

Terre del Vino

VIAGGIARE • BERE • MANGIARE • VIVERE MEGLIO

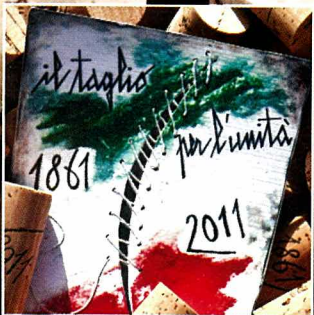
Aut. Tribunale di Siena del 2/05/2002 n.724 - Poste Italiane s.p.a. - Sped. abb. postale D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) Art. 1 Comma 1, DCB Roma



Mensile dell'Associazione Nazionale Città del Vino • Anno X • N° 1 • Febbraio 2011 • € 3,00



1861-2011 • Il Taglio per l'Unità.
Messaggio di pace dalle Città del Vino

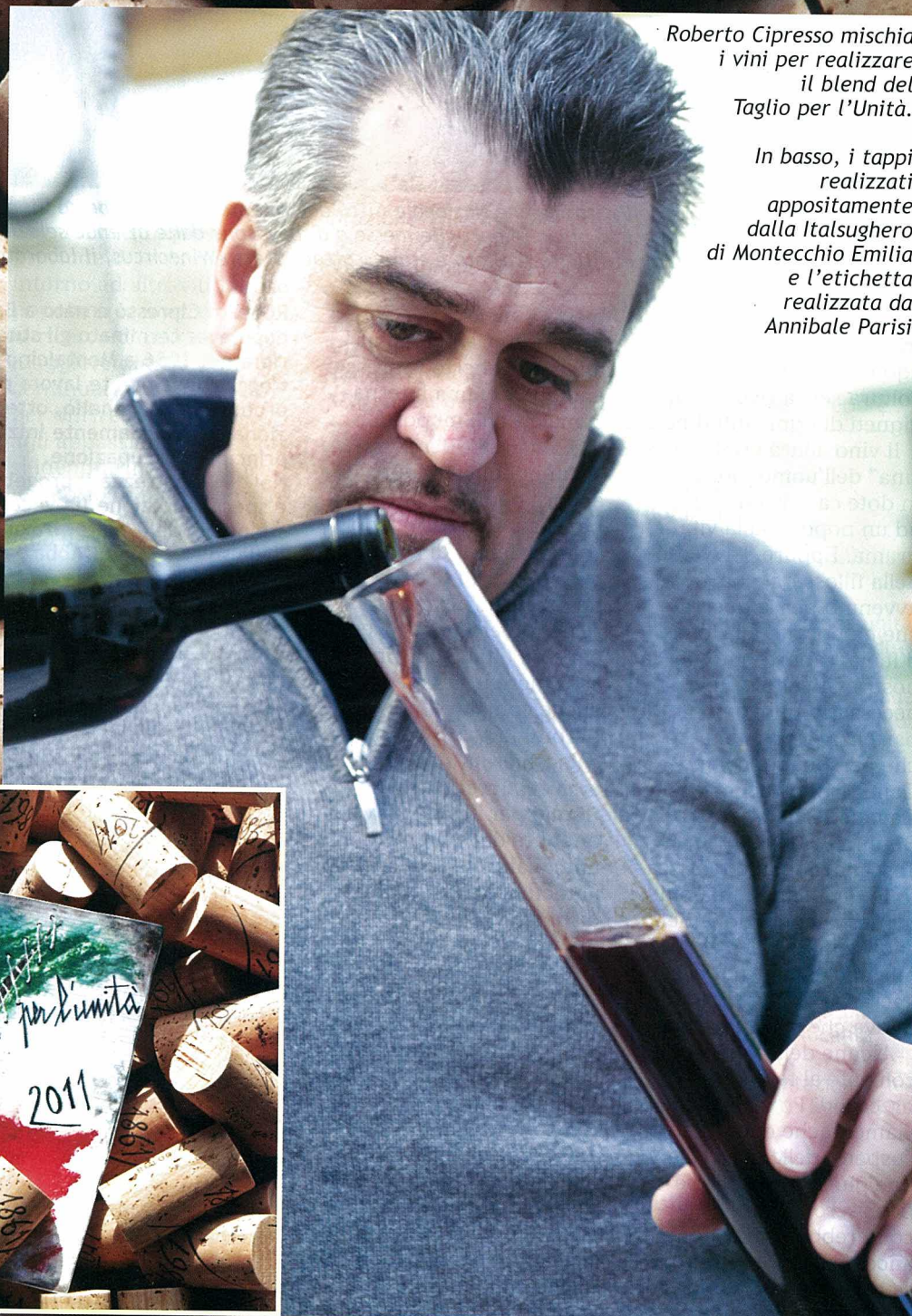




Il Taglio per l'Unità: messaggio di pace dalle terre del vino

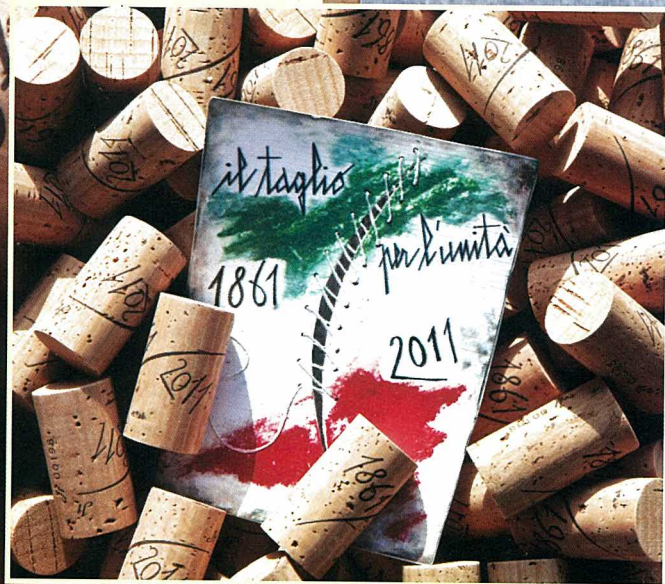
di Paolo Corbini
foto di Diego Poggialini

Mentre si progettava e si combatteva per l'unità del nostro Paese, la fillossera distruggeva gran parte del patrimonio viticolo di quella che ancora non era l'Italia. Un curioso destino mette a confronto due momenti della nostra storia, solo in apparenza così lontani. Le battaglie politiche consumate sugli scranni dei parlamenti e quelle sanguinose combattute dallo sbarco dei Mille a Marsala in poi, s'intrecciano con le sofferenze di un'agricoltura sempre meno al centro dell'economia. Il "miracolo" industriale è alle porte e all'era dell'aratro si sta per sostituire l'era del carbone.



Roberto Cipresso mischia i vini per realizzare il blend del Taglio per l'Unità.

In basso, i tappi realizzati appositamente dalla Italsughero di Montecchio Emilia e l'etichetta realizzata da Annibale Parisi





Paolo Benvenuti direttore dell'Associazione Nazionale Città del Vino, assieme a Roberto Cipresso (al centro) e Annibale Parisi autore dell'etichetta. In primo piano le bottiglie messe a disposizione dalle aziende selezionate da Cipresso i cui vini sono serviti a realizzare il Taglio per l'Unità. La foto è stata scattata presso Winecircus, il laboratorio enologico di Cipresso

Anche la fillossera contribuirà a questa lenta agonia della nostra agricoltura senza risparmiare i vigneti di ogni latitudine.

Il vino allora era la "benzina" dell'uomo: portava in dote calorie ed energia ad un popolo dalla vita grama. Eppure, l'avvento della fillossera, come è avvenuto per la guerra che ha portato all'Unità d'Italia, rappresentò per la nostra viticoltura un necessario nuovo punto di partenza. Non è un caso che personaggi come Camillo Benso conte di Cavour in Piemonte, o Bettino Ricasoli in Toscana, abbiano teorizzato in quel tempo una più moderna concezione dell'agricoltura e dell'economia anche in virtù della speranza di una nazione nuova che stava nascendo.

Alcune delle varietà più coltivate al tempo della breccia di Porta Pia le troviamo anche oggi al cospetto delle nostre cantine più blasonate, e se potessero parlare ci racconterebbero una storia ancor più ricca e complessa di quella che abbiamo potuto leggere sui docu-

menti e sui libri.

"Una storia bellissima – afferma Roberto Cipresso, enologo di fama internazionale – che mi porta a fare una considerazione. Alcuni di quei vitigni, che ancora oggi conosciamo bene, a mio avviso sono solo testimoni di quel tempo, ma forse sono un po' obsoleti. Grande rispetto per i nostri 'vecchi', ma l'Italia del vino sa esprimere il suo meglio anche con altro".

Comincia così la nostra chiacchierata su come si è arrivati a realizzare il 'Taglio per l'Unità', il vino ottenuto dall'unione di una quarantina di vitigni autoctoni italiani messi a disposizione da altrettante aziende selezionate dallo stesso Cipresso, e che è stato imbottigliato in 150 magnum speciali, realizzate in collaborazione con l'Associazione Nazionale Città del Vino, per festeggiare in modo originale i 150 anni dell'Unità d'Italia. Le bottiglie saranno donate al Presidente della Repubblica, al Santo Padre, alle altre principali autorità dello Stato e ai Presidenti delle Regioni e

Roberto Cipresso è nato a Bassano del Grappa nel 1963; dopo aver terminato gli studi in agraria ha iniziato la carriera nel 1986 a Montalcino dove si è stabilito e vive tutt'oggi. Inizialmente lavora per alcuni dei più importanti produttori di Brunello, ottenendo i primi successi internazionali. Parallelamente inizia l'attività di Winemaker, sua principale occupazione.

Nel 1995 battezza il progetto Winecircus, luogo di ricerca e sperimentazione (la vecchia scuola elementare di Castelnuovo dell'Abate, frazione di Montalcino, ad un passo dalla solennità dell'Abbazia di Sant'Antimo) e nel 1999 fonda la propria società di consulenza vitivinicola Wine-making, ampliando l'attività di winemaker anche all'estero e dà il via ai nuovi progetti oltre oceano, dagli Stati Uniti all'Argentina.

Nel 2000, in occasione del Giubileo, esegue una Cuvée speciale per il Papa. Relatore a numerosi convegni e conferenze in Italia e nel mondo, nel 2004 esordisce in radio partecipando alla trasmissione "Decanter" in onda su Radio Due.

Nel 2006 pubblica il suo primo libro "Il Romanzo del Vino", vincendo il Premio Veronelli. Nel 2007 è insignito del titolo di miglior enologo italiano. Nello stesso anno riceve dall'Associazione Nazionale Città del Vino uno speciale riconoscimento al merito per le capacità umane e professionali dimostrate nel proprio lavoro. Eletto uomo dell'anno nella categoria food dalla rivista Men's Health, nel 2008 pubblica anche il suo secondo libro "Vinosofia". È Ambasciatore di Città del Vino dal 2009, anno in cui ottiene due importanti successi personali: riceve lo special award "Enologo Italiano nel mondo" al Merano Wine Festival, mentre a seguito di una degustazione alla cieca di oltre 9.000 vini organizzata dalla rivista Wine and Spirits la "sua" cantina argentina Bodega Achaval Ferrer viene proclamata migliore del mondo. Sempre nel 2009 vede la luce il suo terzo libro "Vineide".

A febbraio 2010 viene eletto Accademico Corrispondente all'Accademia Nazionale di Agricoltura di Bologna; ad aprile incontra il Presidente della Repubblica Italiana Giorgio Napolitano e riceve l'incarico da Città del Vino della produzione del vino speciale per il 150° anno dell'Unità d'Italia.

Il Taglio per l'Unità: messaggio di pace dalle terre del vino

Province Autonome italiane.

Ma, tornando alle parole di Cipresso, non è forse puntando sui nostri vitigni autoctoni che possiamo competere sui mercati internazionali? La nostra diversità è un valore aggiunto che gli altri Paesi produttori di vino, soprattutto nei nuovi continenti, non hanno... "È verissimo – continua Cipresso – ma più precisamente ritengo che il nostro valore aggiunto sia da individuare in alcuni fortunatissimi binomi rappresentati da terroir dalla potenzialità espressiva unica da un lato, e da vitigni in grado di rifletterne ed esaltarne al meglio le caratteristiche dall'altro; il secondo elemento di tali binomi è in alcuni casi rappresentato appunto da vitigni autoctoni tradizionalmente coltivati in quel determinato contesto, mentre in altri può invece essere costituito da varietà poco cono-

sciute e anche di origini diverse."

Puoi fare qualche esempio?

"Famosissimi esempi di varietà autoctone in grado di interpretare al meglio i propri terroir di origine possono essere individuati nel Sangiovese, nel Refosco, nel Nebbiolo, nel Cesanese, nel Nerello Mascalese, nel Grillo, nel Picolit. Sono alcuni dei nostri grandi vitigni che meritano attenzione; alcuni di essi già ci hanno proiettato da tempo ai vertici mondiali. Dobbiamo continuare su questa strada e farne delle bandiere dell'Italia nel mondo. Naturalmente questo non preclude di lavorare anche intorno ad altri vitigni che popolano le nostre terre; la ricerca di una sempre maggiore qualità deve continuare anche per loro, per offrire ai visitatori, agli appassionati, vini che si identificano con il loro territorio in modo indisso-

Un momento della nascita del Taglio per l'Unità



Tutte le aziende che ci hanno dato un... taglio

AZIENDA VITIVINICOLA LES GRANGES

Località Les Granges, 1 - 11020 Nus (AO)
Tel. 0165 767229 • www.lesgrangesvini.com
Vitigno: fumin. Vino: Fumin Vigna la Tour Vallée d'Aoste Doc

AZIENDA LES CRÊTES • Il tappo cambia "stile"

L'azienda Les Crêtes sta effettuando alcuni lavori sulla struttura che prevedono un ampliamento ai fini di soddisfare le esigenze produttive interne e le crescenti richieste connesse all'entoturismo. La cantina rinnovata si presenterà con un maggiore spazio produttivo, una nuova barriquerie e un'ampia sala di degustazione emozionale. Ulteriore novità è rappresentata da una sperimentazione sull'utilizzo del tappo a vite per alcuni vini al fine di cercare materiali sostitutivi al sughero per ovviare ai sempre più frequenti difetti che compromettono la qualità del prodotto finale.

Frazione Villetes, 50 - 11010 Aymavilles (AO)
Tel. 0165 902274 • www.lescretresvins.it
Vitigno: fumin. Vino: Fumin Valle d'Aosta Doc

IULI CANTINA VITICOLTORI DEL MONFERRATO

Via Centrale 27 - 15020 Montaldo di Cerrina (AL)
Tel. 0142 946657 • cavimon@iuli.it
Vitigno: barbera. Vino: Barbera del Monferrato Superiore

AZIENDA AGRICOLA CONTERNO FANTINO

Via Ginestra 1, 12065 Monforte d'Alba (CN)
Tel. 0173 78204 • www.conternofantino.it
Vitigno: Nebbiolo. Vino: Barolo Docg

AZIENDA BISSON • Lo spumante sommerso

Dieci anni fa, Pierluigi Lugano, che conduce l'azienda unitamente alla figlia Marta e responsabile tecnico della produzione, ha dato inizio ad un progetto per dare vita ad uno spumante metodo classico. Condizioni ambientali per realizzare questo tipo di spumante, è noto, che necessitano di un ambiente che possieda le condizioni di temperatura e luce particolari (grotte e cunicoli sotterranei).

Ci si è guardati attorno, pensando agli antichi relitti dei galeari in fondo al mare, che più volte hanno restituito prodotti alimentari (vino) ottimamente conservato dalla caratteristiche organolettiche intatte.

Coniugando la passione per il vino e il mare, si è pensato che l'ambiente ideale poteva proprio essere il fondale marino. Profondità 60 mt, temperatura costante +15°, penombra, contropressione e una serie di fattori favorevoli per ottenere in questo contesto ideale lo spumante più esclusivo! La scelta della località, anche grazie alla collaborazione dell'Area Parco Marino di Portofino, è caduta in località "Cala degli Inglesi" proprio nel cuore del parco.

Nel corso degli anni, ultimate tutte le sperimentazioni e le ricerche, il progetto è partito e da maggio 2009, ben 6.500 bottiglie maturano nel fondale marino.

Le bottiglie sono disponibili su prenotazione, tenendo presente che il prodotto 2008 era già esaurito i primi di settembre. Per informazioni e acquisti: www.bissonvini.it oppure telefonare in negozio al 0185/314462.

Corso Gianelli, 28 - 16043 Chiavari (GE)
Tel. e Fax 0185 314462 • www.bissonvini.it
Vitigno: granaccia. Vino: Bracco Rosso Colline del Genovesato Igt



Le bellissime bottiglie progettate e realizzate da Bruni Glass messe a disposizione per realizzare il taglio per l'Unità

CASCINA DELLE TERRE ROSSE

Via Manie 3 Bis - 17024 Finale Ligure (SV)

Tel. fax 019 698782

Vitigno: granaccia. Vino: Solitario

AZIENDA NINO NEGRI • Festival di premi dal 1970

Nino Negri, azienda leader nella produzione di vini valtellinesi, ha collezionato una serie innumerevole di premi dal 1970 ad oggi. Sarebbe troppo lungo elencarli qui di seguito: vedremo di riassumere i principali.

Dopo 10 anni consecutivi di "tre bicchieri" è arrivato il riconoscimento dell'eccellenza produttiva. Ecco che si aggiunge una stella nel firmamento delle migliori aziende vitivinicole italiane, che hanno conseguito per almeno dieci anni senza interruzione i tre bicchieri del Gambero Rosso. Non solo: il 5 stelle, il vero, il primo e l'originale Sfursat aveva iniziato la sua ascesa con la vendemmia 1989 quando era stato premiato con la medaglia d'oro di Bordeaux, oltre a 10 anni consecutivi di eccellenza a novembre 2003 è stato citato come migliore vino rosso d'Italia, con la vendemmia 2001. Per non parla-

lubile."

Ma tutto questo con l'Unità d'Italia che c'entra?

"C'entra, eccome! La nostra bottiglia celebrativa è il frutto di una miscela di vini; è una contaminazione tra uve diverse, ognuna in grado di portare il suo carattere, le sue qualità in termini di profumi e sapori. Il nostro Paese, oggi, assomiglia molto a questa bottiglia e alla storia che essa può raccontare: ormai viviamo una quotidiana contaminazione fatta di culture diverse, di immigrazioni, di transiti. È

un invito, un augurio, a mettere assieme queste diversità perché possano esprimere una qualità condivisa. Una qualità della vita che si basi sulla tolleranza, sull'eguaglianza dei diritti e dei doveri, sulla pacifica convivenza, sapendo che ognuno è poi in grado di mettere in gioco la propria diversità; come un grande vino. Del resto il concetto di 'taglio', per quanto riguarda il vino, è analogo: 'tagliare' il vino significa mettere assieme vini diversi per esaltare sapore, forza e

Il Taglio per l'Unità: messaggio di pace dalle terre del vino

carattere. Così dovremmo imparare a fare noi, far tesoro delle differenze per esaltarne gli aspetti migliori.”

Quello che dici sembra una cosa semplice da realizzare, ma purtroppo non sempre questo messaggio, ribadito anche dalla bottiglia che è stata preparata, viene colto nella sua essenza positiva...

“Purtroppo è vero. Ma non dobbiamo perdere la speranza. Questa bottiglia è il simbolo di una ideale utopia, di una quadratura del cerchio, concetto a me assai caro, visto che dà il nome ad un mio vino. Quadrare il cerchio non è possibile, ma ci si prova lo stesso! L'importante non è l'obiettivo da raggiungere, che sappiamo non essere concretamente realizzabile, ma il percorso che si fa per tentare di raggiungerlo. È come quando facciamo un viaggio; si pensa solo alla meta, ma invece dovremmo stare più attenti a vedere cosa stiamo attraversando per raggiungerla. La bottiglia di vino, poi, ha una sua fisicità; ispira ragionamenti sull'Italia di ieri e di oggi, sui temi che stanno alla base del dibattito intorno al significato delle celebrazioni per i 150 anni dell'Unità d'Italia. Di fronte ad un bicchiere di vino si possono intrecciare parole su parole, senza mai stancarsi di parlare.”

E così, mentre si discute sulle varietà autoctone, si può parlare dei territori, del richiamo al cibo, alla cultura, alle abitudini dei loro abitanti, al lavoro. “In definitiva, afferma ancora Cipresso – si parla degli uomini, e ogni vino rispetta il carattere delle persone, traccia i segni di una vita, delle origini. Se disegna su una cartina geografica i percorsi della vite e del vino, traccio un intreccio multicolore di

segni che testimoniano gli antichi itinerari da est a ovest, da sud a nord e poi le vie dei moderni mercati. Il vino è uno ‘strumento’ che da sempre ha fatto incontrare culture diverse, è un simbolo di contaminazione che vive, per compiersi, un iniziale conflitto – il bisogno di capirsi, non senza difficoltà, di comprendersi – per poi assestarsi e realizzarsi in un qualcosa di nuovo. Questo ci racconta il vino, e non mi sembra poco.”

L'uomo al centro di tutto, si direbbe... “Sì, alla fine è così. Tutto ricade sulla nostra responsabilità. Hai voglia di dare colpe alla natura, di dire che la pioggia provoca le inondazioni, se poi è l'uomo che costruisce malamente brutte case nei posti sbagliati. Le colpe della natura sono un alibi alla nostra cattiva coscienza. La vigna, invece, ci insegna ben altro; che la si può far crescere solo dove è opportuno, altrimenti ne va della qualità del vino. Ecco che cosa ci può insegnare una buona viticoltura: a stare attenti alla tutela del territorio, a comprendere la sua fragilità, a non consumarlo in modo indiscriminato.”

E pensavi a tutte queste cose quando con le Città del Vino è nata l'idea di fare la bottiglia per festeggiare l'Unità d'Italia?

“Sì, l'idea mi ha subito ispirato molti pensieri. Così anche l'etichetta non poteva che essere un simbolo dei tempi che stiamo vivendo, e spingerci a riflettere. Il taglio che appare, in un primo momento, sembra dividere, ma poi ecco che una mano sapiente si preoccupa di ricucire, di ritessere le fila. L'amico Annibale Parisi, che ha disegnato il bozzetto e seguito la realizzazione pratica dell'etichetta, ha saputo interpre-

re dei 91 punti presi sulla rivista internazionale Wine Spectator ed i 90 punti presi quest'anno con Parker. Da sempre il 5 Stelle Nino Negri rappresenta la massima espressione qualitativa del vitigno Nebbiolo in Valtellina e ed è uno dei primi 30 vini che distinguono la viticoltura italiana nel mondo. Non dimentichiamo che, nel 2008, Casimiro Maule, enologo della casa Negri da sempre, è stato citato come miglior enologo d'Italia, grazie alla sua dedizione e costanza qualitativa. Nino Negri si contraddistingue per la qualità dal 1897.

Via Ghibellini, 3 - 23030 Chiuro (SO)
Tel. 0342.485211 • www.ninonegri.it
Vitigno: nebbiolo. Vino: Sfurzat Docg Cinque Stelle

AZIENDA AGRICOLA BARONE DE CLES

Corso Mazzini 18 1 - 38017 Mezzolombardo (TN)
Tel. 0461 601081 • www.baronedecles.it
Vitigno: Teroldego. Vino: Teroldego Rotaliano Doc Maso Scari

AZIENDA AGRICOLA CORTE SANT'ALDA

Loc. Fioi Via Capovilla, 28 - 37030 Mezzane di Sotto (VR)
Tel. 045 8880006 • www.cortesantalda.it
Vitigno: rondinella, corvina. Vino: Valpolicella Superiore Mithias

AGRICOLA ALLEGRINI

Via Giare 9/11 - 37022 Fumane di Valpolicella (VR)
Tel. 045 6832011 • www.allegriini.it
Vitigno: rondinella, corvina. Vino: Valpolicella La Poja

AZIENDA AGR. ALESSANDRO PIOVENE PORTO GODI

Via Villa, 14 - Toara di Villaga (VC)
Tel. 444 885142 • www.piovene.com
Vitigno: tocai rosso. Vino: Tocai Rosso Doc Colli Berici Thovara

LE DUE TERRE

Via Roma 68 - 33040 Prepotto (UD)
Tel. 0432 713189 • fortesilvana@libero.it
Vitigno: schioppettino, refosco.
Vino: Doc Colli Orientali del Friuli Rosso Sacrisassi

AZIENDA AGRICOLA RONCHI DI CIALLA

33040 Cialla di Prepotto (UD) - Tel. 0432 731679
info@ronchidicialla.it
Vitigno: refosco. Vino: Doc Colli Orientali del Friuli Cialla

AZIENDA AGRICOLA GIOVANNA MADONIA

Villa Madonna - Via de' Cappuccini 130 - 47032 Bertinoro (FC)
Tel. e Fax 0543.444361 • giovanna@giovannamadonia.it
Vitigno: sangiovese. Vino: Sangiovese di Romagna Doc

FATTORIA PARADISO

Via Palmeggiana, 285 - 47032 - Bertinoro (FC)
Tel. 0543 445044 • www.fattoriaparadiso.it
Vitigno: sangiovese. Vino: Sangiovese di Romagna Doc Superiore Riserva Vigna delle Lepri

ARGIANO S.R.L. SOCIETÀ AGRICOLA

Sant'Angelo in Colle - 53024 Montalcino (SI)
Tel. 0577 844037 • www.argiano.net
Vitigno: sangiovese grosso. Vino: Brunello di Montalcino Docg

AZIENDA BARICCI • Terza generazione in campo

La terza generazione Baricci, nella persona del nipote Federico, enotecnico e laureato in biologia, assicura la continui-



tà ai grandi vini rossi prodotti da quel gran maestro che è Nello Baricci: uomo, contadino, imprenditore agricolo di alta levatura umana e professionale.

Tra i soci fondatori del Consorzio del Vino Brunello di Montalcino, Nello ha dedicato l'intera vita alla coltivazione della vite in quel poggio galestroso che è la sua azienda, Colombaio Montosoli. Punto di riferimento per l'intero comparto vitivinicolo montalcinese, Nello con i suoi Rosso di Montalcino DOC e Brunello di Montalcino DCG ha saputo richiamare un'attenzione internazionale per le sue produzioni vinicole uniche caratterizzate da raffinatezza, aromi ed eleganza. L'affiancamento, al nonno, di Federico è oggi una prova di occupazione lavorativa "controcorrente" delle nuove generazioni nonché la continuazione di un modo di lavorare onesto e impegnato.

Località Montosoli - 53024 Montalcino (SI)

Tel. 0577848109 • baricci1955@libero.it

Vitigno: sangiovese grosso. Vino: Brunello di Montalcino DCG

AGRICOLA FORTE • L'azienda fa "rinascere" il borgo

Podere Forte possiede un grande "terroir" e condizioni pedoclimatiche esclusive. Il risultato è la produzione biologica e biodinamica di vini, massima espressione del territorio, olio, salumi di cinta, miele e farine.

Un progetto ambizioso che prevede nuovi traguardi per i prossimi anni: vini bianchi maturati in legno da uve di Greco di Tufo con lunghi affinamenti in bottiglia e la rinascita dell'adiacente borgo medievale di Rocca d'Orcia, con l'apertura di un relais e di botteghe legate al recupero di antichi sapori e mestieri.

Località Petrucci n. 13 - 53023 Castiglione d'Orcia (SI)

Tel. 0577.8885100 • www.podereforte.it

Vitigno: sangiovese. Vino: Orcia Rosso Doc Petrucci

tare molto bene quello che avevo in testa. Questa bottiglia potrebbe rappresentare una prima tappa di un sogno che ho in mente da tempo."

Di che si tratta?

"Vorrei poter salvare tutti i nostri vitigni più antichi, la nostra viticoltura arcaica. Fare una mappa dei vigneti storici e poterli salvare così come si tutela un monumento, un'opera d'arte. Sono essi stessi un'opera d'arte della natura, un tesoro, uno scrigno ricco di informazioni che ancora non conosciamo bene; una mappa che possa diventare una sorta di grande museo italiano del vino, che la si possa leggere sul proprio telefonino, parte di un itinerario che metta assieme storia, cultura, tradizioni, saperi. Una grande strada del vino italiano che si possa consultare su una enciclopedia 'vikipedia' virtuale! E

magari leggere della storia di quella vite, standole seduti accanto, come si fa quando siamo dentro ad un museo ad ammirare un quadro d'autore."

Altro che sogno, per fare una cosa del genere non basterebbe la sola buona volontà delle Città del Vino, occorrono molte risorse.

"Lo so, purtroppo si prediligono altri modi di spendere il denaro, anche denaro pubblico. Peccato, perché la ricerca, la tutela delle nostre biodiversità, la salvaguardia dei nostri paesaggi, la valorizzazione dell'agricoltura e del turismo enogastronomico, alternative strategiche ad un'idea di sviluppo industriale chiaramente in crisi, dovrebbero essere al centro delle politiche nazionali e locali. Ma non sempre questo accade."

Solo un sognatore, allora?

"No, non sono così inge-

Il Taglio per l'Unità: messaggio di pace dalle terre del vino

nuo. Però ogni tanto bisogna pur fare qualcosa, spingersi oltre. Questa magnum celebrativa è un segno concreto importante. Per la realizzazione del 'Taglio per l'Unità' mi sono avvalso, oltre che dell'apporto strategico dell'Associazione Città del Vino, di alcuni miei bravi collaboratori: Maurizio Saettini agronomo, Umberto Marchiori agronomo e enologo, David

Cilli enologo e Cecilia Pianigiani agronoma. Il ringraziamento va anche a tutte le aziende e cantine che hanno messo a disposizione i loro vini e agli altri partner tecnici che hanno messo a disposizione, gratuitamente, il loro lavoro per la realizzazione delle bottiglie, la stampa delle etichette e persino per i tappi. Un lavoro corale; un lavoro che ci ha unito. Senza retorica."

AZIENDA AGRICOLA ISOLE E OLENA

Località Isole, 1 - 50021 Barberino Val d'Elsa (FI)
Tel. 055 8072763 • www.isoleolena.it - isolena@tin.it
Vitigno: sangiovese. Vino: Toscana Igt Cepparello

FATTORIA LE TERRAZZE

Via Musone 4, 60026 Numana (AN)
Tel. 071 7390352 • www.fattorialeterrazze.it
Vitigno: montepulciano. Vino: Doc Rosso Conero Sassi Neri

AZIENDA AGRICOLA OASI DEGLI ANGELI

C.da S. Egidio, 50 - 63012 Cupra Marittima (AP)
tel e fax 0735 778569 • www.kurni.it - info@kurni.it
Vitigno: montepulciano. Vino: Kurni

ARNALDO CAPRAI SOCIETÀ AGRICOLA S.R.L.

Località Torre di Montefalco - 06036 Montefalco (PG)
Tel. 0742/378802 • www.arnaldocaprai.it
Vitigno: sagrantino. Vino: Montefalco Sagrantino 25 anni

CASALE CENTO CORVI

Via Aurelia Km 45,500 - 00052 Cerveteri (RM)
Tel. 06 99 03902 • www.casalecentocorvi.it
Vitigno: giacché. Vino: Igt Lazio Giacché

MASCIARELLI • Due nuovi vini in arrivo a fine anno

Notivà in casa Masciarelli. Infatti uscirà un nuovo vino entro la fine dell'anno: Castello di Semivicoli Rosso (annata 2008), un blend di Montepulciano d'Abruzzo, Merlot e Cabernet Sauvignon.

Inoltre nei prossimi mesi ci sarà il lancio di un nuovo vino bianco giovane, il Pecorino Doc 2010.

San Martino sulla Marrucina - 66100 Chieti
Tel. 0871.85241/82333 • www.masciarelli.it
Vitigno: montepulciano.
Vino: Montepulciano d'Abruzzo Doc Villa Gemm

CANTINE CIPRESSI SRL

C.da Montagna - 86030 San Felice del Molise (CB)
Tel./Fax 0874 874535 • www.cantinecipressi.it
Vitigno: tintilia. Vino: Molise Doc Tintilia Macchiarossa

Foto ricordo per lo staff di Città del Vino e di Winecircus



L'iniziativa • Il Taglio per l'Unità: messaggio di pace dalle terre del vino

OCONE • Vini degli dei per qualità mitiche

Ponte, sede della Ocone, prima di Cristo era l'accampamento di una tribù di sanniti. Di seguito alla loro sconfitta (III^a guerra sannitica, 290 a.C.), anche questa fu assoggettata da Roma. Dalla mitologia romana quindi il completamento dei nomi dei "CLASSICI". All'Aglianico è abbinato APOLLO, dio della bellezza, per la sua grande armonia; alla Falanghina FLORA, dea della frutta, per i suoi profumi di primizie; alla Coda di Volpe CERERE, dea dei raccolti, per i suoi grappoli rigogliosi; al Greco GIANO, dio dalla doppia fronte, per i suoi grappoli gemelli; al Piedirosso PLUTONE dio della ricchezza, per il suo ampio bouquet. Con l'impegno che essi, pur rimanendo classici, raggiungano qualità "mitiche".

Via Monte, Loc. la Madonnella - Casella Postale 56
82030 Ponte (BN). Tel. 0824 874040 • www.oconevini.it
Vitigno: aglianico. Vino: Aglianico del Taburno Doc Diomede

ACCADEMIA DEI RACEMI - VIGNETO PUGLIA

Via Santo Stasi Primo - Z.I. - 74024 Manduria (TA)
Tel: 099 9711660 • www.racemi.it
Vitigno: primitivo. Vino: Primitivo di Manduria Doc Dunico

TENUTE RUBINO, I VINI DEL SALENTO

Via Enrico Fermi, 50 - 72100 - Brindisi (BR)
Telefono 0831.571955 • www.tenuterubino.it
Vitigno: primitivo. Vino: Igt Salento Visellio

AZIENDA AGRICOLA LE FABRICHE

Via Santo Stasi Primo z.i. - 74024 Manduria (TA)
Tel. e fax 0999.738284 • www.lefabriche.it
Vitigno: primitivo. Vino: Primitivo di Manduria Doc

AZIENDA D'ANGELO

Via Provinciale, 8 85028 Rionero In Vulture (PZ)
Tel. 0972 721517 - www.dangelowine.it
Vitigno: aglianico. Vino: Igt Basilicata Canneto

AZIENDA VINICOLA PATERNOSTER

Contrada Valle del Titolo - Barile 85022 (PZ)
Tel. 0972 770224 • www.paternostervini.it
Vitigno: aglianico.
Vino: Aglianico del Vulture Doc Don Anselmo

CANTINE DEL NOTAIO

Via Roma, 159 - 85028 Rionero in Vulture (PZ)
Tel. 0972 723689 • www.cantinedelnotaio.it
Vitigno: aglianico.
Vino: Aglianico del Vulture Doc Repertorio

AZIENDA AGRICOLA ROBERTO CERAUDO

Contrada Dattilo, 88816 Strongoli KR
Tel. 0962 865613 • www.dattilo.it
Vitigno: gaglioppo. Vino: Val di Neto Igt Rosso Petraro

AZIENDA MORGANTE

C.da Racalmare - 92020 Grotte (AG)
Tel. 0922 945579 • www.morgantevini.it
Vitigno: nero d'Avola. Vino: Igt Sicilia Don Antonio

AZIENDA AGRICOLA PALARI

Via Nuova, 4 - Loc. Santo Stefano Briga - 98137 Messina
Tel. 090 694281 • vinipalari@tin.it - info@palari.it
Vitigno: nerello. Vino: Faro Doc



DI GIOVANNA S.R.L.

Corso Umberto, 137 - 92017 Sambuca di Sicilia (AG)
Tel. 0925 941086 • <http://di-giovanna.com>
Vitigno: nerello mascalese.
Vino: Igt Sicilia Nerello Mascalese

SALVO FOTI

Via Tamburino Merlini, 1 - 95044 Mineo (CT)
Tel. 0933 982942 • www.salvofoti.it
Vitigno: nerello mascalese. Vino: Etna Rosso Doc Vinupetra

CURTO • Un nuovo vino: Krio, Syrah in purezza

In occasione del Vintaly 2011, l'Azienda Curto presenta un nuovo vino: si tratta del Syrah 2009 in purezza KRIO, un vino possente, dai profumi di spezie, cacao e caffè. Inoltre, è stato impiantato altro vigneto a cordone speronato della varietà Nero d'Avola.

Via Galilei 4- 97014 -Ispica (RG) - Tel/Fax: 0932-950161
Contrada Sulla SS.Ispica-Rosolini Km 358,II • www.curto.it
Vitigno: nero d'Avola. Vino: Doc Eoro Fontanelle

ARGIOLAS • Una famiglia, una passione per il vino

Una famiglia, un'azienda, una passione per il vino: Argiolas è sinonimo di Sardegna. Per suggellare questo legame col territorio, Argiolas ha ampliato le sue prime vigne di Serdiana impiantando uve bianche Nasco e uve rosse Monica di Sardegna che hanno dato vita a Iselis bianco e rosso, due vini dal nome incantato che evoca una dimensione suggestiva ed emozionale.

Iselis bianco 2009: realizzato con uve Nasco utilizzate in versione secca. Un vino caratterizzato da grande dolcezza ed armonia gustativa, solarità nel profumo e nel gusto.

Iselis rosso 2008: ottenuto prevalentemente con uve Monica di Sardegna, piccole porzioni di Carignano e Bovale Sardo, che ne rafforzano struttura e gusto.

Iselis è anche un progetto umanitario, attraverso il quale la famiglia Argiolas sostiene "Africadegna", associazione ONLUS nata dall'incontro tra Africa e Sardegna www.progettoiselis.it.

Via Roma, 56/58 - 09040 Serdiana (CA)
Tel. 070740606 • www.argiolas.it
Vitigno: cannonau. Vino: Isola dei Nuraghi Igt Turriga

CANTINA JOSTO PUDDU

Via San Lussorio 1, 09070 San Vero Milis (OR)
Tel/Fax 0783 53329 • www.cantinapuddu.it
Vitigno: nieddera, carigliano.
Vino: Isola dei Nuraghi Igt Terras