

VIALE DI LEVANTE, 19
71042 CERIGNOLA (FG)
TEL +39 0885 41 84 62
FAX +39 0885 42 46 88
WWW.ANTICAENOTRIA.IT
INFO@ANTICAENOTRIA.IT

One of Antica Enotria's most celebrated products is Nero di Troia IGT, one of the most ancient Pugliese wines, native to the Gargano area. Its features are best appreciated when paired with the traditional dishes of the local cuisine. Also worth mentioning are the Aglianico, the Falanghina, the San Giovese and the Contessa Staffa.

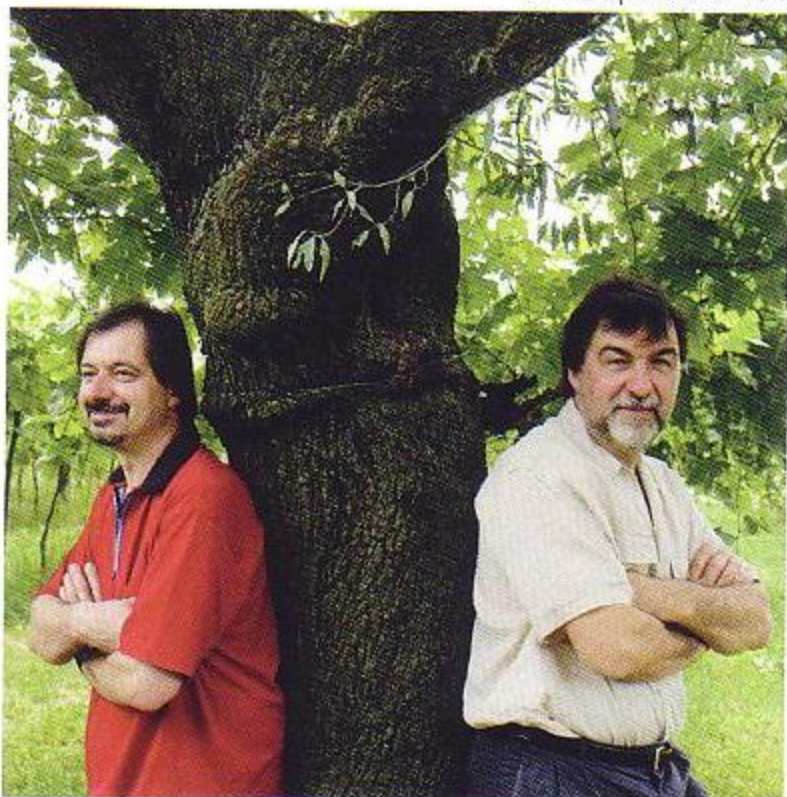
vini che scaldano il cuore

L'Aglianico e il Nero di Troia sono il biglietto da visita con cui si presenta sui mercati nazionali ed esteri l'Antica Enotria, azienda che da 15 anni la famiglia Di Tuccio (nella foto, Raffaele) conduce con passione e competenza. Dal 1993 i Di Tuccio producono i loro vini senza l'ausilio di pesticidi, diserbanti o fertilizzanti chimici. 40 gli ettari lavorati nel territorio di Cerignola, in provincia di Foggia, tra il Gargano e le saline di Margherita di Savoia. E proprio il rapporto con il territorio è il punto di forza dell'Antica Enotria: le uve coltivate dall'azienda (Nero di Troia, Aglianico, Montepulciano, Falanghina) sono qualità indigene e uno dei fiori all'occhiello dell'azienda è il Nero di Troia IGT, uno dei vini pugliesi più antichi, originario della zona del Gargano. Le sue caratteristiche si esprimono al meglio proprio sul territorio da cui nasce, quando viene abbinato ai piatti della tradizione culinaria locale. Oltre ai vini sono squisite anche le altre produzioni tipiche di quella zona della Puglia: la Bella di Cerignola in salamoia, l'olio, caratterizzato dalla bassissima acidità, i carciofi sott'olio, i pomodori e, per finire, le deliziose pesche sciropate, capaci di scaldare e illuminare il cuore anche durante l'inverno più rigido. Dalle cantine, oltre ai già citati Aglianico e Nero di Troia che maturano e acquistano eleganza e complessità nelle barriques, meritano di essere menzionati anche il Falanghina, Daunia IGT dal gusto pieno e sapido, il San Giovese e l'ottimo Contessa Staffa, ottenuto da uve Montepulciano in purezza.



VIA CESARE BATTISTI, 47
37042 S. ZENO DI COLOGNOLA
AI COLLI (VE)
TEL +39 045 76 50 741
FAX +39 045 61 70 292
WWW.FASOLIGINO.COM
FASOLIGINO@FASOLIGINO.COM

Fasoli wines receive awards nearly every year. I'm thinking, for example, of the "Orgno" or the "Calle", their more prestigious Merlots, or the "Piave Vecchia", their sumptuous Soave. These are wines for special occasions, appreciated worldwide. After all, wine is a pleasure and -to quote Fasoli's motto- "life is too short to drink bad wine".



az. agr. fasoli gino

una cantina bella come una cattedrale

Con Amadio e Natalino (nella foto) vanto una conoscenza di lunga data e tanti bei momenti e ricordi legati alle prime edizioni della Biofach (la più selezionata fiera del bio) a Wisbaden, poi a Stoccarda e infine a Norimberga. Insieme a Gianni Fongaro capeggiavano la delegazione veneta e la bontà dei loro vini e il loro buonumore trasformavano il loro stand in un vero e proprio punto di riferimento per tutti gli operatori, italiani e stranieri, che si davano appuntamento davanti a un calice del loro Soave. Adesso è arrivato il momento anche di Matteo e Giordano, i figli di Amadio e Natalino, che contribuiscono a fare dell'azienda (20 ettari di vigna e circa 300.000 bottiglie) una realtà dinamica, con una cantina bella come una cattedrale e un rapporto con i clienti davvero ideale. I loro vini sono premiati quasi ogni anno. Penso, per esempio, all'Orgno o al Calle, i loro Merlot più prestigiosi, o al Pieve Vecchia, il loro Soave invecchiato e sontuoso. Loro stessi riconoscono di non essere tra i più economici, ma la qualità che ricercano costantemente è apprezzata in tutto il mondo; i loro sono vini per le occasioni speciali. Del resto il vino è un piacere e come tale merita dedizione e sacrificio, ma regala anche momenti di grande felicità e appagamento, e non posso che sorridere al loro motto "la vita è troppo breve per bere del vino cattivo". Un brindisi a tutti i Fasoli, per la tanta strada fatta e per quella che ancora auguro loro di percorrere.



LOC. SANCTA JUSTINA, 3
39100 BOLZANO
TEL +39 0471 36 51 25
FAX +39 0471 36 53 13
WWW.LOACKER.NET
LO@CKER.IT

The excellent Gran Lareyn, a red wine with a surprising aromatic complexity, makes the most of autochthonous grape Lagrein's extraordinary qualities.

Loacker's wines are equally extraordinary. Proud expressions of the territory and of the experience of those who inhabit it, emanating a peculiar and sweet harmony of taste.



Loacker tenute

l'equilibrio del buon bere

Da tre splendide tenute, lo Schwarhof altoatesino e le toscane Corte Pavone e Valdifalco, rispettivamente a Montalcino e in Maremma, nascono gli straordinari vini realizzati dalla famiglia Loacker seguendo il metodo biodinamico. Rainer, il capostipite (nella foto insieme a Hayo, enologo), inizia il suo percorso di viticoltore nel 1979, animato dall'irrinunciabile desiderio di vivere con la natura, di assecondarla nel suo equilibrio con impulsi cosmici e rimedi omeopatici, per arrivare a produrre un vino che diviene la più diretta conseguenza della sua filosofia. La prima azienda, quella storica, è il trecentesco Maso Schwarhof che ingentilisce con le sue vigne di 10 ettari il dolce pendio di Santa Giustina affacciato sulla conca a Bolzano e che oggi produce 70.000 bottiglie di vino per annata. Eccellente il Gran Lareyn, un rosso dalla sorprendente complessità aromatica che ben si accompagna a pesce affumicato e carni bianche, che esalta le straordinarie qualità del Lagrein, vitigno autoctono su cui Rainer decide di investire un'intera zona. Ugualmente straordinari tutti i vini a bacca bianca - Sauvignon Blanc, Chardonnay, Gewürztraminer, Pinot Grigio, Chrysa, moscato giallo, Ysac Silvaner - e a bacca rossa - Schiava, Schiava Grigia, Pinot Nero, Cabernet Sauvignon, Merlot. Vini profumati, fiera espressione del territorio e dell'esperienza di chi lo abita, che al palato esprimono una particolare armonia, frutto delle "informazioni" che le uve hanno ricevuto negli anni in cui i Loacker si sono dedicati a esse e che fanno del momento della degustazione una dolce esplosione di pace.





CORTE PAVONE, LOCALITÀ CORTE PAVONE
53024 MONTALCINO (SI)
TEL +39 0577 84 81 10
FAX +39 0577 84 64 42
VALDIFALCO, LOCALITÀ STERPETI
58051 MAGLIANO IN TOSCANA (GR)
TEL +39 0471 36 51 25
FAX +39 0471 36 53 13

In addition to the historic Schwarhof of Sancta Justina, Rainer Loacker has acquired two farms in Tuscany: Corte Pavone in Montalcino, which he has been running since 1996, and Valdifalco in Maremma, since 1999. Three farms, one philosophy: following the pace of nature to produce and taste a natural and extraordinarily good wine.

accompagnarsi alla natura

Oltre allo storico Schwarhof di Sancta Justina, Rainer Loacker (nella foto insieme ai figli Hayo e Franz Josef) nel 1996 acquisisce e conduce, in terra di Toscana, il podere Corte Pavone e, dal 1999, il podere Valdifalco. 17 sono gli ettari di Corte Pavone, nel suggestivo e unico scenario di Montalcino, adagiati su terreni collinari argillosi e leggeri, dove la vite si sviluppa catturando armoniosamente l'aroma del timo, del ramerino e della lavanda e dove l'uva, sapientemente selezionata e lavorata con delicatezza, diventerà Brunello di Montalcino Corte Pavone, il principe dei vini che accompagnerà splendidamente carni alla brace e formaggi stagionati. 64, di cui 22 coltivati a vigneto, sono invece gli ettari di Valdifalco che si estendono in Maremma nel territorio compreso fra l'Alberese e Colecchio, protetti dal mare grazie ai vicini colli dell'Uccellina. L'ultimo degli insediamenti Loacker in ordine cronologico produce circa 150.000 bottiglie all'anno. Il Lodolaia e il Morellino sono il vertice qualitativo della produzione. Il primo, potente e dolcemente ruvido, è ottenuto da uve Syrah in purezza. Il secondo, da uve Sangiovese, Syrah, Cabernet Sauvignon, è recentemente cresciuto fino a diventare il giovane erede del Brunello, con un aroma che richiama i profumi della vegetazione autoctona. Sono due vini di terra, intensi e profumati, che ben si abbinano a carni rosse e cacciagione. Tre le tenute, unica la filosofia Loacker: accompagnare la natura nei suoi ritmi per produrre (e gustare) un vino genuino e, soprattutto, straordinariamente buono.



VIA ZOCCO, 2
12052 NEIVE (CN)
TEL +39 0173 67 072
FAX +39 0173 67 74 23
WWW.PUNSET.COM
PUNSET@PUNSET.COM

Today, Punset owns organically-grown vineyards that stretch for more than 23 hectares, and it is the only farm producing organic Barbaresco. This wine's taste perfectly expresses the message Marina wants to convey: Punset's Barbaresco combines tradition, elegance and complexity.



az. agr. punset

tradizione, eleganza, complessità

L'azienda agricola Punset sorge nei pressi di Neive, in Piemonte, in quei luoghi già rinomati per le loro bellezze artistiche e per le prelibatezze enogastronomiche: da queste terre nascono il Barbera e il Dolcetto d'Alba, il Barbaresco e il Moscato d'Asti, ma anche il pregiato tartufo bianco con cui questi vini splendidamente si sposano. Qui Marina Marcarino (nella foto), anima e cuore di Punset, conduce la sua azienda, le cui origini risalgono a tempi ormai lontani: ufficialmente la prima bottiglia fu messa in vendita da Renzo Marcarino nel 1964, ma i terreni sono un bene di famiglia da molti più anni. Oggi Punset si estende su circa 23 ettari di vitigni, coltivati dal 1987 con il metodo dell'agricoltura biologica, certificata dal controllo Ecocert. Marina, profonda amante delle terre da cui nascono le sue viti, ha fatto della scelta biologica una filosofia di vita, anche a costo di rinunce e sacrifici. Punset, attualmente, è l'unica azienda produttrice di Barbaresco biologico, e ne fa giustamente un motivo di orgoglio. Al palato, il vino esprime alla perfezione il messaggio che Marina vuole trasmettere: il Barbaresco di Punset è un vino che mescola tradizione, eleganza e complessità. Il suo colore rosso rubino intenso, dai lievi riflessi aranciati, è accompagnato da calde note floreali e speziate e da un sottile ma persistente profumo di fiori e di frutta rossa matura che ne fanno un vino particolarmente adatto a secondi di carne e a formaggi delle Langhe. Un vero e proprio omaggio alla terra d'origine di questo meraviglioso vino.

