



2012

VERONA WINE TOP @ WARSZAWA

25 października 2012
Hotel Intercontinental



Camera di Commercio
Verona



CAMERA DI COMMERCIO E INDUSTRIA
ITALO-POLACCA

WŁOSKO-POLSKA
IZBA HANDELOWO-PRZECHYLEWIA

Sommario

Contents Spis treści

LEGENDA

Symbols

Legenda 3

INTRODUZIONE

Introduction

Wstęp 4

IMPRESE E VINI PREMIATI

List of the Award-Winning Wines

Nagrodzone firmy i wina

ALDEGHERI	6
AZIENDA AGRICOLA BEGHINI ANTONIO E GIAN ANTONIO	7
AZIENDA AGRICOLA BERTOLDI	8
AZIENDA AGRICOLA COALI - TENUTA SAVOIA	9
AZIENDA AGRICOLA DINDO ADRIANO	10
AZIENDA AGRICOLA I SCRIANI	12
AZIENDA AGRICOLA PICCOLI DANIELA	13
AZIENDA AGRICOLA T.E.S.S.A.R.I. di TESSARI ANTONIO	15
AZIENDA AGRICOLA TAMBURINO SARDO DI FASOLI ADRIANO	17
AZIENDA AGRICOLA VILLA MEDICI DI CAPRARA LUIGI	18
AZIENDA VITIVINICOLA CORTE ADAMI	23
CANTINA DI CASTELNUOVO DEL GARDA S.C.A	24
CANTINA FRATELLI ZENI	26
CORTE RUGOLIN	32
GERARDO CESARI	33
LE MORETTE - VALERIO ZENATO	34
SOCIETÀ AGRICOLA FONGARO	35
SOCIETÀ AGRICOLA LE CAENDRE DI PERETTI CELESTINO E FEDERICO	37
SOCIETÀ AGRICOLA VILLA CANESTRARI	38

ZONE VINICOLE

Wine regions

Strefy winnicze 40



BREAK

WINE	SCORE	COMMENTS
1. BRUNELLO DI MONTALCINO		
2. CHIANTI CLASSICO		
3. CHIANTI CLASSICO SUPERIOR		
4. CHIANTI CLASSICO RISERVA		
5. CHIANTI CLASSICO GRANDI VINI		
6. CHIANTI CLASSICO DI COLLE		
7. CHIANTI CLASSICO DI CASTELLANA GIANFRANCESCO		
8. CHIANTI CLASSICO DI CASTELLANA GIANFRANCESCO RISERVA		
9. CHIANTI CLASSICO DI CASTELLANA GIANFRANCESCO SUPERIOR		
10. CHIANTI CLASSICO DI CASTELLANA GIANFRANCESCO RISERVA SUPERIOR		
11. CHIANTI CLASSICO DI CASTELLANA GIANFRANCESCO GRANDI VINI		
12. CHIANTI CLASSICO DI CASTELLANA GIANFRANCESCO RISERVA GRANDI VINI		
13. CHIANTI CLASSICO DI CASTELLANA GIANFRANCESCO SUPERIOR GRANDI VINI		
14. CHIANTI CLASSICO DI CASTELLANA GIANFRANCESCO RISERVA SUPERIOR GRANDI VINI		
15. CHIANTI CLASSICO DI CASTELLANA GIANFRANCESCO GRANDI VINI SUPERIOR		
16. CHIANTI CLASSICO DI CASTELLANA GIANFRANCESCO RISERVA GRANDI VINI SUPERIOR		
17. CHIANTI CLASSICO DI CASTELLANA GIANFRANCESCO SUPERIOR GRANDI VINI SUPERIOR		
18. CHIANTI CLASSICO DI CASTELLANA GIANFRANCESCO RISERVA SUPERIOR GRANDI VINI SUPERIOR		

Legenda

Symbols Legenda



BIANCO

WHITE
BIAŁE



ROSATO

ROSÉ
RÓŻOWE



ROSSO

RED
CZERWONE



DOLCE

DESSERT WINE
SŁODKIE



SPUMANTE

SPARKLING WINE
SPUMANTE

IT *“La vita è troppo breve per bere vini mediocri”, disse Wolfgang Goethe.*

Chissà se tale frase fu pronunciata a Verona o sul lago di Garda durante il suo celebre viaggio in Italia.

Di certo potrebbe essere lo slogan di VERONA WINE TOP, il progetto che la Camera di Commercio di Verona realizza da ben nove anni, selezionando le migliori etichette del territorio – anche quelle delle cantine più piccole, anche quelle ancora poco conosciute - al fine di portarle alla ribalta internazionale.

La passione che ci sprona è la stessa passione che da sempre anima la laboriosa gente di Verona, provincia che affonda le sue radici ed i suoi successi economici recenti nella coltivazione della terra e quindi nella fatica, nel sudore e nella impagabile soddisfazione di veder germogliare i fiori e crescere i frutti.

E, se ancora non avete visitato Verona ma volete intraprendere un viaggio nella nostra provincia, vi accorgete subito dei tanti richiami alla vite e al vino dei nostri territori: dai paesaggi mozzafiato che potrete ammirare da est ad ovest, alle cantine disseminate ovunque, alle calde osterie dove i nostri vini si sposteranno con le prelibatezze culinarie locali. Senza trascurare ovviamente i legami con le tradizioni, la cultura e la storia, tanto che ci siamo permessi quest’anno di far brindare – nella copertina di questa guida – anche Cangrande della Scala, Signore di Verona nel 1300, con un buon bicchiere di vino.

Prendiamoci dunque una pausa, ricordandoci di Goethe abbandoniamo i vini mediocri, stappiamo una delle 109 bottiglie premiate di Verona Wine Top 2012 e condividiamo con chi ci sta più a cuore un momento unico ed irripetibile... la vita avrà tutt’altro sapore!

*Il Presidente
Camera di Commercio di Verona
Alessandro Bianchi*

EN *“Life is too short to drink bad wine”, Wolfgang Goethe once said.*

Who knows if he uttered such words in Verona, or by Lake Garda, during his celebrated Italian tour.

What is sure is that they could be the slogan for VERONA WINE TOP, the project the Chamber of Commerce of Verona has been carrying out for as many as nine years, selecting the best local wines – even from the smallest and still little known wineries – to give them international visibility.

Our driving passion is the same passion that has always inspired the industrious inhabitants of Verona, whose province roots and recent economic achievements are connected to farming, and hence to hard work and to the invaluable satisfaction that only seeing flowers blossom and fruit grow can bring.

And, if you have never visited Verona before, and wish to tour our province, you will immediately become aware of how many vine and wine landmarks are

Introduzione

Introduction Wstęp

present throughout our territory: from breathtaking landscapes east to west, to wine cellars almost anywhere, to the welcoming taverns where our wines blend with local culinary delicacies. And you will find out how important traditions, culture and history are to us; so important that this year the cover of this guide features Cangrande della Scala, Lord of Verona in the 1300s, toasting with a good glass of wine.

So, let's have a break, think of Goethe, forget bad wine, open one of the 109 bottles awarded by Verona Wine Top 2012 and share a unique moment with our loved ones...life will taste totally different!

*The President
Chamber of Commerce Verona
Alessandro Bianchi*

PL „Życie jest zbyt krótkie, by pić marne wino”, stwierdził Wolfgang Goethe. Niewykluczone, że wypowiedział te słowa w Weronie lub nad jeziorem Garda podczas swojej słynnej podróży do Włoch.

Te słowa z pewnością mogą być sloganem „WERONA WINE TOP” – przedsięwzięcia, które Izba Handlowa z Werony realizuje już od dziewięciu lat, wybierając najlepsze wina z całego terytorium – również wina z małych, jeszcze mało znanych winnic – a wszystko po to, aby produkty te miały szansę zyskać należne im uznanie również poza granicami Włoch.

Pasja wina, która daje nam energię do działań, to ta sama pasja, którą charakteryzują się pracownicy ludzkie z Werony - prowincji, której korzenie i ostatnie sukcesy handlowe tkwią w uprawie ziemi, ciężkiej pracy, wylanym pocie i ogromnej satysfakcji na widok bujnych plonów.

Jeśli do tej pory nie odwiedziliście Werony, a mielibyście ochotę wybrać się tam w podróż, prędko poczujecie się oczarowani tutejszym życiem i winem. Oszołomią Was usiane licznymi winnicami krajobrazy oraz tradycyjne restauracje, w których wino dodaje smaku regionalnym smakowitościom kulinarnym. Ze względu na silne związki z tradycją, kulturą i historią pozwalamy sobie w tym roku złożyć hołd – na okładce tego przewodnika po werońskich winach – słynnemu Cangrande Della Scala, wznosząc toast znakomitym winem.

Zatrzymajmy się więc na moment, pomyślmy o Goethem i zapomnijmy o przeciętnych winach. Otwórzmy jedną ze stu dziewięciu butelek wina z „WERONA WINE TOP” i podzielmy się tą niepowtarzalną chwilą z bliskimi naszym sercom. Życie nabierze innego smaku!

*Prezes
Alessandro Bianchi*

VALPOLICELLA

AMARONE DELLA
VALPOLICELLA DOC
CLASSICO 2007



Aldegheri

Via A. Volta, 9
37015 - S. Ambrogio di Valpolicella (VR)
Tel. +39 045-6861356
Fax +39 045-7732817
info@cantinealdegheri.it
www.cantinealdegheri.it

Aldegheri 
Vino per passione dal 1956

IT ANALISI SENSORIALE

Rubino molto intenso. Amarene sotto spirito, spezie e cuoio al naso. Al palato potente, tannicità viva ed alcolicità presente.

EN TASTING NOTES

Very intense ruby red. Dark cherries in alcohol, spice and leather on the nose. In the mouth powerful, vibrant tannins and good present alcohol.

PL ANALIZA SENSORYCZNA

Wino ma kolor intensywnego rubinu i zapach wiśni na spirytusie, przypraw korzennych oraz skóry. Na podniebieniu daje się wyczuć siłę, smak garbników oraz obecność alkoholu.





VALPOLICELLA

AMARONE DELLA
VALPOLICELLA DOC
CLASSICO 2006

Azienda Agricola Beghini Antonio e Gian Antonio

Via Ca' del Pipa, 19
37029 - San Floriano (VR)
Tel. +39 349-3632385
Fax +39 045-7701811
gianantoniobeghini@virgilio.it
www.cantinabeghini.it



Dal 1886
BEGHINI

IT ANALISI SENSORIALE

Le uve rimangono in appassimento per 150 giorni prima di essere vinificate: rubino brillante. Naso giocato su sensazioni di frutta secca e floreali, con netta ma discreta presenza del rovere. Armonica potenza al palato. Vino ideale per l'invecchiamento.

EN TASTING NOTES

The grapes remain for 150 days in withering before they are processed: bright ruby red. The nose is centred on dried fruit and floral notes with a discreet presence of oak. Harmonious on the palate. A wine which is made for aging.

PL ANALIZA SENSORYCZA

Winogrona pozostają do wyschnięcia na 150 dni przed produkcją i są o kolorze błyszczącego rubinu. Zapach jest grą aromatów suchych owoców i kwiatów z zapachem dębu. Na podniebieniu daje posmak silny, ale harmonijny. Wino nadaje się do długiego leżakowania.



VALPOLICELLA

VALPOLICELLA
RIPASSO DOC
CLASSICO SUPERIORE
2009



Azienda Agricola Bertoldi

Loc. Venturella, 60
37012 - Bussolengo (VR)
Tel. +39 045-7170410
Fax +39 045-6779119
info@cantinebertoldi.it
www.cantinebertoldi.it

AZIENDA AGRICOLA
BERTOLDI
PRODUZIONE VINI TIPICI E DOC

IT ANALISI SENSORIALE

Bel rubino vivo. Al naso si fondono sentori di pepe e di amarena. In bocca si è colpiti da una notevole potenza con buoni tannini. A fine bocca sensazioni di susine e spezie.

EN TASTING NOTES

Bright ruby red colour. On the nose aromas of pepper and black cherries. In the mouth it delivers great body and good tannins. A finish with hints of plums and spice.

PL ANALIZA SENSORYCZA

Wino ma żywą barwę czerwonego rubinu. W zapachu wyczuwa się mieszkankę pieprzu i wiśni. W ustach zaskakuje dobrze wyrównaną siłą garbników. Na końcu daje posmak śliwki i przypraw korzennych.





VALPOLICELLA

VALPOLICELLA
DOC CLASSICO
SUPERIORE
“VIGNETO CAMPO
DEL BIGIO” 2006

Azienda Agricola Coali Tenuta Savoia

Via Case Sparse, 3 - Loc. Coali
37015 - Sant'Ambrogio di Valpolicella (VR)
Tel. +39 045-6861158
Fax +39 045-6860470
coali@hotmail.it
www.coali.it



IT ANALISI SENSORIALE

Naso complesso ed aperto, aromi di marasca sotto spirito, cacao, fiori scuri, leggere note pepate. Palato pieno e grasso con tannini evoluti, ottima profondità e fine bocca complessa. Provatelo con crostacei alla brace.

EN TASTING NOTES

Open and complex on the nose, which ranges from cherry brandy to pressed flowers and cocoa powder with subtle hints of white pepper. Full and rich on the palate with good depth and a complex finish. Try this with grilled seafood.

PL ANALIZA SENSORYCZA

Wino ma zapach bardzo złożony i szczerzy, o wyraźnym aromacie wiśni na spirytusie, kakao i ciemnych kwiatów oraz lekkiej nucie pieprzu. Moc wina z dużą ilością garbników daje się wyczuć na podniebieniu. Ma ono głęboki i bardzo złożony smak. Idealne do skorupiaków z grilla.



VALPOLICELLA

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC CLASSICO 2008



Azienda Agricola Dindo Adriano

Via Ca' Bepetti, 1
37022 - Fumane (VR)
Tel. +39 340-5554257
info@vinidindo.it
www.vinidindo.it
Facebook: Azienda Agricola Dindo



IT ANALISI SENSORIALE

Di colore rubino. Naso intenso di piccoli frutti neri e marasca. Consistenza fine e vellutata in bocca. Tannini fitti e fini. Fine bocca di notevole potenza. Buona lunghezza e persistenza.

EN TASTING NOTES

Ruby-coloured. Intense aromas of fresh wild berries and sour cherry on the nose. Soft, elegant texture on the mouth. Fine, well-distributed tannins and lots of power in the finish. Good body and length.

PL ANALIZA SENSORYCZA

To wino koloru rubinowego. Zapachowo wyraźnie wyczuwalne są małe czarne owoce i wiśnie. W ustach daje się wyczuć delikatną, łagodną konsystencję. Winograwo zawiera sporo ilości delikatnych garbników. Smak wina jest trwały i pozostaje na długo w ustach.





VALPOLICELLA

RECIOTO DELLA
VALPOLICELLA DOCG
CLASSICO 2010

Azienda Agricola Dindo Adriano

Via Ca' Bepetti, 1
37022 - Fumane (VR)
Tel. +39 340-5554257
info@vinidindo.it
www.vinidindo.it
Facebook: Azienda Agricola Dindo



IT ANALISI SENSORIALE

Rosso-rubino porpora, ben concentrato. Gli aromi comprendono prugna secca, cioccolato e spezie esotiche. Palato di buona intensità con tannini ben fusi. Fine bocca lunga con sensazioni di marasca e cannella.

EN TASTING NOTES

Bright purple-ruby, concentrated. The aromas include dried plum, chocolate and exotic spices. Good intensity on the mouth with well-amalgamated tannins. Long finish with sensations of marasca and cinnamon.

PL ANALIZA SENSORYCZA

To wino koloru czerwono-rubinowego przechodzącego w purpurę, o bardzo dobrej koncentracji. Zapach obejmuje suszoną śliwkę, czekoladę i egzotyczne przyprawy korzenne. Na podniebieniu możemy wyczuć dobrą kompozycję garbników. Na końcu pojawia się smak wiśni i cynamonu.



VALPOLICELLA

VALPOLICELLA
DOC CLASSICO
SUPERIORE RIPASSO
2008



Azienda Agricola I Scriani

Via Ponte Scrivan, 7
37022 - Fumane (VR)
Tel. +39 045-6839251
Fax +39 045-6801071
info@scriani.it
www.scriani.it

®
SCRIANI

IT ANALISI SENSORIALE

Aromi maturi di amarena, mirtillo e lampone. Buona consistenza e densità, sviluppo lineare e fine bocca fruttata, anche con note in fondo di spezie e tabacco.

EN TASTING NOTES

Mature aromas of black cherry, blueberry and raspberry. Good density and consistency, clear development with a fruity finish, also with underlying hints of spices and tobacco.

PL ANALIZA SENSORYCZA

To bogate wino o dobrej konsystencji ma zapach dojrzałych wiśni, jagód i malin. W ustach rozwija się w sposób ciągły i na końcu daje się wyczuć posmak owocowy, a w głębi korzenny i tytoniowy.





VALPOLICELLA

VALPOLICELLA
DOC SUPERIORE
"ROCOLO"
2009

Azienda Agricola Piccoli Daniela

Strada dei Monti, 21/A
37124 - Parona (VR)
Tel. +39 045-942286
Fax +39 045-942286
info@piccoliwine.it
www.piccoliwine.it
Facebook: Piccoli Azienda Agricola



IT ANALISI SENSORIALE

Color porpora intenso con grande giovinezza. Naso ben bilanciato con note balsamiche e frutta rossa. In bocca tannini ben dosati, freschezza e persistenza.

EN TASTING NOTES

Intense purple colour, rather youthful. The nose is well balanced with aromas of red berries and balsamic tones. On the palate the tannins well balanced, fresh and long lasting.

PL ANALIZA SENSORYCZA

To młode wino o kolorze intensywnej purpury. Zapach jest dobrze wyważony, z nutą balsamiczną i czerwonych owoców. W ustach można wyczuć garbniki w odpowiedniej ilości, świeżość oraz trwałość.



VALPOLICELLA

AMARONE DELLA
VALPOLICELLA DOC
"MONTE LA PARTE"
2008



Azienda Agricola
Piccoli Daniela

Strada dei Monti, 21/A
37124 - Parona (VR)
Tel. +39 045-942286
Fax +39 045-942286
info@piccoliwine.it
www.piccoliwine.it
Facebook: Piccoli Azienda Agricola



IT ANALISI SENSORIALE

Rosso rubino con netti riflessi granati. Aromi maturi di mora essiccata e tabacco. Palato di grande freschezza e forza, lunga persistenza. Si accompagna bene con carne alla griglia.

EN TASTING NOTES

Ruby red with distinct garnet around the edges. Ripe aromas of dried blackberry and tobacco. Great power and freshness on the palate, long finish. Pairs perfectly with grilled meat.

PL ANALIZA SENSORYCZA

Wino ma kolor rubinowej czerwieni z silnymi refleksami granatu oraz zapach dojrzałej ususzonej jeżyny i tytoniu. Na podniebieniu daje uczucie świeżości i mocy, który to smak pozostaje w ustach na długo. Nadaje się do mięs z grilla.





SOAVE

SOAVE
CLASSICO DOC
"LE BINE LONGHE
CRU DI COSTALTA"
2010

**Azienda Agricola
T.E.S.S.A.R.I.
di Tessari Antonio**

Via Fontana Nuova, 86
37032 - Brognoligo di Monteforte
d'Alpone (VR)
Tel. +39 045-6176041
Fax +39 045-7680423
info@cantinatessari.com
www.cantinatessari.com



T·E·S·S·A·R·I

IT ANALISI SENSORIALE

Prodotto di uve parzialmente appassite in vigna nel Cru Costalta: giallo paglierino intenso e lucente. Naso minerale di buona intensità con note di frutti esotici. Corpo solido e ottimo contrasto fra freschezza e sensazioni dolci e fruttati. Fine bocca lunga e sapida.

EN TASTING NOTES

Produced with partly dried grapes in the Cru Costalta: bright, intense straw yellow. Intense nose with aromas of exotic fruits. Very good structure and consistency and a long tangy finish with good balance.

PL ANALIZA SENSORYCZA

Wino produkowane jest z częściowo wyschniętych winogron winorośli typu Cru Costalta. Ma barwę intensywnie słomkową i świetlistą. W zapachu daje się wyczuć intensywne minerały z nutą owoców egzotycznych. To wino intensywne, mocne, oscylujące doskonale między świeżością a słodyczą i smakiem owocowym. Charakteryzuje się dobrą strukturą i konsystencją, oferując na końcu posmak intensywny, ale wyważony.



SOAVE

**RECIOTO DI
SOAVE DOCG
"TRE COLLI"
2008**



**Azienda Agricola
T.E.S.S.A.R.I.
di Tessari Antonio**

Via Fontana Nuova, 86
37032 - Brognoligo di Monteforte
d'Alpone (VR)
Tel. +39 045-6176041
Fax +39 045-7680423
info@cantinatessari.com
www.cantinatessari.com



IT ANALISI SENSORIALE

Si apre con colori di ambra e oro. Noti fragranti di albicocche essiccate, miele e ananas. Palato ricco, di sensazioni fruttati intensi, buona struttura e una fine bocca di notevole persistenza ed intensità.

EN TASTING NOTES

Opens with deep hues of amber and gold. Fragrant notes of dried apricot, honey and pineapple. Rich palate with intense fruit flavours, good structure and a finish of expressive length and intensity.

PL ANALIZA SENSORYCZA

Wino o kolorze bursztynu i złota. W smaku wyczuwalne zapachy suchych moreli, miodu i ananasa. Na podniebieniu daje się wyczuć bogaty posmak intensywnych nut owocowych. Zaletą wina jest dobra struktura, dająca na końcu posmak intensywny i trwały.





CUSTOZA

CUSTOZA DOC
2011

Azienda Agricola Tamburino Sardo di Fasoli Adriano

Via Tamburino Sardo, 11
37066 - Custoza (VR)
Tel. +39 045-516190
Fax +39 045-516190
tamburinosardo@alice.it
www.aziendaagricolatamburinosardo.it
Facebook: Azienda Agricola Tamburino Sardo



IT ANALISI SENSORIALE

Giallo paglierino con riflessi verdi. Naso di mela e fiori di acacia. Palato di impatto fresco e sostenuto, molto vivo, con frutta matura, contrastato dalle sensazioni minerali e da un leggero sentore di fiori (secchi) nel finale.

EN TASTING NOTES

Pale straw with green flashes. Inviting nose of apples and acacia flowers. Fresh and lively with very good length and attractive contrast between the fruit and the mineral flavours and a sensation of (dried) flowers in the finish.

PL ANALIZA SENSORYCZA

Wino ma barwę słomkową z zielonkawymi refleksami. Najpierw daje się wyczuć nuty jabłka i miodu akacjowego. Smak ma świeży, wyrazisty i trwały, zapewniając ciekawy kontrast między owocami, posmakiem mineralnym i lekką nutą suszonych kwiatów na końcu.



BARDOLINO

**BARDOLINO DOC
CHIARETTO 2011**



**Azienda Agricola Villa
Medici di Caprara Luigi**

Via Campagnol, 9
37066 - Sommacampagna (VR)
Tel. +39 045-515147
Fax +39 045-8978389
info@cantinavillamedici.it
www.cantinavillamedici.it

*Azienda Agricola
Villa Medici*



IT ANALISI SENSORIALE

Rosa brillante. Note di piccoli frutti rossi ed erbe di bosco. Palato molto sapido di ottimo sviluppo e fine bocca precisa e lunga.

EN TASTING NOTES

Bright pink colour. Nose of small red berries and aromatic forest herbs. Mouth-watering palate with good development and crisp refreshing finish.

PL ANALIZA SENSORYCZA

To wino o kolorze intensywnie różowym, z nutą zapachu czerwonych owoców i leśnych ziół. Na podniebieniu charakteryzuje się zdecydowanym smakiem, który na końcu staje się bardzo odświeżający.





BARDOLINO

BARDOLINO DOC
2011

Azienda Agricola Villa Medici di Caprara Luigi

Via Campagnol, 9
37066 - Sommacampagna (VR)
Tel. +39 045-515147
Fax +39 045-8978389
info@cantinavillamedici.it
www.cantinavillamedici.it

*Azienda Agricola
Villa Medici*



IT ANALISI SENSORIALE

Rubino brillante. Profumi di frutti di bosco ed eleganti note che ricordano i prati in fiore. Fresca ed equilibrata potenza con buona lunghezza. Ancora molto giovane, giocato sulla freschezza, però con potenziale.

EN TASTING NOTES

Bright ruby colour. Aromas of fruits of the forest together with notes that remind of flowery fields. Fresh and balanced presence in the mouth. Still very juvenile expression, focused on the freshness but with potential.

PL ANALIZA SENSORYCZA

Wino ma barwę błyszczącego rubinu. Ma zapach owoców leśnych i eleganckie nuty, które przypominają łąki pełne kwiatów. Wykwintna i świeża moc wina pozostaje na długo w ustach. Jest to wino młode i odświeżające, o dużym potencjale.



CUSTOZA

CUSTOZA DOC
2011



**Azienda Agricola
Villa Medici di Caprara Luigi**

Via Campagnol, 9
37066 - Sommacampagna (VR)
Tel. +39 045-515147
Fax +39 045-8978389
info@cantinavillamedici.it
www.cantinavillamedici.it

*Azienda Agricola
Villa Medici*



IT ANALISI SENSORIALE

Aromi piacevoli di frutta di nocciolo e pompelmo. In bocca sottile e informale, grazie anche alla sua naturale acidità. Un tocco garbatamente fruttato al finale.

EN TASTING NOTES

Pleasing aromas of stone fruit and grapefruit. It is clear and informal on the palate, its natural acidity keeps the mouth refreshed. Pleasantly fruity final.

PL ANALIZA SENSORYCZA

Wino posiada przyjemny zapach orzecha i grejpfruta. Dzięki swojej naturalnej kwasowości pozostawia w ustach smak delikatny i nieformalny, na końcu pojawia się posmak delikatnie owocowy.





CUSTOZA

CUSTOZA DOC
SUPERIORE 2010

**Azienda Agricola
Villa Medici di Caprara Luigi**

Via Campagnol, 9
37066 - Sommacampagna (VR)
Tel. +39 045-515147
Fax +39 045-8978389
info@cantinavillamedici.it
www.cantinavillamedici.it

*Azienda Agricola
Villa Medici*



IT ANALISI SENSORIALE

Questo vino sorprende il naso grazie ai suoi aromi di mela, salvia e miele. In bocca dimostra una ben equilibrata consistenza ed una fragranza vivace. Questo Custoza si accompagna perfettamente con piatti esotici della cucina cinese o thailandese.

EN TASTING NOTES

The wine surprises the nose with its tonic aromas of apple, sage and honey. Those aromas are followed by harmonious consistency and perky crispness. This Custoza would pair perfectly with exotic dishes from the Chinese or Thai culinary tradition.

PL ANALIZA SENSORYCZA

To wino zaskakuje zapachowo dzięki aromatowi jabłka, szalwii i miodu. W ustach ujawnia wyrównaną konsystencję i żywiołowy zapach. To wino Custoza komponuje się idealnie z daniami kuchni chińskiej i tajskiej.



CUSTOZA

CUSTOZA DOC PASSITO "LA VALLE DEL RE" 2007



Azienda Agricola Villa Medici di Caprara Luigi

Via Campagnol, 9
37066 - Sommacampagna (VR)
Tel. +39 045-515147
Fax +39 045-8978389
info@cantinavillamedici.it
www.cantinavillamedici.it

Azienda Agricola
Villa Medici



IT ANALISI SENSORIALE

Colore dorato brillante. Netti profumi di erbe, di albicocche e di mela cotogna. Al palato morbido con una bella dolcezza ed una acidità ben integrata, il finale è cremoso e molto complesso con un potpourri di aromi.

EN TASTING NOTES

Bright golden colour. Neat hints of herbs, apricots and quince on the nose. Good entrance in the mouth with a sweet well-balanced character balanced a very good acidity. The finish is creamy and very complex with a potpourri of aromas.

PL ANALIZA SENSORYCZA

Wino ożłotawej barwie. Charakteryzuje się wyraźnym zapachem ziołowym połączonym z zapachem moreli i pigwy. Pozostawia na podniebieniu delikatność i lekką słodycz z nutą odpowiedniej kwasowości. Na końcu można wyczuć kremowy posmak z mieszanką zapachów.





SOAVE

SOAVE DOC
"VIGNA DELLA
CORTE" 2010

Azienda Vitivinicola Corte Adami

Via Circonvallazione Aldo Moro, 32
37038 - Soave (VR)
Tel. +39 045-7680424
Fax +39 045-7680423
info@corteadami.it
www.corteadami.it
Facebook: Corte Adami



IT ANALISI SENSORIALE

Giallo paglierino di buona profondità. Naso elegante e complesso con aromi di susine gialle, biancospino e fieno essiccato. Impatto dolce in bocca, sostenuta da ottima consistenza acida. Si abbina perfettamente con calamari fritti.

EN TASTING NOTES

Straw yellow, good depth of colour. Complex, elegant nose which leads with yellow plums followed by hawthorn blossom and dried hay. Sweet palate backed up by good acid structure. A perfect partner to fried calamari.

PL ANALIZA SENSORYCZA

To wino koloru jasno-słomkowej żółci. Zapach jest elegancki i skomponowany z renklod i głogu oraz suszonego siana. Na początku w ustach wyczuwamy słodycz wspomaganą odpowiednią kwasowością. Wino nadaje się idealnie do podawania ze smażonymi kalmarami.



BARDOLINO

BARDOLINO DOC CHIARETTO CLASSICO "CA' VEGAR" 2011



Cantina di Castelnuovo del Garda S.C.A.

Via Palazzina, 2
37014 - Castelnuovo del Garda (VR)
Tel. +39 045-9816200
Fax +39 045-6461022
info@cantinacastelnuovo.com
www.cantinacastelnuovo.com
Facebook: Cantina Castelnuovo del Garda
Twitter: Bosco del Gal



IT ANALISI SENSORIALE

Luminoso Chiaretto, puro aroma di fragoline di bosco e pompelmo rosa, anche note di mandorla. Lineare con buona freschezza in bocca. Finale di buona intensità.

EN TASTING NOTES

Luminous Chiaretto, pristine aromas of wild strawberry and pink grapefruit, also aromas of almond. Clear and well opened on the palate. Well-focused finish of good intensity.

PL ANALIZA SENSORYCZA

Błyszczące Chiaretto to czysty aromat poziomek i różowego grejpfruta z nutą migdałów. W ustach daje świeży posmak, który na koniec staje się bardziej intensywiny.





BARDOLINO

**BARDOLINO DOC
CLASSICO
"CA' VEGAR" 2011**

Cantina di Castelnuovo del Garda S.C.A.

Via Palazzina, 2
37014 - Castelnuovo del Garda (VR)
Tel. +39 045-9816200
Fax +39 045-6461022
info@cantinacastelnuovo.com
www.cantinacastelnuovo.com
Facebook: Cantina Castelnuovo del Garda
Twitter: Bosco del Gal



IT ANALISI SENSORIALE

Naso compatto fruttato e floreale.
In bocca il vino è semplice, pulito e raffinato.

EN TASTING NOTES

Compact nose in which ripe fruit and floral aromas mix. In the mouth the wine is simple, clean and polished.

PL ANALIZA SENSORYCZA

Zapach złożony, owocowo-kwiatowy.
W ustach daje posmak wina prostego, czystego i wyrafinowanego.



BARDOLINO

**BARDOLINO DOC
CLASSICO 2011**



Cantina Fratelli Zeni

Via Costabella, 9
37011 - Bardolino (VR)
Tel. +39 045-7210022
Fax +39 045-6212702
info@zeni.it

ZENI
1870

IT ANALISI SENSORIALE

Rosso Rubino. Aromi di frutti di bosco, lampone maturo. In bocca acidità ben integrata, sentori di bacche rosse in chiusura.

EN TASTING NOTES

Ruby red. Aromas of forest fruits, ripe raspberry. On the palate well-integrated acidity, in the closure bright berry characteristics.

PL ANALIZA SENSORYCZA

Ma barwę czerwonego rubinu i zapach owoców leśnych, dojrzałych malin. W ustach kwasowość dobrze wyważona, a na samym końcu daje się wyczuć czerwone jagody.





BARDOLINO

BARDOLINO
SUPERIORE DOCG
CLASSICO 2010

Cantina Fratelli Zeni

Via Costabella, 9
37011 - Bardolino (VR)
Tel. +39 045-7210022
Fax +39 045-6212702
info@zeni.it

ZENI
1870

IT ANALISI SENSORIALE

Viene prodotto soprattutto da uve Corvina Gentile e Corvina Grossa: bel rubino brillante, giovani e freschi profumi, note di frutti rossi si intersecano con eleganti note speziate. Un corpo adeguato al vino, dotato di giusta freschezza e tannini morbidi, completa questo sapido Bardolino.

EN TASTING NOTES

Produced basically with Corvina Gentile and Corvina Grossa: brilliant ruby red colour, young and fresh aromas, notes of red fruits and spices. A body, which is appropriate for this wine together with good tannins and good acidity complete this good Bardolino.

PL ANALIZA SENSORYCZA

Jest produkowany głównie z winogron Corvina Gentile i Corvina Grossa: ma barwę pięknego błyszczącego rubinu. Daje się w nim wyczuć młode i świeże zapachy - nuty czerwonych owoców połączone z eleganckim aromatem przypraw korzennych. Jest to wino mocne, o odpowiedniej świeżości i zawartości łagodnych garbników, które uzupełniają to smaczne wino Bardolino.



LUGANA

LUGANA DOC
"MAROGNE" 2011



Cantina Fratelli Zeni

Via Costabella, 9
37011 - Bardolino (VR)
Tel. +39 045-7210022
Fax +39 045-6212702
info@zeni.it

ZENI
1870

IT ANALISI SENSORIALE

Fresco e pulito al naso, aromi di pesca, germogli di albicocca e minerali. In bocca compatto e chiaro. Si abbina perfettamente a zuppe e a carni bianche.

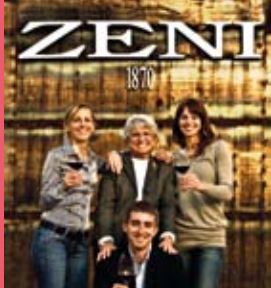
EN TASTING NOTES

Cheerful at the forefront, aromas of peach, apricot blossom and minerals. On the palate compact and straight. To be paired with soups and white meat.

PL ANALIZA SENSORYCZNA

Zapach świeży i czysty ze znaczącą przewagą brzoskwini, kielków moreli i minerałów. W ustach jest jasny i zwarty. Pasuje do zup i dań z białego mięsa.





LUGANA

LUGANA DOC
"VIGNE ALTE"
2011

Cantina Fratelli Zeni

Via Costabella, 9
37011 - Bardolino (VR)
Tel. +39 045-7210022
Fax +39 045-6212702
info@zeni.it

ZENI
1870

IT ANALISI SENSORIALE

Giallo paglierino chiaro. Naso fine, buona mineralità con ricordi di fiori bianchi in secondo piano. Palato fresco, asciutto ed armonico, con sentori di mela nella fine bocca, lungo e di buon corpo.

EN TASTING NOTES

Pale straw shade. Delicate nose predominated by mineral aromas with white blossom in the background. The palate is fresh, dry and well-balanced in the finish good notes of apples, long and full-bodied.

PL ANALIZA SENSORYCZA

Ma bardzo jasny kolor słomkowy i delikatny zapach. Jest dobrze zmineralizowane i na koniec przypomina białe kwiaty. Na podniebieniu pozostawia świeżość, wytrawność i harmonijność, a jabłkowy zapach na samym końcu pozostaje na długo w ustach.



SOAVE

**SOAVE DOC
CLASSICO
"MAROGNE" 2010**



Cantina Fratelli Zeni

Via Costabella, 9
37011 - Bardolino (VR)
Tel. +39 045-7210022
Fax +39 045-6212702
info@zeni.it

ZENI
1870

IT ANALISI SENSORIALE

Si apre con un colore paglierino attraente e luminoso. I suoi aromi includono pesca, limone e melone. In bocca questo Soave ci mostra una struttura cremosa e una bella freschezza agrumata che aiutano a tenere il palato pulito.

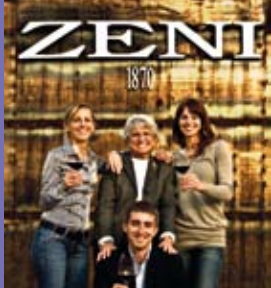
EN TASTING NOTES

Opens with an attractively luminous straw colour. Its aromas include peach, citrus and melon. In the mouth this Soave shows creamy structure and plenty of citrus freshness that will keep the palate clean.

PL ANALIZA SENSORYCZA

Otwiera się jasnożółtym kolorem, przyjemnym i pełnym światła. W zapachu daje się wyczuć owoce takie jak brzoskwinia, cytryna i melon. W ustach wino Soave charakteryzuje się kremową strukturą i wyjątkową świeżością owoców cytrusowych, które pomagają utrzymać czyste podniebienie.





VALPOLICELLA

AMARONE DELLA
VALPOLICELLA DOC
CLASSICO
"VIGNE ALTE" 2008

Cantina Fratelli Zeni

Via Costabella, 9
37011 - Bardolino (VR)
Tel. +39 045-7210022
Fax +39 045-6212702
info@zeni.it

ZENI
1870

IT ANALISI SENSORIALE

Porpora intenso. Il naso si apre a note di frutta secca, cioccolato e china. Bocca molto potente, concentrata e grassa, di grande pienezza gustativa. Finale armonico con persistenza delle note di spezie e frutti freschi.

EN TASTING NOTES

Deep impenetrable purple colour. Notes of dried fruit, chocolate and china bark. Very powerful on the palate with great concentration and body. Harmonious finish with spicy and fresh fruity hints.

PL ANALIZA SENSORYCZA

Ma kolor intensywnej purpury. Zapach przypomina suszone owoce, czekoladę i drewno chinowe. W ustach to wino mocne, skoncentrowane i pełne, dające dużą przyjemność smakową. Końcową harmonię osiąga dzięki nutom przypraw korzennych i świeżych owoców.



VALPOLICELLA

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC CLASSICO "MONTE DANIELI" 2005



Corte Rugolin

Via Rugolin, 1
37020 - Marano di Valpolicella (VR)
Tel. +39 045-7702153
Fax +39 045-6831600
info@cortेरugolin.it



IT ANALISI SENSORIALE

Rubino brillante. Naso intenso, dominato da sensazioni di prugna secca, spezie, macchia mediterranea. Potente in bocca con un'importante struttura tannica. Nel finale netti sentori fruttati ed una buona persistenza.

EN TASTING NOTES

Bright ruby red. Intense nose dominated by dried plums, spice, mediterranean bush. Quite powerful on the palate with an imposing and still evolving tannic structure. In the finish firm hints of fruit and length.

PL ANALIZA SENSORYCZA

Wino ma kolor błyszczącego rubinu. W intensywnym zapachu dominuje suszona śliwka, przyprawy korzenne i rośliny śródziemnomorskie. W trakcie spożywania daje się wyczuć moc wina o dużej zawartości garbnika. Na koniec pojawia się posmak owoców, który na długo pozostaje w ustach.





VALPOLICELLA

AMARONE DELLA
VALPOLICELLA DOC
"BOSAN"
2004

Gerardo Cesari

Località Sorsei, 3
37010 - Cavaion Veronese (VR)
Tel. +39 045-6260928
Fax +39 045-6268771
info@cesariverona.it
www.cesariverona.it



IT ANALISI SENSORIALE

Elegante Amarone, trasmette aromi di frutti rossi, di cuoio e confettura. Palato di buon corpo con tannini maturi ben integrati, sensazioni nitide di susine e cannella a fine bocca. Molto persistente.

EN TASTING NOTES

Elegant Amarone, transmits aromas of red fruit, leather and jam. Good body on the palate, mature and well-integrated tannins, very pleasant finish of cinnamon and plums. Persistent.

PL ANALIZA SENSORYCZA

To wykwintne wino Amarone oferuje aromat czerwonych owoców, zapach skóry i konfitur. Na podniebieniu nabiera właściwej mocy dzięki dojrzałym garbnikom; ujawnia się też wyraźnie wyczuwalna śliwka, a na końcu cynamon. Wino na długo pozostawia smak w ustach.



LUGANA

LUGANA DOC "MANDOLARA LE MORETTE" 2011



Le Morette Valerio Zenato

Viale Indipendenza
37019 - Peschiera del Garda (VR)
Tel. +39 045-7552724
Fax +39 045-6409764
info@lemorette.it
www.lemorette.it



LE MORETTE
AZIENDA AGRICOLA VALERIO ZENATO

IT ANALISI SENSORIALE

Le piacevoli note floreali caratterizzano una spiccata espressività. L'attacco di bocca è diretto, lo sviluppo al palato nitido e lineare, acidità e salinità sono elementi tipici della denominazione. Nel finale si evidenzia una sottile sensazione agrumata.

EN TASTING NOTES

Expressively floral. The entry is direct, the palate develops cleanly, acidity and saline notes are characteristic elements for the denomination. At the end there is a subtle citrus note that keeps the wine crisp.

PL ANALIZA SMAKOWA

Przyjemne nuty kwiatowe dają wyraźną ekspresywność. Smak natychmiast uderza w usta, a na podniebieniu rozwija się w sposób jasny i bezpośredni, kwasowość i słoność są elementami typowymi dla tego produktu. Na koniec możemy rozpoznać lekki posmak owoców cytrusowych.





LESSINI
DURELLO

LESSINI DOC
DURELLO SPUMANTE
RISERVA BRUT
2007

Società Agricola Fongaro

Via Motto Piane, 12
37030 Roncà (VR)
Tel. +39 045-7460240
Fax +39 045-6549151
info@fongarospumanti.it
www.fongarospumanti.it

**FONGARO**
Spumanti Metodo Classico

IT ANALISI SENSORIALE

Da uve biologiche: giallo paglierino intenso, perlage vivace, molto fine. Naso di notevole personalità con note di crosta di pane e frutta matura. Fresco ed asciutto in bocca, eleganti sentori di frutta al finale. Perfetto con piatti di pesce.

EN TASTING NOTES

From biological cultivated grapes: bright straw yellow with lively sparkle and fine, persistent bead. Lots of personality on the nose which shows bread crust and ripe fruit. Crisp and dry on the palate, elegant notes of fresh fruit in the finish. Perfect with fish-dishes.

PL ANALIZA SENSORYCZA

Jest to spumante produkowane z winogron biologicznie hodowanych, o intensywnym jasno-słomkowym kolorze, bardzo musujące i wyrafinowane. Zapach jest bardzo charakterystyczny: skórka chleba i dojrzałe owoce. W ustach daje uczucie świeżości i wytrawności, Na samym końcu pojawia się zapach owoców. Idealne do dań rybnych.



**LESSINI
DURELLO**

**LESSINI DOC
DURELLO SPUMANTE
RISERVA PAS DOSÉ
2006**



Società Agricola Fongaro

Via Motto Piane, 12
37030 Roncà (VR)
Tel. +39 045-7460240
Fax +39 045-6549151
info@fongarospumanti.it
www.fongarospumanti.it


FONGARO
Spumanti Metodo Classico

IT ANALISI SENSORIALE

Giallo paglierino, perlage vivace. Aromi di lieviti, melone e rosa gialla. Molto secco in bocca, lineare, ben bilanciato nel finale. Con la sua eleganza e finezza un grande vino per tante occasioni.

EN TASTING NOTES

Bright straw yellow, persistent bead. Notes of yeast, melons and yellow roses on the nose. Very dry on the palate, to the point, with well-balanced development. With his elegance and finesse a great wine for many occasions.

PL ANALIZA SENSORYCZA

Spumante ma jasny, słomkowy kolor i jest obficie musujące. Charakteryzuje się zapachem drożdży, melona i żółtej róży. W ustach daje długotrwały wytrawny posmak, pozostawiając na końcu dobrze wyważony smak. Jest to wino eleganckie i wyrafinowane - nadaje się na wiele okazji.





VALPOLICELLA

AMARONE DELLA
VALPOLICELLA DOC
CLASSICO 2007

**Società Agricola
Le Calendre
di Peretti Celestino
e Federico**

Via Omero Speri, 27
37029 - San Floriano di
San Pietro in Cariano (VR)
Tel. +39 340-7913501
info@lecalendre.it
www.lecalendre.it



IT ANALISI SENSORIALE

Rosso rubino spesso. Aromi di frutti rossi e mirtillo con accenti di cuoio e cola. In bocca delicato e vellutato, buona acidità, intenso ed equilibrato con netti sentori fruttati ed ottima persistenza.

EN TASTING NOTES

Aromas of red fruit and blueberry with accents of leather and cola. On the palate delicate and velvety, good acidity, intense and well-balanced with excellent hints of fresh fruit and length.

PL ANALIZA SENSORYCZA

Wino ma kolor czerwonego rubinu oraz zapach czerwonych owoców i jagód z akcentem skóry i coli. W ustach wino jest delikatne i gładkie, o dobrej kwasowości, intensywne i komponujące się z wyraźną nutą owoców, o smaku pozostającym na dłużej w ustach.



VALPOLICELLA

AMARONE DELLA
VALPOLICELLA DOC
"PLENUM" 2004



**Società Agricola
Villa Canestrari**

Via D. Broglio, 2
37030 - Colognola ai Colli (VR)
Tel. +39 045-7650074
Fax +39 045-6170120
info@villacanestrari.com
www.villacanestrari.com



IT ANALISI SENSORIALE

Colore rosso granato. Profumi di frutta di bosco matura, spezie e tabacco. In bocca di grande struttura. Accompagna perfettamente arrosti e selvaggina.

EN TASTING NOTES

Granate-red colour. Perfumes of ripe wild berries, spice and tobacco. Great structure in the mouth. Perfect with grilled meat and wild.

PL ANALIZA SENSORYCZNA

Wino ma kolor czerwonego granatu i zapach dojrzałych owoców leśnych, przypraw korzennych i tytoniowych. Na długo pozostawia smak w ustach. Doskonale nadaje się do pieczonych mięs i dziczyzny.





CONSORZIO TUTELA VINO ARCOLE DOC

Vicolo Adolfo Mattielli, 11 - 37038 Soave (VR) - Tel.: +39 045 7681578
Fax: +39 045 6190306 - www.arcoledoc.com - consorzio@arcoledoc.com

IT Guardiamo la mappa del comprensorio della DOC Arcole.

Se, tendendo una linea ideale tra San Bonifacio e Albaredo d'Adige, la dividiamo in due parti, vengono fuori due figure. Quella a destra ricorda molto, ma molto da vicino la Francia, mentre quella a sinistra ci riporta alla testa di un ariete. Ci piace pensare che tra queste due figure ideali sia nata e si sia sviluppata quella zona viticola che ha dato poi origine alla DOC Arcole. Dalla Francia, questo territorio con oltre 2500 ettari di vigna (che in provincia di Verona si sviluppa nei comuni di Arcole, Cologna Veneta, San Bonifacio, Albaredo d'Adige, Zimella, Veronella, Zevio, Belfiore d'Adige e parzialmente in Caldiero, San Bonifacio, Soave, Colognola ai Colli, Monteforte d'Alpone, Lavagno, Pressana, Roveredo di Guà, e San Martino Buon Albergo) ha preso buona parte dei suoi vitigni. Non per niente il disciplinare della DOC parla di Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc per i rossi e di Pinot Bianco, Pinot Grigio Chardonnay, Sauvignon (con l'onnipresente "innesto" della Garganega) per i bianchi. Una DOC ed un territorio che assomiglia alla Francia non può non avere terreni vocati, anche se completamente diversi: ecco quindi che da quelli alluvionali, ricchi di sabbie, della pianura prossima all'Adige si arriva all'argilla ed al calcare delle colline. Nel primo caso si ottengono vini eleganti e fini, nel secondo nervosi e strutturati. In entrambi prodotti molto ben riconoscibili e caratterizzati da aromi netti e da strutture per niente arrendevoli.

Se la coltivazione della vigna in molte parti di questo territorio si perde nella notte dei tempi, il riconoscimento della DOC è invece molto recente. Risale infatti all'anno 2000 e da allora la zona è ulteriormente cresciuta, soprattutto in qualità. Basta infatti assaggiare i bianchi o i rossi delle locali cantine per capirlo. Vini immediati, che si basano sulle connotazioni varietali e sulla schiettezza del vitigno per convincere i molti che (purtroppo per loro) non li conoscono. Ma siamo comunque in provincia di Verona, terra di grandi passiti: ecco quindi nascere la tradizione del Nero d'Arcole, vino partorito dal classico taglio bordolese messo però in appassimento. Qui si trova l'ideale connubio tra Verona ed il mondo enologico francese. Qualcuno si domanderà: ma l'altra parte del territorio a forma d'ariete? Questa rappresenta semplicemente la voglia dei produttori dell'Arcole DOC di "sfondare" nel grande mondo del vino di qualità. E chi può resistere ad un "ariete enologico" di questa portata? Nemmeno Napoleone che, come narra la storia, sul Ponte d'Arcole ordinò la ritirata delle sue truppe.



EN Let's take a look at the map of the DOC Arcole territory. If we draw an ideal line between San Bonifacio and Albaredo d'Adige, dividing it into two parts, the result is two geometrical figures. The one on the right reminds one very much of nearby France, while the one on the left looks like a ram's head. We like to think that the vine-growing area from which DOC Arcole originated developed between these two ideal figures.

This territory, boasting over 2500 hectares of vineyards (that in the province of Verona extend to the communes of Arcole, Cologna Veneta, San Bonifacio, Albaredo d'Adige, Zimella, Veronella, Zevio, Belfiore d'Adige and, partly, to Caldiero, San Bonifacio, Soave, Colognola ai Colli, Monteforte d'Alpone, Lavagno, Pressana, Roveredo di Guà, and San Martino Buon Albergo) has taken most of its vine species from France. Not by chance, the DOC (Denomination of Controlled Origin) regulations talk about Merlot, Cabernet Sauvignon and Cabernet Franc for red wines, and about Pinot Bianco, Pinot Grigio Chardonnay, Sauvignon (with the ever present Garganega grafting) for white wines. A DOC and a territory that is similar to France must have its own, although completely different, dedicated lands: from the alluvial lands, rich in sands, of the plain near the Adige river one reaches the clay and limestone of the hills. The first lands produce elegant and refined wines while the latter produce temperamental and meditative ones. Both products are very easy to distinguish and are characterised by sharp aromas and by features that are anything but yielding. Although vine cultivation, in most of this territory, dates back to time immemorial, the DOC recognition is very recent. In fact, it was granted in the year 2000 and, since then, the area has continued to grow, especially quality-wise. All you need to do is taste the white and red wines of the local wineshop to realise this. Wines that immediately reveal their features and that depend on the specific characteristics of the grapes used and on the frankness of their species to win over the multitude that (unluckily for them) are not acquainted with them. Nevertheless, we are still in the province of Verona, the land of great wines made from dried grapes: this is how the tradition of the Nero d'Arcole was born, a wine made from the classic "bordolese" blend that is, in this case, dried. Here one finds the ideal combination of Verona with the French wine-making world. One may ask: what about the other, ram's head shaped, part of the territory? It simply represents the desire of the producers of Arcole DOC to become make its way and become successful in the great world of quality wine. And who can resist a "wine-making ram" of this magnitude? Not even Napoleon Bonaparte who, as history tells, ordered his troupes to retreat on the Bridge of d'Arcole.



PL Popatrzmy na mapę regionu DOC Arcole. Jeśli pociągniemy linię między San Bonifacio i Albaredo d'Adige, podzielimy ten region na dwie części i otrzymamy w ten sposób dwie figury. Ta po prawej bardzo przypomina terytorium Francji, natomiast ta na lewo podobna jest do głowy barana. Przyjemnie jest pomyśleć, że pomiędzy tymi dwiema figurami rozwinęła się strefa winnic, która później zapoczątkowała DOC Arcole. To z Francji pochodzi większość odmian winorośli. Jest to 2500 hektarów winnic (teren ten zaczyna się od prowincji Werony i rozciąga się na gminy: Arcole, Cologna Veneta, San Bonifacio, Albaredo d'Adige, Zimella, Veronella, Zevio, Belfiore d'Adige i po części Caldiero, San Bonifacio, Soave, Colognola ai Colli, Monteforte d'Alpone, Lavagno, Pressana, Roveredo di Guà, i San Martino Buon Albergo). Nie bez powodu normy DOC mówią o Merlot, Cabernet Sauvignon i Cabernet Franc dla czerwonych win i Pinot Bianco, Pinot Grigio Chardonnay, Sauvignon dla białych – w przypadku tych drugich z „wkładką” w postaci Garganegi. DOC i terytorium, które przypomina Francję nie mogłyby nie mieć odpowiednich, choć różniących się między sobą terenów: z jednej strony aluwialny, bogaty w piasek z równiny bliskiej Adygi, z drugiej gliniasty oraz wapienny na podgórzu. W pierwszym przypadku otrzymuje się wina eleganckie i wykwentne, w drugim z „nerwem” i dobrą strukturą. W obu produktach wyraźny aromat jest dobrze rozpoznawalny i charakterystyczny, natomiast struktura dobrze zaznaczona. Jeśli uprawianie winogron w wielu częściach tego terytorium odbywa się od zawsze, to przyznanie DOC miało miejsce niedawno, bo w roku 2000. Od tego czasu strefa ta zyskała bardzo na znaczeniu, przede wszystkim jeśli chodzi o jakość. Wystarczy spróbować win białych czy też czerwonych w lokalnych winnicach, żeby to zrozumieć. Są to wina, które bazują na różnorodności cech i rodzaju winorośli, co wystarcza, by zachwycić wiele osób, nawet tych którzy do tej pory tego wina nie znali. W każdym razie w prowincji Werony, ziemi wielkich passiti (win rodzynkowych), rodzi się tradycja produkcji Nero d'Arcole, wina z klasycznej mieszanki „taglio bordolese” poddanej częściowemu suszeniu. Mamy tu idealny związek między Weroną i enologicznym światem francuskim. Ktoś może zapytać: a co z drugą częścią terytorium, która swym kształtem przypomina barana? Ona przedstawia po prostu chęć producentów Arcole DOC „przebicia się” w wielkim świecie wartościowych win. Kto mógłby się oprzeć temu „baranowi enologicznemu”? Nawet Napoleon, jak to mówi historia, na moście Arcole nie wycofał swoich oddziałów.

CONSORZIO TUTELA VINO BARDOLINO DOC

Piazza Giacomo Matteotti, 8 - 37011 Bardolino (VR) - Tel.: +39 045 6212567
Fax: +39 045 7210820 - www.ilbardolino.com - info@winebardolino.it

Il Bardolino è il vino rosso che nasce sulle colline della sponda veronese del lago di Garda e del suo entroterra ed è figlio delle stesse grandi uve (soprattutto Corvina e Rondinella) che danno vita a molti altri vini rossi importanti del Veronese. Non fatevi trarre in inganno dal suo color rubino brillante ma non intenso, in vari casi tendente al cerasuolo, dai suoi profumi freschi ed immediati, dalla sua sapida ed eterea eleganza al palato: il Bardolino è talmente “rosso” che ha anche una sua versione rosata, chiamata Chiaretto. Il Bardolino non si produce solo nell’omonimo paese rivierasco: oltre a Bardolino, gli oltre 2700 ettari di vigneto toccano il terreno di altri 15 comuni posizionati in quel tratto di territorio veronese che sta tra il Garda, il monte Baldo, il fiume Adige e il fiume Mincio: sono Garda, Lazise, Affi, Costermano, Cavaion, Torri del Benaco, Caprino, Rivoli Veronese, Pastrengo, Bussolengo, Sona, Sommacampagna, Castelnuovo, Peschiera e Valeggio. Tra questi, Bardolino, Garda, Lazise, Affi, Costermano e Cavaion rappresentano la zona più antica di produzione, i cui vini possono portare la definizione di “Classico” in etichetta. I terreni morenici vennero formati dai ghiacciai che in epoca lontanissime plasmarono il bacino del Garda. I suoli sono estremamente variabili: è da questa caratteristica che proviene la freschezza quasi salina del Bardolino e del Chiaretto. I profumi di piccoli frutti di bosco, di lampone, di fragola, di ciliegia, e le note di spezia, soprattutto cannella e chiodo di garofano, derivano invece dalle uve, in particolare dalla Corvina, che può contribuire all’uvaggio del Bardolino fino all’80%. Per le sue caratteristiche, il Bardolino è nello stesso tempo un vino antico e moderno. Antico perché le sue uve hanno storia da vendere, moderno perché incarna il vino perfetto per il mondo d’oggi, che chiede prodotti semplici ma non banali ed anzi intriganti, adatti ad essere consumati spesso su pasti leggeri e veloci. La sua gradazione alcolica moderata e dunque “antica”, accanto ai suoi profumi moderni ed alla sua struttura, compendio di passato e presente, lo rendono il vino rosso adatto per tutte le occasioni e pressoché per ogni abbinamento. Chi cerca invece un vino ancora più leggero può sempre rivolgere le proprie attenzioni al Chiaretto, tra i leader assoluti dei vini rosati italiani a denominazione d’origine. Perfetto in particolare per la tavola estiva, il Bardolino Chiaretto esiste, seppure in piccola quantità, anche nella versione Spumante. Piccoli numeri anche per il Bardolino Superiore, un vino rosso che nasce da particolari selezioni nei vigneti delle stesse varietà del Bardolino.

EN Bardolino is a red wine from the hillsides of the shores on the Verona side of Lake Garda and from the hinterland area. It is made using the same great grape varieties (above all Corvina and Rondinella) that give life to many other important red wines in the Verona region. You should not be deceived by its bright yet not intense ruby red, often verging on cherry red, by its fresh and spontaneous bouquets, by its pungent and ethereal elegance on the palate: Bardolino is so incredibly “red” that it also has a rosé version, by the name Chiacchetto. Bardolino is not produced solely in its namesake lakeside village: other than at Bardolino, vineyards covering more than 2700 hectares are to be found throughout the territory of another 15 communes located in the stretch of the Verona region lying between Lake Garda, Mount Baldo and the Adige and Mincio rivers. The names of these communes are Garda, Lazise, Affi, Costermano, Cavaion, Torri del Benaco, Caprino, Rivoli Veronese, Pastrengo, Bussolengo, Sona, Sommacampagna, Castelnuovo, Peschiera and Valeggio. However, Bardolino, Garda, Lazise, Affi, Costermano and Cavaion represent the oldest area of production and only the wines from here can be defined as “Classico” on their labels.

The morainic terrain was formed by the debris of the glaciers which in remote times modelled the basin of Lake Garda. The soil varies enormously and it is this characteristic that imparts the almost saline freshness to the Bardolino and to the Chiacchetto. The scents of small forest fruits, of raspberry, strawberry, cherry, and the notes of spices, especially cinnamon and clove, derive instead from the grapes, in particular from the Corvina variety, which can constitute up to 80% of the grape blend of Bardolino.

The characteristics of Bardolino make it at one and the same time an old-style and a modern wine. Old on account of its long history and modern in that it incarnates the perfect wine for today’s world, which is asking for products that are simple yet not banal, indeed ones that are intriguing and suitable as accompaniments to quick light meals. Its moderate and therefore “old-style” alcoholic strength, alongside its modern bouquets and its structure, a compendium of past and present, make this wine suitable for all occasions and for almost any wine-food matching.

For those desiring an even lighter wine can look to Chiacchetto, one of the absolute leaders among Italian rosé wines with guaranteed authenticity of origin. Bardolino Chiacchetto is especially perfect for summer dining and is also available, albeit in small quantities, in a Sparkling Wine version. Restricted quantities is also the case for Bardolino Superiore, a red wine produced from specially selected grapes in the vineyards growing the same Bardolino varieties.

PL Bardolino jest winem czerwonym powstającym na wzgórzach Jeziora Garda - jego werońskim brzegu - oraz w głębi kraju. Powstaje ze znanych winogron (przede wszystkim Corviny i Rondinelli), które dają początek innym winom czerwonym - bardzo istotnym w okręgu werońskim. Nie dajcie się zwieść błyszczącej ale niezbyt intensywnej barwie rubinu, w wielu przypadkach przypominającej kolor wiśniowy. Wino ma zapach świeży i bezpośredni, na podniebieniu jest smaczne i subtelne. Bardolino jest tak bardzo „czerwone”, że ma nawet odmianę różową nazywaną Chiaretto. Nie jest produkowane tylko na obrzeżach miasta o tej samej nazwie: poza Bardolino istnieje 2700 hektarów winnic, które są częścią terenów należących do 15 gmin z ziem werońskich, znajdujących się między Gardą, górą Baldo, rzeką Adygą i Mincio. To znaczy: Garda, Lazise, Affi, Costermano, Cavaion, Torri del Benaco, Caprino, Tivoli Veronese, Pastrengo, Bussolengo, Sona, Sommacampagna, Castelnuovo, Peschiera i Valeggio. Między innymi miejscowości Garda, Lazise, Affi, Costermano i Cavaion mogą produkować Bardolino i przedstawiane są jako miejsca od dawna produkujące to wino, co daje im możliwość napisania na etykiecie „Classico”. Tereny morenowe zostały ukształtowane lodowcami w odległych epokach, one z kolei ukształtowały brzegi Gardy. Gleby są różnego pochodzenia i właśnie dlatego wino Bardolino jest winem świeżym o sławym posmaku, podobnie jak Chiaretto. Zapach małych owoców leśnych, malin, poziomek, czereśni i goździków pochodzi od winogron, szczególnie Corviny, którego udział w mieszance winogron Bardolino może dochodzić aż do 80%. Cechą charakterystyczną Bardolino jest to, że jest winem dawnym i jednocześnie współczesnym. Antycznym dlatego, że jego winogrona posiadają długą historię; współczesnym - ponieważ odpowiada wizerunkowi idealnego wina dla dzisiejszego świata, który żąda produktów prostych, ale nie banalnych – odpowiednich, aby je spożywać często z lekkimi i szybkimi daniami. Umiarkowana, a więc „antyczna” zawartość alkoholu wraz ze swoim współczesnym zapachem i jego strukturą tworzy kompendium przeszłości i teraźniejszości – to czyni je winem odpowiednim na wszystkie okazje i prawie do wszystkich dań. Natomiast ten, kto szuka wina jeszcze lżejszego, może zwrócić uwagę na Chiaretto, które jest absolutnym liderem wśród różowych win włoskich z mianem pochodzenia. Idealne na letni stół, Bardolino Chiaretto istnieje, chociaż w małych ilościach, również w wersji spumante. W małych ilościach występuje również Bardolino Superiore, czerwone wino, które powstaje ze szczególnej selekcji tej samej odmiany Bardolino w winnicy.

CONSORZIO TUTELA VINO CUSTOZA DOC

Sede operativa: via Ossario, 4 - 37066 Sommacampagna (VR)

Tel.: +39 045 516454 - Fax: +39 045 516454

www.vinocustoza.it - info@vinocustoza.it

IT Se la parola Custoza evoca ricordi scolastici legati alle storiche battaglie che in quella località vennero combattute nell'Ottocento, il Custoza, inteso come vino, ci parla invece di quiete e tranquillità, quella delle verdi colline tra la città di Verona e il lago di Garda. La zona di produzione (complessivamente gli ettari di vigneto sono 1500) interessa nove comuni che si estendono tra il capoluogo della provincia e il primo entroterra del Garda: sono Villafranca, Pastrengo, Bussolengo, Sona, Sommacampagna, Valeggio sul Mincio, Peschiera del Garda, Lazise e Castelnuovo del Garda. Su quei terreni, depositati dai ghiacciai in epoche remote, vengono coltivati per tradizione vitigni a bacca bianca quali la Garganega, grande autoctono della provincia di Verona, il Trebbianello, un biotipo locale del Tocai, e la Bianca Fernanda, un clone locale del Cortese. Sono queste le uve che formano l'ossatura del Custoza, il più importante tra i vini bianchi italiani che nascono da un uvaggio, ossia da un mix di uve diverse, senza che alcuna varietà abbia una netta prevalenza sull'altra, lasciando che sia invece il terroir ad emergere. In estrema sintesi, si può affermare che le varietà di base permettono di definire l'uvaggio che dona l'identità al Custoza, mentre altre varietà complementari, introdotte negli ultimi decenni, permettono di arricchirne il tipico bouquet. La grande variabilità dei suoli collinari dell'area di produzione apporta invece una freschezza a tratti quasi salina. Viene in questa maniera a crearsi quella complessità aromatica che, pur senza nulla cedere in termini di leggerezza e godibilità, distingue il Custoza dai vini varietali. Il profilo sensoriale che ne scaturisce presenta particolari note fruttate e floreali, accompagnate talvolta da accenni di erbe aromatiche e di spezie. Bianco dal carattere giovanile, il Custoza vanta una considerevole bevibilità e abbinabilità, in particolare con la cucina estiva e con il pesce, sia di acqua dolce che di mare. Nella zona d'origine si sposa alla perfezione con il caratteristico tortellino di Valeggio sul Mincio, dalla soglia sottilissima che lascia intravedere la farcitura di carne. Il vino, peraltro, soprattutto quando proviene da particolari selezioni effettuate nei vigneti, mostra anche buone capacità di affinamento nel tempo, in particolare nella sua tipologia Superiore, molto spesso proveniente da singoli cru aziendali. Molto rara, ancorché tradizionale, è la versione passata del Custoza, di colore dorato e sapore amabile o dolce, che si rifà ai vini che nella zona venivano serviti un tempo alla fine dei pranzi festivi.



EN If the word Custoza brings back school memories linked to the historic battles fought in this place in the 1800s, when it means wine, however, it is all about peace and calm, the very sort found in the green hills between the city of Verona and Lake Garda. The production area (a total of 1500 hectares of vineyards) comprises nine communes stretching out between the province's main city and the immediate hinterland of the lake. They are Villafranca, Pastrengo, Bussolengo, Sona, Sommacampagna, Valeggio sul Mincio, Peschiera del Garda, Lazise and Castelnuovo del Garda. The soil here was deposited by glaciers in times remote and is traditionally used for the growing of white grape vines such as the Garganega, an important autoctonous variety of the Verona province, the Trebbianello, a local Tocai biotype, and the Bianca Fernanda, a local clone of Cortese. These are the grapes that make up the structure of Custoza, the most important among Italian white wines born of a grape blend, namely a mix of different grapes where no variety should predominate, allowing indeed the terroir, the unique regional quality, to emerge instead. In a nutshell, it is most definitely the primary varieties that make it possible to define a grape blend that gives Custoza its identity, while other complementary varieties, introduced in recent decades, enrich its characteristic bouquet. The enormous variability of the hillside soil in the production area most certainly results in a freshness that at times is almost saline. This brings about that aromatic complexity which sets Custoza apart among varietals, without however interfering with its lightness and enjoyability.

The resulting sensory profile presents distinctive fruity and floral notes, at times accompanied by hints of aromatic herbs and spices. White and with a young character, Custoza boasts remarkable drinkability and extremely good matching qualities, in particular as an ideal accompaniment to summer dishes and to sea and freshwater fish. In its area of origin it is a perfect companion to the local tortellino speciality from Valeggio sul Mincio, a pasta rolled so finely that it reveals the delicious meat stuffing inside. Moreover, this wine, particularly when it comes from special selections in the vineyards, also presents a good ageing potential over time, in particular in its Superiore version, which very often comes from individual cru vineyards. Very rare, albeit traditional, is the Custoza raisin wine, with its golden hue and semi-sweet or sweet taste, which takes after the wines that always used to be served at the end of Sunday and feast day meals in the local area.



PL Jeśli słowo Custoza przypomina o historycznej walce, która miała tu miejsce w XVIII wieku, Custoza jako wino mówi nam o ciszy i spokoju, który panuje między pagórkami Werony a jeziorem Garda. Strefa produkcji (łącznie 1500 hektarów winnic) obejmuje dziewięć gmin, rozciągających się między głównym miastem prowincji a jedną ze stron Gardy. Są to: Villafranca, Pastrengo, Bussolengo, Sona, Sommacampagna, Valeggio sul Mincio, Peschiera del Garda, Lazise i Castelnuovo del Garda. Na tych terenach, które w dawnych erach były pokryte lodowcem, są teraz uprawiane tradycyjnie odmiany winorośli o białych owocach, takie jak Garganega (znane i autochtoniczne), Trebbianello, miejscowy odpowiednik tokaju oraz Bianca Fernanda, klon lokalny Cortese. Wszystkie te winogrona są podstawą wina Custoza - najważniejszego wśród białych win włoskich, które powstają z „uvaggio” – czyli mieszanki różnych winogron, bez znaczącej przewagi jednego rodzaju winogron nad drugim, pozwalając aby wyłonił się posmak charakterystyczny dla tego właśnie miejsca. Można powiedzieć, że odmiany bazowe pozwalają zdefiniować rodzaj winogron charakterystycznych dla Custozy, podczas gdy inne odmiany dodatkowe, wprowadzone w ostatnich dziesięcioleciach, umożliwiają wzbogacenie typowego bukietu. Wielka różnorodność gruntów i terenów pagórkowatych w obszarze produkcji zapewnia natomiast lekko słonawą świeżość. W ten sposób otrzymujemy aromat, nie tracąc jednak na lekkości i przyjemności spożywania, co odróżnia Custozę od innych win. W profilu sensorycznym znajdziemy nuty owocowe i kwiatowe, którym czasami towarzyszy akcent ziół aromatycznych i przypraw korzennych. To białe wino o młodym charakterze. Custozę można zestawić w szczególności z kuchnią letnią i z rybami - słodkowodnymi i morskimi. W strefie, z której pochodzi można je podawać jako idealny dodatek do charakterystycznego „tortellino di Valeggio sul Mincio”, powstającego z ciasta tak cienkiego, że możemy przez nie dostrzec farsz z mięsa. Wino, zwłaszcza, gdy pochodzi ze szczególnej selekcji dokonanej w winnicach, wykazuje możliwość ulepszania się wraz z upływem czasu, w szczególności typ Superiore, często pochodzący z pojedynczych „cru” zakładu. Bardzo rzadka, choć tradycyjna jest wersja „passita” (rodzynekowa) Custozy, o kolorze złotym, a smaku łagodnym i słodkim, przypominająca wina z tego okręgu podawane w przeszłości pod koniec letnich obiadów.

CONSORZIO TUTELA VINO DOC GARDA

Corso Porta Nuova, 96 - 37122 Verona

Tel.: +39 045 594927 - Fax: +39 045 595750 - uvive@uvive.it

IT "Libiamo ne' lieti calici, che la bellezza infiora..." (da "La Traviata").

Pensate ad un'Arena di Verona, impareggiabile casa estiva della lirica piena in ogni ordine di posti, dove magicamente cambia la scena. Al posto degli elefanti dell'Aida ecco il bel mondo della Traviata ed al posto del fiammifero ogni spettatore si ritrova in mano un calice per il brindisi più grande mai fatto al mondo.

Un brindisi del genere non sarebbe per niente fuori luogo a Verona e nella sua provincia, da sempre culla di grandi vini. Qui esistono molte denominazioni di origine ma una sola è quella che le collega e le affianca tutte: Garda DOC. Infatti questa denominazione è attribuita ai vini prodotti nei territori a denominazione di origine controllata di tutta la provincia di Verona. Terreni diversi per vini diversi: infatti in provincia di Verona troviamo suoli di origine morenica, con forti componenti argillose, oppure calcarei e sabbiosi.

Questa variabilità gioca a favore delle molte uve presenti sul territorio che hanno modo di trovare il "luogo" dove esprimersi al meglio. Principalmente si fregiano della denominazione Garda DOC vini da uve Garganega, Pinot Bianco e Pinot Grigio, Friulano, Chardonnay e Sauvignon per i bianchi, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Pinot Nero, Corvina e Barbera per i rossi. Ma non solo di vini tranquilli si parla nel Garda DOC (non per niente all'opera tutti abbiamo sentito cantar "Viva il vino spumeggiante, nel bicchiere scintillante"), quindi possono fregiarsi della denominazione vini da uve Chardonnay, Riesling e Garganega rifermentati sia con quello che un tempo era il metodo classico, sia con il sistema Charmat.

Terreni diversi e vitigni diversi potrebbero portare, se estremizzati in uvaggi complessi provenienti da uve di terreni diversi, ad una indecifrabilità aromatica e gustativa. Proprio per questo la denominazione è incentrata soprattutto sui vini da monovitigno, per cercare di ottenere l'immediatezza e la piacevole riconoscibilità insita in ogni vitigno della denominazione. In altre parole: cercare di avere il meglio zona per zona, terreno per terreno.

Del resto, se è vero quello che Verdi fa dire a Falstaff nell'opera omonima "Il buon vino sperde le tetre fole dello sconforto, accende l'occhio e il pensier..." nella patria della lirica aperta a tutti, godibile senza tanti paludamenti, non si poteva pensare ad una DOC che desse, a quelli che ne scelgono un suo vino, niente di meno.

EN “Libiamo ne’ lieti calici, che la bellezza infiora..” “Let us drink from the goblets of joy adorned with beauty...” (from “La Traviata”).

Think of a Verona Arena, an unequalled summer opera house full of all types of seats, where the scene changes magically. The beautiful world of “La Traviata” substitutes the elephants of the Aida and, instead of a matchstick, each spectator has a glass in his/her hand ready for the greatest toast ever made in the world. A toast of this kind would not be out of place in Verona and in its province that has always been the cradle of great wines. There are many denominations of origin here but only one of them connects and accompanies them all: Garda DOC. This denomination is, in fact, attributed to the wines produced in the territories of denomination of controlled origin of the entire province of Verona. Different soils for different wines: in fact, in the province of Verona there are soils of morainic origin with a large clay content, or calcareous and sandy soils. This differentiation is an advantage for the many grape varieties present on the territory that can find the right “place” where they can best express themselves to the full. The Garda DOC denomination is usually boasted by wines made using Garganega, Pinot Bianco and Pinot Grigio, Friulano, Chardonnay and Sauvignon grapes for white wines and Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Pinot Nero, Corvina and Barbera for red wines. Garda DOC is not just about still wines (which is why we have all heard “Viva il vino spumeggiante, nel bicchiere scintillante” (See the wine, as foaming whitely in the glass it sparkles lightly) sung at the opera in Zanetto and the Cavalleria Rusticana); wines made using Chardonnay, Riesling and Garganega grapes, refermented following the old classic method and the Charmat method, can also be adorned with the denomination of controlled origin. Different soils and different grape varieties could result in, if taken to the extreme of complex blends coming from grapes of different soils, the impossibility of deciphering aromas and flavours. This is exactly why the denomination is concerned mainly with wines made from single vine species, to try to obtain the immediately and pleasantly recognisable features that are inherent in every vine species under the denomination. In other words: we try to get the best out of every area, of every soil. Besides, if Verdi makes Falstaff say, in the opera bearing the same name “Il buon vino sperde le tetre fole dello sconforto, accende l’occhio e il pensier..”(Good wine disperses the gloomy fables of discouragement and lights up the eyes and mind...) in the homeland of opera that is open to all, enjoyable without too much pomp, it is impossible to imagine a DOC that gives less satisfaction to those who choose its wine.



PL "Libiamo ne' lieti calici, che la bellezza infiora..." ("Więc pijmy na chwałę miłości, że piękno się rozmnaża") - oto fragment „Traviaty”. Pomyślcie o Arenie z Werony, niezrównanym letnim domu liryki operowej zapełnionym po same brzegi, gdzie zmienia się scenografia. Zamiast słońi z Aidy, mamy piękny świat Traviaty. Zamiast zapalanej zapałki, każdy widz trzyma w ręku kieliszek wznosząc najwspanialszy na świecie toast. Taki toast nie byłby niczym dziwnym w Weronie i jej prowincji, która od zawsze była kolebką win. Tu istnieje wiele nazw win pochodzących z Werony, ale tylko jedna je wiąże i ma znaczenie: Garda DOC. Faktycznie certyfikat DOC Garda jest przyznawany winom wyprodukowanym na terenie prowincji Verona. Mamy tu różnorodne tereny dla różnych win: w prowincji Verona gleby morenowe z dużą zawartością składników gliny sąsiadują z glebami wapiennymi i piaskowymi. Ta różnorodność ma wpływ na wiele typów winogron, jakie są obecne na tym terytorium - tutaj mają one szanse pokazać swą różnorodność. Określeniem Garda DOC mogą się poszczycić głównie wina z winogron Garganera, Pinot Bianco i Pinot Grigio, Friulano, Chardonnay oraz Sauvignon dla win białych, a także Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Pinot Nero, Corvina i Barbera dla win czerwonych. Ale nie tylko o tych winach mówimy w kontekście Garda DOC (nie bez kozery słyszeliśmy śpiew „Niech żyje wino musujące, w błyszczącym kieliszku”). Nazwą DOC szczycą się również wina z winogron Chardonnay, Riesling i Garganega fermentowane zarówno w sposób uznawany niegdyś za klasyczny, jak i systemem Charmant. Różnorodność terenów i winorośli mogłaby tworzyć mieszanki o niewypowiedzianym zapachu i smaku. Z tego powodu nazwa Garda DOC jest przede wszystkim skoncentrowana na winach z mono winorośli, aby móc zaferować smak powstały dzięki charakterystycznym cechom, jakie daje każda winorośl. Jednym słowem: wyszukać to, co najlepsze - strefa po strefie, teren po terenie. jeśli prawdą jest to, co Verdi mówi ustami Falstaffa w operze pod tym samym tytułem: „Dobre wino rozprasza niepokieszonych ludzi, zabłyśnie oko i myśl...” – a mówimy tu o ojczyźnie liryki operowej, która jest dla wszystkich i wszystkim sprawia radość - to wiedźmy, że ci, którzy zaufali Garda DOC, otrzymają produkt najlepszej jakości, spełniający ich wszystkie oczekiwania.

CONSORZIO TUTELA VINO LESSINI DURELLO

Vicolo Adolfo Mattielli, 11 - 37038 Soave (VR) - Tel.: +39 045 7681578
Fax: +39 045 6190306 - www.montilessini.com - consorzio@montilessini.com

IT La regola che un vino deve essere fatto conoscere a partire dal suo territorio sembra fatta apposta per il Lessini Durello DOC. La Lessinia (per buona parte in provincia di Verona) è una meravigliosa terra collinare e di media montagna che, per la bellezza dei panorami e la pace che vi regna, meriterebbe di essere molto più conosciuta e frequentata. In questa terra spigolosa ma vera nasce da sempre la Durella, un'uva bianca dotata di elevata acidità e quindi adattissima per la spumantizzazione. Abbiamo detto "da sempre": in realtà sono "solo" 700 anni che si hanno notizie di quella che allora veniva chiamata "Durasena".

Oggi nel territorio del DOC (che comprende in provincia di Verona, l'intero territorio dei comuni di Vestenanova e San Giovanni Ilarione, parzialmente quello dei comuni di Montecchia di Crosara, Roncà, Cazzano di Tramigna, Tregnago e Badia Calavena) di Durella se ne coltivano circa 600 ettari. I terreni, di origine vulcanica, con basalti e zone tufacee ricche di sali minerali, apportano una naturale "austerità" all'uva che poi si trasferisce nel vino come freschezza e mineralità. La denominazione è quindi incentrata su un vitigno autoctono, anche se ultimamente si sono impiantate uve più internazionali come Pinot Nero e Chardonnay, molto adatte per essere spumantizzate. Anche se il disciplinare di produzione prevede anche vini fermi la DOC Lessini Durello si è sviluppata soprattutto attorno al vino spumante con fermentazione tradizionale in bottiglia. Questo per esprimere al meglio i sottili aromi e la particolare freschezza della Durella. Attualmente i produttori imbottigliatori non sono moltissimi, ma oltre 500 sono gli agricoltori che coltivano la Durella in terreni che arrivano sino ad oltre 500 metri. Un tempo, molto prima dell'avvento della DOC (1987) il Durello veniva definito "Vino duro per gente dura".

Oggi quella durezza si è certo mitigata ma uno spumante DOC di Durella mantiene sempre una freschezza ed una sapida fermezza, che lo fanno riconoscere tra molti. Il nostro consiglio è quello di abbinarlo a piatti del suo stesso territorio, come gli asparagi bianchi o il formaggio Monte Veronese. Questo abbinamento è in realtà la scusa per portarvi in Lessinia a gustarvi panorama e prodotti. A questo proposito, se il Monte Veronese è molto stagionato non abbiate paura: uno spumante Lessini Durello DOC lo accompagnerà perfettamente. Del resto questo vino storico veronese, definito da molti "di Giulietta e Romeo", ha fallito una sola volta: quando non è riuscito a far brindare assieme Capuleti e Montecchi.



EN The rule that the fame of a wine must begin in its territory could have been established specifically for the Lessini Durello DOC wine. Lessinia (mostly in the province of Verona) is a beautiful hilly, mid highland that, thanks to the beauty of its landscapes and to the peace that reigns there, deserves to become more popular and more frequently visited. Durella, a variety of white grapes with a high acidity content that is particularly suitable for making sparkling wines, has always been cultivated in this hardy but genuine land. We said “always”: in reality, information on this variety of grapes, that used to be called “Durasena” dates back to “only” 700 years ago. Nowadays, about 600 hectares of Durella vines are cultivated on the DOC territory (that includes the province of Verona, the whole territory of the communes of Vestenanova and of San Giovanni Ilarione and part of the communes of Montecchia di Crosara, Roncà, Cazzano di Tramigna, Tregnago and Badia Calavena). The soils are of volcanic origin with basalt and tuff based areas rich in mineral salts that give the grapes a natural “austerity” that is transmitted to the wine in the form of fresh and mineral-loaded qualities.

The denomination is thus focused on a native vine species, although more international varieties such as Pinot Nero and Chardonnay have been planted lately, very suitable for making sparkling wines. Although the production regulations also include still wines, the DOC Lessini Durello has been mainly developed around traditional, bottle-fermented, sparkling wine. This choice has been made to set off the subtle aromas and special freshness of Durella in the best possible way. At the moment, there are not many producers and bottlers of Durella but there are more than 500 farmers who cultivate these grapes in territories that are sometimes over 500 metres above sea level. Once upon a time, a long time before the DOC (Denomination of Controlled Origin) status started to be granted in 1987, the Durello wine used to be defined as a “tough wine for tough people”. Nowadays, the toughness has definitely worn off quite a bit but a DOC Durella sparkling wine still maintains a freshness and a firm sapidity that make it easy to distinguish it from other wines. We suggest you sip it with the typical dishes of this territory such as white asparagus or Monte Veronese cheese. This combination is really an excuse to entice you to Lessinia to enjoy our landscapes and products. By the way, if the Monte Veronese cheese is very mature, don't worry: a Lessini Durello DOC sparkling wine will complement it perfectly. In fact, this historical wine from the Verona region, defined by many as the wine “of Romeo and Juliet”, failed only once: when it didn't manage to make the Capuleti and Montecchi families raise their glasses in a toast together.



PL Reguła, że powinno się poznawać wino zaczynając od terytorium na którym powstaje, wydaje się być regułą stworzoną dla wina Lessini Durello DOC. Lessinia (po większej części prowincja Werony) jest wspaniałą ziemią leżącą na terenie pagórkowatym i niskogórzystym. Dzięki swojej urodzie, panoramie i spokoju, jakie tam możemy znaleźć, miejsca te są naprawdę godne poznania. Na tych ziemiach od zawsze rośnie Durella, białe winogrono o wysokiej kwasowości i z tego powodu idealne w procesie musowania. Powiedzieliśmy „od zawsze” - w rzeczywistości oznacza to „jedynie” od 700 lat, od kiedy posiadamy wiadomości o winogronach, które w tamtych czasach nazywały się „Durasena”. Dzisiaj na terytorium DOC (które obejmuje prowincje Werony, całe terytorium gmin Vestanova i San Giovanni Ilarione oraz częściowo gminy Montecchia di Crosara, Ronca, Cazzano di Tramigna, Tregnago i Badia Calavena) Durella jest uprawiana na około 600 hektarach. Jest to teren o pochodzeniu wulkanicznym, bazaltowym i ze strefami tufowymi bogatymi w sole mineralne, dający naturalną „surowość” winogronom, która potem znajduje oddźwięk w winie – w postaci świeżości i zawartości minerałów. Nazwa odnosi się głównie do odmiany winorośli miejscowej, mimo, że w ostatnich latach zajęto się także uprawami winogron bardziej międzynarodowych jak Pinot Nero i Chardonnay, świetnymi do produkcji wina musującego.

Nawet jeśli podstawowa produkcja to wino nie musujące, to DOC Lessing Durello opiera się przede wszystkim na winie musującym tradycyjnie fermentowanym w butelkach. Wszystko po to, aby jak najlepiej wydobyć delikatne aromaty i szczególnie świeżość Durelli. Aktualnie producentów wina butelkowego nie jest wielu, ale obecnie rolników-producentów którzy uprawiają Durelle na terenach przewyższających 500 metrów wysokości, jest około 500. W przeszłości, jeszcze zanim utworzyła się DOC (1987r.), Durello nazywano „twardym winem dla twardych ludzi”. Dzisiaj ta „twardość” zmniejszyła się, ale wino musujące DOC Durella utrzymuje zawsze świeżość i smak, który pozwala na rozpoznanie go wśród innych win. Nasza rada jest następująca: podawać je z daniami typowymi dla terytorium tego wina, jak na przykład białymi szparagami i serem Monte Veronese. Ta nasza rada jest tylko pretekstem, aby Was zachęcić do zwiedzania Lessini, cieszyć się jej panoramą i produktami. Jeśli pomyślimy, że ser Monte Veronese jest bardzo dojrzały, nie bójmy się: wino musujące Lessing Durello DOC będzie najlepszym jego kompanem. Zresztą to historyczne wino werońskie, nazywane przez wiele osób winem Romea i Julii, nie miało powodzenia tylko raz: wtedy, kiedy rodzinom Capuletti i Montecchi nie udało się wspólnie wznieść toastu.



CONSORZIO TUTELA LUGANA DOC

Caserma Artiglieria di Porta Verona, 4 - 37019 Peschiera del Garda (VR)

Tel.: +39 045 9233070- Fax: +39 045 8445434

www.consorziolugana.it - info@consorziolugana.it

IT La zona veronese del Lugana Doc è quella fascia di terreno alla “base” del Lago di Garda nel comune di Peschiera del Garda. L’uva di riferimento è la Turbiana, chiamata anche Trebbiano di Soave o di Lugana.

Quella terra che adesso voi vedete attorno a Peschiera, piena di vita e vigneti, un tempo era selva fitta, tanto che il nome “Lugana” pare derivi dal latino “lucus” bosco. La storia ci dice che anche quando i boschi lasciarono il posto alle coltivazioni non vitate, queste terre rendevano ben poco rispetto ad altri terreni attorno al Garda.

Infatti un popolare modo di dire recitava che il possessore di terre in Lugana credeva di essere un signore ma non lo era, perché era molto difficile ricavare un reddito da dei terreni così argillosi.

Oggi invece questi terreni, grazie al perfetto accordo con quel particolare clone di Trebbiano che è la Turbiana, danno notevoli soddisfazioni ai produttori locali. Il Lugana Doc (che il disciplinare prevede anche nella versione Superiore e Spumante, quest’ultima sia con metodo Classico che Charmat) è un bianco che unisce buona struttura a fresca sapidità, il tutto condito da fini profumi. Questo ne ha fatto uno dei vini più conosciuti del territorio e molto apprezzato all’estero. La Doc è una delle più vecchie in Italia, risalendo addirittura al 1967, mentre il Consorzio di Tutela nasce nel 1990. Dalla prossima vendemmia le tipologie di Lugana si arricchiranno di un “Riserva” con due anni di affinamento e di una “Vendemmia Tardiva”. Per testarne le capacità provatelo su del pesce di lago, magari su un’anguilla alla gardesana o su una carpa al forno, e vedrete come questo bianco sarà all’altezza del compito. Anche se i piatti suddetti sono già importanti, potete stupire voi stessi e gli ospiti abbinando un Lugana Superiore a delle carni rosse alla griglia. Questo vino, che nasce da una selezione attenta di uve e viene affinato per almeno un anno, vi mostrerà come un bianco possa avere corpo e struttura da vendere. Mentre per gli antipasti la giusta scelta sarà un Lugana Spumante, servito piuttosto freddo (6-8 gradi).

E’ proprio di questi tempi la scoperta (o forse la riscoperta) del Lugana come bianco che può migliorarsi dopo diversi anni di invecchiamento.

A questo proposito ci piace chiudere con una frase del grande Luigi Veronelli, profondo amante di questo vino: “Bevi il tuo Lugana giovane, giovanissimo e godrai della sua freschezza. Bevillo di due o tre anni e ne godrai la completezza. Bevillo decenne, sarai stupefatto dalla composta autorevolezza. I Lugana, cosa rara nei vini, hanno una straordinaria capacità di farsi riconoscere. Tu assaggi un Lugana e, se sei un buon assaggiatore, non puoi dimenticarlo.”



EN The Verona area from which the Lugana wine Doc originates is that strip of land at the “base” of the Garda Lake in the Municipal District of Peschiera del Garda. The reference grape is the Turbiana grape, also known as Trebbiano di Soave or Lugana. That land that now you see surrounding Peschiera, filled with life and vines, was once wild and thick, to the point that the “Lugana” name apparently originates from the Latin word “lucus”, woods. History teaches us that when the woods were turned into fields with no vines, these lands yielded very little compared to other fields around Garda.

In fact, a popular way of saying stated that the owner of Lugana land believed to be lord but he wasn't, because it was very difficult to find a way to earn a living from such clayey lands. Today, on the other hand, thanks to a perfect agreement with that unique Trebbiano clone that Turbiana is, these fields give great satisfaction to local growers. The Lugana Doc (product specifications include also the Superior and Sparkling version, the latter both through a Classic and Charmat method) is a white wine that combines good structure to a fresh taste, all accompanied by fine fragrances. This made it one of the most famous wines nationally and much appreciated abroad. Its Doc is one of the oldest in Italy, dating back to the year 1967, while the Consortium for its Protection was established in 1990. Effective from the next grape harvest Lugana wines will add a “Reserve” with two years of ageing and a “Late Vintage”. To test its qualities, try it with lake fish, perhaps a Garda lake eel or oven-baked carp, and you'll see how this white wine will be up to the task. Even if the above-mentioned dishes are already significant, you could amaze yourselves and your guests by combining a Lugana Superior to red grilled meat. This wine, which is born from a careful selection of grapes and an ageing process that lasts at least one year, will show how a white wine can have body and structure to envy. With appetizers, the perfect choice is a Lugana Sparkling wine, served chilled (6 to 8 degrees).

The discovery (or perhaps the re-discovery) of Lugana wine as a white wine capable of improving after a few years of ageing is recent.

In this respect, we would like to close with a quote by Luigi Veronelli, great enthusiast of this wine: “Drink your Lugana young, very young and you'll enjoy its freshness. Drink it aged two or three years and you'll enjoy its fullness. Drink it after ten years of ageing and you'll be amazed by its composed authority. Lugana wines have an extraordinary ability to stand out, something that is rare in wines. If you taste a Lugana wine, and you're a good taster, you'll never forget it.”



PL Strefa werońska Lugana Doc to pas terenu u podnóża Lago di Garda w gminie Peschiera del Garda. Winogrona, o których teraz mówimy, to Turbiana, nazywane także Trebbiano di Soave albo Lugana. Ziemia otaczająca Peschierę, pełne życia i winnic, w zamierzonych czasach były terenami dzikimi - do tego stopnia że nazwa „Lugana” prawdopodobnie pochodzi od łacińskiego „lucula”. Historia mówi nam, że kiedy lasy ustąpiły miejsca uprawie roślin, tereny te dawały bardzo mało plonów w stosunku do reszty terenów naokoło jeziora Garda. Popularne powiedzenie mówiło, że posiadacz terenów Lugana myślał o sobie jako o wielkim panu, ale tak naprawdę nim nie był, ponieważ gliniaste tereny przynosiły niewielki dochód. Obecnie dzięki perfekcyjnemu dostosowaniu się klonu Trebbiano i Turbiana, przynoszą znaczną satysfakcję lokalnym producentom. Lugana DOC (warunki DOC przewidują wersje Superiore i Spumante; to ostatnie produkowane metodą Classico i Charnat) jest białym winem o dobrej strukturze, świeżym smaku i delikatnym zapachu. Cechy te składają się na wino, które jest jednym z najbardziej znanych z tego terytorium i cieszy się dużym uznaniem za granicą. Ta DOC jest jedną z najstarszych we Włoszech - jej początki datują się na rok 1967, podczas gdy Konsorcjum Ochrony utworzono w 1990 roku. W kolejnych winobraniach rodzaje Lugana wzbogaciły się o: dojrzewającą dwa lata „Riservę” i „Vendemmia Tardiva” (Późny Zbiór). Aby w pełni docenić to wino spróbujcie je spożyć z rybą słodkowodną, na przykład z węgorzem „alla gardesana” albo z karpem robionym w piecu i przekonacie się, jak to białe wino może stanąć na wysokości zadania. A jeśli nie zdecydujecie się na rybę, możecie zastąpić ją mięsem z grilla i zachwycić siebie samych oraz gości. To wino, które pochodzi ze starannej selekcji winogron i dojrzewa przynajmniej przez rok, jest dowodem na to, że wino białe może być mocne i o dobrej strukturze. Do przystawek najlepiej będzie wybrać Lugana Spumante, serwowane o temperaturze 6-8 stopni. To w ostatnich latach odkryto (być może powtórnie), że Lugana jako białe wino może być tym lepsze, im więcej lat leżakuje. Jest nam bardzo miło móc zakończyć ten artykuł zdaniem słynnego Luigiego Veronelli, wielkiego znawcy tego wina: „Pij Luganę młodą, jak najmłodszą i raduj się jej świeżością. Pij dwu- lub trzyletnią i ciesz się jej kompletnością. Pij dziesięcioletnią, a będziesz zaskoczony jej dyskretną wiarygodnością. Lugana, rzecz to rzadka wśród win, ma w sobie taką nieprzeciętność, że od razu ją rozpoznajesz. Skosztujesz Lugany i zostajesz dobrym smakoszem, bo tego wina nie da się zapomnieć.”

CONSORZIO TUTELA VINI SOAVE E RECIOTO DI SOAVE

Vicolo Adolfo Mattielli, 11 - 37038 Soave (VR) - Tel.: +39 045 7681578
Fax: +39 045 6190306 - www.ilsoave.com - consorzio@ilsoave.com

IT Può destare meraviglia il fatto che il piccolo, bellissimo borgo di Soave, dominato dal Castello e circondato da colline meravigliose, sia in realtà un vero e proprio gigante enologico. Quelle stesse colline producono infatti ogni anno circa 55 milioni di bottiglie di Soave DOC (di cui 15 milioni di Soave Classico DOC). Tali numeri sono permessi da quasi 6500 ettari vitati, dove troviamo ben 2500 produttori di uva. Cifre impressionanti, sia in assoluto sia confrontate con qualsiasi altra DOC (in bianco o in rosso) italiana, che fanno del Soave forse il maggior comprensorio viticolo italiano. Ed ovviamente sono italianissime, cioè autoctone, le uve del Soave: la Garganega ed il Trebbiano di Soave. La prima, che rappresenta sicuramente il vitigno principe (il disciplinare recita che almeno il 70% di un Soave deve essere composto da Garganega) si è adattata perfettamente nelle colline di terreno tufaceo di origine vulcanica, regalando uve con una aromaticità poco spiccata ma caratteristica, in equilibrio tra acidità, estratti e zuccheri. Il Trebbiano di Soave apporta corpo e struttura. Se il Soave può essere prodotto in 13 comuni della provincia di Verona, il Soave Classico può nascere solo in quelli di Soave e Monteforte d'Alpone. La forma d'allevamento classica è la Pergola Veronese, che moderne tecniche colturali hanno reso perfetta per produrre vini di alta qualità. Il Soave ed il Soave Classico sono bianchi adatti a tutti gli abbinamenti: potete partire da leggeri antipasti di pesce per arrivare sino alle carni rosse o ai formaggi stagionati. Troverete sempre un Soave che li accompagnerà perfettamente, magari un Classico che ha la dizione del vigneto riportata in etichetta, quella che i francesi chiamano "cru". Da pochi anni esiste anche il Soave Superiore, che può essere prodotto in quasi tutti i comuni dove si produce il Soave DOC e che ha ottenuto addirittura la DOCG. Si tratta di un vino di grande struttura, prodotto in piccoli quantitativi. In quantitativi ancora più piccoli si produce il Recioto di Soave che nel 1998 è stato il primo vino veneto ad ottenere la DOCG. Stiamo parlando di un vino passito da uve Garganega, che nasce da selezioni certosine di grappoli nel vigneto.

Gli stessi vengono poi messi ad appassire in appositi locali (chiamati fruttai) per un periodo che può variare dai 4 ai 6 mesi. Al termine le uve vengono messe a fermentare lentamente, per poi affinarsi in legno anche per anni. Il Recioto di Soave è un vino antico che la moderna gastronomia ha trovato perfetto per molti piatti, togliendolo di fatto dal solo mondo dei dessert.

Fate questo viaggio nei sapori accompagnati da un Recioto: partite dal fegato grasso e dai patè per arrivare ai formaggi erborinati e piccanti e proseguire poi verso la pasticceria secca. Sarà uno dei viaggi più belli e soprattutto gustosi della vostra vita.

EN It may astonish you to learn that the small, beautiful village of Soave, surmounted by the Castle and surrounded by marvelous hills, is a real wine making giant. Those same hills, in fact, produce about 55 million bottles of Soave DOC wine every year (of which 15 million are of Soave Classico DOC wine). This quantity is possible thanks to almost 6500 hectares of vineyards where all of 2500 grape producers work. Incredible figures, both in absolute terms and when compared to any other DOC red or white wine which make Soave one of the greatest Italian vine-growing districts. And the Soave grapes are, obviously, very Italian, i.e. absolutely local: Garganega and Trebbiano di Soave. The first definitely represents the main vine species (the wine-making regulations establish that at least 70% of a Soave wine must be composed of Garganega) and has adapted perfectly to the hills of tuff soil of volcanic origin, yielding grapes that are not particularly aromatic but are definitely characteristic with a balanced acidity, extracts and sugar content. The Trebbiano di Soave grapes yield a full-bodied and meditative wine. While Soave can be produced throughout the 13 communes of the province of Verona, the Soave Classico can only come from the Soave and Monteforte d'Alpone communes. The classic type of cultivation is the so-called "Pergola Veronese" (vines trained upwards and outwards to form a canopy) that modern cultivation techniques have perfected for the production of high-quality wines. Soave and Soave Classico are white wines suitable to complement any type of food: you can start with light fish hors d'oeuvres and finish with red meat or mature cheeses. You will always find a Soave wine that will complement them perfectly, perhaps a Soave Classico that bears the name of the vineyard, called "cru" by the French, on its label. The Soave Superiore wine has been available for a few years now and can be produced in almost all the communes where the Soave DOC wine is produced and has even obtained the DOCG (Denomination of Controlled and Guaranteed Origin) status. This is a very meditative wine that is produced in small quantities. The Recioto di Soave wine is produced in even smaller quantities and was the first wine of the Veneto region to have been granted the DOCG status in 1998. We are talking about a wine made from dried Garganega grapes that is born from the painstaking selection of bunches of grapes in the vineyard. These grapes are then left to dry in special rooms (called "fruttai") for a time that can vary from 4 to 6 months. At the end, the grapes are left to slowly ferment and then to age in wooden barrels, sometimes for years. The Recioto di Soave wine is an ancient wine that modern cuisine has discovered to be perfect with many dishes, freeing it from its reputation as a wine solely for desserts. Join us on this journey into flavours accompanied by a bottle of Recioto wine: start with foie gras and patès, make your way through blue cheeses and strong cheeses and continue towards dry patisserie. It will be one of the most pleasant, and particularly tasty, journeys of your life.

PL Może zadziwić fakt, że mała, śliczna osada Soave, nazwana tak od istniejącego tam zamku, otoczona wspaniałymi pagórkami, jest w rzeczywistości gigantem enologicznym. Na tych pagórkach produkuje się w praktyce co roku 55 milionów butelek Soave DOC (z których 15 milionów to Soave Classico DOC). Takie ilości są możliwe dzięki 6500 hektarom winnic, gdzie możemy znaleźć 2500 producentów winogron. Dane te robią duże wrażenie, zarówno jako cyfry, jak i w porównaniu z jakimkolwiek włoskim winem DOC (białym czy też czerwonym), i dlatego Soave jest prawdopodobnie największym regionem winnic włoskich. Winogrona Soave, takie jak Garganega i Trebbiano di Soave, są jak najbardziej autochtoniczne. Ta pierwsza odmiana (zasady produkcji mówią, że przynajmniej 70% Soave musi zawierać Garganegę) bardzo dobrze zaadaptowała się na podgórzu, gdzie występuje teren tufowy o pochodzeniu wulkanicznym, rodząc winogrona o zapachu może nie bardzo wybijającym się, ale za to charakterystycznym, mające wyważone kwasowość, ekstrakt i cukry. Trebbiano di Soave ma odpowiednią gęstość i strukturę. Jeśli Soave może być produkowany w 13 gminach należących do prowincji Werony, to Soave Classico może powstać jedynie w Soave i Monteforte d'Alpone. Klasyczną formą hodowli jest Pergola Veronese, którą współczesne techniki uprawy uczyniły idealną do produkcji wina o wysokiej jakości. Soave i Soave Classico są winami białymi o różnym zastosowaniu do różnych dań: począwszy od lekkich przystawek zrobionych z ryb, aż do czerwonych mięs i długo przechowywanych serów. Zawsze można znaleźć Soave, które będzie idealnie pasowało do dania, choćby nawet Classico, które ma napisane na etykiecie to, co Francuzi nazywają „cru”. Od kilku lat istnieje także Soave Superiore, które może być produkowane prawie we wszystkich gminach gdzie się produkuje Soave DOC. Otrzymało ono coś więcej, a mianowicie DOCG. Mówimy tu o winie, które posiada dobrą strukturę i jest produkowane w małych ilościach. W jeszcze mniejszych ilościach produkuje się Recioto di Soave, które w roku 1998 jako pierwsze wino z Weneto otrzymało DOCG. Możemy powiedzieć, że jest to wino passito (rodzynkowe) produkowane z winogron Garganega, pochodzących z dokładnej selekcji kiści winogron w winnicy. Te kiście wysychają potem w specjalnych pomieszczeniach (nazywanych „fruttai”) przez okres od 4 do 6 miesięcy. Na koniec winogrona są powoli fermentowane, aby przez kolejne lata dojrzewać w beczkach. Recioto-Soave jest winem antycznym, stosowanym we współczesnej gastronomii jako idealnie do wielu dań – wcześniej było to wino podawane do deserów. Zróbcie próbę kulinarną w towarzystwie Recioto: rozpocznijcie od tłustej wątróbki poprzez pasztet, aby dojść do dojrzałych i ostrych serów, a na samym końcu do ciasta. Będzie to dla Was piękna podróż smakowa - jedna z najlepszych w życiu.



CONSORZIO TUTELA VINI DOC VALDADIGE TERRADEFORTI

Via Dante, 14 - 38063 Avio (TN)

Tel.: +39 333 3194293 - www.terradeiforti.it - info@terradeiforti.it

IT Forse il nome della DOC Terradeiforti Valdadige non si riferisce solo alle fortificazioni che costellano i comuni di questa denominazione (Rivoli Veronese, Brentino Belluno, Dolcè e Avio) nell'alta valle dell'Adige veronese e nella bassa Vallagarina trentina, ma anche al combattivo carattere degli abitanti. Questi, nei secoli, hanno dovuto sopportare invasioni, passaggi di eserciti e addirittura catastrofici terremoti. Uno di quest'ultimi viene citato anche da Dante nella Divina Commedia "Qual è quella Ruina che nel fianco/di qua da Trento l'Adige percosse". Nonostante ciò i "forti" abitanti di questi comuni fortificati hanno continuato a coltivare impavidi la vite, arrivando oggi ad avere oltre 1300 ettari di vigneto. Ma, come se questo non bastasse, pur coltivando uve internazionali come lo Chardonnay ed il Pinot Grigio, hanno puntato sempre con forza su due vitigni locali, praticamente sconosciuti a pochi chilometri di distanza: l'Enantio (si pronuncia "enanzio") ed il Casetta. L'Enantio è un vitigno autoctono, nato in loco "solo" alcuni millenni fa. Se ne trovano rimandi letterari a partire da Plinio il Vecchio, che nel secondo secolo dopo Cristo ne parla come di una vite selvatica locale "La brusca: hoc est vitis silvestris, quod vocatur oenanthium". Molti secoli dopo (1596) troviamo ancora tracce dell'Enantio nella "Storia Naturale dei vini" del Bacci. Da sempre comunque l'Enantio ha ereditato il carattere forte dei suoi "conciatadini" tanto da divenire una delle classiche uve da taglio che migravano verso il nord Europa. Quindi un'uva rustica, senza mezze misure sin dal colore rubino molto intenso che si mantiene con l'invecchiamento. I profumi partono dalla frutta nera per arrivare sino a note balsamiche. In bocca la struttura è decisa, ben corroborata da importanti tannini. Il Casetta è anch'esso un vitigno autoctono, presente praticamente da sempre in Valdadige e Vallagarina. Nella tradizione locale viene chiamato Lambrusco a Foglia Tonda. Veniva coltivato sino ai primi anni '70 dello scorso secolo per poi essere gradatamente abbandonato visto che era molto sensibile ad alcune malattie della vite, venendo sostituito in vigna da varietà internazionali. Per fortuna negli anni '90 venne piano piano recuperato sino ad ottenere la DOC Terradeiforti Valdadige nel 2006. Si riconosce per dei netti profumi di marasca e per la classica, schietta potenza. Questi due vitigni, salvati e recuperati dall'estinzione, rappresentano la vera anima di questa denominazione "forte" che, grazie alla recente rivalutazione di tante uve autoctone, non aspetta altro che essere "fortemente" conosciuta ed apprezzata in Italia e nel mondo.

EN Perhaps the name of DOC Terradeiforti Valdadige (“Terradeiforti” can mean either “The land of Fortresses” or “The land of the Strong”) does not refer only to the fortifications that are scattered throughout the communes of this denomination (Rivoli Veronese, Brentino Belluno, Dolcè and Avio) in the high valley of the Adige river in the Verona region and in the low Vallagarina Trentina valley but also to the fighting spirit of its inhabitants. Throughout the centuries, these have had to face invasions, passing armies and even disastrous earthquakes. One of these earthquakes is even mentioned by Dante in the 12th Canto of Hell in his Divine Comedy “Qual’è quella Ruina che nel fianco/di qua da Trento l’Adige percosse” (As is that ruin, which Adige’s stream on this side Trento struck, should’ring the wave, Or loos’d by earthquake or for lack of prop;). In spite of this, the “strong” inhabitants of these fortified communes have continued to bravely cultivate their vines and now have over 1300 hectares of vineyards. Moreover, although they also cultivate international grapes such as Chardonnay and Pinot Grigio, they have always focused strongly on two local vine species that are almost unknown a few kilometres from here: Enantio and Casetta. Enantio is a local grape variety that was born on this land “just” a few thousand years ago. There is mention in literature to it as far back as Pliny the Old who, in the second century A.D. talked about a wild local vine “La brusca: hoc est vitis silvestris, quod vocatur oenanthium” (The brusca: a wild vine called Enantio). Many centuries later (1596) reference was again made to the Enantio wine in “Storia Naturale dei vini” (A Natural History of Wines) by Bacci. The Enantio vine has always inherited the strong character of its “fellow citizens” to the extent of becoming one of the typical blending grapes that migrated towards northern Europe. This is a rustic vine species that does not like to compromise, not even in its very intense ruby red colour that doesn’t change even as it ages. Its bouquet starts with dark fruit and goes through balsamic scents. Its structure is bold on the palate and well strengthened by important tannins. Casetta is also a local vine species and has almost always been present in Valdadige and in Vallagarina. Traditionally it is called “Lambrusco a Foglia Tonda” (roundleafed Lambrusco). It was cultivated up to the beginning of the 1970s but was then gradually abandoned because it was very prone to catching some vine diseases; that is why it was later replaced with international varieties. Luckily, during the ‘90s it was gradually recovered until the DOC Terradeiforti Valdadige status was obtained in 2006. It is easy to recognise because of its clear “morello” cherry bouquet and its typical, bold power. These two vine species have been saved and recovered from extinction and represent the real soul of this “strong” denomination that, thanks to the recent revaluation of many local grape varieties, wants nothing more than to become famous and appreciated in Italy and throughout the world.

PL Prawdopodobnie nazwa DOC Terradeiforti Valdadige nie odnosi się jedynie do fortyfikacji otaczających gminy, które mogą się poszczycić produktami objętymi certyfikatem DOC (Rivoli Veronese, Brentino Belluno, Dolce i Avio) w wysokiej dolinie Adygi werońskiej i niskiej Vallagarina trydenckiej, ale również do walecznego charakteru tamtejszych mieszkańców. Ludzie ci przez wieki cierpieli z powodu licznych inwazji, przemarszów wojsk i, co gorsza, trzęsienia ziemi. O jednym z nich wspomina nawet Dante w „Boskiej Komedii „ Która jest ruina, która w jego bok/z Trydentu i Adygi boleśnie uderzyła”. Pomimo tych nieszczęść dzielni mieszkańcy gmin kontynuowali wytrwale uprawę winorośli, które na chwilę obecną zajmują aż ponad 1300 hektarów winnic. Zajęli się także uprawą winogron międzynarodowych, tak jak Chardonnay i Pinot Grigio, ale nigdy nie przestali uprawiać dwóch odmian winorośli lokalnej, praktycznie nieznanej kilka kilometrów dalej – są to Enantio (wymawia się „enancjo”) i Casetta. Enantio jest miejscową odmianą winorośli obecnej w tym miejscu od kilka tysięcy lat. Jest nawet wymieniana w literaturze przez Pliniusza Starszego, który w II wieku po narodzinach Chrystusa mówi o tej dzikiej winorośli lokalnej „La brusca: hoc est vitis silvestris, quo vacatu oenatium”. Wiele wieków później (1596) Enantio pojawia się w „Historii naturalnej win” napisanej przez Bacciego. Enantio najwyraźniej odziedziczyło silny charakter po okolicznych mieszkańcach i stało się jednym z klasycznych winogron ciętych, które migrowały do północnej Europy. Są to winogrona nadające winu ciemny rubinowy kolor, który nie ulega zmianom w trakcie dojrzewania. Zapach rozpoczyna się nutą ciemnych owoców i ewoluuje w kierunku nuty balsamicznej. W ustach struktura jest zdecydowana, wzbogacona przez obecność istotnych garbników. Winoroślą miejscową jest także Casetta, obecna praktycznie od zawsze na terenach Valdadige i Vallagarina, w tradycji lokalnej nazywana „Lambrusco a Foglia Tonda” (o liściach okrągłych). Była uprawiana od początku lat 70-tych ubiegłego stulecia. Potem jej uprawa została wstrzymana ze względu na to, że poddawała się łatwo atakującym winorośl chorobom. W efekcie została zastąpiona przez inne odmiany międzynarodowych winorośli. Na szczęście w latach 90-tych winorośl ta została odzyskana – wprawdzie powoli, ale do tego stopnia, że otrzymała DOC Terradeiforti Valdadige w 2006 roku. Możemy ją rozpoznać po wyraźnym zapachu wiśni i po klasycznej, czystej sile. Te dwie winorośle, odzyskane i uchronione od zniknięcia, przedstawiają prawdziwą duszę określenia „forte” („silny”). A ponieważ winogrona autochtoniczne są bardzo doceniane, również i te szcepki mają szansę stać się rozpoznawalne i lubiane nie tylko we Włoszech, ale również za granicą.

CONSORZIO PER LA TUTELA DEI VINI VALPOLICELLA DOC

Via Valpolicella, 57- 37029 San Pietro in Cariano (VR) - Tel.: +39 045 7703194
Fax: +39 045 7703167 - www.consorziovalpolicella.it - info@consorziovalpolicella.it

IT È molto difficile condensare in poche righe il territorio ed i vini della Valpolicella. Si rischia di dare i numeri: 3 uve principali (Corvina, Rondinella e Molinara), 5 i comuni della zona classica DOC (Negrar, Marano, Fumane, Sant'Ambrogio, San Pietro in Cariano), 1 sottozona (Valpantena), 4 valli scavate tra colline stupende nella zona DOC (Marcellise, Mezzane, Illasi e più a est Tramigna), ma soprattutto 4 vini di assoluto valore mondiale: Valpolicella (Valpolicella Superiore), Valpolicella Ripasso, Amarone e Recioto. Partiamo dalle uve: tutte autoctone e fortemente integrate nel territorio.

La principale è senza dubbio la Corvina (con la variante del cosiddetto Corvinone), perfetta sia per la vinificazione tradizionale sia per l'appassimento. L'altra, Rondinella, svolge il ruolo di damigella della regina. Il Valpolicella nasce da una vinificazione tradizionale di un uvaggio tra queste tre uve, dove appunto la Corvina svolge il ruolo principale. Il risultato è un vino rosso immediato e piacevole, di buon grado alcolico e di buona serbevolezza. Per goderlo al meglio va comunque bevuto giovane. Può fregiarsi dell'appellativo "Classico" se prodotto nella zona dei 5 comuni. Salendo la scala che ci porterà verso l'empireo del vino troviamo il Valpolicella Superiore, che si distingue per un alcol più alto, una maggiore potenza e rotondità. Secondo il disciplinare, deve subire un invecchiamento di almeno un anno. Questo è già un vino importante, corposo e non siamo nemmeno a metà della scala. Non si può parlare del vino successivo, il Valpolicella Ripasso, senza aver prima presentato l'Amarone. Questo, fresco di DOCG, nasce dalla vinificazione di uve messe a riposo in appositi locali (chiamati fruttai). Il bello dell'Amarone è che, pur essendo un vino "tecnicamente" passito è comunque un vino secco. Il processo di fermentazione riduce il livello di zucchero naturalmente presente, raggiungendo così un grado alcolico molto alto. È uno dei vini rossi più famosi ed importanti d'Italia ed è perfetto per piatti altrettanto importanti, come carni rosse o formaggi stagionati.

Dopo la svinatura, le vinacce dell'Amarone (ancora piene di sostanza) vengono ripassate (cioè rimesse) nel Valpolicella, creando così un vino che ricorda i profumi dell'Amarone ma con una struttura ed un corpo meno impegnativo. "Last but not least" arriviamo al Recioto, da poco DOCG come l'Amarone: vino passito rosso di straordinaria potenza, sia aromatica che gustativa. Lo si ottiene dopo un lungo appassimento delle uve, una fermentazione lentissima ed una quasi interminabile maturazione in botte. Il risultato è un prodotto dai grandi profumi di frutta rossa matura e dalla dolce ed infinita lunghezza al palato.

5 vini, 5 grandi rossi! Forse è questa la frase migliore per parlare, in breve, della Valpolicella.



EN It is very difficult to talk about the territory and the wines of Valpolicella in just a few words. We will let numbers speak for themselves: 3 main vine species (Corvina, Rondinella and Molinara), 5 communes in the classic DOC area (Negrar, Marano, Fumane, Sant’Ambrogio, San Pietro in Cariano), 1 sub-area (Valpantena) 4 valleys between the beautiful hills of the DOC area (Marcellise, Mezzane, Illasi and, farthest east, Tramigna) but, above all, 4 wines of absolute, world-renowned value: Valpolicella (Valpolicella Superiore), Valpolicella Ripasso, Amarone and Recioto. Lets talk about the grapes: they are all local and very well integrated in the territory. The main variety is undoubtedly the Corvina species (with the so-called Corvinone variant), perfect both for traditional wine making and for dried grape wines. The other, Rondinella, is the Queen’s maid. Valpolicella is born from traditional wine making using a blend of these three grapes of which Corvina is the main one. The result is a red wine that immediately reveals its features, having a good alcohol content and good capacity of preservation. To enjoy it to the full it must be drunk young. If it is produced in the area of the 5 communes it can boast the “Classico” name on its label. If we climb up the ladder to the Pantheon of wines, we will find the Valpolicella Superiore wine first, it is distinguished by a higher alcohol content and a more powerful and rounded flavour. According to the wine making regulations, it must be aged for at least one year. This is already an important, full-bodied wine, and we’re not even half way up the ladder yet. We cannot talk about the next wine, Valpolicella Ripasso, without introducing Amarone first. This wine, which is now DOCG, is obtained by using grapes that are dried in special rooms called “fruttai”. The nice thing about Amarone is that, although it is “technically” a wine made from dried grapes, it is still a dry wine. Its fermentation process reduces naturally the sugar level so that it achieves a very high alcohol content. It is one of the most famous and prominent of Italian red wines and is perfect to serve with just as important dishes such as red meats and mature cheeses. After drawing off the wine, the Amarone pressed grape skins (still full of substance) are put back into the Valpolicella wine to create a wine that reminds one of the bouquets of Amarone but which has a less demanding structure and body. Last but not least, the Recioto wine, which has the recognition of DOCG as Amarone: an extraordinarily powerful, both in terms of its aroma and taste, dried grape, red wine. It is obtained after having dried the grapes for a long time, after slow fermentation and after almost endless aging in barrels. The result is a product with the wonderful fragrance of ripe red fruit, sweet and endlessly lingering on the palate. 5 wines, 5 great red wines! In brief, perhaps this is the best way to talk about Valpolicella.



PL Jest bardzo trudno opisać w kilku zdaniach terytorium win Valpolicella. Można tylko wyliczyć: 3 główne rodzaje winogron (Corvina, Rondinella i Molinara), 5 gmin strefy klasycznej DOC (Negrar, Marano, Fumane, Sant’Ambrogio, San Pietro in Cariano), 1 podstrefa (Valpantena), 4 doliny pomiędzy wspaniałymi pagórkami w strefie DOC (Marcellise, Mezzane, Illasi i bardziej na wschód Tramigna), a przede wszystkim 4 wina o absolutnej wartości światowej: Valpolicella (Valpolicella Superiore), Valpolicella Ripasso, Amarone i Recioto. Zacznijmy od winogron: wszystkie autochtoniczne i silnie związane z terytorium. Bez wątplenia głównym z nich jest Corvina (i jego odmiana zwana Corvinone), doskonała do produkcji tradycyjnej jak i przy pomocy procesu wysychania. Innym winogronem jest Rondinella, która odgrywa rolę damy dworu. Valpolicella powstaje jako produkcja tradycyjna z mieszanki trzech winorośli, gdzie Corvina odgrywa główną rolę. Rezultatem jest czerwone wino bardzo przyjemne w smaku, o dobrej zawartości alkoholu i dobrze zakonserwowane. Aby je docenić, trzeba pić wino młode. Możemy je nazywać „Classico” jeśli jest produkowane w strefie 5-ciu gmin. Mówiąc o klasyfikacji win pod względem jakości, na górze znajdziemy niebiańskie wino Valpolicella Superiore, które można rozpoznać po większej zawartości alkoholu, większej sile i mocy. Zgodnie z zasadami produkcji musi być ono poddane leżakowaniu przez przynajmniej 1 rok. Jest to wino o ogromnym znaczeniu i stałej strukturze, a nie jesteśmy jeszcze w połowie skali. Nie można nie wspomnieć o następnym winie - Valpolicella Ripasso - bez uprzedniej prezentacji Amarone. To świeże DOCG powstaje z produkcji winogron pozostawionych do konserwacji w specjalnych pomieszczeniach do przechowywania. Dobrą cechą Amarone jest jego wytrawność, pomimo że „technicznie” jest winem passito (rodzynkowym). Proces fermentacji zmniejsza poziom cukru, który występuje w naturalnej formie – dzięki temu zawartość alkoholu jest bardzo wysoka. Jest to jedno z najbardziej znanych czerwonych win we Włoszech i znakomicie nadaje się do dań z czerwonego mięsa albo mocnych serów. Po uzyskaniu moszczu, wytłoczone winogrona Amarone (które posiadają jeszcze dużo składników) zostają dodane do Valpolicelli, tworząc w ten sposób wino, które przypomina Amarone w zapachu, ale w strukturze i gęstości jest mniej zobowiązujące. Jako „last but not least” występuje Recioto, które od niedawna jest DOCG podobnie jak Amarone. To wino passito, czerwone, o wyjątkowej sile, tak aromatycznej jak i smakowej. Otrzymuje się je po długim wysuszeniu winogron, powolnej fermentacji i nieskończone długim przechowywaniu w beczkach. W ten sposób powstaje produkt o silnym zapachu czerwonych owoców, a na podniebieniu daje się wyczuć długo utrzymującą się słodycz. 5 win, 5 czerwonych win! Może to najlepsze zdanie, aby pokrótce opisać Valpolicellę.



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



PATROCINIO
REGIONE DEL VENETO

provincia
di verona



VERONAFIERE

 *Venetian clusters*



ASSOENOLOGI

Verona  Brescia
GardaAeroporti.it



Comune
di Verona



**Camera di Commercio
Verona**

Corso Porta Nuova, 96 - 37122 Verona
Tel. +39 045 8085871 - Fax +39 045 8085861
winetop@vr.camcom.it
cciaa.verona@vr.legalmail.camcom.it

www.veronawinetop.it

