

Guida dei Vini e dei Distillati Eroici



Guide des Vins
et des
Distillats Héroïques

Guide of the
Heroic Wines and
Distillates

32° edizione
édition
edition **2024**



INDICE | INDEX

p. 5	Legenda Légende Legend
p. 6	Introduzione Introduction Introduction Introducción
p. 16	I PREMI SPECIALI LES PRIX SPÉCIAUX SPECIAL AWARDS
p. 17	Gran Premio Grand Prix Grand Prix
p. 18	Premio Speciale Prix Spécial Special Prize
p. 24	Premio Eccellenza Prix Excellence Excellence Prize
p. 30	Premio Futuro Prix Futur Future Prize
p. 31	Premio Piccole Isole Prix Petites Îles Small Islands Prize
p. 32	Premio Donna Prix Femme Woman Prize
p. 33	Premio Bio Prix Bio Bio Prize
p. 34	Premio Originale Prix Original Original Prize
p. 35	Premio Vinofed Prix Vinofed Vinofed Prize
p. 36	Premio Prix Prize Mondial des Vins Extrêmes
p. 38	PAESI PAYS COUNTRIES
p. 39	Argentina Argentine Argentina
p. 40	cantine premiate e medaglie caves primées et médailles award-winning wineries and medals
p. 41	Austria Autriche Austria
p. 42	cantine premiate e medaglie caves primées et médailles award-winning wineries and medals
p. 43	Bolivia Bolivie Bolivia
p. 44	cantine premiate e medaglie caves primées et médailles award-winning wineries and medals
p. 45	Brasile Brésil Brasil
p. 46	cantine premiate e medaglie caves primées et médailles award-winning wineries and medals
p. 48	Capo Verde Le Cap-Vert Cape Verde
p. 49	cantine premiate e medaglie caves primées et médailles award-winning wineries and medals
p. 50	Francia France France Banyuls et Collioure Vaucluse
p. 51	cantine premiate e medaglie caves primées et médailles award-winning wineries and medals
p. 53	Georgia Géorgie Georgia
p. 54	cantine premiate e medaglie caves primées et médailles award-winning wineries and medals

- p. 55 [Germania](#) | [Allemagne](#) | [Germany](#)
- p. 56 [cantine premiate e medaglie](#) | [caves primées et médailles](#) | [award-winning wineries and medals](#)
- [Grecia](#)** | [Grèce](#) | [Greece](#)
- p. 59 [Florina](#) | [Amyndeon](#)
- p. 60 [Isole](#) | [Îles](#) | [Island Ios e Kos](#)
- p. 61 [cantine premiate e medaglie](#) | [caves primées et médailles](#) | [award-winning wineries and medals](#)
- p. 63 **[Italia](#)** | [Italie](#) | [Italy](#)
- p. 64 [Alto Adige](#)
- p. 65 [Campania](#) | [Costiera Amalfitana e Provincia di Napoli](#)
- p. 66 [Campania](#) | [Isola di Ischia e Provincia di Benevento](#)
- p. 67 [Lazio - Isola di Ponza](#)
- p. 68 [Liguria](#)
- p. 69 [Lombardia](#) | [Valtellina](#)
- p. 70 [Lombardia](#) | [Valcalegio](#)
- p. 71 [Marche](#)
- p. 72 [Molise](#)
- p. 73 [Piemonte](#)
- p. 74 [Sardegna](#) | [Provincia di Nuoro - Isola di Sant'Antioco](#)
- p. 75 [Sicilia](#) | [Province di Caltanissetta e Trapani](#)
- p. 76 [Sicilia](#) | [Palermo](#)
- p. 77 [Sicilia](#) | [Isole Eolie](#)
- p. 78 [Sicilia](#) | [Pantelleria](#)
- p. 79 [Toscana](#) | [Provincia di Massa Carrara](#)
- p. 80 [Toscana](#) | [Isola d'Elba](#)
- p. 81 [Trentino](#) | [Provincia di Trento](#)
- p. 82 [Valle d'Aosta](#)
- p. 83 [Veneto](#) | [Valdobbiadene](#)
- p. 84 [Veneto](#) | [Valpolicella](#)
- p. 85 [Veneto](#) | [Soave](#)
- p. 86 [Veneto](#) | [Provincia di Belluno](#)
- p. 87 [cantine premiate e medaglie](#) | [caves primées et médailles](#) | [award-winning wineries and medals](#)
- p. 114 **[Libano](#)** | [Liban](#) | [Lebanon](#)
- p. 115 [cantine premiate e medaglie](#) | [caves primées et médailles](#) | [award-winning wineries and medals](#)
- p. 116 **[Macedonia](#)** | [Macédonie](#) | [Macedonia](#)
- p. 117 [cantine premiate e medaglie](#) | [caves primées et médailles](#) | [award-winning wineries and medals](#)

- p. 118 [**Palestina** | \[Palestine\]\(#\) | \[Palestina\]\(#\)](#)
- p. 119 [cantine premiate e medaglie](#) | [caves primées et médailles](#) | [award-winning wineries and medals](#)
- p. 120 [**Portogallo** | \[Portugal\]\(#\) | \[Portugal\]\(#\)](#)
- p. 121 [cantine premiate e medaglie](#) | [caves primées et médailles](#) | [award-winning wineries and medals](#)
- p. 122 [**Slovenia** | \[Slovénie\]\(#\) | \[Slovenia\]\(#\)](#)
- p. 123 [cantine premiate e medaglie](#) | [caves primées et médailles](#) | [award-winning wineries and medals](#)
- [**Spagna** | \[Spagne\]\(#\) | \[Spain\]\(#\)](#)
- p. 124 [Isole Canarie](#) | [Îles Canaries](#) | [Canary Island](#)
- p. 125 [Galizia](#) | [Ribeira Sacra](#)
- p. 126 [Catalogna](#) | [Priorato](#)
- p. 127 [Asturie](#)
- p. 128 [cantine premiate e medaglie](#) | [caves primées et médailles](#) | [award-winning wineries and medals](#)
- [**Svizzera** | \[Suisse\]\(#\) | \[Switzerland\]\(#\)](#)
- p. 140 [Canton Ticino](#)
- p. 141 [Cantone Vallese](#)
- p. 142 [Cantone di Vaud](#)
- p. 143 [cantine premiate e medaglie](#) | [caves primées et médailles](#) | [award-winning wineries and medals](#)
- p. 149 [**Ucraina** | \[Ukraine\]\(#\) | \[Ucraina\]\(#\)](#)
- p. 150 [cantine premiate e medaglie](#) | [caves primées et médailles](#) | [award-winning wineries and medals](#)
- p. 151 [**EXTRÊME SPIRITS INTERNATIONAL CONTEST**](#)
- [**PREMI** | \[PRIX\]\(#\) | \[PRIZES\]\(#\)](#)
- p. 152 [Gran Premio](#) | [Grand Prix](#) | [Grand Prix](#)
- p. 153 [Premio Eccellenza](#) | [Prix Excellence](#) | [Excellence Prize](#)
- p. 154 [Distillati Premiati](#) | [Distillats Primés](#) | [Award Winning Distillates](#)

LEGENDA | LEGÉENDE | LEGEND

Tipo di vino | Type de vin | Kind of wine



Vino rosso | Vin rouge | Red wine



Vino bianco | Vin blanc | White wine



Vino rosé | Vin rosé | Rosé wine



Vini spumanti | Vin mousseaux | Sparkling wines



Vini dolci e vini liquorosi | Vin doux et vins liquoreux | Sweet wines and fortified wines



Grappe e distillati | Grappas et distillats | Grappas and distillates



Vini aromatici | Vins Aromatisés | Aromatize wines



Cari appassionati e cultori del vino,

è con grande soddisfazione che vi presento questa guida dei vini premiati nella 32^a edizione del Mondial des Vins Extrêmes, un evento che si conferma punto di riferimento internazionale nel panorama enologico e che quest'anno ha raggiunto un record storico di partecipazione. Parte di VINO FED, la Federazione Internazionale dei Grandi Concorsi Enologici, il Mondial des Vins Extrêmes è tra le quindici competizioni d'eccellenza promosse a livello globale. La sua unicità risiede nella specifica attenzione ai vini prodotti in aree di viticoltura estrema, un patrimonio che il Cervim è costantemente impegnato a sostenere e valorizzare.

Quest'anno, alla mia prima esperienza come Presidente del Cervim, celebriamo un traguardo straordinario: oltre 1.000 vini iscritti (1.015 per l'esattezza) presentati da 356 aziende, provenienti da 25 nazioni, incluse realtà extraeuropee come Argentina, Brasile, Bolivia, Georgia, Kazakistan, Libano, Perù, Stato della Palestina e USA. Superando ampiamente i partecipanti degli scorsi anni, questo risultato testimonia l'attrattiva crescente del concorso e l'eccellente qualità delle produzioni nelle cosiddette "zone eroiche".

Questo significativo incremento di partecipazione è motivo di orgoglio e conferma l'importanza del nostro impegno nel promuovere vini di altissimo livello prodotti in territori unici e complessi. Il Mondial des Vins Extrêmes è nato proprio con questo scopo: selezionare e promuovere i migliori vini delle aree di viticoltura eroica, espressione di varietà autoctone che raccontano storie di passione e tradizione. In questo modo, intendiamo anche promuovere la conoscenza dei territori che attirano un numero sempre maggiore di visitatori affascinati da questi luoghi straordinari, contribuendo alla loro tutela e contrastando il rischio di abbandono.

Accanto ai vini, abbiamo riproposto i distillati con la 4^a edizione di Extrême Spirits International Contest, che arricchisce ulteriormente l'offerta di questa manifestazione. I risultati di quest'anno confermano il rinnovato interesse per l'evento e ci stimolano a proseguire con entusiasmo nel nostro lavoro, ampliando la partecipazione sia in termini di produttori sia di nazioni rappresentate.

Un sentito ringraziamento va a tutti i produttori, appassionati e sostenitori della manifestazione, la cui partecipazione è fondamentale per il successo di questo evento. Ci teniamo altresì a ringraziare l'Assessorato all'Agricoltura e Risorse Naturali della Regione Autonoma Valle d'Aosta, la sezione AIS Valle d'Aosta (Associazione Italiana Sommelier), che fanno parte del comitato organizzatore del concorso, l'OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin), e VINO FED, per il patrocinio ed il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali per l'autorizzazione ad organizzare l'evento. La pluriennale collaborazione con la società svizzera VINEA, che ha informatizzato la fase di selezione dei vini, è stata un elemento chiave per la riuscita di questa edizione, svoltasi a Sarre (Valle d'Aosta) il 29 e 30 settembre 2024.

Un ringraziamento speciale, infine, va alle commissioni di valutazione, composte da tecnici e degustatori provenienti da diversi Paesi, tra cui Brasile, Perù, Francia, Germania, Spagna, Svizzera oltre che naturalmente dall'Italia, che hanno svolto il loro compito con grande attenzione e professionalità, mettendo in evidenza unanimemente la qualità dei vini in concorso e apprezzandoli come esempi di un armonioso incontro tra il sapere della tradizione e l'innovazione tecnica.

Questa edizione straordinaria ha visto l'assegnazione di ben 305 medaglie, tra cui 241 d'oro e 64 grandi medaglie, a conferma dell'altissimo livello qualitativo dei vini premiati.

In conclusione, questa edizione del Mondial des Vins Extrêmes si conferma un appuntamento di grande prestigio per il panorama enologico internazionale, celebrando il valore e la resilienza dei produttori che operano in condizioni estreme. Un percorso che si conclude a Roma, il 30 novembre 2024, con l'evento conclusivo nelle prestigiose sale di Palazzo Rospigliosi ove si terrà la cerimonia di premiazione. Nella stessa giornata a partire dalle ore 15, presso l'Hotel Metropole, i vini vincitori saranno proposti in degustazione al pubblico, offrendo ad operatori e appassionati l'opportunità di scoprire e apprezzare l'eccellenza delle produzioni premiate.

Il Presidente del Cervim
Nicola Abbrescia



Chers passionnés et connaisseurs du vin,

C'est avec une grande satisfaction que je vous présente ce guide des vins primés lors de la 32e édition du Mondial des Vins Extrêmes, un événement qui continue de se confirmer comme un point de référence international dans le paysage œnologique et qui a cette année atteint un record historique de participation. Faisant partie de VINO FED, la Fédération Internationale des Grands Concours Œnologiques, le Mondial des Vins Extrêmes figure parmi les quinze compétitions d'excellence les plus prestigieuses au niveau mondial. Son unicité réside dans l'attention particulière qu'il porte aux vins produits dans des zones viticoles extrêmes, un patrimoine que le Cervim s'engage sans relâche à soutenir et valoriser.

Cette année, pour ma première expérience en tant que Président du Cervim, nous célébrons un résultat exceptionnel: plus de 1 000 vins inscrits (exactement 1 015), présentés par 356 producteurs, provenant de 25 pays, incluant des régions extra-européennes telles que l'Argentine, le Brésil, la Bolivie, la Géorgie, le Kazakhstan, le Liban, le Pérou, l'État de Palestine et les États-Unis entre autres. Ce chiffre dépasse largement celui des années précédentes, témoignant de l'attractivité croissante du concours et de l'excellente qualité des productions dans les soi-disant « zones héroïques ».

Cette augmentation significative de la participation est une grande source de fierté et confirme l'importance de notre engagement à promouvoir des vins de très haute qualité produits dans des territoires uniques et complexes. Le Mondial des Vins Extrêmes a été créé précisément dans ce but: sélectionner et promouvoir les meilleurs vins des zones de viticulture héroïque, expression de cépages autochtones racontant des histoires de passion et de tradition. Ainsi, nous cherchons également à faire connaître ces territoires qui attirent un nombre croissant de visiteurs fascinés par ces lieux extraordinaires, contribuant à leur préservation et luttant contre le risque d'abandon.

En plus des vins, nous avons proposé la quatrième édition l'Extreme Spirits International Contest, le concours international dédié au distillats, qui enrichit encore l'offre de cet événement. Les résultats de cette année confirment l'intérêt renouvelé pour l'événement et nous encouragent à poursuivre avec enthousiasme notre travail, en élargissant la participation tant en termes de

producteurs que de pays représentés.

Un grand merci à tous les producteurs, passionnés et soutiens de l'événement, dont la participation est essentielle au succès de cette manifestation. Nous tenons également à remercier le Département de l'Agriculture et des Ressources Naturelles de la Région Autonome de la Vallée d'Aoste, la section AIS Vallée d'Aoste (Association Italienne des Sommeliers), membres du comité organisateur du concours, l'OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin), ainsi que VINO FED pour leur patronage, et le Ministère italien des Politiques Agricoles, Alimentaires et Forestières pour l'autorisation d'organiser cet événement. La collaboration de longue date avec la société suisse VINEA, qui a informatisé la phase de sélection des vins, a été un élément clé pour la réussite de cette édition, qui s'est tenue à Sarre (Vallée d'Aoste) les 29 et 30 septembre 2024.

Un remerciement spécial va enfin aux jurys d'évaluation, composés de techniciens et dégustateurs venus de divers pays, dont le Brésil, le Pérou, la France, l'Allemagne, l'Espagne, la Suisse et bien sûr l'Italie, qui ont effectué leur travail avec une grande attention et professionnalisme, mettant unanimement en valeur la qualité des vins en compétition et les appréciant comme des exemples d'une rencontre harmonieuse entre le savoir-faire traditionnel et l'innovation technique.

Cette édition exceptionnelle a vu l'attribution de 305 médailles, dont 241 en or et 64 grandes médailles, confirmant le niveau de qualité exceptionnel des vins primés.

En conclusion, cette édition du Mondial des Vins Extrêmes s'affirme comme un événement de grande renommée dans le paysage œnologique international, célébrant la valeur et la résilience des producteurs qui œuvrent dans des conditions extrêmes. Ce parcours se terminera à Rome, le 30 novembre 2024, avec l'événement final dans les prestigieuses salles du Palais Rospigliosi, où se tiendra la cérémonie de remise des prix. Le même jour, à partir de 15 heures, à l'Hôtel Metropole, les vins primés seront proposés à la dégustation du public, offrant aux professionnels et aux passionnés l'opportunité de découvrir et d'apprécier l'excellence des productions récompensées.

Le Président de Cervim
Nicola Abbrescia



Dear wine enthusiasts and wine lovers,

It is with great pleasure that I present to you this guide to the award-winning wines from the 32nd edition of the Mondial des Vins Extrêmes, an event that continues to serve as an international benchmark in the wine world and has this year reached a historic record of participation. Part of VINO FED, the International Federation of Major Wine Competitions, the Mondial des Vins Extrêmes is one of the fifteen global competitions of excellence. Its uniqueness lies in the specific focus on wines produced in extreme viticulture areas, a heritage that Cervim is constantly committed to supporting and enhancing.

This year, in my first experience as President of Cervim, we are celebrating an extraordinary milestone: over 1,000 wines entered (1,015 to be exact), presented by 356 wineries from 25 countries, including non-European regions such as Argentina, Brazil, Bolivia, Georgia, Kazakhstan, Lebanon, Peru, Palestine, and the USA. Surpassing the number of participants in previous years by a large margin, this result attests to the growing appeal of the competition and the excellent quality of wines from the so-called “heroic” winegrowing areas.

This significant increase in participation is a source of pride and confirms the importance of our commitment to promoting high-quality wines produced in unique and complex territories. The Mondial des Vins Extrêmes was created with this very purpose: to select and promote the best wines from heroic winegrowing areas, expressions of indigenous varieties that tell stories of passion and tradition. In doing so, we also aim to promote knowledge of these regions, which attract an increasing number of visitors fascinated by these extraordinary places, helping to protect them and combat the risk of abandonment.

In addition to wines, we have again featured spirits with the 4th edition of the Extreme Spirits International Contest, further enriching the offerings of this event. This year’s results confirm the renewed interest in the event and inspire us to continue our work with enthusiasm, expanding participation both in terms of producers and represented countries.


A heartfelt thank you goes to all the producers, enthusiasts, and supporters of the event, whose participation is fundamental to its success. We also wish to thank the Department of Agriculture and Natural Resources of the Autonomous Region of Aosta Valley, the AIS Valle d'Aosta (Italian Sommelier Association) section, which is part of the organizing committee of the competition, the OIV (International Organisation of Vine and Wine), and VINO FED for their patronage, as well as the Ministry of Agricultural, Food, and Forestry Policies for authorizing the organization of the event. The long-standing collaboration with the Swiss company VINEA, which digitalized the wine selection process, was a key factor in the success of this edition, which took place in Sarre (Aosta Valley) on September 29-30, 2024.

A special thanks finally goes to the judging panels, composed of experts and tasters from various countries, including Brazil, Peru, France, Germany, Spain, Switzerland, and, of course, Italy, who carried out their work with great care and professionalism, unanimously highlighting the quality of the wines in competition and appreciating them as examples of a harmonious blend of traditional knowledge and technical innovation.

This exceptional edition saw the awarding of 305 medals, including 241 gold and 64 grand gold medals, confirming the high quality of the wines that were honored.

In conclusion, this edition of the Mondial des Vins Extrêmes has once again confirmed its status as a prestigious event in the international wine scene, celebrating the value and resilience of the producers working in extreme conditions. This journey will conclude in Rome on November 30, 2024, with the final event in the prestigious rooms of Palazzo Rospigliosi, where the awards ceremony will take place. On the same day, starting at 3:00 PM, the winning wines will be available for tasting by the public at the Hotel Metro-pole, offering both professionals and enthusiasts the opportunity to discover and appreciate the excellence of the award-winning productions.

The President of Cervim
Nicola Abbrescia





Queridos aficionados y amantes del vino,

Es con gran satisfacción que les presento esta guía de los vinos premiados en la 32ª edición del Mondial des Vins Extrêmes, un evento que sigue consolidándose como un referente internacional en el panorama enológico y que este año ha alcanzado un récord histórico de participación. Parte de VINO FED, la Federación Internacional de Grandes Concursos Enológicos, el Mondial des Vins Extrêmes se encuentra entre las quince competiciones de excelencia más importantes a nivel mundial. Su singularidad radica en la atención específica a los vinos producidos en zonas de viticultura extrema, un patrimonio que Cervim se compromete de manera constante a apoyar y valorizar.

Este año, en mi primera experiencia como Presidente de Cervim, celebramos un hito extraordinario: más de 1.000 vinos inscritos (exactamente 1.015) presentados por 356 bodegas de 25 países, incluidos países no europeos como Argentina, Brasil, Bolivia, Georgia, Kazajistán, Líbano, Perú, Estado de Palestina y EU. Superando ampliamente a los participantes de ediciones anteriores, este resultado da testimonio de la creciente atracción del concurso y de la excelente calidad de las producciones en las denominadas "zonas heroicas".

Este incremento significativo en la participación es motivo de orgullo y confirma la importancia de nuestro compromiso en promover vinos de altísimo nivel, producidos en territorios únicos y complejos. El Mondial des Vins Extrêmes nació precisamente con este objetivo: seleccionar y promover los mejores vinos de las zonas de viticultura heroica, expresión de variedades autóctonas que cuentan historias de pasión y tradición. De esta manera, también buscamos promover el conocimiento de los territorios, que atraen a un número cada vez mayor de visitantes fascinados por estos lugares extraordinarios, contribuyendo a su protección y combatiendo el riesgo de abandono.

Junto a los vinos, hemos retomado los destilados con la 4ª edición del Extrême Spirits International Contest, que enriquece aún más la oferta de esta manifestación. Los resultados de este año confirman el renovado interés por el evento y nos inspiran a continuar con entusiasmo en nuestro trabajo, am-

pliando la participación tanto en términos de productores como de países representados.

Un sincero agradecimiento a todos los productores, aficionados y colaboradores del evento, cuya participación es fundamental para el éxito de esta iniciativa. También queremos agradecer al Departamento de Agricultura y Recursos Naturales de la Región Autónoma de Valle de Aosta, la sección AIS Valle de Aosta (Asociación Italiana de Sommeliers), que forma parte del comité organizador del concurso, a la OIV (Organización Internacional de la Vid y el Vino), y a VINO FED por su patrocinio, así como al Ministerio de Políticas Agrarias, Alimentarias y Forestales por autorizar la organización del evento. La colaboración de larga data con la empresa suiza VINEA, que digitalizó la fase de selección de los vinos, ha sido un elemento clave para el éxito de esta edición, celebrada en Sarre (Valle de Aosta) los días 29 y 30 de septiembre de 2024.

Un agradecimiento especial, finalmente, a los comités de evaluación, compuestos por técnicos y catadores de diversos países, entre ellos Brasil, Perú, Francia, Alemania, España, Suiza y, por supuesto, Italia, quienes desempeñaron su labor con gran atención y profesionalismo, destacando unánimemente la calidad de los vinos concursantes y apreciándolos como ejemplos de un encuentro armonioso entre el saber tradicional y la innovación técnica. Esta edición excepcional ha visto la asignación de 305 medallas, de las cuales 241 fueron de oro y 64 grandes medallas, lo que confirma el altísimo nivel cualitativo de los vinos premiados.

En conclusión, esta edición del Mondial des Vins Extrêmes sigue siendo un evento de gran prestigio en el panorama enológico internacional, celebrando el valor y la resiliencia de los productores que trabajan en condiciones extremas. Un recorrido que concluirá en Roma, el 30 de noviembre de 2024, con el evento final en las prestigiosas salas del Palazzo Rospigliosi, donde se llevará a cabo la ceremonia de premiación. En la misma jornada, a partir de las 15:00 horas, en el Hotel Metropole, los vinos ganadores serán ofrecidos para su degustación al público, brindando a los operadores y aficionados la oportunidad de descubrir y apreciar la excelencia de las producciones premiadas.

El Presidente del Cervim
Nicola Abbrescia



IL MARCHIO DEI VINI EROICI

Sei un'azienda interessata a far sapere ai tuoi consumatori che il tuo vino è prodotto in contesti unici e in condizioni estreme?

INSERISCI IL MARCHIO IN ETICHETTA.

Se vuoi sapere come fare contattaci:

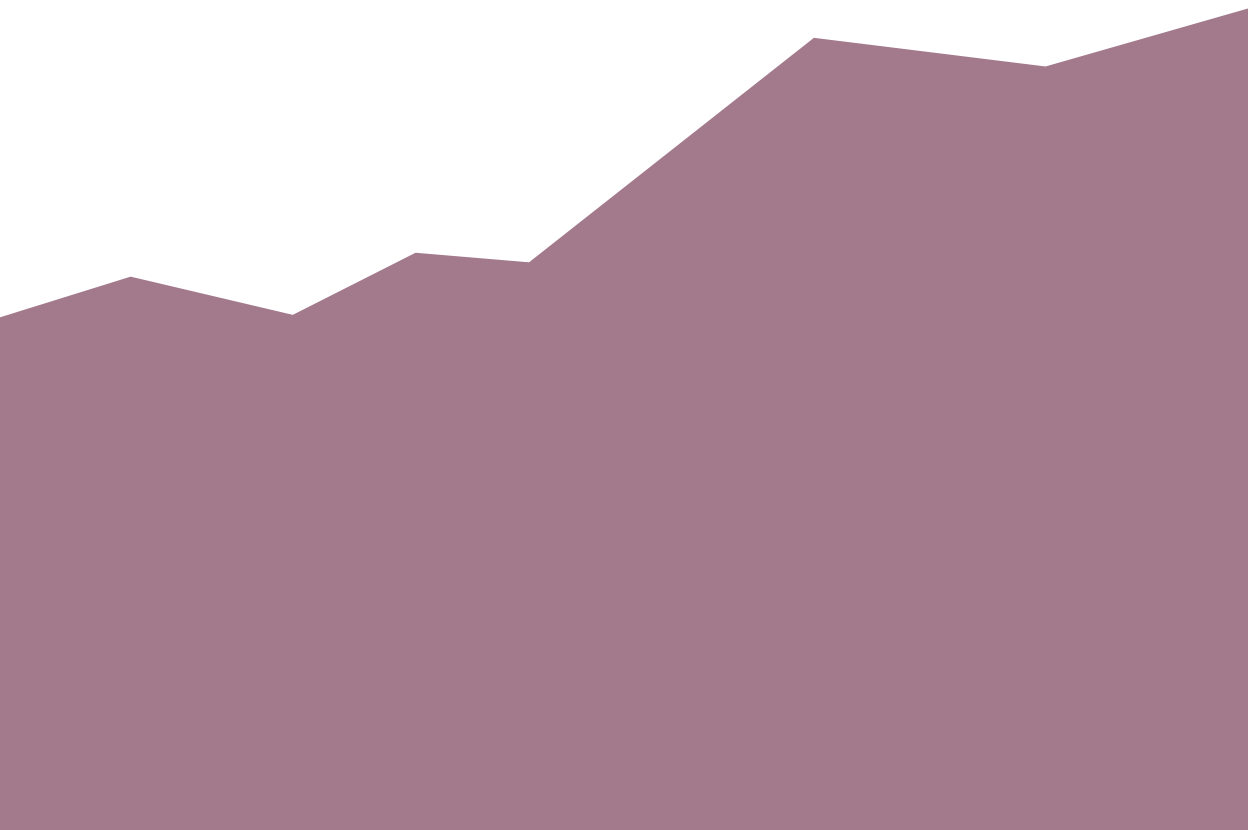
CERVIM

Fraz. Chateau 3 - 11010 Aymavilles - Aosta - Italia

tel. +39 335 7050965

segreteria@cervim.it

www.mondialvinsextremes.com





I PREMI SPECIALI
LES PRIX SPÉCIAUX
SPECIAL AWARDS

Grand Prix | Grand Prize

Gran Premio

CERVIM 2024

SPAGNA | ESPAÑA | SPAIN

DOP Islas Canarias Malvasia Volcanica Papaino - 2023

Gavias del Sordo

Calle Henenken (Risco Prieto) 43

35600 Puerto del Rosario

Tel. +34 658411842

pedrolorenzodiazperdomo@gmail.com



Il *Malvasia Volcanica Papaino* è prodotto dalla Cantina Gavias del Sordo, fondata da Miguel Cabrera a Fuerteventura. Questa cantina si distingue per la sua dedizione alla valorizzazione delle varietà locali, utilizzando metodi sostenibili e rispettosi dell'ambiente. Situada ai piedi della Montagna di San Andrés, Gavias del Sordo coltiva uve in terreni vulcanici, che conferiscono un carattere unico ai suoi vini.

La *Malvasia Volcanica* è un vitigno emblematico dell'arcipelago delle Canarie, è ed apprezzato per la sua freschezza e la capacità di esprimere la mineralità del suolo, creando vini di grande personalità.

Nel calice, il *Malvasia Volcanica Papaino* si presenta con un colore giallo paglierino brillante, punteggiato da riflessi dorati che catturano la luce. Al naso, si sprigionano intensi aromi di frutta tropicale, agrumi e fiori bianchi, accompagnati da leggere note minerali che evocano il suolo vulcanico dell'isola. In bocca, il vino è fresco e vivace, con una piacevole acidità che bilancia la dolcezza naturale. Questo vino è un vero e proprio omaggio alla bellezza di Fuerteventura, capace di trasportare chi lo assapora nel cuore dell'isola.

Le *Malvasia Volcanica Papaino* est produit par Gavias del Sordo, fondée par Miguel Cabrera à Fuerteventura. Cette cave se distingue par son engagement en faveur de la valorisation des variétés locales, en utilisant des méthodes durables et respectueuses de l'environnement. Située au pied de la Montagne de San Andrés, Gavias del Sordo cultive des raisins dans des sols volcaniques, qui confèrent un caractère unique à ses vins.

La *Malvasia Volcanica* est un cépage emblématique de l'archipel des Canaries, il est apprécié pour sa fraîcheur et sa capacité à exprimer la minéralité du sol, créant ainsi des vins d'une grande personnalité.

Dans le verre, le *Malvasia Volcanica Papaino* se présente avec une couleur jaune paille brillante, parsemée de reflets dorés qui captent la lumière. Au nez, des arômes intenses de fruits tropicaux, d'agrumes et de fleurs blanches se dégagent, accompagnés de légères notes minérales évoquant le sol volcanique de l'île. En bouche, le vin est frais et vivant, avec une acidité agréable qui équilibre la douceur naturelle. Ce vin est un véritable hommage à la beauté de Fuerteventura, capable de transporter ceux qui le goûtent au cœur de l'île.

The *Malvasia Volcanica Papaino* is produced by Gavias del Sordo, founded by Miguel Cabrera in Fuerteventura. This winery stands out for its dedication to promoting local varieties, using sustainable and environmentally friendly methods. Located at the foot of the Montaña de San Andrés, Gavias del Sordo cultivates grapes in volcanic soils, which impart a unique character to its wines.

Malvasia Volcanica is an emblematic grape of the Canary Islands, is valued for its freshness and its ability to express the minerality of the soil, creating wines of great personality.

In the glass, the *Malvasia Volcanica Papaino* appears with a brilliant straw-yellow color, highlighted by golden reflections that capture the light. On the nose, intense aromas of tropical fruits, citrus, and white flowers emerge, accompanied by light mineral notes that evoke the volcanic soil of the island. On the palate, the wine is fresh and lively, with a pleasant acidity that balances the natural sweetness. This wine is a true tribute to the beauty of Fuerteventura, capable of transporting those who taste it to the heart of the island.

Prix Spécial | Special Prize

Premio Speciale

CERVIM 2024

BRASILE | BRÉSIL | BRAZIL

VITIVINÍCOLA JOLIMONT LTDA CANELA (RIO GRANDE DO SUL)

Est. Morro Calçado, n° 1420 - 74 Canela - RS

Tel. +55 5430226342

jaqueline.b@vinhosjolimont.com.br

www.vinhosjolimont.com.br



Creata da un francese stabilitosi nella regione nel 1948, la Vitivinicola Jolimont è oggi uno dei pionieri della Vale do Morro Calçado nella produzione di vini pregiati e artigianali.

I 27ha coltivati si trovano a 830m di altitudine, in terreni sassosi e profondi, con un'esposizione geografica privilegiata. Le condizioni climatiche della zona influenzano la produzione e la qualità dell'uva, in tutti i periodi fenologici della vite.

Queste condizioni climatiche, unite alla topografia montuosa e all'ottimo stato del suolo, permettono la perfetta maturazione dei frutti, formando il terroir ideale per l'elaborazione di vini dalla personalità unica. Con la qualità superiore delle uve raccolte e la quantità limitata di bottiglie per vendemmia, Jolimont si pone in un gruppo selezionato, che produce vini artigianali di alta qualità anche a livello internazionale. La Vitivinicola Jolimont, nel corso degli anni, è diventata un punto di riferimento nella produzione di vini di alta qualità e di spumanti, ricevendo numerosi premi a livello nazionale e internazionale in competizioni enologiche in Spagna, Inghilterra, Italia e Francia.

Créée par un Français qui s'est installé dans la région en 1948, la Vitivinicola Jolimont est aujourd'hui l'un des pionniers du Vale do Morro Calçado dans la production de vins fins et artisanaux. Les 27ha cultivés sont situés à 830m d'altitude, sur des sols pierreux et profonds qui bénéficient d'une exposition géographique privilégiée. Les conditions climatiques de la région influencent la production et la qualité des raisins pendant toutes les périodes phénologiques de la vigne. Ces conditions climatiques, associées à la topographie montagneuse et aux excellentes conditions du sol, permettent aux fruits de mûrir parfaitement, formant le terroir idéal pour la production de vins à la personnalité unique. Grâce à la qualité supérieure des raisins récoltés et à la quantité limitée de bouteilles par récolte, Jolimont fait partie d'un groupe sélectionné qui produit des vins artisanaux de grande qualité, même au niveau international. La Vitivinicola Jolimont, au fil des années, est devenue un point de repère dans la production de vins de haute qualité et de vins mousseux, recevant de nombreuses récompenses au niveau national et international lors de concours de vins en Espagne, en Angleterre, en Italie et en France.

Created by a Frenchman who settled in the region in 1948, the Vitivinicola Jolimont is now one of the Vale do Morro Calçado's pioneers in the production of fine and artisanal wines.

The 27 cultivated hectares are located at an altitude of 830 metres, in stony and deep soils with a privileged geographical exposure.

The climatic conditions of the area influence the production and the quality of the grapes in all phenological periods of the vine. These climatic conditions, combined with the mountainous topography and excellent soil conditions, allow the fruit to ripen perfectly, forming the ideal terroir for the production of wines with a unique personality. With the superior quality of the harvested grapes and the limited quantity of bottles per harvest, Jolimont is one of a selected group, which produces high quality artisanal wines also on an international level. Over the years, the Vitivinicola Jolimont has become a point of reference in the production of high-quality wines and sparkling wines, receiving numerous national and international awards in wine competitions in Spain, England, Italy and France.

Prix Spécial | Special Prize

Premio Speciale

CERVIM 2024

FRANCIA | FRANCE | FRANCE

SCV L'ÉTOILE BANYULS SUR MER (PIRENEI ORIENTALI)

26 Avenue du Puig del Mas - 66651 Banyuls Sur Mer

Tel. +33 4 68887984

julie@cave-letolle.com

www.banyuls-etolle.com



La Cave Coopérative de l'Étoile è stata fondata nel 1921 con l'obiettivo della vendita diretta al dettaglio della produzione. La zona della denominazione di origine Banyuls et Collioure si trova nel sud della Francia, molto vicino alla frontiera spagnola, là dove i Pirenei si immergono nel Mar Mediterraneo, creando un paesaggio unico. I vigneti si estendono nei quattro comuni della Costa Vermiglia: Collioure, Banyuls, Port Vendres e Cerbère.

Nel cuore di questo fantastico territorio viticolo, la Cave Coopérative de l'Étoile gestisce circa 150 ettari, producendo gli AOC Banyuls, Banyuls Grand Cru e Collioure. 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 delle tradizioni, grazie a un lavoro esclusivamente manuale che può riassumersi in tre parole: fierezza, amore e abnegazione. È 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, tramandando così un'arte nel tempo.

La Cave Coopérative de l'Étoile a été fondée en 1921 avec le but de la vente directe de la production aux particuliers. L'aire d'Appellation Banyuls et Collioure se situe au sud de la France, tout près de la frontière espagnole, là où les Pyrénées plongent dans la Mer Méditerranée en nous offrant un paysage unique. Les vignobles s'étendent dans les quatre communes de la Côte Vermeille: Collioure, Banyuls, Port-Vendres et Cerbère.

Au cœur de ce formidable territoire viticole, la Coopérative de l'Étoile gère environ 150 hectares permettant la production de ses AOC Banyuls, Banyuls Grand Cru et Collioure. Ces vins, produits d'un territoire unique et difficile, constitué par un sol schisteux, pauvre et ardu, constamment balayé par le vent de la tramontane, naissent dans le respect des traditions, grâce à un travail exclusivement manuel qu'on peut résumer en trois mots: fierté, amour et abnégation. C'est grâce à la compétence, au dynamisme et à l'expérience de près d'un siècle que la cave produit ses vins. Ces vignerons font vivre le savoir-faire hérité de leurs ancêtres, répétant les mêmes gestes, le même travail, en transmettant ainsi un art au fil du temps.

The Cave Coopérative de l'Étoile was founded in 1921 with the aim to sell the production to the retail market. The area of the Banyuls and Collioure denomination of origin is located in the south of France, very close to the Spanish border, where the Pyrenees plunge into the Mediterranean Sea, creating a unique landscape. The vineyards extend over the four municipalities of the Vermeille Coast: Collioure, Banyuls, Port Vendres and Cerbère. In the heart of that wine-growing area, the Cave Coopérative de l'Étoile manages about 150 hectares, producing the AOC Banyuls, Banyuls Grand Cru and Collioure. Those wines, the result of a unique and difficult territory consisting of a schist, poor and arduous soil, regularly swept by the north wind, are produced in full respect of traditions, thanks to an exclusively manual labor that can be summarized in three words: pride, love and self-sacrifice. It is thanks to the competence, the dynamism and the experience of almost a century that the winery produces its wines. Those winemakers bring back to life the knowledge inherited from their predecessors, repeating the same gestures, the same labor, thus, handing down an art over time.

Prix Spécial | Special Prize

Premio Speciale

CERVIM 2024

GERMANIA | ALLEMAGNE | GERMANY

WEINGUT REIS - FEINE WEINE! BRIEDEL (MOSELLA)

Hauptstrasse 225 - 56867 Briedel

Tel. +49 654241188

info@reisfeineweine.de

www.reisfeineweine.de



Nella regione della Renania-Palatinato, nella parte sud-occidentale della Germania, si trova la zona viticola della Mosella, un paesaggio caratterizzato da grandi pendenze che raggiungono anche l'80%, e che forniscono a questo territorio un'identità unica.

Nel centro di questa regione si trova la cantina Weingut Reis - Feine Weine!, un'azienda familiare, fondata nel 1721, che produce vino rispettando le tradizioni e riducendo la resa in modo da ottenere grande qualità. Il suolo d'ardesia e il microclima della zona sono perfetti per la coltivazione del Riesling, considerato uno dei migliori vitigni bianchi al mondo.

Achim Reis, la settima generazione della famiglia, gestisce l'azienda occupandosi di tutto, "dall'uva alla bottiglia". I sei ettari di vigneti coltivati a Riesling e Pinot Noir si estendono in pendenza lungo il fiume sono totalmente vendemmiati a mano.

Dans la région de Rhénanie-Palatinat, dans le sud-ouest de l'Allemagne, se trouve la région viticole de la Moselle, avec un paysage caractérisé par des fortes pentes atteignant dans certains cas le 80%, ce qui confère à ce terroir une identité unique.

Au centre de cette région se trouve Weingut Reis - Feine Weine!, une cave familiale, fondée en 1721, qui produit du vin en respectant les traditions et en réduisant le rendement afin d'obtenir une grande qualité. Le sol d'ardoise et le microclimat de la région sont parfaits pour cultiver le Riesling, considéré comme l'un des meilleurs cépages blancs du monde. Achim Reis, la septième génération de la famille, dirige la maison en s'occupant de tout, «du raisin à la bouteille». Les six hectares de vignes de Riesling et Pinot Noir, qui s'étendent en pente tout au long de la rivière, sont entièrement vendangés à la main.

In the region of Rhineland-Palatinate, in the southwestern part of Germany, lies the wine-growing area of Moselle, a landscape characterized by great slopes that reach up to 80%, and which provide this territory with a unique identity.

In the center of this region there is the Weingut Reis winery-Feine Weine! winery, a family business, founded in 1721, which produces wine respecting traditions and reducing yield so as to obtain great quality. The slate soil and the microclimate of the area are perfect for the cultivation of Riesling, considered one of the best white vine varieties in the world. Achim Reis, the seventh generation of the family, runs the winery taking care of everything, "from grapes to the bottle". The six hectares of vineyards planted with Riesling and Pinot Noir extend on a slope along the river and are totally harvested by hand.

Prix Spécial | Special Prize

Premio Speciale

CERVIM 2024

ITALIA | ITALIE | ITALY

CAVE DES ONZE COMMUNES AYMAVILLES (VALLE D'AOSTA)

Fraz. Urbains 14 - 11010 Aymavilles (AO)

Tel. +39 0165 902912

info@caveonzecommunes.it

www.caveonzecommunes.it



La Cave des Onze Communes, inaugurata nel 1990, con sede ad Aymavilles, è una cantina cooperativa che raccoglie e trasforma uve provenienti da vigneti di undici comuni del centro della Valle d'Aosta, situati sulla destra e sulla sinistra orografica della Dora Baltea: Quart, Saint-Christophe, Aosta, Sarre, Saint-Pierre, Villeneuve, Introd, Aymavilles, Jovençon, Gressan, Charvensod, compresi tra i 550 e 900 metri sul livello del mare.

Le uve sono conferite da 160 soci che, da veri artigiani della terra, lavorano manualmente e con passione una sessantina di ettari di vigneti, estremamente parcellizzati, molti dei quali disposti su ripidi pendii, difficili da raggiungere e 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 18 vini a Denominazione d'Origine Controllata prodotti, per un totale di 500.000 bottiglie.

La Cave des Onze Communes, inaugurée en 1990, collecte et transforme les raisins des vignobles de onze municipalités situées au cœur de la Vallée d'Aoste, sur la rive droite et gauche de la Doire Baltée : Quart, Saint-Christophe, Aoste, Sarre, Saint-Pierre, Villeneuve, Introd, Aymavilles, Jovençon, Gressan, Charvensod, compris entre 550 et 900 mètres au-dessus du niveau de la mer. Les raisins sont conférés par 160 membres qui, comme des vrais artisans de la terre, travaillent à la main et avec passion soixante hectares de vignobles, très morcelés, dont beaucoup sont disposés sur des pentes abruptes, difficiles à atteindre et impossible à mécaniser. Grâce à leur travail, respectueux de l'environnement, avec une utilisation réduite de pesticides et des bonnes pratiques agronomiques, les fruits atteignent leur pleine maturation en concentrant dans le jus l'âme de la terre de la Vallée d'Aoste. Aujourd'hui le résultat final se chiffre à 18 vins d'Appellation d'Origine Contrôlée, pour un total de 500.000 bouteilles. Aujourd'hui le résultat final se chiffre à 13 types de vins tous DOC pour un totale de 350.000 bouteilles.

The Cave des Onze Communes, inaugurated in 1990 and based in Aymavilles (Aosta Valley), is a cooperative Winery that collects and transforms grapes coming from vineyards of eleven municipalities in the centre of Aosta Valley, located on the orographic right and left of the Dora Baltea: Quart, Saint-Christophe, Aosta, Sarre, Saint-Pierre, Villeneuve, Introd, Aymavilles, Jovençon, Gressan and Charvensod, between 550 and 900 metres above sea level.

The grapes are conferred by 160 members who, like true craftsmen of the land, work manually and with passion some sixty hectares of vineyards, which are extremely parcelled out, many of them on steep slopes, difficult to reach and impossible to mechanise. Through their work, practised with full respect for the environment, with a reduced use of pesticides and with correct agronomic practices, the fruits reach full ripeness, concentrating in the juice the soul of the Valdostan land. Today, the end result is 18 Denomination of Controlled Origin wines produced, for a total of 500,000 bottles.

Prix Spécial | Special Prize

Premio Speciale

CERVIM 2024

SPAGNA | ESPAGNE | SPAIN

BODEGA LINAJE DEL PAGO SANTA CRUZ DE TENERIFE (ISOLE CANARIE)

Calle La Herrera, 85 38360 El Sauzal

tel. +34 687 968597

linajedelpago@gmail.com

www.linajedelpago.com



Situata a Tenerife, nelle Isole Canarie, la Bodega Linaje del Pago è una cantina immersa in un paesaggio vulcanico straordinario, dove i terreni ricchi di minerali e i microclimi particolari, influenzati dalla vicinanza all'Oceano Atlantico e dal maestoso vulcano Teide, creano condizioni ideali per la viticoltura. Fondata nel 2018 da una famiglia profondamente legata alla tradizione vinicola, la cantina si dedica esclusivamente alla coltivazione di vitigni autoctoni e pre-fillossera come Listán, Listán Blanco, Malvasía Aromática e Marmajuelo, con cui realizza 12 vinificazioni diverse tra vini rossi, bianchi e rosati. La combinazione di suolo vulcanico e clima unico consente di ottenere vini dalle caratteristiche distinte, rinomati per la loro autenticità e complessità. La gestione della cantina è completamente familiare, con un'attenzione scrupolosa a ogni fase della produzione, "dalla vigna alla bottiglia". La Bodega Linaje del Pago accoglie inoltre i visitatori per tour guidati tra i vigneti e la cantina, con la possibilità di proseguire l'esperienza nel punto vendita. La cantina offre anche ospitalità in cinque appartamenti turistici ricavati dalla storica casa del XVII secolo adiacente, recentemente ristrutturata, per un'esperienza enoturistica completa e autentica.

Située à Tenerife, aux Îles Canaries, la Bodega Linaje del Pago est une cave entourée d'un paysage volcanique extraordinaire, où les sols riches en minéraux et les microclimats particuliers, influencés par la proximité de l'océan Atlantique et du majestueux volcan Teide, créent des conditions idéales pour la viticulture. Fondée en 2018 par une famille passionnée de vin, la cave se consacre exclusivement à la culture de cépages autochtones et pré-phyllloxériques comme Listán, Listán Blanco, Malvasía Aromática et Marmajuelo, avec lesquels elle produit 12 vinifications différentes, en rouge, blanc et rosé. La combinaison du sol volcanique et du climat unique permet d'obtenir des vins aux caractéristiques distinctives, renommés pour leur authenticité et leur complexité. La gestion de la cave est entièrement familiale, avec un soin méticuleux à chaque étape de la production, « de la vigne à la bouteille ». La Bodega Linaje del Pago accueille également les visiteurs pour des visites guidées à travers les vignobles et la cave, avec la possibilité de prolonger l'expérience dans son point de vente. La cave offre également la possibilité de séjourner dans cinq appartements touristiques aménagés dans la maison historique du XVII^e siècle adjacente, récemment restaurée, pour une expérience œnotouristique complète et authentique.

Located in Tenerife, in the Canary Islands, Bodega Linaje del Pago is a winery set in an extraordinary volcanic landscape, where mineral-rich soils and unique microclimates, influenced by the proximity of the Atlantic Ocean and the majestic Teide volcano, create ideal conditions for viticulture. Founded in 2018 by a family passionate about winemaking, the winery is dedicated exclusively to cultivating indigenous and pre-phylloxera grape varieties such as Listán, Listán Blanco, Malvasía Aromática, and Marmajuelo, producing 12 different types of wine, including reds, whites, and rosés. The combination of volcanic soil and a unique climate enables the production of wines with distinctive characteristics, renowned for their authenticity and complexity. The winery is fully family-managed, with meticulous attention to every step of production, "from vineyard to bottle." Bodega Linaje del Pago also welcomes visitors for guided tours of the vineyards and winery, with the option to continue the experience at the on-site shop. The winery additionally offers accommodation in five tourist apartments, created from the restoration of the adjacent historic 17th-century house, providing a complete and authentic wine tourism experience.

Prix Spécial | Special Prize

Premio Speciale

CERVIM 2024

SVIZZERA | SUISSE | SWITZERLAND

MAISON GILLIARD SION (CANTONE VALLESE)

Rue de Loèche 70 - 1950 Sion

Tel. +41 793767510

s.panchard@gilliard.ch

www.gilliard.ch



Nel cuore del Vallese, a Sion, si trova la storica Maison Gilliard, una delle cantine più iconiche della regione, conosciuta per i suoi vigneti terrazzati che si estendono sulle ripide pendici delle Alpi svizzere. Fondata nel 1885, questa cantina vanta una lunga tradizione vinicola e produce vini che esprimono il carattere unico del terroir vallesano, caratterizzato da un clima secco e soleggiato e da terreni ricchi di ardesia e calcare. La Maison Gilliard è famosa per i suoi vini iconici come il *Fendant* e il *Dôle*, prodotti da vitigni autoctoni come il *Chasselas* e il *Cornalin*. La cantina coltiva anche il prestigioso *Petite Arvine* e l'*Heida*, vitigni che beneficiano del microclima eccezionale della regione, dando vita a vini dalle note fruttate e minerali, apprezzati per la loro eleganza e complessità. La vinificazione segue metodi tradizionali combinati con tecniche moderne, per preservare la qualità e l'autenticità dei vini. Interamente gestita da una squadra di esperti enologi e appassionati, la Maison Gilliard offre un'esperienza completa per gli amanti del vino, con visite guidate attraverso i vigneti terrazzati e la cantina. I visitatori possono degustare una selezione dei migliori vini della casa e acquistare bottiglie esclusive nel negozio aziendale, immersi in un contesto che riflette la ricca storia vinicola della regione.

Au cœur du Valais, à Sion, se trouve la Maison Gilliard, l'une des caves les plus emblématiques de la région, réputée pour ses vignobles en terrasses qui s'étendent sur les pentes escarpées des Alpes suisses. Fondée en 1885, cette cave possède une longue tradition viticole et produit des vins qui expriment le caractère unique du terroir valaisan, caractérisé par un climat sec et ensoleillé et des sols riches en schiste et en calcaire. La Maison Gilliard est célèbre pour ses vins emblématiques tels que le Fendant et le Dôle, élaborés à partir de cépages autochtones comme le Chasselas et le Cornalin. La cave cultive également le prestigieux Petite Arvine et le Heida, des cépages qui bénéficient du microclimat exceptionnel de la région, donnant des vins aux notes fruitées et minérales, appréciés pour leur élégance et leur complexité. La vinification combine des méthodes traditionnelles et des techniques modernes afin de préserver la qualité et l'authenticité des vins. Gérée par une équipe d'œnologues et de passionnés, la Maison Gilliard propose une expérience complète aux amateurs de vin, avec des visites guidées à travers les vignobles en terrasses et la cave. Les visiteurs peuvent déguster une sélection des meilleurs vins de la maison et acheter des bouteilles exclusives dans la boutique, tout en s'immergeant dans un cadre qui reflète la riche histoire viticole de la région.

In the heart of the Valais region, in Sion, lies Maison Gilliard, one of the most iconic wineries in the area, renowned for its terraced vineyards that stretch across the steep slopes of the Swiss Alps. Founded in 1885, this winery has a long winemaking tradition and produces wines that capture the unique character of the Valais terroir, marked by a dry, sunny climate and soils rich in slate and limestone. Maison Gilliard is famous for its signature wines, such as *Fendant* and *Dôle*, made from indigenous grape varieties like *Chasselas* and *Cornalin*. The winery also cultivates the prestigious *Petite Arvine* and *Heida*, varieties that thrive in the region's exceptional microclimate, resulting in wines with fruity and mineral notes, appreciated for their elegance and complexity. The winemaking process combines traditional methods with modern techniques to preserve the quality and authenticity of the wines. Run by a team of expert oenologists and enthusiasts, Maison Gilliard offers a complete experience for wine lovers, with guided tours through the terraced vineyards and the winery. Visitors can enjoy tastings of the winery's finest selections and purchase exclusive bottles at the on-site shop, all while immersing themselves in a setting that reflects the region's rich winemaking heritage.

Prix Excellence | Excellence Prize

Premio Eccellenza

CERVIM 2024

BRASILE | BRÉSIL | BRAZIL

Jolimont Tannat Tradicional - 2022

VITIVINÍCOLA JOLIMONT LTDA

Est. Morro Calçado, n° 1420 - 74 Canela - RS

Tel. +55 5430226342

jaqueline.b@vinhosjolimont.com.br

www.vinhosjolimont.com.br



La cantina Jolimont, situata nel cuore di una delle regioni vinicole più rinomate, si distingue per la sua dedizione alla produzione di vini di alta qualità. Fondata con l'obiettivo di valorizzare le varietà autoctone, Jolimont combina tradizione e innovazione, garantendo un processo di vinificazione attento e sostenibile. Il vitigno Tannat, originario del Sud-Ovest della Francia, ha trovato in Brasile un ambiente ideale per esprimere il suo potenziale.

Il Tannat tradizionale di Jolimont si presenta con un colore rosso intenso, quasi impenetrabile, che riflette la sua complessità. Al naso, si aprono aromi avvolgenti di frutti scuri, come prugne e more, accompagnati da note speziate di pepe nero e un delicato accenno di cioccolato fondente. Questi profumi si intrecciano con sentori di legno, risultato di un affinamento accurato in botti di rovere.

In bocca, il Tannat si rivela potente e strutturato, con tannini robusti ma ben integrati, che conferiscono una sensazione di morbidezza e persistenza. Il sorso è caratterizzato da un equilibrio perfetto tra acidità e corpo, con un finale lungo e piacevole, che invita a un nuovo assaggio.

La cave Jolimont, située au cœur de l'une des régions viticoles les plus renommées, se distingue par son dévouement à la production de vins de haute qualité. Fondée avec l'objectif de valoriser les variétés autochtones, Jolimont allie tradition et innovation, garantissant un processus de vinification attentif et durable. Le cépage Tannat, originaire du Sud-Ouest de la France, a trouvé au Brésil un environnement idéal pour exprimer son potentiel.

Le Tannat traditionnel de Jolimont se présente avec une couleur rouge intense, presque impenétrable, qui reflète sa complexité. Au nez, se révèlent des arômes enveloppants de fruits noirs, tels que les prunes et les mûres, accompagnés de notes épicées de poivre noir et d'un subtil accent de chocolat noir. Ces parfums s'entrelacent avec des senteurs de bois, résultat d'un affinage minutieux en fûts de chêne.

En bouche, le Tannat se révèle puissant et structuré, avec des tanins robustes mais bien intégrés, offrant une sensation de douceur et de persistance. La dégustation est caractérisée par un équilibre parfait entre acidité et corps, avec une finale longue et agréable, invitant à une nouvelle gorgée.

Jolimont winery, located in the heart of one of the most renowned wine regions, stands out for its dedication to producing high-quality wines. Founded with the aim of showcasing indigenous varieties, Jolimont combines tradition and innovation, ensuring a careful and sustainable winemaking process.

The Tannat grape, originally from the southwest of France, has found an ideal environment in Brazil to express its potential.

The traditional Tannat from Jolimont presents an intense red color, almost impenetrable, reflecting its complexity. On the nose, enveloping aromas of dark fruits, such as plums and blackberries, emerge, accompanied by spicy notes of black pepper and a delicate hint of dark chocolate. These scents intertwine with wood notes, a result of careful aging in oak barrels.

On the palate, the Tannat reveals itself as powerful and structured, with robust yet well-integrated tannins that provide a sensation of softness and persistence. The sip is characterized by a perfect balance between acidity and body, with a long and pleasant finish that invites another taste.

Prix Excellence | Excellence Prize

Premio Eccellenza

CERVIM 2024

FRANCIA | FRANCE | FRANCE

AOP Banyuls Grand Cru Cuvée Réservee 1999

SVC L'Étoile

26 Avenue du Puig del Mas - 66651 Banyuls Sur Mer

Tel. +33 4 68887984

julie@cave-lettoile.com | www.banyuls-etoile.com



L'AOP *Banyuls Grand Cru Cuvée Réservee* è prodotto dalla Cave Coopérative de l'Étoile di Banyuls sur Mer. La cooperativa e così i vigneti si trovano in una zona unica e molto suggestiva nel sud della Francia vicino al confine spagnolo dove i Pirenei si tuffano nel mar Mediterraneo. I 150ha di vigneti si estendono nei quattro comuni della Côte Vermeille: Collioure, Banyuls, Port-Vendres e Cerbère. Il territorio è modellato dal lavoro dei viticoltori che hanno creato un paesaggio unico fatto di terrazzamenti e pendii, punteggiato da circa 6000 km di muretti a secco e da un sistema di canalizzazione unico, chiamato Agulles, che, dai tempi dei Templari, ha evitato l'erosione dei terreni vitati.

Prodotto con uve 90% *Grenache Noir* e 10% *Grenache Gris*, che provengono da viti che hanno più di 40 anni, dopo una prolungata macerazione sotto alcol per 4 settimane, il vino viene affinato in botti di rovere vecchio fino all'imbottigliamento.

Di colore mogano ambrato, al naso trasmette aromi di arancia, noci e caffè, in bocca si presenta ben equilibrato e potente con un lungo finale di frutta secca.

L'AOP *Banyuls Grand Cru Cuvée Réservee* est produit par la Cave Coopérative de l'Étoile à Banyuls sur Mer. La coopérative et ses vignobles sont situés dans une région unique et très suggestive au sud de la France, près de la frontière espagnole, là où les Pyrénées plongent dans la mer Méditerranée. Les 150ha de vignobles s'étendent sur les quatre communes de la Côte Vermeille: Collioure, Banyuls, Port-Vendres et Cerbère. La région est façonnée par le travail des vignerons qui ont créé un paysage unique de terrasses et de coteaux, ponctué d'environ 6 000 km de murs de pierres sèches et d'un système unique de canalisation, appelé Agulles, qui empêche l'érosion des terres viticoles depuis l'époque des Templiers.

Le vin, élaboré à partir de 90 % de *Grenache Noir* et de 10 % de *Grenache Gris*, issus de vignes de plus de 40 ans, après une macération prolongée à l'alcool pendant 4 semaines, est élevé en vieux fûts de chêne jusqu'à la mise en bouteille.

De couleur acajou ambré, il dégage au nez des arômes d'orange, de noix et de café, en bouche il est équilibré et puissant avec une longue finale de fruits secs.

The AOP *Banyuls Grand Cru Cuvée Réservee* is produced by the Cave Coopérative de l'Étoile in Banyuls sur Mer. The cooperative and its vineyards are located in a unique and very suggestive area in the south of France near the Spanish border where the Pyrenees plunge into the Mediterranean Sea. The 150ha of vineyards extend across the four municipalities of the Côte Vermeille: Collioure, Banyuls, Port-Vendres and Cerbère. The land is shaped by the work of winegrowers who have created a unique landscape of terraces and slopes, punctuated by some 6,000 km of dry-stone walls and a unique system of channelling, called Agulles, which has prevented the erosion of the vineyard land since the time of the Templars.

The wine, made from 90% *Grenache Noir* and 10% *Grenache Gris* grapes, that come from vines of over 40 years old, after a prolonged maceration under alcohol for 4 weeks, is aged in old oak barrels until bottling.

Amber mahogany in colour, on the nose offers aromas of orange, walnuts and coffee, in the mouth it is well balanced and powerful with a long finish of dried fruit.

Prix Excellence | Excellence Prize

Premio Eccellenza

CERVIM 2024

GERMANIA | ALLEMAGNE | GERMANY

Trabener Würzgarten Riesling Beerenauslese - 2018

Weingut Trossen Gbr

Alter Brauerweg 6 - 56841 Traben - Trarbach

Tel. +496541 2937

info@trossen-weine.de | www.trossen-weine.de



Il *Riesling Beerenauslese* di Weingut Trossen è un vino dolce di alta qualità proveniente dalla regione vinicola della Mosella, in Germania. Questa cantina, fondata nel 1980, è rinomata per la sua dedizione alla produzione di vini eccellenti, con un focus particolare sul Riesling, varietà simbolo della zona. Grazie a metodi di viticoltura sostenibile e a un'attenzione scrupolosa durante la vinificazione, Weingut Trossen è in grado di esprimere al meglio il terroir unico di questa storica regione vinicola, caratterizzata da terreni ripidi e scoscesi, ricchi di ardesia. Il *Riesling Beerenauslese* è prodotto con uve attentamente selezionate, la vinificazione avviene con metodi tradizionali, rispettando l'integrità delle uve e permettendo una fermentazione lenta che esalta i caratteri distintivi del vitigno. Nel calice, il *Riesling Beerenauslese* si presenta con un colore dorato intenso, che cattura la luce con riflessi brillanti. Al naso, si aprono note avvolgenti di frutta matura, come pesche e albicocche, accompagnate da delicate sfumature di miele e fiori bianchi. In bocca, il vino è dolce e ricco, con una freschezza vibrante che bilancia perfettamente la sua intensa dolcezza.

Le Riesling Beerenauslese de Weingut Trossen est un vin doux de haute qualité provenant de la région viticole de la Moselle, en Allemagne. Cette cave, fondée en 1980, est renommée pour son dévouement à la production de vins excellents, avec un accent particulier sur le Riesling, variété emblématique de la région. Grâce à des méthodes de viticulture durable et à une attention scrupuleuse pendant la vinification, Weingut Trossen est capable d'exprimer au mieux le terroir unique de cette région viticole historique, caractérisée par des sols escarpés et riches en ardoise. Le Riesling Beerenauslese est produit avec des raisins soigneusement sélectionnés, la vinification se fait selon des méthodes traditionnelles, respectant l'intégrité des raisins et permettant une fermentation lente qui met en valeur les caractéristiques distinctives du cépage. Dans le verre, le Riesling Beerenauslese se présente avec une couleur dorée intense, capturant la lumière avec des reflets brillants. Au nez, des notes enveloppantes de fruits mûrs, comme les pêches et les abricots, s'ouvrent, accompagnées de délicates nuances de miel et de fleurs blanches. En bouche, le vin est doux et riche, avec une fraîcheur vibrante qui équilibre parfaitement son intensité sucrée.

The *Riesling Beerenauslese* from Weingut Trossen is a high-quality sweet wine from the Moselle wine region in Germany. This winery, founded in 1980, is renowned for its dedication to producing excellent wines, with a particular focus on Riesling, the emblematic variety of the area. Through sustainable viticulture methods and meticulous attention during vinification, Weingut Trossen is able to express the unique terroir of this historic wine region, characterized by steep, slate-rich soils. The *Riesling Beerenauslese* is produced from carefully selected grapes, vinification is carried out using traditional methods that respect the integrity of the grapes, allowing for a slow fermentation that enhances the distinctive characteristics of the variety. In the glass, the *Riesling Beerenauslese* presents an intense golden color, capturing light with brilliant reflections. On the nose, enveloping notes of ripe fruits, such as peaches and apricots, emerge, accompanied by delicate hints of honey and white flowers. On the palate, the wine is sweet and rich, with a vibrant freshness that perfectly balances its intense sweetness.

Prix Excellence | Excellence Prize

Premio Eccellenza

CERVIM 2024

ITALIA | ITALIE | ITALY

Pantelleria DOC Sentivento - 2017

PROSIT SOCIETÀ AGRICOLA

C.da Randazzo - 91017 Pantelleria

Tel. +39 335 6547737

segreteria@tenuteprosit.it | www.tenuteprosit.it



Il *Pantelleria DOC Sentivento* è prodotto dalla cantina Prosit, situata sull'incantevole isola di Pantelleria, è rinomata per la sua produzione di vini di alta qualità che esprimono l'autenticità del territorio. Fondata da una famiglia di viticoltori appassionati, Prosit combina tradizione e innovazione, utilizzando metodi di coltivazione sostenibili per valorizzare le varietà autoctone locali, in particolare lo Zibibbo. La cantina è caratterizzata da un profondo rispetto per l'ambiente, riflettendo la cultura e la storia dell'isola in ogni bottiglia. Il *Pantelleria Sentivento* è realizzato principalmente con uve Zibibbo, un vitigno aromatico che prospera nel clima caldo e secco dell'isola. Questa varietà è famosa per la sua capacità di esprimere il terroir, conferendo ai vini una personalità distintiva e complessa. Nel calice, il *Pantelleria Sentivento* si presenta con un brillante colore giallo dorato, che cattura la luce. Al naso, offre un bouquet intenso di agrumi, fiori bianchi e note minerali, evocando il profumo della macchia mediterranea. In bocca, il vino è fresco e sapido, con una piacevole acidità che bilancia la ricchezza aromatica. I sapori di albicocca e miele si fondono armoniosamente, creando un finale lungo e persistente.

Le Pantelleria DOC Sentivento est produït par la cave Prosit, située sur l'envoûtante île de Pantelleria, reconnue pour sa production de vins de haute qualité qui expriment l'authenticité du terroir. Fondée par une famille de vignerons passionnés, Prosit allie tradition et innovation, utilisant des méthodes de culture durables pour valoriser les variétés autochtones locales, en particulier le Zibibbo. La cave se caractérise par un profond respect de l'environnement, reflétant la culture et l'histoire de l'île dans chaque bouteille. Le Pantelleria Sentivento est principalement élaboré à partir de raisins Zibibbo, un cépage aromatique qui prospère dans le climat chaud et sec de l'île. Cette variété est célèbre pour sa capacité à exprimer le terroir, conférant aux vins une personnalité distinctive et complexe. Dans le verre, le Pantelleria Sentivento se présente avec une brillante couleur jaune doré qui capte la lumière. Au nez, il offre un bouquet intense d'agrumes, de fleurs blanches et de notes minérales, évoquant le parfum de la maquis méditerranéen. En bouche, le vin est frais et sapide, avec une agréable acidité qui équilibre la richesse aromatique. Les saveurs d'abricot et de miel se mêlent harmonieusement, créant une finale longue et persistante.

The *Pantelleria DOC Sentivento* is produced by the Prosit winery, located on the enchanting island of Pantelleria, renowned for its high-quality wines that express the authenticity of the territory. Founded by a family of passionate winemakers, Prosit combines tradition and innovation, using sustainable cultivation methods to highlight local indigenous varieties, particularly Zibibbo. The winery is characterized by a deep respect for the environment, reflecting the culture and history of the island in every bottle. The *Pantelleria Sentivento* is primarily made from Zibibbo grapes, an aromatic variety that thrives in the island's warm, dry climate. This grape is famous for its ability to express the terroir, giving the wines a distinctive and complex personality. In the glass, *Pantelleria Sentivento* displays a brilliant golden yellow color that captures the light. On the nose, it offers an intense bouquet of citrus, white flowers, and mineral notes, evoking the scent of the Mediterranean scrub. On the palate, the wine is fresh and savory, with a pleasant acidity that balances its aromatic richness. Flavors of apricot and honey harmoniously blend, creating a long and persistent finish.

Prix Excellence | Excellence Prize

Premio Eccellenza

CERVIM 2024

SPAGNA | ESPAGNE | SPAIN

DO Priorat Aretheal Blanco - 2023

ARETHEAL PRIORAT

Calle de Miquel Barceló 43730 Falset

Tel.+ 34 669133395

info@vinsiolisdelpriorat.com | www.arethealpriorat.com



Il *DO Priorat Aretheal Blanco* è prodotto da Bodega Aretheal, situata nel cuore della Denominazione di Origine Priorat, è un esempio di passione e impegno per la viticoltura sostenibile. La cantina si distingue per la sua attenzione alla qualità e all'autenticità dei suoi vini. Aretheal utilizza pratiche di coltivazione tradizionali, rispettando l'ambiente e valorizzando le varietà locali. La cantina è conosciuta per i suoi vini che esprimono in modo vibrante il carattere unico del Priorat.

Il *DO Priorat Aretheal Blanco* è realizzato principalmente con uve di Garnacha Blanca e Macabeo, varietà che prosperano nei terreni scistosi tipici della regione. Questi vitigni conferiscono al vino una personalità distintiva e complessa, evidenziando la freschezza e l'intensità aromatica.

Nel calice, l'*Aretheal Blanco* si presenta con un colore giallo paglierino brillante, arricchito da riflessi verdognoli. Al naso, offre un bouquet di agrumi freschi, fiori bianchi e note minerali, evocando la freschezza della brezza mediterranea. In bocca, il vino è elegante e vivace, con un'ottima acidità che bilancia la struttura e la ricchezza del sorso.

Le DO Priorat Aretheal Blanco est produite par la Bodega Aretheal, située au cœur de la Denomination d'Origine Priorat, et représente un exemple de passion et d'engagement pour la viticulture durable. La cave se distingue par son attention à la qualité et à l'authenticité de ses vins. Aretheal utilise des pratiques de culture traditionnelles, respectant l'environnement et valorisant les variétés locales. La cave est reconnue pour ses vins qui expriment de manière vibrante le caractère unique du Priorat, avec un accent particulier sur l'équilibre et la fraîcheur.

Le DO Priorat Aretheal Blanco est principalement élaboré à partir de raisins de Garnacha Blanca et de Macabeo, des variétés qui prospèrent dans les sols schisteux typiques de la région. Ces cépages confèrent au vin une personnalité distinctive et complexe, mettant en avant la fraîcheur et l'intensité aromatique. Dans le verre, l'Aretheal Blanco se présente avec une couleur jaune paille brillante, rehaussée de reflets verdâtres. Au nez, il offre un bouquet d'agrumes frais, de fleurs blanches et de notes minérales, évoquant la fraîcheur de la brise méditerranéenne. En bouche, le vin est élégant et vivant, avec une excellente acidité qui équilibre la structure et la richesse de la gorgée.

The *DO Priorat Aretheal Blanco* is produced by Bodega Aretheal, located in the heart of the Priorat Denomination of Origin, and exemplifies a passion and commitment to sustainable viticulture. Founded by a family of winemakers with deep roots in the region, the winery stands out for its focus on the quality and authenticity of its wines. Aretheal employs traditional cultivation practices, respecting the environment and highlighting local varieties. The winery is known for its wines that vibrantly express the unique character of Priorat, with a particular emphasis on balance and freshness. The *DO Priorat Aretheal Blanco* is primarily made from Garnacha Blanca and Macabeo grapes, varieties that thrive in the region's characteristic slate soils. These grapes give the wine a distinctive and complex personality, highlighting freshness and aromatic intensity. In the glass, *Aretheal Blanco* presents a brilliant straw-yellow color, enriched with greenish reflections. On the nose, it offers a bouquet of fresh citrus, white flowers, and mineral notes, evoking the freshness of the Mediterranean breeze. On the palate, the wine is elegant and lively, with excellent acidity that balances the structure and richness of the sip.

Prix Excellence | Excellence Prize

Premio Eccellenza

CERVIM 2024

SVIZZERA | SUISSE | SWITZERLAND

AOC Valais Heida Barrique - 2022

ST. JODERN KELLEREI

Unterstalden 2 - 3932 Visperterminen

Tel. +41 27 9484348

michael.hock@jodernkellerei.ch | www.jodernkellerei.ch



L'AOC Valais Heida Barrique è un vino prodotto dalla Cantina Cooperativa St. Jodernkellerei di Visperterminen nell'alto Vallese, in Svizzera. La Cooperativa, fondata nel 1979, si basa sui principi di tradizione, passione, innovazione e ricerca della massima qualità; oggi conta 600 soci e produce 400.000 bottiglie. La meritata notorietà, la Cantina la deve al suo vino di punta, l'Heida, prodotto da un'antichissima uva dell'arco alpino che in territorio svizzero ha sviluppato da millenni proprie peculiarità. Questo vino è prodotto con uve Heida (vitigno conosciuto nel Vallese francese anche come Païen), coltivate nei vigneti, in parte ancora su piede franco, tra i più alti d'Europa, collocati su muretti a secco aggrappati alla montagna. L'Heida Veritas si distingue innanzitutto per la sua tipicità unica e per le sue sorprendenti qualità ancestrali e originali, al naso propone un bouquet di ananas sciropato con un tocco di zafferano, mentre al palato un corpo soave esprime susina gialla, mandarino, tè verde e camomilla, insieme a una continua nota minerale, in bocca è potente, pur distinguendosi per la sua armonia ed equilibrio, per una beva di grande eleganza.

L'AOC Valais Heida Barrique est un vin produit par la Cave Coopérative St. Jodernkellerei à Visperterminen dans le Haut-Valais, en Suisse. La Coopérative, fondée en 1979, est basée sur les principes de la tradition, de la passion, de l'innovation et de la recherche de la plus haute qualité; elle compte aujourd'hui 600 membres et produit 400.000 bouteilles. La Cave doit sa réputation bien méritée à son vin phare, le Heida, produit à partir d'un ancien cépage alpin qui a développé ses propres caractéristiques sur le sol suisse depuis des milliers d'années. Ce vin est issu du raisin Heida (un cépage également connu dans le Valais francophone sous le nom de Païen), cultivé dans les vignobles, dont certains sont encore non greffés, parmi les plus hauts d'Europe, situés sur des murs de pierres sèches accrochés à la montagne. Le Heida Veritas se distingue avant tout par son caractère unique et ses surprenantes qualités ancestrales et originales. Il offre au nez un bouquet d'ananas au sirop avec une touche de safran, tandis qu'en bouche, un corps suave exprime la prune jaune, la mandarine, le thé vert et la camomille, ainsi qu'une note minérale continue. En bouche, il est puissant, mais se distingue par son harmonie et son équilibre, pour une boisson très élégante.

The AOC Valais Heida Barrique is a wine produced by the St. Jodernkellerei Cooperative Winery in Visperterminen in Upper Valais, Switzerland. The Cooperative, founded in 1979, is based on the principles of tradition, passion, innovation and search of the highest quality; it counts today 600 members and produces 400,000 bottles. The Winery owes its well-deserved reputation to its flagship wine, the Heida, which is produced from a very old Alpine vine variety that has developed its own special characteristics on Swiss soil for thousands of years. That wine is made from Heida grapes (a grape variety also known in the French-speaking Valais as Païen), cultivated in the vineyards (some of which are still ungrafted), among the highest in Europe, located on dry stone walls clinging to the mountain. The Heida Veritas is distinguished first and foremost by its unique character and surprising ancestral and original qualities. On the nose, it offers a bouquet of pineapple in syrup with a touch of saffron, while on the palate, a suave body expresses yellow plum, mandarin, green tea and chamomile, along with a continuous mineral note. On the palate, it is powerful, yet distinguished by its harmony and balance, for a very elegant drink.

Prix Futur | Futur Prize

Premio Futuro

CERVIM 2024

ITALIA | ITALIE | ITALY

GIACOMO RALLO

Rallo Estate Società Agricola

Via Gambini, 9- 91025 Marsala(TP)

Tel. +39 3889203636

info@marchesedellesaline.com

www.marchesedellesaline.com



Dopo la laurea in Economia e Marketing all'Università di Modena, Giacomo Rallo, classe 1991, nel 2017 ha preso le redini dell'azienda di famiglia, portando una ventata di innovazione dedicandosi alla produzione di vini siciliani autoctoni che uniscono tradizione e modernità. L'amore per i vini ha radici storiche che risalgono al 1860, quando il bisnonno Francesco Rallo si trasferì nelle campagne siciliane, iniziando a coltivare i suoi primi appezzamenti in contrada Baiata, vicino a Trapani. Per questo Giacomo ha scelto di onorare la memoria del bisnonno, intitolando l'azienda "Marchese delle Saline". Oggi, l'azienda si divide tra le due principali aree vitate della Sicilia: Etna e Marsala. Nella gestione dell'azienda Giacomo è aiutato dalla sorella Flavia, rappresentando così la quarta generazione della famiglia. La nuova generazione Rallo si dedica alla produzione di vini che rispettano l'ambiente, adottando il sistema di *Organic Farming*, che prevede un uso ridotto di fertilizzanti, erbicidi e fitofarmaci. La loro filosofia si concentra sulla valorizzazione della pura essenza del vino e della sua natura, impiegando tecniche di coltivazione e produzione sostenibili e biologiche impegnandosi a diffondere la cultura del vino di qualità, simbolo di un territorio ricco di tradizioni, sapori e profumi.

Après avoir obtenu son diplôme en Économie et Marketing à l'Université de Modène, Giacomo Rallo, né en 1991, a pris en 2017 les rênes de l'entreprise familiale, apportant une bouffée d'innovation en se consacrant à la production de vins siciliens autochtones qui allient tradition et modernité. L'amour des vins a des racines historiques qui remontent à 1860, lorsque son arrière-grand-père Francesco Rallo s'est installé dans les campagnes sicilienne, commençant à cultiver ses premiers parcelles à contrada Baiata, près de Trapani. C'est pourquoi Giacomo a choisi d'honorer la mémoire de son arrière-grand-père en nommant l'entreprise "Marchese delle Saline". Aujourd'hui, l'entreprise se divise entre les deux principales zones viticoles de la Sicile: l'Etna et Marsala. Giacomo est aidé dans la gestion de l'entreprise par sa sœur Flavia, représentant ainsi la quatrième génération de la famille. La nouvelle génération Rallo se consacre à la production de vins respectueux de l'environnement, adoptant le système de l'agriculture biologique, qui implique une utilisation réduite d'engrais, d'herbicides et de pesticides. Leur philosophie se concentre sur la valorisation de la pure essence du vin et de sa nature, en utilisant des techniques de culture et de production durables et biologiques, tout en s'engageant à diffuser la culture du vin de qualité, symbole d'un territoire riche en traditions, saveurs et arômes.

After graduating in Economics and Marketing from the University of Modena, Giacomo Rallo, born in 1991, took the helm of the family business in 2017, bringing a breath of innovation by focusing on the production of indigenous Sicilian wines that blend tradition and modernity. The love for wine has historical roots dating back to 1860, when his great-grandfather Francesco Rallo moved to the Sicilian countryside, starting to cultivate his first plots of land in contrada Baiata, near Trapani. For this reason, Giacomo chose to honor his great-grandfather's memory by naming the company "Marchese delle Saline." Today, the business is divided between the two main wine-growing areas of Sicily: Etna and Marsala. In managing the company, Giacomo is supported by his sister Flavia, representing the fourth generation of the family. The new Rallo generation is dedicated to producing wines that respect the environment, adopting *Organic Farming* practices, which involve reduced use of fertilizers, herbicides, and pesticides. Their philosophy focuses on enhancing the pure essence of wine and its nature, using sustainable and organic cultivation and production techniques while committing to promoting a culture of quality wine that symbolizes a territory rich in traditions, flavors, and aromas.

Prix Petites Îles | Small Islands Prize

Premio Piccole Isole

CERVIM 2024

ITALIA | ITALIE | ITALY

Pantelleria DOC Sentivento - 2017

PROSIT Società Agricola

C.da Randazzo - 91017 Pantelleria

Tel. +39 335 6547737

segreteria@tenuteprosit.it | www.tenuteprosit.it



Il *Pantelleria DOC Sentivento* è prodotto dalla cantina Prosit, situata sull'incantevole isola di Pantelleria, è rinomata per la sua produzione di vini di alta qualità che esprimono l'autenticità del territorio. Fondata da una famiglia di viticoltori appassionati, Prosit combina tradizione e innovazione, utilizzando metodi di coltivazione sostenibili per valorizzare le varietà autoctone locali, in particolare lo Zibibbo. La cantina è caratterizzata da un profondo rispetto per l'ambiente, riflettendo la cultura e la storia dell'isola in ogni bottiglia. Il *Pantelleria Sentivento* è realizzato principalmente con uve Zibibbo, un vitigno aromatico che prospera nel clima caldo e secco dell'isola. Questa varietà è famosa per la sua capacità di esprimere il terroir, conferendo ai vini una personalità distintiva e complessa. Nel calice, il *Pantelleria Sentivento* si presenta con un brillante colore giallo dorato, che cattura la luce. Al naso, offre un bouquet intenso di agrumi, fiori bianchi e note minerali, evocando il profumo della macchia mediterranea. In bocca, il vino è fresco e sapido, con una piacevole acidità che bilancia la ricchezza aromatica. I sapori di albicocca e miele si fondono armoniosamente, creando un finale lungo e persistente.

Le Pantelleria DOC Sentivento est produït par la cave Prosit, située sur l'envoûtante île de Pantelleria, reconnue pour sa production de vins de haute qualité qui expriment l'authenticité du terroir. Fondée par une famille de vignerons passionnés, Prosit allie tradition et innovation, utilisant des méthodes de culture durables pour valoriser les variétés autochtones locales, en particulier le Zibibbo. La cave se caractérise par un profond respect de l'environnement, reflétant la culture et l'histoire de l'île dans chaque bouteille. Le Pantelleria Sentivento est principalement élaboré à partir de raisins Zibibbo, un cépage aromatique qui prospère dans le climat chaud et sec de l'île. Cette variété est célèbre pour sa capacité à exprimer le terroir, conférant aux vins une personnalité distinctive et complexe. Dans le verre, le Pantelleria Sentivento se présente avec une brillante couleur jaune doré qui capte la lumière. Au nez, il offre un bouquet intense d'agrumes, de fleurs blanches et de notes minérales, évoquant le parfum de la maquis méditerranéen. En bouche, le vin est frais et sapide, avec une agréable acidité qui équilibre la richesse aromatique. Les saveurs d'abricot et de miel se mêlent harmonieusement, créant une finale longue et persistante.

The *Pantelleria DOC Sentivento* is produced by the Prosit winery, located on the enchanting island of Pantelleria, renowned for its high-quality wines that express the authenticity of the territory. Founded by a family of passionate winemakers, Prosit combines tradition and innovation, using sustainable cultivation methods to highlight local indigenous varieties, particularly Zibibbo. The winery is characterized by a deep respect for the environment, reflecting the culture and history of the island in every bottle. The *Pantelleria Sentivento* is primarily made from Zibibbo grapes, an aromatic variety that thrives in the island's warm, dry climate. This grape is famous for its ability to express the terroir, giving the wines a distinctive and complex personality. In the glass, *Pantelleria Sentivento* displays a brilliant golden yellow color that captures the light. On the nose, it offers an intense bouquet of citrus, white flowers, and mineral notes, evoking the scent of the Mediterranean scrub. On the palate, the wine is fresh and savory, with a pleasant acidity that balances its aromatic richness. Flavors of apricot and honey harmoniously blend, creating a long and persistent finish.

Premio Donna

CERVIM 2024

ITALIA | ITALIE | ITALY

MARGHERITA LONGO

Azienda Agricola Hibiscus

Contrada Tramontana - 90051 Ustica (PA)

Tel. +39 3395212822

info@agriturismohibiscus.com

www.agriturismohibiscus.com



Margherita Longo 46 anni, madre di due figli, vanta una laurea e un dottorato di ricerca in agraria. Circa 15 anni fa, per scelta, lascia il suo posto sicuro al Ministero dell'Agricoltura e si trasferisce sull'isola di Ustica per riprendere in mano l'azienda agricola di famiglia, affiancata dal suo compagno Vito Barbera. Con origini siciliane e lombarde, Margherita riesce a coniugare abilmente organizzazione e passione nella gestione dell'azienda. La sua determinazione e l'amore per la natura e per la sua isola guidano ogni scelta, dalla produzione agricola all'accoglienza turistica. Unica azienda dell'isola a produrre vino, negli anni ha raggiunto risultati eccellenti, soprattutto per il suo pregiato passito di Zibibbo. Questo vino, simbolo della sua dedizione, rappresenta l'essenza del territorio. La Cantina Hibiscus, creata da Margherita, non è solo un'azienda vitivinicola, ma un vero e proprio punto di riferimento per chi desidera scoprire i sapori autentici di Ustica. Con il suo approccio appassionato e consapevole, Margherita Longo ha saputo far crescere la cantina con un forte senso di appartenenza alla sua isola, contribuendo a far conoscere il vino di Ustica a livello nazionale e internazionale, senza mai dimenticare l'importanza della tradizione e del rispetto per l'ambiente.

Margherita Longo, 46 ans, mère de deux enfants, possède un diplôme universitaire et un doctorat en agronomie. Il y a environ 15 ans, par choix, elle quitte son poste stable au Ministère de l'Agriculture et s'installe sur l'île d'Ustica pour reprendre l'exploitation agricole familiale, accompagnée de son compagnon Vito Barbera. D'origine sicilienne et lombarde, Margherita parvient habilement à allier organisation et passion dans la gestion de l'entreprise. Sa détermination et son amour de la nature et de son île guident chacune de ses décisions, de la production agricole à l'accueil touristique. Unique entreprise de l'île à produire du vin, elle a au fil des ans atteint des résultats excellents, notamment pour son précieux passito de Zibibbo. Ce vin, symbole de son dévouement, représente l'essence même du terroir. La Cantina Hibiscus, créée par Margherita, n'est pas seulement une cave, mais un véritable point de référence pour ceux qui souhaitent découvrir les saveurs authentiques d'Ustica. Grâce à son approche passionnée et consciente, Margherita Longo a su faire grandir la cave avec un fort sentiment d'appartenance à son île, contribuant ainsi à faire connaître le vin d'Ustica au niveau national et international, sans jamais oublier l'importance de la tradition et du respect de l'environnement.

Margherita Longo, 46 years old and mother of two children, holds a degree and a Ph.D. in agricultural sciences. About 15 years ago, by choice, she left her secure position at the Ministry of Agriculture and moved to the island of Ustica to take over the family farm, alongside her partner Vito Barbera. With Sicilian and Lombard roots, Margherita skillfully combines organization and passion in managing the business. Her determination and love for nature and her island guide every decision, from agricultural production to tourist hospitality. The only winery on the island, over the years, she has achieved excellent results, particularly with her prized Zibibbo passito. This wine, symbolizing her dedication, represents the very essence of the land. The Cantina Hibiscus, created by Margherita, is not just a winery but a true point of reference for those wishing to discover the authentic flavors of Ustica. With her passionate and mindful approach, Margherita Longo has managed to grow the winery with a strong sense of belonging to her island, helping to bring Ustica's wine to national and international recognition, all while never forgetting the importance of tradition and environmental respect.

Prix BIO | BIO Prize

Premio BIO

CERVIM 2024

GRECIA | GRÈCE | GREECE

PGI Aegean Sea Hatzioannou Muscat Blanc - 2023

Hatzioannou Wines

Mitilinioi-Samos island-Greece

83101 Samos

Tel. +306948302477

info@hatzioannou-wines.gr



La cantina Hatzioannou, situata sull'isola di Samos, è un esempio di eccellenza nella viticoltura greca, con un forte impegno verso l'agricoltura biologica. Fin dall'inizio, l'azienda si è dedicata alla produzione di vini di alta qualità, utilizzando pratiche sostenibili che rispettano l'ambiente. I vigneti sono coltivati secondo metodi biologici, senza l'uso di pesticidi chimici, per garantire la purezza delle uve e la salute del suolo. La cantina Hatzioannou punta a mantenere l'autenticità del territorio, offrendo vini che raccontano la storia e il carattere dell'isola. Il *Muscat Blanc*, uno dei vitigni più pregiati dell'isola, è noto per i suoi profumi intensi e la sua freschezza. Questo vitigno aromatico è perfetto per il clima caldo e soleggiato di Samos, che permette di esprimere al meglio le sue caratteristiche.

Nel calice, il *Hatzioannou Muscat Blanc* si presenta con un colore giallo paglierino brillante, con riflessi dorati che ne evidenziano la freschezza. Al naso, sprigiona un bouquet intenso di fiori bianchi, agrumi e frutta tropicale, con delicate note di miele che richiamano il clima dell'isola. In bocca, il vino è fresco e fruttato, con una piacevole acidità che bilancia la dolcezza naturale.

La cave Hatzioannou, située sur l'île de Samos, est un exemple d'excellence dans la viticulture grecque, avec un fort engagement envers l'agriculture biologique. Depuis le début, l'entreprise s'est consacrée à la production de vins de haute qualité, en utilisant des pratiques durables qui respectent l'environnement. Les vignobles sont cultivés selon des méthodes biologiques, sans utilisation de pesticides chimiques, afin de garantir la pureté des raisins et la santé du sol. La cave Hatzioannou vise à maintenir l'authenticité du territoire, offrant des vins qui racontent l'histoire et le caractère de l'île. Le Muscat Blanc, l'un des cépages les plus précieux de l'île, est connu pour ses arômes intenses et sa fraîcheur. Ce cépage aromatique est parfait pour le climat chaud et ensoleillé de Samos, qui permet d'exprimer au mieux ses caractéristiques. Dans le verre, le Hatzioannou Muscat Blanc se présente avec une couleur jaune paille brillante, avec des reflets dorés qui soulignent sa fraîcheur. Au nez, il dégage un bouquet intense de fleurs blanches, d'agrumes et de fruits tropicaux, avec des notes délicates de miel qui évoquent le climat de l'île. En bouche, le vin est frais et fruité, avec une acidité agréable qui équilibre la douceur naturelle.

The Hatzioannou winery, located on the island of Samos, is an example of excellence in Greek viticulture, with a strong commitment to organic farming. From the beginning, the company has dedicated itself to producing high-quality wines using sustainable practices that respect the environment. The vineyards are cultivated according to organic methods, without the use of chemical pesticides, to ensure the purity of the grapes and the health of the soil. The Hatzioannou winery aims to maintain the authenticity of the region by offering wines that tell the story and character of the island. *Muscat Blanc*, one of the island's most prized grape varieties, is known for its intense aromas and freshness. This aromatic grape thrives in Samos' warm, sunny climate, allowing it to express its characteristics beautifully. In the glass, the *Hatzioannou Muscat Blanc* displays a bright straw-yellow color with golden reflections that highlight its freshness. On the nose, it releases an intense bouquet of white flowers, citrus fruits, and tropical fruit, with delicate notes of honey that evoke the island's climate. On the palate, the wine is fresh and fruity, with a pleasant acidity that balances its natural sweetness.

Prix Original | Original Prize

Premio Originale

CERVIM 2024

SPAGNA | ESPAGNE | SPAIN

DOP Islas Canarias Malvasia Volcanica Papaino - 2023

Gavias del Sordo

Calle Henenken (Risco Prieto) 43

35600 Puerto del Rosario

Tel. +34 658411842

pedrolorenzodiazperdomo@gmail.com



Il *Malvasia Volcanica Papaino* è prodotto dalla Cantina Gavias del Sordo, fondata da Miguel Cabrera a Fuerteventura. Questa cantina si distingue per la sua dedizione alla valorizzazione delle varietà locali, utilizzando metodi sostenibili e rispettosi dell'ambiente. Situada ai piedi della Montagna di San Andrés, Gavias del Sordo coltiva uve in terreni vulcanici, che conferiscono un carattere unico ai suoi vini.

La *Malvasia Volcanica* è un vitigno emblematico dell'arcipelago delle Canarie, è ed apprezzato per la sua freschezza e la capacità di esprimere la mineralità del suolo, creando vini di grande personalità.

Nel calice, il *Malvasia Volcanica Papaino* si presenta con un colore giallo paglierino brillante, punteggiato da riflessi dorati che catturano la luce. Al naso, si sprigionano intensi aromi di frutta tropicale, agrumi e fiori bianchi, accompagnati da leggere note minerali che evocano il suolo vulcanico dell'isola. In bocca, il vino è fresco e vivace, con una piacevole acidità che bilancia la dolcezza naturale. Questo vino è un vero e proprio omaggio alla bellezza di Fuerteventura, capace di trasportare chi lo assapora nel cuore dell'isola.

Le *Malvasia Volcanica Papaino* est produit par Gavias del Sordo, fondée par Miguel Cabrera à Fuerteventura. Cette cave se distingue par son engagement en faveur de la valorisation des variétés locales, en utilisant des méthodes durables et respectueuses de l'environnement. Située au pied de la Montagne de San Andrés, Gavias del Sordo cultive des raisins dans des sols volcaniques, qui confèrent un caractère unique à ses vins.

La *Malvasia Volcanica* est un cépage emblématique de l'archipel des Canaries, il est apprécié pour sa fraîcheur et sa capacité à exprimer la minéralité du sol, créant ainsi des vins d'une grande personnalité.

Dans le verre, le *Malvasia Volcanica Papaino* se présente avec une couleur jaune paille brillante, parsemée de reflets dorés qui captent la lumière. Au nez, des arômes intenses de fruits tropicaux, d'agrumes et de fleurs blanches se dégagent, accompagnés de légères notes minérales évoquant le sol volcanique de l'île. En bouche, le vin est frais et vivant, avec une acidité agréable qui équilibre la douceur naturelle. Ce vin est un véritable hommage à la beauté de Fuerteventura, capable de transporter ceux qui le goûtent au cœur de l'île.

The *Malvasia Volcanica Papaino* is produced by Gavias del Sordo, founded by Miguel Cabrera in Fuerteventura. This winery stands out for its dedication to promoting local varieties, using sustainable and environmentally friendly methods. Located at the foot of the Montaña de San Andrés, Gavias del Sordo cultivates grapes in volcanic soils, which impart a unique character to its wines.

Malvasia Volcanica is an emblematic grape of the Canary Islands, is valued for its freshness and its ability to express the minerality of the soil, creating wines of great personality.

In the glass, the *Malvasia Volcanica Papaino* appears with a brilliant straw-yellow color, highlighted by golden reflections that capture the light. On the nose, intense aromas of tropical fruits, citrus, and white flowers emerge, accompanied by light mineral notes that evoke the volcanic soil of the island. On the palate, the wine is fresh and lively, with a pleasant acidity that balances the natural sweetness. This wine is a true tribute to the beauty of Fuerteventura, capable of transporting those who taste it to the heart of the island.

Prix Vinofed | Vinofed Prize

Premio Vinofed

CERVIM 2024

SPAGNA | ESPAGNE | SPAIN

DOP Islas Canarias Malvasia Volcanica Papaino - 2023

Gavias del Sordo

Calle Henenken (Risco Prieto) 43

35600 Puerto del Rosario

Tel. +34 658411842

pedrolorenzodiazperdomo@gmail.com



Il *Malvasia Volcanica Papaino* è prodotto dalla Cantina Gavias del Sordo, fondata da Miguel Cabrera a Fuerteventura. Questa cantina si distingue per la sua dedizione alla valorizzazione delle varietà locali, utilizzando metodi sostenibili e rispettosi dell'ambiente. Situada ai piedi della Montagna di San Andrés, Gavias del Sordo coltiva uve in terreni vulcanici, che conferiscono un carattere unico ai suoi vini.

La *Malvasia Volcanica* è un vitigno emblematico dell'arcipelago delle Canarie, è ed apprezzato per la sua freschezza e la capacità di esprimere la mineralità del suolo, creando vini di grande personalità.

Nel calice, il *Malvasia Volcanica Papaino* si presenta con un colore giallo paglierino brillante, punteggiato da riflessi dorati che catturano la luce. Al naso, si sprigionano intensi aromi di frutta tropicale, agrumi e fiori bianchi, accompagnati da leggere note minerali che evocano il suolo vulcanico dell'isola. In bocca, il vino è fresco e vivace, con una piacevole acidità che bilancia la dolcezza naturale. Questo vino è un vero e proprio omaggio alla bellezza di Fuerteventura, capace di trasportare chi lo assapora nel cuore dell'isola.

La *Malvasia Volcanica Papaino* est produit par Gavias del Sordo, fondée par Miguel Cabrera à Fuerteventura. Cette cave se distingue par son engagement en faveur de la valorisation des variétés locales, en utilisant des méthodes durables et respectueuses de l'environnement. Située au pied de la Montagne de San Andrés, Gavias del Sordo cultive des raisins dans des sols volcaniques, qui confèrent un caractère unique à ses vins.

La *Malvasia Volcanica* est un cépage emblématique de l'archipel des Canaries, il est apprécié pour sa fraîcheur et sa capacité à exprimer la minéralité du sol, créant ainsi des vins d'une grande personnalité.

Dans le verre, le *Malvasia Volcanica Papaino* se présente avec une couleur jaune paille brillante, parsemée de reflets dorés qui captent la lumière. Au nez, des arômes intenses de fruits tropicaux, d'agrumes et de fleurs blanches se dégagent, accompagnés de légères notes minérales évoquant le sol volcanique de l'île. En bouche, le vin est frais et vivant, avec une acidité agréable qui équilibre la douceur naturelle. Ce vin est un véritable hommage à la beauté de Fuerteventura, capable de transporter ceux qui le goûtent au cœur de l'île.

The *Malvasia Volcanica Papaino* is produced by Gavias del Sordo, founded by Miguel Cabrera in Fuerteventura. This winery stands out for its dedication to promoting local varieties, using sustainable and environmentally friendly methods. Located at the foot of the Montaña de San Andrés, Gavias del Sordo cultivates grapes in volcanic soils, which impart a unique character to its wines.

Malvasia Volcanica is an emblematic grape of the Canary Islands, is valued for its freshness and its ability to express the minerality of the soil, creating wines of great personality.

In the glass, the *Malvasia Volcanica Papaino* appears with a brilliant straw-yellow color, highlighted by golden reflections that capture the light. On the nose, intense aromas of tropical fruits, citrus, and white flowers emerge, accompanied by light mineral notes that evoke the volcanic soil of the island. On the palate, the wine is fresh and lively, with a pleasant acidity that balances the natural sweetness. This wine is a true tribute to the beauty of Fuerteventura, capable of transporting those who taste it to the heart of the island.

Prix Mondial Vins Extrêmes

Mondial Vins Extrêmes Prize

Premio Mondial Vins Extrêmes

CERVIM 2024

SPAGNA | ESPAGNE | SPAIN

ISOLE CANARIE



Le Isole Canarie sono un arcipelago spagnolo di 7 isole, che si trova al largo della costa nord occidentale dell'Africa nell'Oceano Atlantico. La vite giunse nelle isole, a partire dal 1402, con i primi colonizzatori.

Le Canarie vantano più di 80 diverse varietà di vitigni in gran parte endemici. Sono, inoltre, una delle quattro regioni a livello mondiale, totalmente esenti dalla fillossera e di conseguenza tutti i vigneti sono franchi di piede. Le tecniche di coltivazione variano in base alle caratteristiche climatiche delle diverse zone, si va dalle classiche pergole o alberelli alle originali buche "hoyos" di Lanzarote, per la protezione dal vento, ai "cordons trenzados" della Valle de La Orotava a Tenerife, sistema di allevamento unico al mondo. La superficie vitata totale è di circa 11.000 ha, suddivisa in 11 denominazioni di cui una regionale e 10 locali. Tra i numerosi vitigni coltivati, grande spazio occupa la Malvasia (aromatica e vulcanica) tra i bianchi, il Listan Negro tra i rossi ed il Moscatel tra i vini dolci.

Les Îles Canaries sont un archipel espagnol de 7 îles, situé au large de la côte nord-ouest de l'Afrique dans l'Océan Atlantique. La vigne est arrivée dans les îles à partir du 1402, avec les premiers colonisateurs. Les Canaries possèdent plus de 80 variétés de vignes différentes et largement endémiques. En outre, ils sont l'une des quatre régions du monde, totalement exemptes du phylloxéra et, par conséquent, tous les vignobles sont non greffés. Les techniques de culture varient en fonction des caractéristiques climatiques des différentes régions, à partir des pergolas classiques ou gobelet jusqu'aux trous originaux appelés «Hoyos» de Lanzarote, pour la protection contre le vent, aux «cordons trenzados» de la Vallée de la Orotava à Tenerife, système d'élevage unique au monde. La superficie totale des vignes est d'environ 11.000 ha, divisée en 11 dénominations, une régionale et 10 locales. Parmi les nombreux cépages cultivés, une grande partie est occupée par le Malvasie (aromatique et vulcanique) parmi les Blancs, le Listan Noir parmi les vins rouges et le Moscatel parmi les doux.

The Canary Islands are a Spanish archipelago of 7 islands, located off the northwest coast of Africa in the Atlantic Ocean. The vine arrived in the islands, starting from 1402, with the first colonizers. The Canaries boast more than 80 different varieties of vines that are largely endemic. Moreover, they are one of the four regions in the world, totally free from phylloxera and therefore all the vineyards are ungrafted. The cultivation techniques vary according to the climatic characteristics of the different areas, ranging from the classic pergolas or alberello to the original "hoyos" holes of Lanzarote, for the protection from the wind, to the "cordons trenzados" of the Valle de La Orotava in Tenerife, a breeding system unique in the world. The total area under vines is about 11,000 ha, divided into 11 denominations, one regional and 10 local. Among the many cultivated vine varieties, large space is occupied by the Malvasia (aromatic and volcanic) among the whites, the Listan Negro among the reds and the Moscatel among the sweet wines.

**Vuoi sapere come riconoscere
un vino prodotto con uve coltivate
in condizioni particolari,
con vitigni per lo più autoctoni
ed in contesti unici?**



**Cerca questo marchio
sulla bottiglia,
in questo modo sarai certo
di bere un **vino eroico!****



CONTATTI

CERVIM Località Ferriere, 9 - 11010 Aymavilles Aosta - Italia

tel. +39 335 7050965 segreteria@cervim.it | www.mondialvinsextremes.com



I PAESI
LES PAYS
COUNTRIES

Vini premiati
Vins primés
Award winning wines



Descrizione della zona

Anche in Argentina, come negli altri Paesi del continente Americano, furono i colonizzatori spagnoli che introdussero le vite con lo scopo di produrre vino. I primi vigneti furono piantati nei primi anni del 1500 lungo la costa Atlantica e il Rio de la Plata. I vigneti dell'Argentina sono fra i più alti al mondo, situati spesso ai piedi delle Ande, in zone nelle quali i vigneti possono anche raggiungere i 1.500 metri di altitudine. Le regioni vinicole più importanti dell'Argentina si trovano nella parte occidentale del Paese a ridosso delle Ande e sono Mendoza, San Juan, La Rioja e Salta. La Valle di Uco, nella regione di Mendoza, posta all'estremità occidentale del Paese, ha le vigne che si estendono ad altezze comprese fra i 600 e i 1.100 metri di altitudine. Grande è la varietà di uve coltivate, ma il Malbec è quella che più ha saputo dare lustro all'intera regione. Nella provincia di Salta si trovano le zone di El Arenal, Molinos, Cafayate, Amaicha e le valli Calchaquíes. La regione di Cafayate, in particolare, è nota per il suo *Torrontés*, un vitigno a bacca bianca che eredita dal *Moscato d'Alessandria* i suoi aromi di fiori d'arancio e miele. Come il *Malbec* per il vino rosso, il *Torrontés* è l'emblema della cultura del vino del Paese.

Description de la zone

En Argentine, comme dans les autres Pays du continent Américain, ce sont les colonisateurs espagnols qui ont introduit la vigne dans le but de produire du vin. Les premiers vignobles ont été plantés au début des années 1500 le long de la côte atlantique et du Rio de la Plata. Les vignobles argentins sont parmi les plus hauts au monde, souvent situés au pied des Andes, dans des zones où les vignobles peuvent atteindre 1.500 mètres d'altitude. Les régions viticoles les plus importantes d'Argentine sont situées dans la partie occidentale du Pays, à proximité des Andes, et sont Mendoza, San Juan, La Rioja et Salta. La Vallée de Uco, dans la région de Mendoza, située à l'extrémité occidentale du Pays, a ses vignes situées à des altitudes comprises entre 600 et 1.100 mètres d'altitude. Une grande variété de raisins y est cultivée, mais le Malbec est celui qui a le plus apporté du prestige à toute la région. La province de Salta comprend les régions de El Arenal, Molinos, Cafayate, Amaicha et les vallées de Calchaquíes. La région de Cafayate, en particulier, est connue pour son Torrontés, un cépage blanc qui hérite du Muscat d'Alexandrie ses arômes de fleur d'oranger et de miel. Comme le Malbec pour le vin rouge, le Torrontés est l'emblème de la culture viticole du Pays.

Description of the area

In Argentina, as in the other countries of the American continent, it was the Spanish colonisers who introduced vines for the purpose of producing wine. The first vineyards were planted in the early 1500s along the Atlantic coast and the Rio de la Plata. The vineyards of Argentina are among the highest in the world, often located at the foot of the Andes, in areas where the vines can even reach 1,500 of altitude. The most important wine regions of Argentina are located in the western part of the Country close to the Andes and are Mendoza, San Juan, La Rioja and Salta. The Uco Valley, in Mendoza region, located at the western end of the Country, has vineyards at altitudes between 600 and 1,100 metres above sea level. There is a great variety of grapes cultivated, but the Malbec is the one that has most brought prestige to the entire region. The province of Salta includes the areas of El Arenal, Molinos, Cafayate, Amaicha and the Calchaquíes valleys. The Cafayate region, in particular, is known for its *Torrontés*, a white grape variety that inherits its orange blossom and honey aromas from *Muscat of Alexandria*. Like the *Malbec* for red wine, the *Torrontés* is the emblem of the wine culture of the Country.



**El Challao, Las Heras,
Mendoza Malbec
Piedras Viejas - 2018**

MATERVINI SA

Cobos 2142 - 5509 Perdriel

Luján de Cuyo

Tel. +54 92613740826

fdionisi@matervini.com

www.matervini.com



MEDAGLIA D'ORO

Gold Medal

Médaille d'Or





Descrizione della zona

La viticoltura in Carinzia ha origini antiche, risalenti all'epoca romana, tuttavia, fu nel Medioevo che la viticoltura si sviluppò più intensamente grazie al sostegno delle comunità monastiche. L'influenza dei secoli successivi, tra guerre e conflitti, ha fatto sì che la Carinzia perdesse temporaneamente importanza come regione vitivinicola, ma oggi sta vivendo una nuova fioritura.

Oggi la Carinzia è una delle regioni vinicole più piccole dell'Austria, ma vanta una qualità enologica in continua crescita. Tra i vitigni più diffusi troviamo il *Welschriesling*, il *Sauvignon Blanc*, il *Chardonnay* e il *Grauburgunder* (*Pinot Grigio*), ma anche varietà rosse come il *Blaufränkisch* e il *Zweigelt* stanno guadagnando terreno.

I vigneti carinziani sono spesso coltivati su ripidi terreni, dove i sistemi di allevamento della vite sono principalmente a cordone speronato e Guyot. L'orientamento dei filari è fondamentale per sfruttare al meglio la luce solare, mentre la gestione sostenibile dei vigneti è una priorità crescente, con una progressiva adozione di pratiche biologiche e biodinamiche.

Description de la zone

La viticulture en Carinthie a des origines anciennes, remontant à l'époque romaine. Cependant, c'est au Moyen Âge que la viticulture s'est développée de manière plus intensive, grâce au soutien des communautés monastiques. L'influence des siècles suivants, marqués par des guerres et des conflits, a fait en sorte que la Carinthie perde temporairement son importance en tant que région viticole, mais aujourd'hui, elle connaît un nouveau renouveau. Aujourd'hui, la Carinthie est l'une des plus petites régions viticoles d'Autriche, mais elle se distingue par une qualité œnologique en constante croissance. Parmi les cépages les plus répandus figurent le Welschriesling, le Sauvignon Blanc, le Chardonnay et le Grauburgunder (Pinot Grigio), tandis que des variétés rouges comme le Blaufränkisch et le Zweigelt gagnent également en popularité.

Les vignobles carinthiens sont souvent cultivés sur des terrains escarpés, où les systèmes de conduite de la vigne sont principalement en cordon de Royat et en Guyot. L'orientation des rangs est essentielle pour exploiter au mieux la lumière solaire, tandis que la gestion durable des vignobles devient une priorité croissante, avec une adoption progressive de pratiques biologiques et biodinamiques.

Description of the area

Viticulture in Carinthia has ancient origins, dating back to the Roman era. However, it was during the Middle Ages that viticulture developed more intensively, thanks to the support of monastic communities. The influence of the following centuries, marked by wars and conflicts, caused Carinthia to temporarily lose its importance as a wine-growing region, but today it is experiencing a new flourishing.

Today, Carinthia is one of Austria's smallest wine regions, but it boasts a continuously growing enological quality. Among the most widespread grape varieties are *Welschriesling*, *Sauvignon Blanc*, *Chardonnay*, and *Grauburgunder* (*Pinot Grigio*), while red varieties like *Blaufränkisch* and *Zweigelt* are also gaining ground.

Carinthian vineyards are often cultivated on steep terrains, where vine training systems are primarily cordon training and Guyot. The orientation of the rows is crucial for making the most of sunlight, while sustainable vineyard management is an increasing priority, with a growing adoption of organic and biodynamic practices.



Zweigelt Rosé
2019

SEM KEGLEY & GEORG LEXER

Leiten 6

9063 Klagenfurt am Wörthersee

Tel. +436769432094

georg.lexer@weingut-karnburg.eu

www.leiten.eu



MEDAGLIA D'ORO

Gold Medal

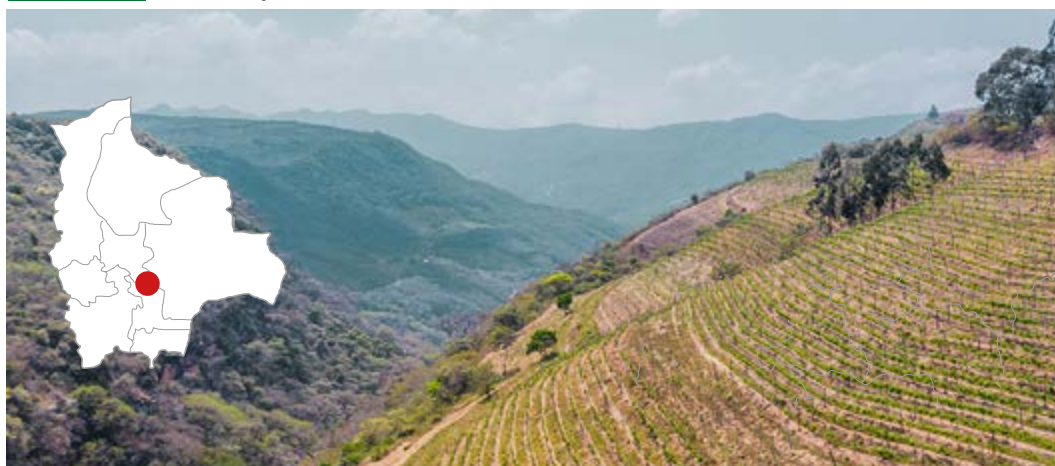
Médaille d'Or





BOLIVIA | BOLIVIE | BOLIVIA

Samaipata – Valli Di Cruceños – Santa Cruz



Descrizione della zona

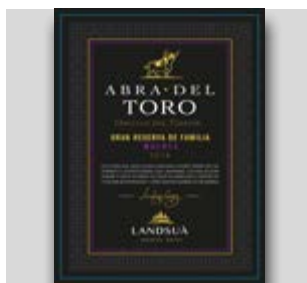
Samaipata è un comune situato alle pendici delle Ande, a un'altitudine di circa 1650m, nel dipartimento di Santa Cruz, il cui nome deriva dal quechua e che significa "riposo sulle alture". I primi vigneti apparvero nella regione intorno al 1595 ad opera dei conquistatori spagnoli. Con il tempo però la tradizione vinicola della regione scomparve, riducendosi alla sola produzione per autoconsumo familiare. È solo dagli anni 2000 che ha inizio il "rinascimento" della viticoltura nella regione, passando dai soli 40ha iniziali ai 500ha di oggi. Ai tradizionali vitigni di *Moscatel de Alejandría*, *Torrentés*, *Pedro Giménez*, *Cerez* e *Negra Criolla*, storicamente coltivati nella regione, negli ultimi cinque anni si sono aggiunte varietà come *Tannat*, *Syrah*, *Cabernet Sauvignon*, *Malbec*, *Chardonnay*, *Riesling*, *Sauvignon Blanc*, che sono all'origine del successo dei vini "d'alta quota" di questi anni. Lo sviluppo della viticoltura nella regione di questi ultimi tempi è stato ottenuto grazie allo sforzo dei soli imprenditori privati che, coadiuvati dalla gente del posto, hanno scommesso sul grande potenziale viticolo della zona, ottenendo grandi risultati e generando uno sviluppo sostenibile per le comunità delle valli di Santa Cruz, in cui si trovano molti dei comuni più poveri del dipartimento.

Description de la zone

Samaipata est une municipalité située aux pieds des Andes, à une altitude d'environ 1.650 mètres, dans le département de Santa Cruz. Son nom est dérivé du quechua et signifie "repos sur les hauteurs". Les premiers vignobles sont apparus dans la région vers 1595 par les conquistadors espagnols. Au fil du temps, cependant, la tradition vinicole de la région a disparu, se réduisant à une production destinée à la consommation familiale. Ce n'est qu'à partir des années 2000 que la "renaissance" de la viticulture dans la région a commencé, passant de seulement 40ha du début aux 500ha d'aujourd'hui. Aux variétés traditionnelles de Moscatel de Alejandría, Torrentés, Pedro Giménez, Cerez et Negra Criolla, historiquement cultivées dans la région, ces cinq dernières années se sont ajoutées des variétés telles que le Tannat, le Syrah, le Cabernet Sauvignon, le Malbec, le Chardonnay, le Riesling et le Sauvignon Blanc, qui sont à l'origine du succès des vins de "haute altitude" de ces dernières années. Le développement de la viticulture dans la région au cours des derniers temps a été réalisé grâce aux efforts des seuls entrepreneurs privés qui, avec l'aide de la population locale, ont misé sur le grand potentiel viticole de la région, obtenant de grands résultats et générant un développement durable pour les communautés des vallées de Santa Cruz, où se trouvent de nombreuses municipalités parmi les plus pauvres du département.

Description of the area

Samaipata is a municipality located at the foot of the Andes, at an altitude of about 1,650 metres, in the department of Santa Cruz. Its name derives from quechua and means "resting on the heights". The first vineyards appeared in the region around 1595 by the Spanish conquistadors. Over time, however, the region's winemaking tradition disappeared, being reduced to production for family consumption. It has been only since 2000s that the "renaissance" of viticulture in the region began, rising from just 40ha at the beginning to 500ha of today. The traditional varieties of *Moscatel de Alejandría*, *Torrentés*, *Pedro Giménez*, *Cerez* and *Negra Criolla*, historically grown in the region, in the last five years have been joined by varieties such as *Tannat*, *Syrah*, *Cabernet Sauvignon*, *Malbec*, *Chardonnay*, *Riesling* and *Sauvignon Blanc*, which are at the origin of the success of the "high altitude" wines of recent years. The development of wine-growing in the region in recent years has been achieved thanks to the efforts of the only private entrepreneurs who, with the help of the local people, have bet on the area's great wine-growing potential, achieving great results and generating sustainable development for the communities in the Santa Cruz valleys, where many of the department's poorest municipalities are located.



**Valle de la Purificacion
Malbec Abra del Toro
2018**

BODEGAS LANDSUÁ LTDA.

Ruta 7, Km110 Carretera a Samaipata

Samaipata-Santa Cruz

Tel. +591 75012412

glandivar@bodegaslandsua.com

www.bodegaslandsua.com



MEDAGLIA D'ORO

Gold Medal

Médaille d'Or





BRASILE | BRÉSIL | BRASIL



Descrizione della zona

La Serra Gaúcha si trova nello Stato di Rio Grande del sud, con il 46% di produzione è lo Stato del Brasile con la maggior produzione vitivinicola, che conta in tutto il Paese 75.000 ettari di vigneti, più di 1.000 cantine (90% delle quali a conduzione familiare) e più di 20.000 famiglie produttrici. La Serra Gaúcha è una bella zona di montagna dove foreste e parchi sono sopravvissuti alla deforestazione. In questa zona del Brasile i vigneti si trovano anche oltre gli 800 metri. La conformazione del terreno varia notevolmente e comprende depositi di suolo basaltico, granitico, argilloso e calcareo, ha un'esposizione geografica che permette di ricevere la luce solare sin dalle prime ore del mattino e fino al tramonto, ciò permette una buona maturazione delle uve nonostante le frequenti piogge. Questo terroir crea dei vini unici e dalla forte personalità, la regione è famosa soprattutto per i suoi spumanti. Per quanto riguarda i vini bianchi, troviamo *Chardonnay*, *Moscato*, *Malvasia* e *Riesling Italice*, mentre per i rossi: *Cabernet*, *Merlot*, *Pinot Nero*, *Teroldego*, *Tempranillo*, *Touriga Nacional* e *Alicante Bouschet*.

Description de la zone

La Serra Gaúcha est située dans l'État du Rio Grande, au sud du Pays. Avec 46% de production, c'est l'État brésilien qui produit le plus de vin, avec 75.000 hectares de vignobles, plus de 1.000 caves (dont 90 % sont familiales) et plus de 20.000 familles productrices. La Serra Gaúcha est une belle zone de montagne où les forêts et les parcs ont survécu à la déforestation. Dans cette région du Brésil, on trouve des vignobles même à plus de 800 mètres d'altitude. La conformation du terrain est très variable et comprend des dépôts de sol basaltiques, granitiques, argileux et calcaires. Il bénéficie d'une exposition géographique qui lui permet de recevoir la lumière du soleil du matin au soir, ce qui permet aux raisins de bien mûrir malgré les pluies fréquentes. Ce terroir donne naissance à des vins uniques et d'une forte personnalité; la région est célèbre surtout pour ses vins mousseux. Pour ceux qui concerne les vins blancs, on trouve le Chardonnay, le Muscat, la Malvoisie et le Riesling Italice, tandis que pour les rouges: Cabernet, Merlot, Pinot Noir, Teroldego, Tempranillo, Touriga Nacional et Alicante Bouschet.

Description of the area

The Serra Gaúcha is located in the southern state of Rio Grande, with 46% of production it is the Brazilian State with the highest wine production, it counts 75,000 hectares of vineyards, more than 1,000 wineries (90% of which are family-run) and more than 20,000 producing families throughout the Country. The Serra Gaúcha is a nice mountain area where forests and parks have survived deforestation. In that area of Brazil, vineyards can be found even higher than 800 metres. The conformation of the soil varies considerably and includes basaltic, granitic, clayey and calcareous soil deposits. It has a geographical exposure that permits to receive sunlight from early morning until sunset, which allows the grapes to ripen well despite the frequent rains. That terroir creates unique wines with a strong personality; the region is famous especially for its sparkling wines. Concerning white wines, we find *Chardonnay*, *Muscat*, *Malvasia* and *Italic Riesling*, while for reds: *Cabernet*, *Merlot*, *Pinot Noir*, *Teroldego*, *Tempranillo*, *Touriga Nacional* and *Alicante Bouschet*.



Jolimont Tannat Tradicional - 2022

Vitivinícola Jolimont Ltda

Estrada Municipal Canela, 250
Linha São João 95680-000 Canela
Tel. +55 54 981112347
administrativo@vinicoladosplatanos.com.br
www.vinhosjolimont.com.br



GRAN MEDAGLIA D'ORO
Grand Gold Medal
Grande Médaille d'Or



Jolimont Cabernet Sauvignon Reserva Morro Calçado - 2022

Vitivinícola Jolimont Ltda

Estrada Municipal Canela, 250
Linha São João 95680-000 Canela
Tel. +55 54 981112347
administrativo@vinicoladosplatanos.com.br
www.vinhosjolimont.com.br



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



Jolimont Cabernet Sauvignon Gran Reserve - 2018

Vitivinícola Jolimont Ltda

Estrada Municipal Canela, 250
Linha São João 95680-000 Canela
Tel. +55 54 981112347
administrativo@vinicoladosplatanos.com.br
www.vinhosjolimont.com.br



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



Jolimont Tannat Reserva 2022

Vitivinícola Jolimont Ltda

Estrada Municipal Canela, 250
Linha São João 95680-000 Canela
Tel. +55 54 981112347
administrativo@vinicoladosplatanos.com.br
www.vinhosjolimont.com.br



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



Jolimont Cave Bordales 2022

Vitivinícola Jolimont Ltda

Estrada Municipal Canela, 250
Linha São João 95680-000 Canela
Tel. +55 54 981112347
administrativo@vinicoladosplatanos.com.br
www.vinhosjolimont.com.br



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



Jolimont Cabernet Sauvignon - 2020

Vitivinícola Jolimont Ltda

Estrada Municipal Canela, 250
Linha São João 95680-000 Canela
Tel. +55 54 981112347
administrativo@vinicoladosplatanos.com.br
www.vinhosjolimont.com.br



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or





Vinhos de Altitude de Santa Catarina Quinta da Neve Montepulciano - 2022

Quinta Da Neve

Major Jacinto Goulart 88600-000

São Joaquim (Santa Catarina)

Tel. +55 49 999720909

betinadebem@quintadaneve.com.br
quintadaneve.com.br



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



Vinhos de Altitude de Santa Catarina Quinta da Neve Cabernet Sauvignon Vinhas Velhas - 2020

Quinta Da Neve

Major Jacinto Goulart 88600-000

São Joaquim (Santa Catarina)

Tel. +55 49 999720909

betinadebem@quintadaneve.com.br
quintadaneve.com.br



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



Casa Valduga Arte Brut Rosé - 2022

Casa Valduga Vinhos Finos Ltda

Via Trento , 2355, Bairro Merlot

Vale Dos Vinhedos, 0579 Bento Gonçalves

Tel. +55 54105-3122

maicon.pedrotti@famigliavalduga.com.br
www.casavalduga.com.br



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



DO Altos de Pinto Bandeira Aurora Extra Brut Branco - 2021

Cooperativa Vinícola Aurora

Rua Olavo Bilac, 500 - 95700362

Bento Gonçalves

Tel. +55 5434552028

jessica.deon@vinicolaaurora.com.br



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



Vinhos de Dupla Poda Cinco - 2023

Família Eloy

Estr. Mundo Novo 258-45000 Areal

Tel. +55 21 98272-0601

mariolucasieggli@hotmail.com

www.instagram.com/familia.elay



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or





Descrizione della zona

Scoperta nel 1640 dai conquistatori portoghesi, l'isola di Fogo è una delle dieci isole che compongono l'arcipelago di Capo Verde. La presenza dell'omonimo vulcano, la cui ultima eruzione risale al 1995, ha reso le terre di quest'isola estremamente fertili. L'agricoltura è la principale attività economica dell'isola e la coltivazione del caffè, conosciuto come uno dei migliori del mondo, non teme concorrenza. Anche la viticoltura è ben sviluppata nell'isola, sebbene non di primo piano. La superficie vitata ammonta a circa 120 ettari. Principalmente concentrate nella zona di Chã das Caldeiras, sui pendii del vulcano e nella zona di Archada Grande, le viti si estendono ad altitudini che arrivano fino a 900 metri. Allo scopo di rendere economicamente vantaggiosa per la popolazione locale la coltivazione della vite, da alcuni anni sono stati avviati progetti internazionali legati alla vitivinicoltura, il cui obiettivo è quello di promuovere uno sviluppo occupazionale e di formazione professionale attraverso l'impiego di risorse locali a partire dalla costruzione edilizia degli immobili (cantina), alla gestione e manutenzione delle vigne, fino all'organizzazione dei processi di commercializzazione dei prodotti.

Description de la zone

Découverte en 1640 par les conquérants portugais, l'île de Fogo est l'une des dix îles qui composent l'archipel du CapVert. La présence du volcan homonyme, dont la dernière éruption date de 1995, a rendu les terres de cette île extrêmement fertiles. L'agriculture est la principale activité économique de l'île et la culture du café, connue comme l'une des meilleures au monde, n'a pas peur de la concurrence. La viticulture est également bien développée sur l'île, mais pas très importante. La superficie des vignobles est d'environ 120 hectares. Principalement concentrées dans la région de Chã das Caldeiras, sur les pentes du volcan et dans la région d'Archada Grande, les vignes s'étendent jusqu'à 900 mètres d'altitude. Afin de rendre la culture de la vigne économiquement avantageuse pour la population locale, depuis quelques années ont été lancés des projets internationaux liés à la viticulture, dont le but est de promouvoir la création d'emplois et la formation professionnelle grâce à l'utilisation des ressources locales pour la construction des bâtiments (cave), la gestion et l'entretien des vignobles, et l'organisation des processus de commercialisation des produits.

Description of the area

Discovered in 1640 by the Portuguese conquerors, the Fogo Island is one of the ten islands that make up the archipelago of Cape Verde. The presence of the homonymous volcano, whose last eruption dates back to 1995, has made the lands of this island extremely fertile. Agriculture is the main economic activity of the island and the cultivation of coffee, known as one of the best in the world, is not afraid of competition. Viticulture is also well developed on the island, although not prominent. The vineyard area amounts to around 120 hectares. Mainly concentrated in the area of Chã das Caldeiras, on the slopes of the volcano and in the area of Archada Grande, the vines extend at altitudes that reach up to 900 meters. In order to make the cultivation of vines economically advantageous for the local population, international projects related to viticulture have been launched for some years, the aim of which is to promote occupational development and vocational training through the use of local resources starting from the construction of the buildings (winery), the management and maintenance of the vineyards, and the organization of the marketing processes of the products.



Isla de Fogo Châ Branco
2023

Cha das Caldeiras

Cha das Caldeiras - 8235 Fogo
tel. +238 9814792
agrocoopcha@gmail.com



Isla de Fogo Châ Tinto
2022

Cha das Caldeiras

Cha das Caldeiras - 8235 Fogo
tel. +238 9814792
agrocoopcha@gmail.com



Isla de Fogo Châ Passito
2023

Cha das Caldeiras

Cha das Caldeiras - 8235 Fogo
tel. +238 9814792
agrocoopcha@gmail.com



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



FRANCIA | FRANCE | FRANCE

Banyuls et Collioure | Vaucluse



Descrizione della zona

BANYULS: 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. I Templari sono stati anche gli artefici della costruzione delle terrazze che, sostenute da 6.000 km di muretti a secco, hanno dato origine al caratteristico paesaggio di questa regione. Il Banyuls è un vino Dolce Naturale la cui vinificazione permette di ottenere diverse varianti: molto dolce, semi-dolce o addirittura secco. Oltre ai vini dolci naturali, nella regione vengono prodotti anche vini secchi sotto la denominazione Collioure AOC, in versione bianco, rosé e rosso.

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 Ventoux. I vigneti sono situati principalmente nelle città di Malaucène, Le Barroux, Entrechaux Beaumont du Ventoux ad altitudini comprese tra 250 e 450 metri.

Description de la zone

BANYULS: *La côte Vermeille, délimitée par qu atre ports – celui de Collioure, de Port-Vendres, de Banyuls-sur-Mer et de Cerbère –, abrite l'une des plus anciennes traditions viticoles au monde. Ce sont les Templiers qui ont imaginé les systèmes viticoles en terrasses; soutenus par 6000 kilomètres de murets en pierre sèche, ceux-ci ont donné au paysage de la région son cachet particulier. Le Banyuls est un vin doux naturel dont la vinification permet d'obtenir différents équilibres: très doux, demi-sec, voire sec. Outre les vins doux naturels, la région produit également des vins secs portant la dénomination Collioure AOC qui existent en versions blanc, rosé et rouge.*

VAUCLUSE: *La présence de la viticulture en Provence est attestée depuis l'Antiquité. Si le Vaucluse n'occupe pas une grande superficie, il est toutefois l'un des plus grands départements viticoles français: plus de 15% du territoire vauclusien est recouvert par des plantations de vignobles qui représentent à eux seuls quasiment la moitié de la production des Côtes du Rhône, y compris Côtes du Ventoux. Les vignobles sont situés principalement entre 250 et 300 mètres d'altitude, dans les communes de Malaucène, Le Barroux et Entrechaux Beaumont du Ventoux.*

Description of the area

BANYULS: The French Côte Vermeille (Vermillion Coast) and its four harbours – Collioure, Port-Vendres, Banyuls-sur-Mer and Cerbère – hold one of the longest wine-growing traditions in the world. The Templars imagined the concept of terraced vineyards, which, supported by almost 4000 miles of dry-stone walls, now give the landscape of the region its unique features. Banyuls is a "Vin doux nature!" (VDN) or "naturally sweet wine". With its winemaking method, it can be either sweet, semi-sweet or dry. The region also produces dry wines bearing the appellation Collioure AOC. They exist in white, red and rosé versions.

VAUCLUSE: The existence of viticulture in Provence has been testified since ancient times. Despite its small size, the French department of Vaucluse is one of the largest ones in terms of winemaking: 15% of the land is covered by vineyards, supporting nearly half of the Côtes du Rhône wine productions, including the Côtes du Ventoux designation. Most vineyards are located between 250 and 300 meters in altitude in the towns of Malaucène, Le Barroux and Entrechaux Beaumont du Ventoux.



AOP Banyuls Grand Cru
Cuvée Reservée - 1999

Cave Coopérative de l'Étoile

26 Avenue du Puig del Mas
66651 Banyuls Sur Mer
Tel. +33 4 68887984
julie@cave-etoile.com
www.banyuls-etoile.com



GRAN MEDAGLIA D'ORO
Grand Gold Medal
Grande Médaille d'Or



AOP Banyuls Ambré
2015

Cave Coopérative de l'Étoile

26 Avenue du Puig del Mas
66651 Banyuls Sur Mer
Tel. +33 4 68887984
julie@cave-etoile.com
www.banyuls-etoile.com



GRAN MEDAGLIA D'ORO
Grand Gold Medal
Grande Médaille d'Or



AOP Collioure Clos
du Fourat - 2022

Cave Coopérative de l'Étoile

26 Avenue du Puig del Mas
66651 Banyuls Sur Mer
Tel. +33 4 68887984
julie@cave-etoile.com
www.banyuls-etoile.com



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



AOP Collioure Blanc
Toiles Fauves - 2023

Cave Coopérative de l'Étoile

26 Avenue du Puig del Mas
66651 Banyuls Sur Mer
Tel. +33 4 68887984
julie@cave-etoile.com
www.banyuls-etoile.com



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



AOP Banyuls Grand Cru
Solaris - 2012

Terres des Templiers

26 Route du Mas Reig
66650 Banyuls-sur-Mer
Tel. +33 4 68983670
craspaut@templiers.com
www.terresdestempliers.fr



GRAN MEDAGLIA D'ORO
Grand Gold Medal
Grande Médaille d'Or





**Beaumes de Venise AOC
Bonelli - 2023**

SCEA Domaine Saint Amant

Saint Amant - 84190 Suzette
Tel. +33 490629925
contact@saint-amant.com
www.domainesaintamant.com



GRAN MEDAGLIA D'ORO
Grand Gold Medal
Grande Médaille d'Or



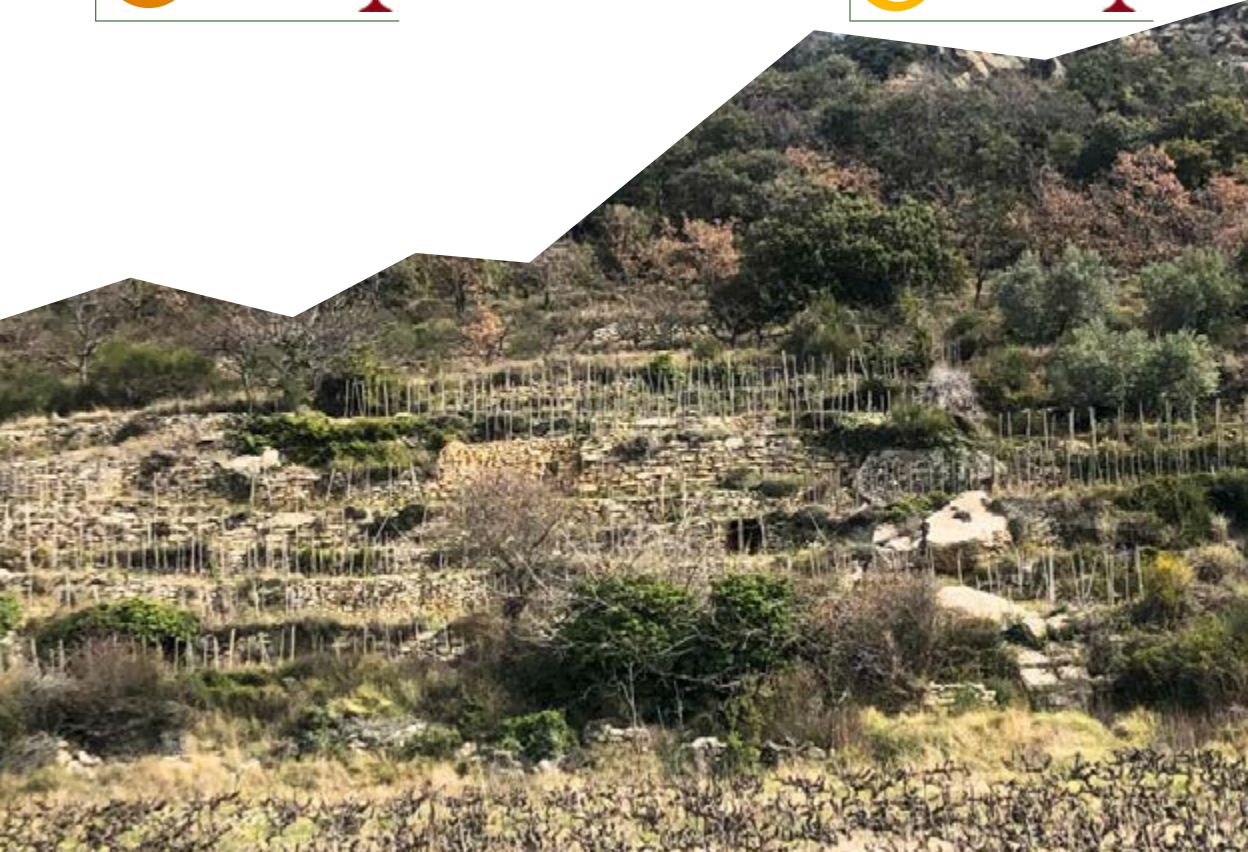
**AOP Ventoux Les Terrasses
Rouge - 2021**

Cave de Beaumont-du-Ventoux

258 Route de Malaucene
84340 Beaumont-du-Ventoux
Tel. +33 4 90652101
cave@beaumont-ventoux.com
www.beaumont-ventoux.com



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or





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 era già presente nel IV millennio a.C., epoca nella quale esistevano già cantine di complessa realizzazione.

La Georgia, di diritto, è considerata uno dei centri primari di domesticazione della vite coltivata, ed 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 di coltivazione della vite è quello di Alazani, nella Georgia orientale, dove si contano oltre 500 vitigni autoctoni. Le zone georgiane più vocate per la produzione di vino sono quelle centrali dell'Imereti e 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, bordée par la mer Noire à l'ouest, sont constitués par des reliefs – et ceux du Caucase en sont les plus remarquables. Le climat, quant à lui, varie entre le subtropical et le tempéré.

*Les témoignages archéologiques attestent d'une longue tradition de la culture de la vigne, déjà bien développée au IV^e millénaire av. J.-C. Le pays est considéré, à juste titre, comme l'un des terrains de la domestication de la vigne. Aujourd'hui encore, entre 20 et 1000 mètres d'altitude, on trouve des spécimens de la vigne sauvage *Vitis Vinifera Silvestris*, à l'origine de toutes les autres variétés. La zone de l'Alazani, située dans l'est du pays, est l'une des plus importantes pour la culture de la vigne; on y compte plus de 500 cépages endémiques.*

Cernées par les chaînes de montagne du Petit et du Grand Caucase, les régions de l'Iméréthie et de la Kakhétie sont les plus propices à la production de vin. Les conditions pédoclimatiques favorisent des sols riches en minéraux, en carbonates et en gypse et garantissent une production de qualité.

Description of the area

About two thirds of Georgia, bordered by the Black Sea on the left side, are made of reefs – and the reefs of Caucasus are the most remarkable ones. The climate tends to go from subtropical to temperate. Archaeological evidence points to a long wine-growing tradition, already well developed during the fourth millennium BC. Georgia is rightly considered as one of the hearts of vine domestication: between 20 and 1000 meters above sea level, one can still find varieties of *Vitis Vinifera Silvestris*, from which all other grapes derive. With more than 500 native grape varieties, the area surrounding the Alazani river in eastern Georgia is one of the most fertile ones when it comes to winegrowing. Encircled by the Caucasus Mountains, the western region of Imereti and the South-Eastern region of Kakheti are the most favourable ones in terms of wine production. The pedoclimatic conditions foster soils rich in minerals, in carbohydrates and in gypsum, ideal for a production of quality.



Kakheti Kakhethian Noble White Wine - 2016

Badagoni

4. Liberty square - 0105 Tbilisi
Tel. +995 599 782377
lasha.lezhava@badagoni.ge
www.badagoni.com



Kakheti Alaverdi Tradition Dry Red Wine - 2020

Badagoni

4. Liberty square - 0105 Tbilisi
Tel. +995 599 782377
lasha.lezhava@badagoni.ge
www.badagoni.com



Kakheti Badagoni Brut 2023

Badagoni

4. Liberty square - 0105 Tbilisi
Tel. +995 599 782377
lasha.lezhava@badagoni.ge
www.badagoni.com



Kakheti Saperavi Reserve 2010

Badagoni

4. Liberty square - 0105 Tbilisi
Tel. +995 599 782377
lasha.lezhava@badagoni.ge
www.badagoni.com





GERMANIA | ALLEMAGNE | GERMANY

Mosella | Moselle



Descrizione della zona

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, se non talvolta eroica. La pendenza del suolo, inoltre, può talvolta rendere nulli gli effetti di un benefico sfruttamento dell'incidenza dei 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 cede successivamente ai vigneti, favorendo il processo di maturazione delle uve. La presenza dell'ardesia nei vigneti è inoltre estremamente preziosa poiché garantisce migliori condizioni di coltivazione, contribuendo 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.

Description de la zone

La région viticole de Mosel-Saar-Ruwer présente des caractéristiques absolument uniques, non seulement dans l'élégance et la délicatesse des vins qu'elle produit, mais aussi dans les paysages qu'elle offre à admirer. Les vignes sont situées le long de pentes abruptes et descendent jusqu'à la rivière; la manière dont elles sont aménagées rend la récolte ardue, pour ne pas dire héroïque. L'inclinaison du sol ne permet pas toujours à la vigne de bénéficier pleinement des rayonnements solaires, précieux pour lui assurer de bonnes conditions de survie et pour faire face aux températures particulièrement basses de cette partie du monde. La composition des sols joue aussi un rôle déterminant: très poreuse, l'ardoise est un excellent accumulateur de chaleur. Capable d'absorber la chaleur du soleil, elle transmet cette chaleur aux vignobles, ce qui a pour effet de favoriser le processus de maturation des raisins. En outre, la présence de l'ardoise dans les vignobles contribue au goût minéral que l'on retrouve dans les vins qui en résultent. Le cépage Müller-Thurgau, à partir duquel sont produits des vins de grande consommation ainsi que l'Ebling, principalement utilisé pour produire le célèbre vin mousseux allemand Sekt, est également présent dans la région.

Description of the area

The Mosel-Saar-Ruwer region has particular features in the elegant and delicate wines it produces as well as in the landscapes it offers in admiration. Its vines are cultivated on steep hills spreading all the way down to the river. Their location makes the harvest arduous and challenging - heroic, to say the least. What's more, because of a high terrain inclination, the vine cannot always fully benefit from the effects of direct sunlight, precious to ensure optimal growing and even surviving conditions, and essential to cope with the low temperatures of this part of the world. The soil composition also plays an important role: highly porous, tiles are excellent heat accumulators. In fact, they can absorb the sun's light and heat and communicate it to the vineyard. This, in turn, stimulates the grape maturation and ripening processes. They also contribute to the mineral touch one can taste in the wines produced in these vineyards. The *Müller-Thurgau* grape variety is also present in the region, from which wines widely consumed are produced, as well as *Ebling*, mainly used to make the renowned German sparkling wines *Sekt*.



**Traber Würzgarten
Riesling Beerenauslese**
2018



**Traber Würzgarten
Trockenbeerenauslese**
2018



**Mosel Senheimer Lay
Riesling Spätlese**
2021

Weingut Trossen

Alter Brauerweg 6
56841 Traben - Trarbach
Tel. +496541 2937
info@trossen-weine.de
www.trossen-weine.de



GRAN MEDAGLIA D'ORO
Grand Gold Medal
Grande Médaille d'Or



Weingut Trossen

Alter Brauerweg 6
56841 Traben - Trarbach
Tel. +496541 2937
info@trossen-weine.de
www.trossen-weine.de



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or

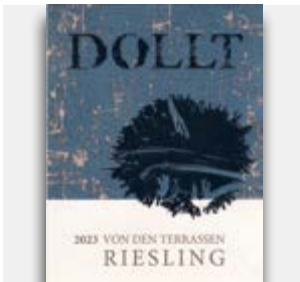


Weingut Stefanie Vornhecke

Zeller Strasse 74 - 56820 Senheim
Tel. +492673 4412
stefanie.vornhecke@t-online.de
www.weingut-vornhecke.de



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



**Birkweiler Kastanienbusch
Riesling "Von Den Terrassen" Trocken - 2023**

Weingut Thomas Dolt

Maxstr. 3 - 76835 Flemlingen
Tel. +496341-510046
info@weingut-dolt.de
www.weingut-dolt.de



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



**Birkweiler Kastanienbusch
Riesling "Von Den Terrassen" Grande Réserve
Trocken - 2023**

Weingut Thomas Dolt

Maxstr. 3 - 76835 Flemlingen
Tel. +496341-510046
info@weingut-dolt.de
www.weingut-dolt.de



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or





Blauschiefer Riesling
2022



Von Alte Reben Riesling
2022



**Ürziger Würzgarten
Riesling Furz trocken!**
2022

Weingut Reis - Feine Weine!

Hauptstrasse 225 56867 Briedel
Tel. +49 654241188
info@reisfeineweine.de
www.reisfeineweine.de



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



Weingut Reis - Feine Weine!

Hauptstrasse 225 56867 Briedel
Tel. +49 654241188
info@reisfeineweine.de
www.reisfeineweine.de



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



Weingut Reis - Feine Weine!

Hauptstrasse 225 56867 Briedel
Tel. +49 654241188
info@reisfeineweine.de
www.reisfeineweine.de



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



**Ürziger Würzgarten
Winzersekt Reserve**
2020

Weingut Reis - Feine Weine!

Hauptstrasse 225 56867 Briedel
Tel. +49 654241188
info@reisfeineweine.de
www.reisfeineweine.de



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



**Petillant Naturel Riesling
Perlwein Brut**
2023

Natmoselle Bioweingut Reis & Söhne

Im Weingarten 1 - 56867 Briedel
Tel. +4916096693916
info@natmoselle.de
www.natmoselle.de



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or





**Niederfeller Kahllay G.u.
Mosel Riesling Von Der
Hitzley Feinherb - 2023**

Winzerhof Künster
Moselstr. 19 - 56332 Niederfell
Tel. +492607 6524
info@winzerhof-kuenster.de
www.winzerhof-kuenster.de



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



**Niederfeller Kahllay G.u.
Mosel Riesling
Spätlese Süß - 2023**

Winzerhof Künster
Moselstr. 19 - 56332 Niederfell
Tel. +492607 6524
info@winzerhof-kuenster.de
www.winzerhof-kuenster.de



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



**Niederfeller Kahllay G.u.
Mosel Riesling Schieferli-
liien Trocken - 2023**

Winzerhof Künster
Moselstr. 19 - 56332 Niederfell
Tel. +492607 6524
info@winzerhof-kuenster.de
www.winzerhof-kuenster.de



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or





Descrizione della zona

In questa regione, situata nel cuore dei Balcani, la vite si coltiva sin dall'antichità. Le testimonianze della presenza della vite sono infatti precedenti all'epoca romana. La Florina è una delle quattro prefetture comprese nella regione della Macedonia dell'ovest e rappresenta una delle regioni di riferimento per la produzione di vino in Grecia. Le caratteristiche dei terreni offrono una vasta scelta per la coltivazione della vite: i ricchi suoli alle basse altitudini sono argillosi e ben vi si adattano le varietà a bacca rossa, mentre il clima più rigido e fresco delle zone a maggior altitudine favorisce le condizioni di sviluppo delle varietà a bacca bianca. L'area è quindi ideale per la coltivazione della varietà *Xynomavro*. La denominazione Amyndeon è stata creata nel 1971 per la produzione di vini rossi, rosé e bianchi, ricavati da uve *Xynomavro*. Per ricevere la denominazione, i vini di questa zona devono avere una percentuale di *Xynomavro* non inferiore all'85%. I vini prodotti sono aromatici, mediamente corposi e con moderati accenni tannici, adatti ad essere invecchiati. I vini bianchi rientrano nella denominazione di vini della Florina.

Description de la zone

Dans cette région située au coeur des Balkans, la viticulture est pratiquée depuis l'Antiquité: des témoignages attestent, en effet, la présence de la vigne dès l'époque préromaine. Florina est l'une des quatre Préfectures comprises dans la région de la Macédoine de l'ouest. Les caractéristiques des terrains offrent un ample choix pour la culture de la vigne. Les sols riches situés à basse altitude sont argileux et très favorables aux cépages à baie noire. En revanche, les cépages à baie blanche s'adaptent mieux au climat plus rude et frais des zones les plus élevées. La région est donc idéale pour la culture de la singulière variété Xynomavro. L'appellation Amyndeon a été créée en 1971 pour la production de vins rouges, rosés et blancs obtenus à partir des raisins Xynomavro. Afin de mériter l'appellation, les vins de cette zone doivent avoir un pourcentage de Xynomavro d'au moins 85%. Les vins produits sont aromatiques, moyennement corsés, avec une présence modérée de tanins et ils vieillissent bien. Les vins blancs font partie de la dénomination des vins de la Florina.

Description of the area

In that region, situated in the heart of Balkans, the vine has been cultivated since the antiquity, in fact the declarations of the vine's presence are prior to the Roman epoch. The Florina area is one of the four prefectures included in the Western Macedonia and represents one of the Greek wine's production reference regions. The soils' characteristics offer a big choice for the vine's cultivation: the rich and clay soils at low altitudes are favorable for the black vine varieties. Instead, the rigid and fresh climate of the areas at an higher altitude is favorable for the white ones. The region is so ideal for the cultivation of the *Xynomavro* variety. The Amyndeon denomination was created in 1971 for the black, rosé and white wines production made up with *Xynomavro* grapes. In order to deserve the denomination, the wines of that area must have minimum 85% of *Xynomavro* grapes. The produced wines are aromatic, quite full-bodied with a moderate presence of tannins and they aged well. The white wines are included in the denomination of the Florina's wines.



GRECIA | GRÈCE | GREECE

Isola | Île | Island Samos



Descrizione della zona

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 e costituiscono una delle molteplici importanti regioni vinicole della Grecia. A Samos la viticoltura è distribuita su tutto il territorio dell'isola a un'altitudine che, grazie alla conformazione geologica della stessa, può variare tra il livello del mare e i 900 metri. Samos infatti include la più alta montagna delle isole greche. I vigneti, coltivati ad alberello, sono spesso terrazzati e poggiano su terreni non particolarmente fertili, scistosi e ghiaiosi, che godono di buona capacità di drenaggio. 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 di uva e albicocca.

Description de la zone

Le sol grec se prête particulièrement 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 de la Grèce. À Samos, la viticulture s'étend sur tout le territoire de l'île à une altitude qui, grâce à sa conformation géologique, peut varier entre le niveau de la mer et 900 mètres. Samos inclut en fait la plus haute montagne des îles grecques. Les vignobles, cultivées en gobelet, sont souvent en terrasses et reposent sur des sols peu fertiles, schisteux et graveleux, qui bénéficient d'une bonne capacité de drainage. Samos, notamment, est renommée pour son vin doux, le célèbre Muscat de Samos, produit à partir de raisin Muscat blanc flétri et parfois fortifié, caractérisé par des arômes intenses de raisin et d'abricot.

Description of the area

The Greek soil is particularly suited for the growing of vine, fact that was well known by the ancient inhabitants of the country. In Greece they mainly cultivate native vines which are estimated to be of 300 different varieties. The Aegean islands, including Samos, Santorini and Crete, are famous for their wines and constitute one of the several important wine-growing regions of Greece. In Samos, viticulture is spread over the whole territory of the island at an altitude that, thanks to its geological conformation, can vary between sea level and 900 meters. Samos in fact includes the highest mountain of the Greek islands. The vineyards, cultivated with "alberello" shape, are often terraced and rest on not particularly fertile, schist and gravelly soils, which enjoy good drainage capacity. Samos is particularly famous for its sweet wine, the renowned *Samos's Muscat*, which is obtained from raisined grapes of White Muscat, sometimes fortified and characterized by intense and rich scents of grape and apricot.



**PGI Florinas Sauvignon
Blanc Fume Single Block
"Kaliva" - 2023**

Alpha Estate SA

2nd Klm. Amydeon - Ag. Panteleimon

53200 Amydeon

Tel. +30 2386020111

export@alpha-estate.com

www.alpha-estate.com



MEDAGLIA D'ORO

Gold Medal

Médaille d'Or



**PGI Aegean Sea Hatziioan-
nou Muscat Blank
2023**

Hatziioannou Wines

Mitilinioi - 83101 Samos island

Tel. +30 6948302477

info@hatziioannou-wines.gr

www.hatziioannou-wines.gr



GRAN MEDAGLIA D'ORO

Grand Gold Medal

Grande Médaille d'Or



DIGITALIZZARE LA TUA IMPRESA ? C'È LA CHAMBRE!



Il Punto Impresa Digitale è a disposizione delle imprese per supportarle nel processo di ammodernamento e di crescita con voucher, formazione e consulenza. Vuoi saperne di più?

Ti possiamo aiutare, chiedici come



CAMERA VALDOSTANA
CHAMBRE VALDÔTAINE

Semplice, insieme

Regione Borgnalle, 12 - Aosta
www.ao.camcom.it



ITALIA | ITALIE | ITALY





Descrizione della zona

La viticoltura in Alto Adige ha più di 2000 anni di storia. 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

La viticulture dans le Haut-Adige possède plus de 2.000 ans d'histoire. Au fil des siècles, la construction d'importantes voies de communication et l'augmentation des échanges commerciaux qui en a découlé ont donné lieu à une croissance florissante de la production viticole dans la région. Cette situation favorable a duré jusqu'à la Seconde Guerre mondiale, durant laquelle la viticulture a subi un fort ralentissement. La reprise fut difficile: seul le changement radical du système productif qui a eu lieu au milieu des années 1980 en a permis la renaissance. Ce changement visait à transformer une viticulture marquée par la vente de vins au détail dans un secteur désormais orienté vers la valorisation du produit à travers 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 leur altitude, par leur exposition, par leur inclinaison, par le type de terrain et par les conditions climatiques, qui ont une influence considérable sur la qualité du raisin. En Haut-Adige, on trouve presque 5000 hectares de vignoble, principalement le long des zones vallonnées et en pente, entre 200 et 700 mètres d'altitude. La superficie de vigne est gérée par environ 5000 entreprises, ce qui représente une gestion moyenne d'environ 1 hectare de vignoble par exploitation agricole.

Description of the area

In Alto Adige, viticulture has a long history that goes back 2.000 years ago. Over the centuries, the realization of important communication roads, followed by the growth of commercial trade, encouraged the expansion of wine production in the area. These favorable conditions lasted until World War II, during which the activity of viticulture slowed down. The recovery was difficult and could only be successful after a radical change in the production system, which occurred in the middle of the '80s, by transforming a market based on retail sales into a sector oriented on a product of higher quality. The wine region of Alto Adige is featured by several small areas of production distinguishable by altitude, slope, soil and climatic conditions, which all have a significant impact on the quality of the grapes. You can find almost up to 5 000 hectares of vineyards in the region, especially in areas located on the hills and slopes and between 200 and 700 meters above sea level. Nowadays, in that region, vineyards are handled by 5000 wine-growing companies, meaning each wine-growing production covers about 1 hectare of vineyard.



Descrizione della zona

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 "maceria", 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. Sul finire dell'800, nonostante il clima diversificato della regione e i suoli di natura vulcanica, nulla fu sufficiente 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, vide la luce solamente in epoca recente in seguito all'incessante impegno, al recupero e alla valorizzazione delle qualità autoctone da parte di alcuni produttori. In provincia di Napoli, alle falde del Vesuvio, si trova il comune di Trecase. Le numerose eruzioni, che hanno reso questo territorio estremamente fertile e ricco di minerali, e il clima mitigato dal mare del golfo di Napoli, rendono questi luoghi particolarmente adatti alla coltivazione della vite. Le varietà, per lo più a piede franco, diffuse sul territorio, sono il Caprettone e la Falanghina per la tipologia a bacca bianca, il Piedirosso e l'Aglianico, per la tipologia a bacca rossa.

Description de la zone

Selon toute vraisemblance, la vigne fut introduite en Campanie par les Grecs, suivis par les Romains, qui contribuèrent fortement à sa diffusion. Les premières terrasses, constituées par des murets de pierre sèche appelés «maceria», trouvent leur source dans la zone de Ravello. Les vignobles recouvrent les versants escarpés de la côte, devenant un élément caractéristique du paysage agricole, particulièrement dans les zones situées entre 200 et 500 mètres d'altitude. À la fin du XIX^e siècle, la diversité du climat régional ainsi que ses sols souvent volcaniques n'ont pas suffi à protéger le patrimoine viticole contre la propagation dévastatrice du Phylloxéra. La période qui s'est ensuivie fut longue et agitée, à tel point que la relance de la viticulture sur la côte amalfitaine est encore toute récente. Cette relance, nous la devons aux efforts soutenus accomplis par une poignée de producteurs et à leur travail de valorisation des qualités autochtones. Dans la province de Naples, au pieds du Vésuve, se trouve la municipalité de Trecase. Les nombreuses éruptions qui ont rendu ce territoire extrêmement fertile et riche en minéraux, et le climat atténué par la mer du golfe de Naples, rendent ces lieux particulièrement propices à la culture de la vigne. Les cépages, pour la plupart non greffés, répandus dans la région, sont le Caprettone et la Falanghina pour les raisins blancs, le Piedirosso et le Aglianico pour les raisins rouges.

Description of the area

In Campania, it is believed that the first vines were introduced by the Greeks, followed by the Romans, who strongly contributed to their diffusion. The first terraces, made out of dry-stone walls called "maceria", find their roots in the area of Ravello. The vineyards cover the steep slopes of the coast, becoming a characteristic element of the agricultural landscape, especially in the areas that range between 200 and 500 meters above sea level. At the end of the 19th century, despite the diversity of the climate and the presence of volcanic soils, local vineyards did not escape the devastating effects of Phylloxera. A troubled and difficult period succeeded, to the extent that the resurgence of Amalfi Coast viticulture only occurred in recent years. We owe this revival to the huge commitment of a few producers, who strove to defend and recover native varieties. In the province of Naples, at the foot of Vesuvius, there is the municipality of Trecase. The numerous eruptions, which have made that area extremely fertile and rich in minerals, and the climate mitigated by the sea of the Gulf of Naples, make those places particularly suitable for growing grapes. The vine varieties, mostly ungrafted, spread throughout the territory are the Caprettone and the Falanghina for the white grape type, Piedirosso and Aglianico, for the red grape type.



Descrizione della zona

ISOLA DI ISCHIA: La viticoltura nell'isola d'Ischia, risale all'epoca della colonizzazione greca, ed 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*.

PROVINCIA DI BENEVENTO: In provincia di Benevento si trova la zona viticola del Sannio, che prende il suo nome dall'antica popolazione sannita e che si estende tra il massiccio del Matese e quello del Taburno ed è da sempre tra le zone più vocate alla viticoltura. Nel comune di Montesarchio si trovano vigneti coltivati su grandi pendenze. È in questo territorio e su questi suoli vulcanici che da sempre si coltivano la Falanghina e il Coda di Volpe, vitigni a bacca bianca, che sono sopravvissuti alla fillossera e che ancora oggi sono coltivati a piede franco.

Description de la zone

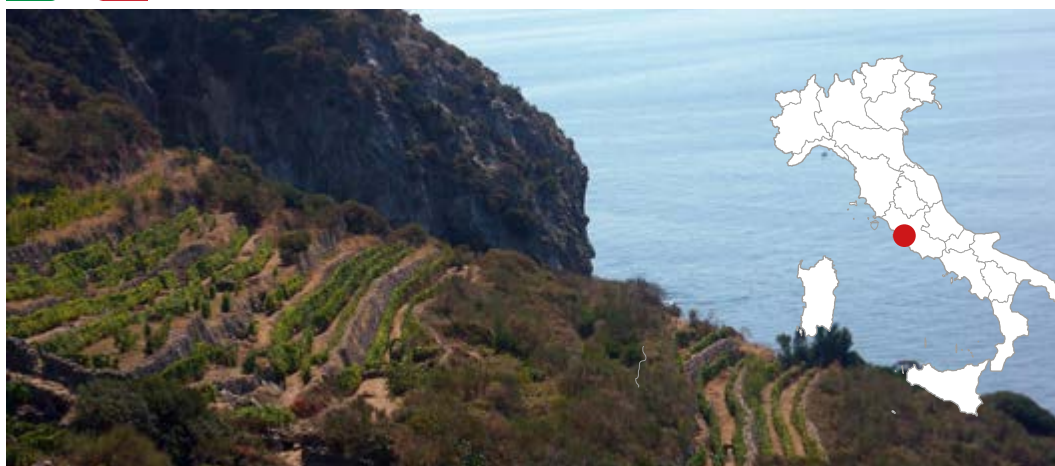
ÎLE D'ISCHIA: La viticulture sur l'île d'Ischia, présente depuis l'époque de la colonisation grecque, est réalisée en majeure partie à la main: les conditions orographiques difficiles rendent la mécanisation impraticable. Les vignobles, en terrasse, remontent le long des collines, entre 200 à 600 mètres d'altitude. Toutes les plantations sont réalisées avec des cépages autochtones, la plupart à baie blanche: principalement *Biancolella* et *Forastera*. Quelques bons rouges y sont également produits, tels que les *O' Per' e Palumm*.

PROVINCE DE BENEVENTO: C'est dans la province de Bénévent que se trouve la zone viticole du Sannio, dont le nom vient des Samnites. Elle s'étend du Massif du Matese à celui du Taburno et a toujours été l'une des zones les plus vouées à la viticulture. Dans la commune de Montesarchio, il y a des vignobles cultivés sur de grandes pentes. C'est dans ce territoire et sur ces sols volcaniques que les cépages Falanghina et Coda di Volpe ont toujours été cultivés, il s'agit de cépages blancs qui ont survécu au phylloxera et qui sont encore aujourd'hui non greffés.

Description of the area

ISLAND OF ISCHIA: Dating back to Greek colonisation, viticulture on the island of Ischia is still mainly handmade: considering the difficult orographic conditions of the territory, mechanization is impracticable. The terraced vineyards, planted on hills, range between 200 and 600 metres in altitude. All plantations are made with native vine varieties, most of them white (mostly *Biancolella* and *Foresteria*), except for some good red varieties such as *O'Per'and Palumm*.

PROVINCE OF BENEVENTO: The wine-growing area of Sannio – whose name stems from the ancient Samnite population –, located in the province of Benevento, spreads between the Maltese and the Taburno massifs. That area has always been one of the most suited to viticulture. In the municipality of Montesarchio there are vineyards cultivated on large slopes. It is in that area and on those volcanic soils that the Falanghina and the Coda di Volpe vine varieties have always been cultivated. They are white vine varieties which have survived the Phylloxera and which are today still ungrafted.



Descrizione della zona

La viticoltura a Ponza è vecchia quanto la storia dell'isola. In un ambiente mediterraneo ideale e ancora incontaminato si trova Punta Fieno, un angolo nascosto, non facilmente raggiungibile via mare e ostico via terra, che si svela solo 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. L'isola di Ponza è da sempre l'ambiente ideale per la produzione del vino, vi si trovano infatti antiche cantine scavate nel tufo che, ancora oggi, vengono utilizzate per la trasformazione delle uve con l'antico sistema dei "palmenti" e della "pietrorcia". Il vitigno tipico dell'isola è il Biancolella, un'uva a bacca bianca, da cui derivano vini equilibrati, di grande freschezza, corpo ed eleganza. In provincia di Latina si produce vino anche a Terracina. San Silvano è la valle storica dei vigneti di Terracina, si affaccia sul mare, ma in realtà si incunea tra i ripidi costoni rocciosi dei Monti Ausoni. Qui si coltiva il Moscato di Terracina, una varietà locale di Moscato avente origini molto antiche, che venne probabilmente introdotto dagli antichi Greci e che era sicuramente molto apprezzato dagli antichi Romani. Nel 2007 il Moscato di Terracina ha ottenuto il riconoscimento DOP.

Description de la zone

À Ponza, la viticulture est aussi ancienne que l'histoire de l'île. C'est dans un environnement méditerranéen idéal et encore, pour une grande partie, préservé, que l'on trouve Punta Fieno, un coin discret difficile à atteindre par mer et même par la terre en y arrivant seulement après un parcours de 40 minutes sur un chemin muletier. Ici, à l'abri des regards des visiteurs les plus pressés, poussent des vignes cultivées au fil des ans par les rares agriculteurs qui arrivaient à atteindre cet endroit. Depuis toujours, l'île de Ponza est 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 les vieilles méthodes «palmenti» et «pietrorcia». Le cépage typique de l'île est le Biancolella, un raisin blanc, qui produit des vins équilibrés, très frais, dotés de corps et d'élégance. Dans la province de Latina, le vin est également produit à Terracina. San Silvano est la vallée historique des vignobles de Terracina, elle surplombe la mer, mais en réalité elle est coincée entre les crêtes rocheuses escarpées des Monts Ausoni. Ici est cultivé le Moscato di Terracina, une variété locale de Muscat ayant des origines très anciennes, qui a été probablement introduit par les anciens Grecs et qui était certainement très apprécié par les anciens Romains. En 2007, le Moscato di Terracina a acquis la reconnaissance DOP.

Description of the area

The viticulture in Ponza is as old as the history of the island. It is an ideal Mediterranean environment, where the tourism has been able to capture the natural beauty of an area that is still unspoiled for large tracts, such as Punta Fieno, a hidden corner not easily reachable by sea and neither by land, reaching it only after 40 minutes on a mule track. In that place, for a long time, the vineyards cultivated over the years by the few farmers who were able to reach the area, have been hidden from hurried visitors. The island of Ponza has always been the ideal environment for the production of wine, in fact there are ancient cellars dug into the tuff which, still today, are used for the transformation of grapes with the ancient systems of "palmenti" and "pietrorcia". The Biancolella, the typical vine grape of the island, produces balanced wines of great freshness, body and elegance. In the province of Latina, the wine is also produced in Terracina. San Silvano is the historic valley of Terracina vineyards, it overlooks the sea but it is actually wedged between the steep rocky ridges of the Ausoni Mountains. Here, it is cultivated the Moscato di Terracina, a local variety of Muscat which has very ancient origins, probably introduced by the ancient Greeks and certainly much appreciated by the ancient Romans. In 2007, the Moscato di Terracina obtained the DOP recognition.



Descrizione della zona

La Liguria è fra le poche regioni in cui la quasi totalità della superficie viticola è coltivata in condizioni orografiche e strutturali difficili. La vite viene coltivata prevalentemente in vigneti sistemati a terrazze, a ciglioni e a ripiani raccordati. Nelle Cinque Terre, in provincia della Spezia, 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 ha.

Anche nella provincia di Imperia, con circa 1000 ettari di vigneto, la volontà di condurre la vigna costringe ad una continua lotta con le condizioni del territorio; anche qui sono necessari, infatti, terrazzamenti ed una continua opera di regimazione delle acque, per poter mantenere vigne spesso ai limiti della possibilità fisica. A Ponente si concentrano due aree DOC. La prima, è la più antica, datata al 1972 e fa riferimento al *Rossese di Dolceacqua*, la seconda, creata nel 1988, è la DOC "Riviera Ligure di Ponente", estesa tra le Province di Imperia e di Savona.

Description de la zone

Dans la région de la Ligurie, la quasi-totalité de la viticulture se développe sur des terrains aux conditions structurelles difficiles. Ainsi, la vigne y est principalement cultivée en terrasses et en banquettes. Dans les Cinque Terre, en province de La Spezia, les caractéristiques du terrain et la douceur du climat ont depuis toujours constitué un milieu extrêmement favorable à la production viticole.

*Les surfaces plantées en vignes couvrent des terrains dont l'inclinaison va jusqu'à 90% et dont la dimension moyenne par exploitation agricole s'élève à 0,31 hectares. Dans la province d'Imperia aussi, constituée par environ 1000 hectares de vignes, les conditions du territoire sont difficiles et rendent la culture de la vigne ardue; même ici, les aménagements en terrasses ainsi qu'une régulation continue de l'eau sont nécessaires afin de garantir de bonnes conditions de culture pour la vigne. La Riviera du Ponent, située sur le littoral ouest de la Ligurie, rassemble deux zones DOC: la première zone, la plus ancienne, date de 1972 et fait référence au *Rossese di Dolceacqua*. La deuxième, créée en 1988, est la DOC "Riviera ligure de Ponente": elle s'étend entre les provinces d'Imperia et de Savona.*

Description of the area

Liguria is one of the few Italian regions where almost all vineyards are cultivated in challenging orographic and structural conditions: in fact, most vineyards are grown on terraces and embankments. In the Cinque Terre, located in the province of La Spezia, the characteristics of the soils, combined with a mild climate, have always made for a favourable environment when it comes to vine production. The vineyards grow on terrains presenting an inclination up to 90% with an average surface of 0.31 hectares, usually subdivided into seven/eight small separate parcels.

In the province of Imperia as well, where vineyards extend over about a surface of 1000 hectares, vine-growing is a continuous struggle given the geography of the landscape. Therefore, in order to ensure viable vine-growing conditions in the area, vines have to be cultivated on terraced vineyards and continuing water regulating measures need to be implemented. In the western part of the region, there are two DOC areas: the first one, "Rossese di Dolceacqua", is the most ancient one and goes back to 1972. The second one, created in 1988, "Riviera Ligure di Ponente", expands from Imperia to Savona.



Descrizione della zona

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 permesso la costruzione di una quarantina di chilometri di terrazzamenti, ancor oggi testimoni di una delle risorse più significative dell'economia agricola locale. La produzione aumentò gradatamente in epoca medioevale, tanto che la valle divenne presto il centro di smistamento del vino nella Pianura Padana e nella parte centrale delle Alpi. Nel corso degli anni il vino Valtellinese, con il progredire delle vie di comunicazione, subì 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 che oggi conta 800 ettari coltivati.

Description de la zone

Les premières nouvelles sur la culture des vignobles remontent à l'époque carolingienne. Depuis lors, on a une succession de travaux de réalisation de terrasses qui ont permis la construction sur le bord rhétique de la rivière Adda, d'une quarantaine de kilomètres de terrasses ininterrompues et qui représentent encore aujourd'hui une des ressources les plus significatives de l'économie agricole locale. La production augmente graduellement pendant 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 cours des années, le vin de la Valtellina a subi, avec la progression des voies de communication, la compétition des vins des autres régions italiennes, avec le consécutif abandon de beaucoup de terrains et une significative diminution de la surface plantée de vignes. Ce procès d'abandon est devenu vraiment dramatique dans les trente dernières années du siècle, à cause d'un énorme déséquilibre entre les frais de production et les frais de vente du vin produit. Toutefois, l'amélioration qualitative des dernières années, confirmée par les nombreuses reconnaissances même au niveau international est en train de redonner vitalité à la viticulture de la Valtellina qu'aujourd'hui compte sur 800 hectares.

Description of the area

The first news about the cultivation of its vineyards date back to the Carolingian epoch. Since then, there has been a succession of works which, on the Adda river's border, might have resulted into the construction of about forty km of non-stop terraces, which are even today witness of one of the most significant local agricultural economic resource. The excellent quality of production gradually increased during the medieval epoch, so much that the valley quickly became the center of the beverage's sorting in the Po Valley and in the central part of the Alps. Over the years, the wine of Valtellina, with the progress of the transport routes, has suffered the competition of the other Italian wine areas. This led to the abandon of many lands and to a significant decrease of the area cultivated with vineyards. That process has even become dramatic in the last thirty years considering the imbalance between the costs of production and the prices of sale. Nevertheless, the qualitative improvement during the last years, confirmed by numerous recognitions, also internationally, is instilling new vitality to viticulture. Today the Valtellina area has 800 hectares cultivated.



Descrizione della zona

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 caratterizzata dalla presenza del Consorzio Tutela Valcalepio, costituito nel 1976 a seguito del riconoscimento della Denominazione d'Origine Controllata Valcalepio. Il Consorzio non ha fini di lucro ed è stato costituito per tutelare, valorizzare e difendere la produzione e il commercio del vino in Italia e all'estero. Il Valcalepio Rosso DOC 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 fermentate 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, dei quali almeno sei 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 DOC è prodotto su terreni più leggeri della stessa zona di produzione del Valcalepio Rosso DOC e si ottiene da uve Pinot Bianco e Chardonnay in percentuale variabile dal 55 all'80% e da uve di Pinot Grigio per la parte restante.

Description de la zone

La zone de production du Valcalepio, située dans la province de Bergame, s'étend sur les collines du lac de Côme jusqu'à celles du lac d'Iseo. La production vitivinicole se caractérise par la présence du «Consorzio Tutela Valcalepio», fondé en 1976 à la suite de la création de l'A.O.C. Valcalepio. Sans aucune visée lucrative, ce consortium fut créé dans le but de protéger, de mettre en valeur et de défendre la production et le commerce du vin en Italie et à l'étranger. On obtient l'A.O.C. Valcalepio Rosso à partir de raisins de cépages Cabernet Sauvignon (de 25 à 60%) et Merlot. Les raisins sont soumis à une vinification pure, c'est-à-dire qu'ils sont vendangés et fermentés séparément. Cela permet de cueillir les raisins seulement une fois qu'ils sont bien mûrs, pour ensuite procéder au coupage à froid «bordoleis» selon les pourcentages indiqués dans le cahier des charges. 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 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.

Description of the area

The Valcalepio winegrowing area, located in the province of Bergamo, spreads from the hills of Lake Como all the way to Lake Iseo. What best defines and characterizes the wine production of Valcalepio is the existence of the "Consorzio Tutela Valcalepio", established in 1976 after the creation of the Valcalepio Protected Designations of Origin (PDO). This non-profit consortium was created in an attempt to protect and promote the wine trade and wine production both in Italy and abroad. The Valcalepio Rosso DOC is produced from Cabernet Sauvignon vine varieties (from 25 to 60%) and Merlot. Each grape is vinified separately, that is they are separately harvested and fermented. In that way, the grapes are only picked once fully ripe. They are then mixed together according to a certain percentage as defined in the product specifications. That step is followed by a minimum of a 12-month ageing, including at least 6 months in oak barrels. With over an ageing of 3 years, the wine can be qualified as "Reserve Wine". An ageing of the wine in bottle is the last step that follows. The Valcalepio Bianco DOC is produced on lighter soils on the same Valcalepio Rosso DOC production area. It is produced from grapes of Pinot Bianco and Chardonnay in variable percentages, going from 55 to 80%, and Pinot Grigio.



Descrizione della zona

Le origini della viticoltura e della produzione di vino nelle Marche si fanno risalire all'epoca etrusca, fra X° e l'VIII° secolo a.C.. I vitigni coltivati nelle Marche sono per il 60% a bacca bianca (soprattutto Verdicchio). Tra questi vitigni, quello che ha contribuito più di altri all'affermazione dell'enologia di questa regione, è certamente il Verdicchio, che è anche il protagonista assoluto di due zone a Denominazione di Origine Controllata delle Marche: Castelli di Jesi e Matelica. La DOC Verdicchio dei Castelli di Jesi prevede la definizione della zona classica, cioè quella più tipica e tradizionale, e più recentemente anche l'indicazione Riserva per la DOCG; insieme al Verdicchio di Matelica, è fra i pochi vini bianchi italiani a prevederla. Per entrambe le DOCG l'indicazione Riserva prevede che il vino, prima di essere immesso sul mercato, debba essere sottoposto a un invecchiamento di 18 mesi. Il Verdicchio è un'uva estremamente versatile e, oltre che per la produzione di vini secchi, è utilizzato anche per quella di vini passiti e spumanti. Le caratteristiche dei vini prodotti con Verdicchio sono piuttosto varie, da vini leggeri e freschi, fino a vini robusti e strutturati, il quale corpo può essere ulteriormente aumentato dalla maturazione in botte.

Description de la zone

Les origines de la viticulture et de la production de vin dans les Marches remontent à l'époque étrusque, entre le Xe et le VIIIe siècle avant J.-C. 60% des cépages cultivés dans les Marches sont blancs (surtout Verdicchio). Parmi ces cépages, celui qui a le plus contribué à l'affirmation de l'œnologie de cette région est certainement le Verdicchio, qui est aussi le protagoniste absolu de deux zones d'Appellation d'Origine Contrôlée dans les Marches: Castelli di Jesi et Matelica. L'A.O.C. Verdicchio Castelli di Jesi prévoit la définition de la zone classique, c'est-à-dire la plus typique et traditionnelle, et plus récemment aussi l'indication Riserva pour la Dénomination d'Origine Contrôlée et Garantie (DOCG); avec le Verdicchio di Matelica, il est parmi les rares vins blancs italiens à la prévoir. Pour les deux DOCG, la mention Riserva stipule que le vin doit être vieilli pendant 18 mois avant d'être mis sur le marché. Le Verdicchio est un raisin extrêmement polyvalent et, en plus que pour la production de vins secs, il est également utilisé pour celle des vins de paille et des vins mousseux. Les caractéristiques des vins élaborés à partir de Verdicchio sont très variées, allant des vins légers et frais à des vins robustes et structurés, dont le corps peut être encore accru par un vieillissement en barrique.

Description of the area

The origins of viticulture and wine production in Marche Region date back to Etruscan age, between the 10th and 8th centuries B.C.. 60% of the vines grown in Marche Region are white (especially *Verdicchio*). Among those grape varieties, that one which has most contributed to the affirmation of that region's oenology, is certainly the *Verdicchio*, which is also the absolute protagonist of two Denomination of Controlled Origin areas in the Marche Region: *Castelli di Jesi* and *Matelica*. The Controlled Designation of Origin *Castelli di Jesi* provides for the definition of the classic zone, the most typical and traditional one, and more recently also the Riserva indication for the Controlled and Guaranteed Designation of Origin (DOCG); together with the *Verdicchio di Matelica*, is among the few Italian white wines to provide for it. For both DOCGs, the Riserva indication stipulates that the wine must be aged for 18 months before being placed on the market. *Verdicchio* is an extremely versatile grape and, in addition to the production of dry wines, it is also used for that of raisin and sparkling wines. The characteristics of wines made from *Verdicchio* are quite varied, ranging from light and fresh wines to robust and structured ones, the body of which can be further increased by barrel ageing.



Descrizione della zona

Il Molise è una tra le regioni più piccole d'Italia, con una superficie complessiva di 4.438 Km². Il territorio è per il 45% collinare e per il 55% montuoso e i vigneti si trovano anch'essi per la metà in collina e per la metà in zone montuose. La superficie vitata totale è di 6.400 ettari, soprattutto in provincia di Campobasso, per una produzione di circa 350.000 hl. Le vigne sono per il 58% poste in aree montuose e per il 42% collinari. Il clima è di tipo semi-continentale, con estati calde e inverni freddi e nevosi. La tradizione vinicola del Molise risale al III sec. a.C., ai tempi dei Romani e dei Sanniti. Plinio il Vecchio per primo menzionò nelle sue opere i vini di Isernia. Le zone di riferimento per l'allevamento della vite sono due: la prima, più grande, si snoda lungo la valle del fiume Trigno (al confine con l'Abruzzo) e la valle del Biferno; la seconda si colloca invece all'interno attorno ad Isernia. Tra i vitigni coltivati, per lo più a bacca rossa, vi è il Tintilia, un vitigno autoctono che è l'espressione della rinascita della vitivinicoltura Molisana e per il quale nel 2011 è stata istituita specificamente una DOC denominata Tintilia del Molise.

Description de la zone

La Molise est l'une des plus petites régions d'Italie, avec une superficie totale de 4.438 km². Le territoire est composé à 45% de collines et à 55% de montagnes et les vignobles sont à moitié sur des collines et à moitié dans des régions montagneuses. La superficie totale plantée en vigne est de 6.400 hectares, en particulier dans la province de Campobasso, pour une production d'environ 350.000 hl. 58% des vignobles sont situés dans des zones montagneuses et 42% sont collinaires. Le climat est semi-continentale, avec des étés chauds et des hivers froids et neigeux.

La tradition viticole de la Molise remonte au III^{ème} siècle av.J.C., à l'époque des Romains et des Sannites. Plin l'Ancien fut le premier à mentionner les vins d'Isernia dans ses œuvres. Il existe deux zones de référence pour la culture de la vigne: la première, plus grande, serpente le long de la vallée de la rivière Trigno (à la frontière des Abruzzes) et de la vallée de Biferno; la seconde est placée à l'intérieur autour de Isernia. Parmi les cépages cultivés, principalement à baie rouge, il y a le Tintilia, un cépage indigène qui est l'expression de la renaissance de la viticulture en Molise et pour lequel la DOC Tintilia del Molise a été spécifiquement créée en 2011.

Description of the area

Molise is one of the smallest regions in Italy, with a total area of 4,438 km². The territory is 45% hilly and 55% mountainous and the vineyards are also half on hills and half in mountainous areas. The total area planted with vines is 6,400 hectares, especially in the province of Campobasso, for a production of around 350,000 hl. 58% of the vineyards are located in mountainous areas and 42% are hilly. The climate is semi-continentale, with hot summers and cold, snowy winters.

The winemaking tradition of Molise dates back to the 3rd century BC, at the time of the Romans and the Samnites. Pliny the Elder was the first to mention the wines of Isernia in his works. There are two reference areas for the cultivation of the vine: the first, the larger one, winds along the valley of the Trigno river (on the border with Abruzzo) and the Biferno valley; the second one is placed inside, around Isernia. Among the cultivated vine varieties, mostly red grapes, there is the Tintilia, a native vine variety that is the expression of the rebirth of Molise viticulture and for which in 2011 a DOC denominated Tintilia del Molise was specifically established.



Descrizione della zona

La presenza della vite nelle zone con pendenze di varie entità, delle aree alpine, prealpine e appenniniche del Piemonte, è caratterizzata da coltivazioni in ciglioni e terrazzamenti in pietra di grandezze variabili. Dall'estremo lembo nord della provincia di Torino fino alla Val di Susa, 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, a offrire alla vite condizioni di temperatura ottimali.

Strutture di questo tipo, o analoghe, sono adottate anche in altre zone pedemontane, come nell'Alta Langa in provincia di Cuneo, e in alcune zone della provincia di Asti, dove preziosi lembi di terra sono stati strappati a colline e versanti montani con pendenze superiori al 30% e hanno dato origine a vini che valorizzano le loro qualità intrinseche e artigianali, mettendo in risalto il forte legame con il territorio.

Description de la zone

Dans les zones alpines, préalpines et des Apennins du Piémont, ayant différents degrés de pente, on peut découvrir de nombreuses terres intéressées à la culture de la vigne caractérisées par leur disposition en banquettes et sur des terrasses de pierre de plusieurs grandeurs. De l'extrême pointe nord de la province de Turin jusqu'à la Val di Susa, la viticulture a des origines profondes, ici on produit du vin depuis toujours, de la période celtique à celle romaine, des barbares aux Savoie. Tout le monde produisait du vin. Les vignobles, disposés sur des terrasses creusées dans le rocher entre 350 et 750 mètres d'altitude, sont caractérisés par une structure avec des piliers en pierre qui soutiennent les pergolas. Ce sont les pierres des murets et des piliers qui, en élargissant pendant la nuit la chaleur accumulée pendant la journée, offrent à la vigne des conditions excellentes pour la culture en termes de température. Des structures de ce genre, ou similaires, sont adoptées même dans d'autres zones au pied des montagnes du Piémont, comme celle de l'Alta Langa, dans la province de Cuneo, et dans certaines en province de Asti. Ici, des précieuses bandes de terre ont été soustraites à des collines et à des versants de montagne dépassant le 30% de pente, ce qui a donné origine à des vins qui valorisent leurs caractéristiques artisanales et qualitatives, tout en mettant en valeur le fort lien avec le territoire.

Description of the area

The presence of the vine in the areas with different slope such as the alpine, pre-alpine and Apennine Piedmont areas, is characterized by plantations on embankments and stone terraces of different sizes. In the northern part of the province of Turin unto the Val di Susa, the viticulture has ancient origins; here, the wine has always been produced, from Celts to Romans, from Barbarians to the Savoy population. Everyone produced wine.

The vineyards, disposed on terraces dug in the rocks between 350 and 700 meters above sea level, are supported by a structure created by stone pillars which hold up the pergolas. The stones of walls and pillars give an optimal temperature condition to the vine by releasing, during the night, the heat collected during the day. That kind of structures, or similar ones, are also used in other foothills of Piedmont, as in the Alta Langa region, in the province of Cuneo, and in some areas in the province of Asti. Here, precious strips of land have been taken away from hills and mountain slopes with an inclination over 30%, making wines that enhance the intrinsic and artisanal qualities, emphasizing the hard connection with the territory.



Descrizione della zona

PROVINCIA DI NUORO: Ricerche archeologiche hanno rinvenuto tracce di "Vitis vinifera" già in epoca nuragica. 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. Il microclima è temperato con precipitazioni anche nevose concentrate nel periodo invernale ed inizio della primavera, con estati calde e secche.

ISOLA DI SANT'ANTIOCO: A Sant'Antioco, in una cornice di macchia mediterranea, corbezzoli, lentischio, mirto e ginepro, si estendono ca. 250 ettari di vigneto tutti a piede franco, coltivato prevalentemente a Carignano allevato ad "alberello latino", tipico dell'isola. Viti che hanno mediamente una vita di 60-70 anni e raggiungono eccezionalmente l'età di 150 anni. Un patrimonio unico al mondo che impreziosisce culturalmente ed economicamente una terra già ricca di storia.

Description de la zone

PROVINCE DE NUORO: Des recherches archéologiques ont trouvé des traces de "Vitis vinifera" déjà à l'ère nuragique. Dans le département de Nuoro, le vignoble est réparti entre les collines d'Arborea et 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 m. Le microclimat est tempéré avec des précipitations neigeuses, concentrées en hiver et au début du printemps, et des étés chauds et secs.

ÎLE DE SANT'ANTIOCO: À Sant'Antioco, dans une épaisse végétation méditerranéenne, arbousiers, mastic, myrte et genévrier, 250 hectares de vignobles s'étendent, tous francs de pied et cultivés spécialement de Carignan élevé en gobelet, variété typique de l'île. Les vignes ont une vie d'entre 60 et 70 ans et arrivent exceptionnellement jusqu'aux 150 ans. Un patrimoine unique au monde qui fait culturellement et économiquement précieuse une terre déjà riche d'histoire.

Description of the area

PROVINCE OF NUORO: Archaeological research has found traces of "Vitis vinifera" already in the Nuragic era. In the province of Nuoro, vineyards spread out between the hills of Arborea and Mandrolisai areas, at the foot of the Gennargentu and at a few km from the Supramonte. The territory expands for 4.903 hectares overall and it's positioned on the hill at a medium altitude of 650 meters. The microclimate is temperate with rainfalls, even snowy ones, concentrated in winter and in the beginning of the spring, and warm and dry summers.

ISLAND OF SANT'ANTIOCO: In Sant'Antioco, in a Mediterranean scrub with arbutus, mastic, myrtle and juniper, there are 250 hectares of vineyards, all of them ungrafted and mostly cultivated with Carignan, the typical variety of the island. The vines are between 60 and 70 years old and can exceptionally reach a life of 150 years. A unique patrimony in the world that culturally and economically enhances a land already rich of history.



Descrizione della zona

PROVINCIA DI CALTANISSETTA: Ci si dimentica spesso di ricomprendere i territori della Provincia di Caltanissetta tra le zone enologiche più importanti. La zona settentrionale della provincia si presta in particolar modo alla coltivazione della vite, pur insistendo in un'area morfologicamente difficile, caratterizzata da ampi valloni ("vadduna" in siciliano) e profondi dirupi. La provincia oggi è caratterizzata dalla produzione delle DOC 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, Dolce e Spumante.

PROVINCIA DI TRAPANI: La provincia di Trapani è certamente conosciuta per la produzione del celebre vino Marsala, fin da quando nei primi dell'800, l'area di Marsala divenne oggetto di interesse da parte di inglesi intenzionati a produrre un vino che facesse concorrenza al celebre Porto. Nello Stagnone di Marsala c'è una piccola isola, Mozia, dalla quale, agli inizi del '900, è ripartita la viticoltura siciliana dopo il gravissimo flagello della fillossera. Inoltre, sembra che qui sia stato impiantato il primo vigneto sperimentale di una varietà, l'ibrido di Catarratto e Zibibbo, battezzata con il nome di Grillo. Oggi sull'isola sono coltivati 12ha di vigneto.

Description de la zone

PROVINCE DE CALTANISSETTA: On oublie souvent de citer la province de Caltanissetta parmi les zones œnologiques les plus importantes. Bien qu'il s'agisse d'une zone morphologiquement difficile, caractérisée par des vallons (vadduna en sicilien) et de profonds ravins, la partie Nord de la province se prête particulièrement à la viticulture. Aujourd'hui, la province de Caltanissetta produit les AOC 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 dans les typologies Blanc, Doux, et Mousseux.

PROVINCE DE TRAPANI: La province de Trapani est certainement connue pour la production du célèbre vin Marsala, depuis le début du XIXe siècle, lorsque la région de Marsala est devenue l'objet d'intérêt des Anglais qui voulaient produire un vin pour rivaliser avec le célèbre Porto. Dans le Stagnone de Marsala (le Stagnone est une lagune, la plus grande de Sicile) se trouve une petite île, Mozia, à partir de laquelle, au début du XXe siècle, la viticulture sicilienne a redémarré après le très grave fléau du phylloxéra. De plus, il semble que ici ait été planté le premier vignoble expérimental d'une variété, le hybride de Catarratto et Zibibbo, baptisée Grillo. Aujourd'hui, 12ha de vignobles sont cultivés sur l'île.

Description of the area

PROVINCE OF CALTANISSETTA: We often forget to include the territories of the province of Caltanissetta between the most important wine areas. The northern zone of the province is appropriate in particular way to the vine plantation, even if it is an area morphologically difficult having wide deep valleys ("vadduna" in Sicilian dialect) and deep cliffs. That province is today characterized by the production of the DOC Cerasuolo di Vittoria (mainly obtained from grapes of Frappato di Vittoria and Nero d'Avola) and Contea di Sclafani which is also present in the provinces of Agrigento and Caltanissetta in the following typologies: White, Sweet and Sparkling.

PROVINCE OF TRAPANI: The province of Trapani is certainly known for the production of the famous Marsala wine, ever since the early 19th Century when the Marsala area became the object of interest by the English who wanted to produce a wine to compete with the famous Port. In the Stagnone of Marsala (Stagnone is a lagoon, the largest in Sicily) there is a small island, Mozia, from which, at the beginning of the 20th Century, Sicilian viticulture restarted after the very serious plague of phylloxera. Moreover, it seems that here was planted the first experimental vineyard of a variety, the hybrid of Catarratto and Zibibbo, named Grillo. Today, 12ha of vineyards are cultivated on the island.



Descrizione della zona

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. Nelle epoche che seguirono, la cultura del vino si sviluppò con vicende alterne, culminando con il "boom" sotto la dominazione spagnola. 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.

Description de la zone

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.

Par la suite, la culture du vin continue, avec des hauts et des bas, atteignant son apogée sous la domination espagnole.

À la fin du XIXe siècle, la terrible épidémie de phylloxéra fait presque disparaître la viticulture sicilienne. C'est dans une pépinière de Palermo 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 Palermo 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.

Description of the area

In Sicily, as is the case all around Italy, viticulture has existed since Greek and Roman times, even if it was only present in a reduced portion of Sicilian territory.

During the next ages, wine culture developed with alternate events, culminating with the boom under the Spanish domination.

At the end of the 19th century, a terrible phylloxera epidemic nearly reset the cultivated area of the island. It was in a nursery of Palermo that the surviving vines could be grafted on immune American stumps.

After the last World War and the difficulties connected to the estates' expropriations, the recovery of the wine sector was hard and slow.

The territory of the province of Palermo offers a multitude of settings as hills, plains, coasts and a myriad of microclimates, that favor a great variety of black and white wines.



Descrizione della zona

L'arcipelago vulcanico delle isole Eolie, composto da 7 isole, oltre ad avere bellezze naturali e paesaggistiche dal fascino unico, può vantare antiche tradizioni nel campo della viticoltura. I suoli sono piuttosto recenti e di matrice lavica, composti da sabbie, cenere, pomice, tufi, tutti molto ricchi di minerali. Il clima mediterraneo, molto ventoso, è mitigato dall'influsso del mare. La superficie totale vitata è di circa 160 ettari, concentrata soprattutto nelle isole di Salina e Lipari. La viticoltura a Salina, come nelle altre Isole, è costituita per lo più da piccoli appezzamenti con filari disposti su terreni scoscesi, dove tutte le operazioni sono tradizionalmente condotte a mano. I principali vitigni coltivati sono la Malvasia delle Lipari, con la quale si producono vini secchi, passiti o liquorosi, e il Corinto Nero. Quest'ultimo, antichissimo vitigno di origine greca, viene utilizzato in percentuale per produrre il Malvasia delle Lipari DOC, ma viene anche vinificato secco in purezza, offrendo vini interessanti.

Description de la zone

L'archipel vulcanique des îles Éoliennes, composé de 7 îles, en plus d'avoir des beautés naturelles et paysagères uniques, peut se vanter de traditions anciennes dans le domaine de la viticulture. Les sols sont assez récents et d'origine volcanique, composés de sables, de cendres, de ponce, de tufs, tous très riches en minéraux. Le climat méditerranéen, très venteux, est atténué par l'influence de la mer. La superficie viticole totale est d'environ 160 hectares, principalement concentrés sur les îles de Salina et Lipari. La viticulture à Salina, comme dans les autres îles, se compose principalement de petites parcelles avec des rangées disposées sur des terrains escarpés, où toutes les opérations sont traditionnellement effectuées à la main. Les principaux cépages cultivés sont le Malvasia delle Lipari, avec lequel sont produits des vins secs, des vins de paille ou de li-queur, et le Corinto Nero. Ce dernier, ancien cépage d'origine grecque, est utilisée en pourcentage pour produire le Malvasia delle Lipari DOC mais il est également vinifié sec en pureté, offrant des vins intéressants.

Description of the area

The volcanic archipelago of the Aeolian Islands, consisting of 7 islands, as well as having unique natural and scenic beauty, can boast ancient traditions in the field of viticulture. The soils are quite recent and of lava matrix, composed of sands, ashes, pumice, tuffs, all very rich in minerals. The very windy Mediterranean climate is mitigated by the influence of the sea. The total area under vines is about 160 hectares, mainly concentrated on the islands of Salina and Lipari. Viticulture in Salina, as in the other Islands, consists mostly of small plots with rows arranged on steep terrain, where all operations are traditionally carried out by hand. The main cultivated grape varieties are the Malvasia delle Lipari, with which are produced dry wines, dessert wines or fortified ones, and the Corinto Nero. The latter, an ancient grape variety of Greek origin, is used in percentage to produce the Malvasia delle Lipari DOC but it is also vinified dry in purity offering interesting wines.



Descrizione della zona

Furono i Fenicio-Punici, attorno al IX secolo a.C., a introdurre per primi la coltivazione della vite sull'isola di Pantelleria. I suoi terreni di origine vulcanica infatti, sono estremamente fertili e adatti alla coltura della vite. I vigneti sono coltivati su appezzamenti o terrazze di piccole dimensioni sostenute da circa 7000 km di muri a secco in pietra lavica. La vite viene allevata ad alberello detto alberello pantesco che, dal 2014, è riconosciuto dall'UNESCO quale bene immateriale e culturale dell'umanità. Questa pratica creativa è contraddistinta da una conca scavata nel terreno che accoglie la vite proteggendola dal vento e fornendo l'acqua necessaria a nutrirla, ricavandola dall'umidità della notte che vi si raccoglie all'interno. Inoltre, il tradizionale sistema di potatura fa sviluppare la pianta con un andamento orizzontale e quasi strisciante sul terreno, fornendole in questo modo lo strumento migliore per proteggersi dal vento costante che soffia sull'isola. Il 95% della superficie è coltivata a uve Zibibbo che danno origine al vino per eccellenza dell'isola, il celebre Passito di Pantelleria.

Description de la zone

Ce sont les Phéniciens-Puniques, vers le IXe siècle avant JC, qui ont été les premiers à introduire la culture de la vigne sur l'île de Pantelleria. Ses sols d'origine volcanique sont en effet extrêmement fertiles et propices à cette culture.

Les vignobles sont cultivés sur de petites parcelles ou terrasses soutenues par environ 7000 km de murs en pierre de lave sèche. La vigne est cultivée en gobelet, ce système est ici appelé alberello pantesco et, depuis 2014, est reconnu par l'UNESCO comme bien immatériel et culturel de l'humanité. Cette pratique créative se caractérise par un bassin creusé dans le sol qui accueille la vigne, la protège du vent et lui fournit l'eau nécessaire pour la nourrir en l'obtenant de l'humidité de la nuit qui s'y accumule à l'intérieur. En outre, le système de taille traditionnel fait en sorte que la plante pousse en horizontal et presque rampe sur le sol, lui offrant ainsi le meilleur outil pour se protéger du vent constant qui souffle sur l'île. 95% de la superficie est plantée de raisins Zibibbo qui donnent naissance au vin par excellence de l'île, le célèbre Passito di Pantelleria.

Description of the area

It was the Phoenician-Punic, around the 9th century BC, who were the first to introduce the cultivation of vines on the island of Pantelleria. Its soils of volcanic origin are extremely fertile and suitable for growing grapes. The vineyards are cultivated on small plots or terraces supported by about 7,000 km of dry lava stone walls. The vine is grown in alberello-trained called alberello pantesco which, since 2014, has been recognized by UNESCO as an intangible and cultural asset of humanity. That creative practice is characterized by a dip dug into the ground that accommodates the vine, protecting it from the wind and providing the water necessary to nourish it, obtained from the humidity of the night that is collected inside. Furthermore, the traditional pruning system allows the plant to grow in a horizontal way and almost slither on the ground, thus providing it with the best tool to protect itself from the constant wind that blows on the island. 95% of the area is planted with Zibibbo grapes which give rise to the island's wine par excellence, the famous Passito di Pantelleria.



Descrizione della zona

La Lunigiana è una zona 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 del Candia nei Colli Apuani risale a epoche remote. Su questi ripidi declivi terrazzati, da oltre 2.000 anni infatti, viene coltivata la vite con notevoli sacrifici da parte degli agricoltori a causa dei territori impervi e della limitazione naturale delle superfici coltivabili.

La coltivazione della vite si adatta molto bene oltre che per l'ottima esposizione, anche per il clima mitigato dal mare.

La storia di questo vino è antica, ma il riconoscimento della DOC Candia dei Colli Apuani risale al gennaio del 1981. Poco meno di 500 gli ettari vitati in totale, di cui meno di 300 iscritti alla Doc. Qui il vitigno principe è il Vermentino, ma si coltivano anche l'Albarola, il Trebbiano Toscano e la Malvasia. Da qualche anno il disciplinare prevede anche la produzione di vini rossi da uve Vermentino nero, Massaretta, Sangiovese e Merlot.

Description de la zone

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 de la vigne sur les collines de Candia, faisant partie des Collines Apuanes, a des origines lointaines.

Sur ces pentes escarpées aménagées en terrasses, la vigne est cultivée depuis 2.000 ans grâce aux efforts des agriculteurs, vu les territoires impraticables et la limitation naturelle des surfaces cultivables.

La culture de la vigne s'adapte très bien non seulement pour l'excellente exposition, mais aussi pour le climat tempéré par la mer. L'histoire de ce vin est ancienne mais la reconnaissance de l'AOC Candia dei Colli Apuani remonte à janvier 1981. Un peu moins de 500 hectares de vignes au total, dont moins de 300 sont inscrits à l'AOC. Ici, le cépage principal est le Vermentino mais ils sont cultivés également le Albarola, le Trebbiano Toscano et le Malvasia. Depuis quelques années, le cahier des charges prévoit également la production de vins rouges à partir de raisins Vermentino nero, Massaretta, Sangiovese et Merlot.

Description of the area

The Lunigiana is an area situated between the north of Tuscany and the south of Liguria, in the middle of the Apennines, the Apuan Alps and the Ligurian sea. The vine cultivation in the hills of Candia, situated in the Apuan Hills, has remote origins. For over 2000 years, the vine has been cultivated on those steep terraced slopes thanks to the farmers' sacrifices, considering the arduous nature of the territories and the natural limitations of the cultivable areas. The cultivation of the vine adapts very well as well as for the excellent exposure and the climate mitigated by the sea.

The history of that wine is ancient but the recognition of the PDO Candia dei Colli Apuani dates back to January 1981. Just less than 500 hectares of vines in total, of which less than 300 are registered with the PDO. Here, the main vine variety is the Vermentino but also the Albarola, the Trebbiano Toscano and the Malvasia are cultivated. For some years now, the procedural guideline has also provided for the production of red wines from grapes of Vermentino nero, Massaretta, Sangiovese and Merlot.



Descrizione della zona

Da secoli, la gente dell'isola d'Elba, la maggiore dell'arcipelago toscano, ha affiancato all'attività mineraria le coltivazioni agricole e in particolare la viticoltura. Fino a poco dopo la Seconda Guerra Mondiale, il paesaggio era caratterizzato da innumerevoli terrazze vitate che ricoprivano le pendici dei colli fino a 300 metri di altitudine. Dopo l'avvento del turismo però, tutto è cambiato, la viticoltura si è drasticamente ridotta fino ad arrivare ai 300 ettari di oggi. Il clima mediterraneo dell'Isola d'Elba, caratterizzato da estati calde e inverni miti, e i terreni ricchi di minerali, creano condizioni ideali per la viticoltura. I vitigni coltivati sono vari e adatti alle peculiarità del territorio, tra cui il Vermentino, un bianco aromatico molto apprezzato, e il Sangiovese, che dà vita a rossi freschi e fruttati. Oltre a queste varietà, si coltivano anche Ansonica e Aleatico, quest'ultimo famoso per il suo dolce passito. Oggi, l'isola è un simbolo di qualità e sostenibilità nel panorama vitivinicolo italiano, con una produzione che conserva forti legami con le tradizioni locali. La viticoltura elbana è sempre più orientata verso metodi sostenibili, con un crescente impegno verso l'agricoltura biologica e la valorizzazione del patrimonio vitivinicolo dell'isola. Il risultato è un vino che esprime perfettamente l'unicità del territorio elbano.

Description de la zone

Pendant des siècles, les habitants de l'île d'Elbe, la plus grande de l'archipel toscan, ont ajouté les cultures agricoles, et en particulier la viticulture, à l'exploitation minière. Jusqu'au lendemain de la Seconde Guerre Mondiale, le paysage était caractérisé par d'innombrables terrasses de vignobles qui couvraient les pentes des collines jusqu'à 300 mètres d'altitude. Cependant, après l'avènement du tourisme, tout a changé car la viticulture s'est considérablement réduite jusqu'aux 300 hectares d'aujourd'hui. Le climat méditerranéen de l'île d'Elbe, caractérisé par des étés chauds et des hivers doux, et les sols riches en minéraux, créent des conditions idéales pour la viticulture. Les cépages cultivés sont variés et adaptés aux particularités du territoire, notamment le Vermentino, un blanc aromatique très apprécié, et le Sangiovese, qui donne des rouges frais et fruités. En plus de ces variétés, on cultive également l'Ansonica et l'Aleatico, ce dernier étant célèbre pour son doux passito. Aujourd'hui, l'île est un symbole de qualité et de durabilité dans le paysage viticole italien, avec une production qui conserve de forts liens avec les traditions locales. La viticulture de l'île d'Elbe se tourne de plus en plus vers des méthodes durables, avec un engagement croissant pour l'agriculture biologique et la valorisation du patrimoine vitivinicolo de l'île. Le résultat est un vin qui exprime parfaitement l'unicité du terroir elbois.

Description of the area

For centuries, people of Elba Island, the largest one of the Tuscan archipelago, have added agricultural crops, in particular the viticulture, to mining activity. Until shortly after the Second World War the landscape was characterized by countless terraces of vineyards that covered the slopes of the hills up to 300 meters above sea level. After the advent of tourism, however, everything has changed, viticulture has drastically reduced to 300 hectares of today. Here, white berried grapes of Trebbiano Toscano, Ansonica and Vermentino, and red berried grapes, mainly of Sangiovese, are grown. The Mediterranean climate of the Island of Elba, characterized by hot summers and mild winters, and its mineral-rich soils, create ideal conditions for viticulture. The grape varieties grown are diverse and well-suited to the characteristics of the land, including Vermentino, a highly appreciated aromatic white, and Sangiovese, which produces fresh and fruity reds. In addition to these varieties, Ansonica and Aleatico are also cultivated, the latter being famous for its sweet passito. Today, the island is a symbol of quality and sustainability in the Italian wine scene, with a production that maintains strong ties to local traditions. Elban viticulture is increasingly focused on sustainable practices, with a growing commitment to organic farming and the enhancement of the island's winemaking heritage. The result is a wine that perfectly expresses the uniqueness of the Elba terroir.



Descrizione della zona

Numerosi ritrovamenti archeologici fanno risalire la tradizione vitivinicola del Trentino fino alla preistoria. 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 trentino, 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 provincia 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

La tradition viticole du Trentin se perd dans la nuit des temps: les découvertes qui témoignent de sa présence remontent à la préhistoire. 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 allochtones. Aujourd'hui, les itinéraires conçus par les Routes des Vins du Trentin permettent de découvrir plus facilement le patrimoine paysager et culturel.

Description of the area

Several archeological findings date back the vine tradition to the prehistory. The viticulture, once pretty flourishing, had lost its importance during the development of the sericulture between 1750s and 1850s, after that it had reconquered the lost position after the disease which destroyed mulberries' plantation. As happened at a later time in other regions, in that area the viticulture suffered of a decrease due to the phylloxera and the mildew. That industry could revive above all thanks to the "Istituto Agrario di San Michele all'Adige" founded on 1874, even now an inspiring element of the viticulture and agriculture of those territories. The vine is often cultivated on steep slopes supported by small stone walls which compose, by their geometric perfection, beautiful and harmonious landscapes. The varied characteristics of that province give a rise to different microenvironments, where the composition of the soils and the differentiated climate cause the plantation of several local and allochthonous vineyards. The visit to this landscape and cultural heritage is now facilitated by the proposal of the Trentino Wine Routes, which can effectively guide those who wish to discover these unique territories through their itineraries.



Descrizione della zona

La viticoltura in Valle d'Aosta ha origini molto antiche, risalenti, secondo alcuni studiosi, al periodo preromano dei Salassi Resti di anfore ritrovate nella necropoli di Aosta e risalenti al V secolo a.C., sono probabilmente le prime testimonianze di attività vitivinicola. 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 préromaine des Salasses. Les restes d'amphores retrouvés dans la nécropole d'Aoste et datées du Vème 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 vitivinicolo.

Description of the area

Viticulture in Aosta Valley has very ancient origins, dating back to the pre-Roman Salassi's period based some academic opinions. Remains of amphora found in the necropolis of Aosta, dated from the 5th Century B.C., are probably the first proofs of wine activities. With the passing of years, the professionalism of winegrowers joined the satisfaction and the passion of production. In a scenario of mountains and everlasting glaciers, at an altitude between 500 and 1000 meters, winegrowers have transformed an ungrateful territory into a good entrepreneurial opportunity. The culture of the vine is realized on terraces supported by dry-stone walls, on embankments and, where possible, in the vertical sense of the slope. Vineyards are generally specialized in one variety and winegrowers do not adopt any particular method of regulation and control of the surface water because of the soil structure and the lack of rains. Despite the difficult orographic conditions, there are several cultivated varieties. The vine activity is spread in the whole valley and it can be discovered thanks to the Wine Route. The quality of all these products contributes to the touristic and cultural development of the region, best representing the richness and the vitality of the world of wine.



Descrizione della zona

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). 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

Les collines du «Superiore DOCG» s'étendent dans la région de Trévis, 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, antérieure à la colonisation romaine, qui a eu lieu au deuxième siècle avant J.-C. 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).

Description of the area

The hills of the "Superiore DOCG" extend in the province of Treviso, at one hour from Venice, all along the natural amphitheater which opens itself between Conegliano and Valdobbiadene. For a long time the Prosecco has been cultivated in the province of Treviso, specifically in the hills between Valdobbiadene and Conegliano. This variety is so connected to those areas that marked the life of the generations who came in succession. The production area of the Valdobbiadene-Conegliano includes 16 municipalities of hills, at an altitude between 50 and 500 meters above sea level. The cultivated hectares are about 4.000 and produce an average of 40.000.000 kg of grapes every year. The physico-chemical composition of these soils is one of the most suitable to transfer character and scents to the grapes, above all if it is associated to high daily thermal excursion, thanks to the proximity to the mountain. Today, the biggest part of the Valdobbiadene and Conegliano's grapes are transformed for producing wine and sparkling wine.

In the preparation of the Prosecco di Conegliano-Valdobbiadene" and the Superiore di Cartizze wines it is allowed to add the Pinot vine variety (white or grey) but not more than 15% (25% only for the sparkling wine).



Descrizione della zona

La Valpolicella è la zona collinare che precede l'inizio delle Prealpi Veronesi, nella Regione Veneto. Essa comprende il territorio di 7 comuni, tutti appartenenti alla provincia di Verona. Nella Valpolicella si possono distinguere 3 zone, nettamente diverse per natura morfologica e geologica. La parte posta più a nord è montuosa, quella più a sud di quella montana è collinare e quella più meridionale pianeggiante. La zona collinare è quella più classica per la coltivazione della vite, che avviene spesso su particolari terrazze artificiali realizzate in pietra e denominate "marogne", nel dialetto veneto. Le caratteristiche geologiche e climatiche del territorio, unico e variegato, sono alla base della originalità e tipicità dei suoi vini. Qui si coltivano vitigni autoctoni come Corvina, Corvinone, Rondinella e altre varietà locali minori, che danno origine al Valpolicella, Valpolicella Ripasso, Amarone della Valpolicella e Recioto della Valpolicella. Il 75% dei vigneti è coltivato a pergola che è la forma di allevamento tradizionale della Valpolicella. Questo sistema permette alla chioma di proteggere i grappoli dal sole, mentre l'altezza evita i possibili danni di brina e umidità garantendo comunemente una buona escursione termica giornaliera.

Description de la zone

La Valpolicella est la zone collinaire qui précède le début des Préalpes Véronaises dans la région de la Vénétie. Elle comprend le territoire de 7 municipalités, toutes appartenant à la province de Vérone. La Valpolicella peut être divisée en 3 zones, qui sont clairement différentes en termes de morphologie et géologie. La partie la plus au nord est montagneuse, celle plus au sud de celle montagnarde est vallonnée et la partie la plus au sud est plate. La zone collinaire est la plus classique pour la culture de la vigne, qui est souvent menée sur des terrasses artificielles spéciales faites de pierre et appelées "marogne", dans le dialecte vénitien. Les caractéristiques géologiques et climatiques du territoire, unique et varié, sont à la base de l'originalité et de la typicité de ses vins. Ici, des cépages autochtones tels que le Corvina, le Corvinone, le Rondinella et d'autres variétés locales mineures sont cultivés, donnant naissance au Valpolicella, au Valpolicella Ripasso, à l'Amarone della Valpolicella et au Recioto della Valpolicella. 75% des vignobles sont cultivés avec le système "à pergola", qui est le système d'exploitation traditionnel de la région de la Valpolicella. Ce système permet au feuillage de protéger les raisins du soleil, tandis que la hauteur évite les éventuels dommages causés par le givre et l'humidité, tout en garantissant une bonne amplitude thermique quotidienne.

Description of the area

Valpolicella is the hilly area that precedes the beginning of the Veronese Pre-Alps in the Veneto Region. It includes the territory of 7 municipalities, all belonging to the province of Verona. Valpolicella can be divided into 3 zones, which are clearly different in terms of morphology and geology. The northernmost part is mountainous, the southernmost one of the alpine one is hilly and the southernmost is flat. The hilly area is the most classic for growing vines, which are often grown on special artificial stone terraces known as "marogne", in Venetian dialect. The geological and climatic characteristics of the territory, unique and varied, are the basis of the originality and typicality of its wines. Autochthonous vines such as Corvina, Corvinone, Rondinella and other minor local varieties are grown, giving rise to the Valpolicella, Valpolicella Ripasso, Amarone della Valpolicella and Recioto della Valpolicella wines. 75% of the vineyards are cultivated with the pergola system, that is the traditional training system in the Valpolicella region. That system allows the foliage to protect the grapes from the sun, while the height avoids possible damage from frost and humidity while still guaranteeing a good daily temperature range.



Descrizione della zona

La zona di produzione del Soave è situata nella parte orientale della provincia di Verona. Antichissime sono le testimonianze della coltura della vite nella zona di Soave e grande è la fama di questo vino fin dai tempi più remoti della storia. Qui la Garganega, il vitigno principale della zona, ha trovato nel corso dei secoli un habitat ideale. In queste colline di origine vulcanica si realizza un'ideale simbiosi tra ambiente e vitigno. Dal punto di vista climatico, l'intera zona è favorita da un clima mite e temperato. L'uso della specificazione "CLASSICO", in aggiunta alla denominazione "SOAVE", è riservato al prodotto ottenuto da uve raccolte e vinificate nei comuni di Soave e Monteforte d'Alpone, nei quali si trova la zona originaria più antica, detta "zona storica". Un altro vino tipico della zona è il Recioto, già conosciuto ai tempi dei Romani e ottenuto da uve Garganega. La sua lavorazione richiede cura e attenzione particolari; viene ottenuto infatti dall'appassimento delle uve e da un invecchiamento, tra i 2 e 4 anni, in botti di quercia francese. Questo vino deve il suo nome alla particolare forma dei grappoli che, nella parte superiore, assumono una posizione alata a mò di orecchie. Queste ultime, in dialetto veneto, sono dette appunto "rece", da cui "Recioto".

Description de la zone

La zone de production du Soave est située dans la partie orientale de la province de Vérone. Les témoignages de la culture de la vigne dans la région de Soave sont très anciens et la renommée de ce vin est grande depuis les premiers temps de l'histoire. Ici, la Garganega, cépage principal de la région, a trouvé un habitat idéal au fil des siècles. Dans ces collines d'origine volcanique il se réalise la symbiose idéale entre l'environnement et le cépage. Du point de vue climatique, toute la région est favorisée par un climat tempéré et doux. L'utilisation de la spécification "CLASSIQUE", en plus du nom "SOAVE", est réservée au vin obtenu à partir de raisins récoltés et vinifiés dans les communes de Soave et de Monteforte d'Alpone, où se trouve la plus ancienne zone d'origine, appelée "zone historique". Un autre vin typique de la région est le Recioto, déjà connu à l'époque romaine et obtenu à partir de raisins Garganega. Sa transformation exige un soin et une attention particuliers; il est obtenu par le séchage des raisins et le vieillissement, entre 2 et 4 ans, en fûts de chêne français. Ce vin doit son nom à la forme particulière des grappes qui, dans la partie supérieure, adoptent une position ailée comme des oreilles. Ces oreilles, en dialecte vénitien, sont appelées "rece", d'où le nom "Recioto".

Description of the area

The production area of Soave wine is located in the eastern part of the province of Verona. There is very ancient evidence of vine cultivation in the Soave region and that wine has been famous since the earliest times in history. Here the Garganega, the main grape variety of the area, has found an ideal habitat over the centuries. In those hills of volcanic origin the ideal symbiosis of environment and vine has been achieved. From the climatic point of view, the whole area is favored by a mild and temperate climate. The use of the "CLASSIC" specification in addition to the "SOAVE" denomination, is reserved for the product obtained from grapes harvested and vinified in the municipalities of Soave and Monteforte d'Alpone, in which there is the most ancient original area, called "historic area". Another typical wine of the area is the Recioto, already known in Roman times and obtained from Garganega grapes. Its processing requires special care and attention; it is obtained by drying the grapes and then ageing them, between 2 and 4 years, in French oak barrels. That wine owes its name to the particular shape of the bunches of grapes which, in the upper part, assume a winged position like ears that, in Venetian, are called "rece", hence "Recioto".



Descrizione della zona

La provincia di Belluno è una delle 7 province della regione Veneto, conta 210.000 abitanti su una superficie di 3.672kmq. Il clima è caratterizzato da rigide temperature invernali, moderato incremento delle stesse durante l'estate e piovosità che supera frequentemente i 1.000mm/anno. Pur non avendo mai ottenuto una produzione paragonabile a quella di altre province venete, il Bellunese ha vissuto dei momenti di florida coltura. La viticoltura Bellunese ha conosciuto il suo periodo di massima espansione nella prima metà del Novecento, questo patrimonio, però, si è poi disperso a causa della guerra e della fillossera.

Oggi, lungo i 50km che vanno dall'Alpago a Feltre, sta tornando a svilupparsi una viticoltura molto interessante, estrema, con pendenze spesso elevate e con difficoltà di meccanizzazione. Ci si concentra sul recupero di varietà autoctone come Bianchetta, Pavana, Gata, Turca e alcune varietà internazionali che stanno dando buoni risultati nel territorio. Le 11 aziende presenti sul territorio coltivano 20ha di vite per 1.200hl di vino all'anno, mentre altri 20ha entreranno in produzione nei prossimi anni.

Description de la zone

La province de Belluno est l'une des 7 provinces de la région de Vénétie, avec 210.000 habitants sur une superficie de 3.672 kilomètres carrés. Le climat est caractérisé par des températures rigides en hiver, des hausses modérées en été et des précipitations qui dépassent fréquemment les 1.000mm/an. Bien qu'elle n'ait jamais atteint une production comparable à celle des autres provinces de Vénétie, la région de Belluno a connu des moments de culture florissante. Dans cette région, la viticulture a connu sa période d'expansion maximale dans la première moitié du XXe siècle, mais ce patrimoine a ensuite été dispersé à cause de la guerre et du phylloxéra. Aujourd'hui, le long des 50km qui séparent la commune d'Alpago à la ville de Feltre, est en train de se développer à nouveau une viticulture très intéressante, extrême, avec des pentes souvent raides et une mécanisation difficile. On se focalise sur la récupération des variétés indigènes telles que Bianchetta, Pavana, Gata, Turca et quelques variétés internationales qui donnent de bons résultats dans la région. Les 11 Caves de la zone cultivent 20ha de vignes pour 1.200hl de vin par an, et 20ha supplémentaires entreront en production dans les prochaines années.

Description of the area

The province of Belluno is one of the 7 provinces of Veneto region, with 210,000 inhabitants over an area of 3,672 square kilometres. The climate is characterised in winter by rigid temperatures, that increase moderately during the summer, and rainfall that frequently exceeds 1,000 mm/year. Although it has never achieved a production comparable to that of other Veneto provinces, the area of Belluno has experienced moments of flourishing cultivation. Viticulture in that area had its period of greatest expansion in the first half of the 20th Century, but this heritage was then dispersed due to the war and phylloxera. Today, along the 50 km from Alpago municipality to the town of Feltre, a very interesting viticulture is once again being developed, that is extreme, with often steep slopes and difficult mechanisation. The focus is on the recovery of indigenous varieties such as Bianchetta, Pavana, Gata, Turca and some international varieties that are giving good results in the area. The 11 Wineries in the area cultivate 20ha of vines for 1,200hl of wine per year, and another 20ha will come into production in the next few years.



**Alto Adige DOC Arunda
Millesimato Riserva**
2018

Arunda Sektkellerei

Via Prof. Josef Schwarz 18 - 39010 Meltina (BZ)

Tel. +39 0471 668033

info@arundavivaldi.it

www.arundavivaldi.it



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



**Alto Adige DOC Valle
Isarco Aristos Kerner**
2023

Cantina Valle Isarco

Loc. Coste 50 - 39043 Chiusa (BZ)

Tel. +39 0472 847553

info@cantinavalleisarco.it

www.cantinavalleisarco.it



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



**Alto Adige DOC Pinot
Bianco Leopoldine**
2021

Castel Sallegg

Unterwinkel 15, 39052 Caldaro (BZ)

Tel. +39 0471 963132

info@castelsallegg.it

www.castelsallegg.it



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



**Alto Adige DOP
Gewürztraminer**
2023

Josef Brigl Srl

Via Madonna del Riposo 3 - 39057 Appiano (BZ)

Tel. +39 0471 662419

brigl@brigl.com

www.brigl.com



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



**Alto Adige DOP Sauvi-
gnon Vigna Rielierhof**
2023

Josef Brigl Srl

Via Madonna del Riposo 3 - 39057 Appiano (BZ)

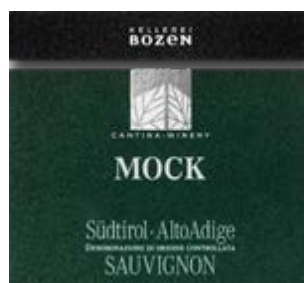
Tel. +39 0471 662419

brigl@brigl.com

www.brigl.com



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



**Alto Adige DOC
Sauvignon Mock**
2023

Kellerei Bozen

Via San Maurizio 36 - 39100 Bolzano

Tel. +39 0471 270909

info@kellereibozen.com

www.kellereibozen.com



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or





Alto Adige DOC Lagrein Gries Riserva Anton
2021

Schmid Oberrautner

M. Pacher 3 - 39100 Bolzano

Tel. +39340 5151347

info@schmidoberrautner.it

www.schmidoberrautner.it



MEDAGLIA D'ORO

Gold Medal

Médaille d'Or



IGT Dolomiti Bianco Offweiss Bio Widumbauermann 1048 - 2022

Thomas Widmann

Brunner 1 - 39050 Avigna/S. Genesio Atesino

Tel. +393358278226

info@widum-baumann.com

www.widum-baumann.com



MEDAGLIA D'ORO

Gold Medal

Médaille d'Or



IGT Dolomiti Bianco Initium
2022

Vinventum Weinmanufaktur

Reutweg 8 - 39026 Prato allo Stelvio (BZ)

Tel. +393402166603

info@inventum.it

www.inventum.it



MEDAGLIA D'ORO

Gold Medal

Médaille d'Or





**Costa d'Amalfi DOC
Tramonti Bianco**
2023

Cantine Giuseppe Apicella

Via Castello S.Maria, 1 - 84010 Tramonti (SA)

Tel. +39 089876075

info@giuseppegapicella.it

www.giuseppegapicella.it



GRAN MEDAGLIA D'ORO
Grand Gold Medal
Grande Médaille d'Or



**Epomeo Bianco IGT
Villa Campagnano**
2023

Cantine Antonio Mazzella

Via Serbatoio 2 - 80077 Ischia (NA)

Tel. +39 081901541/ 3208686917

ischiavini@ischiavini.it

www.ischiavini.it



GRAN MEDAGLIA D'ORO
Grand Gold Medal
Grande Médaille d'Or



**Epomeo Rosso IGT
Terrazze di Levante**
2022

Cantine Antonio Mazzella

Via Serbatoio 2 - 80077 Ischia (NA)

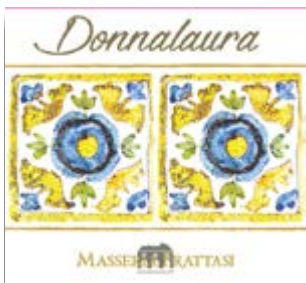
Tel. +39 081901541/ 3208686917

ischiavini@ischiavini.it

www.ischiavini.it



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



**Falanghina del Sannio
DOP Taburno Donnalaura**
2023

Masseria Frattasi

Via Frattasi - 82016 Montesarchio (BN)

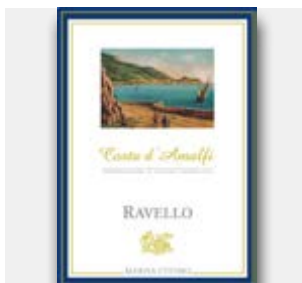
Tel. +39 0824 834392

info@masseriafrattasi.it

www.masseriafrattasi.it



GRAN MEDAGLIA D'ORO
Grand Gold Medal
Grande Médaille d'Or



**Costa d'Amalfi DOC
Ravello Bianco**
2023

Cantine Marisa Cuomo Srl

Via G.B. Lama, 16/18 - 84010 Furore (SA)

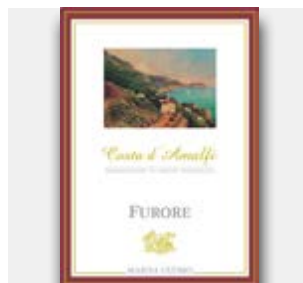
Tel. +39 089 830348

info@marisacuomo.com

www.marisacuomo.com



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



**Costa d'Amalfi DOC
Furore Rosso Riserva**
2020

Cantine Marisa Cuomo Srl

Via G.B. Lama, 16/18 - 84010 Furore (SA)

Tel. +39 089 830348

info@marisacuomo.com

www.marisacuomo.com



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or





IGT Lazio Bianco Anthium
2023

Casale del Giglio Soc.Agr.

Strada Cisterna-Nettuno Km13
04100 Le Ferriere (LT)
Tel. +39 069 2902530
export@casaledelgiglio.it
www.casaledelgiglio.it



GRAN MEDAGLIA D'ORO
Grand Gold Medal
Grande Médaille d'Or



IGT Lazio Bianco Faro della Guardia
2023

Casale del Giglio Soc.Agr.

Strada Cisterna-Nettuno Km13
04100 Le Ferriere (LT)
Tel. +39 069 2902530
export@casaledelgiglio.it
www.casaledelgiglio.it



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



Colli Di Luni DOC Vermentino Superiore Il Prefetto
2023

Arrigoni Soc. Agr.

Via Sarzana, 224 - 19126 La Spezia
Tel. +39 0187 504060
sara.arrigoni@awf2000.com
www.arrigoni1913.it



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



Cinque Terre DOC Pipato
2023

Arrigoni Soc. Agr.

Via Sarzana, 224 - 19126 La Spezia
Tel. +39 0187 504060
sara.arrigoni@awf2000.com
www.arrigoni1913.it



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



Colli di Luni DOC Rosso Castiglione
2023

Cantina dell'Ara

Via Ara 67 - 19037 Santo Stefano Magra (SP)
Tel. +39 339 8547532
noisiamo@cantinadellara.wine
www.cantinadellara.wine



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or





**Colli di Luni DOC
Vermentino Sarticola
2023**

Azienda Agricola Federici

Via Forlino, 3 - 19034 Luni (SP)

Tel. +39 0187 661821

cantinefederici@libero.it

www.cantinefederici.com



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



**Riviera Ligure di Ponente
DOC Vermentino Superiore
Barbazenà - 2022**

Azienda Agricola Fontanacota

Strada Provinciale 137 - 18024 Pornassio (IM)

Tel. +39 333 9807442

info@fontanacota.it

www.fontanacota.it



GRAN MEDAGLIA D'ORO
Grand Gold Medal
Grande Médaille d'Or



**Riviera Ligure di Ponente
DOC Vermentino Superiore
Treçoli - 2022**

Azienda Agricola Lombardi

Via Provinciale 52 - 18010 Terzorio (IM)

Tel. +39 349 3521569

lombardiazienadaagricola@gmail.com

www.aziendaagricolalombardi.com



GRAN MEDAGLIA D'ORO
Grand Gold Medal
Grande Médaille d'Or



**Colli di Luni DOC
Vermentino Etichetta Nera
2023**

Cantine Lunae Bosoni Srl

Via Bozzi, 63 - 19034 Luni (SP)

Tel. +39 0187 660187

info@cantinelunae.com

www.cantinelunae.com



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



**Colli di Luni DOC
Vermentino Numero
Chiuso - 2021**

Cantine Lunae Bosoni Srl

Via Bozzi, 63 - 19034 Luni (SP)

Tel. +39 0187 660187

info@cantinelunae.com

www.cantinelunae.com



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



**Riviera Ligure di Ponente
DOC Moscatello di Taggia
Dott. Piero - 2023**

Da Parodi Soc. Agr.

Via Nuvoloni 5 - 18011 Castellaro (IM)

Tel. +39 389 1631983

info@daparodi.com

www.daparodi.com



GRAN MEDAGLIA D'ORO
Grand Gold Medal
Grande Médaille d'Or





Dolceacqua DOC Pini
2023

Florcoop Sanremo

Reg. Periane - 18018 Taggia (IM)

Tel. +39 0184 205015

cantina@maixei.it

www.maixei.it



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



Colline di Levanto DOC Vermentino - 2023

La Cantina Levantese S.a.s.

Via E. Zoppi, 11 - 19015 Levanto (SP)

Tel. +39 187807137

cantina.levantese@libero.it

www.cantinalevantese.it



GRAN MEDAGLIA D'ORO
Grand Gold Medal
Grande Médaille d'Or



Riviera Ligure di Ponente DOC Moscatello di Taggia Lueraetio - 2023

Azienda Agricola Mammoliti

Via Provinciale Sud, 160 - 18034 Ceriana (IM)

Tel. +39 338 1681609

info@mammoliti.wine

www.mammoliti.wine



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



Riviera Ligure di Ponente DOC Granaccia
2023

Società Agricola Durin

Via Roma 202 - 17037 Ortovero (SV)

Tel. +39 0182 547007

info@durin.it

www.durin.it



GRAN MEDAGLIA D'ORO
Grand Gold Medal
Grande Médaille d'Or



Riviera Ligure di Ponente DOC Vermentino
2023

Società Agricola Durin

Via Roma 202 - 17037 Ortovero (SV)

Tel. +39 0182 547007

info@durin.it

www.durin.it



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



Riviera Ligure di Ponente DOC Pigato
2023

Società Agricola Durin

Via Roma 202 - 17037 Ortovero (SV)

Tel. +39 0182 547007

info@durin.it

www.durin.it



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or





**Riviera Ligure di Ponente
DOC Granaccia Ligagna
2023**

Tenuta Maffone

Via Case Soprane 11 - Acquetico
18026 Pieve di Teco (IM)
Tel. +39 339 6582592
info@tenutamaffone.it
www.tenutamaffone.it



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



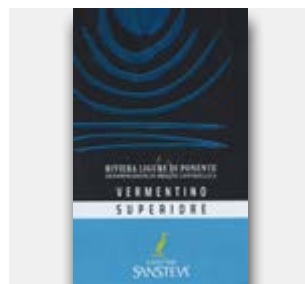
**Riviera Ligure di Ponente
DOC Pigato Superiore
Giuano' - 2022**

Tenuta Maffone

Via Case Soprane 11 - Acquetico
18026 Pieve di Teco (IM)
Tel. +39 339 6582592
info@tenutamaffone.it
www.tenutamaffone.it



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



**Riviera Ligure di Ponente
DOC Vermentino Superiore
2021**

Tenute MFR S.a.r.l.

Via Don Abbo 12/21 - 18100 Imperia
Tel. +393 355348447
m.risso@tenutemfr.it
www.enutemfr.it



GRAN MEDAGLIA D'ORO
Grand Gold Medal
Grande Médaille d'Or



**Valtellina Superiore
DOCG Sassella
2016**

Azienda Agricola Caven

Via Caven 1 - 23036 Teglio (SO)
Tel. +39 342482631
francesco@neravini.com
www.cavencamuna.it



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



**Valtellina Superiore
DOCG Inferno al Carmine
2017**

Azienda Agricola Caven

Via Caven 1 - 23036 Teglio (SO)
Tel. +39 342482631
francesco@neravini.com
www.cavencamuna.it



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



**Sforzato della Valtellina
DOCG Messere
2019**

Azienda Agricola Caven

Via Caven 1 - 23036 Teglio (SO)
Tel. +39 342482631
francesco@neravini.com
www.cavencamuna.it



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or





**Valcalepio Rosso DOC
Bemù Riserva**
2020

Azienda Agricola Tosca

Via Ca' Lupo, 53 - 24030 Pontida (BG)

Tel. +39 347 9661392

info@vinitosca.it

www.vinitosca.it



GRAN MEDAGLIA D'ORO
Grand Gold Medal
Grande Médaille d'Or



**IGT Merlot della
Bergamasca Tessere**
2020

Soc. Agr. Sant'Egidio

Via Fontanella, 13/C

24039 Sotto Il Monte Giovanni XXIII (BG)

Tel. +39 035 794732

info@sant-egidio.it

www.sant-egidio.it



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



**Verdicchio dei Castelli di
Jesi Classico Superiore
Ergo - 2022**

Mirizzi di Montecappone

Colle Olivo 2 - 60035 Jesi (AN)

Tel. +39 0731 205761

info@montecappone.com

www.montecapponevini.com



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



**Tintilia del Molise DOC
San Mercurio**
2022

Herero Srl

Via A. Depretis - 86100 Campobasso

Tel. +39 327 5338531

cantinaherero@virgilio.it

www.cantinaherero.com



GRAN MEDAGLIA D'ORO
Grand Gold Medal
Grande Médaille d'Or



**Tintilia del Molise DOC
Herero**
2022

Herero Srl

Via A. Depretis - 86100 Campobasso

Tel. +39 327 5338531

cantinaherero@virgilio.it

www.cantinaherero.com



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or





**Piemonte Rosso Passito
DOC Martino**
2023

Azienda Agricola Patrone Elena
Strada Viarascio 15 - 12074 Cortemilia (CN)
Tel. +39 0173 81131
info@patronevini.it
www.patronevini.it



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or

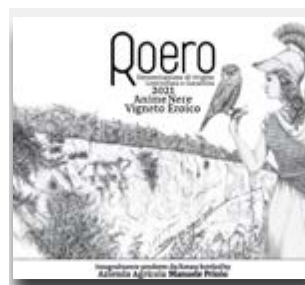


**Barbera d'Asti DCG
Crevacuore**
2019

Azienda Agricola Domanda
Via Fea Rocca,5 - 14052 Calosso (AT)
Tel. +39 388 9420117
info@vinidomanda.it
www.vinidomanda.it



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or

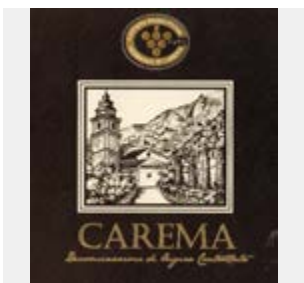


**Roero DCG Anime Nere
Vigneto Eroico**
2021

Az. Agricola Manuele Priolo
Via Fondovilla 11 - 12040 Monteu Roero (CN)
Tel. +39 3381129874
Info@manuelepriolo.com
www.manuelepriolo.com



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



Carema DOC
2020

**Cantina dei Produttori
Nebbiolo di Carema**
Via Nazionale 32 - 10010 Carema (TO)
Tel. +39 0125 811160
cantinaproduttori@caremadoc.it
www.caremadoc.it



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



**Erbaluce di Caluso DCG
Passito**
2019

Cantina Della Serra
Via Strada Nuova 12 - 10010 Piverone (TO)
Tel. +39 0125 72166
info@cantinadellaserra.it
www.cantinadellaserra.com



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



**Pinerolese DOC Freisa
Brigit Neir**
2022

Cantina Dellerba
Strada Costagrande 124 - 10024 Pinerolo (TO)
Tel. +39 342 6259593
cantinadellerbapinerolo@gmail.com
www.cantinadellerba.com



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or





**Canavese Barbera DOC
Chèrmes**
2022

Fratelli Marco

via Francesetti, 23 - 10010 Loranze (TO)
Tel. +39 347 8869129
info@fratellimarco.it
www.fratellimarco.it



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



**Carignano del Sulcis DOC
Riserva Belleza**
2021

Azienda Agricola Piede Franco

Loc. Don Ilario, Cussorgia 09011 Calasetta (SU)
Tel. +39 349 5776755
robertomatzeu@gmail.com



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



**IGT Isola dei Nuraghi
Rosso Perdularju**
2022

Azienda Agricola Piede Franco

Loc. Don Ilario, Cussorgia 09011 Calasetta (SU)
Tel. +39 349 5776755
robertomatzeu@gmail.com



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



**Mandrolisai DOC
Kent'Annos Rosato**
2023

**Cantina Cooperativa del
Mandrolisai**

Corso IV Novembre, 20 - 08038 Sorgono (NU)
Tel. +39 0784 60113
commerciale@cantinadelmandrolisai.com
www.cantinadelmandrolisai.com



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



**Carignano del Sulcis DOC
Binuforti**
2023

Daniela Agus - Binuforti

via Bologna - 09017 Sant' Antioco (SU)
Tel. +39 3701112282
binuforti@tiscali.it



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



**Carignano del Sulcis DOC
Riserva Santomoro**
2021

Soc. Agricola Vigne Bentesali

Via Azuni, 52 - 09017 Sant'Antioco (SU)
Tel. +39 330739519
bentesali.info@gmail.com
www.vignebentesali.it



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or





Carignano del Sulcis DOC Nur
2022

Cantine Sardus Pater

via Rinascita 46 - 09017 Sant'Antioco (SU)
Tel. +39 0781 800274
info@cantinesarduspater.it
www.cantinesarduspater.it



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



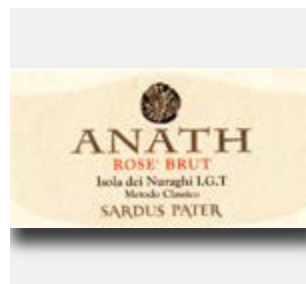
Carignano del Sulcis DOC Passito Amentos
2022

Cantine Sardus Pater

via Rinascita 46 - 09017 Sant'Antioco (SU)
Tel. +39 0781 800274
info@cantinesarduspater.it
www.cantinesarduspater.it



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



IGT Isola dei Nuraghi Rosato Spumante Anath
2022

Cantine Sardus Pater

via Rinascita 46 - 09017 Sant'Antioco (SU)
Tel. +39 0781 800274
info@cantinesarduspater.it
www.cantinesarduspater.it



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



IGT Isola dei Nuraghi Terras de Mamujada
2020

Vigne Muzanu

Via Buonarroti 8 - 08024 Mamoiada (NU)
Tel. +39 346 3883262
emdeiana@gmail.com



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



Malvasia delle Lipari DOC Passito Settima Espressione - 2020

Az. Agricola Pollastri

Contrada Gelsu, loc. Puntabandiera
98050 Isola di Vulcano (ME)
Tel. +39 347 8782656
info@puntaaria.it
www.puntaaria.it



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



Salina IGT Francangelo
2023

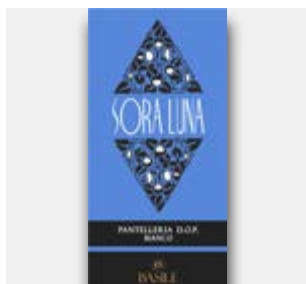
Az. Agricola Pollastri

Contrada Gelsu, loc. Puntabandiera
98050 Isola di Vulcano (ME)
Tel. +39 347 8782656
info@puntaaria.it
www.puntaaria.it



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or





**Pantelleria DOC
Sora Luna**
2023

Azienda Agricola Basile

C.da Bukkuram San Michele, 65/A
91017 Pantelleria (TP)
Tel. +39 0923 917205
contatti@cantinabasile.com
www.cantinabasile.it



GRAN MEDAGLIA D'ORO
Grand Gold Medal
Grande Médaille d'Or



**Pantelleria Passito DOC
Shamira**
2014

Azienda Agricola Basile

C.da Bukkuram San Michele, 65/A
91017 Pantelleria (TP)
Tel. +39 0923 917205
contatti@cantinabasile.com
www.cantinabasile.it



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



**Pantelleria Passito DOC
Prescelto**
2010

Azienda Agricola Basile

C.da Bukkuram San Michele, 65/A
91017 Pantelleria (TP)
Tel. +39 0923 917205
contatti@cantinabasile.com
www.cantinabasile.it



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



**IGT Terre Siciliane
Zibibbo Passito Zhabib**
2023

Azienda Agricola Hibiscus

Contrada Tramontana - 90051 Ustica (PA)
Tel. +39 3395212822
info@agriturismohibiscus.com
www.agriturismohibiscus.com



GRAN MEDAGLIA D'ORO
Grand Gold Medal
Grande Médaille d'Or



**Mamertino Rosso DOC
Primo Jonico**
2022

Azienda Agricola Laudini

Via Itala Superiore, 26 - 98025 Itala (ME)
Tel. +39 3402554123
danielelaudini17@gmail.com



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



**IGT Terre Siciliane
Perricone Her**
2022

Brugnano Srl

Contrada San Carlo Ss 113 Km 307
90047 Partinico (PA)
Tel. +390918783360
info@brugnano.it
www.brugnano.it



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or





**IGT Terre Siciliane
Catarratto**
2023

Calderone Francesco

Via unità d'Italia,3- 90035 Marineo (PA)

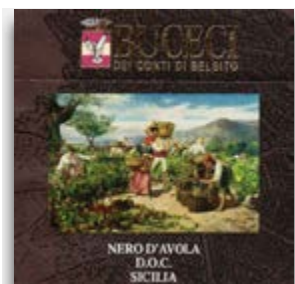
Tel. +39 0918726367

buceci@tin.it

www.bucecivini.it



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



Sicilia DOC Nero d'Avola
2022

Calderone Francesco

Via unità d'Italia,3- 90035 Marineo (PA)

Tel. +39 0918726367

buceci@tin.it

www.bucecivini.it



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



**Contea di Sclafani DOC
Rosso del Conte**
2018

Conte Tasca d'Almerita Soc. Agr.

Via dei Fiori, 13 - 90129 Palermo

Tel. +39 091 6459711

i.basile@tascadalmerita.it

www.tascadalmerita.it



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



**IGT Terre Siciliane Feudo
Montoni P Perricone Core**
2022

Feudo Montoni

Via Sicilia, 21 - 90144 Palermo (PA)

Tel. +39 091 513106

info@feudomontoni.it

www.feudomontoni.it



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



**Etna Rosso DOC Cavanera
Zucconerò Sciarà del
Tiglio - 2020**

Firriato

Via Trapani 4 - 91027 Paceco (TP)

Tel. +390923 882755

info@firriato.it

www.firriato.it



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



**Malvasia delle Lipari
DOC Passito**
2018

Mimmo Paone

Corso Sicilia, 61- 98040 Torregrotta (ME)

Tel. +393485809195

info@paonevini.it

www.mimmopaone.it



GRAN MEDAGLIA D'ORO
Grand Gold Medal
Grande Médaille d'Or





**IGT Terre Siciliane
Catarratto Sophia**
2023

Principe di Corleone

C/da Malvello S.p. 4 Bis Km 2,000
90046 Monreale (PA)
Tel. +39 0918462922
info@principedicorleone.it
www.principedicorleone.it



GRAN MEDAGLIA D'ORO
Grand Gold Medal
Grande Médaille d'Or



**Monreale DOC
Ridente Angelica**
2023

Principe di Corleone

C/da Malvello S.p. 4 Bis Km 2,000
90046 Monreale (PA)
Tel. +39 0918462922
info@principedicorleone.it
www.principedicorleone.it



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



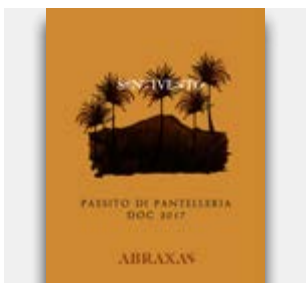
**Etna Bianco DOP
Contrada Arrigo**
2023

Rallo Estates S.r.l.

Via Gambini, 9 - 91025 Marsala (TP)
Tel. +39 3889203636
info@marchesedellesaline.com
www.marchesedellesaline.com



GRAN MEDAGLIA D'ORO
Grand Gold Medal
Grande Médaille d'Or



**Pantelleria DOC
Sentivento**
2017

Prosit Società Agricola

C.da Randazzo - 91017 Pantelleria
Tel. +39 335 6547737
segreteria@tenuteprostit.it
www.tenuteprostit.it



GRAN MEDAGLIA D'ORO
Grand Gold Medal
Grande Médaille d'Or



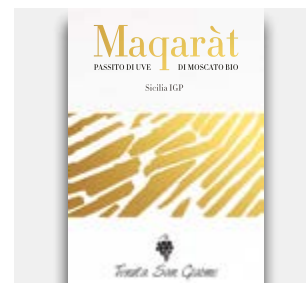
Pantelleria DOC Alsine
2023

Prosit Società Agricola

C.da Randazzo - 91017 Pantelleria
Tel. +39 335 6547737
segreteria@tenuteprostit.it
www.tenuteprostit.it



GRAN MEDAGLIA D'ORO
Grand Gold Medal
Grande Médaille d'Or



Sicilia IGP Maqaràt
2023

Tenuta San Giaime

Contrada San Giaime - 90024 Gangi
Tel. +39 3396665858
hospitality@tenutasangiaime.it
www.tenutasangiaime.it



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or





DOC Etna Spumante Sosta Tre Santi Brut Metodo Classico Millesimato - 2020

Tenute Nicosia

Via Luigi Capuana 65 - 95039 Trecastagni (CT)
Tel. +39 095 7806767
a.marino@cantinicosia.it
www.tenutenicosia.it



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



Sicilia DOC Catarratto Superiore Bianco d'Altura 2023

Tenute Lombardo

C. da Cusatino - 93100 Caltanissetta
Tel. +39 093 41935148
info@tenutelombardo.it
www.tenutelombardo.it



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



Sicilia DOC Nero d'Avola Riserva Eimi 2019

Tenute Lombardo

C. da Cusatino - 93100 Caltanissetta
Tel. +39 093 41935148
info@tenutelombardo.it
www.tenutelombardo.it



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



Ansonica dell'Elba DOC 2023

Acquabona Soc. Agr.

Località Acquabona 1 - 57037 Portoferraio (LI)
Tel. +390565933013
acquabonaelba@tiscali.it
www.acquabonaelba.it



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



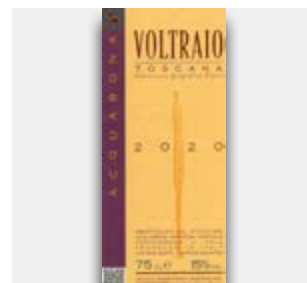
Elba Rosso DOC Riserva "Camillo Bianchi" 2020

Acquabona Soc. Agr.

Località Acquabona 1 - 57037 Portoferraio (LI)
Tel. +390565933013
acquabonaelba@tiscali.it
www.acquabonaelba.it



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



Toscana Rosso IGT Voltraio 2020

Acquabona Soc. Agr.

Località Acquabona 1 - 57037 Portoferraio (LI)
Tel. +390565933013
acquabonaelba@tiscali.it
www.acquabonaelba.it



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or





**IGT Costa Toscana
Vermentino Sol**
2023

Az. Agricola Le Canne

Via Vaccà 68/70 - 54100 Massa
tel. +39 3271841784
puccilugi7@gmail.com



**IGT Costa Toscana
Vermentino Ora**
2023

Az. Agricola Le Canne

Via Vaccà 68/70 - 54100 Massa
tel. +39 3271841784
puccilugi7@gmail.com



IGT Toscana Rinaldo
2022

Azienda Agricola Il Sogno

Via bassa tambura 27 - 54100 Massa
Tel. +39 3391329343
andreafieldini@gmail.com



**IGT Costa Toscana
Vermentino Marmor
Lacrima - 2020**

Azienda Agricola Ars Apua

Via Antica di Bergiola 19- 54100 Carrara
Tel. +39 3298707297
cantinaokicarrara@gmail.com
www.cantinaoki.com



**IGT Costa Toscana
Sangiovese Marmor
Fossile - 2021**

Azienda Agricola Ars Apua

Via Antica di Bergiola 19- 54100 Carrara
Tel. +39 3298707297
cantinaokicarrara@gmail.com
www.cantinaoki.com





Trentino DOC Gewürztraminer Bio Vegan
2023

Cantina Aldeno

Via Roma, 76 - 38060 Aldeno (TN)
Tel. +39 0461 842511
info@cantinaaldeno.com
www.cantinaaldeno.com



GRAN MEDAGLIA D'ORO
Grand Gold Medal
Grande Médaille d'Or



Trento DOC Altinum Riserva
2016

Cantina Aldeno

Via Roma, 76 - 38060 Aldeno (TN)
Tel. +39 0461 842511
info@cantinaaldeno.com
www.cantinaaldeno.com



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



Trentino DOC Müller Thurgau Bio Vegan
2023

Cantina Aldeno

Via Roma, 76 - 38060 Aldeno (TN)
Tel. +39 0461 842511
info@cantinaaldeno.com
www.cantinaaldeno.com



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



Trentino DOC Gewürztraminer Esclusivi
2023

Cantina Aldeno

Via Roma, 76 - 38060 Aldeno (TN)
Tel. +39 0461 842511
info@cantinaaldeno.com
www.cantinaaldeno.com



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



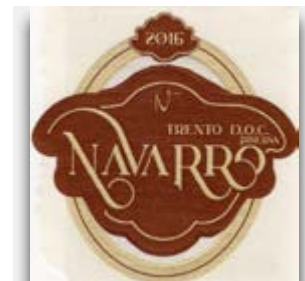
Trentino DOC Curazia San Giorgio
2021

Az. Agricola Maso San Giorgio

Loc. San Giorgio, 3 - 38060 Cimone/TN
tel. +39 335 253125
masosangiorgio@yahoo.it



GRAN MEDAGLIA D'ORO
Grand Gold Medal
Grande Médaille d'Or



Trento DOC Navarro
2016

Azienda Agricola Viola

Localita Monte 37 38016 Mezzocorona (TN)
Tel. +39 335 5220590
aziendagricolaviola@gmail.com
www.aziendagricolaviola.com



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or





Trentino DOC Pinot Nero Heredia
2022

Cantina Sociale di Trento

Via dei Viticoltori 2 - 438123 Trento
Tel. +39 0461 920186
cantina@cantinasocialetrento.it
www.cantinasocialetrento.it

MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



Trento DOC "Morus dal 1957"
2019

Cantina Mori Colli Zugna

Sp90 Loc. Formigher N. 2 - 38065 Mori (TN)
Tel. +39 0464 918154
info@cantinamoricollizugna.it
www.cantinamoricollizugna.it

MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or

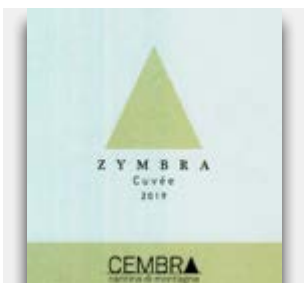


Trentino DOC Pinot Nero 2021

Cembra Cantina di Montagna

Via IV Novembre 72
38034 Cembra Lisignago (TN)
Tel. +39 0461 680010
info@cembracantinadimontagna.com
www.cembracantinadimontagna.it

MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



IGT Vigneti delle Dolomiti Zymbra - 2019

Cembra Cantina di Montagna

Via IV Novembre 72
38034 Cembra Lisignago (TN)
Tel. +39 0461 680010
info@cembracantinadimontagna.com
www.cembracantinadimontagna.it

MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



Trentino Superiore DOC Valle di Cembra Müller Thurgau Viach - 2023

Corvée Srl

Località Bedin 1 - 38034 Cembra Lisignago (TN)
Tel. +39 339 5934468
info@corvee.wine
corvee.wine

GRAN MEDAGLIA D'ORO
Grand Gold Medal
Grande Médaille d'Or



Trentino DOC Pinot Nero Riserva Agole 2020

Corvée Srl

Località Bedin 1 - 38034 Cembra Lisignago (TN)
Tel. +39 339 5934468
info@corvee.wine
corvee.wine

MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or





**IGT Vigneti Delle Dolomiti
Müller Thurgau**
2023

Moser Francesco Ssa

Via Castel Di Gardolo 5 - 38121 Trento

Tel. +39 0461 990786

info@mosertrento.com

www.mosertrento.com



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



**Trentino DOC
Gewürztraminer**
2021

Tenuta Gottardi

Via Carraia 21- 38034 Cembra Lisignago (TN)

Tel. +39 3342731962

info@tenutagottardi.it

www.tenutagottardi.it



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



**IGT Vigneti delle Dolomiti
Piwi White Rock**
2023

Vivallis Sca

Via per Brancolino 4 - 38060 Nogaredo (TN)

Tel. +39 0464 412073

info@vivallis.it

www.vivallis.it



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or





Valle d'Aosta DOC Torrette Superieur Noir Absolu
2022

Azienda Agricola Le Grain

Loc. Chateau Feuillet 9 - 11010 Saint Pierre (AO)

Tel. +39 3483551784

legrain@libero.it

www.legrain.it



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



Valle d'Aosta DOC Torrette
2022

Az. Vitivinicola Didier Gerbelle

Fraz. Cheriottes 20 - 11010 Aymavilles (AO)

Tel. +39 3398433452

didiergerbelle@gmail.com

www.gerbelle.vievini.it



GRAN MEDAGLIA D'ORO
Grand Gold Medal
Grande Médaille d'Or



Valle d'Aosta DOC Rouge Peque-Na!
2022

Az. Vitivinicola Didier Gerbelle

Fraz. Cheriottes 20 - 11010 Aymavilles (AO)

Tel. +39 3398433452

didiergerbelle@gmail.com

www.gerbelle.vievini.it



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



Valle d'Aosta DOC Torrette Superieur 'Ostro'
2020

Cantina di Barro'

Loc. Chateau Feuillet, 8 - 11010 Saint Pierre (AO)

Tel. +39 3485505985

info@dibarro.com

www.dibarro.com



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



Valle d'Aosta Rouge DOC Planchettes
2023

Di Francesco-Gaspero
Vino & Spiriti

Rue de la Gare 1 - 11010 Saint Pierre (AO)

Tel. +39 349 5422170

stefano.difrancesco@libero.it

www.difrancescogaspero.it



GRAN MEDAGLIA D'ORO
Grand Gold Medal
Grande Médaille d'Or



Valle d'Aosta DOC Petite Arvine
2023

Di Francesco-Gaspero
Vino & Spiriti

Rue de la Gare 1 - 11010 Saint Pierre (AO)

Tel. +39 349 5422170

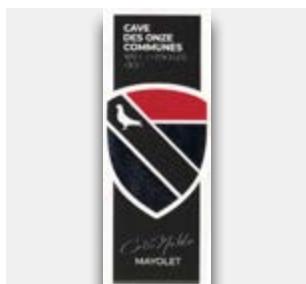
stefano.difrancesco@libero.it

www.difrancescogaspero.it



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or





**Valle d'Aosta DOC
Mayolet Coin Noble**
2023

Cave Des Onze Communes

Fraz. Urbains 14 - 11010 Aymavilles (AO)

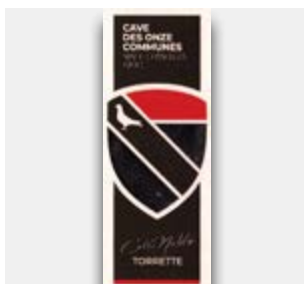
Tel. +39 0165 902912

info@caveonzecommunes.it

www.caveonzecommunes.it



GRAN MEDAGLIA D'ORO
Grand Gold Medal
Grande Médaille d'Or



**Valle d'Aosta DOC
Torrette Coin Noble**
2023

Cave Des Onze Communes

Fraz. Urbains 14 - 11010 Aymavilles (AO)

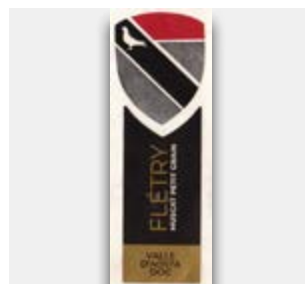
Tel. +39 0165 902912

info@caveonzecommunes.it

www.caveonzecommunes.it



GRAN MEDAGLIA D'ORO
Grand Gold Medal
Grande Médaille d'Or



**Valle d'Aosta DOC Muscat
Petit Grain Passito**
2022

Cave Des Onze Communes

Fraz. Urbains 14 - 11010 Aymavilles (AO)

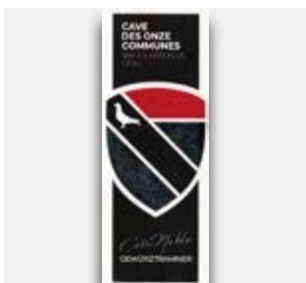
Tel. +39 0165 902912

info@caveonzecommunes.it

www.caveonzecommunes.it



GRAN MEDAGLIA D'ORO
Grand Gold Medal
Grande Médaille d'Or



**Valle d'Aosta DOC
Gewürztraminer Coin Noble**
2023

Cave Des Onze Communes

Fraz. Urbains 14 - 11010 Aymavilles (AO)

Tel. +39 0165 902912

info@caveonzecommunes.it

www.caveonzecommunes.it



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



**Valle d'Aosta DOC Petite
Arvine Miiniera**
2022

Cave Des Onze Communes

Fraz. Urbains 14 - 11010 Aymavilles (AO)

Tel. +39 0165 902912

info@caveonzecommunes.it

www.caveonzecommunes.it



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



**Valle d'Aosta DOC Petite
Arvine "Les Frères"**
2022

Grosjean Vins

Villaggio Ollignan n.2 - 11020 Quart/AO

Tel. +390165775791

info@grosjeanvins.it

www.grosjeanvins.it



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or





Valle d'Aosta DOC Gamay
2023

Institut Agricole Régional

Regione La Rochère 1/A - 11100 Aosta

Tel. +39 0165 215811

iara@iaraosta.it | www.iaraosta.it



GRAN MEDAGLIA D'ORO
Grand Gold Medal
Grande Médaille d'Or



**Valle d'Aosta DOC
Chambave Moscato
Passito Prieuré - 2021**

La Crotta di Vegneron

Piazza Roncas, 2 - 11023 Chambave (AO)

Tel. +39 0166 46670

info@lacrotta.it

www.lacrotta.it



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



**Valle d'Aosta DOC
Fumin Mines**
2019

La Crotta di Vegneron

Piazza Roncas, 2 - 11023 Chambave (AO)

Tel. +39 0166 46670

info@lacrotta.it

www.lacrotta.it



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



**Valle d'Aosta DOC
Nus Malvoisie**
2023

La Crotta di Vegneron

Piazza Roncas, 2 - 11023 Chambave (AO)

Tel. +39 0166 46670

info@lacrotta.it

www.lacrotta.it



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



Valle d'Aosta DOC Syrah
2020

Les Crêtes Società Agricola

Loc. Villetos, 50- 11010 Aymavilles(AO)

Tel. +39 0165902274

info@lescrettes.it

www.lescrettes.it



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



**Valle d'Aosta DOC
Chardonnay Cuvée Bois**
2022

Les Crêtes Società Agricola

Loc. Villetos, 50- 11010 Aymavilles(AO)

Tel. +39 0165902274

info@lescrettes.it

www.lescrettes.it



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or





Valle d'Aosta DOP Gamay
2020

La Source Sas

Loc. Bussan Dessous, 11 - 1010 Saint-Pierre (AO)

Tel. +39 0165 904038

info@lasource.it

www.lasource.it



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



Valle d'Aosta DOP Petite Arvine
2023

La Source Sas

Loc. Bussan Dessous, 11 - 1010 Saint-Pierre (AO)

Tel. +39 0165 904038

info@lasource.it

www.lasource.it



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



Valle d'Aosta DOP Torrette
2018

La Source Sas

Loc. Bussan Dessous, 11 - 1010 Saint-Pierre (AO)

Tel. +39 0165 904038

info@lasource.it

www.lasource.it



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



Valle d'Aosta DOP Bianco Ensemblo
2020

La Source Sas

Loc. Bussan Dessous, 11 - 1010 Saint-Pierre (AO)

Tel. +39 0165 904038

info@lasource.it

www.lasource.it



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



Valle d'Aosta DOC Chambave Muscat Fletri
2021

Azienda Agricola La Vrille

Fraz. Grangeon 1 - 11020 Verrayes (AO)

Tel. +39 333 2393695

lavrille.cave@gmail.com

www.lavrille.it



GRAN MEDAGLIA D'ORO
Grand Gold Medal
Grande Médaille d'Or



Valle d'Aosta Rouge DOC Coteau Barrage
2022

Lo Triolet

Fraz. Junod, 7 - 11011 Intro (AO)

Tel. +39 3391387092

info@lotriolet.it

www.lotriolet.it



GRAN MEDAGLIA D'ORO
Grand Gold Medal
Grande Médaille d'Or





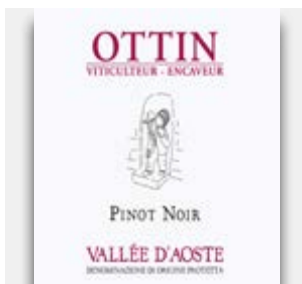
**Valle d'Aosta DOC
Chardonnay Canto X**
2022

Ottin Elio Ssa

Fraz. Porossan - 11010 Aosta
Tel. +39 3474071331
info@ottinvini.it
www.ottinvini.com



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



**Valle d'Aosta DOC
Pinot Noir**
2022

Ottin Elio Ssa

Fraz. Porossan - 11010 Aosta
Tel. +39 3474071331
info@ottinvini.it
www.ottinvini.com



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



**Valle d'Aosta DOC
Petite Arvine**
2022

Rosset Terroir

Loc. Torrent de Maillod 4 - 11020 Quart (AO)
Tel. +39 0165774111
info@rosseterroir.it
www.rosseterroir.it



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or





Valdobbiadene D.O.C.G. Dirupo Extra Dry
2023

Azienda Agricola Andreola

Via Cavre, 19 - 31010 Farra di Soligo (TV)
Tel. +39 0438 989635 - 989379
info@andreola.eu
www.andreola.eu



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



Valdobbiadene D.O.C.G. Rive di Santo Stefano Nazzareno Pola Etichetta del Fondatore Extra Dry - 2023

Azienda Agricola Andreola

Via Cavre, 19 - 31010 Farra di Soligo (TV)
Tel. +39 0438 989635 - 989379
info@andreola.eu
www.andreola.eu



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Rive di Soligo Extra Brut - 2023

Biancavigna S.S.

via Monte Nero 8/C - 31015 Conegliano (TV)
Tel. +39 0438 788403
sales@biancavigna.it
www.biancavigna.it



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



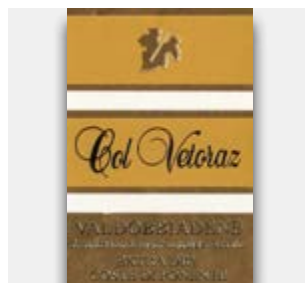
Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Brut Coste di Levante
2023

Col Vétoraz Spumanti SPA

Strada Delle Treziese, 1 - 31049 Valdobbiadene (TV)
Tel. +39 0423 975291
info@colvetoraz.it
www.colvetoraz.it



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



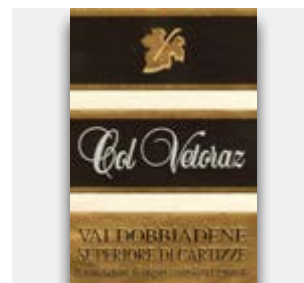
Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra Dry Coste di Ponente
2023

Col Vétoraz Spumanti SPA

Strada Delle Treziese, 1 - 31049 Valdobbiadene (TV)
Tel. +39 0423 975291
info@colvetoraz.it
www.colvetoraz.it



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



Valdobbiadene Superiore di Cartizze D.O.C.G.
2023

Col Vétoraz Spumanti SPA

Strada Delle Treziese, 1 - 31049 Valdobbiadene (TV)
Tel. +39 0423 975291
info@colvetoraz.it
www.colvetoraz.it



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or





**Colli di Conegliano Rosso
Riserva DOCG Col De Ciso**
2017

Colvendrà

Via Liberazione 37- 31020 Refrontolo (TV)

Tel. +39 0438 894265

info@colvendra.it

www.colvendra.it



GRAN MEDAGLIA D'ORO
Grand Gold Medal
Grande Médaille d'Or



**Recioto della Valpolicella
DOCG L'Eremita**
2020

Società Agricola Ca' Rugate

Via Pergola, 36 - 37030 Montecchia di Crosara (VR)

Tel. +39 045 6176328

carugate@carugate.it

www.carugate.it



GRAN MEDAGLIA D'ORO
Grand Gold Medal
Grande Médaille d'Or



**Recioto di Soave DOCG
La Perlara**
2020

Società Agricola Ca' Rugate

Via Pergola, 36 - 37030 Montecchia di Crosara (VR)

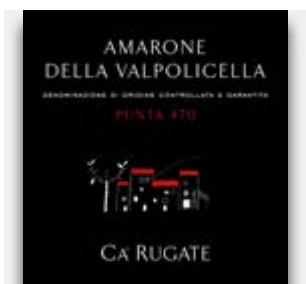
Tel. +39 045 6176328

carugate@carugate.it

www.carugate.it



GRAN MEDAGLIA D'ORO
Grand Gold Medal
Grande Médaille d'Or



**Amarone della Valpolicella
DOCG Punta 470**
2020

Società Agricola Ca' Rugate

Via Pergola, 36 - 37030 Montecchia di Crosara (VR)

Tel. +39 045 6176328

carugate@carugate.it

www.carugate.it



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



**Veneto IGT Bianco Passito
Conte Durlo**
2010

Società Agricola Ca' Rugate

Via Pergola, 36 - 37030 Montecchia di Crosara (VR)

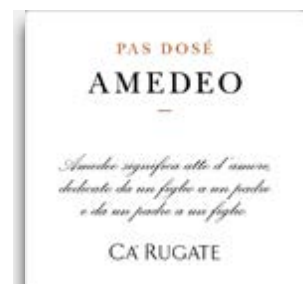
Tel. +39 045 6176328

carugate@carugate.it

www.carugate.it



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



**Lessini Durello DOC
Spumante Amedeo**
2018

Società Agricola Ca' Rugate

Via Pergola, 36 - 37030 Montecchia di Crosara (VR)

Tel. +39 045 6176328

carugate@carugate.it

www.carugate.it



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or





Valdobbiadene Prosecco Superiore DCG Rive di Col San Martino Cuvée del Fondatore - 2023

Merotto Graziano

Via Scandolera 21 - 31010 Farra Di Soligo (TV)

Tel. +39 0438989000

merotto@merotto.it

www.merotto.it



MEDAGLIA D'ORO

Gold Medal

Médaille d'Or



Valdobbiadene Prosecco Superiore DCG Brut 2023

Società Agricola Pederiva

Cal del Grot 1/1 Guia - 31049 Valdobbiadene (TV)

Tel. +39 042 3900143

info@spumantipederiva.com

www.spumantipederiva.com



MEDAGLIA D'ORO

Gold Medal

Médaille d'Or



IGT Veneto Solaris Soratesa 2022

Terre Alte d'Alpago

Piazza Bartolomeo Zanon 9

32010 Chies d'Alpago (BL)

Tel. +39 3470161262

terrealtealpago@gmail.com



MEDAGLIA D'ORO

Gold Medal

Médaille d'Or





Descrizione della zona

Tracce archeologiche antichissime, risalenti al periodo babilonese, testimoniano la presenza della viticoltura di questa nazione affacciata sul Mediterraneo orientale. I Fenici, ne affinarono successivamente 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 1.700 metri di altitudine, le zone di produzione offrono condizioni ottimali per lo sviluppo delle componenti qualitative nelle uve, con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte. 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 importé, dont descendent les cépages actuels, comme l'Oblaideh, le Merwah et l'Aramon, entre autres utilisé pour la production de la liqueur nationale nommée 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 1.700 mètres d'altitude. Elles offrent des conditions optimales pour le développement des composantes qualitatives du raisin, avec des fortes amplitudes thermiques entre le jour et la nuit. 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.

Description of the area

Ancient archaeological traces, dating back to the Babylonian period, testify to the presence of the viticulture of this nation facing the eastern Mediterranean. The Phoenicians subsequently refined the production techniques with varieties imported from them and from which derive current vine varieties, such as the Oblaideh, Merwah and Aramon, also used to produce the Arak national liqueur. The production areas are really fertile, like those located in the Bekaa, and extremely differentiated in the climatic typology from maritime to continental with implantations that reach 1,700 meters of altitude. They offer optimal conditions for the development of the grapes' qualitative components, with strong temperature variations between the day and the night. Some with terraced layouts to exploit every possible part of the territory, the areas benefit from the frequent rainfall that completes the picture related to the healthiness of the environment. The influence of France has been particularly significant in the recent oenological history of this country. This is witnessed by the great variety of international wines represented.



Yanta, Rachaya El Wadi, Bekaa, Lebanon Skarya Chateau - 2021

Striped Hyena Distillery

Dahr El Ahmar Main Street - 00033 Beirut
Tel. +961 71383983
fayez@skarya.com
www.skarya.com



Beit Lahia, Rachaya El Wadi, Bekaa, Lebanon-skarya Le Blanc - 2021

Striped Hyena Distillery

Dahr El Ahmar Main Street - 00033 Beirut
Tel. +961 71383983
fayez@skarya.com
www.skarya.com



Beqaa Valley Grenache 2022

Domaine Wardy

610 Rue 51 Est - Hay El Saïdy - Zahle
Tel. +961 8930141
khalil@domainewardy.com
www.domainewardy.com



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



Beqaa Valley White 2023

Domaine Wardy

610 Rue 51 Est - Hay El Saïdy - Zahle
Tel. +961 8930141
khalil@domainewardy.com
www.domainewardy.com



South Lebanon Sogno di Robert Syrah 2017

Sogno di Robert

00022 Sed el Bouchreyeh - Al Maten
Tel. +961 76966646
gvhashem@gmail.com



South Lebanon Sogno di Robert Syrah 2015

Sogno di Robert

00022 Sed el Bouchreyeh - Al Maten
Tel. +961 76966646
gvhashem@gmail.com



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



MACEDONIA | MACÉDOINE | MACEDONIA



Descrizione della zona

La Valle del fiume Vardar fa parte dell'ex Repubblica Jugoslava di Macedonia; è una regione centrale, situata nel cuore dei Balcani, che rappresenta l'83% della produzione totale di uva e vino in Macedonia. L'influenza del clima mediterraneo e continentale e di 260 giorni di sole durante l'anno, in un rapporto armonioso con la terra, la rende perfetta per la viticoltura. La Regione è divisa in sette distretti tra i quali quelli di Skopje e Tikves. Skopje, la vivace capitale, è conosciuta anche per i suoi vini. I vigneti circondano la città ad un altitudine compresa tra i 250 e i 600 m s.l.m. Il clima è continentale- sub-mediterraneo, con estati calde e inverni freddi e il suolo presenta terreni umidi e argillosi con sottosuolo sassoso. Nell'intera area vengono coltivati oltre 20 vitigni sia autoctoni (Vranec, Kra- tosija, Kadarka ecc.) che internazionali (Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Syrah ecc.).

Description de la zone

La Vallée du fleuve Vardar fait partie de l'Ex-République Yougoslave de Macédoine. C'est une région centrale, située au cœur des Balkans, qui représente 83% de la production totale de raisin et de vin en Macédoine. L'influence du climat méditerranéen et continental et des 260 jours ensoleillés tout au long de l'année, dans une relation harmonieuse avec la terre, la rend parfaite pour la viticulture. La région est divisée en sept départements, parmi lesquels ceux de Skopje et de Tikves. Skopje, la capitale animée, est également connue pour ses vins. Les vignobles entourent la ville à une altitude entre 250 et 600 m. au-dessus du niveau de la mer. Le climat est continental sub-méditerranéen, avec des étés chauds et des hivers froids, des sols humides et argileux avec un sous-sol pierreux. Dans toute la région, plus de 20 cépages sont cultivées à la fois autochtones (Vranec, Kratosija, Kadarka etc.) et internationaux (Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Syrah, etc.).

Description of the area

The Vardar Valley is part of the former Yugoslav Republic of Macedonia; it is a central region, located in the heart of the Balkans, which represents 83% of the total production of grapes and wine in Macedonia. The influence of the Mediterranean and continental climate and of 260 sunny days throughout the year, in a harmonious relationship with the land, makes it perfect for viticulture. The Region is divided into seven districts including those of Skopje and Tikves. Skopje, the lively capital, is also known for its wines. The vineyards surround the city at an altitude between 250 and 600 m. above sea level. The climate is continental-sub-Mediterranean, with hot summers and cold winters, moist and clayey soils with stony subsoil. In the whole area more than 20 vine varieties are cultivated both autochthonous (Vranec, Kratosija, Kadarka etc.) and international (Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Syrah etc.).



VGO Masterpiece
2022

Chateau Kamnik Winery

Ljubisha Samardzijk no. 40 1000 Skopje

tel. +389 70 343 488

contact@chateaukamnik.com

www.chateaukamnik.com



MEDAGLIA D'ORO

Gold Medal

Médaille d'Or





Descrizione della zona

In Terra Santa, sulla linea di confine tra la Cisgiordania e Gerusalemme, c'è la Valle di Cremisan, una delle ultime aree verdi del distretto di Betlemme, in questa Valle si trovano vaste distese di terreni. Le uve si trovano principalmente nella zona di al-Khader, Beit Jala, Beit Shemesh e nella zona di Hebron. I vigneti si trovano tra i 700 e gli 800 metri di altezza e hanno un'ottima esposizione al sole. I vini che nascono in queste zone sono soprattutto l'incontro tra due popoli, israeliani e palestinesi che lavorano insieme per ottenere prodotti unici. Negli anni si sono recuperati vecchi vigneti, 70-80 anni, grazie alla collaborazione con l'Università di Hebron, in seguito ne sono stati impiantati degli altri per essere affidati a contadini locali. I vini si producono anche da vitigni autoctoni come Hamdàni-Jàndali, Daboùki e Bàladi.

Le sfide geopolitiche rendono difficile il pieno sviluppo del settore. Tuttavia, la crescente domanda internazionale di vini di qualità offre nuove opportunità per la viticoltura palestinese, che continua a prosperare nonostante le difficoltà.

Description de la zone

En Terre Sainte, sur la ligne de démarcation entre la Cisjordanie et Jérusalem, se trouve l'un des derniers espaces verts du district de Bethléem, la Vallée de Cremisan, où se trouvent de vastes étendues de terre. Les raisins se trouvent principalement dans la région d'al-Khader, de Beit Jala, de Beit Shemesh et d'Hébron. Les vignobles sont situés entre 700 et 800 mètres au-dessus du niveau de la mer et bénéficient d'une excellente exposition au soleil. Les vins qui naissent dans ces zones sont avant tout la rencontre de deux peuples, Israéliens et Palestiniens, qui travaillent ensemble pour obtenir des produits uniques. Au fil des ans, d'anciens vignobles, âgés de 70 à 80 ans, ont été récupérés grâce à une collaboration avec l'Université d'Hébron, et d'autres ont été plantés pour être confiés à des agriculteurs locaux. Les vins sont également produits à partir de cépages indigènes tels que le Hamdàni-Jàndali, le Daboùki et le Bàladi.

Description of the area

In the Holy Land, on the border line between the West Bank and Jerusalem, there is one of the last green areas in the Bethlehem district, the Cremisan Valley, in which there are vast expanses of land. The grapes are mainly found in the areas of al-Khader, Beit Jala, Beit Shemesh and Hebron. The vineyards are located between 700 and 800 metres above sea level and have an excellent exposure to the sun. The wines which are born in those areas are above all the meeting of two populations, Israelis and Palestinians, who work together to obtain unique products. Over the years, old vineyards, 70-80 years old, have been recovered thanks to the collaboration with the University of Hebron, and others have been planted to be entrusted to local farmers. Wines are also produced from native vine varieties such as Hamdàni-Jàndali, Daboùki and Bàladi.



Hamdani Jandali

2022

Cremisan Wine

Via Appia Antica, 126 - 00139 Roma

tel. +39 06516291

l.cristaldi@volint.it

www.volint.it



MEDAGLIA D'ORO

Gold Medal

Médaille d'Or





PORTOGALLO | PORTUGAL | PORTUGAL Isola di Madeira | Île de Madeira | Madeira Island



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 (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 bloccarne la fermentazione e poterlo in tal modo conservare durante i lunghi viaggi per mare. Anche oggi vengono aggiunti 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 (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 parmi le Sercial (sec), le Verdelho (demi-sec), le Bual (demi-doux) et le Malvoisie ou Malvasia (le plus doux).

Description of the area

The vineyards of Madeira island are characterized by vineyards on a steep slope, covered by red and gray walls of basaltic rocks. The vine is cultivated with the typical pergola system, which together with the typical irrigation channels "levadas", contributes to creating unique landscapes. Orographic characteristics, soil of volcanic origin, proximity of the sea and climatic conditions give unique characteristics to the wines. In total there are 160 hectares of Madeira (VRPRD) or geographical indication IGP "Terras Madeirenses". In particular, Madeira has a tradition of over 400 years: the wine, originally transported inside the sheltered and lukewarm vessels of the ships, underwent a warming that gave it a characteristic aroma of caramel. Today that technique is carried out by heating the wine in "estufas" (hot rooms) for a minimum of three months. Madeira was also fortified to stop its fermentation and thus be able to keep it during long sea trips. Even today, alcohol, spirits or concentrated must are added. For the production of Madeira, it is mainly used the local Tinta Negra Mole native vine variety, but for the highest quality reserves and vintage Madeira it is used one of the four traditional noble vines: Sercial, the most dry; Verdel, semi-dry; Bual, semi-sweet and Malmsey or Malvasia, the sweetest one.



**DOP Madeira H&H Boal
15 Years Old**

**Henriques & Henriques
Vinhos, S.a.**

Ave. Autonomia, 10 - 9300-138 Câmara de Lobos

Tel. +351 29 1941551

maria.aguiar@henriqueshenriques.pt

www.henriqueshenriques.pai.pt



GRAN MEDAGLIA D'ORO
Grand Gold Medal
Grande Médaille d'Or



**DOP Madeira Malvasia
15 Years Old**

**Henriques & Henriques
Vinhos, S.a.**

Ave. Autonomia, 10 - 9300-138 Câmara de Lobos

Tel. +351 29 1941551

maria.aguiar@henriqueshenriques.pt

www.henriqueshenriques.pai.pt



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



**DOP Madeira Justino's
Madeira Single Cask
Verdelho - 2006**

Justino's Madeira Wines, S.a.

Parque Industrial da Cancela

9125-042 Funchal

Tel. +351 291934257

info@justinosmadeira.com

www.justinosmadeira.com



GRAN MEDAGLIA D'ORO
Grand Gold Medal
Grande Médaille d'Or



**DOP Madeira Island
Terrabona 3 Familias
Orange Wine - 2021**

Terra Bona, Lda

Estrada do Cardo 117

9240-048 Boa Ventura

Tel. +351 925864904

comercial@terrabonawine.com

www.terrabonawine.com



GRAN MEDAGLIA D'ORO
Grand Gold Medal
Grande Médaille d'Or





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 (Soca) al fiume Iudrio (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. 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 (Soca), au fleuve Iudrio (Idrija). La zone est entourée de deux anciennes collines, la Sabotin et la Korada. 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. 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 et aux vents du sud-ouest plus fréquentes qui apportent de l'air humide. 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 qui se décompose, ce qui en fait un sol sablonneux et argileux. Avec la décomposition, le calcaire est éliminé. 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.

Description of the area

The Goriška Brda wine region is located in western Slovenia, extending across the border with Italy from the Isonzo river (Soca) to the Iudrio river (Idrija). The area is surrounded by two ancient hills: Sabotin and Korada. By comparing with other wine areas in the Primorska region, the Goriška Brda wine region has the most diversified topography and it's known as an area particularly suitable for the production of fine wines. In particular, white wines are of an excellent quality. The center of the wine region is Dobrovo with its modern wineries. The climate in Goriška Brda is particularly favorable for cultivation and, thanks to the southwestern exposure and to the frequent hot-humid winds, the winter offers mild temperatures (January 3°C average) and summer is hot (average June 23/24°C). The soil in the region has layers of marble, sandstone and limestone. The best base for fine wines is sandstone, which melting by sun and rain, forms a sandy and clayey layer, while the first low-calcareous limestone becomes neutral due to its drainage. This makes the soil of excellent characteristics. The region boasts about 2,000 hectares of vineyards, producing different varieties of grapes. More common are the white ones, followed by native and traditional red varieties.



ZGP Merlot Reserve
2018

Dolfo Wines

Ceglo 3d - 5212 Dobrovo v Brda

Tel. +386 40 757 677

vinadolfo@gmail.com

www.dolfo.eu



GRAN MEDAGLIA D'ORO

Grand Gold Medal

Grande Médaille d'Or





SPAGNA | ÉSPAGNE | SPAIN Isole Canarie | Îles Canaries | Canary Islands



Descrizione della zona

Le Isole Canarie sono un arcipelago spagnolo di 7 isole, che si trova al largo della costa nord occidentale dell'Africa nell'Oceano Atlantico. La vite giunse nelle isole, a partire dal 1402, con i primi colonizzatori. Le Canarie vantano più di 80 diverse varietà di vitigni in gran parte endemici. Sono, inoltre, una delle quattro regioni a livello mondiale, totalmente esenti dalla fillossera e di conseguenza tutti i vigneti sono franchi di piede. Le tecniche di coltivazione variano in base alle caratteristiche climatiche delle diverse zone, si va dalle classiche pergole o alberelli alle originali buche "hoyos" di Lanzarote, per la protezione dal vento, ai "cordons trenzados" della Valle de La Orotava a Tenerife, sistema di allevamento unico al mondo, che consiste nell'intrecciare i tralci longitudinalmente raggiungendo lunghezze di oltre sette metri. I vigneti delle Isole Canarie sono tra i più emblematici della Spagna per la loro singolarità data dai diversi climi e dall'orografia. Mentre i suoli vulcanici, di diversa età ed evoluzione, spiegano la mineralità così tipica dei vini di queste isole. Tra i numerosi vitigni coltivati, grande spazio occupa la Malvasia (aromatica e vulcanica) tra i bianchi, il Listan Negro tra i rossi ed il Moscatel tra i vini dolci.

Description de la zone

Les îles Canaries sont un archipel espagnol de 7 îles, situé au large de la côte nord-ouest de l'Afrique dans l'Océan Atlantique. La vigne est arrivée dans les îles à partir du 1402, avec les premiers colonisateurs. Les Canaries possèdent plus de 80 variétés de cépages différents et largement endémiques. En outre, elles sont l'une des quatre régions du monde, totalement exemptes du phylloxéra et, par conséquent, tous les vignobles sont non greffés. Les techniques de culture varient en fonction des caractéristiques climatiques des différentes régions, à partir des pergolas classiques ou gobelet jusqu'aux trous originaux appelés «Hoyos» de Lanzarote, pour la protection contre le vent, aux «cordons trenzados» de la Vallée de la Orotava à Tenerife. Ce dernier est un système d'élevage unique au monde, qui consiste à entrelacer les sarments longitudinalement, atteignant des longueurs de plus de sept mètres. Les vignobles des îles Canaries sont parmi les plus emblématiques d'Espagne pour leur singularité due aux différents climats et à l'orographie, tandis que les sols volcaniques, d'âges et d'évolutions différents, expliquent la minéralité si typique des vins de ces îles. Parmi les nombreux cépages cultivés, une grande partie est occupée par le Malvasie (aromatique et volcanique) parmi les Blancs, le Listan Noir parmi les vins rouges, et le Moscatel parmi les doux.

Description of the area

The Canary Islands are a Spanish archipelago of 7 islands, located off the northwest coast of Africa in the Atlantic Ocean. The vine arrived in the islands, starting from 1402, with the first colonizers. The Canaries boast more than 80 different varieties of vine varieties that are largely endemic. Moreover, they are one of the four regions in the world, totally free from phylloxera and therefore all the vineyards are ungrafted. The cultivation techniques vary according to the climatic characteristics of the different areas, ranging from the classic pergolas or alberello to the original "hoyos" holes of Lanzarote, for the protection from the wind, to the "cordons trenzados" of the Orotava Valley in Tenerife. The latter is a breeding system unique in the world which consists of intertwining the branches longitudinally, reaching lengths of over seven metres. The vineyards of the Canary Islands are among the most emblematic in Spain for their singularity due to the different climates and the orography, while the volcanic soils, of different ages and evolution, explain the minerality so typical of the wines of those islands. Among the many cultivated vine varieties, large space is occupied by the Malvasia (aromatic and volcanic) among the whites, the Listan Negro among the reds and the Moscatel among the sweet wines.



SPAGNA | ÉSPAGNE | SPAIN

Galizia - Ribeira Sacra



Descrizione della zona

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 "Mencía". 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.

Description de la zone

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 Mencía. 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 murets 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 murets et à faire reflourir 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.

Description of the area

The origins of viticulture in the Ribeira Sacra date back to the Romans. Progressively exhausting the mineral wealth of the subsoil, they settled along the banks of the River Sil and the river Miño and began cultivating the steep shores to produce wine to be shipped to Rome. Thus the most widespread and known variety known as the "Mencía" was born. The Ribeira Sacra wine region is located between the provinces of Lugo and Orense and covers an area of about 1.222 hectares. The vineyards of Ribeira Sacra are very extreme, consisting of steep hills that house more than 8000 kilometers of terraces and drywalls. The particular connection between the clay-sparkling and the granite soil, the microclimate, the terraces that allow for a good exposure, coupled with the stability of the population, have given rise over the years to a strongly identity, incredibly representative of the territory of origin. Over the last decade, new vigor has come to support those territories. The inhabitants have found the push to build or renovate the dry walls and the terraces, and thus refocus the activity of vineyard which seemed to be lost. Today there are about 100 wineries present, producing about 3 million liters of wine per year, in one of the world's most amazing vineyards.



SPAGNA | ÉSPAGNE | SPAIN

Catalogna - Priorato



Descrizione della zona

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 "Mencía". 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.

Description de la zone

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 Mencía. 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 murets 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 murets et à faire reflourir 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.

Description of the area

The origins of viticulture in the Ribeira Sacra date back to the Romans. Progressively exhausting the mineral wealth of the subsoil, they settled along the banks of the River Sil and the river Miño and began cultivating the steep shores to produce wine to be shipped to Rome. Thus the most widespread and known variety known as the "Mencía" was born. The Ribeira Sacra wine region is located between the provinces of Lugo and Orense and covers an area of about 1.222 hectares. The vineyards of Ribeira Sacra are very extreme, consisting of steep hills that house more than 8000 kilometers of terraces and drywalls. The particular connection between the clay-sparkling and the granite soil, the microclimate, the terraces that allow for a good exposure, coupled with the stability of the population, have given rise over the years to a strongly identity, incredibly representative of the territory of origin. Over the last decade, new vigor has come to support those territories. The inhabitants have found the push to build or renovate the dry walls and the terraces, and thus refocus the activity of vineyard which seemed to be lost. Today there are about 100 wineries present, producing about 3 million liters of wine per year, in one of the world's most amazing vineyards.



SPAGNA | ÉSPAGNE | SPAIN

Asturie



Descrizione della zona

La viticoltura nel Principato delle Asturie ha origini che risalgono all'epoca romana. Durante il Medioevo, l'Asturia vinicola si sviluppò grazie all'influenza dei monaci, che preservavano e perfezionavano la tradizione vinicola. Nel XIX secolo, con la nascita di numerose piccole cantine, la regione vide un vero e proprio rinascimento enologico, che ha portato la viticoltura asturiana a una crescente notorietà anche a livello internazionale.

Il clima temperato e umido del Principato delle Asturie, con abbondanti precipitazioni e una notevole escursione termica tra giorno e notte, crea un ambiente ideale per la coltivazione di varietà di uva autoctone. I vitigni più diffusi nella regione sono l'Albarín Blanco, un'uva bianca che dà vita a vini freschi e aromatici, e l'Albarín Negro, una varietà rossa che produce vini eleganti e fruttati. Altri vitigni locali includono il Mencía, per i rossi, e il Treixadura, per i bianchi.

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 Cangas è sinonimo di qualità, modernità e tradizione.

Description de la zone

La viticulture dans le Principauté des Asturies remonte à l'époque romaine. Au Moyen Âge, la viticulture asturienne s'est développée grâce à l'influence des moines, qui préservaient et perfectionnaient la tradition vinicole. Au XIXe siècle, avec la naissance de nombreuses petites caves, la région a connu un véritable renouveau œnologique, ce qui a permis à la viticulture asturienne de gagner en notoriété, même au niveau international. Le climat tempéré et humide des Asturies, avec des précipitations abondantes et une forte amplitude thermique entre le jour et la nuit, crée un environnement idéal pour la culture de variétés de raisins autochtones. Les cépages les plus répandus dans la région sont l'Albarín Blanco, un raisin blanc qui produit des vins frais et aromatiques, et l'Albarín Negro, une variété rouge qui donne des vins élégants et fruités. D'autres cépages locaux incluent le Mencía pour les rouges et le Treixadura pour les blancs. Les conditions géologiques et physiques particulières de ce territoire, ainsi que l'unicité de ses cépages, contribuent à la production d'un vin distinctif et authentique, qui capture le goût et l'arôme de cette terre. Aujourd'hui, le vin de Cangas est synonyme de qualité, de modernité et de tradition.

Description of the area

Viticulture in the Principality of Asturias dates back to Roman times. During the Middle Ages, Asturian winemaking developed thanks to the influence of monks, who preserved and refined the winemaking tradition. In the 19th century, with the birth of many small wineries, the region experienced a true enological renaissance, which helped Asturian viticulture gain growing recognition, even internationally. The temperate and humid climate of the Principality of Asturias, with abundant rainfall and a significant diurnal temperature range, creates an ideal environment for the cultivation of native grape varieties. The most common grape varieties in the region are Albarín Blanco, a white grape that produces fresh and aromatic wines, and Albarín Negro, a red variety that yields elegant and fruity wines. Other local varieties include Mencía for reds and Treixadura for whites. The particular geological and physical conditions of this region, along with its unique grape varieties, contribute to the production of a distinctive and authentic wine that captures the taste and aroma of the land. Today, Cangas wine is synonymous with quality, modernity, and tradition.



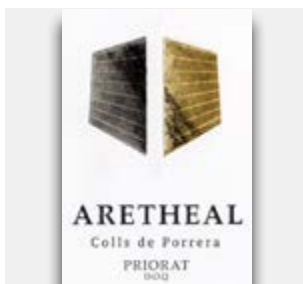
DO Cangas Albarin Blanco La Media Vuelta
2023

Bodega Y Viñedos Las Danzas

Las Mestas 30 - 33817 Cangas Del Narcea
Tel. +34 663083548
bodegalasdanzas@gmail.com
www.bodegalasdanzas.es



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



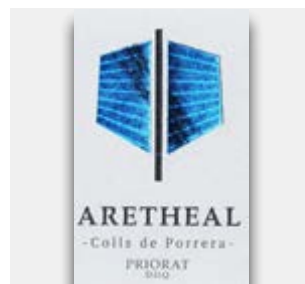
DO Priorat Aretheal Blanco
2023

Aretheal Priorat

Calle de Miquel Barceló, 13 2º - 43730 Falset
Tel.+ 34 669133395
info@vinsiolisdelpriorat.com
www.arethealpriorat.com



GRAN MEDAGLIA D'ORO
Grand Gold Medal
Grande Médaille d'Or



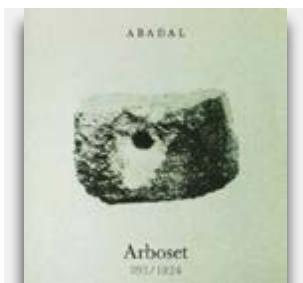
DO Priorat Aretheal Tinto
2022

Aretheal Priorat

Calle de Miquel Barceló, 13 2º - 43730 Falset
Tel.+ 34 669133395
info@vinsiolisdelpriorat.com
www.arethealpriorat.com



GRAN MEDAGLIA D'ORO
Grand Gold Medal
Grande Médaille d'Or



DO Pla de Bages Abadal Arboset
2019

Bodegas Abadal, S.I

Masia Oliveras, s/n
08279 Santa Maria d'Horta d'Avinyó
Tel. +34 938743511
lmartinez@roquetaorigen.com
www.abadal.net



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



DO Ribeira Sacra Mencia Pizarras y Esquistos
2021

Adega Ponte da Boga

O Couto-Sampaio - 32764 Castro Caldelas
Tel. +34 988 203306
info@pontedaboga.es
www.pontedaboga.es



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



DO Ribeira Sacra Mencia Quitapesares
2020

Adega Vella Xeracions

Eirexa, 14 - 32764 Abeleda
Tel. +34 606807897
info@adegavella.com
www.adegavella.com



GRAN MEDAGLIA D'ORO
Grand Gold Medal
Grande Médaille d'Or





DO Ribeira Sacra Mencia Don Xoan
2023

Bodega Gullufre

Lobios 30 Estrada a Sober - 27423 Sober
Tel. +34 639 843457
bodegagullufre@gmail.com
www.bodegagullufre.com



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



DO Ribeira Sacra Mencia Don Bernardino Ibio
2021

Don Bernardino

Sta Cruz de Brosmos - 27425 Sober
Tel. +34 670882449
info@donbernardino.com
www.donbernardino.com



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



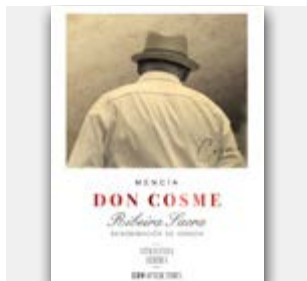
DO Ribeira Sacra Mencia Don Bernardino Carcava
2023

Don Bernardino

Sta Cruz de Brosmos - 27425 Sober
Tel. +34 670882449
info@donbernardino.com
www.donbernardino.com



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



DO Ribeira Sacra Mencia Don Cosme
2022

EDV SLU

Margaride - 27320 Quiroga
Tel. +34 636164330
edv2015slu@hotmail.com
www.bodegaedv.es



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



DO Ribeira Sacra Mencia As Covas
2019

EDV SLU

Margaride - 27320 Quiroga
Tel. +34 636164330
edv2015slu@hotmail.com
www.bodegaedv.es



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



DO Ribeira Sacra Godello Inseparables
2021

EDV SLU

Margaride - 27320 Quiroga
Tel. +34 636164330
edv2015slu@hotmail.com
www.bodegaedv.es



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or





**DO Ribeira Sacra Godello
Pazo Da Maga**
2023

Pazo Da Maga S.L.U.

As Gándaras de Pinol 3 - 27422 Sober
Tel. +34 671 468418
adega@pazodamaga.com



GRAN MEDAGLIA D'ORO
Grand Gold Medal
Grande Médaille d'Or



**DO Ribeira Sacra Vía
Romana Mencía
La Heroica - 2019**

Adega e Viñedos Vía Romana

A Ermida, Belesar s/n. 27500 Chantada
Tel. +34 982 462069
marketing@viaromana.es
www.viaromana.es



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



**DO Ribeira Sacra Mencia
Prómينة Singular**
2023

Bodegas Petrón S.L.

Lugar de Francos s/n 27424 Doade - Sober
Tel. +34 695747975
bodega@bodegaspetrón.es
www.bodegaspetrón.es



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



**DO Ribeira Sacra
Brancellao**
2022

Pazo de La Cuesta

Lg Pazo de La Cuesta S/N San Clodio
27310 Ribas De Sil
Tel. +34 657335113
bodega@pazodelacuesta.com
www.pazodelacuesta.com



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



DO Ribeira Sacra Origen
2020

Regina Viarum SL

Doade s/n - 27424 Sober
Tel. +34 982 096031
info@reginaviarum.es
www.reginaviarum.es



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or





**DOP Islas Canarias
Malvasia Volcanica
Papaino - 2023**

Gavias del Sordo

Calle Henenken (Risco Prieto) 43
35600 Puerto del Rosario
Tel. +34 658411842
pedrolorenzodiazperdomo@gmail.com



**DO Lanzarote Malvasia-
Milagro de Magmasia
Colección - 2022**

Bodega Erupción S.L.

Guanche Numero 8 - 35561 Tao
Tel. +34 669065445
a.lopez@bodegaerupcion.com
www.bodegaerupcion.com



**DO Lanzarote Listan
Negro Luz de Obsidiana
2022**

Bodega Erupción S.L.

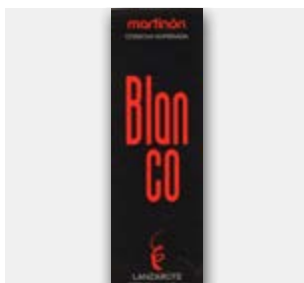
Guanche Numero 8 - 35561 Tao
Tel. +34 669065445
a.lopez@bodegaerupcion.com
www.bodegaerupcion.com



**DO Lanzarote Malvasia
Lágrima 2023**

Bodegas Martinon

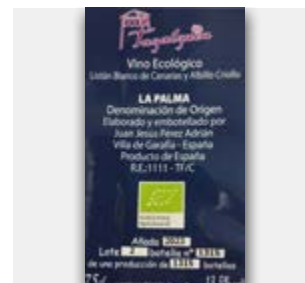
C/Mato, 13 - 35510 Tias
Tel. +34 690317942
info@bodegasmartinon.com
www.bodegasmartinon.com



**DO Lanzarote Martinon
Blanco Seco
2023**

Bodegas Martinon

C/Mato, 13 - 35510 Tias
Tel. +34 690317942
info@bodegasmartinon.com
www.bodegasmartinon.com



**DOP Vinos La Palma
Tagalguén Blanco
Ecológico - 2023**

Juan Jesús Pérez Adrián

Bajada Puerto Santo Domingo
38787 Garafía
Tel. +34 618309374
tagalguen@hotmail.com





VSQ El Grifo
Ancestral Ecológico
2023

Bodega El Grifo

El Isote 121 - 35550 San Bartolomé
Tel. +34 928 524200
enologo@elgrifo.com
www.elgrifo.com



GRAN MEDAGLIA D'ORO
Grand Gold Medal
Grande Médaille d'Or



DO Lanzarote Moscatel
Orange Wine El Grifo
2022

Bodega El Grifo

El Isote 121 - 35550 San Bartolomé
Tel. +34 928 524200
enologo@elgrifo.com
www.elgrifo.com



GRAN MEDAGLIA D'ORO
Grand Gold Medal
Grande Médaille d'Or



DOP Islas Canarias
Baboso Negro Conatvs
2023

Bodegas Conatvs

Calle Cuesta Valerio 28 - 35650 Lajares
Tel. +34 620914569
bodegaconatvs@gmail.com
www.conatvs.com



GRAN MEDAGLIA D'ORO
Grand Gold Medal
Grande Médaille d'Or



DOP Gran Canaria
Las Tirajanas Dulce
2023

Bodegas Las Tirajanas

C/ Las Lagunas, s/n
35290 San Bartolomé de Tirajana
tel. +34 628 216683
admon@bodegastirajanas.com
www.bodegastirajanas.com



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



DOP Abona Listan Negro
Chasnero
2023

Bodega Lacasmi

Carretera General del Sur, 5
38620 San Miguel de Abona
Tel. +34 922700300/636869334
bodega@casanmiguel.com
www.lacasmi.com



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



DOP Abona Blanco Seco
Chasnero
2023

Bodega Lacasmi

Carretera General del Sur, 5
38620 San Miguel de Abona
Tel. +34 922700300/636869334
bodega@casanmiguel.com
www.lacasmi.com



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or





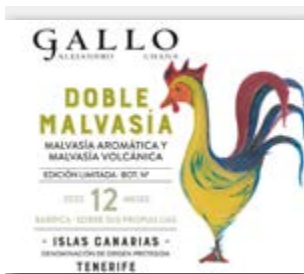
DOP Islas Canarias Gallo La Excepcion de Syrah
2021

Bodega Gallo & Quiquere Wines

Calle Chiguergue 5, P2, 2ªDcha.
38009 Santa Cruz De Tenerife
Tel. +34 636789848
alejandroalq@hotmail.com



GRAN MEDAGLIA D'ORO
Grand Gold Medal
Grande Médaille d'Or



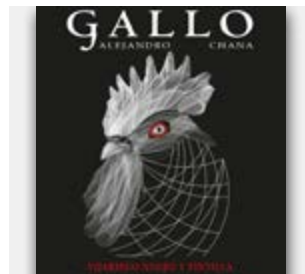
DOP Islas Canarias Gallo Doble Malvasia
2022

Bodega Gallo & Quiquere Wines

Calle Chiguergue 5, P2, 2ªDcha.
38009 Santa Cruz De Tenerife
Tel. +34 636789848
alejandroalq@hotmail.com



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



DOP Islas Canarias Gallo Vi-jariego Negro Y Tintilla 12m
2022

Bodega Gallo & Quiquere Wines

Calle Chiguergue 5, P2, 2ªDcha.
38009 Santa Cruz De Tenerife
Tel. +34 636789848
alejandroalq@hotmail.com



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



DO Abona Pagos de Reveron Blanco Afrutado
2023

Bodega Reveron

Ctra Gral, Vilaflor - La Escalona -
Los Quemados, 8 - 38618 Vilaflor
Tel. +34922 725 044
bodegasreveron@hotmail.com
www.bodegareveron.com



GRAN MEDAGLIA D'ORO
Grand Gold Medal
Grande Médaille d'Or



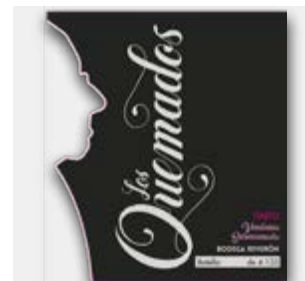
DO Abona Pagos de Reveron Blanco Tradicional - 2023

Bodega Reveron

Ctra Gral, Vilaflor - La Escalona -
Los Quemados, 8 - 38618 Vilaflor
Tel. +34922 725 044
bodegasreveron@hotmail.com
www.bodegareveron.com



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



DO Abona Tinto Los Quemados
2022

Bodega Reveron

Ctra Gral, Vilaflor - La Escalona -
Los Quemados, 8 - 38618 Vilaflor
Tel. +34922 725 044
bodegasreveron@hotmail.com
www.bodegareveron.com



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or





**DOP Islas Canarias
Malvasia Blanco Seco**
2022

Bodega Linaje del Pago

Calle La Herrera, 85 38360 El Sauzal

tel. +34 687 968597

linajedelpago@gmail.com

www.linajedelpago.com



GRAN MEDAGLIA D'ORO
Grand Gold Medal
Grande Médaille d'Or



**DOP Islas Canarias
Blanco Roto**
2023

Bodega Linaje del Pago

Calle La Herrera, 85 38360 El Sauzal

tel. +34 687 968597

linajedelpago@gmail.com

www.linajedelpago.com



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



**DO Tacoronte Acentejo
Tinto Tradicional**
2021

Bodega Linaje del Pago

Calle La Herrera, 85 38360 El Sauzal

tel. +34 687 968597

linajedelpago@gmail.com

www.linajedelpago.com



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



**DO Tacoronte Acentejo
Rojo Carmin**
2022

Bodega Linaje del Pago

Calle La Herrera, 85 38360 El Sauzal

tel. +34 687 968597

linajedelpago@gmail.com

www.linajedelpago.com



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



**DO Abona Viña Arese
Blanco Seco**
2023

Bodega Viña Arese

Calle Apartadero 43 - 38570 Fasnía

Tel. +34 679737031

pedrohdeztejera@hotmail.com



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



**DO Abona Viña Arese
Tinto Barrica**
2023

Bodega Viña Arese

Calle Apartadero 43 - 38570 Fasnía

Tel. +34 679737031

pedrohdeztejera@hotmail.com



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or





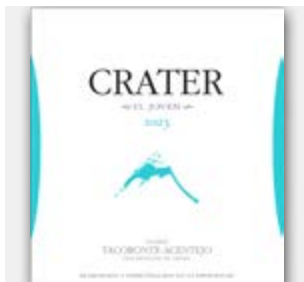
DO Abona Listan a 1414 de Altura
2021

Bodega Mencey Chasna

Calle Marta Numero 3, Chimiche
38594 Granadilla
tel. +34 922 777285
ventas@menceychasna.com
www.menceychasna.com



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



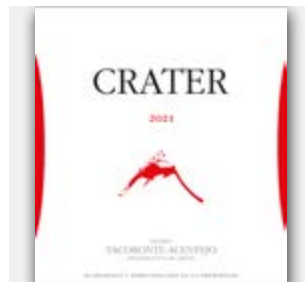
DOP Tacoronte Acentejo Crater Joven
2023

Bodegas Crater

C. San Nicolás, 122 - 38360 El Sauzal
Tel. +34 922 573272
info@craterbodegas.com
www.craterbodegas.com



GRAN MEDAGLIA D'ORO
Grand Gold Medal
Grande Médaille d'Or



DO Tacoronte Acentejo Crater Crianza
2021

Bodegas Crater

C. San Nicolás, 122 - 38360 El Sauzal
Tel. +34 922 573272
info@craterbodegas.com
www.craterbodegas.com



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



DO Tacoronte Acentejo Viña Norte Tinto Tradicional - 2023

Bodegas Insulares Tenerife S.A.

Vereda Del Medio, 48 - 38350 Tacoronte
Tel. +34 922570617
contacto@bodegasinsularestenerife.es
www.bodegasinsularestenerife.es



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



DO Ycoden Daute Isora Tágara Marmajuelo Sobre Lías - 2023

Bodegas Insulares Tenerife S.A.

Vereda Del Medio, 48 - 38350 Tacoronte
Tel. +34 922570617
contacto@bodegasinsularestenerife.es
www.bodegasinsularestenerife.es



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



DO Tacoronte Acentejo Viña Norte Blanco Seco 2023

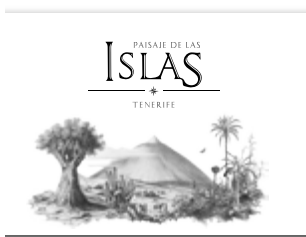
Bodegas Insulares Tenerife S.A.

Vereda Del Medio, 48 - 38350 Tacoronte
Tel. +34 922570617
contacto@bodegasinsularestenerife.es
www.bodegasinsularestenerife.es



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or





DOP Islas Canarias Paisaje de Las Islas Tenerife
2023

Bodegas Tajinaste S.L.

Ratiño, 5 . La Perdoma - 38315 La Orotava

tel. +34 687330920

tecnico@bodegastajinaste.com

www.bodegastajinaste.com



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



DO El Hierro Vera Pinto El Origen
2021

El Mirador de Adra

Calle Las Casitas Las Puntas - 38911 Frontera

Tel. +34 922559622

aacostaarmas73@gmail.com



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



DOP Islas Canarias Tinto Pago de Los Cercados
2023

Emilio Tomás Palmero García

Calle Los Cercados

38380 La Victoria De Acentejo

Tel. +34 606264523

mluzabogada@hotmail.com



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



DOP Islas Canarias Pago de Los Cercados Albillo Criollo - 2023

Emilio Tomás Palmero García

Calle Los Cercados

38380 La Victoria De Acentejo

Tel. +34 606264523

mluzabogada@hotmail.com



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



DO Tacoronte Acentejo Serventía
2023

Hacienda de Acentejo

Calle Pérez Díaz 44 A

38380 La Victoria De Acentejo

Tel. +34 650974598

jigutierrez@haciendadeacentejo.com

www.haciendadeacentejo.com



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



DO Tacoronte Acentejo Hacienda de Acentejo Listan Negro - 2023

Hacienda De Acentejo

Calle Pérez Díaz 44 A

38380 La Victoria De Acentejo

Tel. +34 650974598

jigutierrez@haciendadeacentejo.com

www.haciendadeacentejo.com



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or





**DOP Valle de Güimar
Brumas de Ayosa
Malvasia Aromatica -2023**

**Sat Viticultores Comarca
de Güimar**

Subida a Los Loros KM 4,5 - 38550 Arafo

Tel. +34 92 2510437

info@bodegacomarcalguimar.com

www.bodegacomarcalguimar.com



GRAN MEDAGLIA D'ORO
Grand Gold Medal
Grande Médaille d'Or



**DOP Valle de Güimar
Brumas de Ayosa
Marmajuelo - 2023**

**Sat Viticultores Comarca
de Güimar**

Subida a Los Loros KM 4,5 - 38550 Arafo

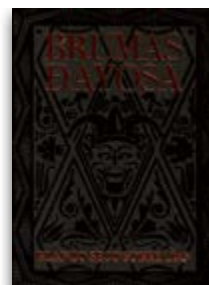
Tel. +34 92 2510437

info@bodegacomarcalguimar.com

www.bodegacomarcalguimar.com



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



**DOP Valle de Güimar
Brumas de Ayosa Blanco
Sobre Lias - 2023**

**Sat Viticultores Comarca
de Güimar**

Subida a Los Loros KM 4,5 - 38550 Arafo

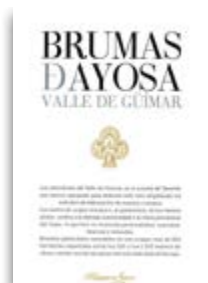
Tel. +34 92 2510437

info@bodegacomarcalguimar.com

www.bodegacomarcalguimar.com



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



**DOP Valle de Güimar
Brumas de Ayosa
Blanco Seco - 2023**

**Sat Viticultores Comarca
de Güimar**

Subida a Los Loros KM 4,5 - 38550 Arafo

Tel. +34 92 2510437

info@bodegacomarcalguimar.com

www.bodegacomarcalguimar.com



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



**DOP Isla Canarias Pico
Cho Marcial Blanco Seco
2023**

**Sat Viticultores Comarca
de Güimar**

Subida a Los Loros KM 4,5 - 38550 Arafo

Tel. +34 92 2510437

info@bodegacomarcalguimar.com

www.bodegacomarcalguimar.com



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



**DO El Hierro Gran Salmor
"Blanco Dulce"
2017**

Soc. Coop. Del Campo Frontera

C/ El Matorral 55 - 38911 Frontera

Isla de El Hierro

Tel. +34 922556016

coopfrontera@cooperativafrontera.com

www.cooperativafrontera.com



GRAN MEDAGLIA D'ORO
Grand Gold Medal
Grande Médaille d'Or





DO Abona Testamento
Malvasía Aromática Dry
 2023

Soc. Coop. Cumbres de Abona
 Camino Bajada El Viso, S/N - 38580 Arico
 Tel. +34 92 2768604
tecnico@cumbresdeabona.es
www.cumbresdeabona.es



MEDAGLIA D'ORO
 Gold Medal
 Médaille d'Or



DO Abona Flor de Chasna
Blanco Marmajuelo
Premium - 2023

Soc. Coop. Cumbres de Abona
 Camino Bajada El Viso, S/N - 38580 Arico
 Tel. +34 92 2768604
tecnico@cumbresdeabona.es
www.cumbresdeabona.es



MEDAGLIA D'ORO
 Gold Medal
 Médaille d'Or



DO Abona Flor de Chasna
Blanco Albillo Premium
 2023

Soc. Coop. Cumbres de Abona
 Camino Bajada El Viso, S/N - 38580 Arico
 Tel. +34 92 2768604
tecnico@cumbresdeabona.es
www.cumbresdeabona.es



MEDAGLIA D'ORO
 Gold Medal
 Médaille d'Or



DO Abona Flor de Chasna
Blanco Pasión
 2023

Soc. Coop. Cumbres de Abona
 Camino Bajada El Viso, S/N - 38580 Arico
 Tel. +34 92 2768604
tecnico@cumbresdeabona.es
www.cumbresdeabona.es



MEDAGLIA D'ORO
 Gold Medal
 Médaille d'Or



DOP Islas Canarias Brut
Blanc de Blancs
 2022

Tabares 4
 Camino Tabares, 4
 38370 La Matanza De Acentejo
 Tel. +34 658893860
richardsalamanca@yahoo.es
hello@tabares4wine



MEDAGLIA D'ORO
 Gold Medal
 Médaille d'Or



DO Tacoronte
Acentejo Jable
 2023

Vino Jable - Bodega Guayonge
 Cmno. Tagoro, 15. Valle de Guerra
 38270 La Laguna
 Tel. +34 687 928777
coral@chimenesaguere.com



MEDAGLIA D'ORO
 Gold Medal
 Médaille d'Or





**DOP Islas Canarias El Lomo
Vendimia Seleccionada
2023**

Bodegas El Lomo

Carretera el Lomo, 18 - 38280 Tegueste

Tel. +34 922 545254

gerencia@bodegaellomo.com

www.bodegaellomo.com



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



**DOP Islas Canarias
El Lomo Listan Negro
2023**

Bodegas El Lomo

Carretera el Lomo, 18 - 38280 Tegueste

Tel. +34 922 545254

gerencia@bodegaellomo.com

www.bodegaellomo.com



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



**DOP Islas Canarias
El Lomo Doce y Uno
2023**

Bodegas El Lomo

Carretera el Lomo, 18 - 38280 Tegueste

Tel. +34 922 545254

gerencia@bodegaellomo.com

www.bodegaellomo.com



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



**DOP Islas Canarias
El Lomo Disparate
2021**

Bodegas El Lomo

Carretera el Lomo, 18 - 38280 Tegueste

Tel. +34 922 545254

gerencia@bodegaellomo.com

www.bodegaellomo.com



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



**DO Tacoronte Acentejo
Marba Blanco Barrica
2023**

Bodegas Marba

Carretera El Portezuelo - Las Toscas 253

38280 Tegueste

Tel. +34 639065015

marba@bodegamarba.es

www.bodegamarba.com



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or





Descrizione della zona

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.

Description de la zone

D'après les historiens, il n'y avait pas encore de vignobles importants au XIIIe 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 XIXe 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. Du point de vue géographique, le canton suisse du Tessin se partage en deux régions, Sopraceneri et Sottoceneri, et en huit départements: 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.

Description of the area

According to the historians, around 1200 there were no vineyards of particular importance, outside of an agricultural production of primary necessity. Only by the end of the 19th century there were the first significant testimonies of viticulture in those areas. In 1905 the experimentation of the Merlot variety began in the nurseries of Mendrisio. Later, the affirmation of the Merlot variety becomes a sure fact: its organoleptic characteristics and its adaptation to all cantonal regions allow the state, with the support of the Confederation, to decree a law on viticulture reconstruction. The Canton of Ticino is geographically divided into two regions - Sopraceneri and Sottoceneri - and in eight districts: Bellinzona, Blenio, Riviera, Leventina, Locarno, Vallemaggia (situated in the Sopraceneri), Lugano and Mendrisio in the Sottoceneri zone. There are about 30 private professional wine-makers in the area that can be considered medium/ small size. The main vineyard of the Canton of Ticino is the Merlot of bordeaux origin, well-suited to climatic conditions thanks to the clonal and sanitary selections carried out by the Federal Research Center for Agronomy at the center of Cadenazzo, starting in 1955. The Merlot covers about 82% of the canton's surface area, with an annual average production of about 55,000 quintals.



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

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 bien-faisants du foehn 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!

Description of the area

The origin of viticulture in Valais dates back to about 4000 BC and has become increasingly important with the passage of time thanks in particular to the Romans, who advocate the introduction of vine throughout Europe.

Today, Valais is not only the first canton of Switzerland, with over 5.100 hectares of vineyards covering only 40% of the total domestic production (45 million liters of wine per year), but also a region unique in the world for the diversity and the potential of its native and traditional wines.

The Valais has the widest variety of soils in Switzerland, benefiting from a dry and very sunny climate and the beneficial effects of the foehn wind in autumn, conditions conducive to ripening and perfect health of grapes. Most of the vineyards lie between 400 and 800 meters in altitude; the Visperterminen plots in Upper Valais reach up to 1.150 meters.



Descrizione della zona

Il Canton Vaud è uno dei 26 cantoni svizzeri, situato nella parte sud-occidentale della nazione. Il suo territorio si estende verso nord partendo dal lago Lemano: una zona che vanta antiche tradizioni risalenti al Medio Evo e che le popolazioni hanno saputo sviluppare in modo costante e sapiente. Il territorio riveste una particolare importanza nel quadro della produzione nazionale. Le vigne si estendono sui pendii del lago. Qui l'uomo, per mille anni, per beneficiare del sole e del suo clima mediterraneo, ha letteralmente scolpito la montagna, terrazzandola per coltivare la vite al punto che, nel 2007, un'area di 830 ettari che si estende tra Losanna e Montreux (Laveaux) è stata dichiarata dall'UNESCO patrimonio d'importanza mondiale. Il Vaud si divide in quattro regioni, in ognuna delle quali le caratteristiche morfologiche e climatiche proprie influenzano e danno luogo alle denominazioni più adatte al territorio. Tra queste anche la zona dello Chablais, 600 ettari di vigneti, che si estendono dai confini con il cantone Vallese fino all'inizio del lago Lemano. Anche qui, come nel resto del Cantone, è lo Chasselas il vitigno protagonista. Si tratta di una varietà precoce, vigorosa, con grappoli grandi che, verso la vendemmia, assumono una bella colorazione dorata.

Description de la zone

Le canton de Vaud est l'un des 26 cantons suisses situés dans la partie sud-ouest du Pays. Son territoire s'étend vers le nord à partir du lac Léman: une région qui revendique des traditions anciennes datant du Moyen Âge et que les populations ont pu développer de manière constante et sage. Le territoire revêt une importance particulière dans le contexte de la production nationale.

Les vignes s'étendent sur les pentes du lac. Ici l'homme, pendant mille ans, profitant du soleil et de son climat méditerranéen, a littéralement sculpté la montagne, en la terrassant pour cultiver la vigne à tel point qu'en 2007, une superficie de 830 hectares qui s'étend entre Lausanne et Montreux (Laveaux) a été déclaré patrimoine mondial par l'UNESCO. Le canton de Vaud est divisé en quatre régions, dans chacune desquelles les caractéristiques morphologiques et climatiques de son propre influence donnent lieu aux appellations les mieux adaptées au territoire.

Celles-ci comprennent aussi la région du Chablais, 600 hectares de vignobles, qui s'étendent des frontières avec le canton du Valais jusqu'au début du lac Léman.

Ici aussi, comme dans le reste du canton, le Chasselas est le cépage principal. C'est une variété précoce et vigoureuse, avec de grosses grappes qui, vers la récolte, prennent une belle couleur dorée.

Description of the area

The Canton of Vaud is one of the 26 Swiss cantons, located in the south-western part of the country. Its territory extends northwards starting from Lake Geneva: an area that boasts ancient traditions dating back to the Middle Ages and which the populations have been able to develop in a constant and wise manner. The territory is of particular importance in the context of national production.

The vineyards extend over the slopes of the lake. Here the man, for a thousand years, in order to benefit from the sun and its Mediterranean climate, has literally carved the mountain, terracing it to cultivate the vine to the point that, in 2007, an area of 830 hectares that extends between Lausanne and Montreux (Laveaux) has been declared world heritage by UNESCO.

The Vaud is divided into four regions, in each of which their own morphological and climatic characteristics influence and give rise to the names best suited to the territory. These include the Chablais area, 600 hectares of vineyards, which extend from the borders with the canton of Valais to the beginning of Lake Geneva. Here too, as in the rest of the Canton, Chasselas is the leading grape variety. It is an early, vigorous variety, with large bunches that, towards the harvest, take on a beautiful golden color.



**Rosso del Ticino DOC
Rosso dei Ronchi**
2022

Cantina Monti

via dei Ronchi 81 - 6936 Cademario
Tel. +41 916053475
cantinamonti@ticino.com
www.cantinamonti.ch



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



**Ticino DOC Monti
Il Canto della Terra**
2022

Cantina Monti

via dei Ronchi 81 - 6936 Cademario
Tel. +41 916053475
cantinamonti@ticino.com
www.cantinamonti.ch



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



Rosso del Ticino DOC SM
2021

Cantina Monti

via dei Ronchi 81 - 6936 Cademario
Tel. +41 916053475
cantinamonti@ticino.com
www.cantinamonti.ch



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



Ticino DOC Rovere
2022

Cantina Monti

via dei Ronchi 81 - 6936 Cademario
Tel. +41 916053475
cantinamonti@ticino.com
www.cantinamonti.ch



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



**Bianco del Ticino DOC
Malcantone Bianco di
Cademario - 2023**

Cantina Monti

via dei Ronchi 81 - 6936 Cademario
Tel. +41 916053475
cantinamonti@ticino.com
www.cantinamonti.ch



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or





**AOC Valais Cornalin
Reserve Domaine de
Chateauneuf - 2021**

Cave de l'Etat du Valais

Domaine du Grand Brûlé - 01912 Leytron
Tel. +41 276067680
eddy.dorsaz@admin.vs.ch
www.cavedeletatduvalais.ch



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



**AOC Valais Petite Arvine
Domaine de Chateauneuf
2023**

Cave de l'Etat du Valais

Domaine du Grand Brûlé - 01912 Leytron
Tel. +41 276067680
eddy.dorsaz@admin.vs.ch
www.cavedeletatduvalais.ch



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



**AOC Valais Petite Arvine
Collection du 100^{ème} de
l'École d'Agriculture du
Valais - 2022**

Cave de l'Etat du Valais

Domaine du Grand Brûlé - 01912 Leytron
Tel. +41 276067680
eddy.dorsaz@admin.vs.ch
www.cavedeletatduvalais.ch



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



**AOC Valais Petite Arvine
2023**

Cave les Follaterres

Route du carre 88 - 01926Fully
Tel. +41 79 679 10 34
cavelesfollaterres@bluewin.ch
www.cantinamonti.ch



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



**AOC Valais Cornalin
Vieux Cepage
2023**

Cave les Follaterres

Route du carre 88 - 01926Fully
Tel. +41 79 679 10 34
cavelesfollaterres@bluewin.ch
www.cantinamonti.ch



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



**AOC Valais Cornalin
Clos Montibeux
2023**

Domaines Rouvinez SA

Chemin des Bernardines 45 - 3960 Sierra
Tel. +41 274522245
clotilde.germann@rouvinez.com
www.rouvinez.com



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or





**AOC Valais Merlot
Promesse de Caractère
2022**

Cave des Promesses

Route de la Morge 13- 01964 Conthey
Tel. +41 788279808

info@cavedespromesses.ch
www.cavedespromesses.ch



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



**AOC Valais Grand-Cru
Chamoson Syrah
Promesse de Sensualité
2022**

Cave des Promesses

Route de la Morge 13- 01964 Conthey
Tel. +41 788279808

info@cavedespromesses.ch
www.cavedespromesses.ch



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



**AOC Valais Petite Arvine
Promesse de Plaisir
2022**

Cave des Promesses

Route de la Morge 13- 01964 Conthey
Tel. +41 788279808

info@cavedespromesses.ch
www.cavedespromesses.ch



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



**AOC Valais Païen
Promesse d'Exotisme
2022**

Cave des Promesses

Route de la Morge 13- 01964 Conthey
Tel. +41 788279808

info@cavedespromesses.ch
www.cavedespromesses.ch



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



**AOC Valais
Amigne de Vetroz Mitis
2020**

Domaine Jean-René Germanier

Rte Cantonale 291, Balavaud - 1963 Vétroz
Tel. +41 793536763

christelle@jrgermanier.ch
www.jrgermanier.com



GRAN MEDAGLIA D'ORO
Grand Gold Medal
Grande Médaille d'Or



**AOC Valais Cayas
Syrah Reserve
2021**

Domaine Jean-René Germanier

Rte Cantonale 291, Balavaud - 1963 Vétroz
Tel. +41 793536763

christelle@jrgermanier.ch
www.jrgermanier.com



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or





**AOC Valais Ermitage
Soleil de Minuit
2022**

Maison Gilliard
Rue de Loèche 70 - 1950 Sion
Tel. +41 793767510
s.panchard@gilliard.ch
www.gilliard.ch



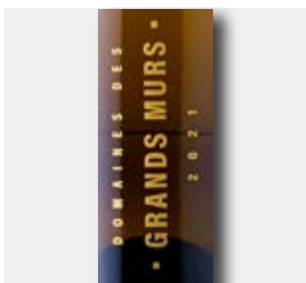
**AOC Valais Assemblage
Rouge Domaines
Grands Murs - 2020**

Maison Gilliard
Rue de Loèche 70 - 1950 Sion
Tel. +41 793767510
s.panchard@gilliard.ch
www.gilliard.ch



**AOC Valais Petite Arvine
Les Tonnelliers
2022**

Maison Gilliard
Rue de Loèche 70 - 1950 Sion
Tel. +41 793767510
s.panchard@gilliard.ch
www.gilliard.ch



**AOC Valais Assemblage
Blanc Domaines
Grands Murs - 2022**

Maison Gilliard
Rue de Loèche 70 - 1950 Sion
Tel. +41 793767510
s.panchard@gilliard.ch
www.gilliard.ch



**AOC Valais Heida Les
Tonnelliers
2022**

Maison Gilliard
Rue de Loèche 70 - 1950 Sion
Tel. +41 793767510
s.panchard@gilliard.ch
www.gilliard.ch



**AOC Valais Sauvignon
Blanc Les Tonnelliers
2022**

Maison Gilliard
Rue de Loèche 70 - 1950 Sion
Tel. +41 793767510
s.panchard@gilliard.ch
www.gilliard.ch





**AOC Valais Diolinoir
Les Tonnelliers**
2022

Maison Gilliard

Rue de Loèche 70 - 1950 Sion

Tel. +41 793767510

s.panchard@gilliard.ch

www.gilliard.ch



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



**AOC Valais Petite Arvine
de Fully**
2022

Gérard Dorsaz SA

11 Chemin des Bogues - 1926 Fully

Tel. +41 794495674

info@gerarddorsaz.ch

www.gerarddorsaz.ch



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



AOC VALAIS Syra By K
2022

Kave 1921 Sarl

Rue du Grand-Pré 1 - 1921 Martigny-Combe

Tel. +41 795078924

info@kave1921.ch

www.kave1921.ch



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



AOC Valais L' Art-Vine
2023

Le Vin de l'A SA

Rue de Ban 22- 3971 Ollon

Tel. +41 792101739

alex@levindela.ch

www.levindela.ch



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or





**AOC Valais Heida
Barrique**
2022

St. Jodern Kellerei

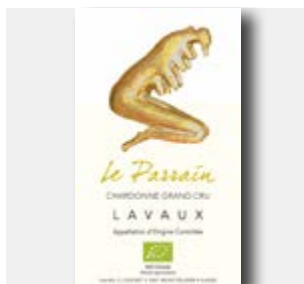
Unterstalden 2 - 3932 Visperterminen
Tel. +41 27 9484348
michael.hock@jodernkellerei.ch
www.jodernkellerei.ch



**AOC Valais Heida
Visperterminen**
2023

St. Jodern Kellerei

Unterstalden 2 - 3932 Visperterminen
Tel. +41 27 9484348
michael.hock@jodernkellerei.ch
www.jodernkellerei.ch



**AOC Lavaux Le Parrain
Cabernet-Gamay**
2023

Domaine Le Parrain

Chemin du Sommet 2 - 1801 Mont-Pèlerin
Tel. +41 786550630
info@leparrain.ch
www.leparrain.ch





Descrizione della zona

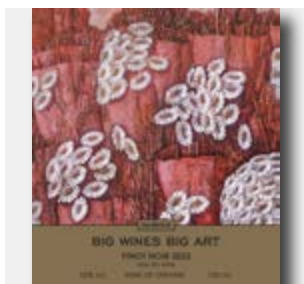
La superficie vitata dell'Ucraina è di circa 150.000 ettari, suddivisi in diverse regioni viticole. Tra queste, la regione di Odessa nella parte sud-occidentale dell'Ucraina è la principale area vinicola del Paese, basata intorno alla famosa e antica città portuale del Mar Nero. Il clima è mite e continentale e proprio la vicinanza del Mar Nero contribuisce a moderare il clima eccessivamente freddo in inverno e caldo in estate. La viticoltura e la produzione di vino nella zona risalgono probabilmente a diversi millenni fa. Ai tempi dell'Unione Sovietica, la regione di Odessa fu uno dei principali produttori di vino e di spumante (quest'ultimo è il relativamente noto "Sovetskoye Shampanskoye" - lett. "Champagne sovietico"). Oggi si producono vini da vitigni autoctoni tra i quali il Telti-Kuruk (prodotto ancora oggi da una cantina fondata da immigrati svizzeri del Vaud nel 1822) e da vitigni internazionali quali Merlot e Cabernet Sauvignon.

Description de la zone

La superficie des vignobles en Ukraine est d'environ 150.000 ha, répartis en plusieurs régions viticoles. Parmi celles-ci, la région d'Odessa, dans le sud-ouest de l'Ukraine, est la principale zone viticole du Pays, autour de la célèbre ancienne ville portuaire de la mer Noire. Le climat est doux et continental, excessivement froid en hiver et chaud en été, c'est la proximité de la mer Noire qui contribue à le modérer. La viticulture et la production de vin dans la région remontent probablement à plusieurs millénaires. À l'époque de l'Union soviétique, la région d'Odessa était un important producteur de vin et de vin mousseux (ce dernier étant le relativement célèbre "Sovetskoye Shampanskoye" - littéralement "Champagne soviétique"). Aujourd'hui, les vins sont produits à partir de cépages indigènes, parmi lesquels le Telti-Kuruk (toujours produit par une cave fondée par des immigrants suisses vaudois en 1822) et de cépages internationaux tels que le Merlot et le Cabernet Sauvignon.

Description of the area

The vineyard area in Ukraine is approximately 150,000 ha, divided into several wine-growing regions. Among those, the Odessa region in the south-western part of Ukraine is the main wine-growing area of the Country, based around the famous ancient Black Sea port city. The climate is mild and continental, and it is the proximity of the Black Sea that helps to moderate it which is excessively cold in winter and hot in summer. Viticulture and wine production in the area probably date back several millennia. In Soviet Union times, the Odessa region was one of the major producers of wine and sparkling wine (the latter being the relatively well-known 'Sovetskoye Shampanskoye' - lit. 'Soviet Champagne'). Today, wines are produced from indigenous grape varieties including the Telti-Kuruk (still produced by a winery founded by Swiss immigrants from Vaud in 1822) and from international grape varieties such as Merlot and Cabernet Sauvignon.



**Odesa Regional Wine
Pinot Noir
Big Wines Big Art
2023**

Big Wines Llc Vinos de La Luz

Gogolyvska 43, D.57 - 04053 Kyiv
tel. +380 952 743647

comunicacion@vinosdelaluz.com
www.bigwinesbigart.com



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



**Odesa Regional Wine Telti
Kuruk Oaked
Big Wines Big Art
2023**

Big Wines Llc Vinos de La Luz

Gogolyvska 43, D.57 - 04053 Kyiv
tel. +380 952 743647

comunicacion@vinosdelaluz.com
www.bigwinesbigart.com



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or





EXTRÊME SPIRITS INTERNATIONAL CONTEST



I PREMI SPECIALI
LES PRIX SPÉCIAUX
SPECIAL AWARDS

Grand Prix | Grand Prize

Gran Premio

CERVIM 2024

PERÙ | PÉROU | PERU

Pisco Mosto Verde Torontel - 2023 VINA Y BODEGA CAOBA'S

s/n Puente el Rancho, Huaral
Tel. +51 993 586 178
vinoscaobasperu@gmail.com



Vinos Caoba's è un'azienda peruviana situata nella provincia di Huaral, nella regione di Lima, che si distingue per la produzione di pisco di alta qualità, grazie alla sua esperienza e passione nel settore vinicolo. Fondata con l'intento di valorizzare le tradizioni locali, l'azienda si impegna a produrre distillati raffinati utilizzando solo le migliori uve provenienti dalle vigne selezionate della zona. Il *Pisco Mosto Verde Torontel* di Vinos Caoba's rappresenta una delle espressioni più autentiche e raffinate di questa distillazione tradizionale peruviana. Prodotto con uve Torontel, una varietà aromatica tipica del Perù, questo pisco si distingue per la sua complessità e finezza. La sua produzione segue un processo artigianale in cui solo il mosto parzialmente fermentato viene distillato, il che conferisce al pisco un gusto morbido, ricco di sfumature aromatiche e fruttate. Il mosto verde, infatti, conserva una dolcezza naturale che si esprime attraverso sentori di fiori bianchi, frutta tropicale e una leggera nota di agrumi. Il *Pisco Mosto Verde Torontel* di Vinos Caoba's è ideale da gustare puro, per apprezzarne appieno la sua qualità, oppure in cocktail raffinati che esaltano la sua eleganza. Ogni bottiglia è un vero e proprio tributo alla tradizione del pisco, ma al contempo rappresenta l'eccellenza e l'innovazione che l'azienda peruviana porta avanti con dedizione, contribuendo alla crescita della cultura del pisco nel mondo.

Vinos Caoba's est une entreprise péruvienne située dans la province de Huaral, dans la région de Lima, qui se distingue par la production de pisco de haute qualité, grâce à son expérience et sa passion dans le secteur viticole. Fondée dans le but de valoriser les traditions locales, l'entreprise s'engage à produire des spiritueux raffinés en utilisant uniquement les meilleurs raisins provenant des vignobles sélectionnés de la région.

Le Pisco Mosto Verde Torontel de Vinos Caoba's représente l'une des expressions les plus authentiques et raffinées de cette distillation traditionnelle péruvienne. Produit avec des raisins Torontel, une variété aromatique typique du Pérou, ce pisco se distingue par sa complexité et sa finesse. Sa production suit un processus artisanal où seul le moût partiellement fermenté est distillé, ce qui confère au pisco une saveur douce, riche en nuances aromatiques et fruitées. Le "moût vert" conserve en effet une douceur naturelle qui se manifeste par des arômes de fleurs blanches, de fruits tropicaux et une légère note d'agrumes. Le Pisco Mosto Verde Torontel de Vinos Caoba's est idéal à déguster pur, pour apprécier pleinement sa qualité, ou bien dans des cocktails raffinés qui mettent en valeur son élégance. Chaque bouteille est un véritable hommage à la tradition du pisco, tout en représentant l'excellence et l'innovation que l'entreprise péruvienne porte avec dévouement, contribuant à la croissance de la culture du pisco dans le monde.

Vinos Caoba's is a Peruvian company located in the province of Huaral, in the Lima region, known for producing high-quality pisco, thanks to its experience and passion in the winemaking industry. Founded with the aim of preserving local traditions, the company is committed to crafting refined spirits using only the best grapes from carefully selected vineyards in the area.

The Pisco Mosto Verde Torontel from Vinos Caoba's is one of the most authentic and refined expressions of this traditional Peruvian distillation. Made from Torontel grapes, a highly aromatic variety native to Peru, this pisco stands out for its complexity and finesse. The production process follows an artisanal method, where only partially fermented must is distilled, which gives the pisco a smooth taste, rich in aromatic and fruity nuances. The "green must" retains a natural sweetness, which expresses itself through notes of white flowers, tropical fruit, and a light hint of citrus. Vinos Caoba's *Pisco Mosto Verde Torontel* is ideal for sipping neat, to fully appreciate its quality, or in sophisticated cocktails that enhance its elegance. Each bottle is a true tribute to the tradition of pisco, while simultaneously embodying the excellence and innovation that the Peruvian company upholds with dedication, contributing to the growth of pisco culture worldwide.

Prix Excellence | Excellence Prize

Premio Eccellenza

CERVIM 2024

PERÙ | PEROU | PERU

PISCO MOSTO VERDE ITALIA " GRAN PASO" - 2023

INDUSTRIAS SAVIAGRO S.A.C

Av. Nicolas Arriola 314 - D103

15036 La Victoria

Tel. +51999651714

jsanchez@piscogranpaso.com



Gran Paso è un'azienda peruviana con una forte tradizione nella produzione di pisco di alta qualità riconosciuta per il suo impegno nella valorizzazione dei metodi artigianali e per l'attenzione alla selezione delle uve. Il nome "Gran Paso" è un omaggio che, attraverso il Pisco, viene reso al Cavallo Peruviano da Paso e al Chalán. La sua missione è produrre distillati che rispettano l'autenticità del pisco peruviano, preservando la qualità e il carattere unico delle varietà di uva autoctone. Il Pisco Mosto Verde Italia Gran Paso è una delle espressioni più raffinate di questa distilleria. Realizzato con uve Italia, una varietà di uva aromatico e dolce, questo pisco si distingue per la sua morbidezza e la sua complessità. I Piscos elaborati con la varietà di uve Italia sono generalmente molto gradevoli al palato, con una piacevole sensazione di morbidezza. I loro aromi ricordano la frutta secca e i fiori. Il risultato è un pisco estremamente elegante, equilibrato in alcol, con note di agrumi, uva passa, sciroppo e un tocco floreale. Al palato, è morbido e rotondo, ma con una buona struttura che lo rende perfetto da sorseggiare puro o come base per cocktail di alta classe. Il Pisco Mosto Verde Italia Gran Paso non è solo un tributo alla tradizione del pisco, ma anche un esempio di innovazione e passione che l'azienda impiega in ogni bottiglia.

Gran Paso est une entreprise péruvienne avec une forte tradition dans la production de pisco de haute qualité, reconnue pour son engagement à valoriser les méthodes artisanales et pour son attention à la sélection des raisins. Le nom "Gran Paso" est un hommage, à travers le Pisco, rendu au Cheval Péruvien de Paso et au Chalán. Sa mission est de produire des spiritueux qui respectent l'authenticité du pisco péruvien, tout en préservant la qualité et le caractère unique des variétés de raisins autochtones. Le Pisco Mosto Verde Italia Gran Paso est l'une des expressions les plus raffinées de cette distillerie. Elaboré à partir de raisins Italia, une variété de raisin aromatique et sucré, ce pisco se distingue par sa douceur et sa complexité. Les piscos élaborés avec la variété de raisins Italia sont généralement très agréables en bouche, avec une sensation de douceur plaisante. Leurs arômes rappellent les fruits secs et les fleurs. Le résultat est un pisco extrêmement élégant, équilibré en alcool, avec des notes d'agrumes, de raisins secs, de sirop et une touche florale. En bouche, il est doux et rond, mais avec une bonne structure qui le rend parfait à déguster pur ou comme base pour des cocktails raffinés. Le Pisco Mosto Verde Italia Gran Paso n'est pas seulement un hommage à la tradition du pisco, mais aussi un exemple d'innovation et de passion que l'entreprise met dans chaque bouteille.

Gran Paso is a Peruvian company with a strong tradition in producing high-quality pisco, recognized for its commitment to preserving artisanal methods and its focus on grape selection. The name "Gran Paso" is a tribute, through Pisco, to the Peruvian Paso Horse and the Chalán. Its mission is to produce spirits that respect the authenticity of Peruvian pisco, while preserving the quality and unique character of native grape varieties.

The Pisco Mosto Verde Italia Gran Paso is one of the most refined expressions from this distillery. Made with Italia grapes, an aromatic and sweet grape variety, this pisco stands out for its smoothness and complexity. Piscos made with Italia grapes are generally very pleasing on the palate, with a pleasant sensation of smoothness. Their aromas evoke dried fruit and flowers.

The result is an extremely elegant pisco, balanced in alcohol, with notes of citrus, raisins, syrup, and a floral touch. On the palate, it is smooth and round, yet with good structure, making it perfect to sip neat or as a base for sophisticated cocktails. The Pisco Mosto Verde Italia Gran Paso is not only a tribute to pisco tradition but also an example of innovation and passion that the company puts into every bottle.

Distillati e vini aromatizzati premiati

Distillats et
Vins Aromatisés
primés

Award winning
distillates
and aromatized wines





Grappa Riserva Oro
2021

Distilleria Pezzi SNC

Piazza Santa Barbara
38011 Campodenno (TN)
Tel. +39 0461 655101
info@distilleriapezzi.it
www.distilleriapezzi.it



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



Grappa di Moscato
2023

Saint Roch Srl

Loc. Torrent de Maillod - 11021 Quart
Tel. +39 0165774112
saintroch@pec.it
www.strochleviottoz.com



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



Vermouth di Amarone
2023

Ca' Rugate

Via Pergola, 36
37030 - Montecchia di Crosara (VR)
Tel. +39 045 6176328
carugate@carugate.it
www.carugate.it



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or





Pisco Puro Mosto Verde Acholado
2023

Manuel Alejandro Lengua Zambrano

av. Municipalidad Mz. L14c- Ica
Tel. +51 956601046
manuel_lengua_zambrano@hotmail.com



GRAN MEDAGLIA D'ORO
Grand Gold Medal
Grande Médaille d'Or



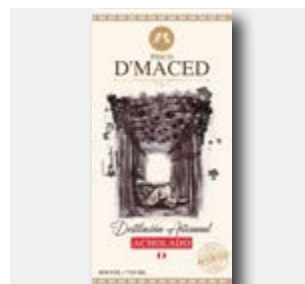
Pisco Mosto Verde Quebranta Vinas Palomino
2022

Vinas Y Bodega Palomino

Aucallama- 15126 Huaral
Tel. +51 984118009
vinaspalomino@gmail.com



GRAN MEDAGLIA D'ORO
Grand Gold Medal
Grande Médaille d'Or



Pisco D'Maced Acholado
2023

Pisco D' Maced

San Luis de Cañete - 15721 Cañete
Tel. +51 957948806
martin.huapaya@hotmail.com



GRAN MEDAGLIA D'ORO
Grand Gold Medal
Grande Médaille d'Or



Pisco Puro Italia Velasquez
2023

Inversiones Sotomayor Velasquez

Jr. Guandú 3989 Urb. Las Palmeras
15301 Los Olivos
Tel. +51 997081072
info@bodegavelasquez.com



GRAN MEDAGLIA D'ORO
Grand Gold Medal
Grande Médaille d'Or



Pisco Mosto Verde Italia "Gran Paso"
2023

Industrias Saviagro S.A.C

Av. Nicolas Arriola 314 - D101
15036 La Victoria
Tel. +51999651714
jsanchez@piscogranpaso.com



GRAN MEDAGLIA D'ORO
Grand Gold Medal
Grande Médaille d'Or



Pisco Puro Quebranta
2023

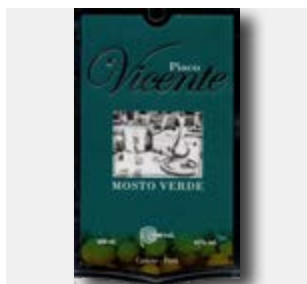
Industrias Saviagro S.A.C

Av. Nicolas Arriola 314 - D101
15036 La Victoria
Tel. +51999651714
jsanchez@piscogranpaso.com



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or





**Pisco Vicente
Mosto Verde**
2022

Vinicola Vicente Guerra Sac

C.P.M. Pampa Castilla S/N
15701 San Vicente de Canete
Tel. +51 996430414
vicentepiscosyvinos@gmail.com



GRAN MEDAGLIA D'ORO
Grand Gold Medal
Grande Médaille d'Or



**Gran Pisco Selección
Familia Acholado**
2023

Vina Ocucaje Sa

cal Ricardo Angulo Ramirez NRO. 931 URB
Corparc - 15036 Lima
Tel. +51 012514570
erosero@ocucaje.com



GRAN MEDAGLIA D'ORO
Grand Gold Medal
Grande Médaille d'Or



**San Gallán Pisco Puro
Italia**
2023

Agroindustria Lorenzo D'Mora

Sector La Mora 102, pan sur km 22
11620 Tupac Amaru Inca
Tel. +51999954450
Etchang54@gmail.com



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



Pisco Mosto Verde Torontel
2023

Vina y Bodega Caoba's

s/n Puente el Rancho, Huaral
Tel. +51 993 586 178
vinoscaobasperu@gmail.com



GRAN MEDAGLIA D'ORO
Grand Gold Medal
Grande Médaille d'Or



Pisco Caoba's Acholado
2023

Vina y Bodega Caoba's

s/n Puente el Rancho, Huaral
Tel. +51 993 586 178
vinoscaobasperu@gmail.com



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



**Pisco Caoba's Puro
Torontel**
2023

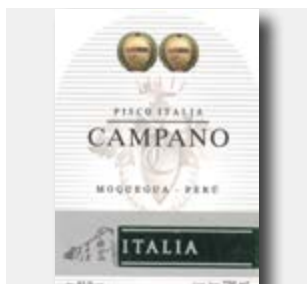
Vina y Bodega Caoba's

s/n Puente el Rancho, Huaral
Tel. +51 993 586 178
vinoscaobasperu@gmail.com



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or





Pisco Campano Puro Italia

2023

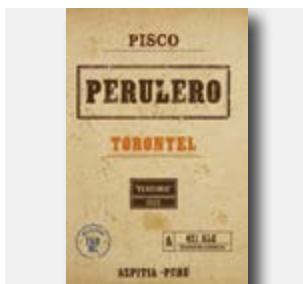
Agroindustrias Campano S.r.l.

Asoc. Apemype MZ A lote 7 Chen
18000 Mariscal Nieto - Moquegua
Tel. +51 994079043

agroindustrias_campano@hotmail.com



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



Pisco Perulero Puro Torontel

2022

Bodega Don Apolonio

Prolongacion Buenos Aires 300
15605 Azpitia - Cañete
Tel. +51 942955530

fvalenciaoso@gmail.com



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



Pisco Puro Italia

2011

Bodega El Sol Sac

S/N anexo Langla KM 35,2
15727 Lunahuana - Cañete
Tel. +51 998747641

marcomartinezgreen@gmail.com



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



Pisco Herrera Puro Torontel

2021

Bodega Herrera

Avenida San Lucas 260
15605 Azpitia - Cañete
Tel. +51 997654136

herreradavid763@gmail.com



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



Pisco Puro Torontel Santa Maria Magdalena

2022

Bodega Santa Maria Magdlena

Av Aramburu 878- Lima
Tel. +51 967491627

esteban.zariquiey@bodegasmm.com



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



Pisco Don Erasmo Puro Quebranta

2022

Don Erasmo

Fundo Santa Adela - nuevo Imperial
15047 Cañete
Tel. +51 998653991

vip25_donerasma@hotmail.com



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or





**Pisco Puro Italia
Altos de Azpitia**
2022



**Pisco Vina d'los Campos
Puro Italia**
2022



**Pisco Vina d'los Campos
Acholado**
2022

Inversiones Livorno Scrl

Av Paseo de la Republica 3195 OF 703
15073 San Isidro
Tel. +51 902788489
pedidos@altosdeazpitia.com



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



Productora Vina D'los Campos

Fundo Santa Adela Lt1- Nuevo Imperial
Cañete - Lima
Tel. +51941461863
johana.fabianc@gmail.com



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



Productora Vina D'los Campos

Fundo Santa Adela Lt1- Nuevo Imperial
Cañete - Lima
Tel. +51941461863
johana.fabianc@gmail.com



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



**Pisco Kuraq de Azpitia
Acholado de Puros**
2021



Pisco Alquileria Puro Italia
2022



**Pisco Alquileria Puro
Quebranta**
2022

Rómulo Távora

Las escribanos 115 - 15024 La Molina
Tel. +51 988495853
rtavara@gmail.com



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



Tres Luces Sac

Valle de Azpitia - Santa Cruz de Flores
15018 Lima
Tel. +51 999922341
maggielabarthe@hotmail.com



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



Tres Luces Sac

Valle de Azpitia - Santa Cruz de Flores
15018 Lima
Tel. +51 999922341
maggielabarthe@hotmail.com



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or





Pisco Puro Torontel
2022

Vitivinicola
Don Elías E. Bohórquez

IC-107 106, Distrito de Los Aquijes
11000 Ica
Tel. +51 921620010
cebmedina1@gmail.com



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



Pisco Puro Italia
2022

Vitivinicola
Don Elías E. Bohórquez

IC-107 106, Distrito de Los Aquijes
11000 Ica
Tel. +51 921620010
cebmedina1@gmail.com



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



Pisco Puro Acholado
2022

Vitivinicola
Don Elías E. Bohórquez

IC-107 106, Distrito de Los Aquije
11000 Ica
Tel. +51 921620010
cebmedina1@gmail.com



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



Pisco Puro Quebranta
2023

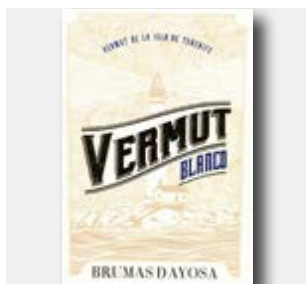
Vitivinicola Don Salvatore Sac

Pan SUR km 195 - Chincha
Tel. +51 963743699
piero.bailetti@bodegasdon salvatore.com



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or





Valle de Güímar Vermut Blanco

2023

Sat Viticultores Comarca de Güímar

Subida a Los Loros KM 4,5 - 38550 Arafo

Tel. +34 92 2510437

info@bodegacomarcalguimar.com

www.bodegacomarcalguimar.com



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or



Aguardiente de Orujo de Uva

2021

Bodega Insulares Tenerife Sa

Vereda Del Medio, 48 - 38350 Tacoronte

Tel. +34 922570617

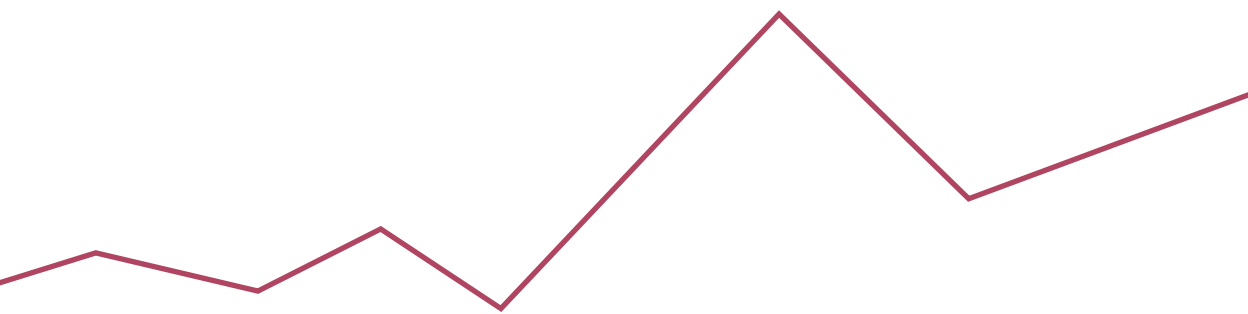
contacto@bodegasinsularestenerife.es

www.bodegasinsularestenerife.es



MEDAGLIA D'ORO
Gold Medal
Médaille d'Or







in collaborazione con | en collaboration avec | in collaboration with



Associazione Italiana Sommelier
VALLE D'AOSTA



CAMERA VALDOSTANA
CHAMBRE VALDÔTAINE

con il patrocinio di | sous le patronage de | with the patronage of



Anno Internazionale della Vite e del Vino
Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino 1924 - 2024 Sponsor ufficiale

