



GUIDA DEI
VINI PREMIATI
GUIDE DES
VINS PRIMÉS
2016



CERVIM



indice - index

p. 5 **LEGENDA / LÉGENDE**

p. 6 **INTRODUZIONE INTRODUCTION**

PREMI - PRIX

p. 8 **PREMIO SPECIALE / PRIX SPÉCIAL**

p. 13 **GRAN PREMIO / GRAND PRIX**

p. 14 **PREMIO ECCELLENZA / PRIX EXCELLENCE**

p. 19 **PREMIO FUTURO / PRIX FUTUR**

p. 20 **PREMIO PICCOLE ISOLE / PRIX PETITES ÎLES**

p. 21 **PREMIO DONNA / PRIX FEMME**

p. 22 **PREMIO CERVIM BIO**

p. 23 **PREMIO MONDIAL VINS EXTRÊMES**

PAESI - PAYS

p. 26 **ARGENTINA / ARGENTINE**

p. 26 Valle de Uco

p. 27 cantine premiate e medaglie - caves primées et médailles

p. 28 **ARMENIA / ARMENIE**

p. 28 Yayotz droz - Yeghegnadzor

p. 29 cantine premiate e medaglie - caves primées et médailles

p. 30 **CROAZIA / CROATIE**

p. 30 Dalmazia centrale - Isola di Hvar

p. 31 cantine premiate e medaglie - caves primées et médailles

p. 32 **FRANCIA / FRANCE**

p. 32 Alsazia

p. 33 Banyuls et Collioure

p. 34 Beaujolais - Vaucluse

p. 35 cantine premiate e medaglie - caves primées et médailles

PAESI - PAYS

p. 37 **GEORGIA / GEORGIE**

p. 37 Imereti Kakheti

p. 38 cantine premiate e medaglie - caves primées et médailles

p. 39 **GERMANIA / ALLEMAGNE**

p. 39 Baden-Württemberg

p. 40 Mosella / Moselle

p. 41 cantine premiate e medaglie - caves primées et médailles

p. 48 **GRECIA / GRÉCE**

p. 48 Isola di Samos

p. 49 cantine premiate e medaglie - caves primées et médailles

p. 50 **ITALIA / ITALIE**

p. 51 Abruzzo

p. 52 Calabria

p. 53 Campania

p. 54 Emilia Romagna

p. 55 Friuli

p. 56 Lazio

p. 57 Liguria

p. 58 Lombardia

p. 62 Piemonte

p. 63 Sardegna

p. 64 Sicilia

p. 67 Toscana

p. 68 Trentino Alto Adige

p. 70 Valle d'Aosta

p. 71 Veneto

p. 73 cantine premiate e medaglie - caves primées et médailles

p. 101 **KAZAKISTAN**

p. 101 Assa Valley

p. 102 cantine premiate e medaglie - caves primées et médailles

p. 103 **LIBANO / LIBAN**

p. 103 Bekaa



PAESI - PAYS

p. 104 LUSSEMBURGO/LUXEMBOURG

p. 104 Mosella

p. 105 PORTOGALLO/PORTUGAL

p. 105 Azzorre

p. 106 Douro

p. 107 Madeira

p. 108 cantine premiate e medaglie - caves primées et médailles

p. 112 PRINCIPATO DI ANDORRA/PRINCIPAUTÉ DE ANDORRA

p. 112 Andorra

p. 113 SLOVENIA/SLOVÉNIE

p. 113 Goriška Brda

p. 114 cantine premiate e medaglie - caves primées et médailles

p. 115 SPAGNA/ESPAGNE

p. 115 Galizia-Asturie

p. 116 Duero

p. 117 Girona - Empordà

p. 118 Isole Canarie

p. 119 cantine premiate e medaglie - caves primées et médailles

p. 130 SVIZZERA/SUISSE

p. 130 Cantone Ticino

p. 131 Cantone Vallese

p. 132 cantine premiate e medaglie - caves primées et médailles

Legenda - Légende



MEDAGLIA - MÉDAILLE



Gran Medaglia d'Oro - Grande Médaille d'Or = 94,00 - 100,00 punti / points



Medaglia d'Oro - Médaille d'Or = 90 - 93,99 punti / points



Medaglia d'Argento - Médaille d'Argent = 85 - 89,99 punti / points



TIPO DI VINO - TYPE DE VIN



Vino rosso - Vin rouge



Vino bianco - Vin blanc



Vino rosé - Vin rosé

INTRODUZIONE

Dopo 23 edizioni con il nome di "Concorso Internazionale Vini di Montagna", da quest'anno il Concorso enologico, organizzato dal Cervim, ha cambiato nome in "Mondial des Vins Extrêmes". Anche in questa edizione il concorso è stato organizzato in collaborazione con l'Assessorato Agricoltura e Risorse Naturali della Regione Autonoma Valle d'Aosta, la Vival Vda (Associazione Viticoltori Valle d'Aosta), la sezione AIS - Valle d'Aosta, con il patrocinio dell'OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin) e la relativa autorizzazione del Ministero alle Politiche Agricole, oltre alla partnership della Camera Valdostana delle Imprese e delle Professioni e di Valoritalia.

Sono ammessi al Concorso i vini prodotti da uve di vigneti che presentano difficoltà strutturali permanenti quali:

- altitudini superiori a 500 m s.l.m, ad esclusione dei sistemi viticoli in altopiano;
- pendenza del terreno superiore al 30%;
- sistemi viticoli su terrazze o gradoni;
- viticolture delle piccole isole.

Il Mondial des Vins Extrêmes è l'unica selezione enologica esclusivamente dedicata ai vini prodotti in regioni montane o con viticoltura in forte pendenza o terrazzata o delle piccole isole, anche identificata come "Viticoltura Eroica". I vini di queste zone sono spesso ottenuti, vinificando uve di vitigni autoctoni, poco diffusi al di fuori delle zone di origine, che conferiscono aromi e sapori unici per caratteristiche e tipicità. Come per le ultime edizioni, è risultata altamente qualificante la collaborazione con la società VINEA, società svizzera per l'informatizzazione della fase di selezione dei vini, che ha avuto luogo a Sarre (Valle d'Aosta) dal 14 al 16 luglio 2016.

Sei sono state le commissioni di valutazione, ognuna composta tecnici ed esperti degustatori, e giornalisti della stampa specializzata. I differenti riconoscimenti, sono stati così attribuiti: Medaglia d'Argento per i vini che hanno ottenuto da 85 a 89,99 punti, Medaglia d'Oro per i vini che hanno ottenuto da 90 a 93,99 punti e la Gran Medaglia d'Oro per i vini che hanno ottenuto da 94 a 100 punti.

L'edizione 2016 è stata caratterizzata da numeri da record, si è passati infatti dai 602 del 2015 a 738 vini, presentati da 294 aziende, in rappresentanza di 16 Paesi: Andorra, Argentina, Armenia, Croazia, Francia, Georgia, Germania, Grecia, Italia, Kazakistan, Libano, Lussemburgo, Portogallo, Slovenia, Spagna, Svizzera. La partecipazione più numerosa, con 383 vini e 147 aziende è stata dell'Italia (Valle d'Aosta, Lombardia e Sicilia le più rappresentate) seguita dalla Spagna con 148 vini e 67 aziende (Isole Canarie e Galizia in grande evidenza) e dalla Germania che con 75 vini e 30 aziende, in prevalenza provenienti dalla Mosella. Per la classifica delle regioni più rappresentate la Valle d'Aosta con 83 vini e 25 aziende occupa il primo posto. A sottolineare la particolarità di questo concorso vi è la partecipazione di vini prodotti da 130 vitigni, di cui 10 internazionali e 120 autoctoni, di questi ultimi 70 sono italiani e 50 non italiani, alcuni dei quali a piede franco. Dopo il successo delle precedenti edizioni, sono stati riconfermati i premi riservati: al miglior vino prodotto nelle piccole isole, al miglior vino biologico e/o biodinamico, al produttore più giovane, alla migliore produttrice donna e per la prima volta un premio riservato alla regione viticola maggiormente rappresentata.

La cerimonia di premiazione avrà luogo, per la prima volta, a Milano a Palazzo Giureconsulti, nella splendida cornice di Piazza Duomo, il 12 novembre, grazie all'interesse dell'Assessorato Agricoltura della Regione Lombardia e di Unioncamere Lombardia.

Il Presidente del Cervim
Roberto Gaudio

INTRODUZIONE

Après 23 éditions avec le nom « Concours International des Vins de Montagne », depuis cette année le Concours organisé par le CERVIM a changé de nom : c'est maintenant le « Mondial des Vins Extrêmes ». Cette édition a été organisée avec la collaboration de l'Assessorat de l'Agriculture et des Ressources naturelles de la Région Autonome Vallée d'Aoste, de Vival VdA (Association des Viticulteurs de la Vallée d'Aoste), ainsi que de la section valdôtaine de l'Association Italienne des Sommeliers, sous le patronage de l'O.I.V., avec l'autorisation du Ministère des Politiques agricoles et le partenariat de la Chambre valdôtaine des entreprises et des activités libérales, ainsi que de Valoritalia.

Les vins admis au concours sont produits à partir de raisins de vignobles caractérisés par des difficultés structurelles permanentes, comme :

- une altitude dépassant 500 mètres, exception faite pour les systèmes viticoles de haut-plateau ;
- une pente de plus de 30 % ;
- des systèmes viticoles en terrasses ou en banquettes ;
- la viticulture des petites îles.

Le Mondial des Vins Extrêmes est la seule sélection œnologique consacrée exclusivement aux vins produits dans des régions de montagne ou avec une viticulture en forte pente, en terrasses ou des petites îles, identifiée de façon plus efficace par les termes « Viticolture héroïque ». Les vins de ces zones sont obtenus, en particulier, en vinifiant des raisins de cépages autochtones, peu répandus en-dehors de leurs zones d'origine, qui confèrent des arômes et des saveurs uniques par leurs spécificités et leur caractère typique. Comme lors des dernières éditions, la collaboration avec la société suisse VINEA s'est avérée hautement qualifiante pour l'informatisation lors de la sélection des vins, qui s'est déroulée à Sarre (Vallée d'Aoste) du 14 au 16 juillet 2016. L'édition 2016 a été caractérisées par des records : en effet, on est passé de 602 vins en 2015 à 738 vins cette année, présentés par 294 maisons vigneronnes de 16 États : Andorre, Argentine, Arménie, Croatie, France, Géorgie, Allemagne, Grèce, Italie, Kazakhstan, Liban, Luxembourg, Portugal, Slovaquie, Espagne, Suisse. La participation la plus importante a été celle de l'Italie, avec 383 vins et 147 maisons vigneronnes (la Vallée d'Aoste, la Lombardie et la Sicile sont les régions les plus représentées), suivie par l'Espagne, avec 148 vins et 67 maisons vigneronnes (surtout des îles Canaries et de la Galice), puis par l'Allemagne, avec 75 vins et 30 maisons vigneronnes (essentiellement de la Moselle). Pour ce qui est du classement des régions les plus représentées, la Vallée d'Aoste est en tête avec 83 vins et 25 maisons vigneronnes. La participation de vins produits à partir de 130 cépages, dont 10 internationaux et 120 autochtones, souligne bien la particularité de ce concours ; sur les 120 variétés locales, dont certains francs de pied, 70 sont italiennes et 50 des autres pays. Après la réussite des éditions précédentes, les prix spéciaux ont été confirmés : le prix réservé au meilleur vin produit dans les petites îles, au meilleur vin bio et/ou biodynamique, au plus jeune producteur, à la meilleure femme productrice et, pour la première fois, à la région viticole la plus représentée. La cérémonie de remise des prix aura lieu pour la première fois à Milan, dans le Palais des « Giureconsulti », place du Dôme, le 12 Novembre, grâce à l'intérêt manifesté par l'Assessorat de l'Agriculture de la Région Lombardia et Unioncamere Lombardia.

Le Président du Cervim
Roberto Gaudio



PREMIO SPECIALE • PRIX SPÉCIAL CERVIM 2016

FRANCIA/FRANCE BANYULS SUR MER (PIRENEI ORIENTALI)



COOPÉRATIVE BANYULS L'ÉTOILE

26, Av. Puig del Mas - 66650 Banyuls sur Mer
Tel: +33 468880010 - info@cave-lettoile.com - www.banyuls-etoile.com



La cantina de l'Etoile è stata fondata nel 1921 con l'obiettivo della vendita diretta al dettaglio della produzione. La zone della denominazione di origine Banyuls Colliure si trova nel sud della Francia, molto vicino alla frontiera spagnola, la dove i Pirenei si immergono nel mare Mediterraneo, creando un paesaggio unico. I vigneti si estendono sui quattro comuni della Costa Vermiglia, Colliure, Banyuls, Port Vendres e Cerbère. Nel cuore di questo territorio viticolo la cantina dell'Etoile gestisce circa 150 ettari, producendo gli AOC Banyuls, Banyuls Grand Cru e Colliure. Questi vini, frutto di un territorio unico, difficile, costituito da un suolo scistoso, povero e arduo, regolarmente spazzato dal vento di Tramontana, sono prodotti nel pieno rispetto della tradizione, grazie a un lavoro esclusivamente manuale che può riassumersi in tre parole: fierezza, amore e abnegazione. Grazie alla competenza, al dinamismo, e a un'esperienza di quasi un secolo, che la cantina produce i suoi vini. Questi vignaioli fanno vivere le conoscenze, ereditate dai predecessori, ripetendo gli stessi gesti, lo stesso lavoro e tramandando un arte nel tempo.

La cave de l'Etoile a été fondé en 1921 avec l'objectif de la vente directe de la production aux particuliers. L'aire d'Appellation Banyuls Colliure se situe au sud de la France, tout près de la frontière espagnole, là où les Pyrénées plongent dans la mer Méditerranée et nous offre un paysage unique. Les vignobles s'étend sur les quatre communes de la Côte Vermeille: Colliure, Banyuls, Port-Vendres et Cerbère. Au cœur de ce formidable vignoble, la Cave l'Etoile représente quelques 150 hectares permettant la production de ses AOC Banyuls, Banyuls Grand Cru et Colliure. Ces vins, produits d'un territoire unique et difficile, constitué par un sol schisteux, pauvre et rude, constamment balayé par la Tramontane naissent dans le respect des traditions, grâce à un travail exclusivement manuel qu'on peut résumer en trois mots: la fierté, l'amour et l'abnégation. C'est par la compétence, le dynamisme et une expérience de près d'un siècle que la cave élabore ses nectars. Des vigneron au maître de chai, tous ces hommes font vivre le savoir-faire hérité de leurs ancêtres, répétant les mêmes gestes, les mêmes travaux, figeant ainsi un artisanat à travers le temps.



PREMIO SPECIALE • PRIX SPÉCIAL CERVIM 2016

ITALIA/ITALIE AYMAVILLES (VALLE D'AOSTA)



CAVE DES ONZE COMMUNES

Fraz. Urbains, 14 - 11010 Aymavilles/Ao
Tel: +39 0165902912 - info@caveonzecommunes.it - www.caveonzecommunes.it

Per dei millenni, gli undici comuni hanno fatto del lavoro agricolo la loro storia, e, fino a qualche decennio fa, questa attività costituiva una fonte di reddito essenziale. Un clima particolarmente favorevole ha permesso alla viticoltura di avere una posizione importante, proponendo da sempre un vino eccellente. Coscienti di questa particolarità, i produttori hanno unito le loro forze e le loro energie per soddisfare al meglio le esigenze di un mercato che ha oltrepassato le porte della regione. Qui è nata la cantina di Onze Communes, inaugurata nel 1990, è una cantina che raccoglie e trasforma uve provenienti da vigneti di undici comuni del centro Valle d'Aosta, situati sulla destra e sulla sinistra orografica della Dora Baltea: Quart, Saint-Christophe, Aosta, Sarre, Saint-Pierre, Villeneuve, Intro, Aymavilles, Jovençon, Gressan, Charvensod, compresi tra i 550 ed 900 metri sul livello del mare.

Le uve sono conferite da duecentoventi soci che, da veri artigiani della terra, lavorano manualmente e con passione una sessantina di ettari di vigneti, estremamente parcellizzati, molti dei quali disposti sui ripidi pendii, difficili da raggiungere ed impossibili da meccanizzare. Attraverso la loro opera, praticata nel pieno rispetto dell'ambiente, con un ridotto impiego di antiparassitari e con corrette pratiche agronomiche, i frutti giungono a piena maturazione concentrando nel succo l'anima della terra valdostana. Oggi il risultato finale è quello di 13 vini a Denominazione d'Origine Controllata prodotti, per un totale di 350.000 bottiglie.



Pendant des millénaires, les onze communes ont fait de l'agriculture leur histoire et, jusqu'à il y a quelques décennies, cette activité a constitué une source de revenu essentiel. Une connotation climatique particulièrement favorable a permis à la viticulture d'avoir une position de renom, proposant depuis toujours un vin excellent. Conscients de cette particularité, les producteurs actuels ont uni leurs efforts et les énergies pour satisfaire au

mieux les exigences d'un marché qui a franchi le seuil de la maison. Ici, est née la Cave des Onze Communes, inaugurée en 1990, collecte et transforme les raisins des vignobles de onze municipalités situés au cœur de la Vallée d'Aoste, sur la rive droite et gauche du fleuve Dora: Quart, Saint-Christophe, Aoste, Sarre, Saint-Pierre Villeneuve, Intro, Aymavilles, Jovençon, Gresham, Charvensod, compris entre 550 et 900 mètres au-dessus du niveau de la mer. Les raisins sont conférés par deux cent vingt membres qui, comme les vrais artisans de la terre qui travaille à la main avec passion, soixante hectares de vignes, très morcelé, dont beaucoup sont disposés sur des pentes abruptes, difficiles à atteindre et impossible à mécaniser.

Grâce à leur travail, respectueuse de l'environnement, avec une utilisation réduite des pesticides et des bonnes pratiques agronomiques, les fruits atteignent leur pleine maturité en concentrant dans le jus l'âme de la terre de la Vallée d'Aoste.

Aujourd'hui le résultat final se chiffre à 13 types de vins tous DOC pour un totale de 350.000 bouteilles.



PREMIO SPECIALE • PRIX SPÉCIAL CERVIM 2016

PORTOGALLO/PORTUGAL MESÃO FRIO (DOURO)



MARIA HELENA DE SOUSA ALVES

Rua de Entre Quintas nº 338, Vila Marim, Quinta da Barca - 040-461 Mesão Frio
Tel: +351 963208814 - geral@quintadabarca.com - www.quintadabarca.com

La Quinta da Barca, situata nel Comune di Mesão Frio lungo il fiume Douro, produce vini già dal 1897, tradizione che si perpetua fino ai giorni nostri con l'attuale proprietaria, Maria Helena Sousa Alves, che sta portando avanti i valori dell'azienda: la passione, l'onestà e il duro lavoro, e la cui filosofia si riassume nel fare vino non tanto per farlo ma per procurare piacere. Nel 1995, Quinta da Barca vede la modernizzazione dei suoi impianti. L'intero vigneto viene ristrutturato, dando vita ad un'epoca volta a produrre vini di eccellenza. Nel 2005 viene presentato "Busto": una linea di vino costata enorme lavoro e sacrificio e che segna un'ulteriore svolta nella storia dell'azienda, facendo guadagnare quote di mercato oltre che apprezzamenti in tutto il paese. La scelta del marchio "Busto" scaturisce dalla necessità di fare un preciso riferimento all'immagine del Marchese di Pombal, icona della regione del Douro e fautore della prima regione delimitata al mondo. L'etichetta Infatti delle prime bottiglie riportava appunto il busto del Marchese di Pombal. Il Busto Rosso prodotto con uve di Touriga Franca, di Tinta Roriz e di Touriga Nacional, vitigni che sono alla base dei migliori vini della regione del Douro. Il Busto Bianco prodotto dalle varietà Viosinho, Malvasia Fina e Codega. Oggi l'azienda ha avviato un'apertura ai mercati esteri come la Cina, l'Europa e i paesi di lingua portoghese che sempre più apprezzano i vini di questa regione, riconoscendone la perfetta simbiosi tra vigna, vino e fiume.



Située dans la commune de Mesão Frio, le long du fleuve Douro, la Quinta da Barca produit des vins depuis 1897. La tradition perdure avec la propriétaire actuelle, Maria Helena Sousa Alves, qui préserve les valeurs de son exploitation : passion, honnêteté, labeur. Sa philosophie est de faire du vin avant tout pour procurer du plaisir. En 1995, la maison modernise ses plantations. Tout le vignoble est restructuré, ouvrant une époque de

production de vins d'excellence. En 2005, la ligne de vins « Busto » est présentée : fruit d'un travail énorme et de sacrifices, elle marque un autre tournant dans l'histoire de l'exploitation, lui faisant gagner des parts de marché et mériter des récompenses dans tout le pays. Le choix du label « Busto » est lié à l'image du marquis de Pombal, icône de la région du Douro et partisan de la première région délimitée à l'échelon mondial. En effet, l'étiquette des premières bouteilles portait justement l'effigie du buste du marquis de Pombal.

Le Busto Rouge est produit à partir des variétés Touriga Franca, Tinta Roriz et Touriga Nacional, à la base des meilleurs vins de la région du Douro. Le Busto Blanc, quant à lui, est produit à partir des cépages Viosinho, Malvasia Fina et Codega.

Aujourd'hui, la Quinta da Barca se tourne aussi vers les marchés étrangers, comme la Chine, l'Europe et les pays de langue portugaise, qui apprécient toujours davantage les vins de cette région, car ils reconnaissent la symbiose parfaite entre la vigne, le vin et le fleuve.



PREMIO SPECIALE • PRIX SPÉCIAL CERVIM 2016

SPAGNA/ESPAGNE SAN CRISTOBAL DE LA LAGUNA (ISOLE CANARIE)



BODEGAS BALCON DE LA LAGUNA

C/Doctor Pasteur 91 - 38205 San Cristobal de La Laguna
Tel: +34 637761205 - bodegasbalcondelalaguna@gmail.com - www.bodegasbalcondelalaguna.com

La Bodega Balcon de La Laguna nasce solo pochi anni fa per volontà di due amici, Ricardo Herrera e Manuel Capote. Prende il nome dalla città, patrimonio mondiale dell'umanità, in cui nasce ma soprattutto dalla spettacolare vista che si ha dalla Cantina, che sorge proprio su di un balcone sopra la città stessa. In questi pochi anni di attività l'azienda si è distinta subito



La "Bodega" Balcon de La Laguna est née il y a quelques ans, grâce à la volonté de deux amis, Ricardo Herrera et Manuel Capote. Le nom de la maison vient de la ville où elle se trouve, patrimoine mondial de l'humanité, et – surtout – de la vue spectaculaire dont on profite de ce véritable balcon. Au cours de ses premières années d'activité, cette maison vigneronne s'est distinguée, d'emblée,

per la qualità dei vini prodotti, attualmente 8, che hanno ricevuto riconoscimenti internazionali, nazionali e regionali. Per la produzione dei vini vengono utilizzati fino a dieci vitigni pressoché tutti autoctoni e franchi di piede che contribuiscono ad apportare ai vini un carattere unico. La zona di produzione è quella del Tacoronte – Acentejo DO la più antica Denominazione delle Isole Canarie, che è presente nella parte nord dell'isola di Tenerife, che con i suoi 2400 ha di vigneti rappresenta la zona più densamente vitata dell'intero arcipelago delle Canarie. I vigneti, situati tra i 100 e i 1000 metri s.l.m., vengono coltivati su terrazze o sui ripidi pendii, sono orientati a nord e di fronte al mare. Il sole, la brezza, il terreno vulcanico e il mare, oltre ad un clima benevolo e stabile, sono gli ingredienti unici e fondamentali per la creazione di questi vini dalla sorprendente personalità.

par la qualité de ses vins (aujourd'hui, elle en produit huit), qui ont été récompensés par des prix à l'échelon régional, national et international. Pour la production de ces vins au caractère unique, cette maison utilise jusqu'à dix cépages, pratiquement tous locaux et francs de pied. La zone de production est située au « Tacoronte – Acentejo DO », la plus ancienne appellation des Canaries, au Nord de Tenerife. Avec ses 2400 ha de vignoble, il s'agit de la zone la plus viticole de ces îles. Les vignobles poussent de 100 à 1000 mètres d'altitude, en terrasses ou en pente raide ; ils sont orientés au nord, face à la mer. Le soleil, la brise, le sol volcanique et la mer, alliés à un climat bienfaisant et stable, constituent les ingrédients uniques et fondamentaux pour donner naissance à ces vins à la personnalité surprenante.

PREMIO SPECIALE • PRIX SPÉCIAL CERVIM 2016

SVIZZERA/SUISSE VETROZ (CANTONE VALLESE)



DOMAINE JEAN-RENE GERMANIER

Route Cantonale 285 - 24, 1963 Vétroz

Tel: +41 273461216 - info@jrgermanier.ch - www.jrgermanier.ch

La storia della cantina Germanier inizia nel 1896 quando Urbain Germanier dopo la prima vendemmia delle sue uve, si dedica con grande passione e vocazione al mestiere del viticoltore. Oggi, la terza e la quarta generazione - Jean-René Germanier e suo nipote Gilles Besse, entrambi enologi - continuano la tradizione di famiglia



nella produzione di vini e liquori. La cantina annoverata tra i migliori produttori svizzeri, pone particolare attenzione alle varietà locali e all'espressione delle caratteristiche dei terroir unici tipici del Vallese. Le uve beneficiano del microclima estivo caldo e asciutto distintivo della regione, - i vigneti sono situati, da sempre, a Balavaud borgo nel comune di Vétroz cuore del Vallese e della Valle del Rodano. L'amore della famiglia Germanier per il mestiere di vignaiuolo è manifestato dalla filosofia adottata nella conduzione della cantina, filosofia che privilegia la qualità senza compromessi, tanto che, per perseguire questo obiettivo le rese sono volutamente limitate. L'età dei vigneti, 35 anni di media, assicurano e conferiscono grande struttura ai vini prodotti. La cantina Germanier ritiene, inoltre, che la coltura della vite dovrebbe contribuire a produrre uve di qualità ottimale nel più grande rispetto dell'ambiente, per questo motivo l'azienda, ha introdotto 15 anni fa, la produzione integrata che garantisce l'uso razionale dei prodotti chimici attraverso l'integrazione con i fattori naturali.

Oggi l'azienda è annoverata tra i precursori, nell'adozione di pratiche che salvaguardano l'ambiente, con l'obiettivo imminente, di raggiungere una produzione biologica completamente certificata.

L'histoire de la Maison Germanier commence en 1896 quand Urbain Germanier récolte sa première vendange à Balavaud et se consacre avec passion à son vignoble. Aujourd'hui, la troisième et la quatrième génération - Jean-René Germanier et son neveu Gilles Besse, tous deux œnologues - poursuivent la tradition familiale du vin et

des spiritueux. Ils produisent des vins qui les rangent parmi les meilleurs producteurs suisses, en portant une attention toute particulière aux cépages locaux et aux spécialités de ce terroir unique qu'est le Valais. Bénéficiant du micro-climat chaud et sec qui prévaut dans la région- en été du moins -, le domaine se situe depuis sa création dans le hameau de Balavaud, sur la commune de Vétroz, au cœur du Valais et de la Vallée du Rhône. Une philosophie sans compromission, qui privilège la qualité avant tout conduit la famille à poursuivre l'amour pour le métier du vigneronne. Avec cet objectif, et afin d'obtenir des vins concentrés, les rendements sont limités volontairement. L'âge des vignes - de 35 ans en moyenne - assure une grande structure aux produits. La cave Germanier estime aussi que la culture de la vigne doit permettre de produire la meilleure qualité de raisin possible dans le respect de l'environnement, pour cette raison la cave a introduit, il y a 15 ans la production intégrée qui garantit une utilisation raisonnée des produits en intégrant les facteurs naturels. Aujourd'hui, la cave se place parmi les précurseurs, en s'orientant vers des pratiques régies par le souci de l'environnement, comme l'enherbement des vignes, en vue de parvenir à terme à une production entièrement certifiée biologique.

GRAN PREMIO • GRAND PRIX CERVIM 2016 SPAGNA/ESPAGNE (CANARIE)

TACORONTE-ACENTEJO DO "CAPOTE TINTO" 2015



BODEGAS BALCON DE LA LAGUNA - LA LAGUNA

C/Doctor Pasteur 91 - 38205 San Cristobal de La Laguna

Tel: +34 637761205 - bodegasbalcondelalaguna@gmail.com - www.bodegasbalcondelalaguna.com

Il Capote tinto nasce nella città Patrimonio dell'Umanità, San Cristobal de La Laguna, tra i vigneti delle zone più emblematiche della città come Guemasa, El Boquerón, Vega lagunera, Las Canteras y valle de Las Mercedes. Proprio in quest'ultima si trova la Bodega Balcon de La Laguna, all'interno del Parco Rurale e Riserva della Biosfera di Anaga, dove le brezze e le nebbie che scendono dal Monte Bajo e i boschi di alloro (tipici delle Canarie) segnano indelebilmente le caratteristiche dei vini li prodotti.

Il Capote tinto è prodotto da uve Negramol e Listan Negro, vitigni autoctoni delle Canarie tutti franco di piede. Grazie alla particolare ubicazione i vigneti godono di una esclusiva combinazione tra i venti alisei, il salmastro dell'Oceano Atlantico e il terreno vulcanico, dando origine ad un vino dalle caratteristiche uniche.

Il vino si presenta limpido e brillante con riflessi violacei, all'olfatto sentori di frutta rossa matura, come lamponi e frutti di bosco con aromi minerali ed un lieve sentore di vaniglia, al palato è morbido ed equilibrato. Il Capote tinto è uno dei fiori all'occhiello della Bodega oltre ad avere un valore sentimentale per il suo enologo.



Le Capote tinto naît à San Cristobal de La Laguna, ville patrimoine de l'humanité, dans les vignobles des zones les plus emblématiques du lieu, comme Guemasa, El Boquerón, Vega lagunera, Las Canteras y valle de Las Mercedes. C'est à ce dernier endroit que se trouve la Bodega Balcon de La Laguna, à l'intérieur du Parc Rural et Réserve de la Biosphère d'Anaga, où la brise et le brouillard qui descendent du Mont Bajo et les bois de laurier, typiques des Canaries, distinguent de façon indélébile les vins qui y sont produits. Le Capote tinto est obtenu à partir de raisins Negramol et Listan

Negro, des cépages autochtones des Canaries, tous francs de pied. Grâce à leur position particulière, les vignobles profitent à la fois des alizés, de la salinité de l'Océan atlantique et du sol volcanique. C'est ainsi qu'un vin aux caractéristiques uniques voit le jour.

La robe du Capote tinto est limpide et brillante, aux reflets violacés ; son bouquet comprend des notes de fruits rouges bien mûrs (framboises et fruits des bois), ainsi que des arômes minéraux et une légère touche de vanille ; en bouche, il est agréable et équilibré.

Le Capote tinto n'est pas seulement l'un des fleurons de la Bodega, car il possède également une valeur sentimentale pour son œnologue.



PREMIO ECCELLENZA
• **PRIX EXCELLENCE**
CERVIM 2016 ITALIA/ITALIE

PASSITO DI PANTELLERIA DOP SHAMIRA – 2009

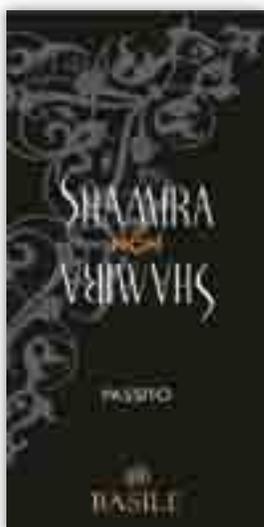


AZIENDA AGRICOLA BASILE

C.da Bukkuram San Michele, 65/a - 91017 Pantelleria

Tel: +39 0923917205 - contatti@cantinabasile.com - www.cantinabasile.com

Shamira "S. Hamira" ovvero Principessa Simona, è un vino prodotto nella terra in cui vivo e che con amore coltivo, lo stesso amore che riservo alla mia donna a cui dedico questo nettare, queste le parole che Fabrizio Basile, titolare dell'omonima Cantina, dedica ai suoi amori ovvero il vino e la sua compagna Simona. Una azienda vitivinicola giovane, a conduzione familiare, che punta sulla qualità di prodotti di nicchia, che nascono attraverso un profondo legame con la tradizione secolare della lavorazione dei vigneti, coniugata con la passione per il proprio lavoro e l'amore per la propria terra. Nei locali dell'antica falegnameria spagnola, sapientemente ristrutturata, Fabrizio e Simona, offrono un'accoglienza familiare e raffinata per degustare i loro vini. Il Passito Shamira viene prodotto con uve 100% Zibibbo.



« Shamira, "S. Hamira" ou encore Princesse Simona : c'est un vin du terroir où je vis, né de la terre que je cultive avec amour, le même amour que je réserve à ma femme, à qui je dédie ce nectar ». Ce sont les mots que Fabrizio Basile, à la tête de la maison vigneronne qui porte son nom, a pour ses amours, le vin et sa compagne Simona. Il s'agit d'une jeune exploitation vitivinicole familiale, qui vise la qualité de produits de niche, engendrés d'un lien profond avec la tradition séculaire des vignobles, alliés à la passion pour le travail et à l'amour du terroir. Dans une ancienne menuiserie espagnole savamment restructurée, Fabrizio et Simona accueillent les personnes qui souhaitent déguster leurs vins dans une ambiance à la fois familiale et raffinée. Le vin de paille Shamira

est produit à 100 % à partir de la variété Zibibbo. Le raisin est vendangé dans deux vignes différentes, caractérisées par un sol aride, juste quelques mètres plus haut que le niveau de la mer. Le sel fait sécher les grains, les rendant savoureux et agréablement sucrés. Une partie du raisin est utilisée pour produire le moût, l'autre est mise sécher au soleil, étalée sur le tuf battu de 20 à 30 jours, suivant le climat. Le raisin flétri est, ensuite, ajouté au moût partiellement fermenté pour l'achèvement du procédé. Le résultat est un vin ambré, qui se distingue par son bouquet de confitures d'orange amère, de raisin sec, de datte et de figue sèche. Un nectar rond en bouche, équilibré grâce à une bonne acidité de base, élégant, chaleureux et persistant, avec des notes aromatiques de caramel et de raisin sec.

L'uva viene raccolta in due diversi appezzamenti dove il terreno risulta più arido e più siccitoso e a pochi metri dal livello del mare, dove la salsedine asciuga gli acini e li rende sapidi ma allo stesso tempo dolci e gradevolmente zuccherini. Una parte dell'uva si usa per produrre il mosto, l'altra si stende al sole negli stenditoi in battuto di tufo per un periodo che varia, a seconda dell'andamento climatico, dai 20 ai 30 giorni. L'uva appassita, poi, si aggiungerà al mosto parzialmente fermentato per terminare il suo processo di lavorazione. Il vino si presenta giallo ambrato, all'olfatto: note di marmellata di arance amare, uva passa, dattero e fico secco, al gusto: rotondo, equilibrato grazie ad una buona acidità di supporto, elegante, caldo e persistente, con note aromatiche di caramello e uva passa.



PREMIO ECCELLENZA
• **PRIX EXCELLENCE**
CERVIM 2016 GERMANIA/ALLEMAGNE

TRABENER WÜRZGARTEN
AUSLESE RICKELSBURG RIESLING – 2015



WEINGUT TROSSEN

Alter Brauer Weg 6 - 56841 Traben - Trarbach

Tel: +49 65412937 - info@trossen-weine.de - www.trossen-weine.de

Il Trabener Würzgarten Auslese Rickelsberg Riesling è un vino prodotto da Weingut Trossen: un'azienda a conduzione familiare che risiede nella pittoresca cittadina di Traben-Trarbach, nella valle della Mosella. Come accaduto per buona parte delle aziende della regione, da oltre dieci anni anche Weingut Trossen è impegnata nella ricerca e nella formazione del personale con l'unico obiettivo di puntare sulla qualità dei vini della regione. Il successo ottenuto si è potuto tradurre in un ampliamento delle aree viticole, oltre all'incremento del numero degli addetti. La ricerca della qualità è ottenuta attraverso criteri di lavorazione volti ad un'attenta selezione e separazione delle uve, raccolte e trattate con procedimenti effettuati prevalentemente a mano che, pur comportando forti riduzioni sulla resa, vengono svolti in tre o quattro fasi di cernita. Ciò è all'origine di quella eccellente selezione che solo l'intervento della mano dell'uomo può portare a termine. La vinificazione avviene con processi di maturazione che conferiscono ai vini grande eleganza e delicatezza, oltre a stabilizzarne i contenuti acidi che ne rendono più digeribile l'assunzione. All'olfatto il vino esprime note minerali, con note di frutta esotica e agrumi freschi. In bocca, molto equilibrato e persistente sostenuto da una bella acidità naturale.



Le Trabener Würzgarten Auslese Rickelsberg Riesling est un vin produit par Weingut Trossen, une maison vigneronne familiale de la petite ville pittoresque de Traben-Trarbach, dans la vallée de la Moselle. Comme de nombreuses exploitations de cette région, depuis une dizaine d'années Weingut Trossen aussi s'engage dans la recherche et dans la formation du personnel dans le seul but de viser la qualité des vins. Le succès ainsi obtenu lui a permis d'agrandir son vignoble, ainsi que d'avoir davantage de salariés. La recherche de la

qualité passe par des critères attentifs de sélection et de séparation des raisins, qui sont vendangés et traités au moyens de procédés manuels, en trois ou quatre étapes de tri, malgré les réductions de rendement que cela implique. C'est la base de cette sélection excellente que seule la main de l'homme est en mesure d'accomplir. Pendant la vinification, les processus de maturation confèrent au vin un caractère élégant et délicat, stabilisent ses contenus acides, ce qui le rend plus digeste. Le bouquet se distingue par ses notes minérales, de fruits exotiques et d'agrumes frais. Très équilibré et long en bouche, il possède une belle acidité naturelle.



PREMIO ECCELLENZA
• PRIX EXCELLENCE
CERVIM 2016 PORTOGALLO/PORTUGAL

PORTO CRUZ COLHEITA – 1992



GRAN CRUZ PORTO, LDA.

Rua José Mariani, n° 390 - 4400-195 Vila Nova de Gaia
Tel: +35 1223746490 - geral@myportocruz.com - www.myportocruz.com

Cruz possiede una delle più antiche Quintas della Valle del Douro, la Quinta de Ventozelo, che si estende su 400 ha e che gli permette così di utilizzare le migliori uve per la produzione dei diversi tipi di Porto, dai più semplici ai più complessi. I vini vengono elaborati con cura dapprima attraverso la selezione delle uve, in seguito durante il delicato momento della mutazione (blocco della fermentazione) ed in fine con il periodo di invecchiamento, durante il quale i Porto sviluppano il loro carattere e i loro aromi. I Porto colheita, sono prodotti da uve di una sola vendemmia, scelta tra le migliori, e destinati all'invecchiamento in botti di legno. Durante la fase dell'invecchiamento il vino evolve lentamente, sia dal punto di vista del colore, che degli aromi e del gusto grazie alla micro ossigenazione che si effettua all'interno delle botti. Benché i Porto possano maturare anche in bottiglia, cioè in assenza di ossigeno, i Porto colheita vengono imbottigliati poco tempo prima della loro commercializzazione. Le caratteristiche organolettiche parlano di un vino di grande complessità aromatica con note di frutta secca e spezie, molto fresco ed elegante e di grande persistenza.



La Maison Cruz possède l'une des plus anciennes « Quintas » de la Vallée du Douro, la Quinta de Ventozelo, qui s'étend sur plus de 400 hectares et qui lui permet de proposer une très large palette de Portos de qualité, des plus simples aux plus complexes. Cruz élabore avec soin ses vins de Porto et surveille tout particulièrement trois étapes-clés : la sélection des cépages, le mutage - où s'exerce tout le talent du Maître de chai - et le vieillissement, au cours duquel les Portos Cruz développent leur caractère et leurs arômes. Les Portos Colheita sont des vins d'une seule vendange, choisis entre les meilleurs ayant été produits, destinés à une maturation dans des fûts de chêne. Le vin évolue lentement, au niveau de la couleur, de l'arôme et du goût, grâce à la micro-oxygénation qui s'effectue à travers le bois. Bien qu'ils

puissent évoluer en l'absence d'oxygène, ils sont normalement mis en bouteilles peu de temps avant leur commercialisation. Pour ce qui est des caractéristiques organoleptiques, le résultat est un vin à la grande complexité aromatique, qui se distingue par ses notes de fruits secs et d'épices, très élégant, frais et long en bouche.



PREMIO ECCELLENZA
• PRIX EXCELLENCE
CERVIM 2016 SPAGNA/ESPAGNE

RIBEIRA SACRA DO MENCIA
DON BERNARDINO "4 GENERACIÓN" – 2012



DON BERNARDINO

Santa Cruz De Brosmos - 27425 Sober
Tel: +34 670882449 - info@donbernardino.com - www.donbernardino.com

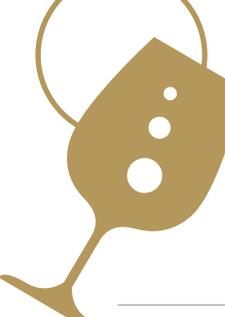
I vini della Bodega Don Bernardino sono il frutto di una scommessa vinta nel 1950 da Bernardino Rodríguez che riprese a coltivare vigneti abbandonati nella zona di Amandi, nel comune di Sober. A partire dagli anni 90, l'azienda viene gestita dal figlio Emilio, che pur nel rispetto della tradizione e dell'amore per la terra, ha saputo proiettare l'azienda nel futuro, rinnovando e modernizzando la cantina e impiantando nuovi vigneti con il vitigno principe della zona, il Mencia. Nel 1997, infatti, imbottiglia il primo mencia barricato prodotto nella DO Ribeira Sacra, il 4 Generación. Oggi l'azienda conta su 10 ettari di vigneti di proprietà più altri 5 ettari lavorati dai piccoli proprietari, sotto il controllo vigile di Emilio, con una produzione annua di circa 60.000 bottiglie.

Il Don Bernardino Mencia 4 Generación è il frutto pregiato di una terra difficile, viene prodotto da uve 100% mencia con una minuziosa e selezionata vendemmia. Di un colore rosso ciliegia intenso con riflessi porpora, al naso presenta un'intensità aromatica tipica del mencia assemblata perfettamente con il legno delle barriques in cui invecchia, in bocca è intenso, equilibrato e di grande corpo.



Les vins de la Bodega Don Bernardino sont le fruit d'un défi relevé en 1950 par Bernardino Rodríguez, qui se remet à cultiver les vignobles abandonnés de la zone d'Amandi, dans la commune de Sober. Dans les années 90, l'exploitation est reprise par son fils Emilio. Dans le respect de la tradition et de l'amour du terroir, celui-ci parvient à projeter la maison vigneronne dans l'avenir :

il rénove et modernise la cave, plante de nouveaux vignobles avec le cépage prince de la zone, le Mencia. En 1997, en effet, il met en bouteille le premier Mencia élevé en fût de chêne produit dans la zone de l'appellation d'origine Ribeira Sacra, le « 4 Generación ». Aujourd'hui, l'exploitation compte 10 hectares de vignoble, plus 5 hectares travaillés par de petits propriétaires, sous l'œil vigilant d'Emilio ; la production annuelle est de 60.000 bouteilles environ. Le Don Bernardino Mencia 4 Generación est le fruit précieux d'un terroir difficile. Il est produit à partir de raisin 100 % Mencia, soigneusement vendangé et sélectionné. Sa robe est rouge cerise intense aux reflets pourpres. Le bouquet possède l'intensité aromatique typique du Mencia, qui s'allie magnifiquement au bois des fûts. En bouche, il se révèle intense, équilibré et bien charpenté.



PREMIO ECCELLENZA • PRIX EXCELLENCE CERVIM 2016 SVIZZERA/SUISSE

AOC VALAIS PETITE ARVINE DE FULLY « LA MURGÈRE » – 2015



DOMAINE LA RODELINE

Rue de la fontaine 114 - 1926 Fully

Tel: +41 792140427 - rodeline@mycable.ch - www.rodeline.ch

“Il re dei vini e il vino dei re”. La Petite Arvine è senza dubbio il vitigno bianco per eccellenza del Vallese. Apprezza i suoli leggeri e irrigati. Nelle esposizioni ottimali esprime perfettamente il suo carattere di vino fine e complesso, dal sapore finemente salato. Le uve della Petite Arvine “La Murgère” provengono da due diverse parcelle circondate da “murgère” (muretti a secco),

poste su di un cono di deiezione, beneficiano del terreno granitico e leggermente calcareo portato dall'erosione. L'esposizione dei terreni a sud permette di godere appieno del clima secco di Fully. Il sistema di allevamento a cordone speronato favorisce una produzione limitata.

La storia del Domaine La Rodeline nasce molti anni fa quando la viticoltura, da hobby qual era, è diventata una vera passione di famiglia. I sei ettari di proprietà dell'azienda vengono coltivati su terreni completamente terrazzati. Nel corso degli anni si sono aggiunte nuove parcelle in parte ristrutturate nel 1972. Da oltre 40 anni l'azienda si dedica con passione alla coltivazione di vitigni autoctoni.

La Petite Arvine de Fully La Murgère di colore giallo con riflessi verdi esprime all'olfatto sentori esotici, rabarbaro, fiori di glicine e agrumi. Al palato si presenta fresca, rotonda con note salate, complessa e persistente. Il vitigno rende al meglio dopo un anno o due di bottiglia.



« Le roi des vins et le vin des rois ». La Petite Arvine est sans aucun doute le cépage blanc valaisan par excellence. Il apprécie les sols légers et irrigués. Dans les bonnes expositions, il exprime parfaitement son caractère de vin fin et complexe, à la saveur légèrement salée. Les raisins de la Petite Arvine « La Murgère » proviennent de deux parcelles différents au terroir analogue, tous deux entourés

de murgères (amoncellements de pierres) et situés sur un cône de déjection, où ils bénéficient d'un sol granitique et légèrement calcaire dû à l'érosion. Le vignoble exposé au sud permet de profiter pleinement du climat sec de Fully. La taille de forme Cordon Royat favorise une production limitée.

L'histoire du Domaine La Rodeline est née il y a de nombreuses années, quand une activité qui n'était au départ qu'un loisir s'est transformée en véritable passion familiale. Les six hectares de l'exploitation sont tous en terrasses. Au fil du temps, de nouvelles parcelles ont été acquises, en partie restructurées en 1972. Depuis plus de 40 ans, cette maison vigneronne se consacre avec passion à la culture de cépages autochtones.

La robe de la Petite Arvine de Fully « La Murgère » est jauneverd, aux senteurs exotiques, de rhubarbe, glycine en fleur, agrumes. En bouche, ce vin se révèle concentré, vif, rond et salin. L'expression du cépage se développe après un ou deux ans de bouteille.



PREMIO FUTURO • PRIX FUTUR CERVIM 2016 ITALIA/ITALIE

ANDREA E LUCA FEDERICI VINICOLA LA BAI A DEL SOLE



VINICOLA LA BAI A DEL SOLE

Via Forlino, 3 - 19034 Antica Luni di Ortonovo/Sp

Tel: +39 0187661821 - cantinefederici@libero.it - www.cantinefederici.com

La famiglia Federici, originaria di Ortonovo nel cuore della DOC “Colli di Luni”, vanta una lunga tradizione contadina. Da Andrea, Carlo e Franco sino ad arrivare ad Isa e Giulio Federici che nel 1985, attraverso la rivalorizzazione di un antico casolare rurale nella piana di Luni fondarono la cantina “La Baia del Sole”. Da anni si è inserita bene in azienda, con passione e



La famille Federici est originaire d'Ortonovo, au cœur de l'AOC « Colli di Luni ». Elle possède une longue tradition paysanne, qui préserve et transmet son savoir depuis le début du XX^e siècle. À partir d'Andrea, Carlo et Franco jusqu'à Isa et Giulio Federici qui ont décidé, en 1985, de restaurer une ancienne construction rurale dans la plaine de Luni en fondant la maison vigneronne « La Baia del Sole ».

capacità, anche l'ultima generazione rappresentata dai giovani Andrea (34 anni) che oggi segue, con maniacale attenzione, la parte agronomica e commerciale e Luca (32 anni) che segue la parte amministrativa ed enologica. L'amore per la terra, trasmesso dai nonni con i quali sono cresciuti, li ha portati a sviluppare una coscienza ambientale fortissima e condivisa con tutta la famiglia. Nella lavorazione delle vigne, per esempio, vengono adottate soluzioni agronomiche naturali che puntano al rispetto e alla valorizzazione dell'agroecosistema, o come nella realizzazione della nuova cantina, inaugurata nel 2015, e strutturata per armonizzarsi con il paesaggio circostante: è stata progettata e costruita secondo i principi della bioarchitettura.

“Ci mettiamo sempre in gioco, abbiamo sempre nuove sfide da vincere, situazioni mutate da capire, studiare, affrontare e risolvere”

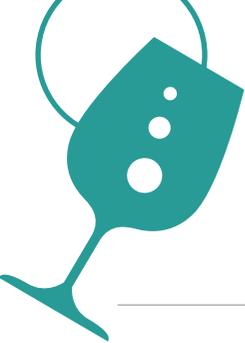
“Coscienza e passione: questa è la nostra ricetta, non usiamo scorciatoie e puntiamo sulla qualità e sul legame al nostro territorio e alla nostra storia” - questa la filosofia dei fratelli Federici.

Depuis quelques années, la dernière génération s'est également bien insérée dans l'exploitation familiale, apportant sa passion et ses compétences : Andrea, 34 ans, qui suit aujourd'hui de façon très précise le côté agronomique et commercial, alors que Luca, 32 ans, qui s'occupe de la partie administrative et œnologique. L'amour du terroir, transmis par les grands-parents avec lesquels ils ont grandi, leur a conféré une conscience environnementale très marquée, partagée par toute la famille.

Pour travailler les vignes, par exemple, les solutions agronomiques naturelles sont privilégiées, car elles respectent l'agroecosystème ; la nouvelle cave, inaugurée en 2015, est structurée en harmonie avec le paysage alentour, car elle a été conçue et construite suivant les principes de la bio-architecture.

« Nous nous mettons toujours en jeu, nous avons toujours de nouveaux défis à relever, de nouvelles situations à comprendre, à étudier, à affronter et à résoudre. »

« Conscience et passion : voilà notre recette, nous n'empruntons pas de raccourcis et nous visons la qualité, le lien avec notre terroir et notre histoire », c'est la philosophie des frères Federici.



PREMIO PICCOLE ISOLE • PRIX PETITES ÎLES

CERVIM 2016 GRECIA/GRÈCE

EPITOME SWEET WINE "NOPERA" – 2013



NOPERA WINERY

40 Porfyriou str - Karlovassi, Samos

Tel: +30 2106716690 - g.metzidakis@noperawine.com - www.noperawine.com

La storia della cantina Nopera inizia a metà del 19° secolo, quando la famiglia lascia Malta per trasferirsi a Samos iniziando a produrre vini dolci con uve moscato bianco. Oggi la famiglia Nopera, alla terza generazione di viticoltori, porta avanti la tradizione attraverso un modello di coltura biologica e biodinamica ottenendo così una coltivazione più naturale, offrendo al proprio vino la possibilità di riflettere appieno la sua unicità. I vigneti coltivati a moscato bianco occupano l'80% della superficie vitata dell'isola di Samos, le uve vengono raccolte rigorosamente a mano e solo quando arrivano

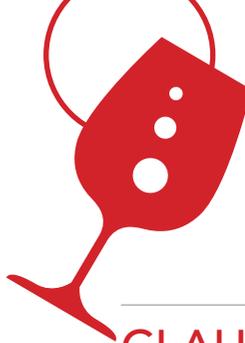
a perfetta maturazione, per questo il periodo di raccolta può durare anche un mese, in base alla posizione dei vigneti. Dopo la vinificazione il vino viene conservato in botti di legno per lungo tempo. Il Nopera Epitome, è una accurata selezione di diverse annate scelte fra le migliori. Si tratta di una produzione limitata che nella sua complessità evoca ricordi degli antichi e ricchi vini di Samos, e che riflette pienamente la filosofia e la profonda conoscenza della famiglia Nopera nell'elaborazione di questi vini. Si presenta di colore scuro ambrato, i sentori sono di albicocca, caffè e caramello, in bocca si presenta pieno con una buona acidità, che consente a questo vino, perfettamente equilibrato, di esprimere l'unicità dei suoi terroir, grazie anche al suo retrogusto prolungato.



L'histoire de la maison vigneronne Nopera commence à la moitié du XIX^e siècle, quand la famille quitte Malte pour s'établir à Samos, où elle se lance dans la production de vins doux à partir de raisins de muscat blanc. Aujourd'hui, la troisième génération de viticulteurs de la famille Nopera suit la tradition, avec un modèle de culture biologique et biodynamique qui assure une culture plus naturelle et un vin au caractère unique. Les vignes de muscat blanc constituent 80 % du vignoble de l'île de Samos ; les raisins sont vendangés rigoureusement à la main, une fois qu'ils sont parfaitement mûrs

(en effet, les vendanges peuvent durer jusqu'à un mois, suivant la position des terrains). Après la vinification, le vin est longtemps conservé dans des fûts.

Le Nopera Epitome se compose d'une sélection soignée de plusieurs des meilleures années. Il s'agit d'une production limitée qui évoque, dans sa complexité, la richesse des anciens vins de Samos et qui est pleinement à l'image de la philosophie et de la connaissance profonde de la famille Nopera dans l'élaboration de ces vins. La robe est ambré foncé ; le bouquet contient des notes d'abricot, de café et de caramel ; rond en bouche, c'est un vin doté d'une bonne acidité, parfaitement équilibré, qui exprime le caractère unique de son terroir, entre autres grâce à son arrière-goût persistant.



PREMIO DONNA • PRIX FEMME

CERVIM 2016 SVIZZERA/SUISSE

CLAUDINE RODUIT DOMAINE LA RODELINE



DOMAINE LA RODELINE

Rue de la fontaine 114 - 1926 Fully

Tel: +41 792140427 - rodeline@mycable.ch - www.rodeline.ch

Claudine Roduit è nata a Leytron (Cantone Vallese) da una famiglia di viticoltori che ha cresciuto lei e i suoi fratelli infondendo loro l'amore per la viticoltura. Dopo gli studi, inizia a lavorare come segretaria in altri settori.

Una volta sposata, si riavvicina al mondo vitivinicolo delle sue origini. Infatti, insieme al marito Yvon, neppure lui viticoltore, comincia a imparare il mestiere sul campo. Claudine si dedica a tempo pieno alla vigna, dopo la nascita dei suoi tre figli, conciliando il ruolo di madre e di viticoltrice; inizialmente, si occupa delle attività viticole e l'uva viene venduta al commercio di vini diretto da Yvon. Al compimento dei 50 anni ed in seguito alla vendita dell'attività di commercio di vini del marito, decidono insieme di ampliare le attività dell'azienda vinificando e commercializzando i loro vini. Da allora è lei che dirige l'azienda, definendo anche il tipo di viticoltura e convertendosi alla coltura biologica. La parte enologica è gestita dal marito Yvon, ma lei collabora attivamente all'orientamento qualitativo della produzione attraverso il lavoro in vigna che le consente di ottenere delle uve sane, naturali, con piccoli rendimenti e di grande qualità. Amante della sua regione e grande sostenitrice della qualità, si adopera attivamente per far conoscere i suoi inconfondibili vini di montagna.

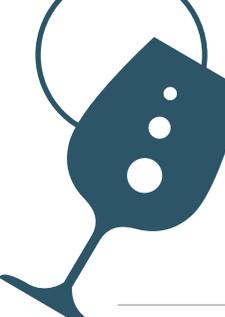


Née à Leytron dans une famille vigneronne, ses parents l'ont élevée, avec ses frères et sa sœur, dans un esprit très viticole. Cependant, sa formation de départ l'a orientée vers des activités de secrétariat dans un tout autre domaine.

Mariée, elle a pu à nouveau se baigner dans l'esprit vigneron et viticole de ses origines. En effet, elle a appris le métier sur le terrain en compagnie de son mari Yvon, également de formation autre que viticole. Ils ont découvert ensemble la culture de la vigne. Claudine a pu concilier cette activité en parallèle avec son rôle de mère de famille.

Tout en élevant ses 3 enfants, elle s'occupait des activités viticoles du domaine. Dans une première phase, elle s'est chargée de la partie viticole, car le raisin était vendu au commerce de vins dirigé par Yvon.

À 50 ans, suite à la vente du commerce de vins, ils ont pris la décision de vinifier et de commercialiser la production de leur domaine. Depuis cette date, elle dirige l'exploitation viticole, définit le type de viticulture. Sous son impulsion, ils prennent le virage de la culture biologique. Depuis de nombreuses années ils ont renoncé aux engrais et aux herbicides, ainsi qu'aux insecticides. L'élevage des vins est assuré par son mari. Elle collabore intensivement au type de vinification et à l'orientation qualitative de la production. De petits rendements, des raisins sains et naturels et une adéquation sol-cépage sont les garants de vins de grande expression et de grande qualité. Passionnée par la qualité et par le magnifique pays viticole où elle habite, elle est heureuse de faire découvrir ces vins de montagne au style incomparable.



PREMIO CERVIM BIO • PRIX CERVIM BIO

CERVIM 2016 SPAGNA/ESPAGNE

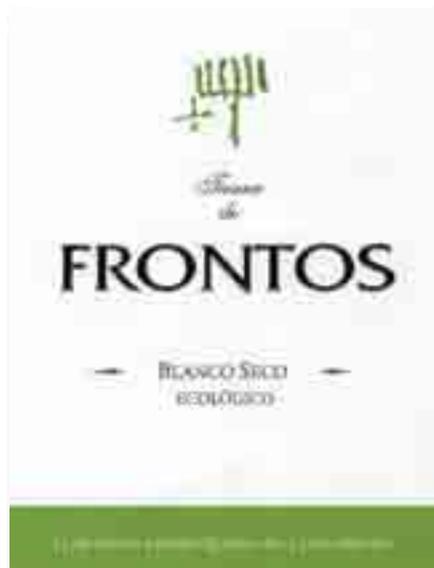
TENERIFE ABONA DO "TIERRA DE FRONTOS BLANCO SECO ECOLÓGICO" – 2015



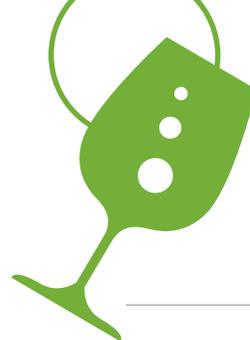
BODEGAS FRONTOS

Lomo Grande 1 - 38600 Granadilla de Abona (Isole Canarie)
Tel: +34 922777253 - bodega@frontos.es - www.frontos.es

Il Tierra de Frontos Blanco seco ecologico è un vino prodotto, con uve 100% Listan blanco, dalla Bodegas Frontos di Granadilla de Abona sull'isola di Tenerife. La Bodega Frontos nasce nel 1949 quando il patriarca Manuel Luengo si stabilisce a Granadilla de Abona, dove acquistando i terreni sui quali piantò i primi vigneti cominciò a produrre e commercializzare vino. I suoi 10 figli continuarono la tradizione di famiglia, dove tra il 1998 ed il 2003, concepirono e portarono a termine il progetto Frontos, riconvertendo la vecchia azienda familiare in una moderna azienda vitivinicola. L'azienda dispone di due grandi appezzamenti di proprietà, uno dei quali denominato Viña Frontones, si trova ai confini del Parco Nazionale del Teide, a 1700 mt di quota, tra le vigne più alte d'Europa. Questa posizione così in altitudine, in cui le condizioni bioclimatiche e la particolare composizione del terreno danno origine al terroir unico, che consente al meglio la coltivazione biologica delle uve. Il vino si presenta di un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, all'olfatto limpido con note fruttate di pera e nespola, al gusto secco e fresco.



Le Tierra de Frontos Blanco seco ecologico est un vin produit à partir de raisins 100 % Listan blanco, par la Maison vigneronne Frontos di Granadilla de Abona (île de Tenerife). La Bodega Frontos voit le jour en 1949, quand le patriarche Manuel Luengo s'établit à Granadilla de Abona. C'est là qu'il achète les terrains où il plante ses premières vignes et qu'il se lance dans la production ainsi que dans la commercialisation de vin. Ses 10 enfants continuent dans le sillon de la tradition familiale : de 1998 à 2003, ils étudient puis mènent à bon terme le projet Frontos, qui leur permet de transformer la vieille maison vigneronne en une exploitation vitivinicole moderne. Leur entreprise possède deux grands terrains, dont l'un, la Viña Frontones, jouxte le Parc national du Teide, à 1700 mètres d'altitude, et compte ainsi parmi les vignes les plus hautes en Europe. Cette position si élevée, où les conditions bioclimatiques et la composition particulière du sol créent un terroir unique, permet une culture biologique des raisins optimale. C'est un vin à la robe jaune paille aux reflets tirant sur le vert ; son bouquet est franc, avec des notes fruitées de poire et de nèfle ; il se révèle sec et frais en bouche.



PREMIO • PRIX MONDIAL VINS EXTREMES

CERVIM 2016 ITALIA/ITALIE



REGIONE AUTONOMA VALLE D'AOSTA

La viticoltura in Valle d'Aosta vanta tradizioni che risalgono ai tempi dei Romani. In epoca più recente, verso la fine dell'800, il territorio vitato arrivò a ricoprire ben 3.000 ettari di terreno, prima che la comparsa della fillossera lo riducesse drasticamente a quelli che oggi sono circa 500 ettari.

Fu a partire dal 1951 che grazie alla lungimiranza del Canonico Vaudan in campo scientifico e al sostegno dell'Amministrazione Regionale che si posero le basi per la rinascita e lo sviluppo della viticoltura valdostana. La produzione qualitativa che ne derivò, passò dal soddisfare i fabbisogni famigliari e locali, ad un mercato di esportazione, come quello di oggi. Le particolari condizioni climatiche della Valle d'Aosta, unite alle caratteristiche dei terreni, alla loro esposizione, giacitura e pendenza, danno origine ad un'ampia gamma di vini di qualità, molti dei quali prodotti da vitigni autoctoni, riuniti sotto l'unica DOC Vallée d'Aoste/Valle d'Aosta, declinata in 7 sotto-denominazioni di area e 15 di vitigno. I vini valdostani facenti parte della DOC, in ordine di quantità prodotte, sono i seguenti: Torrette, Blanc de Morgex-La Salle, Pinot Noir, Chardonnay, Fumin, Petite Arvine, Müller Thurgau, Chambave Muscat, Gamay, Pinot Gris, Cornalin, Donnas, Syrah, Petit Rouge, Traminer, Rosé, Nebbiolo, Enfer, Merlot, Arnad-Montjovet, Mayolet, Muscat Petit Grain, Chambave Rouge, Nus Malvoisie, Nus Rouge, Vuillermin, Gamaret. Alcuni vini possono essere prodotti nella versione passita, superiore o metodo classico.



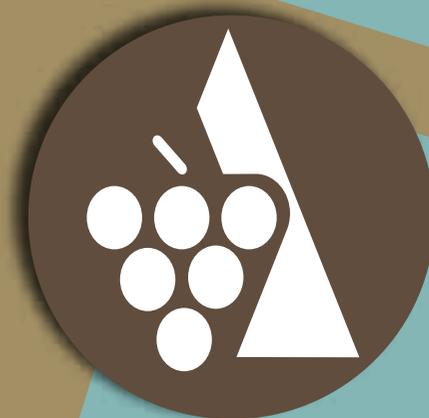
La viticulture valdôtaine remonte à l'époque romaine. Plus récemment, vers la fin du XIX^e siècle, les vignobles couvraient jusqu'à 3.000 hectares, mais l'apparition du phylloxéra réduisit drastiquement cette surface et, aujourd'hui, elle est d'environ 500 hectares.

À partir de 1951, grâce à la clairvoyance du chanoine Vaudan dans le domaine scientifique et au soutien de l'administration régionale, les bases sont posées pour la renaissance et l'essor

de la viticulture de la Vallée. La production évolue et, progressivement, elle ne répond plus seulement aux besoins des familles et des habitants de l'endroit, mais s'oriente vers l'exportation. Les conditions climatiques particulières de la Vallée d'Aoste, alliées aux caractéristiques des sols, à leur exposition, à leur position et à leur pente, donnent naissance à une vaste gamme de vins de qualités, souvent produits à partir de cépages locaux, réunis sous l'AOC Vallée d'Aoste/Valle d'Aosta, avec 7 sous-appellations liées aux zones et 15 liées aux variétés cultivées.

Les vins valdôtains appartenant à l'AOC sont les suivants (classés d'après l'importance de la production) : Torrette, Blanc de Morgex-La Salle, Pinot Noir, Chardonnay, Fumin, Petite Arvine, Müller Thurgau, Chambave Muscat, Gamay, Pinot Gris, Cornalin, Donnas, Syrah, Petit Rouge, Traminer, Rosé, Nebbiolo, Enfer, Merlot, Arnad-Montjovet, Mayolet, Muscat Petit Grain, Chambave Rouge, Nus Malvoisie, Nus Rouge, Vuillermin, Gamaret.

Certains vins existent dans la version « vin de paille », supérieure ou champenoise.



I PAESI LES PAYS

vini premiati
vins primés

ARGENTINA | ARGENTINE VALLE DE UCO VALLÉE D'UCO

zone viticole e cantine premiate
zones viticoles et caves primées

descrizione della zona

Si suppone che i primi vitigni, di provenienza spagnola, siano stati piantati nel Paese attorno alla seconda metà del 1500. Tuttavia le vicissitudini politiche ed economiche dell'Argentina hanno fortemente frenato i tentativi di espansione viticola, tanto che la moderna viticoltura ha potuto vedere la luce solo a partire dagli anni '90.

La Valle di Uco, nella regione di Mendoza (che comprende cinque aree: settentrionale, orientale, centrale, meridionale e la Valle di Uco) giace a sud-ovest della città di Mendoza ed è favorevolmente protetta dalla grandiosa Cordigliera delle Ande. Posta all'estremità occidentale del Paese, le vigne della regione si estendono ad altezze comprese fra i 600 e i 1100 metri di altitudine e la Valle di Uco conta sui vigneti posti più in alto in assoluto, producendo vini rossi dalla particolare eleganza e freschi vini bianchi.

Il clima è continentale con estati torride ma con inverni raramente estremi. Ottima quindi l'ampiezza termica, favorevole allo sviluppo della vite.

L'intera zona, infatti, produce vini di buona qualità, che ben si adattano ad un prolungato invecchiamento.

Grande è la varietà di uve coltivate, ma il Malbec è quella che più ha saputo dare lustro all'intera regione.

description de la zone

Les premiers cépages, de provenance espagnole, ont été plantés au cours de la deuxième moitié du XVI^e siècle, mais les vicissitudes politiques et économiques de l'Argentine ont fortement freiné les tentatives d'expansion viticole, à tel point que la viticulture moderne n'a pu s'y développer qu'à partir des années 90.

La Vallée d'Uco, dans la région de Mendoza (qui comprend cinq zones : septentrionale, orientale, centrale, méridionale et Vallée d'Uco) est située au sud-ouest de la ville de Mendoza, favorablement protégée par la grandiose Cordillère des Andes.

Tout à l'ouest du pays, les vignes se trouvent entre 600 et 1100 mètres d'altitude et la Vallée d'Uco compte les vignobles les plus élevés en absolu et produit des vins rouges particulièrement élégants et des blancs frais.

Le climat est continental, avec des étés torrides, mais des hivers rarement extrêmes. L'amplitude thermique s'avère donc excellente pour le développement de la vigne.

En effet, toute la zone produit des vins de qualité, qui se prêtent à un affinage prolongé.

De nombreuses variétés de raisin y sont cultivées, mais c'est le Malbec qui a fait la renommée de la région.

MEDAGLIE - MÉDAILLES VALLE DE UCO



FINCA LA LUZ SA - VALLE DE UCO



GRAN MEDAGLIA D'ORO Grande Médaille d'Or

VINOS DE LA LUZ
2014

FINCA LA LUZ SA

FLORIDA 622 PISO 1 OF. 4

BUENOS AIRES

tel. +34983878007

mmd@bodegasfincalaluz.com

www.fincalaluz.com.ar

CAT. 3



I PRINCIPALI VITIGNI | LES PRINCIPAUX CÉPAGES

- Malbec, Bonarda, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Tempranillo, Sangiovese, Pinot Noir.
- Pedro Gimenez, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Sémillon, Viogner, Torrontés, Chenin Blanc.

VAYOTZ DZOR YEGHEGNADZOR

zone viticole e cantine premiate
zones viticoles et caves primées

descrizione della zona

Il dibattito in corso da molti anni sulla probabile patria del vino e della viticoltura sembra non dover mai portare ad una definitiva conclusione, essendo emerso da recenti scoperte archeologiche che le teorie che la accreditavano alla regione caucasica apparirebbero invece attribuirli all'Armenia. Ad oggi, la regione di Vayotz Dzor, nel sud del Paese, è considerata l'essenza della viticoltura armena. Gran parte dei terreni sono vulcanici e rocciosi, dall'aspetto lunare che impressiona il visitatore in maniera indelebile. L'altitudine dei vigneti, situata fra i 1200 e i 1400 metri, conferisce alle uve un'eleganza ed una finezza inconfondibili.

Le particolari caratteristiche pedoclimatiche della zona mettono la regione di Vayotz Dzor indubbiamente nella lista dei grandi terroir mondiali. L'intera regione appartiene a quelle poche al mondo dove la fillossera non è riuscita a colpire; si è quindi preservato un preziosissimo patrimonio di antichi vitigni autoctoni risalenti a tempi immemorabili. Vayotz Dzor è la patria del vitigno Areni, che prende il nome dal villaggio omonimo, vitigno a bacca rossa, emblematico per la viticoltura armena e considerato come il più pregiato e importante del Paese. Anche la regione di Yeghegnadzor è oggi rinomata per l'eleganza dei suoi vini.

Il particolare microclima caratterizzato da estati secche e lunghe, con luce solare tersa e con temperature diurne elevate, contrastate da notti fresche, prolunga la fase di maturazione delle uve, spingendola a fine ottobre.

Le varietà coltivate sono prevalentemente autoctone, rimaste inalterate per secoli. Grazie alle favorevoli condizioni geografiche la regione rimane uno dei pochi luoghi al mondo dove la coltivazione della vite avviene ancora franco di piede.

description de la zone

Le débat en cours depuis de nombreuses années sur la patrie probable du vin et de la viticulture paraît destiné à ne jamais se conclure : d'après récentes découvertes archéologiques, il semblerait que ce ne serait plus la région du Caucase, mais l'Arménie. Actuellement, la région de Vayotz Dzor, au sud du pays, est considérée comme l'essence de la viticulture arménienne. Le terrain est souvent volcanique et rocheux : son aspect lunaire impressionne le visiteur de manière indélébile. Les vignobles se situent entre 1200 et 1400 mètres d'altitude et confèrent aux raisins une élégance et une finesse uniques, avec un profil subtil et minéral. Ses caractéristiques pédoclimatiques particulières placent sans aucun doute la région de Vayotz Dzor parmi les plus grands terroirs qui existent au monde.

Toute la zone a été épargnée par le phylloxéra, ce qui est extrêmement rare : ainsi, un patrimoine très précieux d'anciens cépages autochtones y a été préservé depuis des temps immémoriaux. Vayotz Dzor est la patrie du cépage rouge Areni, dont l'appellation vient du village du même nom : emblème de la viticulture arménienne, c'est la meilleure variété du pays et aussi la plus importante. La région de Yeghegnadzor est également renommée pour l'élégance de ses vins.

Son microclimat particulier, avec ses étés secs et prolongés, ensoleillés et chauds le jour, frais la nuit, prolonge la phase de maturation des raisins jusqu'à la fin du mois d'octobre.

Essentiellement locales, les variétés cultivées sont demeurées inchangées au fil des siècles. Grâce aux conditions géographiques favorables, c'est l'une des rares régions où la vigne est encore franc de pied.

KEUSH LLC - YEREVAN



MEDAGLIA D'ORO
Médaille d'Or

KEUSH METHODE
TRADITIONELLE BRUT
2013

KEUSH LLC
MELKUMOV 18/8 - 54 YEREVAN
tel. +37494302541
vahe@semina.am

CAT. 6



I PRINCIPALI VITIGNI | LES PRINCIPAUX CÉPAGES

- Areni, Malbec, Zinfandel, Merlot, Saperavi
- Moscato, Diamond, Rkatsiteli

CROAZIA | CROATIE DALMAZIA C. ISOLA DI HVAR

zone viticole e cantine premiate
zones viticoles et caves primées



MEDAGLIE - MÉDAILLES DALMAZIA CENTRALE - ISOLA DI HVAR



descrizione della zona

DALMAZIA CENTRALE

La subregione della Dalmazia centrale e meridionale racchiude la maggior parte delle zone vitivinicole della Dalmazia. Qui sono numerose le testimonianze di un ricco passato vitivinicolo. Lo sviluppo del mercato e del turismo hanno recentemente influito sull'ammodernamento delle cantine, sia nelle grandi aziende vinicole che nei singoli produttori sia e soprattutto nelle cantine cooperative. Il vitigno principale è il Plavac Mali, varietà a bacca nera nata in tempi remoti dall'incrocio delle cultivar autoctone dalmate, Crljenak Kaštelanski (più noto con il nome di Zinfandel) e Dobričić. La sua coltivazione è la base di produzione dei vini rossi di qualità e di qualità superiore. Altri vitigni presenti sono il Saperavi, il Merlot, il Cabernet Sauvignon, mentre altre cultivar nere sono prevalentemente utilizzate per l'assemblaggio. Sebbene nel vigneto dalmata la varietà a bacca nera sia maggiormente presente rispetto a quella a bacca bianca, quest'ultima rappresenta un buon significato ampelografico ed enologico.

ISOLA DI HVAR

L'isola di Hvar è rinomata in tutto il mondo non solo per il paesaggio di rara bellezza, ma anche perché è uno dei luoghi dove è presente una produzione di vino quantitativamente e qualitativamente importante. La parte meridionale dell'isola, sempre esposta al sole è adatta alla viticoltura. In questo luogo cresce il vitigno autoctono dalmata Plavac mali, base per la produzione di un ottimo vino rosso. Di origine croata, questa è la varietà più importante e protetta. Dal Plavac mali, nella città di Hvar, viene prodotto il miglior vino secco Zlatan plavac, dal sapore legato essenzialmente alla qualità del terreno e alle molte ore di sole che la vigna riceve essendo il territorio esposto a sud, oltre che a tutti gli altri ingredienti che rendono i vini della zona particolarmente piacevoli, corposi ed alcuni ad alta gradazione alcolica.

description de la zone

DALMATIE CENTRALE

La sous-région de la Dalmatie centrale et méridionale comprend la plupart des zones vitivinicoles dalmatiennes. Ici, comme dans les îles et comme en Istrie, les témoignages d'un riche passé vitivinicole sont nombreux. À une époque récente, le développement du marché vinicole et du tourisme ont déterminé la modernisation des maisons vigneronnes, aussi bien pour ce qui est des grandes exploitations qu'en ce qui concerne les producteurs particuliers et, surtout, les coopératives. Le cépage principal s'appelle « Plavac Mali » : c'est une variété noire née il y a bien longtemps du croisement de deux cépages locaux dalmatiens, le « Crljenak Kaštelanski », souvent dit « Zinfandel » et le Dobričić. Sa culture est à la base de la production de vins rouges de qualité et supérieurs. D'autres cépages présents sont le Saperavi, le Merlot, le Cabernet Sauvignon, alors que d'autres variétés noires sont essentiellement utilisées en assemblage. Bien que les cépages à baie noire soient plus répandus que les blancs, les variétés blanches sont également importantes au niveau ampélographique et œnologique.

ILE DE HVAR

L'île de Hvar est renommée dans le monde entier non seulement pour son paysage splendide, mais aussi en raison du vin qu'elle produit, important en termes de quantité et de qualité. Le sud de l'île, presque toujours exposé au soleil, se prête bien à la culture de la vigne. C'est ici qu'est cultivé le cépage autochtone dalmatien « Plavac mali », base pour la production d'un excellent vin rouge. D'origine croate, c'est la variété la plus importante et elle est protégée. Dans la ville de Hvar, le « Plavac mali » donne le vin sec « Zlatan plavac », dont le goût est essentiellement lié à la qualité du sol et aux nombreuses heures de soleil que la vigne reçoit en étant exposée au sud, sans oublier tous les autres ingrédients qui rendent les vins de cette zone particulièrement agréables et charpentés.

ZLATAN OTOK D.O.O. - SVETA NEDJELJA



MEDAGLIA D'ORO
Médaille d'Or

ZLATAN PLAVAC
GRAND CRU
2010

ZLATAN OTOK D.O.O.
PUT STJEPANA RADICA 3
21465 SVETA NEDJELJA
tel. +38521745788
zlatanotok@zlatanotok.hr
www.zlatanotok.hr

CAT. 4



ZURE - LUMBARDA



MEDAGLIA D'ARGENTO
Médaille d'Argent

KZP SREDNJA I JUŽNA
DALMACIJA "REBELLION"
2014

ZURE
LUMBARDA 239 - 20260 LUMBARDA
tel. +385915864058
ivanbatic@yadoo.com
www.zure.hr

CAT. 3



I PRINCIPALI VITIGNI | LES PRINCIPAUX CÉPAGES



- Plavac piccolo nero, Plavac mali, Okatac, Babić, Ninčusa, Merlot nero, Cabernet Sauvignon, Plavina, Dobričić.
- Maraština, Debit, Zlatarica, Vugava, Malvasia Dubrovačka, Grk, Pošip, Cetinjka bianca, Bratkovina, Trebbiano, Trebbiano toscano.

FRANCIA | FRANCE ALSAZIA ALSACE

zone viticole e cantine premiate
zones viticoles et caves primées



descrizione della zona

L'Alsazia è probabilmente la regione vinicola Francese più celebre per i vini bianchi. In questa striscia di terra, al confine con la Germania e con questa lungamente contesa in passato; si coltivano quasi esclusivamente uve a bacca bianca con le quali si producono diversi e celebri vini. L'unico rappresentante delle uve rosse in Alsazia, e che rappresenta una marginale percentuale nella viticoltura della regione, è il Pinot Nero.

In questa regione, probabilmente più che in ogni altra, sono l'uva e i suoi aromi a essere i protagonisti in cantina. Difficilmente, se non raramente, i vini vengono fatti maturare in botte proprio per esaltare il carattere fruttato e floreale delle uve.

I vigneti dell'Alsazia si trovano, per la maggior parte, a un'altitudine compresa fra i 170 e i 420 metri e l'umidità autunnale favorisce lo sviluppo della *Botrytis Cinerea*, essenziale per la produzione dei celebri *Sélection de Grains Nobles*. La composizione del terreno Alsatiano è piuttosto vario, potendo contare su una media di 20 tipologie di suolo. I tipi di suolo più comuni in Alsazia includono sedimenti granitici, sabbiosi, scistosi, vulcanici, argillosi, marnosi e calcarei.

L'Alsazia presenta, tra l'altro territori in forte pendenza, che beneficiano di un'esposizione favorevole, componente fondamentale per la creazione di un microclima ideale atto a realizzare grandi Cru.

CONTROLLARE ITA

description de la zone

L'Alsace est probablement la région vinicole française la plus réputée en ce qui concerne les vins blancs.

Cette bande de terre à la frontière allemande, jadis longuement disputée, est plantée presque uniquement de cépages blancs, qui donnent différents vins célèbres. La seule variété rouge cultivée en Alsace est le Pinot Noir, qui représente un pourcentage marginal de la production.

Dans cette région – probablement plus qu'ailleurs – le raisin et ses arômes sont les acteurs principaux en cave ; les vins sont rarement affinés en fût, afin d'exalter le caractère fruité et floral des raisins.

En Alsace, la plupart des vignobles se trouvent entre 170 et 420 mètres d'altitude et l'humidité automnale y favorise le développement de Botrytis Cinerea, champignon essentiel pour la production des célèbres Sélections de Grains Nobles.

La composition du sol alsacien est plutôt variée, avec une vingtaine de types : les plus communs sont les sédiments granitiques, sablonneux, schisteux, volcaniques, argileux, marneux et calcaires.

Les fortes pentes sont présentes en Alsace.

Elles bénéficient d'une exposition favorable, composante fondamentale pour la création d'un microclimat idéal pour la réalisation de grands crus.

FRANCIA | FRANCE BANYULS ET COLLIOURE

zone viticole e cantine premiate
zones viticoles et caves primées



descrizione della zona

Sono i Greci e i Fenici, arrivati ai piedi dei Pirenei per sfruttarne le sue ricchezze minerarie, che compresero la potenzialità viticola di questa terra e incominciarono la coltivazione della vite.

Le origini della viticoltura sulla costa Vermiglia delimitata dai suoi quattro porti: Collioure, Port Vendres, Banyuls-sur-Mer et Cerbère, è una delle più antiche al mondo.

Successivamente, nel Medio Evo, si deve ai Templari, la creazione dei sistemi di filtraggio e scolo delle acque, che dirigendole verso la parte bassa dei versanti, limitano l'erosione dei terreni evitando così pericolosi dissesti idrogeologici. I Templari sono stati anche gli artefici della costruzione delle terrazze, che sostenute da 6000 km di muretti a secco, hanno dato origine al caratteristico paesaggio di questa regione. Il clima caldo e secco, con un'insolazione di 2500 ore annue, garantisce ottime maturazioni delle uve.

Nella zona, inoltre, soffia un persistente vento di tramontana che permette di vendemmiare i grappoli in uno stato sanitario ottimale.

Il Banyuls è un vino Dolce Naturale la cui vinificazione permette di ottenere diverse varianti: molto dolce, semi-dolce o addirittura secco. Lo si può suddividere in tre famiglie principali: i Banyuls giovani, dagli aromi freschi e fruttati affinati in ambiente ridotto, i Banyuls cosiddetti tradizionali, affinati in ambiente ossidante ed infine i Banyuls Grand Cru, prodotti con una percentuale di Grenache nera di almeno il 75%, vengono affinati in ambiente ossidante per almeno tre mesi prima della commercializzazione.

Oltre ai vini dolci naturali, nella regione vengono prodotti anche vini secchi sotto la denominazione Collioure AOC, in versione bianco, rosé e rosso.

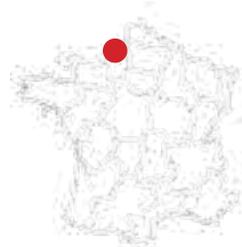
description de la zone

Les Grecs et les Phéniciens, arrivés aux pieds des Pyrénées pour profiter de leurs richesses minières, avaient compris le potentiel de ce terroir et commencèrent à y cultiver la vigne. L'origine de la viticulture sur la Côte Vermeille – délimitée par ses quatre ports : Collioure, Port Vendres, Banyuls-sur-Mer et Cerbère – est l'une des plus anciennes au monde. Au Moyen Âge, les Templiers introduisent le système de filtrage et d'écoulement des eaux, en permettant de limiter l'érosion et de diriger l'eau vers la partie basse des versants sans causer de déséquilibres hydrogéologiques. Les Templiers sont aussi les auteurs de la construction des 6000 kilomètres de murets de schiste qui donnent naissance au paysage caractéristique de cette région.

Le climat chaud et sec – typiquement Méditerranéen, avec un ensoleillement de 2500 heures par an qui garantit l'excellente maturation des raisins – est caractérisé par un vent de tramontane persistant qui permet une vendange des grappes avec un état sanitaire et une maturation optimales.

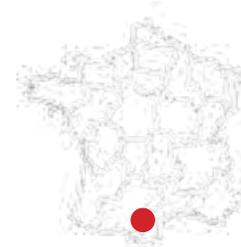
Le Banyuls est un Vin Doux Naturel dont la vinification consent d'obtenir différents équilibres : très doux, demi-doux ou même brut. L'on peut distinguer trois familles : les Banyuls jeunes aux arômes frais et fruités élevés en milieu réducteur, les Banyuls dits traditionnels élevés en milieu oxydatif et, enfin, les Banyuls Grand Cru élaborés avec au moins 75 % de Grenaches noirs et élevés en milieu oxydatif pendant trente mois minimum avant la commercialisation.

Le Collioure, quant à lui, est un vin sec obtenu par une transformation totale des sucres en alcool. Il est produit en blanc, rosé et rouge.



I PRINCIPALI VITIGNI | LES PRINCIPAUX CÉPAGES

- Pinot noir, Gamay
- Gewürztraminer, Riesling, Moscato Bianco e Pinot Grigio, Pinot Bianco, Sylvaner, Auxerrois, Chasselas, Klevner



I PRINCIPALI VITIGNI | LES PRINCIPAUX CÉPAGES

- Grenache noir, Syrah, Carignan noir, Mourvedre, Cinsaut
- Grenache gris, Grenache blanc, Muscat à petit grains, Malvoisie, Vermentino, Marsanne, Roussanne, Macabeu

FRANCIA | FRANCE BEAUJOLAIS VAUCLUSE

zone viticole e cantine premiate
zones viticoles et caves primées

descrizione della zona

BEAUJOLAIS

È grazie ai Romani se la viticoltura si è diffusa nel Beaujolais, aiutata dal favorevole territorio e dalla vicinanza dei fiumi navigabili Saona e Rodano.

La viticoltura del Beaujolais assomma caratteristiche geologiche peculiari: terreni argillo-calcarei con presenza di arenaria, non molto profondi verso le valli, leggeri e acidi a matrice più minerale in altitudine e a matrice granitica a nord. Aggrappate a dolci pendii, le viti non sono mai coltivate in pianura per non perdere nulla delle favorevoli condizioni di soleggiamento e di luminosità di cui beneficiano grazie alla loro esposizione, potendo approfittare al meglio delle caratteristiche dei suoli.

VAUCLUSE

La presenza della viticoltura in Provenza è attestata sin dall'antichità. Di piccole dimensioni, il Vaucluse è uno dei più grandi dipartimenti viticoli francesi con oltre il 15% del territorio coltivato a vigneto che, da solo, può vantare quasi la metà della produzione della denominazione Côtes du Rhône, tra cui quella della Côtes du Ventoux. I vigneti sono situati principalmente nelle città di Malaucène, Le Barroux, Entrechaux e Beaumont du Ventoux, ad altitudini comprese tra 250 e 350 metri.

description de la zone

BEAUJOLAIS

C'est grâce aux Romains que la viticulture s'est diffusée dans le Beaujolais, un territoire bien orienté et situé non loin de la Saône et du Rhône, deux fleuves navigables. La viticulture du Beaujolais possède des caractéristiques géologiques singulières : des terrains argilo-calcaires et gréseux peu profonds au Sud, des sols cristallins légers et acides sur les hauteurs, et granitiques au Nord. Accrochés aux pentes douces, les ceps ne sont jamais cultivés en plaine pour ne rien perdre de l'excellent ensoleillement et de la luminosité que procure leur exposition, tout en profitant de sols de qualité.

VAUCLUSE

La présence de vin en Provence est attestée dès l'Antiquité. Malgré sa faible étendue, le Vaucluse est l'un des plus grands départements viticoles français : en effet, plus de 15% de son territoire est planté de vignes et il peut s'enorgueillir de produire à lui seul près de la moitié des Côtes du Rhône. Il offre une très large palette d'Appellations d'Origine Contrôlée et de Vins de Pays, dont les Côtes du Ventoux, qui représentent la plupart de sa production. Les vignobles sont implantés essentiellement sur les communes de Malaucène, Le Barroux, Entrechaux et Beaumont du Ventoux, à des altitudes variant de 250 à 350 mètres.

I PRINCIPALI VITIGNI | LES PRINCIPAUX CÉPAGES

- Syrah, Grenache noir, Pinot noir, Mondeuse noir, Gamay, Carignan, Cinsaut et Mourvèdre
- Viognier, Jacquère, Sauvignon blanc, Marsanne, Allesse, Clairette, Roussanne, Roussette, Chardonnay, Riesling, Pinot Blanc, Sylvaner

MEDAGLIE - MÉDAILLES

BANYULS SUR MER

TERRES DES TEMPLIERS - BANYULS SUR MER



MEDAGLIA D'ORO Médaille d'Or

**BANYULS AOC GRAND CRU
PRÉSIDENT HENRY VIDAL
2003**

TERRES DES TEMPLIERS

ROUTE DU MAS REIG
66650 BANYULS SUR MER
tel. +330468983670
lreversat@templers.com

CAT. 8



MEDAGLIA D'ARGENTO Médaille d'Argent

**AOC COLLIOURE ROUGE
"TERRE DES OMS"
2014**

TERRES DES TEMPLIERS

ROUTE DU MAS REIG
66650 BANYULS SUR MER
tel. +330468983670
lreversat@templers.com

CAT. 3



L'ETOILE - BANYULS SUR MER



MEDAGLIA D'ORO Médaille d'Or

**AOC COLLIOURE ROUGE
"LE CLOS DU FOURAT"
2015**

L'ETOILE

26 AVENUE DU PUIG DEL MAS
66651 BANYULS SUR MER
tel. +33468880010
info@cave-lettoile.com

CAT. 3



MEDAGLIA D'ARGENTO Médaille d'Argent

**BANYULS AOC RIMAGE
2015**

L'ETOILE

26 AVENUE DU PUIG DEL MAS
66651 BANYULS SUR MER
tel. +33468880010
info@cave-lettoile.com

CAT. 8



DOMAINE DU FOUR À BOIS - BEAUJOLAIS



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

AOC BEAUJOLAIS VILLAGES
"VIEILLES VIGNES ENTRE NOUS"
2014

DOMAINE DU FOUR À BOIS

157 IMPASSE DU FOUR À BOIS - 69460 LE PERREON

tel. +33675052096 - chavela@wanadoo.fr

CAT. 3



CAVE DE BEAUMONT - VAUCLUSE



MEDAGLIA D'ORO | Médaille d'Or

AOP VENTOUX "APOGÉE"
2011

CAVE DE BEAUMONT

CAVE DE BEAUMONT - 84340 BEAUMONT DU VENTOUX

tel. +33490652101 - cave@beaumont-ventoux.com

CAT. 4



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

AOP VENTOUX "APOGÉE"
2014

CAVE DE BEAUMONT

CAVE DE BEAUMONT - 84340 BEAUMONT DU VENTOUX

tel. +33490652101 - cave@beaumont-ventoux.com

CAT. 1



GEORGIA | GÉORGIE

IMERETI KAKHETI

zone viticole e cantine premiate
zones viticoles et caves primées

descrizione della zona

La Georgia è costituita per circa due terzi da rilievi tra i quali spicca il Caucaso ed è bagnata ad Ovest dal Mar Nero. Il clima varia da subtropicale a temperato. Le testimonianze archeologiche sostengono che la coltivazione della vite fosse già presente nel IV millennio a.C., dove esistevano già cantine di complessa realizzazione, con enormi vasi di terracotta. Alcuni di questi, ritrovati recentemente, contenevano vinaccioli appartenenti a diversi vitigni.

I vinaccioli sono stati rinvenuti anche in antiche tombe nel sud del Paese, come nella Valle di Alarani; Omero cita nell'Odissea i vini profumati e frizzanti della Georgia, così come Apollonio, Senofonte, Procopio, ecc. Il più alto grado di sviluppo della viticoltura e dell'enologia georgiana si ebbe nei primi secoli dopo Cristo e la leggenda vuole che, per l'avvento del Cristianesimo, la religione abbia assunto a simbolo una croce realizzata con sarmento di vite per testimoniare il suo tesoro nazionale.

Nel corso dei secoli la viti-vinicoltura ha rappresentato l'attività agricola principale e la maggiore fonte di ricchezza materiale del Paese. La Georgia, di diritto, è considerata uno dei primari centri di domesticazione della vite. Ancora oggi, ad altitudini comprese tra i 20 e i 1000 metri sul mare, si trovano esemplari di *Vitis Vinifera Silvestris*: il capostipite di tutte le varietà di vite. Uno degli areali più importanti per la coltivazione della vite è quello di Alazani, nella Georgia orientale, dove si contano oltre 500 vitigni autoctoni. Le zone georgiane più vocate alla produzione di vino sono quelle centrali dell'Imereti e quelle orientali del Kakheti, circondate dalle catene del piccolo e grande Caucaso. I suoli ricchi di minerali, carbonati e gesso, sono ideali dal punto di vista pedoclimatico per una produzione di qualità.

description de la zone

Environ les deux tiers de la Géorgie sont couverts de reliefs, notamment du Caucase; à l'ouest, le pays donne sur la Mer Noire. Dans ce pays, on passe du climat subtropical au climat tempéré.

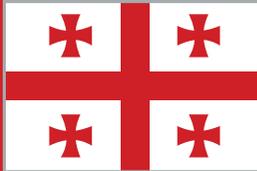
D'après les témoignages archéologiques, la viticulture y est présente dès le IV^e millénaire avant J.-C., époque à laquelle la production de vin était déjà évoluée, avec d'énormes pots en terre cuite, dont certains, découverts récemment, contenaient des pépins de plusieurs cépages. De nombreux pépins de raisin ont également été trouvés dans d'anciennes tombes au sud du pays, ainsi que dans la Vallée d'Alarani; dans l'Odyssée, Homère citait les vins parfumés et pétillants de Géorgie, également loués par Apollonius, Xénophon, Procope, etc. Le plus haut degré de développement de la viticulture et de l'enologie en Géorgie est atteint au cours des premiers siècles de notre ère; d'après la légende, avec l'avènement du christianisme, la religion aurait pris comme symbole une croix en sarments de vigne pour témoigner de son trésor national.

*Au fil des siècles, la vitiviniculture a représenté l'activité agricole la plus importante et la plus grande source de richesse matérielle du pays. La Géorgie est considérée, à juste titre, comme l'un des centres primaires de domestication de la vigne cultivée; de nos jours encore, entre 20 et 1000 mètres d'altitude, on y trouve des exemplaires de *Vitis Vinifera Silvestris*, souche de toutes les variétés de vigne. L'une des zones de culture les plus importantes est celle d'Alazani, à l'est du pays, où l'on compte près de 500 cépages autochtones. Les zones les plus adaptées pour la production de vin sont les régions centrales de l'Iméréthie et orientales de la Kakhétie, entourées par les chaînes du petit et du grand Caucase. Au point de vue pédoclimatique, les sols riches en minéraux, carbonates et craie sont idéaux pour une production de qualité.*

I PRINCIPALI VITIGNI | LES PRINCIPAUX CÉPAGES



- Saperavi, Muszhuretuli, Alexandruli
- Rkatsiteli, Emtsvane, Pirosmeni, Mtsvani



BADAGONI LLC - TBILISI



MEDAGLIA D'ORO | Médaille d'Or

KAKHETI ALAVERDI TRADITION ROSSO
2013

BADAGONI LLC

4 FREEDOM SQUARE - 105 TBILISI

tel. +3900995/322936243 - mari@badagoni.ge

CAT. 4



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

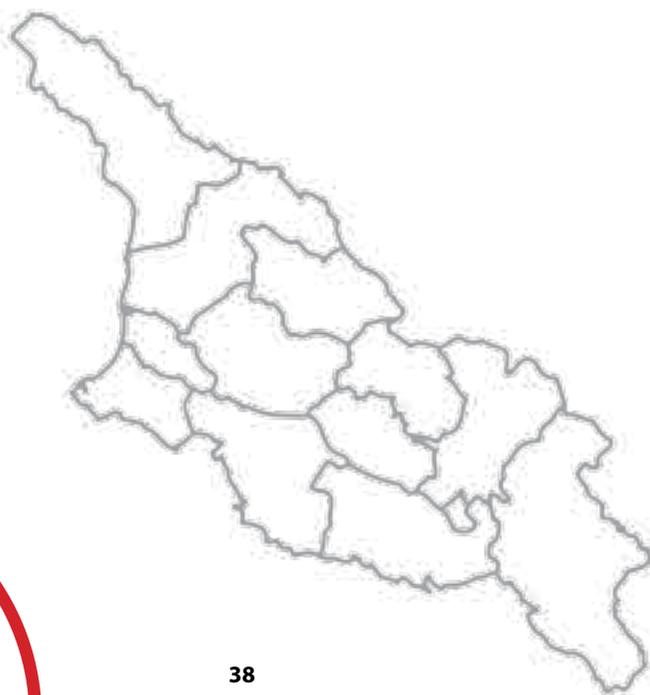
KAKHETIAN NOBLE ROSSO
2013

BADAGONI LLC

4 FREEDOM SQUARE - 105 TBILISI

tel. +3900995/322936243 - mari@badagoni.ge

CAT. 4



GERMANIA | ALLEMAGNE

BADEN WUTTEMBERG

zone viticole e cantine premiate
zones viticoles et caves primées



descrizione della zona

La vitivinicoltura ha una lunga tradizione in questa regione. Se il vino fu originariamente importato dai Romani, nel XVI secolo Stoccarda era, dopo Vienna e Würzburg, la più ampia regione vitivinicola nel Sacro Romano Impero della Nazione Tedesca. Oggi, nella regione del Baden-Württemberg, la viticoltura, viene praticata solamente nelle zone dal clima più mite. I vitigni sono adagiati su pendii e terrazzamenti esposti al sole e crescono su terreni argillosi, di löss, di marna o calcare conchilifero.

Di conseguenza i vini sono solitamente più strutturati e presentano gradazioni alcoliche maggiori rispetto ai vini di altre regioni. La zona di coltivazione, estremamente diversificata, rende difficoltoso distinguere le molte varietà di vino. Le cooperative di vinificazione sono molto comuni nella regione e sono responsabili dell'85% della produzione totale regionale.

I metodi di affinamento dei vini, nel rispetto delle caratteristiche dei vini tedeschi, sono molto differenti tra di loro. Contrariamente ad altre regioni della Germania, qui è il Pinot a giocare un ruolo predominante, con più del 50% dei vigneti presenti (di cui 37% Pinot nero e 17% di varietà Pinot a bacca bianca). Seguono il Müller-Thurgau e il Riesling. Importante risulta anche la presenza del vitigno Gutedel o Chasselas, unica regione in cui questa varietà è prodotta.

description de la zone

La culture du vin a une longue tradition dans cette région. Si le vin était à l'origine un produit importé par les Romains au XVI^e siècle, Stuttgart a été, après Vienne et Würzburg, la plus grande région vinicole dans le Saint Empire Romain de la Nation allemande. Aujourd'hui, dans la région du Bade-Wurtemberg, la viticulture est pratiquée uniquement dans les domaines qui ont un climat plus doux.

Les vignobles se trouvent sur des pentes et sur des terrasses ensoleillées. Ils poussent sur des sols d'argile, löss, marne ou calcaire conchylien.

Par conséquent, les vins sont généralement plus structurés et présentent un contenu d'alcool supérieur par rapport aux vins d'autres régions. La zone de culture est extrêmement diversifiée : cela rend difficile la distinction des nombreuses variétés de vin. Les coopératives de vinification sont très communes dans cette région et elles sont responsables de 85 % de la production totale régionale. Les méthodes d'affinement des vins sont très différentes les unes des autres, dans le respect des caractéristiques des vins allemands. Contrairement à d'autres régions allemandes, le Pinot joue ici le rôle principal avec 50 %, dont 37% avec du Pinot Noir et 17% avec des cépages Pinot à baie blanche). On trouve, encore, du Müller-Thurgau et du Riesling, et la variété Gutedel, ou Chasselas, très importante et présente uniquement dans cette région.



I PRINCIPALI VITIGNI | LES PRINCIPAUX CÉPAGES



- Trollinger, Lemberger, Schwarzriesling, Spätburgunder (Pinot Noir), Weißherbst, Schiller, Dornfelder
- Riesling, Silvaner, kerner, Müller-Thurgau, Ruländer, Gewürztraminer

GERMANIA | ALLEMAGNE

MOSELLA MOSELLE

zone viticole e cantine premiate
zones viticoles et caves primées



descrizione della zona

La magia e il fascino dei vini della Mosella fanno capo tanto alle condizioni ambientali quanto all'uva, il Riesling, che caratterizza largamente la produzione del territorio.

La regione della Mosel-Saar-Ruwer presenta aspetti assolutamente unici, non solo per l'eleganza e la delicatezza dei suoi vini, ma anche per il paesaggio che vi si può ammirare. I vigneti sono disposti lungo pendii scoscesi che digradano verso il fiume: condizione che porta ad una vendemmia difficoltosa, in taluni casi eroica.

La pendenza del suolo, inoltre, può rendere nullo lo sfruttamento dei benefici raggi solari, risorsa preziosa per assicurare buone condizioni di sopravvivenza alla vite nel clima particolarmente freddo di queste zone. Anche la composizione del terreno svolge un ruolo determinante: l'ardesia è altamente porosa ed è un eccellente accumulatore di calore che, ceduto lentamente ai vigneti, favorisce il processo di maturazione delle uve. La presenza dell'ardesia è inoltre di estrema utilità poiché garantisce migliori condizioni di coltivazione e contribuisce al gusto decisamente minerale dei vini.

Altre uve coltivate nella regione sono il Müller Thurgau - con il quale si producono vini di largo consumo - e l'Ebling, principalmente utilizzato per la produzione di Sekt - i celebri vini spumanti tedeschi.

Ulteriori uve presenti nella regione sono: Auxerrois, Bacchus, Kerner, Optima e Ortega, tutte a bacca bianca.

description de la zone

La magie et le charme des vins de la Moselle sont représentés à la fois par les conditions environnementales et par la variété de raisin, le Riesling, qui constitue la plupart de la production totale dans la région. La région de la Mosel-Saar-Ruwer possède des caractéristiques absolument uniques, non seulement pour l'élégance et la finesse de ses vins, mais aussi pour le paysage magnifique. Les vignes sont situées le long des pentes raides qui descendent à la rivière, une condition qui rend difficile - et héroïque - la vendange. La pente rend également malaisée l'exploitation de l'ensoleillement, une ressource qui est ici indispensable et précieuse pour assurer la bonne culture de la vigne. Le climat est très froid et il est essentiel que chaque rayon du soleil soit bien exploité par le vignoble. La composition du sol joue aussi un rôle déterminant. L'ardoise est très poreuse et c'est un excellent accumulateur de chaleur, capable d'absorber la chaleur du soleil, de la refléter, et successivement, de la restituer aux vignobles, en favorisant ainsi la maturation des raisins. La présence de l'ardoise dans le vignoble est également très utile pour assurer une meilleure condition de culture et pour contribuer à la minéralité de tous les vins. D'autres cépages présents dans cette région sont le Müller Thurgau, avec lequel on produit des vins de large consommation - et l'Ebling, principalement utilisé pour la production des Sekt - les célèbres vins mousseux allemands. Il faut encore citer d'autres cépages blancs : Auxerrois, Bacchus, Kerner, Ortega et Optima.

I PRINCIPALI VITIGNI | LES PRINCIPAUX CÉPAGES



- Pinot nero, Dornfelder
- Riesling, Müller Thurgau, Rivane, Kerner, Elbling, Optima, Ortega, Pinot Bianco

40

MEDAGLIE - MÉDAILLES

BADEN WÜRTTEMBERG



GENOSSENSCHAFTSKELLEREI ROSSWAG-MÜHLHAUSEN EG (BW)-----



MEDAGLIA D'ORO | Médaille d'Or

ROSSWAGER HALDE LEMBERGER 401 TROCKEN
2012

GENOSSENSCHAFTSKELLEREI ROSSWAG-MÜHLHAUSEN EG
MANFRED-BEHR-STRASSE 34 - 71665 VAHINGEN/ENZ-ROSSWAG
tel. +4907042-35960-0 - info@lembergerland.de - www.lembergerland.de

CAT. 4



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

ROSSWAGER HALDE LEMBERGER BARRIQUE TROCKEN
2012

GENOSSENSCHAFTSKELLEREI ROSSWAG-MÜHLHAUSEN EG
MANFRED-BEHR-STRASSE 34 - 71665 VAHINGEN/ENZ-ROSSWAG
tel. +4907042-35960-0 - info@lembergerland.de - www.lembergerland.de

CAT. 4



WEINGUT ALEXANDER HEINRICH (BW)-----



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

SÜLZBACHER ALTENBERG RIESLING "SANDWASEN"
AUSLESE TROCKEN
2014

WEINGUT ALEXANDER HEINRICH
KUEMMELSTRASSE 2 - 74182 OBERSULM - SÜLZBACH
tel. +491704368323 - info@weingut-heinrich.com - www.weingut-heinrich.com

CAT. 2



41



WEINGUT TROSSEN GBR - MOSELLA



GRAN MEDAGLIA D'ORO
Grande Médaille d'Or

TRABENER WÜRZGARTEN
AUSLESE RICKELSBERG
RIESLING
2015

WEINGUT TROSSEN GBR
ALTER BRAUER WEG 6
56841 TRABEN - TRARBACH
tel. +4965412937
info@trossen-weine.de
www.trossen-weine.de

CAT. 7



MEDAGLIA D'ARGENTO
Médaille d'Argent

TRABENER WÜRZGARTEN
AUSLESE FEINHERB
RICKELSBERG
2015

WEINGUT TROSSEN GBR
ALTER BRAUER WEG 6
56841 TRABEN - TRARBACH
tel. +4965412937
info@trossen-weine.de
www.trossen-weine.de

CAT. 2

WEINGUT LEHNERT-VEIT GBR - MOSELLA



MEDAGLIA D'ARGENTO
Médaille d'Argent

PIESPORTER GÜNTERSLAY
RIESLING
2015

WEINGUT LEHNERT-VEIT GBR
IN DER DUR 10 - 54498 PIESPORT
tel. +4965072123
webmaster@lehnert-veit.de
www.lehnert-veit.de

CAT. 2



MEDAGLIA D'ARGENTO
Médaille d'Argent

PIESPORTER GOLDTRÖPFCHEN
RIESLING GRUFT
2015

WEINGUT LEHNERT-VEIT GBR
IN DER DUR 10 - 54498 PIESPORT
tel. +4965072123
webmaster@lehnert-veit.de
www.lehnert-veit.de

CAT. 2



MEDAGLIA D'ARGENTO
Médaille d'Argent

PIESPORTER FALKENBERG
SPÄTBURGUNDER
2013

WEINGUT LEHNERT-VEIT GBR
IN DER DUR 10 - 54498 PIESPORT
tel. +4965072123
webmaster@lehnert-veit.de
www.lehnert-veit.de

CAT. 4

WEINGUT SCHMITZ-BERGWEILER - MOSELLA



MEDAGLIA D'ORO
Médaille d'Or

ÜRZGER WÜRZGARTEN
RIESLING SPÄTLESE
TROCKEN
2015

WEINGUT SCHMITZ-BERGWEILER
ROEMERSTR., 12 - 54539 UERZIG
tel. +4965322201
info@schmitz-bergweiler.de
www.schmitz-bergweiler.de

CAT. 2



MEDAGLIA D'ORO
Médaille d'Or

ÜRZGER WÜRZGARTEN
RIESLING SPÄTLESE
FEINHERB
2015

WEINGUT SCHMITZ-BERGWEILER
ROEMERSTR., 12 - 54539 UERZIG
tel. +4965322201
info@schmitz-bergweiler.de
www.schmitz-bergweiler.de

CAT. 2

WEINGUT ZUR TRAUBE - MOSELLA



MEDAGLIA D'ORO | Médaille d'Or

KESTENER PAULINSHOFBERGER, RIESLING SPÄTLESE FEINHERB 2015

WEINGUT ZUR TRAUBE
MOSELSTRASSE 58 A - 54518 OSANN-MONZEL
tel. +496535244 - info@ballmann-zenz.de - www.ballmann-zenz.de

CAT. 2



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

LÖSNICHER FÖRSTERLAY, RIESLING SPÄTLESE TROCKEN 2015

WEINGUT ZUR TRAUBE
MOSELSTRASSE 58 A - 54518 OSANN-MONZEL
tel. +496535244 - info@ballmann-zenz.de - www.ballmann-zenz.de

CAT. 2



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

MONZELER KÄTZCHEN RIESLING AUSLESE 2015

WEINGUT ZUR TRAUBE
MOSELSTRASSE 58 A - 54518 OSANN-MONZEL
tel. +496535244 - info@ballmann-zenz.de - www.ballmann-zenz.de

CAT. 7



MOSELWEINGUT RING - MOSELLA



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

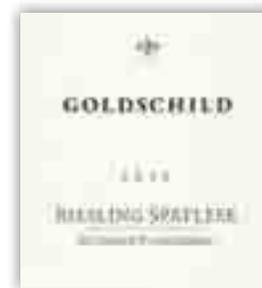
GRAUSCHIEFER FEINFRUCHTIG RIESLING VON ALTEN REBEN 2015

MOSELWEINGUT RING
PATER-MARTIN-STR. 10 - 56812 COCHEM
tel. +4926711418 - kontakt@moselweingut-ring.de - www.moselweingut-ring.de

CAT. 2



MOSELLAND EG - MOSELLA



MEDAGLIA D'ORO | Médaille d'Or

MOSELLAND GOLDSCHILD MÜDENER FUNKENBERG RIESLING SPÄTLESE SÜSS 2015

MOSELLAND EG
BORNWIESE 6 - 54470 BERNKASTEL-KUES
tel. +4906531-57124 - jlay@moselland.de

CAT. 7



WEINGUT F-J REGNERY - MOSELLA



MEDAGLIA D'ORO | Médaille d'Or

RIESLING EDITION M.K. FEINHERB 2015

WEINGUT F-J REGNERY
MITTELSTRASSE 39 - 54340 KLÜSSERATH
tel. +4965074636 - mail@weingut-regnery.de - www.weingut-regnery.de

CAT. 2



STAATSWEINGUT - MOSELLA



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

BERNKASTELER BADSTUBE RIESLING SPÄTLESE TROCKEN 2015

STAATSWEINGUT
GARTENSTRASSE 18 - 54470 BERNKASTEL-KUES
tel. +4965319560 - staatsweingutmosel@dlr.rlp.de - www.staatsweingut-mosel.rlp.de

CAT. 2



EXZELLENZ GBR - MOSELLA



MEDAGLIA D'ORO | Médaille d'Or

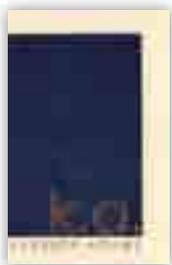
EXZELLENZ NR. 1 RIESLING TROCKEN 2015

EXZELLENZ GBR
RIESLINGWEG 3 - 56821 ELLENZ-POLTERSODORF
tel. +491701940409 - info@exzellenz-wein.de - www.exzellenz-wein.de

CAT. 2



WEINGUT KUEHNER-ADAMS - MOSELLA-----



MEDAGLIA D'ORO | Médaille d'Or

MOSEL RIESLING AUSLESE
2015

WEINGUT KUEHNER-ADAMS
MAXIMINSTR. 17 - 54346 MEHRING
tel. +49650220617 - weingut@kuehner-adams.de - www.kuehner-adams.de

CAT. 7



WEINGUT ERBEN VON BEULWITZ - MOSELLA-----



MEDAGLIA D'ORO | Médaille d'Or

KASELER NIES'CHEN RIESLING 'IM TAUBENBERG'
GROSSES GEWÄCHS BERNKASTELER RING
2014

WEINGUT ERBEN VON BEULWITZ
EITELSBACHER STRASSE 4 - 54318 MERTESDORF
tel. +4965195610 - info@hotel-weis.de - www.von-beulwitz.de

CAT. 2



WEINGUT ZUM ANKER - MOSELLA-----



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

PIESPORTER TREPPCHEN RIESLING AUSLESE TROCKEN
2015

WEINGUT ZUM ANKER
Moselstr. 4 - 54347 Neumagen-Dhron
tel. +49650770095 - winzerkeller@weingut-hilmes.de

CAT. 2



WEINGUT KARL HEIDRICH - MOSELLA-----



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

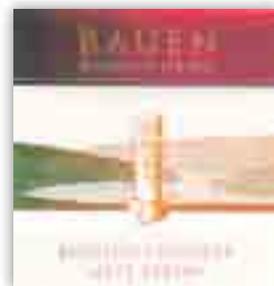
BACHARACHER WOLFSHÖHLE, RIESLING, LIEBLICH
2015

WEINGUT KARL HEIDRICH
OBERSTRASSE 16-18 - 55422 BACHARACH
tel. +49674393060 - info@weingut-karl-heidrich.de

CAT. 2



WEINGUT & SEKTGUT RAUEN - MOSELLA-----



MEDAGLIA D'ORO | Médaille d'Or

DETZEMER MAXIMINER KLOSTERLAY RIESLING SPÄTLESE
'ALTE REBEN'
2015

WEINGUT & SEKTGUT RAUEN
IM WÜRZGARTEN 2 - 54340 DETZEM
tel. +49065073278 - info@weingut-rauen.de - www.weingut-rauen.de

CAT. 2



WEINGUT JUNK - MOSELLA-----



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

LEIWENER LAURENTIUSLAY RIESLING SPÄTLESE TROCKEN
STORDEL ALTE REBEN STEILLAGE
2015

WEINGUT JUNK
EUCHARIUSSTR. 23 - 54340 LEIWEN
tel. +4965074349 - info@weingut-junk.de - weingut-junk.de

CAT. 2



WEINGUT ERNST STEFFENS INH. SILVIA STEFFENS-DURM-----



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

STEFFENS PREMIUM RIESLING AUS DER STEILLAGE
AUSLESE TROCKEN
2015

WEINGUT ERNST STEFFENS INH. SILVIA STEFFENS-DURM
HAUPTSTRASSE 47 - 56856 ZELL-MERL/MOSEL
tel. +4965422402 - info@weingut-steffens.de - www.weingut-steffens.de

CAT. 2



GRECIA | GRÈCE ISOLA DI SAMOS EPIRO

zone viticole e cantine premiate
zones viticoles et caves primées

descrizione della zona

ISOLA DI SAMOS

Il suolo della Grecia è particolarmente vocato alla coltura della vite, una caratteristica che era ben nota agli antichi abitanti del Paese. In Grecia si coltivano prevalentemente uve autoctone, la cui stima è di circa 300 varietà diverse.

Le isole egee, di cui Samos, Santorini e Creta sono celebri per i loro vini, costituiscono una delle molteplici importanti regioni vinicole della Grecia.

Samos, in particolare, è famosa per il suo vino dolce, il celebre Moscato di Samos, prodotto con uva Moscato Bianco appassita e talvolta fortificato, caratterizzato da intensi e ricchi aromi dell'uva e di albicocca.

EPIRO

L'Épire, confinante a nord-ovest con l'Albania ed affacciato sullo Ionio a sud-ovest, presenta un territorio prevalentemente montuoso con clima mediterraneo dai miti inverni ed autunni asciutti. È una regione favorevole alla viticoltura, dove le viti sono coltivate con ottimi risultati sia nei terreni calcarei e poco profondi, ad altitudini relativamente modeste, sia in alta quota alle basse temperature, con scarso soleggiamento e frequenti piogge. Zitsa è l'unica DOC della regione montuosa dell'Épire. Il clima continentale e l'altitudine fanno sì che sia la regione con il clima più fresco dell'intera Grecia. Il vitigno principe della zona è la Debina, la cui elevata acidità e gli aromi delicati che esprime la rendono adatta alla produzione di spumanti. Zitsa è la sola DOC della Grecia in cui si producono vini spumanti.

description de la zone

ILE DE SAMOS

Le sol grec se prête particulièrement bien à la viticulture et cela était connu des anciens habitants du pays. En Grèce, les raisins cultivés sont essentiellement autochtones et l'on en dénombre environ 300 variétés.

Les îles égéennes, dont Samos, Santorin et Crète, sont célèbres pour leurs vins et représentent l'une des multiples régions viticoles importantes du pays.

Samos, notamment, est renommée pour son vin doux, le célèbre Muscat de Samos, produit à partir de raisin Muscat blanc flétri et parfois muté, caractérisé par des arômes intenses de raisin et d'abricot.

ÉPIRE

L'Épire touche l'Albanie au nord-ouest et donne sur la Mer Ionienne au sud-ouest. Son territoire est essentiellement montagneux, au climat méditerranéen, avec des hivers doux et des automnes secs. C'est une région qui se prête à la viticulture, aussi bien là où le sol est calcaire et peu profond, à des altitudes relativement modestes, que plus haut, là où les températures sont plus basses, l'ensoleillement faible et les pluies fréquentes. La Zitsa est la seule AOC de la région montagneuse de l'Épire. Le climat continental et l'altitude en font la région la plus fraîche de tout le pays. Le cépage privilégié y est la Debina, dont l'acidité élevée et les arômes délicats sont adaptés à la production de mousseux. La Zitsa est la seule AOC grecque à l'intérieur de laquelle sont produits des vins mousseux.

MEDAGLIE - MÉDAILLES

ISOLA DI SAMOS | ÎLE DE SAMOS



NOPERA WINERY - ISOLA DI SAMOS



GRAN MEDAGLIA D'ORO | Grande Médaille d'Or

EPITOME SWEET WINE "NOPERA"
2013

NOPERA WINERY

40 PORFYRIOU STR - KARLOVASSI, SAMOS

tel. +302106716690 - g.metzidakis@noperawine.com - www.noperawine.com

CAT. 7



I PRINCIPALI VITIGNI | LES PRINCIPAUX CÉPAGES



- Ritino, Fokiano - Vláchiko, Cabernet Sauvignon
- L'autoctono Moscato bianco - Debina



ITALIA ITALIE

ZONE VITICOLE E CANTINE PREMIATE
ZONES VITICOLES ET CAVES PRIMÉES



ITALIA | ITALIE ABRUZZO ABRUZZES

zone viticole e cantine premiate
zones viticoles et caves primées

descrizione della zona

Il territorio abruzzese è naturalmente predisposto alla viticoltura, collocato com'è tra il mare Adriatico ed i massicci del Gran Sasso d'Italia e della Majella, nell'ambito dei quali si snodano tre Parchi Nazionali e più di dieci tra riserve nazionali e regionali.

La viticoltura in Abruzzo è oggi una realtà affermata, con radici molto profonde. I suoi vini, già apprezzati dai Greci e dai Romani, hanno acquisito negli ultimi anni un'immagine di successo che si è potuta affermare grazie a nuove filosofie di produzione ed alla sensibile crescita della qualità dei vini. La viticoltura rappresenta oggi il comparto di maggior importanza nell'ambito della produzione agricola regionale, potendo contare su 36 mila ettari di superficie vitata, con 3,8 milioni di ettolitri di produzione annua, della quale i vini a Denominazione di Origine raggiungono il milione di ettolitri. Gli imponenti massicci del Gran Sasso e della Majella, situati a breve distanza dal mare (tra 30 e 40 minuti di automobile), generano forti escursioni termiche tra giorno e notte che, associate ad una buona ventilazione, garantiscono alla vite un microclima ideale per ottenere uve di straordinaria qualità.

Le aree coltivate si concentrano per la quasi totalità nella zona collinare: in particolare, nella provincia di Chieti ricade oltre il 75% del territorio vitato, in quello di Pescara e Teramo il 10% e solo il 4% in quello dell'Aquila.

description de la zone

Les Abruzzes sont naturellement propices au vin, car il s'agit d'une région située entre la mer Adriatique et les massifs du Gran Sasso et de la Majella, où se trouvent aussi trois parcs nationaux et plus de dix réserves nationales et régionales.

La viticulture de cette région est maintenant une réalité importante, qui a des racines très profondes.

Ses vins, appréciés par les Grecs et les Romains, ont connu récemment une véritable réussite, en créant une image qui s'est affirmée, surtout, grâce à l'adoption de nouvelles philosophies de production et à l'augmentation significative de la qualité.

L'industrie viticole est aujourd'hui la partie la plus importante de la production agricole régionale : 36 mille hectares de vignoble pour une production annuelle de 3,8 millions d'hectolitres ; la production des vins à appellation d'origine atteint un million d'hectolitres. Les montagnes imposantes du Gran Sasso et de la Majella, situées non loin de la mer (à 30-40 minutes de voiture), engendrent une forte amplitude thermique. Associée à une bonne ventilation, celle-ci assure à la vigne un microclimat idéal pour la production de raisins d'une qualité exceptionnelle.

Les zones de production sont concentrées presque exclusivement dans les collines : le département de Chieti, notamment, compte plus de 75 % du vignoble.



I PRINCIPALI VITIGNI | LES PRINCIPAUX CÉPAGES

- Montepulciano, Cabernet Sauvignon, Merlot
- Trebbiano, Passerina, Malvasia, Chardonnay, Pecorino, Moscato bianco

ITALIA | ITALIE

CALABRIA CALABRES

zone viticole e cantine premiate
zones viticoles et caves primées



descrizione della zona

In Calabria la coltivazione della vite ha origini antichissime, antecedenti al 744 a.C., anno a cui si fa risalire l'arrivo dei greci i quali promossero una viticoltura più evoluta. Grazie ai terreni adatti alla coltivazione, aria salmastra e caldo sole mediterraneo, nonché la straordinaria vocazione alla vitivinicoltura, questa terra venne ribattezzata con il nome di Enotria, il cui significato deriva dalla radice greca "oinos" (Vino) ovvero Terra del vino. La provincia di Cosenza si trova nella parte più settentrionale della regione. La Calabria ha subito negli ultimi trent'anni un forte ridimensionamento della superficie vitata, con ripercussioni di carattere economico sociale, paesaggistiche e della diversità.

Considerate le zone viticole calabre, la conservazione del paesaggio ha un ruolo preponderante nel mantenimento della tradizione e della cultura locale. I vini del Pollino sono ottenuti su terreni franco-limoso-argillosi di bassa vigoria, caratterizzati da un clima caldo e con notevoli escursioni termiche sia notturne che stagionali in un territorio paesaggisticamente caratterizzato e ricco di aspetti storico-culturali. A sud della provincia di Cosenza troviamo un territorio fortemente modellato dall'opera dell'uomo, dove la coltivazione della vite si pratica su stretti terrazzi digradanti verso il fondo la valle, ottenuti con muri di blocchi di pietra.

Ancora più a sud si trova Costa Viola, in provincia di Reggio Calabria; venti chilometri di costa terrazzata affacciati sullo stretto a strapiombo sul mare, caratterizzata dai secolari muri a secco che sostengono i terrazzamenti e che qui chiamano "Armacie".

Qui si producono poche migliaia di bottiglie numerate di un vino di nicchia, unico. Apprezzato per le sue caratteristiche organolettiche oltre che per la sua funzione sociale ed ambientale di presidio del territorio.

description de la zone

En Calabre, la culture de la vigne a des origines très anciennes, antérieures au 744 avant J.-C., année à laquelle remonte l'arrivée des Grecs qui encouragèrent une viticulture plus évoluée, entre autres grâce aux caractéristiques de cette terre. Les sols adaptés à la culture, l'air saumâtre, le chaud soleil méditerranéen ainsi que l'extraordinaire vocation à la viticulture ont donné à cette terre le nom d'Enotria, terme qui dérive de la racine grecque « oinos » (vin) et qui signifie Terre du Vin. La province de Cosenza se situe dans la partie de la région la plus septentrionale. Au cours de ces trente dernières années, la Calabre a subi une forte réorganisation des surfaces viticoles, ce qui a entraîné des conséquences au point de vue économique et social, comme au niveau paysager et de diversité. En considérant les zones viticoles de Calabre, la conservation du paysage a eu un rôle prépondérant dans l'entretien de la tradition et de la culture locale. Les vins du Pollino sont obtenus sur des terrains francs-limono-argileux assez pauvres et grâce à un climat chaud, avec une amplitude nocturne et saisonnière marquée, dans un territoire très caractérisé au point de vue paysager et riche en aspects historiques et culturels. Au sud de la province de Cosenza, nous trouvons un paysage façonné par l'homme, où la culture du vignoble est pratiquée sur d'étroites terrasses, qui descendent vers le fond de la vallée et qui sont soutenues par des murs de blocs en pierre.

Plus au Sud, dans la province de Reggio Calabria, il y a la Costa Viola : vingt kilomètres de côte à pic sur la mer, caractérisée par des terrasses (appelées « Armacie ») soutenues par des murs en pierre sèche. On y produit quelques milliers de bouteilles numérotées d'un vin de niche, unique. Il est très apprécié non seulement pour ses caractéristiques organoleptiques mais aussi pour sa fonction sociale et environnementale de protection du territoire.



I PRINCIPALI VITIGNI | LES PRINCIPAUX CÉPAGES

- Gaglioppo, Monsonico, Nerello Cappuccio, Greco Nero, Prunesta, Magliocco Canino, Sangiovese
- Arvino, Pecorello Bianco, Malvasia Bianca, Montonico Bianco, Greco Bianco, Guarnaccia Bianca

ITALIA | ITALIE

CAMPANIA CAMPANIE

zone viticole e cantine premiate
zones viticoles et caves primées



descrizione della zona

COSTIERA AMALFITANA

La vite su queste terre venne introdotta con ogni probabilità dai Greci, seguiti dai Romani che contribuirono fortemente alla sua diffusione. I primi terrazzamenti, costituiti da piccoli muretti a secco chiamati "macerinae", hanno avuto origine nella zona di Ravello. I vigneti coprono i fianchi scoscesi della costa, diventando uno degli elementi caratteristici del paesaggio agricolo soprattutto nelle aree tra i 200 e i 500 metri di altitudine. L'orografia della regione, fortemente diversificata nel clima e nel suolo di natura spesso vulcanica, ha giocato un ruolo fondamentale nel mantenere nel tempo le varietà viticole autoctone, ostacolando la diffusione di alcune gravi ampelopatie e proteggendo le varietà locali dalla propagazione di uve extra-regionali. Tuttavia, sul finire dell'800, queste caratteristiche da sole non furono sufficienti per salvare il patrimonio viticolo della zona dall'azione devastante della fillossera. Il rilancio della viticoltura nella Costiera Amalfitana, dopo un lungo e travagliato periodo, vede la luce solamente in epoca recente, forte dell'incessante impegno al recupero e valorizzazione delle qualità autoctone da parte di alcuni produttori ed al considerevole sostegno dell'amministrazione regionale.

ISOLA D'ISCHIA

La viticoltura nell'isola d'Ischia, risalente all'epoca della colonizzazione greca, è realizzata prevalentemente a mano poiché la meccanizzazione è impraticabile, date le difficili condizioni orografiche del territorio. I vigneti, terrazzati, risalgono le colline dell'isola dai 200 ai 600 metri di altitudine. Gli impianti sono tutti costituiti da vitigni autoctoni, per lo più a bacca bianca: Biancolella e Forastera su tutti, con l'eccezione di qualche buon rosso come O'Per' e Palumm.

description de la zone

COSTIERA AMALFITANA

La vigne fut très probablement introduite en Campanie par les Grecs et, ensuite, par les Romains, qui ont largement contribué à sa diffusion. Les premières terrasses, petits murs en pierre appelés « macerinae », naissent dans la zone de Ravello. Les vignobles recouvrent les pentes escarpées de la côte, en devenant l'un des éléments caractéristiques du paysage agricole, surtout dans les zones situées entre 200 et 500 mètres d'altitude. L'orographie de la région est extrêmement diversifiée en ce que concerne le climat et le sol, souvent de nature volcanique ; en limitant la diffusion de certaines graves maladies, elle a aussi joué un rôle important, du moins jusqu'au XIX^e, pour le maintien des variétés viticoles locales. Cependant, toutes ces caractéristiques n'ont pas évité le phylloxéra au patrimoine viticole, qui a presque disparu à la fin du XIX^e. La période suivante a été tourmentée et difficile. Ce n'est qu'au cours de ces dernières années que l'engagement des producteurs, concentrés sur la valorisation et la récupération des variétés autochtones, allié au soutien de l'administration régionale, ont permis la relance de la viticulture de ces zones.

ILE DE ISCHIA

L'origine de la viticulture à Ischia remonte à la colonisation grecque. Le terrain vallonné difficile empêche la mécanisation et tout le travail est fait en grande partie manuellement. Les vignobles en terrasses couvrent les collines de l'île de 200 à 600 m. Les vignobles sont tous réalisés avec des variétés indigènes, la plupart à baie blanche (Biancolella et Forastera), à l'exception de certains bons rouges (comme le O' A' et le Palumm).



I PRINCIPALI VITIGNI | LES PRINCIPAUX CÉPAGES

- Piedirosso, Aglianico, Sciascinoso, Tintore, Serpentaria, Guarnaccia
- Falangina, Biancolella, Fenile Ginestra, Ripoli, San Lunardo

ITALIA | ITALIE

EMILIA ROMAGNA

EMILIE-ROMAGNE

zone viticole e cantine premiate
zones viticoles et caves primées

descrizione della zona

VAL D'ARDA

La provincia di Piacenza è da sempre rinomata per la produzione vitivinicola. A Piacenza il vino è cultura e tradizione. Questa è terra di vini da epoche remote: hanno impiantato viti i Paleoliguri, gli Etruschi, i Romani; hanno fatto il vino i legionari latini, i Galli, i Celti. I vini provenienti da queste terre sono stati apprezzati da papi, re, signori e grandi artisti fino ai giorni nostri. I viticoltori piacentini hanno sempre allevato la vite in forma bassa con le "carasse" (vinae characatae di Columella), sostenendo che è il "palo" che fa l'uva. Quattro sono le vallate della provincia interessate dalla viticoltura, la Val d'Arda, la Val di Nure, la Val Tidone e la Val Trebbia. In particolare la Val d'Arda, la prima vallata che si incontra in provincia di Piacenza provenendo da Parma, è interessata dalla viticoltura eroica. I principali comuni dove si produce vino sono: Castell'Arquato, Carpaneto Piacentino, Vernasca e Lugagnano. La viticoltura si estende per circa 6.500 ettari di territorio agrario interamente in area collinare, fra i 150 e i 450 metri di altitudine. Gli ettari iscritti all'albo della "D.O.C. Colli Piacentini" sono circa 4.600, cioè il 71% del totale e la D.O.C. Colli Piacentini riconosciuta nel 1967. Con questa denominazione vengono ottenuti vini rossi e bianchi di particolare pregio, prodotti anche nelle versioni frizzante e spumante. Il più illustre è senz'altro il "Gutturmo", vino di antiche origini, ottenuto da un uvaaggio di Barbera (55-70%) e Croatina, localmente detta Bonarda (45-30%), prodotto sia fermo che frizzante. Altri vini rossi della D.O.C. Colli Piacentini sono la Bonarda, il Pinot Nero, il Barbera, ottenuti dai rispettivi vitigni omonimi presenti in percentuale minima dell'85%.

description de la zone

VALLEE D'ARDA

Le département de Plaisance (Piacenza) a longtemps été célèbre pour sa production de vin. À Piacenza, le vin est culture et tradition. On y produit du vin depuis l'Antiquité : en effet, la vigne a été implantée par les paléo-ligures, les Etrusques, les Romains. . . Les légionnaires Latins, les Gaulois et les Celtes ont fait le vin. Les vins issus de ces terres ont été appréciés par les papes, les rois, les seigneurs et par les grands artistes jusqu'à nos jours. Les producteurs de Piacenza ont toujours cultivé la vigne basse (Vinae characatae de Columella), affirmant que c'est le soutien qui fait les raisins. La viticulture est pratiquée dans quatre vallées : Val d'Arda, Val Nure, Val Tidone et Val Trebbia. En particulier, le Val d'Arda, la première vallée que l'on rencontre en venant de Parme, est concerné par la viticulture héroïque. Les municipalités où le vin est produit sont les suivantes : Castell, Carpaneto Piacentino, Vernasca et Lugagnano. La viticulture couvre environ 6500 hectares de collines agricoles, entre 150 et 450 mètres d'altitude. 4.600 hectares environ sont inscrits à l'A.O.C. Colli Piacentini, soit 71 % du total. L'A.O.C. Colli Piacentini a été reconnue en 1967. Avec cette appellation, on obtient des vins rouges et blancs de haute qualité, produits dans les versions mousseux. Le plus célèbre est sans aucun doute le Gutturmo, vin d'origine ancienne, fait d'un mélange de Barbera (55-70 %) et de Croatina, connue localement sous le nom de Bonarda (45-30 %) : il peut être tranquille ou mousseux. Les autres vins rouges de l'A.O.C. Colli Piacentini sont la Bonarda, le Pinot Noir, le Barbera, obtenus à partir de leurs variétés respectives (avec un pourcentage d'au moins 85 %).



I PRINCIPALI VITIGNI | LES PRINCIPAUX CÉPAGES

- Croatina, Bonarda, Barbera, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero
- Ortrugo, Malvasia, Malvasia di Candia, Moscato bianco, Chardonnay, Pinot Grigio, Sauvignon, Berverdino, Trebbiano Romagnolo, Marsanne

ITALIA | ITALIE

FRIULI

FRIOUL

zone viticole e cantine premiate
zones viticoles et caves primées

descrizione della zona

COLLIO

È uno dei territori più a est della penisola, dove tra colline che oltrepassano il confine scivolando verso la Slovenia e borghi isolati, si estendono circa 1.500 ettari di vigneti: il Collio è una zona vitivinicola davvero prestigiosa. I filari esposti a sud si susseguono da tempi immemori dai colli di San Floriano e Oslavia sopra Gorizia a quelli di Cormons, Ruttars e Lonzano regalando uve soprattutto bianche di assoluta qualità. Il Collio, "Brda" in sloveno, è a tutti gli effetti una terra di confine dove tradizioni italiane, slovene e austriache si fondono in etnie, usanze, ricette e vini dalla straordinaria ricchezza. La viticoltura è agevolata da un clima mitigato dalle correnti marine che provengono dall'Adriatico, dal fiume Isonzo che delimita l'area a sud e dalle Alpi Giulie che fanno da scudo per le correnti più fredde. Ponca è il terreno composto da marne e arenarie stratificate di origine oceanica che si sbriciolano tra le mani riportando alla luce piccoli fossili marini e che donano ai vini carattere e forza. Qui i vitigni autoctoni sopravvissuti all'estinzione come Ribolla Gialla, Pignolo, Tazzelenghe e Picolit convivono con gli internazionali Chardonnay, Sauvignon, Cabernet e Merlot

description de la zone

COLLIO

Tout à l'Est de l'Italie, les 1.500 hectares de la zone vitivinicole prestigieuse du Collio sont situés sur les collines qui s'étendent au-delà de la frontière slovène, vers des bourgs isolés. Depuis des temps immémoriaux, les vignobles exposés au sud se succèdent des cols de San Floriano et d'Oslavia, au-dessus de Gorizia, à ceux de Cormons, Ruttars et Lonzano, offrant des raisins essentiellement blancs, à la qualité élevée. Le Collio, appelé « Brda » en Slovène, est à tous les effets une terre de frontière, où les traditions italiennes, slovènes et austro-allemandes s'entremêlent dans des ethnies, des coutumes, des recettes et des vins extraordinairement riches. La viticulture y est favorisée grâce à un climat mitigé par les courants marins provenant de l'Adriatique, par le fleuve Isonzo qui délimite la zone au sud, et par les Alpes juliennes, qui la protègent des courants les plus froids. Le sol composé de marnes et d'arénaires stratifiées d'origine océanique, qui s'éffritent facilement en laissant apparaître de petits fossiles marins, est appelé Ponca. Il confère aux vins leur caractère et leur force. Ici, les cépages locaux qui ont survécu (Ribolla Jaune, Pignolo, Tazzelenghe et Picolit) côtoient les variétés internationales (Chardonnay, Sauvignon, Cabernet et Merlot).

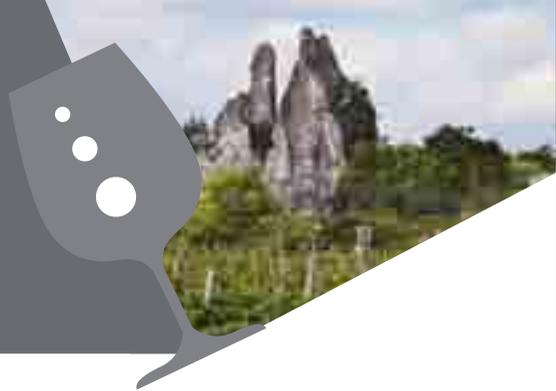


I PRINCIPALI VITIGNI | LES PRINCIPAUX CÉPAGES

- Refosco dal Peduncolo, Schioppettino, Pignolo, Tazzelenghe Rosso, Cabernet, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Pinot noir
- Ribolla gialla, Tocai Friulano, Verduzzo Friulano, Malvasia, il Picolit, Pinot blanc, Pinot gris, Chardonnay, Sauvignon, Riesling, Traminer

ITALIA | ITALIE LAZIO LAZIO

zone viticole e cantine premiate
zones viticoles et caves primées



descrizione della zona

LATINA

Il vino di questi territori è il "Terracina o Moscato di Terracina", prodotto in cinque tipologie: amabile, passito, secco, spumante secco e spumante dolce. L'area di produzione comprende i comuni di Terracina, Sonnino e Monte S. Biagio, la costiera di Ulisse. Dalle uve del Moscato di Terracina si ottiene un vino con discreta acidità e buona gradazione alcolica, di colore giallo paglierino con lievi riflessi dorati. Il profumo è intenso, associato a note floreali, il gusto è vellutato ed esprime a pieno le note tipiche di moscato. Poche aziende, ma tutte votate alla massima qualità, coltivano il Moscato di Terracina nel tratto di costa laziale in provincia di Latina, e tutte ricavano da quest'uva interessanti prodotti.

PONZA

La viticoltura a Ponza è vecchia quanto la storia dell'isola. Un ambiente mediterraneo ideale per larghi tratti è ancora incontaminato, come Punta Fieno, un angolo nascosto raggiungibile via terra dopo un percorso di più di 40 minuti su una mulattiera. In questo luogo, da tempo si celano ai visitatori più frettolosi, le vigne coltivate negli anni da quei pochi contadini che riuscivano a raggiungere l'area. Da sempre l'ambiente ideale per la produzione del vino, è qui, infatti, che vi si trovano antiche cantine scavate nel tufo. Ancora oggi vengono utilizzate per la trasformazione delle uve con l'antico sistema dei "palmenti" e della "pietratorcia". Le uve Biancolella, tipiche dell'isola, raccolte manualmente, e trasportate immediatamente in cantina in cassette di legno, vengono quindi pigiadirasate e vinificate in bianco. Il mosto fermenta a temperatura controllata per mezzo di scambiatori di calore azionati da un gruppo elettrogeno, in quanto al punta Fieno manca l'energia elettrica. Ne derivano vini equilibrati, di grande freschezza, corpo ed eleganza.

description de la zone

LATINA

Le vin de cette région est le « Moscato di Terracina », qui inclut cinq typologies : doux, flétri, sec, mousseux sec et mousseux doux. La zone de production comprend les villes de Terracina, Sonnino et Monte S. Biagio. Cette bande de terre est appelée la côte d'Ulysse. À partir des raisins de Muscat de Terracina, l'on produit un vin caractérisé par une bonne acidité et une bonne teneur en alcool, jaune pâle aux reflets dorés. L'arôme est intense, associé à des notes florales, et le goût velouté exprime pleinement les notes typiques du muscat. Aujourd'hui on trouve peu d'entreprises, mais toutes vouées à la plus haute qualité. Elles cultivent le Muscat de Terracina sur la côte du département de Latina, et elles produisent toutes un vin excellent.

PONZA

À Ponza, la viticulture est aussi ancienne que l'histoire de l'île. Il s'agit d'un environnement méditerranéen idéal, comme Punta Fieno, un coin discret difficile à atteindre par la terre (on y arrive à pied en 40 minutes par un chemin muletier). Ici, à l'abri des regards des visiteurs les plus pressés, poussent des vignes cultivées au fil des ans par les quelques agriculteurs qui parviennent à atteindre cet endroit. C'est pourtant un milieu très propice à la viticulture, comme en témoignent les anciennes caves creusées dans le tuf. Aujourd'hui encore, elles sont utilisées pour la transformation des raisins selon la vieille méthode des « palmenti ». Les raisins du cépage Biancolella, typiques de l'île, sont cueillis à la main, et ensuite pressés et égrappés. Le moût fermenta à température contrôlée au moyen d'échangeurs de chaleur actionnés par un groupe électrogène : en effet, à Punta Fieno, il n'y a pas l'électricité. Les vins produits sont équilibrés, frais, dotés de corps et d'élégance.



I PRINCIPALI VITIGNI | LES PRINCIPAUX CÉPAGES

- Moscato di Terracina, Biancolella

ITALIA | ITALIE LIGURIA LIGURIE

zone viticole e cantine premiate
zones viticoles et caves primées



descrizione della zona

La viticoltura ligure, anche se citata fin da tempi remoti, ha avuto il suo periodo di splendore solo fra il 1500 e il 1800. Interessanti notizie sui vini dell'epoca ci giungono dal "diario di Sante Lancerio", bottigliere del Papa Paolo III, che nel 1536 ne descrive le caratteristiche enogastronomiche.

La Liguria è fra le poche regioni dove la quasi totalità della superficie viticola è coltivata in condizioni orografiche e strutturali difficili, con prevalenza di vigneti sistemati a terrazze, a ciglioni e a ripiani raccordati. I vigneti più vecchi sono associati ad alberi da frutto o da olivo. Nelle Cinque Terre i terreni coltivati a vite sono per lo più sabbiosi, permeabili e con riserve idriche modeste. La composizione è quanto mai varia, derivando dalla degradazione di rocce di natura molto diversa fra loro, sia sotto il profilo strutturale che mineralogico. Le caratteristiche del terreno, unite alla mitezza del clima, hanno da sempre costituito un habitat estremamente favorevole alla produzione viticola.

Le superfici vitate possono raggiungere anche pendenze del 90% con una dimensione media aziendale è di 0,31 ettari, per giunta, spesso ripartite in sette/otto piccoli appezzamenti non contigui. Inoltre, le aree viticole sorgono su territori protetti, fra i quali: nove parchi regionali, un parco nazionale, una riserva naturale statale e tre riserve naturali regionali che danno origine a paesaggi mozzafiato, tra i più romantici e conosciuti al mondo.

description de la zone

La viticulture ligure est citée dès l'Antiquité, mais sa période de splendeur va de 1500 à 1800. Des renseignements intéressants sur les vins de l'époque sont fournis en 1536 par le «journal» de Saint Lancerio, bouteiller du Pape Paul III, qui en décrit minutieusement les caractéristiques œno-gastronomiques.

La Ligurie est l'une des régions viticoles où la quasi-totalité de la viticulture se développe sur des terrains aux conditions orographiques et structurelles difficiles. La culture de la vigne est effectuée sur des terrasses ou en banquettes. Les plus anciens vignobles sont associés aux arbres fruitiers ou aux oliviers. Dans les « Cinque Terre », les terrains plantés de vignes sont principalement sablonneux, perméables et avec de modestes réserves hydriques. La composition du sol est variée et elle dérive de la dégradation de roches très différentes, aussi bien au niveau structurel qu'au point de vue minéralogique. Les caractéristiques du terroir, liées à la douceur du climat, constituent depuis toujours un habitat extrêmement favorable pour la production viticole. Les surfaces plantées de vignes peuvent même atteindre des pentes de 90 % et la dimension moyenne des exploitations est de 0,31 hectares, parfois partagés en sept ou huit petites parcelles éloignées les unes des autres. Les terrains viticoles sont compris dans des aires protégées telles que les neuf parcs régionaux, un parc national, une réserve naturelle de l'État et trois réserves naturelles régionales. Ils donnent naissance à un paysage ravissant, l'un des plus romantiques et connus au monde.



I PRINCIPALI VITIGNI | LES PRINCIPAUX CÉPAGES

- Sangiovese, Rossese di Dolceacqua, Dolcetto, Cilieggiolo, Merlot
- Vermentino, Pigato, Bosco, Albarola, Bianchetta genovese, Trebbiano toscano, Lumassina

ITALIA | ITALIE LOMBARDIA LOMBARDIE

zone viticole e cantine premiate
zones viticoles et caves primées



descrizione della zona

PROVINCIA DI LECCO E COMO

La viticoltura nel territorio lecchese e comasco era ampiamente diffusa nel passato sulle colline della Brianza e lungo le sponde del lago di Como fino a Colico. I vini venivano utilizzati tanto per l'autoconsumo quanto per la vendita, soprattutto a Milano. Nel corso del 1800, le malattie che hanno colpito le piante e lo sviluppo dell'industria siderurgica e serica hanno decretato il progressivo abbandono delle coltivazioni.

Oggi sono presenti circa 100 ettari di vigneti, le cui maggiori estensioni sono concentrate nella zona di Montevicchio, nella Brianza lecchese, dove sono presenti oltre 50 ettari di vigneti a conduzione professionale.

Estensioni interessanti si trovano anche nell'alto Lario, dove il "Domasino" (vino che prende il nome dal Comune di Domaso, situato sulla sponda occidentale del Lago di Como) risente dell'influenza della vicina viticoltura valtellinese ed è testimone, recentemente, di forti segnali di attenzione da parte dei viticoltori.

Dal 2008 è stata riconosciuta dal Ministero delle Politiche Agricole l'Indicazione Geografica Tipica "Terre Lariane". Le aree di produzione proposte per l'IGT "Terre Lariane" coprono i territori circostanti al Lario, la sponda settentrionale del Ceresio con la fascia collinare che abbraccia la Brianza ed i laghetti morenici e l'olgiatese, per un totale di 195 comuni, di cui 126 in provincia di Como e 69 in provincia di Lecco.

A dispetto della limitata estensione dei vigneti, accurate analisi indicano che le condizioni climatiche ed ambientali offrono ottime potenzialità per rilanciare una viticoltura di qualità. Molti dei vigneti coltivati sono gestiti secondo i principi della "produzione agricola integrata", che prevede operazioni colturali e trattamenti fitosanitari con il minore impatto ambientale possibile.

description de la zone

PROVINCE DE LECCO ET COMO

Jadis, la viticulture de la zone de Lecco couvrait les collines de la Brianza et les rives du lac jusqu'à Colico. Les vins produits étaient utilisés pour l'autoconsommation ou pour être mis sur le marché, surtout à Milan. Au cours du XIX^e siècle, les vignobles ont été progressivement abandonnés, à cause des maladies qui provenaient de France et qui ont touché les plantes, ou bien en raison du développement de l'industrie sidérurgique et de la soie. Aujourd'hui, on a environ 100 hectares de vignes.

Les extensions principales sont concentrées dans la zone de Montevicchio à Lecco, où il y a plus de 50 hectares de vignes, avec une gestion professionnelle. D'autres extensions sont également intéressantes à Lario, où le Damasino est influencé par la proximité viticole du Valteline, et où - ces dernières années - on a assisté à des signes évidents d'intérêt de récupération de la part des viticulteurs. Depuis 2008, le Ministère de l'Agriculture a reconnu l'indication géographique typique «Terre Lariane». La zone de production proposée pour l'IGT «Terre Lariane» recouvre la zone qui entoure Lario, la rive Nord du Ceresio et la colline qui comprend la Brianza, les lacs morainiques et la zone de Olgiata, pour un total de 195 municipalités, dont 126 dans la province de Côme et 69 dans la province de Lecco. Malgré l'extension limitée de nos vignobles, toutes les études indiquent que les conditions climatiques et environnementales détiennent un excellent potentiel pour la relance d'une viticulture de qualité. La plupart des vignobles sont gérés selon les principes de «la production agricole intégrée», qui prévoit un moindre impact des cultures et des traitements phytosanitaires sur le milieu naturel.



I PRINCIPALI VITIGNI | LES PRINCIPAUX CÉPAGES

- Barbera, Cabernet sauvignon, Merlot, Croatina, Sangiovese, Marzemino e Schiava
- Verdesse, Chardonnay, Pinot bianco, Riesling, Sauvignon, Trebbiano

ITALIA | ITALIE LOMBARDIA LOMBARDIE

zone viticole e cantine premiate
zones viticoles et caves primées



descrizione della zona

VALCALEPIO (BERGAMO)

La zona di produzione del Valcalepio, in provincia di Bergamo, è compresa nella fascia collinare che va dal lago di Como al lago di Iseo. La produzione vitivinicola è patrocinata dal contributo del Consorzio Tutela Valcalepio, costituito nel 1976 a seguito del riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata, con l'obiettivo di tutelare e promuovere la produzione di Valcalepio D.O.C. in Italia e all'estero. Oggi riunisce 87 cantine che costituiscono il 99% delle aziende vitivinicole produttrici del D.O.C. nel territorio bergamasco.

Nel ventaglio ampelografico, decisamente vasto, sopravvivono anche alcune varietà autoctone quali: Merera, Altulina, Gafforella ed altre che si rifanno alla storicità della viticoltura locale. Il Valcalepio Rosso D.O.C. si ottiene da uve di vitigni Cabernet Sauvignon in percentuale variabile dal 25 al 60% e, per la rimanente parte, da Merlot. Le uve vengono vinificate in purezza, ossia vendemmiate e fatte fermentare separatamente per consentire alle uve di essere colte al massimo grado di maturazione, per poi procedere al taglio a freddo "bordolese" nelle percentuali che vengono indicate dal disciplinare di produzione. A questa fase segue un invecchiamento della durata di almeno dodici mesi, almeno sei dei quali in botti di rovere. Quando il vino invecchia per oltre tre anni, può portare la qualifica "Riserva". Segue infine un affinamento in bottiglia. Il Valcalepio Bianco D.O.C. è un vino pregiato, prodotto su terreni più leggeri della stessa zona di produzione del Valcalepio Rosso D.O.C.. Si ottiene da uve di vitigni Pinot Bianco e Chardonnay in percentuale variabile dal 55 all'80% e da uve di Pinot Grigio per la rimanente parte.

description de la zone

VALCALEPIO (BERGAME)

La zone de production du Valcalepio, dans la province de Bergame, se situe sur les collines qui vont du lac de Côme au lac d'Isée. La production vitivinicole est caractérisée par la présence du « Consorzio Tutela Valcalepio », constitué en 1977 par 22 associés. Il en compte aujourd'hui 86 et comprend environ 98 % des producteurs du Valcalepio. Il s'agit d'un consortium sans buts lucratifs, fondé pour protéger, mettre en valeur et défendre la production et le commerce du vin A.O.C. « Valcalepio ».

L'éventail ampélographique de la région de Bergame est aussi vaste que varié. Quelques variétés autochtones en font entre autres partie (Merera, Altulina, Gafforella, etc.) ; elles rappellent le caractère historique de la viticulture locale. L'A.O.C. « Valcalepio Rosso » est obtenu à partir de raisins de cépages Cabernet Sauvignon (de 25 à 60%) et, pour le reste, de Merlot. Les raisins sont vinifiés purs, c'est-à-dire qu'ils sont vendangés et fermentés séparément. Cela permet de cueillir les raisins quand ils sont les plus mûrs, pour ensuite procéder au coupage à froid « bordelais » avec les pourcentages indiqués dans le cahier des charges.

Après, le vieillissement dure au moins douze mois, dont six au minimum en fûts de chêne. Quand le vieillissement dure plus de trois ans, le vin peut porter la qualification de « Réserve ». Enfin, il est affiné en bouteille. L'A.O.C. « Valcalepio Bianco » est un vin prisé, produit sur des terrains plus légers appartenant à la même zone de production que l'A.O.C. « Valcalepio Rosso ». Il est obtenu à partir de cépages Pinot blanc et Chardonnay (de 55 à 80%) et de raisins de Pinot gris pour le reste.



I PRINCIPALI VITIGNI | LES PRINCIPAUX CÉPAGES

- Merlot, Cabernet Sauvignon, Barbera, Incrocio Terzi n.1, Franconia, Marzemino, Schiava lombarda, Schiava meranese, Moscato di Scanzo
- Pinot bianco, Pinot grigio, Chardonnay, Manzoni bianco, Moscato giallo

ITALIA | ITALIE LOMBARDIA LOMBARDIE

zone viticole e cantine premiate
zones viticoles et caves primées



descrizione della zona

VALCAMONICA (BRESCIA)

In Valcamonica la viticoltura era già presente in età romana, ma è soprattutto nel basso medioevo (dal 1001-1321) che si iniziano a gettare le basi per ottenere la coltura moderna e altamente specializzata che oggi conosciamo.

Durante il cinquecento si ha un rilancio dell'agricoltura in generale, legata alla decadenza di attività manifatturiere e mercantili, prima assai fiorenti. Dopo la prima metà del 1500 lo sviluppo della viticoltura camuna subì un brusco arresto imputabile a varie vicissitudini. Malattie e cambiamenti climatici hanno fortemente segnato il settore vitivinicolo della valle sino ai primi del '900. Con la scoperta della cura contro la fillossera la viticoltura camuna conosce un nuovo rinascimento, che dura però solo fino agli anni settanta; in quel periodo la superficie vitata della valle raggiungeva i 2000 ettari. Tuttavia, la corsa sfrenata all'industria nei decenni successivi e la ricerca di lavori meno faticosi e più remunerativi, hanno portato all'abbandono degli antichi mestieri, come quello del vignaiolo, con il conseguente allontanamento delle popolazioni da vaste porzioni di territorio. Negli ultimi anni si è visto un progressivo ritorno alle origini ed un rilancio di vini di tradizione. La superficie vitata tutt'ora presente in Valcamonica ammonta approssimativamente a 140 ettari, con circa 500 viticoltori che, nel dopolavoro o da pensionati, curano i propri preziosi vigneti.

Gran parte della viticoltura camuna è praticata su pendii terrazzati lungo la destra orografica del fiume Oglio, ricavati dove la pendenza delle pareti rocciose è meno severa, ad un'altitudine compresa tra i 250 e i 750 metri. La vite è coltivata prevalentemente su terrazzamenti sostenuti da muretti a secco.

description de la zone

VALCAMONICA (BRESCIA)

Dans le Valcamonica, la viticulture était déjà présente à l'époque romaine, mais c'est surtout au bas Moyen-Âge (de 1001 à 1321) que l'on y jette les bases pour arriver à la culture moderne que nous connaissons aujourd'hui, hautement spécialisée.

Au cours du XVI^e siècle, comme conséquence de la décadence des activités manufacturières et marchandes précédemment florissantes, l'agriculture en général se développe. Après la première moitié du siècle, l'essor de la viticulture du Valcamonica est brusquement interrompu à cause de vicissitudes, telles que des maladies, des changements climatiques, puis à nouveau des maladies, jusqu'en 1900. Avec la découverte du traitement contre le phylloxéra, la viticulture du Valcamonica connaît une nouvelle renaissance jusqu'aux années 70, époque à laquelle la surface viticole de la zone atteint 2000 hectares. La course effrénée à l'industrie des décennies suivantes, ainsi que la prise de conscience qu'il existe des travaux moins durs et mieux rémunérés ont porté à l'abandon des anciens métiers, plus fatigants, comme celui du vigneron ; ainsi, ce sont aussi de vastes parties du territoires qui ont été abandonnées. . .

Ces dernières années, sont marquées par une volonté de retourner aux origines, en relançant les vins de la tradition. La surface viticole encore présente dans le Valcamonica est d'environ 140 hectares avec à peu près 500 viticulteurs, qui s'occupent de leurs précieux vignobles après le travail ou en tant que retraités.

Une grande partie de la viticulture y est pratiquée sur les pentes en terrasses qui se trouvent à la droite orographique du fleuve Oglio, là où le terrain est un peu moins escarpé, à une altitude comprise entre 250 et 750 mètres. Le vignoble est cultivé principalement sur des terrasses soutenues par des murs en pierre sèche.



I PRINCIPALI VITIGNI | LES PRINCIPAUX CÉPAGES

- Merlot, Marzemino, Barbera, Incrocio Terzi, Ciliegiolo, Valcamonec, Sebina
- Trebbiano, Incrocio Manzoni, Müller-Thurgau, Riesling renano, Chardonnay, Pinot bianco

ITALIA | ITALIE LOMBARDIA LOMBARDIE

zone viticole e cantine premiate
zones viticoles et caves primées



descrizione della zona

VALTELLINA (SONDRIO)

Da sempre la Valtellina è terra di viti e di vino.

Le prime notizie sulla coltivazione dei vigneti risalgono all'epoca carolingia. Da allora è stato un susseguirsi di lavori che, sulla sponda retica del fiume Adda, hanno dato luogo alla costruzione di una quarantina di chilometri di terrazzamenti continuativi da Dubino a Tirano, ancor oggi testimoni di una delle risorse più significative dell'economia agricola locale.

La produzione, di ottima qualità, aumentò gradatamente in epoca medioevale, tanto che la valle divenne presto il centro di smistamento della bevanda nella Pianura Padana e nella parte centrale delle Alpi. Negli corso degli anni il vino Valtellinese, con il progredire delle vie di comunicazione, ha subito la concorrenza dei vini delle altre regioni italiane, con il conseguente abbandono di molti terreni ed una significativa diminuzione della superficie vitata.

Questo processo si è fatto addirittura drammatico nell'ultimo trentennio dato l'enorme squilibrio tra i costi di produzione ed i prezzi di vendita.

Ciononostante, il miglioramento qualitativo degli ultimi anni, attestato dai numerosissimi riconoscimenti anche a livello internazionale, sta infondendo nuova vitalità alla viticoltura.

Oggi la Valtellina ha 800 ettari coltivati a vite.

description de la zone

VALTELLINA (SONDRIO)

Le Valteline est depuis toujours une terre de vigne et de vin. Les premières informations sur la culture des vignobles remontent à l'époque carolingienne. Depuis lors, les travaux se sont succédés pour construire, sur le bord rhétique de la rivière Adda, une quarantaine de kilomètres de terrasses ininterrompues, à partir de Dubino jusqu'à Tirano, qui représentent de nos jours encore l'une des ressources les plus significatives de l'économie agricole locale.

La production, d'une qualité excellente, augmenta graduellement à l'époque médiévale, si bien que la vallée devint bientôt le centre de triage de cette boisson dans la plaine du Pô et dans la partie centrale des Alpes.

Au fil du temps, le vin du Valteline a subi, avec la progression des voies de communication, la compétition des vins des autres régions italiennes, avec l'abandon de beaucoup de terrains et une diminution importante de la surface plantée de vignes. Ce processus d'abandon est devenu vraiment dramatique dans les trente dernières années du siècle passé, à cause d'un énorme déséquilibre entre les frais de production et les prix de vente du vin produit.

Toutefois, l'amélioration qualitative récente, confirmée par les nombreuses reconnaissances obtenues, même au niveau international, est en train de redonner vitalité à la viticulture du Valteline.

Aujourd'hui, 800 hectares sont cultivés dans le Valteline.



I PRINCIPALI VITIGNI | LES PRINCIPAUX CÉPAGES

- Nebbiolo, Rossola nera, Pignola valtellinese, Fortana, Prugnola, Chiavennasca
- I vitigni a bacca bianca rappresentano solo l'1% della produzione

ITALIA | ITALIE PIEMONTE PIÉMONT

zone viticole e cantine premiate
zones viticoles et caves primées



descrizione della zona

PROVINCIA DI TORINO, CUNEO, ALESSANDRIA, VERBANIA

La notevole presenza della vite nelle zone con pendenze di entità variabile, caratteristiche delle aree alpine, prealpine ed appenniniche del Piemonte, è contraddistinta da coltivazioni in ciglionamenti e terrazzamenti in pietra di variabili grandezze.

All'estremo lembo nord della provincia di Torino, nel comune di Carema, la viticoltura ha radici profonde; qui si produce vino da sempre, dai Celti ai Romani, dai Barbari ai Savoia. Tutti producevano vino. I vigneti, disposti su terrazze scavate nella roccia fra i 350 e i 700 metri di altitudine, sono sostenuti da una struttura formata da pilastri in pietra che sostengono le pergole. Sono proprio le pietre dei muretti e dei pilastri, rilasciando lentamente nella notte il calore accumulato durante il giorno, ad offrire alla vite condizioni di temperatura ottimali.

Strutture di questo tipo, o analoghe, sono adottate anche in altre zone pedemontane, come nella provincia di Cuneo, dove preziosi lembi di terra sono stati strappati a colline e versanti montani con pendenze superiori al 30% e dato origine a vini che valorizzano qualità intrinseche ed artigianali e pongono in risalto il forte legame con il territorio.

Le "Strade del Vino", attraverso la proposta di itinerari unici e ricchi di fascino, offrono in questo contesto la possibilità di ricercare e scoprire i profondi segreti che il territorio racchiude.

description de la zone

PROVINCE DE TURIN, CUNEO, ALESSANDRIA, VERBANIA

Dans les zones alpines, préalpines et des Apennins du Piémont, de nombreuses terres sont concernées par la culture de la vigne, effectuée en banquettes et en terrasses plus ou moins larges, au pied des montagnes.

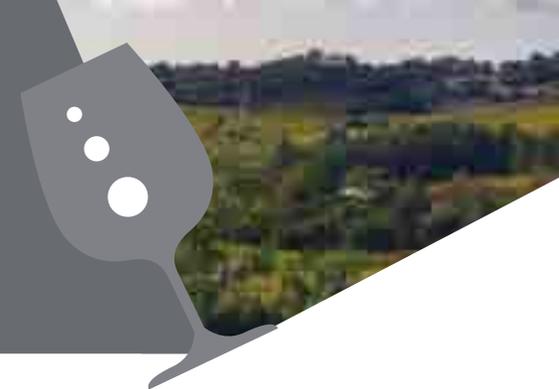
A l'extrême Nord de la province de Turin, dans la commune de Carema, la viticulture remonte à la nuit des temps : en effet, on y produit du vin depuis toujours, de la période celte à l'époque romaine, des barbares à la Maison de Savoie. Les vignobles disposés sur des terrasses creusées à même le roc, de 350 à 750 mètres d'altitude, sont caractérisés par une structure avec des piliers en pierre soutenant des pergolas. Les pierres des murets et des piliers libèrent pendant la nuit la chaleur accumulée la journée et offrent ainsi à la vigne des conditions excellentes pour la culture.

Dans les zones au pied des montagnes du Piémont, dans les provinces de Cuneo, les pentes dépassent également 30% ; les hommes y ont réalisé des aménagements en terrasses de pierre ou en banquettes, arrachant aux collines et aux versants les précieux lopins de terre qui les ont ensuite récompensés avec leur divin nectar. Ces territoires particuliers donnent naissance à des vins aux caractéristiques artisanales et qualitatives. Leur lien avec les terroirs de production est fort.

Il est aujourd'hui possible de découvrir ces paysages uniques et leurs secrets profonds grâce à la Route des vins, qui propose des itinéraires pleins de charme.

ITALIA | ITALIE SARDEGNA SARDAIGNE

zone viticole e cantine premiate
zones viticoles et caves primées



descrizione della zona

PROVINCIA DI NUORO

Ricerche archeologiche hanno rinvenuto tracce di "Vitis vinifera" già in epoca nuragica, una delle ragioni per cui, quando si parla di viticoltura in Sardegna, occorre sottolineare la straordinaria varietà di specie presenti sull'isola che, in particolar modo dagli ultimi decenni, contribuiscono a produrre un'offerta enologica di straordinaria ricchezza.

In provincia di Nuoro, il vigneto si distribuisce tra le colline d'Arborea e del Mandrolisai, ai piedi del Gennargentu e a pochi chilometri dal Supramonte. Il territorio si estende complessivamente per 4.903 ettari ed è posto in collina ad un'altitudine media di 650 metri. L'attività produttiva agricola prevalente è quella vitivinicola, che conta ben cinque cantine di trasformazione. Circa il 43% di vigne Cannonau isolate sono situate in questa zona, su un totale di circa 7500 ettari. Il microclima è temperato con precipitazioni anche nevose concentrate nel periodo invernale ed inizio della primavera, con estati calde e secche. Le escursioni termiche tra il giorno e la notte nel periodo pre-vendemmia sono consistenti e favoriscono un buon corredo polifenolico delle uve. I terreni di Mamoiada sono d'origine granitica, fisicamente sciolti, sabbiosi con piccole quantità di argille e di humus. Sono chimicamente ricchi di potassio con buona dotazione di fosforo e poveri di azoto. Questi elementi conferiscono al vino grande equilibrio tra la componente polifenolica, acida e alcolica, conferendo forte eleganza. Un altro esempio di tipicità è rappresentato dal "Carignano" dell'isola di Sant'Antioco: 200 ettari coltivati a piede franco e allevati ad "alberello latino" costituiscono un punto di riferimento per la viticoltura del Sulcis.

description de la zone

PROVINCE DE NUORO

Dans les dernières décennies, la recherche archéologique a trouvé des traces de cette plante dès l'époque nuragique ; c'est aussi pour cela que - quand on parle de la viticulture sarde - il faut d'abord mettre en évidence l'extraordinaire variété des cépages cultivés dans l'île, qui ont contribué à produire une offre œnologique extraordinairement riche.

Dans le département de Nuoro, le vignoble est réparti entre les collines d'Arborea et de Mandrolisai, au pied du Gennargentu et à quelques kilomètres du Supramonte. Le territoire s'étend sur un total de 4,903 hectares, situés sur la colline, à une altitude moyenne de 650 mètres. L'activité agricole principale est la viticulture, qui compte cinq caves vinicoles de transformation. 43% sur un total de 7500 hectares de vignes Cannonau de l'île sont situées dans ce territoire. Le micro-climat est tempéré, avec des précipitations neigeuses concentrées en hiver et au début du printemps ; les étés sont chauds et secs. Les différences de température entre le jour et la nuit en période de pré-récolte sont élevées et favorisent une bonne concentration de polyphénols dans le raisin. Les sols de Mamoiada sont d'origine granitique, sablonneux avec de petites quantités d'argile et d'humus ; ils sont chimiquement riches en potassium, avec une bonne provision de phosphore, et pauvres en azote. Ces éléments donnent un bon équilibre entre la composante polyphénols, acide et alcoolique, ce qui rend les vins extrêmement élégants. Un autre exemple de typicité est représenté par le Carignano de l'île de S. Antioco, 200 ha plantés franc de pied et taillés «en gobelet», un point de référence pour la viticulture de la zone du Sulcis.



I PRINCIPALI VITIGNI | LES PRINCIPAUX CÉPAGES

- Barbera, Nebbiolo, Grignolino, Croatina, Freisa, Ruche, Vespolina, Pelaverga, Pinot nero, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Dolcetto, Merlot, Lambrusca di Alessandria
- Arneis, Chardonnay, Cortese, Erbaluce, Favorita, Moscato, Timorasso, Barbera bianca, Riesling, Sauvignon



I PRINCIPALI VITIGNI | LES PRINCIPAUX CÉPAGES

- Cannonau (Granache), Carignano, Monica
- Moscato, Vermentino

ITALIA | ITALIE SICILIA SICILE

zone viticole e cantine premiate
zones viticoles et caves primées



descrizione della zona

PROVINCIA DI CALTANISSETTA

Ci si dimentica spesso di ricomprendere i territori della Provincia di Caltanissetta tra le zone enologiche più importanti. Oggi, dopo che la vigna è stata per lungo tempo quasi soppressa e sostituita da coltivazioni apparentemente più redditizie, si è riscoperta la grande potenzialità di queste terre ed è stata sufficiente una moderna concezione produttiva ed un adeguato investimento finanziario per raccogliere i primi positivi risultati. Pertanto la Provincia può nuovamente fare conto sulla produzione di molti vini di qualità.

La viticoltura vanta la presenza di distretti enologici tra i più vivaci e produttivi d'Italia (Vallelunga Pratameno, Riesi, Butera, Serradifalco, San Cataldo, Milena, Sommatino, Delia). La zona settentrionale della Provincia si presta in particolar modo alla coltivazione della vite, pur insistendo in un'area morfologicamente difficile ma ad alto impatto visivo, caratterizzata da ampi valloni (vadduna, in siciliano) e profondi dirupi. I valloni costituiscono improvvise aperture in zone montagnose, una sorta di altipiani o terrazzamenti più o meno ad alta quota, tipici della Sicilia centrale ed in particolare di questa zona.

La Provincia oggi è caratterizzata dalla produzione delle D.O.C. Cerasuolo di Vittoria (prevalentemente da uve Frappato di Vittoria e Nero d'Avola) e Contea di Sclafani, presente anche nelle province di Agrigento e Caltanissetta nelle tipologie Bianco, anche Dolce, e Spumante.

description de la zone

PROVINCE DE CALTANISSETTA

On oublie souvent de citer la province de Caltanissetta parmi les zones œnologiques importantes. La vigne y a été pendant longtemps remplacée par d'autres cultures, apparemment plus rentables. Aujourd'hui, cependant, son potentiel remarquable est en train d'être redécouvert : une conception moderne de la production et des investissements appropriés en termes financiers ont permis d'atteindre les premiers résultats positifs. Ainsi, la province de Caltanissetta peut à nouveau compter sur la production de nombreux vins de qualité.

C'est le cas, par exemple, à Vallelunga Pratameno, Riesi, Butera, Serradifalco, San Cataldo, Milena, Sommatino et Delia. Bien qu'il s'agisse d'une zone morphologiquement difficile, la partie Nord de la province se prête particulièrement à la viticulture ; il s'agit d'un territoire vallonné et avec de profonds ravins. Les vallons (« vadduna », en sicilien) s'ouvrent entre les montagnes : ce sont des sortes de hauts-plateaux ou de larges terrasses plus ou moins en altitude, typique du centre de la Sicile, notamment de cette zone. Aujourd'hui, la province de Caltanissetta produit les A.O.C. suivantes : Cerasuolo di Vittoria (essentiellement à partir de raisins Frappato di Vittoria et Nero d'Avola) et Contea di Sclafani, également présente dans les provinces d'Agrigento et Caltanissetta (blanc, éventuellement doux, et mousseux).

ITALIA | ITALIE SICILIA SICILE

zone viticole e cantine premiate
zones viticoles et caves primées



descrizione della zona

PARCO DELL'ETNA

La vitivinicoltura nella zona etnea ha origini antichissime, ma solamente a partire dal XVII secolo inizia ad assumere proporzioni di rilievo ed a produrre vino orientato in prevalenza ad un consumo locale. Le condizioni per lo sviluppo di una vitivinicoltura moderna, fondata sulla ricerca della qualità in vigneto come in cantina, sorsero dopo la crisi economica degli anni '70. Sui versanti vitati del vulcano si trovano i terrazzamenti realizzati con muri a secco; particolarmente impervi sono i vigneti sul versante meridionale, mentre nel versante nord nascono i rossi migliori della DOC Etna.

Dodici sono le città produttrici di questa zona: Linguaglossa, Castiglione di Sicilia, Piedimonte, Pedara, Milo, Randazzo, Sant'Alfio, Riposto, Trecastagni, Santa Venerina, Viagrande e Zafferana Etna. I vitigni coltivati sono il Cataratto, il Carricante, il Nerello Mascalese e l'Inzolia.

ISOLE EOLIE

Il vitigno Malvasia venne importato dai primi colonizzatori greci intorno al 588 a.C.. La viticoltura a Salina, come nelle altre isole, è quella che si definisce "eroica", costituita per lo più da piccoli appezzamenti con filari disposti su terreni scoscesi, dove tutte le operazioni sono tradizionalmente condotte a mano. Oggi nelle isole Eolie vi sono circa 90 ettari coltivati a Malvasia delle Lipari, 46 dei quali iscritti a D.O.C., con una produzione di vino di circa 1.000 ettolitri. Le stesse uve Malvasia di Lipari, assieme ad una piccola percentuale di uve Corinto nero, vengono anche fatte appassire per produrre i tipi "passito" e "liquoroso", dai colori giallo dorato o ambrato, dai caratteristici odori aromatici e dai sapori dolci-aromatici.

description de la zone

LE PARC DE L'ETNA

Les origines de la viticulture de la zone de l'Etna remontent à la nuit des temps, mais ce n'est qu'à partir du XVII^e siècle qu'elle prend des proportions considérables. La viticulture était particulièrement concentrée sur la production du vin destiné à un usage local. Après la crise économique des années 70, les conditions s'avèrent idéales pour le développement d'une viticulture moderne axée sur la recherche de la qualité, aussi bien dans le vignoble qu'en cave. Les vignobles se situent sur les versants du volcan et se caractérisent par les terrasses réalisées avec des murs en pierres sèches. Sur le versant méridional on trouve des vignobles inaccessibles, tandis que sur le versant nord naissent les meilleurs vins rouges de l'AOC Etna. Il y a douze villes de production: Linguaglossa, Castiglione di Sicilia, Piedimonte, Pedara, Milo, Randazzo, Sant'Alfio, Riposto, Trecastagni, Santa Venerina, Viagrande et Zafferana Etna. Les cépages cultivés sont le Cataratto, le Carricante, le Nerello Mascalese et l'Inzolia.

LES ILES EOLIE

Le cépage Malvasia a été importé par les premiers colons grecs vers 588 avant J.-C. La viticulture à Salina, comme dans les autres îles, est celle qu'on appelle « héroïque », principalement constituée de petites parcelles, avec des rangées disposées sur des terrains en pente, et toutes les interventions sont manuelles. Aujourd'hui, dans les îles Eoliennes, on peut retrouver 90 hectares de Malvasia de Lipari, dont 46 sont inscrits à l'AOC ; la production est à peu près de mille hectolitres. Enfin, on sèche les raisins de la Malvasia de Lipari, avec un petit pourcentage des raisins de Corinto nero, afin de réaliser les typologies « passito » et « liquorose », dont les caractéristiques sont les suivantes : une couleur jaune ou ambrée, un parfum aromatisé et un goût doux-aromatique.



I PRINCIPALI VITIGNI | LES PRINCIPAUX CÉPAGES

- Cabernet Sauvignon, Merlot, Nerello Mascalese, Nero d'Avola, Pinot Nero, Syrah, Calabrese, Perricone e Sangiovese
- Catarratto, Inzolia, Grecanico Ansonica e Chardonnay, Grillo, Pinot Bianco, Sauvignon



I PRINCIPALI VITIGNI | LES PRINCIPAUX CÉPAGES

- Nerello Mantellato, Nerello Mascalese, Nerello Capuccio
- Carricante, il Catarratto, Malvasia

ITALIA | ITALIE SICILIA SICILE

zone viticole e cantine premiate
zones viticoles et caves primées



descrizione della zona

PALERMO

In Sicilia, come del resto in buona parte del territorio nazionale, la cultura enologica si sviluppò ad opera dei Greci nell'isola e successivamente dei Romani, quantunque fosse estesa solo ad una ridotta porzione del territorio siciliano. Sul finire del 1800 una terribile epidemia di fillossera azzerò quasi del tutto la superficie coltivata dell'isola e fu proprio in un vivaio di Palermo che le viti superstiti poterono essere impiantate su ceppi americani immuni dalla malattia. La ripresa, dopo la stasi dell'ultimo periodo bellico e dopo le difficoltà legate agli espropri dei latifondi, fu lenta e laboriosa. Il territorio della Provincia offre pluralità di ambienti dove quelli collinari, di pianura e costieri interagiscono con altrettanti microclimi, favorendo una grande varietà di vini bianche e rossi.

ISOLA DI PANTELLERIA (TRAPANI)

Furono i Fenicio-Punici, attorno al IX secolo a.C., a introdurre per primi la coltivazione della vite sull'isola di Pantelleria. Le terre dell'isola, di origine vulcanica, sono estremamente fertili ed adatte alla coltura della vite. Il vigneto è coltivato su appezzamenti o terrazze di piccole dimensioni, delimitate da muri a secco in pietra lavica. La vite è allevata ad alberello, contraddistinta da una forte espansione orizzontale e da bassa densità di piante per ettaro a causa dell'ambiente estremamente arido e ventoso. La pianta è inserita all'interno di una conca da cui partono i rami che si sviluppano a livello del suolo tutt'attorno ad essa. Tutte le lavorazioni della vite avvengono manualmente.

description de la zone

PALERMO

Il n'y a pas lieu ici de remonter à la nuit des temps pour citer l'apparition de la vigne sauvage dans la flore méditerranéenne. Toutefois, en Sicile comme dans le reste de l'Italie, la viticulture se développe dès l'époque gréco-romaine. À la fin du XIX^e siècle, la terrible épidémie de phylloxéra fait presque disparaître la viticulture sicilienne. C'est dans une pépinière de Palerme que quelques ceps ayant survécus sont greffés sur des pieds de vigne américains, désormais immunisés. Après la dernière guerre mondiale et les difficultés liées aux expropriations des latifundiums, la relance du secteur vitivinicole s'avère lente et laborieuse. Le territoire de la province de Palerme offre une multitude de milieux naturels différents (colline, plaine, côte) et autant de microclimats, ce qui donne une grande variété de vins blancs et rouges.

ÎLE DE PANTELLERIA (TRAPANI)

Vers le IX^e siècle avant J.-C., les Phéniciens et les Puniques sont les premiers à introduire la culture de la vigne dans l'île de Pantelleria. Le sol de cette île volcanique est très fertile et se prête parfaitement à la viticulture. Le vignoble est caractéristique, cultivé sur des parcelles de petites dimensions ou en terrasses, avec des murs à sec en pierre de lave. La vigne, taillée en gobelet, s'étend à l'horizontale et il y a peu de ceps par hectare. Le milieu naturel est très sec et battu par les vents. Le pied de vigne est donc dans une cuvette, d'où partent les rameaux, qui se développent autour, au niveau du sol. Toutes les opérations de culture sont effectuées à la main.



I PRINCIPALI VITIGNI | LES PRINCIPAUX CÉPAGES

- Cabernet Sauvignon, Merlot, Nerello Mascalese, Nero d'Avola, Pinot Nero, Syrah, Calabrese, Perricone e Sangiovese
- Catarratto, Inzolia, Grecanico Ansonica e Chardonnay, Grillo, Pinot Bianco, Sauvignon

ITALIA | ITALIE TOSCANA TOSCANE

zone viticole e cantine premiate
zones viticoles et caves primées



descrizione della zona

MASSA CARRARA

La Lunigiana è una regione situata tra il nord della Toscana e il sud della Liguria, racchiusa tra Appennino, Alpi Apuane e Mar Ligure. La coltivazione della vite sulle Colline di Candia, nei Colli Apuani, risale ad epoche remote. Da oltre 2000 anni su questi ripidi declivi terrazzati viene coltivata la vite, con notevoli sacrifici da parte degli agricoltori data la natura impervia dei territori e la naturale limitazione delle superfici coltivabili. La coltivazione della vite si adatta molto bene al clima e ai suoli prevalentemente sabbiosi di queste zone.

ISOLA DEL GIGLIO (GROSSETO)

L'isola del Giglio dista solo 13 km dall'Argentario. Il territorio è composto da una struttura prevalentemente granitica, con coste alte e scoscese. Il clima mite rende l'isola particolarmente adatta alla coltivazione della vite, che si realizza su terrazzamenti costituiti da muretti a secco dove viene prodotta l'Ansonica. La coltivazione della vite sull'isola del Giglio risale all'antichità ed è stata molto diffusa fino a quando, dapprima con l'emigrazione e poi con il turismo, gli scenari economici dell'isola sono radicalmente mutati.

description de la zone

MASSA CARRARA

La Lunigiana est une région entre le Nord de la Toscane et le Sud de la Ligurie. Elle est située entre l'Apennin, les Alpes Apuanes et la Mer de Ligurie. La culture du vignoble sur les collines de Candia, sur les « Cols Apuans », a des origines lointaines. Sur ces pentes escarpées aménagées en terrasses, la vigne est cultivée depuis 2000 ans grâce aux efforts des agriculteurs, vu les territoires impraticables et la limitation naturelle des surfaces cultivables. Le climat et les sols principalement sablonneux typiques de ces zones se prêtent particulièrement bien à la culture de la vigne.

ÎLE DU GIGLIO (GROSSETO)

L'île du Giglio se situe à quelque 13 km de l'Argentario. Son territoire a une structure principalement granitique, avec des côtes hautes et abruptes. Grâce à son climat doux, l'île se prête bien à la viticulture, qui se réalise sur des terrasses avec des murs en pierre sèche, sur lesquelles on produit l'Ansonica. Sur l'île du Giglio la viticulture a des origines lointaines. Elle est très répandue jusqu'au moment où l'emigration, au début, puis le tourisme a remplacé l'agriculture comme moyen principal de subsistance pour les habitants de l'île.



I PRINCIPALI VITIGNI | LES PRINCIPAUX CÉPAGES

- Sangiovese aleatico, Vermentino nero, Ciliegliolo, Massaretta, Buonamico, Bersagliana
- Ansonica, Vermentino, Procanico, Moscato, Trebbiano toscano, Malvasia

TRENTINO ALTO ADIGE TRENTIN HAUT ADIGE

zone viticole e cantine premiate
zones viticoles et caves primées

descrizione della zona

BOLZANO

La viticoltura in Alto Adige ha più di 2000 anni di storia. Furono i Reti che, grazie ai rapporti che intrattenevano con gli Etruschi e gli Illiri, diedero vita ad un'importante cultura vitivinicola.

Gli stessi Romani appresero utili elementi dai Reti, i quali avevano sviluppato nuove tecniche per il deposito e il trasporto del vino in botti in legno. La realizzazione di importanti vie di comunicazione ed il conseguente aumento degli scambi commerciali nei secoli si tradussero in una fiorente crescita dell'attività vitivinicola della zona. Queste favorevoli condizioni si protrassero fino al periodo legato all'ultimo conflitto mondiale, durante il quale la viticoltura subì un forte rallentamento. La ripresa fu difficoltosa e poté avere successo verso la metà degli anni '80 solo in seguito al radicale cambiamento del sistema produttivo, volto a trasformare una viticoltura improntata sulla vendita dei vini sfusi in un settore orientato a valorizzare il prodotto attraverso una più attenta ricerca della qualità.

La regione viticola dell'Alto Adige è caratterizzata da numerose piccole zone di produzione che si differenziano per altitudine, esposizione, inclinazione e tipo di terreno e condizioni climatiche che hanno significativa influenza sulla qualità dell'uva. In Alto Adige esistono attualmente circa 5.000 ettari di vigneto, prevalentemente lungo le zone collinari ed in pendio, fra i 200 e i 700 metri di altitudine. La superficie vitata viene gestita da circa 5.000 aziende, da cui consegue una gestione media di circa 1 ettaro di vigneto per azienda agricola.

description de la zone

BOLZANO

La viticulture du Haut-Adige possède plus de 2000 ans d'histoire : la population des Rhètes et le rapport avec les Etrusques et les Illyriens y ont permis le développement d'une importante culture vitivinicole.

Les Romains avaient appris des Rhètes des éléments utiles : ils avaient développé une technique nouvelle pour le dépôt et le transport du vin en barrique.

Au fil des siècles, l'augmentation des échanges commerciaux et la construction d'importantes voies de communication ont permis à la production viticole de la zone une croissance florissante.

Cette situation s'est prolongée jusqu'à la période de la deuxième guerre mondiale pendant laquelle la viticulture subit une forte crise.

Le redémarrage fut long et seul un changement radical du système productif en a permis la renaissance, vers la moitié des années 80, en passant d'une viticulture marquée par la vente des vins au détail à la valorisation du produit grâce à une recherche plus attentive de la qualité. La région viticole du Haut-Adige est caractérisée par de nombreuses petites zones de production, qui se différencient par l'altitude, l'exposition, l'inclinaison, le type de terrain et les conditions climatiques qui influencent la qualité du raisin. En Haut-Adige, on trouve presque 5000 hectares de vignoble, principalement dans les zones collinaires et en pente, à partir de 200 mètres jusqu'à 700 mètres au-dessus du niveau de la mer. La surface plantée de vignes est gérée par 5000 entreprises : il s'agit d'une gestion moyenne d'environ 1 hectare de vignoble par exploitation agricole.



I PRINCIPALI VITIGNI | LES PRINCIPAUX CÉPAGES

- Schiave, Lagrein, Pinot nero, Merlot, Cabernet Sauvignon
- Pinot bianco, Chardonnay, Pinot grigio, Traminer aromatico, Sauvignon blanc, Muller Thurgau, Sylvaner

TRENTINO ALTO ADIGE TRENTIN HAUT ADIGE

zone viticole e cantine premiate
zones viticoles et caves primées

descrizione della zona

TRENTO

Numerosi ritrovamenti archeologici fanno risalire la tradizione vitivinicola del Trentino fino alla preistoria, così come numerose sono state le popolazioni che vi hanno contribuito, tramandando significative testimonianze sulla coltivazione della vite.

La viticoltura, un tempo relativamente fiorente, cedette il suo primato allo sviluppo della sericoltura tra il 1750 ed il 1850, per poi riconquistare la posizione perduta in seguito alla diffusione di una malattia che distrusse le coltivazioni di gelsi. Come accadde successivamente in altre regioni europee, la viticoltura di queste zone subì una significativa contrazione dovuta alla fillossera e alla peronospora.

Grazie soprattutto all'opera dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, istituzione fondata nel 1874 e tutt'ora elemento ispiratore della viticoltura e dell'agricoltura del territorio atesino, il comparto poté ritrovare nuova vigoria. La vite è spesso coltivata su ripidi pendii sostenuti da piccoli muretti di sassi che, con perfezione geometrica, compongono paesaggi di rara bellezza e armonia. Le caratteristiche molto varie della regione danno origine a diversi microambienti, dove la composizione dei terreni ed il clima differenziato danno luogo alla coltivazione di numerosi vitigni, locali ed alloctoni.

La visita a questo patrimonio paesaggistico-culturale è oggi facilitata dalla proposta delle Strade del vino del Trentino, in grado di guidare con efficacia attraverso i loro itinerari coloro che volessero scoprire questi territori unici.

description de la zone

TRENTO

La tradition viticole du Trentin se perd dans la nuit des temps : les découvertes qui témoignent de sa présence remontent à la préhistoire. Les populations qui se sont suivies sur ces territoires en laissant des témoignages concernant la culture de la vigne sont nombreuses.

C'est au cours de l'époque romaine que les pratiques viticoles commencent à évoluer, avec l'amélioration de nombreuses techniques de culture et de transformation. La viticulture perd son importance au cours de la période du développement de l'élevage de vers à soie (1750-1850), puis elle reprend vigueur après la diffusion d'une maladie qui détruit les cultures de mûriers. Comme pour de nombreuses régions européennes, la viticulture est ensuite victime de maladies telles que le phylloxéra et le mildiou. Elle va renaître, surtout, grâce à l'œuvre de «L'Istituto Agrario di San Michele all'Adige», fondé en 1874, élément inspirateur de la viticulture et de l'agriculture de la vallée de l'Adige.

Les vignobles se trouvent souvent sur des pentes escarpées soutenues de mur en pierre qui composent des paysages de toute beauté, très harmonieux grâce à leur perfection géométrique. En ce qui concerne la composition des sols et le climat, les caractéristiques très variées de la région créent des milieux différents, qui donnent la possibilité de cultiver de nombreux cépages locaux ou alloctones.

Aujourd'hui, les itinéraires conçus par les Routes des Vins du Trentin permettent de découvrir plus facilement le patrimoine paysager et culturel.



I PRINCIPALI VITIGNI | LES PRINCIPAUX CÉPAGES

- Schiave, Enantio, Merlot, Teroldego, Cabernet, Marzemino, Lagrein, Pinot nero, Rebo, Moscato rosa
- Pinot grigio, Chardonnay, Müller Thurgau, Nosiola, Moscato giallo, Pinot bianco, Traminer aromatico, Riesling italo, Riesling renano, Sauvignon

ITALIA | ITALIE VALLE D'AOSTA VALLEE D'AOSTE

zone viticole e cantine premiate
zones viticoles et caves primées



descrizione della zona

La viticoltura in Valle d'Aosta ha origini molto antiche, risalenti, secondo alcuni studiosi, al periodo pre-romano dei Salassi. E' certo invece che nel periodo romano la coltivazione della vite abbia avuto una notevole importanza ed il commercio abbia costituito una fonte sicura di reddito per i viticoltori. Resti di anfore ritrovate nella necropoli di Aosta e risalenti al V secolo a.C., sono probabilmente le prime testimonianze di attività vitivinicole.

Alla passione e alla soddisfazione del produrre si è unita, nel corso degli anni, un'accresciuta professionalità dei viticoltori che, in uno scenario di montagne e di ghiacciai perenni, ad altitudini comprese fra i 500 e i 1000 metri, hanno saputo trasformare una montagna apparentemente ingrata in una felice opportunità imprenditoriale. La coltivazione della vite avviene su terrazzamenti sostenuti da muretti a secco, su "ciglioni" oppure, dove possibile, a "ritocchino".

I vigneti sono tendenzialmente monoculturali e, riguardo alla struttura del terreno e la scarsità delle piogge, non si adottano particolari metodi per la regimazione ed il controllo delle acque superficiali.

Nonostante le difficili condizioni orografiche, le varietà coltivate sono numerose. L'attività vitivinicola si snoda infatti lungo tutta la valle ed è percorribile seguendo il percorso della "Route des Vins". La qualità e la peculiarità di tutti questi prodotti contribuiscono allo sviluppo turistico e culturale della Regione, rappresentando al meglio la ricchezza e la vitalità del mondo vitivinicolo.

description de la zone

La viticulture en Vallée d'Aoste a des origines très anciennes qui remontent, d'après quelques spécialistes, à la période pré-romaine des Salasses. Cependant, on est sûrs que la culture de la vigne eut une importance considérable et que le commerce constituait une source de rémunération pour les viticulteurs. Les restes d'amphores retrouvés dans la nécropole d'Aoste et datés du Ve siècle avant Jésus-Christ représentent probablement les premières attestations d'activités vitivinicoles.

Au fil des ans, le professionnalisme des viticulteurs s'est harmonisé avec la passion et la satisfaction de la production. Dans un décor de montagnes et de glaciers éternels, avec des altitudes de 500 à 1000 mètres, ils ont transformé un territoire apparemment ingrat en un atout pour les vignerons. La culture de la vigne est effectuée sur des terrasses soutenues par des murets en pierres sèches, en banquettes ou dans le sens vertical de la pente, là où cela est praticable.

Les vignobles sont généralement spécialisés, en treilles ; en raison de la structure du terrain et de la faible quantité de pluies dans la région, le régime des eaux superficielles n'est pas contrôlé suivant des méthodes particulières. Malgré les conditions orographiques difficiles, les variétés cultivées sont nombreuses.

La filière vitivinicole est présente dans toute la vallée et elle peut être découverte grâce à « La route des Vins ». La qualité et la particularité de tous ces produits contribuent à l'essor touristique de la région, en représentant au mieux la richesse et la vitalité du monde vitivinicole.



I PRINCIPALI VITIGNI | LES PRINCIPAUX CÉPAGES

- Petit rouge, Nebbiolo, Pinot nero, Gamay, Fumin, Cornalin, Mayolet, Syrah
- Prie blanc, Moscato bianco, Muller Thurgau, Chardonnay, Pinot Grigio, Petite Arvine

ITALIA | ITALIE VENETO VENETIE

zone viticole e cantine premiate
zones viticoles et caves primées



descrizione della zona

VALDOBBIADENE (TREVISO)

Le colline del Superiore DOCG si snodano, nell'alta Marca Trevigiana, a poco più di un'ora da Venezia, lungo l'anfiteatro naturale che si apre tra Conegliano e Valdobbiadene. Uno dei modi migliori per assaporare appieno questo territorio è lasciarsi catturare dal prodotto principe di queste terre: il "Prosecco". Il prosecco è un vitigno di antichissima origine, addirittura precedente la colonizzazione dei Romani (avvenuta nel II secolo avanti Cristo).

Da lungo tempo coltivato nella fascia collinare della Marca Trevigiana, e più precisamente sulle colline che si estendono tra Valdobbiadene e Conegliano, il vitigno è talmente legato a queste terre che la vita di intere generazioni che si sono succedute nel territorio di produzione ne sono state influenzate.

L'area di produzione del Valdobbiadene-Conegliano interessa 16 comuni della fascia collinare, dove la vite è coltivata ad altitudine compresa tra i 50 e i 500 metri.

Gli ettari di vigneto coltivati sono circa 4.000 e producono mediamente 400 mila quintali d'uva all'anno.

La composizione fisico-chimica di questi terreni è fra le più adatte a trasmettere alle uve carattere e profumi, soprattutto se associata ad una elevata escursione termica giornaliera, favorita dalla vicina montagna. La maggior parte delle uve di Valdobbiadene e Conegliano vengono oggi trasformate per produrre vino e spumante. Nella preparazione del vino "Prosecco di Conegliano-Valdobbiadene" e di quello "Superiore di Cartizze" è consentita l'aggiunta del vino Pinot (bianco o grigio), purché in quantità non superiore al 15%, elevabile al 25% solo per la preparazione del vino spumante.

description de la zone

VALDOBBIADENE (TREVISO)

Les collines du « Superiore DOCG » s'étendent dans la région de Trévise, à une heure de Venise environ, le long de l'amphithéâtre naturel qui s'ouvre entre Conegliano et Valdobbiadene. On peut apprécier pleinement ce territoire en découvrant le produit principal de cette terre, c'est-à-dire le Prosecco.

Il s'agit d'un cépage d'origine ancienne, antérieur à la colonisation romaine, qui a eu lieu au deuxième siècle avant J.-C.

Le Prosecco est cultivé depuis longtemps, dans la région de Trévise, et plus particulièrement sur les collines qui s'étendent entre Valdobbiadene et Conegliano. Ce cépage est donc lié à ces terres, qui ont marqué la vie des générations qui s'y sont succédées. La zone de production de Conegliano-Valdobbiadene concerne 16 communes de la zone collinaire. La vigne est cultivée à des altitudes comprises entre 50 et 500 mètres ; il y a presque 4000 hectares de vignes et la production annuelle moyenne atteint environ 400.000 tonnes de raisin.

La composition physique et chimique de ces sols est la plus appropriée pour offrir aux raisins des caractères et des arômes formidables, surtout si elle est associée à une amplitude élevée jour/nuit favorisée par la proximité de la montagne.

La plupart des raisins de Valdobbiadene et de Conegliano servent à produire du vin et du champagne. Dans la préparation du Prosecco de Conegliano-Valdobbiadene et du «Cartizze Supérieur», on admet l'addition du Pinot (blanc ou gris), qui provient de vignobles situés en dehors de la zone réglementée, à condition de ne pas dépasser 15 % (25 % uniquement pour les mousseux).



I PRINCIPALI VITIGNI | LES PRINCIPAUX CÉPAGES

- Prosecco, Verdiso, Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio, Rieseling Italo e Bianchetta Trevigiana

ITALIA | ITALIE VENETO VÉNÉTIE

zone viticole e cantine premiate
zones viticoles et caves primées



descrizione della zona

MONTI LESSINI (VERONA - VICENZA)

La zona dei monti Lessini è caratterizzata da un territorio collinare che raggiunge i 500 metri di altezza, a cavallo tra la provincia di Verona e di Vicenza.

Il terreno di origine vulcanica con tufi basaltici è molto vario ed il clima è temperato. La presenza della viticoltura in questi territori risale all'epoca preistorica, mentre la prima documentazione storica della presenza del vitigno autoctono "Durella", vera anima di questo territorio, risale a due secoli fa, sebbene la sua diffusione più recente sia ascrivibile all'immediato dopoguerra.

La Durella si distingue dagli altri vitigni diffusi in zona per due ragioni: la prima è la tarda maturazione che costringe i viticoltori ad attendere anche la fine di ottobre per poter vendemmiare. La seconda è l'alta concentrazione di acido malico contenuta negli acini che rende l'uva particolarmente idonea alla spumantizzazione. Il gradimento per questo vino spumante e l'interesse per il suo territorio di produzione sono di recente aumentati in modo considerevole ed è possibile, attraverso gli itinerari della "Strada del Durello", visitare le cantine e le produzioni.

MONTE CALVARINA (VERONA)

Il monte Calvarina si trova nel comune di Ronca in provincia di Verona. Il territorio è di origine vulcanica, i vigneti posizionati a 600 metri d'altezza sulle pendici del monte.

Le particolari condizioni climatiche si riflettono ampiamente nei vini di questo territorio. I vigneti sono immersi in un panorama suggestivo, contornati da boschi tra la pianura padana e le splendide vette del monte Baldo e Pasubio. La particolarità e l'ubicazione dei vigneti rendono la visita particolarmente interessante.

description de la zone

MONTS LESSINI (VERONA - VICENZA)

Le vin de la région des Monts Lessini est caractérisé par un territoire collinaire, jusqu'à une altitude de 500 mètres, entre les provinces de Vérone et de Vicenza. Le terrain d'origine volcanique, avec des tubes basaltiques, est très varié et le climat est tempéré. La présence de la viticulture remonte ici à l'époque préhistorique, même si la première documentation qui atteste la présence du cépage autochtone Durello, âme véritable de ce territoire, ne remonte qu'à il y a deux siècles (mais sa diffusion est encore plus récente, car elle date du premier après-guerre). Le Durello se distingue des autres cépages répandus dans la zone pour deux raisons : la première est liée à sa maturation tardive, qui oblige les viticulteurs à patienter jusqu'à la fin du mois d'octobre afin de procéder aux vendanges.

La deuxième est la concentration élevée d'acide malique présente dans les grains de raisin, qui le rendent particulièrement indiqué pour la champagnisation. Aujourd'hui, le plaisir lié à ce vin mousseux et l'intérêt pour son terroir de production augmentent considérablement : on peut visiter les caves et les productions grâce aux itinéraires proposés par la route du Durello.

MONT CALVARINA (VERONA)

Le mont Calvarina se trouve dans la commune de Ronca (province de Vérone). Le territoire est d'origine volcanique et les vignobles sont situés à 600 mètres d'altitude sur les pentes de cette montagne. Les conditions climatiques particulières se répercutent amplement sur les vins produits dans ce territoire.

Les vignobles sont plongés dans un panorama suggestif, entourés de bois entre la plaine du Pô et les étonnants sommets des monts Baldo et Pasubio. La particularité et la position des vignobles rendent la visite très intéressante.

I PRINCIPALI VITIGNI | LES PRINCIPAUX CÉPAGES

- Pinot noir Merlot e Cabernet e Sauvignon
- Durello, Garganega, Trebbiano di Soave, Pinot blanc, Chardonnay, Sauvignon blanc, Pinot grigio



MEDAGLIE - MÉDAILLES

ABRUZZO | CALABRIA | CAMPANIA

CANTINA ORSOGNA S.C.A. - ABRUZZO (CH)



MEDAGLIA D'ORO | Médaille d'Or

TERRE DI CHIETI IGT PECORINO "CALAI"
2014

CANTINA ORSOGNA S.C.A.

VIA ORTONESE, 29 - 66036 ORSOGNA/CH

tel. +393474727713 - sales@orsognacantina.it - www.orsognawinery.com

CAT. 1



CASA VINICOLA CRISERA' SRL - CALABRIA (RC)



MEDAGLIA D'ORO | Médaille d'Or

COSTA VIOLA IGT ROSSO "ARMACIÀ"
2015

CASA VINICOLA CRISERA' SRL

VIA MILITARE 10 - 89135 REGGIO CALABRIA/RC

tel. +390965302683 - francocrisevini@gmail.com - www.vinicrisera.it

CAT. 3



CANTINE APICELLA - CAMPANIA (SA)



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

COSTA D'AMALFI DOC "COLLE SANTA MARINA"
2015

CANTINE APICELLA

VIA CASTELLO S. MARIA, 1 - 84010 SALERNO/SA

tel. +39089876075 - info@giuseppeapicella.it - www.giuseppeapicella.it

CAT. 1



CANTINE MARISA CUOMO SRL - CAMPANIA (SA)



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

COSTA D'AMALFI DOC "FURORE ROSSO"
2015

CANTINE MARISA CUOMO SRL

VIA G.B. LAMA, 16/18 - 84010 FURORE/SA

tel. +39089830348 - info@marisacuomo.com - www.marisacuomo.com

CAT. 3



CASALE DEL GIGLIO - LAZIO (LT)



MEDAGLIA D'ORO | Médaille d'Or

LAZIO IGT "FARO DELLA GUARDIA"
2015

CASALE DEL GIGLIO

STRADA CISTERNA NETTUNO KM 13,00 - 04100 LE FERRIERE/LT
tel. +390692902530 - info@casaledelgiglio.it - www.casaledelgiglio.it

CAT. 1



SOCIETÀ AGRICOLA LUPI SAS - LIGURIA (IM)



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

RIVIERA LIGURE DI PONENTE DOC PIGATO
2015

SOC. AGR. LUPI DI MASSIMO LUPI SAS

CORSO MAZZINI 9 - 18026 PIEVE DI TECO/IM
tel. +393478730376 - lupi@casalupi.it

CAT. 1



AZ. AGRICOLA FONTANACOTA - LIGURIA (IM)



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

RIVIERA LIGURE DI PONENTE DOC VERMENTINO
2015

FONTANACOTA

VIA PROVINCIALE 137 FR. PONTI - 18024 PORNASSIO/IM
tel. +393339807442 - info@fontanacota.it - www.fontanacota.it

CAT. 1



AZ. AGRICOLA "IL CASCIN" - LIGURIA (IM)



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

RIVIERA LIGURE DI PONENTE DOC VERMENTINO
2015

AZ. AGRICOLA "IL CASCIN" DI MASSA GIOVANNI

VIA C. COLOMBO,1 - FRAZ. ARZENO D'ONEGLIA - 18020 CESIO/IM
tel. +390183498532 - info@ilcascin.it - www.ilcascin.it

CAT. 1



AZ. AGRICOLA FEDERICI - LIGURIA (SP)



MEDAGLIA D'ORO | Médaille d'Or

COLLI DI LUNI DOC VERMENTINO "ORO D'ISÉE"
2015

AZ. AGRICOLA FEDERICI

VIA FORLINO, 3 - 19034 ANTICA LUNI DI ORTONOVO/SP
tel. +390187661821 - cantinefederici@libero.it - www.cantinefederici.com

CAT. 1



MEDAGLIA D'ORO | Médaille d'Or

COLLI DI LUNI DOC VERMENTINO "SOLARIS"
2015

AZ. AGRICOLA FEDERICI

VIA FORLINO, 3 - 19034 ANTICA LUNI DI ORTONOVO/SP
tel. +390187661821 - cantinefederici@libero.it - www.cantinefederici.com

CAT. 1



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

COLLI DI LUNI DOC BIANCO "GLADIUS"
2015

AZ. AGRICOLA FEDERICI

VIA FORLINO, 3 - 19034 ANTICA LUNI DI ORTONOVO/SP
tel. +390187661821 - cantinefederici@libero.it - www.cantinefederici.com

CAT. 1



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

COLLI DI LUNI DOP ROSSO "EUTICHIANO"
2015

AZ. AGRICOLA FEDERICI

VIA FORLINO, 3 - 19034 ANTICA LUNI DI ORTONOVO/SP
tel. +390187661821 - cantinefederici@libero.it - www.cantinefederici.com

CAT. 3



AZ. AGRICOLA PICEDI BENETTINI - LIGURIA (SP)-----



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

COLLI DI LUNI DOC VERMENTINO "IL CHIOSO"
2015

AZ. AGRICOLA PICEDI BENETTINI

VIA MAZZINI 57 - 19038 SARZANA/SP

tel. +390187625147 - aziendailchioso@libero.it

CAT. 1



AZ. AGRICOLA CASCINA LORENZO - LOMBARDIA (BG)-----



MEDAGLIA D'ORO | Médaille d'Or

IGT DELLA BERGAMASCA MARZEMINO "FOPPELLO"
2014

AZ. AGRICOLA CASCINA LORENZO

VIA S. STEFANO 17 - 24062 COSTA VOLPINO/BG

tel. +393489005100 - info@cascinalorenzo.com - www.cascinalorenzo.com

CAT. 3



AZ. AGRICOLA COLLETO - LOMBARDIA (BG)-----



MEDAGLIA D'ORO | Médaille d'Or

BERGAMASCA ROSSO IGP "COLLETO ROSSO BARRIQUE"
2009

AZ. AGRICOLA COLLETO DI PICCHI GRAZIANA

VIA COLLETO, 6 - 24060 ADRARA SAN MARTINO/BG

tel. +39035934253 - info@collettoagribiorelais.it - www.collettoagribiorelais.it

CAT. 4



AZ. AGRICOLA TOSCA - LOMBARDIA (BG)-----



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

VALCALEPIO DOC ROSSO RISERVA
2011

AZ. AGRICOLA TOSCA

VIA CA' LUPO, 53 - 24030 PONTIDA/BG

tel. +39035795841 - info@vinitosca.it - www.vinitosca.it

CAT. 4



AZ. AGRICOLA VILLA - LOMBARDIA (BS)-----



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

CURTEFRANCA DOC ROSSO "GRADONI"
2012

AZ. AGRICOLA VILLA

VIA VILLA 12 - 25040 MONTICELLI BRUSATI/BS

tel. +39030652329 - info@villafranciacorta.it - www.villafranciacorta.it

CAT. 4



AZ. AGRICOLA CAVEN CAMUNA - LOMBARDIA (SO)-----



MEDAGLIA D'ORO | Médaille d'Or

SFORZATO DI VALTELLINA DOCG MESSERE
2010

AZ. AGRICOLA CAVEN CAMUNA

VIA CAVEN, 1 - 23036 TEGLIO/SO

tel. +39 0342 482631 - info@cavencamuna.it - www.cavencamuna.it

CAT. 4



MEDAGLIA D'ORO | Médaille d'Or

VALTELLINA SUPERIORE DOCG GIUPA RISERVA
2009

AZ. AGRICOLA CAVEN CAMUNA

VIA CAVEN, 1 - 23036 TEGLIO/SO

tel. +39 0342 482631 - info@cavencamuna.it - www.cavencamuna.it

CAT. 4



AZ. AGRICOLA FAM. BONTIGNALI-BONETTI - LOMBARDIA (SO)---



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

VALTELLINA SUPERIORE DOCG "SACRIMURI"
2009

AZ. AGRICOLA FAM. BONTIGNALI-BONETTI

LA SELLA - 23030 TEGLIO/SO

tel. +41796104860 - ebontognali@hin.ch

CAT. 4



SOCIETÀ AGRICOLA LE STRIE - LOMBARDIA (SO)-----



MEDAGLIA D'ORO | Médaille d'Or

VALTELLINA SUPERIORE DOCG
2007

SOCIETÀ AGRICOLA LE STRIE
F.NE MOSSINI 51 - 23100 SONDRIO/SO
tel. +393351273509 - info@lestrie.it - www.lestrie.it

CAT. 4



CASA VINICOLA F.LLI BETTINI S.N.C. - LOMBARDIA (SO)-----



MEDAGLIA D'ORO | Médaille d'Or

VALTELLINA SUPERIORE DOCG "SANT ANDREA"
2010

CASA VINICOLA F.LLI BETTINI S.N.C.
VIA NAZIONALE N. 68 - 23036 S.GIACOMO DI TEGLIO/SO
tel. +390342-786068 - info@vinibettini.it - www.vinibettini.it

CAT. 4



AZ. AGRICOLA WALTER MENEGOLA - LOMBARDIA (SO)-----



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

VALTELLINA SUPERIORE DOCG SASSELLA RISERVA
2010

AZ. AGRICOLA WALTER MENEGOLA
VIA VANONI, 12 - 23012 CASTIONE ANDEVENNO/SO
tel. +3343699971 - walter.menegola@virgilio.it - www.cantinamenegola.it

CAT. 4



CASA VINICOLA LA TORRE - LOMBARDIA (SO)-----



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

SFORZATO DI VALTELLINA DOCG
2008

CASA VINICOLA LA TORRE
VIA DI CURTIN 187D - CH-7742 POSCHIAVO
tel. +41818443434 - info@la-torre.ch - la-torre.ch

CAT. 4



CASA VINICOLA PIETRO NERA S.R.L. - LOMBARDIA (SO)-----



MEDAGLIA D'ORO | Médaille d'Or

VALTELLINA SUPERIORE DOCG INFERNO RISERVA
2009

CASA VINICOLA PIETRO NERA S.R.L.
VIA IV NOVEMBRE, 43 - 23030 CHIURO/SO
tel. +390342482631 - info@neravini.com - www.neravini.com

CAT. 4



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

VALTELLINA SUPERIORE DOCG "SIGNORIE RISERVA"
2009

CASA VINICOLA PIETRO NERA S.R.L.
VIA IV NOVEMBRE, 43 - 23030 CHIURO/SO
tel. +390342482631 - info@neravini.com - www.neravini.com

CAT. 4



CAVITRIA CASA VINICOLA TRIACCA SRL - LOMBARDIA (SO)-----



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

VALTELLINA SUPERIORE DOCG "SASSELLA RISERVA"
2011

CAVITRIA CASA VINICOLA TRIACCA SRL
NAZIONALE, 121 - 23030 VILLA DI TIRANO/SO
tel. +390342701352 - info@triacca.com - www.triacca.com

CAT. 4



NINO NEGRI - LOMBARDIA (SO)-----



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

VALTELLINA SUPERIORE DOCG "VIGNETO FRACIA"
2013

NINO NEGRI
VIA Ghibellini 3 - 23030 CHIURO/SO
tel. +0342485211 - n.negri@giv.it

CAT. 4



AZ. AGRICOLA ALBERTO MARSETTI - LOMBARDIA (SO)-----



MEDAGLIA D'ORO | Médaille d'Or

SFURSAT DELLA VALTELLINA DOCG
2011

AZ. AGRICOLA ALBERTO MARSETTI

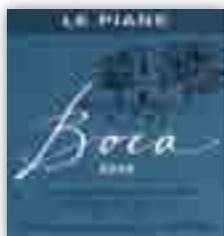
VIA SCARPATETTI 15 - 23100 SONDRIO/SO

tel. +390342216329 - info@marsetti.it - www.marsetti.it

CAT. 4



LE PIANE - PIEMONTE (NO)-----



MEDAGLIA D'ORO | Médaille d'Or

BOCA DOC
2009

LE PIANE

VIA CERRI, 10 - 28010 BOCA/NO

tel. +393483354185 - info@bocapiane.com - www.bocapiane.com

CAT. 4



CANTINE SARDUS PATER SOC. COOP. AGR. - SARDEGNA (CI)-----



MEDAGLIA D'ORO
Médaille d'Or

VERMENTINO DI
SARDEGNA DOC "LUGUORE"
2015

CANTINE SARDUS PATER SOC. COOP. AGR.

VIA RINASCITA, 46 - 09017 SANT'ANTIOCO/CI

tel. +39 0781800274

info@cantinesarduspater.it

www.cantinesarduspater.it

CAT. 1



MEDAGLIA D'ORO
Médaille d'Or

CARIGNANO DEL SULCIS
DOC "IS ARENAS"
2011

CANTINE SARDUS PATER SOC. COOP. AGR.

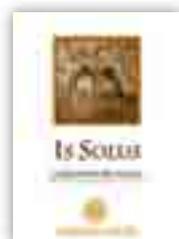
VIA RINASCITA, 46 - 09017 SANT'ANTIOCO/CI

tel. +39 0781800274

info@cantinesarduspater.it

www.cantinesarduspater.it

CAT. 4



MEDAGLIA D'ARGENTO
Médaille d'Argent

CARIGNANO DEL SULCIS
DOC "IS SOLUS"
2015

CANTINE SARDUS PATER SOC. COOP. AGR.

VIA RINASCITA, 46 - 09017 SANT'ANTIOCO/CI

tel. +39 0781800274

info@cantinesarduspater.it

www.cantinesarduspater.it

CAT. 3



COOP. AGRICOLA CANTINA DEL MANDROLISAI SOC. COOP. A.R.L. SARDEGNA (NU)-----



MEDAGLIA D'ORO | Médaille d'Or

MANDROLISAI DOC "ROSSO"
2014

COOP. AGRICOLA CANTINA DEL MANDROLISAI SOC. COOP. A.R.L.

CORSO IV NOVEMBRE 20 - 8038 SORGONO/NU

tel. +39078460113 - info@cantinadelmandrolisai.com - www.cantinadelmandrolisai.com

CAT. 3



LOMBARDO VINI SOC. AGR. - SICILIA (CL)-----



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

SICILIA ROSSO IGP "NERO D'ALTURA"
2013

LOMBARDO VINI SOC. AGR.

C.DA CUSATINO SS 122 KM. 50 - 93100 CALTANISSETTA/CL

tel. +390934571840 - info@lombardovini.it - www.lombardovini.it

CAT. 4



AZ. AGRICOLA F.TORNATORE - SICILIA (CT)-----



MEDAGLIA D'ORO | Médaille d'Or

ETNA ROSSO DOC "PIETRARIZZO"
2014

AZ. AGRICOLA F.TORNATORE

VIA PIETRAMARINA, 8/A - 95012 CASTIGLIONE DI SICILIA/CT

tel. +390957563542 - info@tornatorewine.com - www.tornatorewine.com

CAT. 3



MEDAGLIA D'ORO | Médaille d'Or

ETNA ROSSO DOC
2014

AZ. AGRICOLA F.TORNATORE

VIA PIETRAMARINA, 8/A - 95012 CASTIGLIONE DI SICILIA/CT

tel. +390957563542 - info@tornatorewine.com - www.tornatorewine.com

CAT. 3



AZ. AGRICOLA FRANCESCO FENECH - SICILIA (ME)



MEDAGLIA D'ORO | Médaille d'Or

MALVASIA DELLE LIPARI DOC "MADDALENA"
2015

AZ. AGRICOLA FRANCESCO FENECH

VIA F.LLI MIRABITO 98050 MALFA/ME

tel. +390909844041 +393395756155 - info@fenech.it - www.fenech.it

CAT. 1



MEDAGLIA D'ORO | Médaille d'Or

MALVASIA DELLE LIPARI DOC PASSITO "FENECH"
2014

AZ. AGRICOLA FRANCESCO FENECH

VIA F.LLI MIRABITO 98050 MALFA/ME

tel. +390909844041 +393395756155 - info@fenech.it - www.fenech.it

CAT. 7



CANTINE COLOSI SRL - SICILIA (ME)



MEDAGLIA D'ORO | Médaille d'Or

SALINA IGP "ROSSO"
2014

CANTINE COLOSI SRL

VIA SAN JACHIDDU, 25 - 98152 MESSINA/ME

tel. +39090-9385549 - info@cantinecolosi.it - www.cantinecolosi.it

CAT. 3



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

MALVASIA DELLE LIPARI DOC PASSITO
2010

CANTINE COLOSI SRL

VIA SAN JACHIDDU, 25 - 98152 MESSINA/ME

tel. +39090-9385549 - info@cantinecolosi.it - www.cantinecolosi.it

CAT. 7



MIMMO PAONE - SICILIA (ME)



MEDAGLIA D'ORO | Médaille d'Or

MALVASIA DELLE LIPARI DOC
2013

MIMMO PAONE

CORSO SICILIA, 61/A - 98040 TORREGROTTA/ME

tel. +390909981101 - info@paonevini.it - www.mimmopaone.it

CAT. 7



AZ. AGRICOLA XERAVULI - SICILIA (PA)



MEDAGLIA D'ORO | Médaille d'Or

TERRE SICILIANE IGP MERLOT "XERAVULI"
2014

AZ. AGRICOLA XERAVULI

VIA MOREA 40/A - 90037 PIANA DEGLI ALBANESI/PA

tel. +393385983284 - alessandroennici@libero.it

CAT. 3



AZ. AGRICOLA HIBISCUS - SICILIA (PA)



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

TERRE SICILIANE IGT "GROTTA DELL'ORO"
2015

AZ. AGRICOLA HIBISCUS

CONTRADA TRAMONTANA - 90010 USTICA/PA

tel. +393395212822 - info@agriturismohibiscus.com

CAT. 1



AZ. AGRICOLA TODARO - SICILIA (PA)



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

TERRE SICILIANE IGP "4 ELEMENTA"
2012

AZ. AGRICOLA TODARO

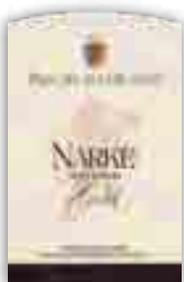
VIA DANIMARCA 52 - 90146 PALERMO/PA

tel. +393461056393 - info@todarowinery.com - www.todarowinery.com

CAT. 4



PRINCIPE DI CORLEONE - SICILIA (PA)



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

TERRE SICILIANE IGP NERO D'AVOLA "NARKÈ"
2015

PRINCIPE DI CORLEONE

C.DA MALVELLO - 900034 MONREALE/PA
tel. +390918462922 - info@principedicorleone.it - www.principedicorleone.it

CAT. 3



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

SICILIA DOP CABERNET SAUVIGNON "QUERCUS"
2012

PRINCIPE DI CORLEONE

C.DA MALVELLO - 900034 MONREALE/PA
tel. +390918462922 - info@principedicorleone.it - www.principedicorleone.it

CAT. 4



AZ. AGRICOLA BASILE - SICILIA (TP)



GRAN MEDAGLIA D'ORO
Grande Médaille d'Or

PASSITO DI PANTELLERIA
DOC "SHAMIRA"
2009

AZ. AGRICOLA BASILE

C.DA BUKKURAM S.MICHELE, 65
91017 - PANTELLERIA/TP
tel. +390923917205
contatti@cantinabasile.com
www.cantinabasile.com

CAT. 7



MEDAGLIA D'ORO
Médaille d'Or

PASSITO DI PANTELLERIA
DOP "SHAMIRA"
2006

AZ. AGRICOLA BASILE

C.DA BUKKURAM S.MICHELE, 65
91017 - PANTELLERIA/TP
tel. +390923917205
contatti@cantinabasile.com
www.cantinabasile.com

CAT. 7



MEDAGLIA D'ARGENTO
Médaille d'Argent

PASSITO DI PANTELLERIA
DOP "PRESCELTO"
2008

AZ. AGRICOLA BASILE

C.DA BUKKURAM S.MICHELE, 65
91017 - PANTELLERIA/TP
tel. +390923917205
contatti@cantinabasile.com
www.cantinabasile.com

CAT. 7



AZ. AGRICOLA FONTUCCIA - TOSCANA (GR)



MEDAGLIA D'ORO | Médaille d'Or

COSTA TOSCANA IGT "NANTROPO"
2015

AZ. AGRICOLA FONTUCCIA

VIA PROVINCIALE 54 - 58012 GROSSETO/GR
tel. +393886078375 - giovanni@fontuccia.it

CAT. 7



MEDAGLIA D'ORO | Médaille d'Or

COSTA TOSCANA IGT "SENTI OH!"
2015

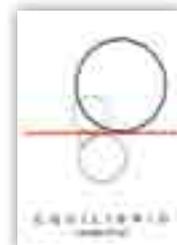
AZ. AGRICOLA FONTUCCIA

VIA PROVINCIALE 54 - 58012 GROSSETO/GR
tel. +393886078375 - giovanni@fontuccia.it

CAT. 1



AZ. AGRICOLA VIGNE CONTI - TOSCANA (MS)



MEDAGLIA D'ORO | Médaille d'Or

CANDIA DEI COLLI APUANI DOC VERMENTINO
"EQUILIBRIO"
2015

AZ. AGRICOLA VIGNE CONTI DI CONTI ALICE

VIA CROCELLO 30 - 54100 MASSA/MS
tel. +393402710783 - vigniconti@gmail.com

CAT. 1



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

CANDIA DEI COLLI APUANI DOC VERMENTINO
"TRAVERSO"
2015

AZ. AGRICOLA VIGNE CONTI DI CONTI ALICE

VIA CROCELLO 30 - 54100 MASSA/MS
tel. +393402710783 - vigniconti@gmail.com

CAT. 1



AZ. AGRICOLA CALEVRO - TOSCANA (MS)-----



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

CANDIA DEI COLLI APUANI SECCO DOC "LA COSTA"
2015

AZ. AGRICOLA CALEVRO

VIA AURELIA OVEST 158 - 54100 MASSA/MS
tel. +393474454380 - aziendacalevro@yahoo.it

CAT. 1



AZ. AGRICOLA L'AURORA - TOSCANA (MS)-----



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

CANDIA DEI COLLI APUANI DOC VERMENTINO "RIFLESSO"
2015

AZ. AGRICOLA L'AURORA

VIA SAN LORENZO 39 - 54100 MASSA/MS
tel. +393925985386 - pietro-mosti@virgilio.it - www.auroradifrancesco.it

CAT. 1



IL MORETTO - TOSCANA (MS)-----



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

CANDIA DEI COLLI APUANI DOP VERMENTINO "ARUAL"
2015

IL MORETTO

VIA S. LORENZO 46/A - 54100 MASSA/MS
tel. +393392477068 - info@ilmoretto.com - www.ilmoretto.com

CAT. 1



CANTINA ALDENO SCA - TRENTINO (TN)-----



MEDAGLIA D'ORO | Médaille d'Or

VIGNETI DELLE DOLOMITI BIANCO IGT
SAN ZENO "ENOPERE"
2014

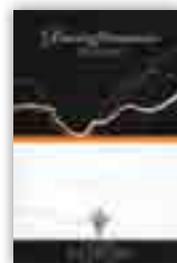
CANTINA ALDENO SCA

VIA ROMA 76 - 38060 ALDENO/TN
tel. +390461842511 - info@cantina-aldeno.it - www.cantina-aldeno.it

CAT. 1



CANTINA ALDENO SCA - TRENTINO (TN)-----



MEDAGLIA D'ORO
Médaille d'Or

TRENTINO DOC
GEWURZTRAMINER
"ATHESIM FLUMEN"
2015

CANTINA ALDENO SCA

VIA ROMA 76 - 38060 ALDENO/TN
tel. +390461842511
info@cantina-aldeno.it
www.cantina-aldeno.it

CAT. 1



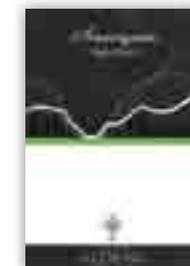
MEDAGLIA D'ORO
Médaille d'Or

TRENTO DOC SPUMANTE
"ALTINUM" RISERVA
2010

CANTINA ALDENO SCA

VIA ROMA 76 - 38060 ALDENO/TN
tel. +390461842511
info@cantina-aldeno.it
www.cantina-aldeno.it

CAT. 6



MEDAGLIA D'ARGENTO
Médaille d'Argent

TRENTINO DOC
SAUVIGNON
"ATHESIM FLUMEN"
2015

CANTINA ALDENO SCA

VIA ROMA 76 - 38060 ALDENO/TN
tel. +390461842511
info@cantina-aldeno.it
www.cantina-aldeno.it

CAT. 1



MEDAGLIA D'ARGENTO
Médaille d'Argent

TRENTINO SUPERIORE DOC
MULLER THURGAU
"ENOPERE"
2015

CANTINA ALDENO SCA

VIA ROMA 76 - 38060 ALDENO/TN
tel. +390461842511
info@cantina-aldeno.it
www.cantina-aldeno.it

CAT. 1



MEDAGLIA D'ARGENTO
Médaille d'Argent

TRENTINO DOC
GEWURZTRAMINER
"ENOPERE"
2015

CANTINA ALDENO SCA

VIA ROMA 76 - 38060 ALDENO/TN
tel. +390461842511
info@cantina-aldeno.it
www.cantina-aldeno.it

CAT. 1



MEDAGLIA D'ARGENTO
Médaille d'Argent

TRENTINO DOC PINOT
NERO "ENOPERE"
2014

CANTINA ALDENO SCA

VIA ROMA 76 - 38060 ALDENO/TN
tel. +390461842511
info@cantina-aldeno.it
www.cantina-aldeno.it

CAT. 3



AZ. AGRICOLA BELLAVEDER - TRENTINO (TN)



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

TRENTINO DOC MULLER THURGAU "SAN LORENZ"
2015

AZ. AGRICOLA BELLAVEDER

MASO BELVEDERE - 38010 FAEDO/TN

tel. +393925985386 - pietro-mosti@virgilio.it - www.auroradifrancesco.it

CAT. 1



CANTINA SOC. MORI COLLI ZUGNA SCA - TRENTINO (TN)



MEDAGLIA D'ORO | Médaille d'Or

TRENTINO DOP LAGREIN "TERRA DI SAN MAURO"
2013

CANTINA SOC. MORI COLLI ZUGNA SCA

SP 90 LOC. FORMIGHER 2 - 38065 MORI/TN

tel. +390464918154 - info@cantinamoricollizugna.it - www.cantinamoricollizugna.it

CAT. 4



VIVALLIS S.C.A. - TRENTINO (TN)



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

TRENTINO DOP MULLER THURGAU "VIGNA RIO ROMINI"
2015

VIVALLIS S.C.A.

VIA PER BRANCOLINO, 4 - 38060 NOGAREDO/TN

tel. +390464412073 - info@vivallis.it - www.vivallis.it

CAT. 1



CANTINA SOCIALE DI TRENTO SCA - TRENTINO (TN)



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

TRENTINO DOC GEWURZTRAMINER 1339
2015

CANTINA SOCIALE DI TRENTO SCA

VIA DEI VITICOLTORI 2-4 - 38123 TRENTO/TN

tel. +390461920186 - cantina@cantinasocialetrento.it - www.cantinasocialetrento.it

CAT. 1



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

TRENTO DOC "ZELL"

CANTINA SOCIALE DI TRENTO SCA

VIA DEI VITICOLTORI 2-4 - 38123 TRENTO/TN

tel. +390461920186 - cantina@cantinasocialetrento.it - www.cantinasocialetrento.it

CAT. 6



SOCIETÀ AGRICOLA FRATELLI PELZ S.S. - TRENTINO (TN)



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT MULLER THURGAU
"CEMBRANI D'AUTORE"
2015

SOCIETÀ AGRICOLA FRATELLI PELZ S.S.

VIALE 4 NOVEMBRE, 61 - 38034 CEMBRA LISIGNAGO/TN

tel. +390461683051 - pelz@email.it - www.cantinapelz.com

CAT. 1



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT KERNER
"CEMBRANI D'AUTORE"
2015

SOCIETÀ AGRICOLA FRATELLI PELZ S.S.

VIALE 4 NOVEMBRE, 61 - 38034 CEMBRA LISIGNAGO/TN

tel. +390461683051 - pelz@email.it - www.cantinapelz.com

CAT. 1



MASO THALER - ALTO ADIGE (BZ)



MEDAGLIA D'ORO | Médaille d'Or

SÜDTIROL/ALTO ADIGE DOC SAUVIGNON
2015

MASO THALER

VIA GLENO 59 - 39040 MONTAGNA/BZ

tel. +390471819890 - info@masothaler.it - www.masothaler.it

CAT. 1



TENUTA PFITSCHER - ALTO ADIGE (BZ)



MEDAGLIA D'ORO | Médaille d'Or

SÜDTIROL/ALTO ADIGE DOC SAUVIGNON BLANC "SAXUM"
2015

TENUTA PFITSCHER

VIA DOLOMITI 17 - 39040 MONTAGNA/BZ

tel. +390471168317 - info@pfitscher.it - www.pfitscher.it

CAT. 1



MEDAGLIA D'ORO | Médaille d'Or

SÜDTIROL/ALTO ADIGE DOC PINOT BIANCO "LANGEFELD"
2015

TENUTA PFITSCHER

VIA DOLOMITI 17 - 39040 MONTAGNA/BZ

tel. +390471168317 - info@pfitscher.it - www.pfitscher.it

CAT. 1



KELLEREI KURTATSCH - ALTO ADIGE (BZ)



MEDAGLIA D'ORO | Médaille d'Or

SÜDTIROL/ALTO ADIGE DOC SAUVIGNON "KOFL"
2015

KELLEREI KURTATSCH

STRADA DEL VINO 23 - 39040 CORTACCIA/BZ

tel. +390471880115 - info@cantina-cortaccia.it - www.cantina-cortaccia.it

CAT. 1



ARUNDA SRL - ALTO ADIGE (BZ)



MEDAGLIA D'ORO | Médaille d'Or

ARUNDA EXCELLOR METODO CLASSICO BRUT ROSÉ
2013

ARUNDA SRL

VIA PROF-JOSEF-SCHWARZ 18 - 39010 MELTINA/BZ

tel. +390471668033 - info@arundavivaldi.it

CAT. 6



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

SÜDTIROLER SEKT - ALTO ADIGE DOP
"ARUNDA EXTRA BRUT RISERVA"
2010

ARUNDA SRL

VIA PROF-JOSEF-SCHWARZ 18 - 39010 MELTINA/BZ

tel. +390471668033 - info@arundavivaldi.it

CAT. 6



CANTINA PROD. BOLZANO SOC. ALTO ADIGE (BZ)



MEDAGLIA D'ARGENTO
Médaille d'Argent

SÜDTIROL/ALTO ADIGE
DOC PINOT BIANCO
"DELLAGO"
2015

CANTINA PROD. BOLZANO SOC. COOP.

PIAZZA GRIES 2 - 39100 BOLZANO/BZ

tel. +390471270909

info@kellereibozen.com

www.kellereibozen.com

CAT. 1



MEDAGLIA D'ARGENTO
Médaille d'Argent

SÜDTIROL/ALTO ADIGE
DOC SAUVIGNON "MOCK"
2015

CANTINA PROD. BOLZANO SOC. COOP.

PIAZZA GRIES 2 - 39100 BOLZANO/BZ

tel. +390471270909

info@kellereibozen.com

www.kellereibozen.com

CAT. 1



MEDAGLIA D'ARGENTO
Médaille d'Argent

ALTO ADIGE DOC PINOT
NERO RISERVA
2014

CANTINA PROD. BOLZANO SOC. COOP.

PIAZZA GRIES 2 - 39100 BOLZANO/BZ

tel. +390471270909

info@kellereibozen.com

www.kellereibozen.com

CAT. 3



CANTINA VALLE ISARCO - ALTO ADIGE (BZ)



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

SÜDTIROL/ALTO ADIGE DOC EISACKTALER
GEWURZTRAMINER "ARISTOS"
2015

CANTINA VALLE ISARCO
COSTE 50 - 39043 CHIUSA/BZ
tel. +390472847553 - info@cantinavalleisarco.it - www.cantinavalleisarco.it

CAT. 1  



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

SÜDTIROL/ALTO ADIGE DOC EISACKTALER KERNER
"ARISTOS"
2015

CANTINA VALLE ISARCO
COSTE 50 - 39043 CHIUSA/BZ
tel. +390472847553 - info@cantinavalleisarco.it - www.cantinavalleisarco.it

CAT. 1  

JOSEF BRIGL SRL - ALTO ADIGE (BZ)



MEDAGLIA D'ORO | Médaille d'Or

SÜDTIROL/ALTO ADIGE DOC GEWURZTRAMINER
2015

JOSEF BRIGL SRL
VIA MADONNA DEL RIPOSO 3 - 39057 S. MICHELE APPIANO/BZ
tel. +390471662419 - brigl@brigl.com - www.brigl.com

CAT. 1  

AZ. AGRICOLA LO TRIOLET - VALLE D'AOSTA (AO)



MEDAGLIA D'ORO | Médaille d'Or

VALLÉE D'AOSTE/VALLE D'AOSTA DOC ROUGE
« HERITAGE »
2014

LO TRIOLET
LOC. JUNOD, 7 - 11010 INTROD/AO
tel. +39016595437 - lotriolet@vievini.it

CAT. 3  

CAVE DES ONZE COMMUNES - VALLE D'AOSTA (AO)



MEDAGLIA D'ORO
Médaille d'Or

VALLÉE D'AOSTE/VALLE
D'AOSTA DOC
PETITE ARVINE
2015

CAVE DES ONZE COMMUNES
FRAZ. URBAINS 14 - 11010 AYMAVILLES/AO
tel. +390165902912
info@caveonzecommunes.it
www.caveonzecommunes.it

CAT. 1  



MEDAGLIA D'ORO
Médaille d'Or

VALLÉE D'AOSTE/VALLE
D'AOSTA DOC MAYOLET
2015

CAVE DES ONZE COMMUNES
FRAZ. URBAINS 14 - 11010 AYMAVILLES/AO
tel. +390165902912
info@caveonzecommunes.it
www.caveonzecommunes.it

CAT. 3  



MEDAGLIA D'ORO
Médaille d'Or

VALLEE D'AOSTE/VALLE
D'AOSTA DOC MUSCAT
PETIT GRAIN FLETRIE
2014

CAVE DES ONZE COMMUNES
FRAZ. URBAINS 14 - 11010 AYMAVILLES/AO
tel. +390165902912
info@caveonzecommunes.it
www.caveonzecommunes.it

CAT. 7  

LA CROTTA DI VEGNERON - VALLE D'AOSTA (AO)



MEDAGLIA D'ORO | Médaille d'Or

VALLEE D'AOSTE/VALLE D'AOSTA DOC
CHAMBAVE MUSCAT PASSITO "PRIURE"
2014

LA CROTTA DI VEGNERON
PIAZZA RONCAS, 2 - 11023 CHAMBAVE/AO
tel. +39016646670 - info@lacrotta.it - www.lacrotta.it

CAT. 7  



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

VALLE D'AOSTA DOC FUMIN ESPRIT FOLLET
2014

LA CROTTA DI VEGNERON
PIAZZA RONCAS, 2 - 11023 CHAMBAVE/AO
tel. +39016646670 - info@lacrotta.it - www.lacrotta.it

CAT. 3  

SOC. AGRICOLA LES CRETES - VALLE D'AOSTA (AO)



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

VALLEE D'AOSTE /VALLE D'AOSTA DOC PETITE ARVINE
"FLEUR"

2014

LES CRETES SOC. AGR. DI CHARRÈRE & C.S.S.

LOC. VILLETOS 50 - 11010 AYMAVILLES/AO

tel. +390165902274 - info@lescrettes.it - www.lescrettes.it

CAT. 1



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

VALLEE D'AOSTE /VALLE D'AOSTA DOC CHARDONNAY
"CUVEE DU BOIS"

2014

LES CRETES SOC. AGR. DI CHARRÈRE & C.S.S.

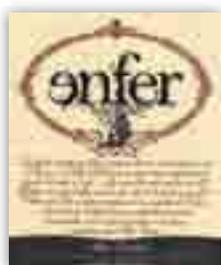
LOC. VILLETOS 50 - 11010 AYMAVILLES/AO

tel. +390165902274 - info@lescrettes.it - www.lescrettes.it

CAT. 1



COOPERATIVE DE L'ENFER - VALLE D'AOSTA (AO)



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

VALLÉE D'AOSTE/VALLE D'AOSTA DOC ENFER D'ARVIER
2014

COOPERATIVE DE L'ENFER SOC. COOP.

VIA C. GEX, 52 - 11011 ARVIER/AO

tel. +39016599238 - info@coenfer.it

CAT. 3



AZ. AGRICOLA DI BARRO' - VALLE D'AOSTA (AO)



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

VALLÉE D'AOSTE/VALLE D'AOSTA DOC
TORRETTE SUPERIEUR

2009

DI BARRO'

LOC. CHATEAU FEUILLET, 8 - 11010 SAINT-PIERRE/AO

tel. +390165903671 - dibarro@vievini.it - www.vievini.it

CAT. 4



INSTITUT AGRICOLE REGIONAL - VALLE D'AOSTA (AO)



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

VALLEE D'AOSTE /VALLE D'AOSTA DOC MULLER THURGAU
2015

INSTITUT AGRICOLE REGIONAL

REGIONE LA ROCHÈRE 1/A - 11100 AOSTA/AO

tel. +390165215811 - d.domeneghetti@iaraosta.it - www.iaraosta.it

CAT. 1



LA CROTTA DE TANTEUN E MARIETTA - VALLE D'AOSTA (AO)



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

VALLEE D'AOSTE /VALLE D'AOSTA DOC
MUSCAT PETIT GRAIN

2015

LA CROTTA DE TANTEUN E MARIETTA DI FEDERICO MARCOZ

VIA VEVEY 23 - 11100 AOSTA/AO

tel. +393341822471 - info@lacrottadetanteunemarietta.it - www.lacrottadetanteunemarietta.it

CAT. 1



LA KIUVA SC - VALLE D'AOSTA (AO)



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

VALLEE D'AOSTE /VALLE D'AOSTA DOC CHARDONNAY
2014

LA KIUVA SC

FRAZIONE PIED DE VILLE 42 - 11020 ARNAD/AO

tel. +390125966351 - info@lakuiva.it - www.lakuiva.it

CAT. 1



AZ. AGRICOLA LA VRILLE - VALLE D'AOSTA (AO)



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

VALLEE D'AOSTE/VALLE D'AOSTA DOC
CHAMBAVE MUSCAT FLETRI

2014

LA VRILLE DI HERVÉ DANIEL DEGUILLAME

FRAZ. GRANGEON 1 - 11020 VERRAYES/AO

tel. +390166543018 - lavrille@gmail.com - www.lavrille.it

CAT. 7



AZ. AGRICOLA LE CLOCHER - VALLE D'AOSTA



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

VALLEE D'AOSTE/VALLE D'AOSTA DOC GEWURZTRAMINER
VENDEMMIA TARDIVA
2014

LE CLOCHER DI CHARRÈRE DANILO

FRAZIONE ETRAL 2 - 11020 JOVENCAN/AO

tel. +393496134408 - charreredanilo@gmail.com

CAT. 7



AZ. AGRICOLA BRESSAN DANIELE - VENETO (TV)



MEDAGLIA D'ORO | Médaille d'Or

VALDOBBIADENE DOCG MILLESIMATO SPUMANTE
EXTRA DRY

AZ. AGRICOLA BRESSAN DANIELE

VIA S.ROCCO 18 - 31010 FARRA DI SOLIGO/TV

tel. +393471104124 - info@proseccobressan.it - www.bressandaniele.it

CAT. 6



AZ. AGRICOLA VALDOC SARTORI S.S. - VENETO (TV)



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG SPUMANTE
EXTRA DRY

AZ. AGRICOLA VALDOC SARTORI S.S.

VIA MENEGAZZI, 7 - 31049 VALDOBBIADENE/TV

tel. +390423900278 - info@valdocsartori.it - www.valdocsartori.it

CAT. 6



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG SPUMANTE BRUT
"NONO MORO"

AZ. AGRICOLA VALDOC SARTORI S.S.

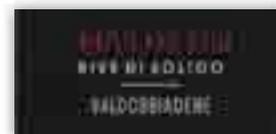
VIA MENEGAZZI, 7 - 31049 VALDOBBIADENE/TV

tel. +390423900278 - info@valdocsartori.it - www.valdocsartori.it

CAT. 6



AZIENDA AGRICOLA ANDREOLA - VENETO (TV)



MEDAGLIA D'ORO
Médaille d'Or

VALDOBBIADENE
PROSECCO SUP. DOCG
SPUMANTE EXTRA DRY
MAS DE FER RIVE DI
SOLIGO

AZIENDA AGRICOLA ANDREOLA

VIA CAVRE, 19 - 31010 FARRA DI SOLIGO/TV

tel. +390438989379

info@andreola.eu

www.andreola.eu

CAT. 6



MEDAGLIA D'ORO
Médaille d'Or

VALDOBBIADENE PRO-
SECCO SUPERIORE DOCG
SPUMANTE EXTRA DRY
VIGNETO DIRUPO

AZIENDA AGRICOLA ANDREOLA

VIA CAVRE, 19 - 31010 FARRA DI SOLIGO/TV

tel. +390438989379

info@andreola.eu

www.andreola.eu

CAT. 6



MEDAGLIA D'ARGENTO
Médaille d'Argent

VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE
DOCG SPUMANTE DRY
MILLESIMATO
2015

AZIENDA AGRICOLA ANDREOLA

VIA CAVRE, 19 - 31010 FARRA DI SOLIGO/TV

tel. +390438989379

info@andreola.eu

www.andreola.eu

CAT. 6



MEDAGLIA D'ARGENTO
Médaille d'Argent

VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE
DOCG SPUMANTE BRUT
VIGNETO DIRUPO

AZIENDA AGRICOLA ANDREOLA

VIA CAVRE, 19 - 31010 FARRA DI SOLIGO/TV

tel. +390438989379

info@andreola.eu

www.andreola.eu

CAT. 6



MEDAGLIA D'ARGENTO
Médaille d'Argent

SUPERIORE DI CARTIZZE
VALDOBBIADENE DOCG
SPUMANTE DRY

AZIENDA AGRICOLA ANDREOLA

VIA CAVRE, 19 - 31010 FARRA DI SOLIGO/TV

tel. +390438989379

info@andreola.eu

www.andreola.eu

CAT. 6



BISOL DESIDERIO & FIGLI SRL - VENETO (TV)



MEDAGLIA D'ORO | Médaille d'Or

TALENTO PAS DOSÉ - METODO CLASSICO MILLESIMATO
2004

BISOL DESIDERIO & FIGLI SRL

VIA FOLLO, 33 - 31049 VALDOBBIADENE/TN

tel. +393485201063 - info@bisol.it - www.bisol.it

CAT. 6



ASTORIA VINI - VENETO (TV)



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG
MILLESIMATO
2015

ASTORIA VINI

VIA CREVADA - 31020 REFRONTOLO

tel. +3904236699 - info@astoria.it - www.astoria.it

CAT. 6



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG "FANÒ"

ASTORIA VINI

VIA CREVADA - 31020 REFRONTOLO

tel. +3904236699 - info@astoria.it - www.astoria.it

CAT. 6



SOC. AGRICOLA BIANCAVIGNA S.S. - VENETO (TV)



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG BRUT
RIVE DI SOLIGO

SOC. AGRICOLA BIANCAVIGNA S.S.

VIA MONTE NERO, 8 - 31015 OGLIANO - CONEGLIANO/TV

tel. +390438788403 - info@biancavigna.it - www.biancavigna.it

CAT. 6



BORTOLIN ANGELO SPUMANTI SAS - VENETO (TV)



MEDAGLIA D'ORO | Médaille d'Or

VALDOBBIADENE DOCG PROSECCO SUPERIORE BRUT

BORTOLIN ANGELO SPUMANTI SAS

VIA STRADA DI GUIA 107 - 31049 VALDOBBIADENE/TV

tel. +390423900125 - worldwide@bortolinangelo.com

CAT. 6



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

VALDOBBIADENE DOCG PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY

BORTOLIN ANGELO SPUMANTI SAS

VIA STRADA DI GUIA 107 - 31049 VALDOBBIADENE/TV

tel. +390423900125 - worldwide@bortolinangelo.com

CAT. 6



AZ. AGRICOLA LE BATTISTELLE - VENETO (VR)



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

SOAVE DOC CLASSICO "ROCCOLO DEL DURLO"
2014

AZ. AGRICOLA LE BATTISTELLE

V. SAMBUCCO 110 - 37032 MONTEFORTE D'ALPONE/VR

tel. +390456175621 - info@lebattistelle.it - www.lebattistelle.it

CAT. 1



KAZAKISTAN | KAZAKISTAN ASSA VALLEY

zone viticole e cantine premiate
zones viticoles et caves primées

descrizione della zona

È noto che la viticoltura in Assa Valley, nella parte sud-orientale del Kazakistan, era già conosciuta fin dai tempi antichi. Verso la metà del XX° secolo, un'anfora contenente sedimenti di vino è stata trovata proprio lì, in un tumulo sciita, circondato da vecchi vigneti Arba.

I vigneti della Valle dell'Assa si trovano vicino al villaggio Karaquémér, nella valle del fiume Tourguegne, a 1000 metri di altitudine. Questa situazione è considerata fra le più favorevoli per la coltivazione della vite. La zona del villaggio Karaquémér rappresenta un luogo davvero unico, che rimane una delle più grandi ed antiche aree viticole del mondo.

La Valle Assa presenta un clima straordinario grazie alla combinazione unica di condizioni geografiche e climatiche.

Inoltre, le alte montagne con le cime sempre innevate hanno un significativo impatto sulla zona climatica.

Per questa ragione la fotosintesi e gli aromi acquisiscono una specificità che permette di riconoscere l'unicità delle varietà qui presenti.

Una struttura minerale molto ricca caratterizza l'originalità di questi vigneti il cui impianto è basato sul piede franco.

description de la zone

Il est connu que la viticulture dans l'Assa Valley, dans la partie sud-est du Kazakistan, était déjà connue depuis les temps anciens. Vers le milieu du XX^e siècle, une amphore contenant des sédiments de vin a été trouvée dans un monticule chiite, entourée de vieilles vignes Arba. Les vignobles de l'Assa Valley se situent à proximité du village Karaquémér dans la vallée de la rivière Tourguegne à 1000 mètres d'altitude. Cette situation est considérée comme la plus favorable pour la culture du raisin. La région du village Karaquémér représente un endroit vraiment unique, car elle reste l'une des plus grandes zones de la viticulture antique dans le monde entier.

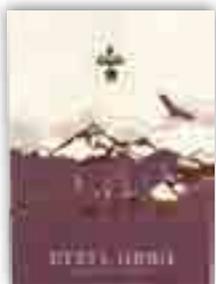
L'Assa Valley présente un climat extraordinaire grâce à la combinaison unique des conditions géographiques et climatiques. En plus, les sommets montagneux, toujours enneigés ont un impact climatique important sur la zone. Pour cette raison, la photosynthèse et les arômes acquièrent ici un caractère spécifique qui permet de parler de l'unicité de nos vignobles. L'originalité de ces vignobles repose sur le fait qu'ils vivent sur leurs propres racines. Et grâce à cela, ils ont une structure très riche en minéraux, lesdites substances aromatiques.

I PRINCIPALI VITIGNI | LES PRINCIPAUX CÉPAGES

- Saperavi (autoctona)
- Rkatziteli (autoctona)



ARBA WINE - ASSA VALLEY



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

ASSA VALLEY ALMATY KYZYL ARBA CABERNET FRANC
2013

ARBA WINE

ORYMBETOV STR, KARAKEMER, ENBEKSHIKAZAKHSKIY DIST. - 40431 ALMATY REG
tel. +77019992899 - aigerim.arbawine@gmail.com - www.arbawine.com

CAT. 4



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

ASSA VALLEY ALMATY LAGYL ARBA SAPERAVI
2013

ARBA WINE

ORYMBETOV STR, KARAKEMER, ENBEKSHIKAZAKHSKIY DIST. - 40431 ALMATY REG
tel. +77019992899 - aigerim.arbawine@gmail.com - www.arbawine.com

CAT. 4



LIBANO | LIBANO BEKAA

zone viticole e cantine premiate
zones viticoles et caves primées

descrizione della zona

Tracce archeologiche antichissime, risalenti al periodo babilonese, testimoniano la presenza della viticoltura di questa nazione affacciata sul Mediterraneo orientale.

I Fenici successivamente ne affinarono le tecniche produttive con varietà da loro importate e che tutt'ora ne derivano, quali l'Oblaideh, il Merwah e l'Aramon, da cui sovente viene distillato il liquore nazionale Arak.

Fertilissime, come quelle situate nella Bekaa, ed estremamente differenziate nella tipologia climatica da marittima a continentale con impianti che raggiungono i 1700 metri di altitudine, le zone di produzione offrono condizioni ottimali per lo sviluppo delle componenti qualitative nelle uve.

Talune con disposizioni a terrazze per sfruttare ogni porzione possibile del territorio, le zone beneficiano delle frequenti precipitazioni che completano il quadro relativo alla salubrità dell'ambiente.

L'influenza della Francia è stata particolarmente significativa nella recente storia enologica di questo paese. Ne è testimone la grande varietà di vini internazionali rappresentati.

description de la zone

Des traces archéologiques très anciennes, remontant à la période babylonienne, témoignent de la présence de la viticulture dans ce pays à l'est de la Méditerranée.

Les Phéniciens en ont ensuite affiné les techniques de production, avec des variétés qu'ils avaient importées, dont descendent les cépages actuels (comme l'Oblaideh, le Merwah et aussi l'Aramon, entre autres utilisé pour la production de la liqueur nationale, appelée Arak).

Les zones de production sont très fertiles, par exemple dans la Bekaa, et extrêmement diversifiées, avec un climat marin ou continental et des plantations qui atteignent 1700 mètres d'altitude. Elles offrent des conditions optimales pour le développement des composantes qualitatives du raisin.

Parfois en terrasses, afin d'exploiter le territoire au maximum, ces zones bénéficient des précipitations fréquentes qui complètent le tableau concernant la salubrité de l'environnement. L'influence de la France a été particulièrement significative pour l'histoire œnologique récente de ce pays, comme en témoigne la grande variété de vins internationaux qu'il produit.



I PRINCIPALI VITIGNI | LES PRINCIPAUX CÉPAGES

- Syrah, Grenache, Merlot, Cabernet, Carignan, Caladoc, Tempranillo, Cinsault
- Sauvignon, Chardonnay, Sémillon, Muscat, Viognier, Caladoc, Tempranillo

LUSSEMBURGO | LUXEMBOURG MOSELLA

zone viticole e cantine premiate
zones viticoles et caves primées



descrizione della zona

Il territorio viticolo della Mosella Lussemburghese si estende per 42 km tra la località di Schengen e il sud del paese.

Questa valle presenta un microclima ottimo per la coltura della vite, con 725mm di precipitazioni ben diffuse nell'arco dell'anno, e un clima temperato in parte continentale e in parte di tipo marino. I suoli sono distinti in due zone specifiche tra il nord e il sud della valle.

Al nord i suoli sono caratterizzati da rocce calcaree e sono argillosi-rocciosi a base di roccia dolomitica, ciò conferisce ai vini un particolare eleganza.

Al sud la valle s'allarga e i suoli sono argillosi e presentano un substrato di marne, che donano ai vini cremosità e armonia. I vini sono prodotti in questa valle da molti secoli, ma è solo agli inizi degli anni '80 che la viticoltura ha saputo rinnovarsi e modernizzarsi conservando tuttavia molti elementi della tradizione locale.

Oggi i vini riflettono al meglio il potenziale delle varietà coltivate.

La qualità della produzione è in costante crescita.

Oggi i vini spumanti lussemburghesi sono esportati in tutto il mondo.

description de la zone

Le territoire viticole de la Moselle Luxembourgeoise s'étend sur 42 km entre la localité de Schengen au sud.

Cette vallée présente un microclimat optimisé pour la vigne avec 725 mm de pluie bien répartie sur l'année et un climat tempéré, à la fois maritime et à influence continentale.

Les sols sont distingués en deux zones spécifiques entre le nord et le sud de la vallée. Au nord les sols sont caractérisés par roche calcaire et sont argilo-caillouteux à charge dolomitique, cette typicité confère élégance aux vins.

Au sud la vallée s'élargit et les sols sont argileux sur substrat de marnes keupériennes et donnent des vins crémeux et harmonieux.

Les vins sont produits dans cette vallée depuis plusieurs siècles, mais est seulement après les années '80 que la viticulture a su se renouveler et se moderniser, en tout conservant une tradition ancestrale toujours présente.

Aujourd'hui les vins reflètent aux mieux le potentiel du vignoble luxembourgeoise.

La production acquiert une qualité grandissante.

Aujourd'hui les vins et les crémant luxembourgeois s'exportent partout dans le monde.

PORTOGALLO | PORTUGAL AZZORRE AÇORES

zone viticole e cantine premiate
zones viticoles et caves primées



descrizione della zona

A un terzo di distanza fra l'Europa e l'America, l'arcipelago delle Azzorre appartiene al Portogallo ed è ricco di prodotti tipici della terra. Situato ad una latitudine all'incirca pari a quella di Lisbona, gode di un clima temperato con una buona insolazione e frequenti piogge. La mitezza del clima ne fa condizione ideale per ogni genere di coltura, che cresce rigogliosa.

Riguardo alla coltivazione della vite, se si vuole avere un chiaro esempio di viticoltura eroica, l'arcipelago ne è la testimonianza: le vigne sono accudite su pendii di rocce basaltiche in appezzamenti protetti da muretti a secco a perdita d'occhio, costituiti da rocce vulcaniche. Le piante sono tenute basse, ad altezze attorno al metro, per meglio sfruttare il calore del suolo ed essere protette dal vento. Il vitigno tipico è il Verdelho che, a Pico, conta quattro secoli di produzione, fatta nel rispetto delle tradizioni. Se ne ricavano vini bianchi da tavola, secchi da aperitivo e dolci liquorosi. Anche la produzione di vini rossi riveste una certa importanza con vitigni a base Merlot e Cabernet Sauvignon. Da rimarcare, infine, che lo stile di conduzione dei viticoltori e l'intero paesaggio interessato dalle vigne sono stati dichiarati patrimonio mondiale dall'UNESCO.

description de la zone

À un tiers de la distance qui sépare l'Europe de l'Amérique, les Açores appartiennent au Portugal et sont riches en produits agricoles typiques. Situées environ à la hauteur de Lisbonne, ces îles jouissent d'un climat tempéré, bien ensoleillé, avec des précipitations fréquentes. La douceur du climat est idéale tous les types de cultures, qui poussent luxuriantes. Il s'agit également un haut lieu de la viticulture héroïque : les vignes s'accrochent aux pentes de basalte, sur des parcelles protégées par des murs en pierre sèche, également volcanique, à perte de vue. En général, les plantes ne dépassent pas un mètre de haut, pour exploiter au mieux la chaleur du sol et rester à l'abri du vent.

Le cépage local typique s'appelle Verdelho : à Pico, il est cultivé depuis quatre siècles, dans le respect des traditions. Il donne des vins blancs de table, des vins secs à servir à l'apéritif et des vins doux liquoreux. Les rouges sont également présents, avec des cépages à base de Merlot et de Cabernet Sauvignon.

Il faut signaler, enfin, que la conduite des vignobles et tout le paysage concerné par la viticulture ont été déclarés patrimoine mondial par l'UNESCO.



I PRINCIPALI VITIGNI | LES PRINCIPAUX CÉPAGES



- Pinot noir
- Riesling, Pinot blanc, Pinot gris, Gewürztraminer, Auxerrois, Rivaner, Elbling, Chardonnay



I PRINCIPALI VITIGNI | LES PRINCIPAUX CÉPAGES



- Verdelho, Arinto, Terrantez
- Merlot, Cabernet-Sauvignon

PORTOGALLO | PORTUGAL DOURO DOURO

zone viticole e cantine premiate
zones viticoles et caves primées



descrizione della zona

La viticoltura nella valle del fiume Douro ha radici millenarie. Le prime testimonianze della vite risalgono al III-IV secolo d.C.. Nel XVII secolo, grazie all'aumento degli scambi commerciali, appare la definizione di vino "Porto".

Il vino di Porto visse un periodo di notorietà e splendore commerciale che ebbero bruscamente termine attorno al 1880 a causa della fillossera ed alla contemporanea crisi commerciale legata alla diffusione delle frodi: le imitazioni del vino di Porto, infatti, erano pratica corrente nei principali paesi europei produttori di vino, vendute a prezzi nettamente inferiori, con progressivo degrado economico dell'intero comparto.

Solamente attorno agli anni '20 del secolo scorso si poté assistere alla ripresa economica da un'epoca che aveva ridotto in miseria la popolazione e portato alla desolazione l'intero territorio del Douro. Oggi, la viticoltura rappresenta la principale attività per la maggior parte degli agricoltori della regione. Viene effettuata in condizioni climatiche particolarmente ostili: estati torride ed inverni freddi, su suoli scistosi, senza alternative possibili per i coltivatori. La vite è avviata a produzione su terrazze realizzate con muretti a secco. Le vigne coprono il 15,4% del territorio complessivo e coinvolgono circa 33.000 produttori, ciascuno dei quali possiede in media un ettaro di vigna.

Il paesaggio viticolo, così fortemente caratterizzato e particolare, dà origine ad un territorio unico, dalla bellezza che lascia senza fiato, riconosciuto Patrimonio dell'Umanità dall'UNESCO nel 2001. La Strada dei Vini organizza itinerari guidati per scoprire questo territorio, ricco di cultura e tradizioni.

description de la zone

Dans la vallée du fleuve Douro, l'histoire de la viticulture a des racines millénaires ; les premiers témoignages de la culture de la vigne dans ces terres remontent aux III^e-IV^e siècles après J.-C., mais ce n'est qu'au XVII^e siècle que le vin de Porto voit le jour, grâce à l'augmentation des échanges commerciaux. Le Porto vit une période de notoriété et de splendeur commerciale, qui termine brusquement vers 1880 à cause du phylloxéra et de la crise commerciale déterminée par les fraudes. Les imitations du Porto étaient, en effet, très répandues dans les principaux pays européens producteurs de vin à l'époque. Elles étaient vendues sur le marché à des prix nettement inférieurs par rapport à l'original. Cette situation provoque un état de dégradation économique qui transformera le paysage du Douro en un panorama de misère. Au début des années 20, on assiste enfin à une situation de reprise commerciale. La viticulture représente aujourd'hui l'activité principale pour la plupart des agriculteurs de la région et elle a lieu dans des conditions climatiques particulièrement hostiles, avec des étés torrides et des hivers froids, sur des sols schisteux qui n'offrent pas d'alternatives possibles aux cultivateurs.

La vigne pousse sur des terrasses étroites soutenues de murets de pierre. Les vignobles intéressent 15,4 % du territoire total et impliquent 33.000 producteurs, qui possèdent en moyenne 1 hectare de vignoble. Ce paysage viticole unique a été reconnu par l'Unesco en 2001 comme Patrimoine de l'Humanité. La route des vins organise des itinéraires guidés pour découvrir ce territoire riche en culture et en traditions.

PORTOGALLO | PORTUGAL MADEIRA ÎLE DE MADÈRE

zone viticole e cantine premiate
zones viticoles et caves primées



descrizione della zona

Il paesaggio viticolo dell'isola di Madeira è caratterizzato da vigneti in forte pendenza, contenuti da muretti rossi e grigi di rocce basaltiche. La vite è coltivata con il tipico sistema a pergola, che assieme ai tipici canali irrigui "levadas", contribuisce a creare paesaggi dall'aspetto unico. Le caratteristiche orografiche, il suolo di origine vulcanica, la prossimità del mare e le condizioni climatiche, conferiscono ai vini caratteristiche irripetibili.

In totale sono 160 gli ettari coltivati a Denominazione di Origine Madeira wine e Madeirense" (VRPRD) o a indicazione geografica protetta IGP "Terras Madeirenses". Il Madeira, in particolare, vanta una tradizione di oltre 400 anni: il vino, trasportato in origine dentro le protette e tiepide stive delle navi, subiva un riscaldamento che gli conferiva un aroma caratteristico di caramello.

Oggi questa tecnica viene eseguita riscaldando il vino in "estufas" (stanze calde), per una durata minima di tre mesi. Il Madeira veniva inoltre fortificato per bloccare la fermentazione e poterlo in tal modo conservare durante i lunghi viaggi per mare. Anche oggi viene aggiunto alcool, acquavite o mosto concentrato.

Per la produzione di Madeira si usa principalmente il vitigno locale "Tinta Negra Mole", ma per le riserve di qualità più alta e per i Madeira d'annata viene usato uno dei quattro vitigni nobili tradizionali: Sercial, il più secco; Verdelho, semi-secco; Bual, semi-dolce e Malmsey o Malvasia, il più dolce.

description de la zone

Le paysage viticole de l'île de Madère est caractérisé par des vignobles en forte pente soutenus par des murets de basalte rouge et gris. Les vignes sont conduites sur « pergola » ; avec les typiques canaux d'irrigation appelés « levadas », cela crée un paysage magnifique et unique. En outre, la topographie, le sol d'origine volcanique, la proximité de la mer et les conditions météorologiques confèrent aux vins des caractéristiques uniques. Au total, 160 hectares appartiennent à l'appellation d'origine vin de Madère et Madeirense (VRPRD) ou à l'Indication géographique protégée IGP « Terras Madeirenses ». Le vin de Madère possède une tradition de plus de 400 ans : à l'origine, il était transporté dans les cales des navires, où il subissait des températures élevées qui lui conféraient un arôme caractéristique de caramel. Aujourd'hui, cette technique est réalisée en chauffant le vin pendant au moins trois mois dans les « Estufas » (salles chaudes). Afin d'arrêter la fermentation, le Madeira est enrichi avec de l'alcool, du brandy ou du jus concentré.

Pour la production de Madère, on emploie principalement un cépage local, le « Tinta Negra Mole », mais pour la réserve et les millésimes c'est l'un des quatre cépages nobles traditionnels qui est utilisé : le Sercial (sec), le Verdelho (demi-sec), le Bual (demi-doux) et le Malvoisie ou Malvasia (le plus doux).



I PRINCIPALI VITIGNI | LES PRINCIPAUX CÉPAGES

- Touriga francesa, Tinta roriz, Tinta barocca, Tinta amarela, Mourisco, Rabigato, Tinta Carvalha, Touriga nacional
- Codega, Malvasia fina, Malvasia rei, Malvasia preta, Gouveio verdelho, Codega larinho, Carrega branco, Moscatel galero, Fernão Pires

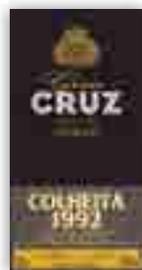


I PRINCIPALI VITIGNI | LES PRINCIPAUX CÉPAGES

- Tinta Negra
- Sercial, Verdelho, Bual, Malvasia, Terrantez



GRAN CRUZ PORTO, LDA. - DOURO



GRAN MEDAGLIA D'ORO | Grande Médaille d'Or

PORTO CRUZ COLHEITA
1992

GRAN CRUZ PORTO, LDA

RUA JOSÉ MARIANI, Nº 390 - 4400 - 195 VILA NOVA DE GAIA

tel. +351223746490 - geral@myportocruz.com - www.myportocruz.com

CAT. 8



MEDAGLIA D'ORO | Médaille d'Or

PORTO CRUZ 40 ANOS

GRAN CRUZ PORTO, LDA

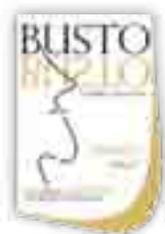
RUA SANTA CATARINA, Nº 1140 - 4 DTO - 4000-447 PORTO

tel. +351223746490 - carlos.costa@grancruz.pt

CAT. 8



MARIA HELENA DE SOUSA ALVES - DOURO



MEDAGLIA D'ORO
Médaille d'Or

DOURO DOC
"BUSTO RESERVA"
2011

MARIA HELENA DE SOUSA ALVES

RUA DE ENTRE QUINTAS Nº 338, VILA MARIM,

QUINTA DA BARCA - 040-461 MESÃO FRIO

tel. +351963208814

geral@quintadabarca.com

www.quintadabarca.com

CAT. 4



MEDAGLIA D'ARGENTO
Médaille d'Argent

DOURO DOC MOSCATEL
GALEGO BRANCO COLHEITA
2015

MARIA HELENA DE SOUSA ALVES

RUA DE ENTRE QUINTAS Nº 338, VILA MARIM,

QUINTA DA BARCA - 040-461 MESÃO FRIO

tel. +351963208814

geral@quintadabarca.com

www.quintadabarca.com

CAT. 1



MEDAGLIA D'ARGENTO
Médaille d'Argent

DOURO DOC ROSÉ "BUSTO
COLHEITA"
2015

MARIA HELENA DE SOUSA ALVES

RUA DE ENTRE QUINTAS Nº 338, VILA MARIM,

QUINTA DA BARCA - 040-461 MESÃO FRIO

tel. +351963208814

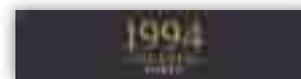
geral@quintadabarca.com

www.quintadabarca.com

CAT. 5



C. DA SILVA - VINHOS, S.A. - DOURO



MEDAGLIA D'ORO | Médaille d'Or

PORTO DO "DALVA" COLHEITA
1994

C. DA SILVA - VINHOS, S.A.

RUA FELIZARDO DE LIMA N.º247 AP.1530 - 4401-901 VILA NOVA DE GAIA

tel. +351223746040 - elsa.couto@cdasilva.pt

CAT. 8



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

PORTO DO "DALVA" 20 ANOS

C. DA SILVA - VINHOS, S.A.

RUA FELIZARDO DE LIMA N.º247 AP.1530 - 4401-901 VILA NOVA DE GAIA

tel. +351223746040 - elsa.couto@cdasilva.pt

CAT. 8



BARÃO DE VILAR - DOURO



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

DOURO DOC "ZOM"
2012

BARÃO DE VILAR

RUA CÂNDIDO DOS REIS 575 - 4400-075 VILA NOVA DE GAIA

tel. +351223773330 - andre@vinkowines.com - www.baraodevialr.com

CAT. 4



COOPERATIVA AGRÍCOLA DO FUNCHAL, CRL - MADEIRA



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

VINHO DA MADEIRA "MEIO SECO"
2012

COOPERATIVA AGRÍCOLA DO FUNCHAL, CRL

CAMINHO DE SÃO MARTINHO, 56 - 9000-273 FUNCHAL

tel. +351291702440 - micaela.martins@cafmadeira.com

CAT. 8





QTA. VENTOZELO - SOC. AGRÍCOLA E COMERCIAL S.A. - DOURO-----



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

DOURO DOC TINTO "QUINTA DE VENTOZELO"
2012

QTA. VENTOZELO - SOC. AGRÍCOLA E COMERCIAL S.A.
QUINTA DE VENTOZELO - 5130-135 ERVEDOSA DO DOURO
tel. +351223746490 - elsa.couto@cdasilva.pt

CAT. 4



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

PORTO DO VINTAGE "QUINTA DE VENTOZELO"
2012

QTA. VENTOZELO - SOC. AGRÍCOLA E COMERCIAL S.A.
QUINTA DE VENTOZELO - 5130-135 ERVEDOSA DO DOURO
tel. +351223746490 - elsa.couto@cdasilva.pt

CAT. 8



JUSTINO'S, MADEIRA WINES, S.A. - MADEIRA-----

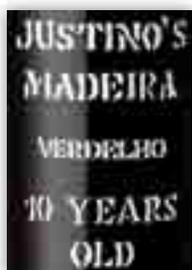


GRAN MEDAGLIA D'ORO | Grande Médaille d'Or

JUSTINO'S MADEIRA COLHEITA
1998

JUSTINO'S, MADEIRA WINES, S.A.
P.I. CANCELA. CANIÇO - 9125-042 SANTA CRUZ
tel. +351291934257 - justinos@justinosmadeira.com - www.justinosmadeira.com

CAT. 8



MEDAGLIA D'ORO | Médaille d'Or

MADEIRA WINE DO JUSTINO'S VERDELHO 10 YEARS OLD

JUSTINO'S, MADEIRA WINES, S.A.
PARQUE INDUSTRIAL DA CANCELA - 9125-042 SANTA CRUZ (CANIÇO)
tel. +351291934257 - juan.teixeira@justinosmadeira.com - www.justinosmadeira.com

CAT. 8



HENRIQUES & HENRIQUES-VINHOS, S.A. - MADEIRA-----



MEDAGLIA D'ORO | Médaille d'Or

MADEIRA WINE DO BOAL H&H 15 YEARS OLD

HENRIQUES & HENRIQUES-VINHOS, S.A.
AVENIDA DA AUTONOMIA, 10 - 9300-138 CÂMARA DE LOBOS
tel. +351291941551 - heh@henriquesehenriques.pt - www.henriquesehenriques.pt

CAT. 8



MEDAGLIA D'ORO | Médaille d'Or

MADEIRA WINE DO SERCIAL H&H 15 YEARS OLD

HENRIQUES & HENRIQUES-VINHOS, S.A.
AVENIDA DA AUTONOMIA, 10 - 9300-138 CÂMARA DE LOBOS
tel. +351291941551 - heh@henriquesehenriques.pt - www.henriquesehenriques.pt

CAT. 8



PRINCIPATO DI ANDORRA ANDORRA ANDORRE

zone viticole e cantine premiate
zones viticoles et caves primées

descrizione della zona

Il Principato di Andorra è un piccolo Stato che si estende nella catena montuosa dei Pirenei a cavallo tra la Francia e la Spagna in un territorio interamente montuoso.

L'altitudine media è di quasi 2000 metri ed il clima è di tipo continentale nelle valli, con estati sensibilmente più fredde data l'altitudine, mentre i territori al di sopra dei 2000 metri presentano il tipico clima alpino.

Le condizioni ambientali nelle quali si coltiva la vite ad Andorra le ritroviamo a 1190 metri in un terreno prevalentemente argilloso. Con un'economia legata principalmente al turismo, la produzione agricola è fortemente limitata dall'ambiente montano. Qui la viticoltura non ha avuto un grande sviluppo, sebbene ne siano state trovate tracce nel X secolo.

Nonostante ciò, quasi a scopo sperimentale, un'azienda produttrice di tabacco ha impiantato, attorno ai primi anni del 2000, un ettaro di Gewürztraminer: varietà che ben si adatta ai climi freddi.

Altre aziende ne stanno seguendo l'esempio in quella che, in questo difficile territorio e a ragion veduta, può certamente definirsi viticoltura eroica.

description de la zone

La Principauté d'Andorre est un petit État situé dans les Pyrénées, à cheval entre la France et l'Espagne.

Son territoire est entièrement montagneux et son altitude moyenne atteint presque 2000 mètres. Le climat est de type continental dans les vallées, avec des étés sensiblement plus froids vu l'altitude, alors que les territoires au-dessus de 2000 mètres ont un climat typiquement alpin.

À Andorre, la vigne est cultivée à 1190 mètres et le sol est essentiellement argileux ; l'économie est essentiellement liée au tourisme et la production agricole est très limitée par le milieu naturel montagnard.

Bien qu'elle soit déjà citée dans les sources au Xe siècle, la viticulture ne s'y est pas beaucoup développée. Malgré cela, dans un but presque expérimental, au début des années 2000 une exploitation productrice de tabac a planté un hectare de Gewürztraminer, une variété qui s'adapte bien aux climats froids.

D'autres exploitations suivent cet exemple : dans ce territoire difficile on peut certainement parler, à juste raison, de viticulture héroïque.

SLOVENIA | SLOVÉNIE GORISKA BRDA

zone viticole e cantine premiate
zones viticoles et caves primées

descrizione della zona

La regione vinicola di Goriška Brda si trova nella Slovenia Occidentale e si estende, attraverso il confine con l'Italia, dal fiume Isonzo (Soča) al fiume Ludrio (Idrija). L'area è circondata da due antichi colli: il Sabotin e il Korada. Facendo un confronto con le altre zone vinicole della regione di Primorska, l'area vinicola di Goriška Brda ha la topografia più diversificata ed è nota come zona particolarmente adatta alla produzione di ottimi vini. In particolare, i vini bianchi risultano essere di altissima qualità.

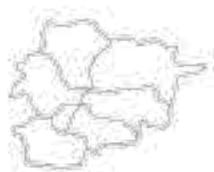
Il centro della regione vinicola è Dobrovo con le sue moderne cantine.

Il clima nella Goriška Brda è particolarmente favorevole alle colture e, grazie all'esposizione della Regione a sud-ovest ed ai frequenti venti caldo-umidi sud-occidentali, l'inverno regala temperature miti (media di gennaio 3° C) e l'estate è calda (media di giugno 23/24°C).

I suoli della regione presentano strati di marne, arenarie e calcare. La miglior base per i vini pregiati è appunto l'arenaria che, decomponendosi per effetto del sole e della pioggia, forma uno strato sabbioso e argilloso, mentre il calcare, dapprima leggermente basico, diventa neutro in seguito al dilavamento. Si forma così un terreno dalle caratteristiche eccellenti. La regione vanta circa 2000 ettari di vigneti, con produzione di diverse varietà di uve. Più frequenti quelle bianche, seguite dalle varietà rosse autoctone e tradizionali.

description de la zone

La région vitivinicole de Goriška Brda est située dans l'Ouest de la Slovénie et s'étend au-delà de la frontière italienne, du fleuve Isonzo (Soča), au sud-est, au fleuve Ludrio (Idrija), au nord-ouest. La zone est entourée de deux anciennes collines, à l'est la Sabotin et la Korada au nord. En établissant une comparaison avec d'autres zones de la région viticole de Primorska, la zone viticole de Goriška Brda est plus variée sur le plan topographique. Toute la région est connue comme un endroit favorable à la production de vins, en particulier de blancs. Le centre de la région viticole est Dobrovo, avec ses caves modernes. Le climat de Goriška Brda est particulièrement adapté pour la culture de la vigne, notamment grâce à l'exposition de la région au sud-ouest ; le climat est chaud et ensoleillé. Les vents du sud-ouest sont les plus fréquentes et apportent de l'air humide, qui se réchauffe au-dessus de la plaine du Frioul. L'hiver à Brda est très doux, avec une température moyenne de 3°C en janvier, tandis que les étés sont chauds : en juin, la température moyenne de l'air est de 23-24 °C. Les sols de la région présentent des couches de marnes, de grès et de calcaire. La meilleure base pour les grands vins, c'est précisément le grès. Le sol est riche en calcaire : sous l'influence du soleil et la pluie, il se décompose, ce qui en fait un sol sablonneux et argileux. Avec la décomposition, le calcaire est éliminé. Ainsi, dans un premier temps, le sol est légèrement basique, puis il devient neutre, devenant ainsi excellent pour la culture de la vigne. Dans la région, il y a environ deux mille hectares de vignes, plantés avec des variétés de raisins différentes, spécialement des blancs, qui sont préférés aux variétés rouges, autochtones et traditionnelles.



I PRINCIPALI VITIGNI | LES PRINCIPAUX CÉPAGES

- Cornalin Syrah, Merlot, Pinot Nero
- Gewürztraminer, Riesling

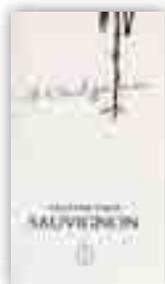


I PRINCIPALI VITIGNI | LES PRINCIPAUX CÉPAGES

- Merlot, Sangiovese, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Syrah, Pinot nero, Refošk, Barbera, Gamay
- Ribolla, Chardonnay, Pinot grigio, Pinot bianco, Malvasia, Muškát Giallo, Prosecco, Sauvignon, Pikolit



RADGONKSE GORICE D.D. - GORISKA BRDA



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

KAKOVOSTNA VINO ZGP SAUVIGNON "RADGONA" 2015

RADGONKSE GORICE D.D.

JURKOVICEVA UL. 5 - 9250 GORNJA RADGONA
tel. +38025648510 - info@radgonske-gorice.si

CAT. 1



VINSKA KLET ZOO - GORISKA BRDA



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

GORISKA BRDA KRASNO BELO 2015

VINSKA KLET ZOO

ZADRUŽNA 9 - 5212 DOBROVO
tel. +38653310102 - info@klet-brda.si - www.klet-brda.si

CAT. 1



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

GORISKA BRDA CABERNET SAUVIGNON "BAGUERI SUPERIOR" 2012

VINSKA KLET ZOO

ZADRUŽNA 9 - 5212 DOBROVO
tel. +38653310102 - info@klet-brda.si - www.klet-brda.si

CAT. 4



SPAGNA | ESPAGNE

GALIZIA-ASTURIE

GALICE-ASTURIE

zone viticole e cantine premiate
zones viticoles et caves primées



descrizione della zona

GALIZIA - RIBEIRA SACRA

Le origini della viticoltura nella Ribeira Sacra risalgono all'epoca dei Romani. Questi, esaurendosi progressivamente le ricchezze minerarie del sottosuolo, si stabilirono lungo le rive del fiume Sil e del fiume Miño ed iniziarono a coltivarne le scoscese rive per produrre vino da spedire a Roma. Nacque così la varietà attualmente più diffusa e conosciuta come il "Mencia". La regione viticola della Ribeira Sacra è situata tra le province di Lugo ed Orense e copre un'area di circa 1.222 ha. Il territorio viticolo della Ribeira Sacra è assai estremo, costituito da ripide colline che ospitano più di 8000 chilometri di terrazzamenti e muri a secco. Il particolare connubio tra il suolo argillo-scistoso e granitico, il microclima, i terrazzamenti che permettono un'ottima esposizione, uniti alla risolutezza della popolazione, hanno dato origine nel corso degli anni ad un prodotto fortemente identitario, incredibilmente rappresentativo del territorio di origine. Nell'ultimo decennio, nuovo vigore è giunto a sostenere questi territori. Gli abitanti hanno ritrovato la spinta per costruire o ristrutturare i muri a secco ed i terrazzamenti e fare così rifiorire l'attività del vignaiolo che sembrava ormai perduta. Oggi sono circa 100 le cantine presenti che producono circa 3 milioni di litri di vino all'anno, in uno degli scenari viticoli più stupefacenti al mondo.

ASTURIE

La presenza della viticoltura nelle Asturie risale al IX secolo. Sin da allora gli agricoltori del luogo hanno saputo conservare le varietà autoctone ed a valorizzarne le peculiarità. Le particolari condizioni geologiche e fisiche di questo territorio e l'unicità varietale concorrono a dare origine ad un vino diverso e autentico, che racchiude il sapore e l'aroma di questa terra. Oggi il vino di Gangas è sinonimo di qualità, modernità e tradizione.

description de la zone

GALICE - RIBEIRA SACRA

La viticulture dans la région de la Ribeira Sacra atteint son apogée à l'époque romaine. Les Romains sont attirés par la richesse minière du sous-sol de ces terres. Cependant, à mesure que les mines s'épuisèrent, ils s'établirent sur les rives des fleuves Sil et Miño, pour commencer à en cultiver les bords escarpés afin de produire le vin qu'ils envoyaient à Rome ; et voilà l'origine de la variété la plus répandue actuellement : le Mencia. La région viticole de la Ribeira Sacra se situe entre les provinces de Lugo et d'Orense et recouvre une surface de 1.222 hectares. Le territoire viticole est extrême, formé de collines escarpées, avec plus de 8000 kilomètres de terrasses soutenues par des murs en pierre sèche. Le sol argileux-schisteux et granitique allié au microclimat et aux terrasses, qui permettent une bonne exposition, ainsi que la détermination des hommes, ont donné lieu à un produit fortement identitaire, incroyablement représentatif de son terroir d'origine. Au cours de ces dix dernières années, après une période difficile, la viticulture de la Ribeira Sacra a retrouvé vigueur ; les habitants ont recommencé à construire des murs et à faire refleurir l'activité du vigneron, qui semblait désormais disparue. Aujourd'hui, il existe une centaine de caves et la production annuelle frôle 3 millions de litres de vin, dans un des paysages viticoles les plus surprenants et les plus beaux au monde.

ASTURIE

La présence de la viticulture dans la région des Asturies remonte à la fin du IX^e siècle ; depuis, les agriculteurs de l'endroit ont su conserver les variétés autochtones en valorisant leurs particularités. Les conditions géologiques et physiques de ce territoire, ainsi que le caractère unique des variétés autochtones, donnent naissance à un vin différent, authentique, qui recèle le goût et l'arôme de cette terre. Aujourd'hui, le vin de Gangas est synonyme de qualité, modernité et tradition.



I PRINCIPALI VITIGNI | LES PRINCIPAUX CÉPAGES

- Mencia, Brancellao, Merenzao, Garnacha e Tintorera, Verdejo Negro, Alvarín Negro, Carraquin, Merlot, Pinot noir, Syrah
- Albariño, Loureira, Treixadura, Godello, Doña Blanca e Torrontés, Picapoll Blanco, Gewurztraminer, Moscatel

SPAGNA | ESPAGNE

DUERO

zone viticole e cantine premiate
zones viticoles et caves primées



descrizione della zona

Documenti risalenti al XIII secolo testimoniano l'esistenza di importanti cantine nella Ribera del Duero, zona che prende il nome dall'omonimo fiume, il Duero.

Nota da lungo tempo solo in ambito nazionale, dalla metà del secolo scorso i mercati esteri ne hanno scoperto le potenzialità legate alla produzione di eccellenti vini.

Nell'area, la cui altitudine media è compresa tra i 700 e gli 850 metri, coesistono zone di territorio con terreni e microclimi differenti l'uno dall'altro. Inverni rigidi ed estati torride caratterizzano il territorio posto su entrambe le sponde del fiume. L'intera zona fa tesoro di antiche tradizioni enologiche ed i vini, la cui complessità aromatica risalta indiscutibilmente, sono prodotti a partire da numerosi vitigni dei quali il Tinto del País è il più celebre.

Vengono prodotti vini rossi, rosati e bianchi, tuttavia sono i primi ad imporsi per corposità ed eleganza.

description de la zone

Des documents du XIII^e siècle témoignent de l'existence de caves importantes dans la Ribera del Duero, une zone dont le nom vient du fleuve homonyme.

Connue depuis longtemps à l'échelon national, c'est à partir de la moitié du siècle passé que les marchés étrangers ont découvert son potentiel lié à la production de vins excellents. L'altitude moyenne de la Ribera del Duero va de 700 à 850 mètres ; les sols et les microclimats y sont diversifiés. Les deux rives du fleuve sont caractérisées par des hivers rudes et des étés torrides. Toute la zone possède des traditions œnologiques anciennes. Les vins, à la complexité aromatique indiscutable, sont produits à partir de nombreux cépages, dont le plus célèbre est le Tinto del País.

La Ribera del Duero produit des vins rouges, rosés et blancs, mais ce sont les premiers qui s'imposent par leur caractère charpenté et élégant.



I PRINCIPALI VITIGNI | LES PRINCIPAUX CÉPAGES

- Tinto del País, Cencibel, Garnacha, Mencia, Monastrell e Garnacha Tintorera
- Merseguera, Airén, Doña Blanca, Godello, Malvasia e Verdejo Blanco

SPAGNA | ESPAGNE

GIRONA EMPORDA'

zone viticole e cantine premiate
zones viticoles et caves primées



descrizione della zona

Non vi è alcun dubbio che la cultura del vino e la conoscenza del commercio del prodotto della vigna arrivano in Catalogna verso il VI a.C., grazie alla più importante colonia greca nel paese: Empúries. Città che, nel corso dei secoli, darà il nome all'intera regione di Empordà.

La gamma dei vini Empordà è ampia. I vini rossi sono di alta qualità, corposi, ben costruiti e armonici. Presentano note aromatiche molto caratteristiche. Complessi, dal profumo sottile, con sentori di spezie, mantengono sempre gli aromi del frutto e della pianta. Una volta in bocca si esprimono con pienezza, gustosi e molto gradevoli.

I vini bianchi sono realizzati spesso con varietà autoctone ed altre varietà di notevole qualità. I vini rosati sono caratterizzati da un colore di ciliegia ben definito, di grande delicatezza e personalità, freschi e di gradazione alcolica moderata.

Una particolarità della zona è la Garnatxa de l'Empordà, vino dolce naturale fatto con il vitigno da cui prende il nome. Generoso, con sapore proprio dell'uva matura, caldo e setoso è un vino da dessert d'eccezione, insieme ad un altro prodotto tipico della zona: il Moscatell de l'Empordà.

Vini biologici, vini da uve extramature e spumanti completano l'offerta di questa regione.

description de la zone

La culture et le commerce du vin arrivent très certainement en Catalogne vers le VI^e siècle avant J.-C., grâce à la colonie grecque la plus importante dans ce pays : Empúries. Au fil des siècles, c'est cette ville qui donnera son nom à toute la région d'Empordà.

La gamme des vins d'Empordà est vaste. Les vins rouges sont excellents, charpentés, bien structurés et harmonieux. Leurs notes aromatiques sont très caractéristiques. Complexes, au bouquet subtil et aux notes épicées, ces vins conservent les arômes du fruit et de la plante. Ils se révèlent ronds en bouche, savoureux et très agréables.

Les blancs sont produits à partir de variétés autochtones et d'autres cépages de très bonne qualité. Les rosés se distinguent par leur couleur cerise bien nette, très délicate et personnelle, leur fraîcheur et leur teneur en alcool modérée.

La Garnatxa de l'Empordà constitue une spécialité de la zone : il s'agit d'un vin doux naturel obtenu du cépage du même nom. Généreux, goûtant le raisin mûr, chaleureux et soyeux, c'est un vin de dessert exceptionnel. À signaler également le Moscatell de l'Empordà, autre produit typique de la zone.

L'offre de cette région comprend encore du vin bio, des vins de raisins surmûris et des mousseux.



I PRINCIPALI VITIGNI | LES PRINCIPAUX CÉPAGES

- Granacha a bacca scura, Merlot, Samsó
- Macabeu, Xarello, Malvasia

SPAGNA | ESPAGNE SOLE CANARIE ILES CANARIES

zone viticole e cantine premiate
zones viticoles et caves primées



descrizione della zona

I vigneti delle isole Canarie sono i più caratteristici della Spagna. Riparati in buche a forma di imbuto al fondo, dove le radici trovano il necessario terreno fertile ed attorniate da uno strato di cenere vulcanica (picon o lapilli) funzionali a ritenere l'umidità atmosferica, vengono infine protetti dai venti attraverso filari o corone di mura circolari in pietra vulcanica. Questa singolare forma di coltivazione ha reso possibile la sopravvivenza delle viti nel terreno vulcanico e lo sviluppo di una varietà autoctona: la "malvasia vulcanica". L'adattamento di alcune varietà a questo ambiente permette di realizzare vini con un perfetto equilibrio tra mineralità e acidità, fattori che costituiscono la caratteristica dei vini Canarias. In particolare, questo sistema di coltivazione è tipico dell'isola di Lanzarote e crea un paesaggio viticolo di assoluta bellezza che raggiunge la sua massima espressione in La Geria. La coltivazione è interamente manuale con bassa densità di impianto. I vini a Denominazione di Origine di Lanzarote sono caratterizzati da un sapore marcato, vulcanico-minerale e sono perfettamente bilanciati. La diversità varietale è degna di nota, con una predominanza di uve bianche, la cui più illustre rappresentante è la malvasia. A Tenerife le viti sono coltivate ad altitudini che si spingono oltre i 1.000 metri, dove le forti escursioni termiche tra il giorno e la notte incrementano il livello di acidità, con ricaduta positiva sulla qualità. Inoltre, la maturazione durante le ore notturne avviene molto lentamente in queste condizioni, incrementando e concentrando sapori ed aromi. Possiamo definire la viticoltura di Tenerife come la più alta d'Europa, dato che alcuni vigneti raggiungono la ragguardevole quota di 1.700 metri.

description de la zone

Les vignobles des îles Canaries sont les vignobles les plus caractéristiques de l'Espagne, certains abrités dans des trous en forme d'entonnoir, de manière à ce que les racines puissent trouver un terrain fertile et du sol, à l'abri du vent grâce à des parois circulaires en pierre volcanique. Le tout entouré par une couche de cendres volcaniques (picon ou lapilli) pour retenir l'humidité de l'atmosphère. Cette forme de culture rend possible la survie de la vigne sur un sol volcanique et, en même temps, elle a permis le développement d'une variété indigène, la Malvasia volcanique. L'adaptation de certaines variétés à cet environnement a permis de créer des vins avec un équilibre parfait entre acidité et minéralité. Ce système d'exploitation est typique de l'île de Lanzarote et crée un paysage viticole d'une beauté absolue qui atteint sa plus haute expression à La Geria. La culture est entièrement manuelle avec une faible densité de plantation. Les vins avec appellation d'origine de Lanzarote se caractérisent par un goût prononcé et sont parfaitement équilibrés. Au niveau variétal, il y a une grande diversité avec une prédominance des variétés blanches, dont la Malvasia est le représentant le plus important. À Tenerife, les plantes sont cultivées à des altitudes non courantes, plus de 1.000 m au-dessus du niveau de la mer, ce qui a un effet positif sur la qualité des vins. Le principal avantage que la viticulture de haute altitude produit c'est un effet de refroidissement qui augmente le niveau d'acidité due aux variations de température entre le jour et la nuit. Dans ces conditions, la maturation pendant la nuit se produit très lentement et cela permet l'amélioration de l'accumulation du goût aromatique et de la saveur, en développant une augmentation de l'arôme et du goût du fruit même. L'altitude maximale atteinte par la viticulture à Tenerife est d'environ 1.700 m au-dessus du niveau de la mer : c'est pourquoi il est possible de parler des vignobles les plus élevés en Europe.

I PRINCIPALI VITIGNI | LES PRINCIPAUX CÉPAGES

- Bastardo negro; Listán Negro; Negromoll" or "Mulata; Tintilla
- Malvoisie, Listán Blanco; Vijariego; Gual

MEDAGLIE - MÉDAILLES

GALIZIA-ASTURIE

DON BERNARDINO - GALIZIA



GRAN MEDAGLIA D'ORO | Grande Médaille d'Or

RIBEIRA SACRA DO DON BERNARDINO "4 GENERACION"
2012

DON BERNARDINO

SANTA CRUZ DE BROSMEOS - 27460 SOBER

tel. +34670882449 - info@donbernardino.com - www.donbernardino.com

CAT. 4



MEDAGLIA D'ORO | Médaille d'Or

RIBEIRA SACRA DO MENCIA "DON BERNARDINO"
2015

DON BERNARDINO

SANTA CRUZ DE BROSMEOS - 27460 SOBER

tel. +34670882449 - info@donbernardino.com - www.donbernardino.com

CAT. 3



NOVA TOURAL S.L. - GALIZIA



MEDAGLIA D'ORO | Médaille d'Or

RIBEIRA SACRA DO "SOMBRERO TINTO ROBLE"
2014

NOVA TOURAL S.L.

CALLE MONDOÑEDO, 22 - 27004 LUGO

tel. +34620825362 - direccion@novatoural.es - www.novatoural.es

CAT. 3



ADEGA PENA DAS DONAS - GALIZIA



MEDAGLIA D'ORO | Médaille d'Or

RIBEIRA SACRA DO MENCIA "VERDES MATAS"
2015

ADEGA PENA DAS DONAS

RIBAS DE SIL N°1 POMBEIRO - 27470 PANTÓN

tel. +34649612436 - adega@penadasdonas.com - www.penadasdonas.com

CAT. 3



JORGE FEIJOO GONZALEZ - GALIZIA



MEDAGLIA D'ORO | Médaille d'Or

RIBEIRA SACRA DO MENCIA "ADEGA VELLA"
2015

JORGE FEIJOO GONZALEZ
TEIREXA - 32764 A TEIXEIRA
tel. +34606807897 - info@fenech.it - adegavella@terra.com

CAT. 3



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

RIBEIRA SACRA DO GODELLO "ADEGA VELLA"
2015

JORGE FEIJOO GONZALEZ
TEIREXA - 32764 A TEIXEIRA
tel. +34606807897 - info@fenech.it - adegavella@terra.com

CAT. 1



MARIA GLORIA ALVARÍN LOSADA - GALIZIA



MEDAGLIA D'ORO | Médaille d'Or

RIBEIRA SACRA DO "CIUDÁSEIS CELAMIDE"
2015

MARIA GLORIA ALVARÍN LOSADA
CIUDA 6 - MOREDA - 27400 MONFORTE DE LEMOS
tel. +34609275107 - administracion@rlvitivinicola.com

CAT. 3



TEAR-MANUELA VALDES PEREZ - GALIZIA



MEDAGLIA D'ORO | Médaille d'Or

RIBEIRA SACRA DO "TEAR"
2015

TEAR-MANUELA VALDES PEREZ
FIGUEIROA 22 - 27460 SOBER
tel. +34699-167866 / 982460545 - tearnilovila@gmail.com - www.adegetear.com

CAT. 3



ADEGAS MOURE S.A. - GALIZIA



MEDAGLIA D'ORO | Médaille d'Or

RIBEIRA SACRA DO MENCIA BARRICA
"ABADÍA DA COVA"
2015

ADEGAS MOURE S.A.
AV.BUENOS AIRES 12 - 27540 ESCAIRÓN
tel. +34982452031 - abadiadacova@adegasmoure.com - www.adegasmoure.com

CAT. 3



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

RIBEIRA SACRA DO "ABADÍA DA COVA"
2015

ADEGAS MOURE S.A.
AV.BUENOS AIRES 12 - 27540 ESCAIRÓN
tel. +34982452031 - abadiadacova@adegasmoure.com - www.adegasmoure.com

CAT. 1



VIÑA CAZOGA - GALIZIA



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

RIBEIRA SACRA DO AMANDI "VIÑA CAZOGA"
2015

VIÑA CAZOGA
PACIO 5, AMANDI - 27423 SOBER
tel. +34661644952 - jorgearnerofuza@gmail.com

CAT. 3



RAMON MARCOS FERNANDEZ - GALIZIA



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

RIBEIRA SACRA DO MENCIA "CRUCEIRO"
2015

RAMON MARCOS FERNANDEZ
VILACHÁ DE DOADE, 140 - 27424 SOBER
tel. +34982152285 - adegacruceiro@hotmail.com - www.adegacruceiro.es

CAT. 3



REGINA VIARUM S.L - GALIZIA



MEDAGLIA D'ORO
Médaille d'Or

RIBEIRA SACRA
DO MENCIA
"REGINA EXPRESION"
2012

REGINA VIARUM S.L
DOADE SIN Nº - 27424 SOBER
+34619009777 - 982096031
info@reginaviarum.es
www.reginaviarum.es

CAT. 4 

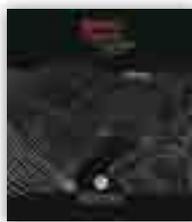


MEDAGLIA D'ARGENTO
Médaille d'Argent

RIBEIRA SACRA
DO MENCIA
"REGINA VIARUM"
2015

REGINA VIARUM S.L
DOADE SIN Nº - 27424 SOBER
+34619009777 - 982096031
info@reginaviarum.es
www.reginaviarum.es

CAT. 3 



MEDAGLIA D'ARGENTO
Médaille d'Argent

RIBEIRA SACRA DO
MENCIA "REGINA
VIARUM ECOLOGICO"
2013

REGINA VIARUM S.L
DOADE SIN Nº - 27424 SOBER
+34619009777 - 982096031
info@reginaviarum.es
www.reginaviarum.es

CAT. 4 

JOSÉ MANUEL VIDAL LÓPEZ - GALIZIA



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

RIBEIRA SACRA DO MENCIA "VIÑA MESQUITA"
2015

JOSÉ MANUEL VIDAL LÓPEZ
CARBALLEDA, 4 LOBIOS - 27423 SOBER
+34679328546 - jmvle@yahoo.es

CAT. 3 

JOSE MANUEL RODRIGUEZ GONZALEZ - GALIZIA



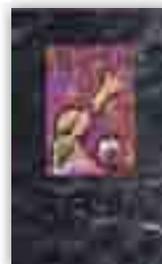
MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

RIBEIRA SACRA DO "DÉCIMA"
2015

JOSE MANUEL RODRIGUEZ GONZALEZ
VILACHA-DOADE - 27424 SOBER
tel. +34617372205 - info@ribeirasacra.org

CAT. 3 

ADEGA "O CANCELIÑO" - GALIZIA



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

RIBEIRA SACRA DO "VIÑA PEÑON"
2015

ADEGA "O CANCELIÑO"
C/CORRAL Nº 8 - 32400 RIBADAVIA
tel. +34607253214 - ernestoribadent@yahoo.es

CAT. 3 

ACEIROGA, S.L. - GALIZIA



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

RIBEIRA SACRA DO MENCIA "PORVIDE"
2015

ACEIROGA, S.L.
BENDOLLO S/N - 27329 QUIROGA
tel. +34629492973 - adegamondelo@gmail.com

CAT. 3 

VINOS CANGAS S.L. - ASTURIE



MEDAGLIA D'ORO | Médaille d'Or

DOP CANGAS "VALDEMONJE VERDEJO NEGRO"
2014

VINOS CANGAS S.L.
MONASTERIO DE CORIAS S/N - 33800 CANGAS DEL NARCEA
tel. +34985810493 - bodega@monasteriodecorias.es - www.monasteriodecorias.es

CAT. 3 

CELLER MAS POLIT - GIRONA EMPORDÀ



MEDAGLIA D'ORO | Médaille d'Or

EMPORDA' DO MAS POLIT
2013

CELLER MAS POLIT
MAS POLIT - 17781 VILAMANISCLE
tel. +34636482472 - celler@maspolit.com - www.maspolit.com

CAT. 4 

BODEGAS BALCON DE LA LAGUNA - ISOLE CANARIE



GRAN MEDAGLIA D'ORO
Grande Médaille d'Or

TACORONTE-ACENTEJO
DO "CAPOTE TINTO"
2015

BODEGAS BALCON DE LA LAGUNA
C/DOCTOR PASTEUR 91 - 38205 LA LAGUNA
+34637761205
bodegasbalcondelalaguna@gmail.com
www.bodegasbalcondelalaguna.com

CAT. 3



MEDAGLIA D'ORO
Médaille d'Or

TACORONTE-ACENTEJO DO
AINHOA BLANCO SECO
2015

BODEGAS BALCON DE LA LAGUNA
C/DOCTOR PASTEUR 91 - 38205 LA LAGUNA
+34637761205
bodegasbalcondelalaguna@gmail.com
www.bodegasbalcondelalaguna.com

CAT. 1



MEDAGLIA D'ARGENTO
Médaille d'Argent

TACORONTE ACENTEJO
DO HC CASTELLANA
BARRICA
2015

BODEGAS BALCON DE LA LAGUNA
C/DOCTOR PASTEUR 91 - 38205 LA LAGUNA
+34637761205
bodegasbalcondelalaguna@gmail.com
www.bodegasbalcondelalaguna.com

CAT. 3

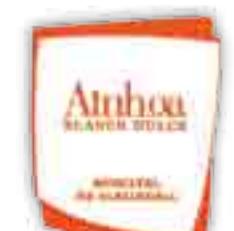


MEDAGLIA D'ARGENTO
Médaille d'Argent

TACORONTE-ACENTEJO
DO "CAPOTE ROSADO"
2015

BODEGAS BALCON DE LA LAGUNA
C/DOCTOR PASTEUR 91 - 38205 LA LAGUNA
+34637761205
bodegasbalcondelalaguna@gmail.com
www.bodegasbalcondelalaguna.com

CAT. 5



MEDAGLIA D'ARGENTO
Médaille d'Argent

TACORONTE-ACENTEJO
DO "AINHOA DULCE"
2015

BODEGAS BALCON DE LA LAGUNA
C/DOCTOR PASTEUR 91 - 38205 LA LAGUNA
+34637761205
bodegasbalcondelalaguna@gmail.com
www.bodegasbalcondelalaguna.com

CAT. 7

BODEGA FRONTOS. - ISOLE CANARIE



MEDAGLIA D'ORO | Médaille d'Or

TENERIFE ABONA DO "TIERRA DE FRONTOS
BLANCO SECO ECOLÓGICO"
2015

BODEGA FRONTOS
LOMO GRANDE 1 - 38600 GRANADILLA DE ABONA (CANARIE)
tel. +34922777253 - bodega@frontos.es - www.frontos.es

CAT. 1



MEDAGLIA D'ORO | Médaille d'Or

TENERIFE ABONA DO TINTO CLÁSICO
"TIERRA DE FRONTOS "
2014

BODEGA FRONTOS
LOMO GRANDE 1 - 38600 GRANADILLA DE ABONA (CANARIE)
tel. +34922777253 - bodega@frontos.es - www.frontos.es

CAT. 3

ALEJANDRO GALLO CHANA - ISOLE CANARIE

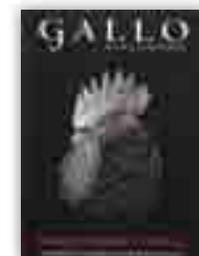


MEDAGLIA D'ORO
Médaille d'Or

LAS ISLAS CANARIAS DOP
"QUIQUERE TRADICIONAL
TINTO"
2015

ALEJANDRO GALLO CHANA
CTRA SOCORRO-TEGUESTE 65 - 38280
TEGUESTE
tel. +34636789848
alejandroalg@hotmail.com

CAT. 3



MEDAGLIA D'ORO
Médaille d'Or

LAS ISLAS CANARIAS DOP
"VIJAREGO NEGRO
Y TINTILLA"
2014

ALEJANDRO GALLO CHANA
CTRA SOCORRO-TEGUESTE 65 - 38280
TEGUESTE
tel. +34636789848
alejandroalg@hotmail.com

CAT. 3



MEDAGLIA D'ARGENTO
Médaille d'Argent

LAS ISLAS CANARIAS DOP
MALVASIA AROMATICA
Y MARMAJUELO
2015

ALEJANDRO GALLO CHANA
CTRA SOCORRO-TEGUESTE 65 - 38280
TEGUESTE
tel. +34636789848
alejandroalg@hotmail.com

CAT. 1

EL GRIFO - ISOLE CANARIE



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

LANZAROTE DO VIJARIEGO
2015

EL GRIFO

LUGAR DE EL GRIFO - 35550 SAN BARTOLOME (LANZAROTE)
tel. +34928524200 - enologo@elgrifo.com - www.elgrifo.com

CAT. 1



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

LANZAROTE DO MALVASIA SECO COLECCION
2015

EL GRIFO

LUGAR DE EL GRIFO - 35550 SAN BARTOLOME (LANZAROTE)
tel. +34928524200 - enologo@elgrifo.com - www.elgrifo.com

CAT. 1



BODEGAS TUNTE - ISOLE CANARIE



MEDAGLIA D'ORO | Médaille d'Or

GRAN CANARIA DO "VALARA"
2015

BODEGAS TUNTE

C/ TENIENTE ALCALDE ANTONIO SANTANA 24/25 - 35100 SAN BARTOLOME DE TIRAJANAS TUNTE
tel. +34928767811 - gerencia@botegastundte.com - www.bodegastunte.com

CAT. 7



BODEGA REVERÓN - ISOLE CANARIE



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

TENERIFE ABONA DO "PAGOS DE REVERÓN"
2015

BODEGA REVERÓN

CTRA GRAL VILAFLORES LA ESCALONA, LOS QUEMADOS 8 - 38618 VILAFLORES
tel. +34922725044 - bodegasreveron@hotmail.com - www.bodegareveron.com

CAT. 1



SOC. COOP. CUMBRES DE ABONA - ISOLE CANARIE



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

TENERIFE ABONA DO "TESTAMENTO FERMENTADO
EN BARRICA"
2015

SOCIEDAD COOPERATIVA CUMBRES DE ABONA

CAMINO EL VISO S/N, TEGUEDITE-ARICO - 38580 S/C TENERIFE
tel. +34922768604 - bodega@cumbresdeabona.es

CAT. 1



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

TENERIFE ABONA DO "FLOR DE CHASNA TRADICIÓN
TINTO"
2014

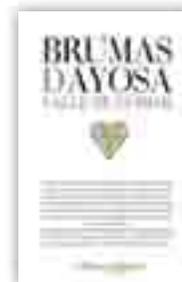
SOCIEDAD COOPERATIVA CUMBRES DE ABONA

CAMINO EL VISO S/N, TEGUEDITE-ARICO - 38580 S/C TENERIFE
tel. +34922768604 - bodega@cumbresdeabona.es

CAT. 3



SAT VITICULTORES COMARCA DE GUIMAR - ISOLE CANARIE



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

VALLE DE GUIMAR DO "BRUMAS DE AYOSA AFRUTADO"
2015

SAT VITICULTORES COMARCA DE GUIMAR

SUBIDA A LOS LOROS KM 4.5 - 38550 ARAFA
tel. +34922510437 - info@bodegacomarcalguimar.com - www.frontos.es

CAT. 2



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

VALLE DE GUIMAR DO "PICO CHO MARCIAL"
2015

SAT VITICULTORES COMARCA DE GUIMAR

SUBIDA A LOS LOROS KM 4.5 - 38550 ARAFA
tel. +34922510437 - info@bodegacomarcalguimar.com - www.frontos.es

CAT. 5



SDAD. COOP. DEL CAMPO FRONTERA - ISOLE CANARIE



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

EL HIERRO DO "VIÑA FRONTERA VARIETALES TINTOS"
2014

SDAD. COOPERATIVA DEL CAMPO FRONTERA

C/EL MATORRAL, S/N- FRONTERA - ISLA DE EL HIERRO - 38911 FRONTERA- ISLA DE EL HIERRO
tel. +3492255601617 - coopfrontera@cooperativafrontera.com - www.elgrifo.com

CAT. 3



JOSE DAVID RODRÍGUEZ PÉREZ - ISOLE CANARIE



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

LA PALMA DO VIÑARDA VIJARIEGO
2015

JOSE DAVID RODRÍGUEZ PÉREZ

CAMINO BARRANQUITO HONDO N 4 - 38789 PUNTAGORDA
tel. +34636918839 - vinarda@hotmail.com

CAT. 3



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

LA PALMA DO VIÑARDA ROSADO
2015

JOSE DAVID RODRÍGUEZ PÉREZ

CAMINO BARRANQUITO HONDO N 4 - 38789 PUNTAGORDA
tel. +34636918839 - vinarda@hotmail.com

CAT. 5



PEDRO NICOLAS SANCHEZ RODRIGUEZ - ISOLE CANARIE



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

LAS ISLAS CANARIAS DOP "JABLE"
2015

PEDRO NICOLAS SANCHEZ RODRIGUEZ

CAMINO EL VISO S/N, TEGUEDITE-ARICO - 38580 S/C TENERIFE
tel. +34646605515 - pedrosanchezenologo@gmail.com

CAT. 3



PRESAS OCAMPO - ISOLE CANARIE



MEDAGLIA D'ORO | Médaille d'Or

TACORONTE ACENTEJO DO MACERACION CARBONICA
PRESAS O CAMPO
2015

PRESAS OCAMPO

CALLE LOS ÁLAMOS DE SAN JUAN 5 - 38350 TACORONTE
tel. +34922571689 - administracion@presasocampo.com - www.presasocampo.com

CAT. 3



MEDAGLIA D'ORO | Médaille d'Or

TACORONTE ACENTEJO DO VENDIMIA SELECCIONADA
2014

PRESAS OCAMPO

CALLE LOS ÁLAMOS DE SAN JUAN 5 - 38350 TACORONTE
tel. +34922571689 - administracion@presasocampo.com - www.presasocampo.com

CAT. 3



BODEGA LAS TIRAJANAS, SAT - ISOLE CANARIE



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

GRAN CANARIA DO LAS TIRAJANAS "TINTO BARRICA"
2014

BODEGA LAS TIRAJANAS, SAT

C/ LAS LAGUNAS, S/N - 35290 SAN BARTOLOMÉ DE TIRAJANA
tel. +34628216683 - admon@bodegaslastirajanas.com - www.bodegaslastirajanas.com

CAT. 3



BODEGAS NOROESTE DE LA PALMA - ISOLE CANARIE



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

LA PALMA DO "VEGA NORTE ROSADO"
2015

BODEGAS NOROESTE DE LA PALMA

CAMINO DE BELLIDO 3 - 38780 TIJARAFE
tel. +34922491075 - administracion@vinosveganorte.com - www.bodegasnoroeste.com

CAT. 5



SVIZZERA | SUISSE CANTONE TICINO

zone viticole e cantine premiate
zones viticoles et caves primées



descrizione della zona

La storia della viticoltura ticinese non è molto nota. Secondo gli storiografi, verso il 1200 non esistevano vigneti di particolare importanza, al di fuori di una produzione agricola di prima necessità. Soltanto verso la fine dell'800 si trovano le prime testimonianze significative sulla viticoltura in queste zone. Nel 1905 ha inizio la sperimentazione della varietà Merlot, nei vivai di Mendrisio. Più tardi, l'affermazione della varietà Merlot diventa un fatto sicuro: le sue caratteristiche organolettiche ed il suo adattamento a tutte le regioni del Cantone permettono allo Stato, con l'appoggio della Confederazione, di decretare una legge sulla ricostruzione viticola. Il Canton Ticino si divide, dal punto di vista geografico, in due regioni - Sopraceneri e Sottoceneri - ed in otto distretti: Bellinzona, Blenio, Riviera, Leventina, Locarno, Vallemaggia (situati nel Sopraceneri), Lugano e Mendrisio nel Sottoceneri. Nel territorio operano circa 30 viticoltori-vinificatori professionisti privati che si possono considerare di medio/piccola grandezza. Il vitigno principale del Cantone Ticino è il Merlot d'origine bordolese, ottimamente ambientato alle condizioni climatiche, grazie anche alle selezioni clonali e sanitarie effettuate dalla Stazione Federale di Ricerche Agronomiche presso il centro di Cadenazzo, a partire dal 1955. Il Merlot ricopre circa l'82% della superficie vitata del cantone, con produzione media annua di circa 55.000 quintali. La Strada del vino del Ticino, www.ticino-tourism.ch, permette la scoperta di questo patrimonio viticolo ricco di cultura e di forti tradizioni.

description de la zone

L'histoire de la viticulture tessinoise n'est pas très connue. D'après les historiens, il n'y avait pas encore de vignobles importants au XIII^e siècle, car la production agricole de l'époque était de première nécessité. Les premiers témoignages significatifs sur la viticulture dans ces zones remontent à la fin du XIX^e siècle. Le Merlot commence à être cultivé en 1905, dans les pépinières de Mendrisio. Plus tard, cette variété s'affirme. Ses caractéristiques organoleptiques et son adaptation à toutes les régions du Canton permettent à l'État, avec l'appui de la Confédération, de promulguer une loi sur la reconstruction viticole. Au point de vue géographique, le canton suisse du Tessin se partage en deux régions, Sopraceneri e Sottoceneri, et en huit districts : Bellinzona, Blenio, Riviera, Leventina, Locarno, Vallemaggia (situés dans la région de Sopraceneri) et Lugano et Mendrisio (situés dans celle de Sottoceneri). Près de 30 viticulteurs-vinificateurs professionnels privés, dont les exploitations sont de petites à moyennes, travaillent dans la Région du Tessin. Le cépage principal du Canton du Tessin est donc le Merlot d'origine bordelaise, très bien acclimaté, entre autres grâce aux sélections clonales et sanitaires effectuées par la Station Fédérale de recherche agronomiques du centre de Cadenazzo, à partir de 1955. Le Merlot concerne presque 82 % de la surface plantée de vignes ; la production annuelle moyenne est à peu près de 55.000 quintaux. La route du vin du Tessin (www.ticino-tourism.ch) permet de découvrir ce patrimoine viticole riche en culture et en fortes traditions.

I PRINCIPALI VITIGNI | LES PRINCIPAUX CÉPAGES



- Merlot, Gamaret, Pinot nero, Bondola, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Carminoir, Diolinoir, Ancellotta
- Chardonnay, Sauvignon bianco, Chasselas, Doral, Kerner, Muller Thurgau, Semillon, Pinot grigio, Pinot bianco

SVIZZERA | SUISSE CANTONE VALLESE

zone viticole e cantine premiate
zones viticoles et caves primées



descrizione della zona

L'origine della viticoltura nel Vallese risale circa al 4000 a.C. ed ha assunto sempre più importanza con il passare del tempo grazie soprattutto ai Romani, fautori dell'introduzione della vite in tutta l'Europa. Oggi il Vallese non è solamente il primo cantone viticolo della Svizzera, con i suoi oltre 5.100 ettari di vigneti che coprono da soli il 40% della dell'intera produzione nazionale (45 milioni di litri di vino all'anno), ma anche una regione unica al mondo per la diversità ed il potenziale dei suoi vini autoctoni e tradizionali. Il Vallese presenta la più ampia diversità di suoli in Svizzera, traendo vantaggio da un clima secco e molto soleggiato e dagli effetti benefici del vento foehn in autunno, condizioni favorevoli alla maturazione e al perfetto stato sanitario delle uve. La maggior parte dei vigneti si trovano tra i 400 e gli 800 metri di altitudine; le parcelle di Visperterminen, nell'Alto Vallese, arrivano sino a 1.150 metri. Con una diversità senza eguali che può contare su 49 varietà, il "Chemin du Vignoble", che va da Martigny a Losche, inaugurato nella primavera del 2007, permette di scoprire questo patrimonio viticolo unico, attraverso una pluralità di itinerari, da percorrere secondo il mezzo di locomozione preferito. <http://cheminduvignoble.ch/fr/index.php>

description de la zone

L'origine de la viticulture au Valais remonte aux environs de 4000 av. J.-C. ; la vigne cultivée gagne de plus en plus de terrain au fil du temps, surtout grâce aux Romains, qui ont favorisé l'introduction de la vigne partout en Europe. Aujourd'hui, le Valais est non seulement le premier canton viticole de Suisse, avec près de 5.100 hectares de vignes et avec 40 % de la production suisse (45 millions de litres par an), mais c'est aussi une région unique au monde par la diversité et le potentiel de ses vins autochtones et traditionnels. Le Valais présente la plus grande diversité de sols en Suisse, il bénéficie d'un climat sec et bien ensoleillé, avec les effets bienfaisants du föhn en automne, facteurs favorables à la maturité et au parfait état sanitaire des raisins. La plupart des vignes valaisannes se situent à une altitude de 400 à 800 mètres, mais les parcelles de Visperterminen, dans le Haut-Valais, atteignent 1.150 mètres d'altitude. Le Valais présente une diversité sans pareille : 49 cépages ! Le Chemin du Vignoble qui va de Martigny à Loèche, inauguré au printemps 2007, permet de découvrir ce patrimoine viticole unique, avec des itinéraires différents suivant le moyen de locomotion choisi. <http://cheminduvignoble.ch/fr/index.php>

I PRINCIPALI VITIGNI | LES PRINCIPAUX CÉPAGES



- Pinot nero, Gamay, Humagne rouge, Syrah, Cornalin, Diolinoir
- Chasselas, Sylvaner, Petite arvine, Chardonnay, Pinot grigio, Moscato bianco, Amigne, Humagne blanc



VINI ROVIO SA - CANTONE TICINO



MEDAGLIA D'ORO | Médaille d'Or

TICINO DOC MERLOT "ROVIO RISERVA" 2013

VINI ROVIO SA
INBASSO 21 - 6821 ROVIO
tel. +39916495831 - vini.rovio@bluewin.ch - www.vinirovio.ch

CAT. 4



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

TICINO DOC MERLOT "ROVIO RISERVA" 2011

VINI ROVIO SA
INBASSO 21 - 6821 ROVIO
tel. +39916495831 - vini.rovio@bluewin.ch - www.vinirovio.ch

CAT. 4



AGRILORO SA - CANTONE TICINO



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

BIANCO DEL TICINO DOC GRANITO "TENIMENTO DELL'ÖR" 2014

AGRILORO SA
VIA PRELLA 14 - 6852 GENESTRERIO
tel. +41916405454
info@agriloro.ch
www.agriloro.ch

CAT. 1



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

TICINO DOC MERLOT RISERVA "TENIMENTO DELL'ÖR" 2014

AGRILORO SA
VIA PRELLA 14 - 6852 GENESTRERIO
tel. +41916405454
info@agriloro.ch
www.agriloro.ch

CAT. 3



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

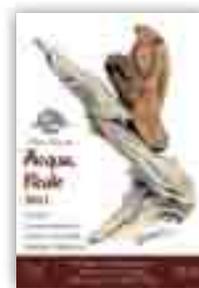
TICINO DOC MERLOT RISERVA "TENIMENTO DELL'ÖR" 2013

AGRILORO SA
VIA PRELLA 14 - 6852 GENESTRERIO
tel. +41916405454
info@agriloro.ch
www.agriloro.ch

CAT. 4



AZIENDA VITIVINICOLA GARZOLI - CANTONE TICINO



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

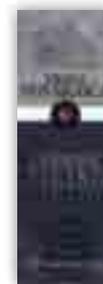
TICINO DOC MERLOT RISERVA « ACQUA REALE » 2011

AZIENDA VITIVINICOLA GARZOLI
CAMPIOI - 6673 MAGGIA
tel. +41796897562 - info@rombolau.ch - www.rombolau.ch

CAT. 4



CAGI CANTINA GIUBIASCO SA - CANTONE TICINO

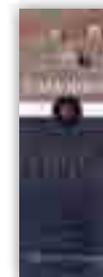


MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

TICINO DOC CHARDONNAY "VIGNA NOVERASCA" 2014

CAGI CANTINA GIUBIASCO SA
VIA LINOLEUM 11 - 6512 GIUBIASCO
tel. +41918572531 - info@cagivini.ch

CAT. 1



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

TICINO DOC MERLOT "CAMORINO" 2013

CAGI CANTINA GIUBIASCO SA
VIA LINOLEUM 11 - 6512 GIUBIASCO
tel. +41918572531 - info@cagivini.ch

CAT. 4



VINI & DISTILLATI ANGELO DELEA SA - CANTONE TICINO



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

TICINO DOC « IL SAUVIGNON » 2015

VINI & DISTILLATI ANGELO DELEA SA
ZANDONE 11 - 6616 LOSONE
tel. +41917910817 - vini@delea.ch - www.delea.ch

CAT. 1





TENUTA AGRICOLA LUIGINA SA - CANTONE TICINO



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

TICINO DOC "ROSSO DEL PRINCIPE"
2014

TENUTA AGRICOLA LUIGINA SA
VIA BRUCIATA 2 - 6855 STABIO
tel. +41763242369 - info@tenutaluigina.ch - www.tenutaluigina.ch

CAT. 3  



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

TICINO DOC "RONCO DELLE NOCI"
2014

TENUTA AGRICOLA LUIGINA SA
VIA BRUCIATA 2 - 6855 STABIO
tel. +41763242369 - info@tenutaluigina.ch - www.tenutaluigina.ch

CAT. 3  

CAVE DU BONHEUR - CANTONE VALLESE



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

AOC VALAIS PETITE ARVINE
2015

CAVE DU BONHEUR
ROUTE CHANCOTIN 57 - 20 FULLY
tel. +41795482501 - isabelle@cavedubonheur.ch - www.cavedubonheur.ch

CAT. 1  



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

AOC VALAIS HUMAGNE BLANCHE
2014

CAVE DU BONHEUR
ROUTE CHANCOTIN 57 - 20 FULLY
tel. +41795482501 - isabelle@cavedubonheur.ch - www.cavedubonheur.ch

CAT. 1  

DOMAINE LA RODELINE - CANTONE VALLESE



MEDAGLIA D'ORO
Médaille d'Or

AOC VALAIS PETITE
ARVINE DE FULLY
« LA MURGÈRE »
2015

DOMAINE LA RODELINE
RUE DE LA FONTAINE 114 - 1926 FULLY
tel. +41792140427
rodeline@mycable.ch
www.rodeline.ch

CAT. 1  



MEDAGLIA D'ORO
Médaille d'Or

AOC VALAIS PETITE
ARVINE DE FULLY
« LES CLAIVES »
2015

DOMAINE LA RODELINE
RUE DE LA FONTAINE 114 - 1926 FULLY
tel. +41792140427
rodeline@mycable.ch
www.rodeline.ch

CAT. 1  



MEDAGLIA D'ORO
Médaille d'Or

AOC VALAIS SYRAH
FULLY « LES EPALINS »
2015

DOMAINE LA RODELINE
RUE DE LA FONTAINE 114 - 1926 FULLY
tel. +41792140427
rodeline@mycable.ch
www.rodeline.ch

CAT. 3  



MEDAGLIA D'ARGENTO
Médaille d'Argent

VALAIS AOC HUMAGNE
BLANC DE FULLY
« RAFFORT »
2015

DOMAINE LA RODELINE
RUE DE LA FONTAINE 114 - 1926 FULLY
tel. +41792140427
rodeline@mycable.ch
www.rodeline.ch

CAT. 1  



MEDAGLIA D'ARGENTO
Médaille d'Argent

AOC VALAIS PETITE
ARVINE DE LEYTRON
« PERRONNE »
2015

DOMAINE LA RODELINE
RUE DE LA FONTAINE 114 - 1926 FULLY
tel. +41792140427
rodeline@mycable.ch
www.rodeline.ch

CAT. 1  





PHILIPPE VARONE VINS SA - CANTONE VALLESE-----



MEDAGLIA D'ORO | Médaille d'Or

AOC VALAIS VIOGNIER "HÉRITAGE"
2015

PHILIPPE VARONE VINS SA
RUE DE LA BLANCHERIE 61 - 1950 SION
tel. +41272035683 - info@varone.ch - www.varone.ch

CAT.1



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

AOC VALAIS AMIGNE "HÉRITAGE"
2015

PHILIPPE VARONE VINS SA
RUE DE LA BLANCHERIE 61 - 1950 SION
tel. +41272035683 - info@varone.ch - www.varone.ch

CAT. 2



DOMAINE JEAN-RENÉ GERMANIER - CANTONE VALLESE-----



MEDAGLIA D'ORO
Médaille d'Or

AOC VALAIS AMIGNE
DE VETROZ
2015

DOMAINE JEAN-RENÉ GERMANIER
ROUTE CANTONALE 285 - 24, 1963 VÉTROZ
tel. +41273461216
info@jrgermanier.ch
www.jrgermanier.ch

CAT. 2



MEDAGLIA D'ORO
Médaille d'Or

VALAIS AOC AMIGNE DE
VETROZ « GRAIN NOBLE
CONFIDENCIEL MITIS »
2013

DOMAINE JEAN-RENÉ GERMANIER
ROUTE CANTONALE 285 - 24, 1963 VÉTROZ
tel. +41273461216
info@jrgermanier.ch
www.jrgermanier.ch

CAT. 7



MEDAGLIA D'ARGENTO
Médaille d'Argent

AOC VALAIS SYRAH
DU VALAIS « CAYAS »
2013

DOMAINE JEAN-RENÉ GERMANIER
ROUTE CANTONALE 285 - 24, 1963 VÉTROZ
tel. +41273461216
info@jrgermanier.ch
www.jrgermanier.ch

CAT. 4



CAVE DE L'ORLAYA SA - CANTONE VALLESE-----



MEDAGLIA D'ORO | Médaille d'Or

AOC VALAIS "GAMAY DE BRANSON"
2015

CAVE DE L'ORLAYA SA
CHEMIN DE LIAUDISE 31 - 1926 FULLY
tel. +41795619420 - info@orlaya.ch

CAT. 3



ANTOINE ET CHRISTOPHE BÉTRISEY - CANTONE VALLESE-----



MEDAGLIA D'ARGENTO | Médaille d'Argent

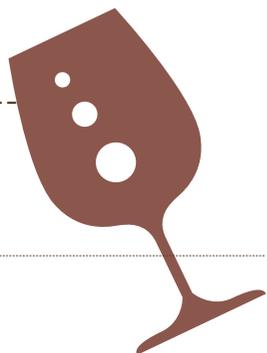
AOC VALAIS FUMIN "CONQUETE"
2014

ANTOINE ET CHRISTOPHE BÉTRISEY
RUE DES VERGERS 22 - 1958 ST-LÉONARD
tel. +41272034026 - info@betrisey-vins.ch - www.betrisey-vins.ch

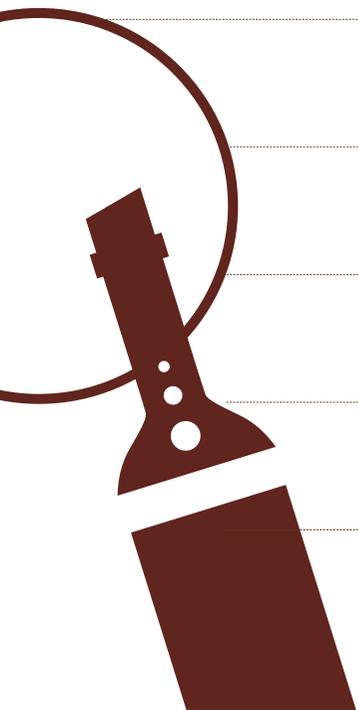
CAT. 3



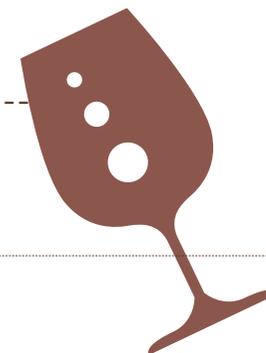
ANNOTAZIONI | NOTES



Horizontal dotted lines for writing notes.



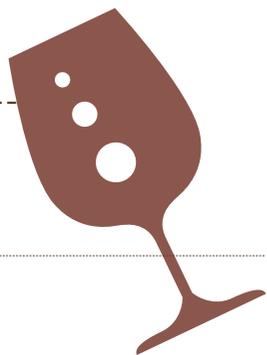
ANNOTAZIONI | NOTES



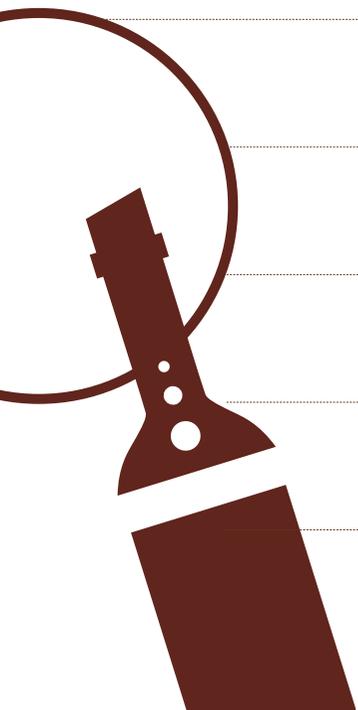
Horizontal dotted lines for writing notes.



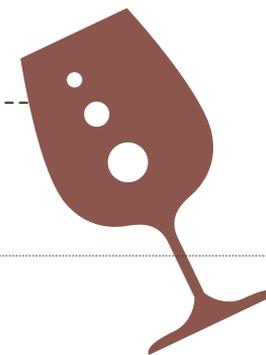
ANNOTAZIONI | NOTES



A series of horizontal dotted lines for writing notes, starting from the top of the page and extending down to the bottom.



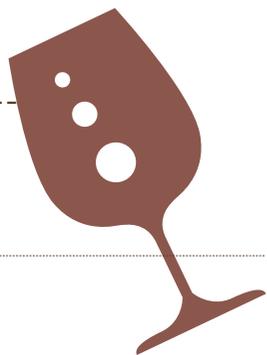
ANNOTAZIONI | NOTES



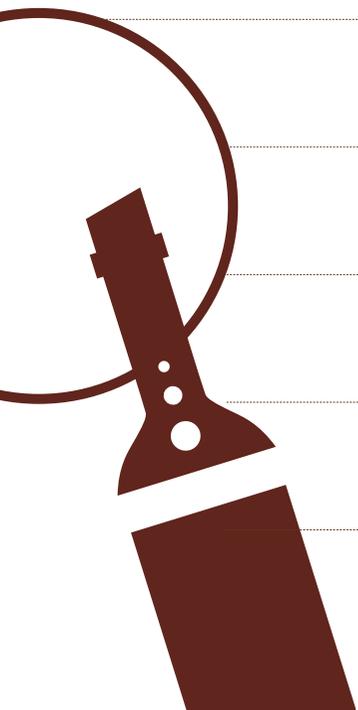
A series of horizontal dotted lines for writing notes, starting from the top of the page and extending down to the bottom.



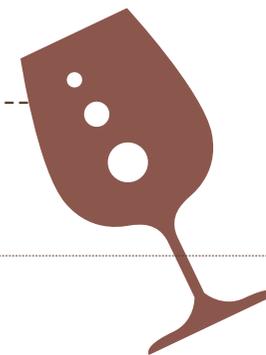
ANNOTAZIONI | NOTES



Horizontal dotted lines for writing notes.



ANNOTAZIONI | NOTES



Horizontal dotted lines for writing notes.





Associazione Italiana Sommelier
VALLE D'AOSTA

con il patrocinio di - sous le patronage de



Sponsor ufficiale
**Organizzazione Internazionale
della Vigna e del Vino**

partner - partenaires



Camera valdostana
Chambre valdôtaine



unioncamere lombardia
camere di commercio
lombarde

