

Vini e sapori del territorio

In Italia la cultura della vite e del vino ha radici millenarie. Non a caso il nome con cui gli antichi identificavano il Bel Paese era Enotria. Furono infatti gli Enotri, abitanti della Lucania, a sviluppare nel quarto secolo a. C. le tecniche di viticoltura, vinificazione e conservazione del vino. Oggi non c'è regione italiana che non si distingua per la produzione di pregiati vini. In questa pagina quattro esempi nel segno della passione, della tradizione e dell'innovazione, con esperti vignaioli pronti ad ospitarvi per vivere l'esperienza di memorabili degustazioni. Un viaggio dalla Sicilia alla zona del Prosecco e dalla Costiera Amalfitana alla Valpolicella Classica, territori straordinari raccontati con amore da superbi nettari.

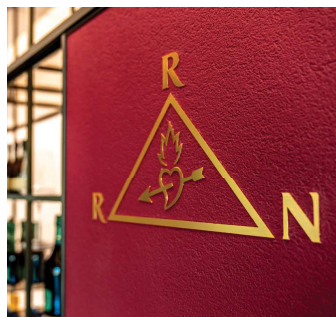
Baglio di Pianetto



Nelle sue due tenute, a Santa Cristina Gela vicino a Palermo e tra Noto e Pachino, Baglio di Pianetto produce vini biologici nel segno della sostenibilità. Sin dalla sua fondazione nel 1997, l'azienda ha fatto del rispetto dell'ambiente e della biodiversità il suo tratto distintivo. Da sempre impegnata a garantire i massimi livelli di qualità, coltiva non solo varietà autoctone come Insofia, Grillo e Nero d'Avola ma anche vitigni internazionali come Merlot, Syrah e Viognier con l'obiettivo di valorizzare uve che, nei suoi terreni, hanno trovato le condizioni ottimali per raggiungere piena espressività. L'attenzione particolare riservata alla fase di raccolta, la cantina "a caduta" costruita secondo i criteri della geotermia, l'impianto fotovoltaico e l'innovativo sistema per il recupero delle acque piovane sono alcuni degli elementi distintivi di questa realtà e della sua filosofia rivolta all'ecologia e all'eccellenza produttiva. Tra le novità della gamma due bollicine bio davvero sorprendenti per freschezza e soprattutto per la finezza del perlage: da servire come aperitivo o a tutto pasto, Fushà Brut da uve Insofia e Fushà Rosé da uve Syrah sono entrambi spumanti metodo charmat lungo.

Santa Cristina Gela (PA)
Via Francia - Tel. 091 8570002 - www.bagliodipianetto.it -  

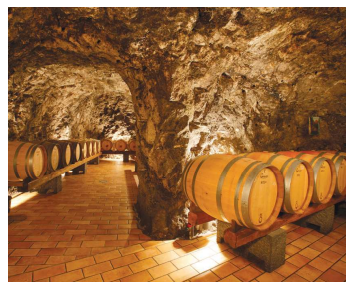
Cantina Ruggeri



Giunta al traguardo dei settant'anni di attività, Cantina Ruggeri ha deciso di impegnare la sua esperienza enologica e la forza di un marchio affermato nel mondo per affrontare, sempre con innato spirito pionieristico, nuovi percorsi e nuove sfide rivolte al futuro. Lo fa proponendo agli appassionati un'innovativa Wine Experience basata sul re-branding di due linee di Prosecco, la Classica DOCG e la Contemporanea e, in sequenza, su un'inedita scelta di wine tour e sull'inaugurazione del raffinato ed elegante Wine Shop presso la storica sede di Valdobbiadene. Ma non solo. Fra le novità di Cantina Ruggeri c'è infatti anche il Wine Club, esclusiva esperienza di comunità virtuale rivolta a rinnovare la tradizione nel segno della digitalizzazione. Grazie a queste iniziative Ruggeri apre agli amanti del vino e agli enoturisti un'entusiasmante finestra sul suo mondo da visitare di persona nel cosiddetto "Triangolo d'Oro" fra le splendide colline Patrimonio dell'Umanità UNESCO o da vivere comodamente a casa in modalità virtuale, alla scoperta di una realtà che ha creato uno stile unico e riconoscibile, caratterizzato da un'elevata e costante qualità riconosciuta dalla critica nazionale e internazionale.

Valdobbiadene (TV)
Via Pra Fontana, 4 - Tel. 0423 9092 - www.ruggeri.it - www.wineclub.ruggeri.it -   
INFO E PRENOTAZIONI VISITE E DEGUSTAZIONI: hospitality@ruggeri.it



Cantine Marisa Cuomo



Fondata nel 1980 da Andrea Ferraioli e Marisa Cuomo, l'azienda vinicola Cantine Marisa Cuomo si estende su dieci ettari di terreni aggrappati alla roccia di Furore, perfettamente esposti alla magica azione sinergica del sole e del mare della Costa d'Amalfi.

Qui, fra le affascinanti geometrie dei vigneti e la suggestiva cantina scavata nella roccia, i proprietari con l'esperto supporto dell'enologo Luigi Moio e la sapiente collaborazione dei propri viticoltori hanno scelto sin dal primo momento di adottare criteri produttivi imposti su livelli di assoluta qualità al fine di distinguersi nel panorama enologico nazionale con vini dal sapore unico, caratterizzati dagli aromi straordinari che solo la terra dalla quale nascono possiede e regala a chi la ama.

L'accurata selezione di nobili uve, la meticolosa ricerca del giusto grado di freschezza e umidità, la perfetta fusione fra antichi segreti e tecniche all'avanguardia e il prezioso scorrere del tempo danno vita a pregiatissimi vini oggi stimati in tutto il mondo. In primo piano nella ricca gamma il Doc Costa d'Amalfi Furore Bianco Fiordiuva, il Doc Costa d'Amalfi Furore Rosso Riserva e il Doc Costa d'Amalfi Ravello Rosso Riserva.

Furore (SA)
Via Giambattista Lama, 16/18 - Tel. 089 830348 - www.marisacuomo.com -  



Recchia Vini



Correva l'anno 1906 quando Giovanni Battista Recchia acquistò un piccolo podere a Jago di Negrar, nel cuore della Valpolicella Classica, per dare vita a un'azienda vitivinicola. Ed è proprio a partire da lui che, nel tempo, si è sviluppata l'attuale azienda gestita dalla quarta generazione: Luca, Elisa, Chiara ed Enrico con al loro fianco Roberto e Riccardo Guido, esponenti della generazione precedente. Qui, fra colline e vigneti autoctoni del territorio retti da muri a secco, si coltivano le uve Corvina, Rondinella e Molinara, materia prima ideale per la creazione di grandi vini, dal Valpolicella Classico a quello Superiore e Ripasso sino ai mitici Amarone della Valpolicella e Recioto della Valpolicella, che Recchia propone in due linee: Masù di Jago e Le Selezioni. La produzione, grazie ai nuovi terreni acquisiti a Castelnuovo del Garda, comprende anche ottime bottiglie di Custoza Doc, Bardolino Doc e Pinot Grigio delle Venezie e due spumanti brut, il Garda Doc e il Bardolino Doc Chiaretto. A completare l'offerta le Grappe di Amarone e Recioto e un eccellente olio extravergine d'oliva dagli uliveti di proprietà. Da segnalare infine il restauro del nobile, quattrocentesco Palazzo Bertoldi, futura sede di rappresentanza dell'azienda e magica cornice per degustazioni ed eventi.

Negrar (VR)
Via Ca' Bertoldi, 30 - Tel. 045 7500584 - www.recchiavini.it -  