto Branco	Arinto	2008
Campolargo Dao	Touriga, Alfrocheiro, Tinta Roriz, Pinot	2007

Conceito Vinhos

Contraste Douro Tinto	Cépages traditionnels	2006
Conceito Douro Branco	Rabigato, Codega, Viosinho...	2008
Contraste Bastardo Tinto	Bastardo	2007

Ferreira Rita

Conceito Porto Vintage

Lança Antonio

Herdade Grande Tinto	Tempranillo, Cabernet S., Trincadeira	2008
Herdade Grande Branco	Antao vaz, Arinto	2010
Herdade Grande rose	Tempranillo, Touriga national	2010
Herdade Grande Reserva Tinto	Tempranillo, Trincadeira, Alicante Bouschet...	2007

SPAIN

Barbara Forés

Negre	2006
Coma d'en pou	2003

Bodegas Faustino

Reserva Especial 1998	1998
-----------------------	------

Bodegas Vega Sauco

TO toro DO	2004
Añoremus Res. De Familia	2004

Buil&Giné

Priorat	2003
---------	------

Capafons-Osso

Mas de Masos	2000
--------------	------

Coca i Fitó

Jaspinegre	2007
Negre	2006

Escoja Rivero

Prior Pons	Carignano, Cabernet Sauvignon, Grenache	2005
------------	-----------------------------------------	------

Finca Masia Esplanes

Vessants Montsant	2003
-------------------	------

Gerard Depardieu		
Sine Nomine		2004
Hacienda Grimon		
Rioja reserva		2001
<i>«Vino e donne, riso ed allegria: oggi. Prediche ed acqua di selz: domani.» Don Giovanni di G. Byron</i>		
Marques de Grinon	Syrah	2003
Huerta de Albalà		
Taberner		2006
La Plazuela		
La Plazuela		2004
Mas Franch		
Optim	Cabernet Sauvignon, Grenache, Syrah, Merlot	2004
Mas Martinet		
Martinet Bru		2005
Priorat		2000
Priorat		2003
Priorat		2005
Porrera		
Priorat		2005
Priorat		1999
Protos Bodega		
Protos Crianza		2001
Herederos del Marques		
Baron de Chirel rioja reserva		2001

SOUTH AFRICA

Stellenbosch		
Riesling	Riesling	2010
Pinotage		2004

URUGUAY

Bernard Magrez		
Casa Magrez		2005

I GRANDI FORMATI

PIEMONTE

Cantine del Castello

Boca	Nebbiolo, vespolino, Bonarda nov.	1989
Boca	Nebbiolo, vespolino, Bonarda nov.	1994
Boca "Il rosso delle Donne"	Nebbiolo, vespolino, Bonarda nov.	1996
Boca "Il rosso delle Donne"	Nebbiolo, vespolino, Bonarda nov.	1997

Carlo Giacosa

Barbaresco "Montefico"	Nebbiolo
Barbaresco "Narin"	Nebbiolo

Castello di Razzano

Barbera d'Asti superiore	Barbera	2000
--------------------------	---------	------

Coluè

Barolo "Babelin"	Nebbiolo	2002
Rosso del Notaio	Barbera, Nebbiolo	1999

Dante Rivetti

Barbaresco "Bricco de Neveis" riserva	Nebbiolo	1989
Barbaresco "Bricco de Neveis" riserva	Nebbiolo	1990
Barbaresco "Bricco de Neveis" riserva	Nebbiolo	1999
Barbera "Alabarda"	Barbera	1990
Barbera "Alabarda" (Jeroboam)	Barbera	1998
Barbera "Alabarda"	Barbera	1999
Barbera "Alabarda" (Jeroboam)	Barbera	1999

Gagliasso Mario

Barolo "Rocche dell'Annunziata"	Nebbiolo	2005
---------------------------------	----------	------

Il Poggio

Gavi di Gavi		2007
--------------	--	------

La Contea

Barbaresco "Ripa Sorita" (Jeroboam)	Nebbiolo	2005
Barbaresco "Starderi"	Nebbiolo	2004
Chardonnay "Mary"	Chardonnay	2009

Orsolani

Erbaluce di Caluso	Erbaluce	2001
--------------------	----------	------

Poderi Luigi Einaudi

Barolo "Nei Cannubi"	Nebbiolo	1998
----------------------	----------	------

Tenuta San Mauro

Barbaresco (Jeroboam)	Nebbiolo	2003
-----------------------	----------	------

Tenute Costa

Barolo "Due Corti"	Nebbiolo	2005
Barolo "Due Corti"	Nebbiolo	2006
Barolo "Due Corti" (Jeroboam)	Nebbiolo	2006

Valdinera

Barbera d'Alba "Brume di luna"	Barbera	1999
--------------------------------	---------	------

LOMBARDIA

Villa

Franciacorta Brut	Chardonnay	2006
Franciacorta Saten sel.2001	Chardonnay	2001
Franciacorta (Jeroboam)	Chardonnay	2000

Fratelli Berlucchi

Franciacorta Brut	Chardonnay, Pinot bianco	
-------------------	--------------------------	--

Castello di Cigognola

Barbera "Castello di Cigognola"	Barbera, Croatina	2006
---------------------------------	-------------------	------

VENETO

Accordini Igino

Amarone riserva "Le Viole"	Corvina, Rondinella, Molinara	1995
Amarone riserva "Le Viole"	Corvina, Rondinella, Molinara	1997
Amarone ris. 2000-2010	Corvina, Rondinella, Molinara	2000

Sommariva

Prosecco Brut	Prosecco	
Prosecco Brut (Jeroboam)	Prosecco	

Zecchini

Valpolicella superiore	Corvina,	2008
------------------------	----------	------

TRENTINO ALTO ADIGE

San Michele all'Adige

Castel San Michele	Cabernet S., Cabernet F., Merlot	2007
Monastero	Cabernet Franc	2007

FRIULI VENEZIA GIULIA

Comelli

Soffumbergo	Merlot, Cabernet S., Pignolo	2003
-------------	------------------------------	------

Jermann

Dreams	Chardonnay	2004
--------	------------	------

Toros

Toros "Pinot bianco"	Pinot bianco	2008
----------------------	--------------	------

LIGURIA

Il Monticello

Vermentino "Colli di Luni"	Vermentino	2004
EMILIA ROMAGNA		
Fattoria Zerbina		
Arrocco	Albana passito	2001
TOSCANA		
Biondi Santi		
Sassoalloro	Sangiovese grosso	2005
Sassoalloro ORO	Sangiovese grosso	2005
Sassoalloro ORO 18l	Sangiovese grosso	2005
Col d'Orcia		
Sant'Antimo "Nearco"	Merlot, Cabernet, Syrah	2006
Brunello di Montalcino	Sangiovese grosso	2005
Brunello di Montalcino	Sangiovese grosso	1997
Fattoria Casa di Terra		
Maronea	Merlot, Cabernet S, Syrah...	2006
Mosaico	Merlot, Cabernet S, Syrah	2003
Poggio Querciolo	Cabernet, Petit Verdot, Syrah	2006
Giovanni Chiappini		
Felciaiino	Sangiovese, Merlot, Cabernet	2009
Lienà Merlot	Merlot	2003
Guado de Gemoli	Sangiovese, Cabernet S., Merlot.	
Marchese Antinori		
Solaia	Cabernet S., Sangiovese, Cabernet F.	2003
Tignanello	Sangiovese, Cabernet.	2005
Parmoleto		
Sormonno (Jeroboam)	Sangiovese, Cabernet S., Montepulciano	2004
Podere San Donatino		
Chianti classico "Poggio ai Mori"	Sangiovese, Canaiolo	2006
Chianti ris. "Poggio ai Mori"	Sangiovese, Canaiolo	2007
Chianti "Poggio ai Mori" (Jeroboam)	Sangiovese, Canaiolo	2004
Fumino	Cabernet Sauvignon	2001
Podere Guado al melo		
Bolgheri superiore	Cabernet S., Cabernet F., Merlot	2007
Jassarte	Vitigni mediterranei e caucasici	2007
Pietroso		
Brunello di Montalcino	Sangiovese grosso	2006
Querce Bettina		
Brunello di Montalcino	Sangiovese grosso	2006

Rosso di Montalcino	Sangiovese	2007
Rosso di Montalcino	Sangiovese	2008
Rocca di Montegrossi		
Geremia	Merlot, Cabernet Sauvignon	2003
Geremia	Merlot, Cabernet Sauvignon	2004
Russo		
Barbicone	Sangiovese, Colorino, Canaiolo	
Sasso Bucato	Merlot, Cabernet S.	2006
Poggio alle Vipere	Merlot	2006
San Giusto		
Rosso degli Appiani	Sangiovese	
Santa Lucia		
Morellino di Scansano	Sangiovese	2007
Morellino di Scansano riserva	Sangiovese	2005
SL	Cabernet Sauvignon	2006
Betto	Sangiovese, Merlot, Cabernet S.	2006
Tenute Costa		
Acanto	Sangiovese, Cabernet Sauvignon	2007
Acanto (Jeroboam)	Sangiovese, Cabernet Sauvignon	2007
Morellino di Scansano "Ventaio"	Sangiovese	2008
Tenuta dell'Ornellaia		
Ornellaia	Cabernet S. Merlot, Cabernet F....	2007
Ornellaia	Cabernet S. Merlot, Cabernet F....	2008
Le serre nuove	Merlot, Cabernet S., Cabernet F., Petit Verdot	2006
Le serre nuove	Merlot, Cabernet S., Cabernet F., Petit Verdot	2008
Tenuta di Bibbiano		
Chianti ris. "Vigna del Capannino"	Sangiovese grosso di Toscana	2007
Chianti ris. "Vigna del Capannino"	Sangiovese grosso di Toscana	2008
Chianti classico "Montornello"	Sangiovese grosso di Toscana	2009
Tenuta San Filippo		
Brunello di Montalcino "Fanti"	Sangiovese grosso	2003
Rosso di Montalcino	Sangiovese	2008
Tenuta San Guido		
Sassicaia	Cabernet S., Cabernet F.	2007
Sassicaia	Cabernet S., Cabernet F.	2008
GuidoAlberto	Cabernet S, Merlot	2008
GuidoAlberto	Cabernet S, Merlot	2009
Tenuta Sette Ponti		

Oreno	Merlot, Cabernet S., Sangiovese	2005
Tiezzi		
Brunello "Vigna Soccorso"	Sangiovese grosso	2004
UMBRIA		
Cantine Novelli		
Rosso di Montefalco	Sangiovese, Sagrantino, Merlot e Cabernet	2006
Sagrantino di Montefalco	Sagrantino	2006
Rosso di Montefalco (Jeroboam)	Sangiovese, Sagrantino, Merlot e Cabernet	2005
Trebbiano Spoletino (Jeroboam)	Trebbiano	2009
La Carraia		
Fobiano	Merlot, Cabernet S.	2001
MARCHE		
Malacari		
Grigiano	Montepulciano	2003
Grigiano	Montepulciano	2004
Rosso del Conero	Montepulciano	2006
ABRUZZO		
Cantina Zaccagnini		
Montepulciano d'Abruzzo	Montepulciano	2005
Terre di Poggio		
Muraia	Montepulciano, Cabernet S.,	2005
Muraia (Mathusalem)	Montepulciano, Cabernet S.,	2005
CAMPANIA		
Botti		
Aglianico	Aglianico	2001
Aglianico (Jeroboam)	Aglianico	2001
Luigi Maffini		
Cenito	Aglianico	2005
Pietrincatenata	Fiano	2006
Mastroberardino		
Novaserra	Greco di Tufo	2003
Taurasi Radici	Aglianico	1999
Taurasi Radici	Aglianico	2000
Taurasi Radici riserva	Aglianico	1998
Polito		
Aglianico "Corsaro	Aglianico	2007
Rotolo Alfonso		
Aglianico "Respiro"	Aglianico	2001

Villa Matilde

Camarato

Aglianico, Piedirosso

1992

PUGLIA

Pirro Varone

Negramaro "Terre Nere"

Negramaro

2008

Primitivo di Manduria

Primitivo

2008

Grisola "Vigne rare"

Grisola

2008

Tenuta Cocevola

Vandalo

Nero di Troia

2007

Terre di Camposasso

Primitivo (Jerobam)

Primitivo

2004

SICILIA

Valle dell'Acate

Cerasuolo di Vittoria

Cerasuolo

2007

Il Moro

Nero d'Avola

SARDEGNA

Cantina del Bovale

Arcuentu

Bovale

2009

Majorale

Bovale aff.to in rovere

2008

Il Moro

Nero d'Avola

SARDEGNA

Cantina del Bovale

Arcuentu

Bovale

2009

Majorale

Bovale aff.to in rovere

2008

MONDO

Marques de Vitoria

Rioja 5 l

1998

Thill Frères

Pinot gris

2003

Francois Janqueix

Château l'Evêché

1998

Bellecart-Salmon

Champagne (Jeroboam)

«L'acqua se ne va da dove vuole a rovinare il vino, lontano, fra gli astemi; qui c'è il fuoco di Bacco»

Catullo