

slow wine

guida 2012



Slow Food Editore

VENOSA (PZ)

Bonifacio



Località Piani di Camera
tel. 0972 31436
www.cantinebonifacio.it
info@cantinebonifacio.it

20 ha - 70.000 bt

vende in cantina

VITA - Francesco Bonifacio lo trovi sempre a lavorare la sua vigna, costante come un orologio svizzero. Titolare dell'azienda familiare, è coadiuvato dalla moglie Maria Teresa Manieri e dai figli Michele, ormai impegnato a tempo pieno, e Maria Antonietta, prossima alla laurea in Architettura. Da qualche anno imbottiglia direttamente il suo vino, che prima veniva conferito alla cantina sociale.

VIGNE - Il vigneto è tenuto sempre in ordine, con grande professionalità, cura e passione e Francesco, prima di entrare in cantina, è orgoglioso di farlo ammirare. Dieci ettari circondano la cantina, altri 10 sono a poca distanza in località Notarchirico, tutti in dolce posizione collinare a valle dell'abitato di Venosa, con vigne di oltre quarant'anni potate a guyot e dalle basse rese per ettaro.

VINI - I tre vini rossi si caratterizzano per l'ottimo rapporto tra qualità e prezzo, ma anche perché ben strutturati e da quest'anno, con l'entrata in esercizio di una nuova pressa, dotati di un gusto più morbido rispetto alle annate precedenti. **L'Aglianico del Vulture Certamen 2008** (● 30.000 bt; 10 €) ha una bella bocca succosa. Un vino di rara finezza, che si distende in bocca con eleganza e dolcezza. Complimenti, un Grande Vino. **L'Aglianico del Vulture La Sfida 2008** (● 10.000 bt; 15 €) affina in legno per circa un anno e ha una bella bocca fruttata di ciliegia. Più semplice e beverino **La Sfida 2009** (● 20.000 bt; 9 €). L'azienda produce due vini con il nome La Sfida: il primo è un Doc, il secondo, meno impegnativo, un Igt. Il moscato secco dal nome **Miky Bì Dry Muscat 2010** (○ 2.700 bt; 11 €) è da bere freddo, interessante come aperitivo. Nel 2010 non è stato prodotto il Lacryma di Orizio per le cattive condizioni climatiche.

CONCIMI letame naturale, sovescio

FITOFARMACI rame e zolfo

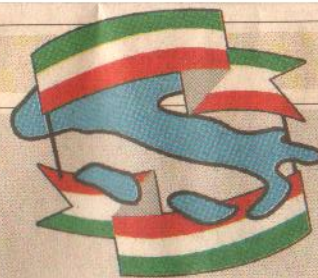
DISERBO meccanico

LIEVITI indigeni

UVE 100% di proprietà

CERTIFICAZIONE biologica

CONSUMI/2 VINI LOW COST



Linee guida. Si punta molto su recupero agricoltura biologica e processi di trasfo

Al Centro delle sorprese in bottiglia

Dal Lambrusco al Trebbiano un tour a prezzi bassi tra i vigneti simbolo del territorio

PAGINA A CURA DI
Davide Paolini

Nel Centro Italia ci sono vini che sono legati indissolubilmente all'immaginario collettivo di una particolare regione. Prendi l'Emilia Romagna: difficile pensare alla sua cucina senza automaticamente abbinarla a un Lambrusco. A Modena, ad esempio, nella Trattoria dell'artigliere, Cleto Chiarli ne produceva uno che commercializzava solamente all'interno del suo locale. Con il passare del tempo il suo vino fu sempre più apprezzato e fu così che si convinse a mettere su un'azienda vera e propria. Della linea Cleto Chiarli fa parte il Nivola, Lambrusco scuro. L'invitante spuma violacea nasconde un vino rosso rubino dai profumi vivaci e fruttati. Fresco al palato, non si può resistere alla tentazione di provarlo con un buon salame.

Recandosi nelle Terre matildiche se ne potrà degustare un altro, quello de Le Barbeterre, i cui vitigni sono irrigati solo dalla

NELL'IMMAGINARIO COLLETTIVO

Nel Lazio si impone un giro ai Castelli, mentre la cucina dell'Emilia Romagna è automaticamente abbinata al rosso rubino dalla spuma violacea e quella toscana al Chianti

poggia e trattati naturalmente seguendo le

giovese ha deciso di farci un Rosato, il Castello di Ama. È un vino la cui grande beva, tipica dei vini ottenuti da questo vitigno ben maturo, e l'eleganza dei profumi gli permettono di essere apprezzato fin dai primi mesi di bottiglia.

Nella più selvaggia Maremma ci si può imbattere in un gioiello enologico dalle grandi vetrate e dall'affascinante copertura a forma di vela progettata dalla designer Cini Boeri e dall'architetto Enrico Sartori: la Cantina Pieve Vecchia di Campagnatico. I suoi vini sono figli di un territorio affascinante e introverso, come quello della Doc Montecucco, una denominazione nata nel 1998, che qui porta il nome di Albatrello. Fresco al palato, fruttato e con una leggera nota di tannini è adatto a primi piatti di carne e con la brace.

Se si parla di vino in Lazio è d'obbligo farsi un giro ai Castelli Romani, il cui microclima favorevole e un territorio di origine vulcanica hanno permesso alla Colle Picchioni di creare prodotti dalla forte personalità. Il Marino Donna Paola è ottenuto dalla vinificazione di Malvasia Puntinata, Trebbiano e Semmlon e ha una profumazione fresca di mela.

Sempre nella zona dei Castelli, ma anche nella zona di Aprilia, opera l'azienda Donato Giangirolami che, con il suo Propizio (di buon auspicio), ci propone un Grechetto di Todi da agricoltura biologica.

In Abruzzo, terra stretta tra il mare e le montagne, la tradizione vitivinicola non è mai venuta meno, la sorpresa a costi acces-

La mappa delle cantine/2



Nel Centro Italia ci sono vini che sono legati indissolubilmente all'immaginario collettivo di una particolare regione. Prendiamo l'Emilia Romagna: difficile pensare alla cucina senza automaticamente abbinarla a un Lambrusco. A Modena, ad esempio, nella Trattoria dell'artigliere, Cleto Chiarli ne produceva uno che commercializzava solamente all'interno del suo locale. Con il passare del tempo il suo vino fu sempre più apprezzato e fu così che si cominciò a mettere su un'azienda vera e propria. Della linea Cleto Chiarli fa parte il Nivola, Lambrusco scuro. L'invitante spuma violacea nasconde un vino rosso rubino dai profumi vivaci e fruttati. Fresco al palato, non si può resistere alla tentazione di parlarlo con un buon salame.

Recandosi nelle Terre matildiche se ne potrà degustare un altro, quello de Le Barbeterre, i cui vitigni sono irrigati solo dalla

NELL'IMMAGINARIO COLLETTIVO

Nel Lazio si impone un giro ai Castelli, mentre la cucina dell'Emilia Romagna è automaticamente abbinata al rosso rubino dalla spuma violacea e quella toscana al Chianti

pioggia e trattati naturalmente seguendo le procedure della coltura biologica. Le Barbeterre vinificano utilizzando come strumenti solo temperature controllate e tempi lunghi. I vini non sono filtrati e vengono imbottigliati dopo un'adeguata maturazione e una lenta sedimentazione.

Sempre di impronta naturale è il Gutturino Tournesol di Lusenti, il cui motto è «una cantina senza finzioni». Da loro il lavoro dell'uomo interviene il meno possibile sull'uva, in modo da non accelerare i processi naturali di trasformazione in vino. Come nella più tipica tradizione della Val Tidone, la Lusenti continua a vendere anche il vino in damigiana.

Altra regione che si vede unita simbolicamente a un vino è la Toscana, culla del Chianti Classico. Quello della Fattoria Sant'Appiano, situata nella valle dell'Elsa, è il Domenico Cappelli che profuma di viola e ha un sapore rotondo e sapido. Quello della Fattoria di Poggipiano, a qualche chilometro da Firenze, proviene da agricoltura biologica e non è soggetto a operazioni di filtrazione eccessivamente stretta. Ma c'è anche chi con le migliori uve San-

tipica dei vini ottenuti da questo vitigno ben maturo, e l'eleganza dei profumi gli permettono di essere apprezzato fin dai primi mesi di bottiglia.

Nella più selvaggia Maremma ci si può imbattere in un gioiello enologico dalle grandi vetrate e dall'affascinante copertura a forma di vela progettata dalla designer Cini Boeri e dall'architetto Enrico Sartori: la Cantina Pieve Vecchia di Campagnatico. I suoi vini sono figli di un territorio affascinante e introverso, come quello della Doc Montecucco, una denominazione nata nel 1998, che qui porta il nome di Albatrello. Fresco al palato, fruttato e con una leggera nota di tannini è adatto a primi piatti di carne e con la brace.

Se si parla di vino in Lazio è d'obbligo farsi un giro ai Castelli Romani, il cui microclima favorevole e un territorio di origine vulcanica hanno permesso alla Colle Piccioni di creare prodotti dalla forte personalità. Il Marino Donna Paola è ottenuto dalla vinificazione di Malvasia Puntinata, Trebbiano e Semmlon e ha una profumazione fresca di mela.

Sempre nella zona dei Castelli, ma anche nella zona di Aprilia, opera l'azienda Donato Giangirolami che, con il suo Propizio (di buon auspicio), ci propone un Grechetto di Todi da agricoltura biologica.

In Abruzzo, terra stretta tra il mare e le montagne, la tradizione vitivinicola non è mai venuta meno, le sorprese a costi accessibili sono molte. Ne sanno qualcosa alla Cantina Tollo dove il clima è particolarmente favorevole e le montagne tengono le viti al riparo dai venti. Un ruolo d'eccezione lo ricoprono i vitigni autoctoni come Montepulciano, Pecorino e Trebbiano d'Abruzzo. Anche se io preferisco menzionare la Cococciola, un bianco, da vitigno omonimo, sapido, di buon equilibrio e finale ammandorlato. Anche a La Valentina, posta sulle colline di Pescara, la voglia di valorizzare le Doc abruzzesi ha preso il sopravvento. Da tale passione nasce un Trebbiano d'Abruzzo capace di prolungare sul palato piacevoli sensazioni mediterranee. Per concludere un salto nelle Marche, alla Collepaglia, per parlare di Verdicchio. Negli anni 50 Francesco Angelini, nonno dell'attuale proprietario dell'azienda, svolse un ruolo fondamentale nel successo di questo vino sui mercati internazionali. Il suo Classico superiore dei Castelli di Jesi è da assaporare con piatti a base di funghi e tartufi.

(ha collaborato Elena Maccone)

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Mezzogiorno. Tra vitigni autoctoni e tecniche moderne

Stelle enologiche dal Molise alla Calabria

LAZIO Sanniti e Romani sono stati i primi a coltivare le vite nel piccolo Molise. Nel rispetto di questa antica tradizione, a nord del Gargano, la Di Majo Norante dal 1963 si è votata al recupero dei vitigni autoctoni che rischiano di estinguersi. Il Ramitello, cru delle migliori uve Montepulciano e Aglianico dell'azienda, è un esempio di qualità a prezzi contenuti. Rosso dal gusto elegante, morbido, ha sapori ben equilibrati di prugna e note di cuoio.

Famose per aver recuperato la Tintilia, un vitigno diffusissimo da queste parti fino alla seconda guerra mondiale, le Cantine

Cipressi hanno altri vini meritevoli di assaggio, come il Mekan - Molise Rosso Doc, ottenuto da uve Montepulciano. Deve il nome a un termine del dialetto croato, lingua degli antenati di questo angolo di mondo, e a ragione significa morbido.

Tante le stelle nel panorama enologico pugliese, ma uno dei punti di riferimento è di certo l'Azienda vinicola Rivera ad Adria, che ha l'ambizione di produrre vini che siano testimoni dei colori, dei profumi e dei sapori del tacco d'Italia. Il suo Violante Castel del Monte Doc, 100% nero di Troia, soddisfa chi ama i rossi di facile abbi-

namento con quel tocco dato da un lungo finale fruttato. Non sono da meno, nel cuore della Valle d'Itria (la valle dei trulli), I Pastini di Locorotondo che miscelano antiche tradizioni viticole e tecniche enologiche moderne, cercando di esprimere un nuovo volto della vitivinicoltura locale. Provare il Faraone Valle d'Itria Bianco Igt, un Verdecia dal gusto asciutto e pieno.

Se invece penso agli autoctoni di Campania, la mente mi porta subito alle pendici del Taburno, in provincia di Benevento, dove cresce la Falanghina. Si tratta di una varietà sopravvissuta alla fillossera e negli an-

ni 60 era rimasta l'unica enclave coltivata. Proprio da questo importante patrimonio, la Masseria Frattasi, anno di fondazione 1779, produce il Taburno. Nettare dai profumi di pera matura, gelsomino e ginestra, è pieno e succoso con persistenza lunga. Altra Falanghina a un prezzo interessante è quella dell'Agricola San Teodoro, un'azienda giovane, ma che ha saputo creare con la Res Capuae un vino con un vago sentore tropicale. Grandi nomi anche più giù, nella profonda Calabria, dove i Librandi si confermano una delle realtà più produttive del meridione. La vicinanza con il mare e l'in-

fluenza dei Monti della Sila influiscono positivamente sulle viti che, grazie alle escursioni termiche tra giorno e notte, riescono alla giusta maturazione le uve che conservano i loro profumi varietali.

Da annotare il Cirò Rosso ottenuto da uve Gaglioppo in purezza. Nella vicina Marina di Strongoli, Ceraudo lavora secondo i criteri dell'agricoltura biologica. Una produzione non certo ampia, di alta qualità e dedicata agli autoctoni che vede nella Petelia un bianco elegante e delicato.

Terminiamo l'excursus nel Mezzogiorno in Basilicata con un buon Aglianico Vulture firmato dalla Cantina Bonifacio Certamen, vinificato in acciaio e affinato in bottiglia 12 mesi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Gli indirizzi/2

LAZIO

23 COLLE PICCHIONI

■ Via di Colle Picchione 46 - Frattocchie, Marino (Rm)
Telefono: 06.93546329

Marino Doc Donna Paola - Bianco - 10,5 €

24 AZ. AGRIC. DONATO GIANGIROLAMI

■ Via del Cavaliere 1414 - Borgo Montello (Lt)
Telefono: 335.8394890

Propizio - Bianco - 5,5 €

ABRUZZO

25 CANTINA TOLLO

■ V.le Garibaldi 68 - Tollo (Ch)
Telefono: 0871.96251

Cococciola - Rosso - 8,5 €

26 FATTORIA LA VALENTINA

■ Via Torretta 52 - Spoltore (Pe)
Telefono: 085.4478158

Trebbiano La Valentina - Bianco - 6 €

MARCHE

27 COLLEPAGLIA

■ Tenimenti Angelini - Loc. Val di Cava, Montalcino (Si)
Telefono: 0577.804101

Erdicchio - Castelli di Jesi classico superiore

MOLISE

28 DI MAJO NORANTE

■ Contrada Ramitelli 4 - Campomarino (Cb)
Telefono: 0875.57208

Biferno Rosso Ramitello - 10 €

29 CANTINE CIPRESSI

■ C.da Montagna - S. Felice del Molise (Cb)
Telefono: 0874.874535

Mekan - Molise Rosso Doc - 10 €

PUGLIA

30 AZIENDA VINICOLA RIVERA

■ Sp 231 Km 60,500 - Andria (Ba)
Telefono: 0883.569510

Violante Castel del Monte Doc - Rosso - 7 €

31 I PASTINI

■ Via Italo Balbo 22/24 - Locorotondo (Ba)
Telefono: 0804.313309

Faraone Valle d'Itria Igt, Verdecia - Bianco - 8 €

CAMPANIA

32 MASSERIA FRATTASI

■ Via Torre di Varoni 15 - Montesarchio (Bn)
Telefono: 0823.797879

Falanghina del Taburno Doc -

33 AGRICOLA SAN TEODORO

■ Via Provinciale per Suio - Località Martocci, Galluccio (Ce)
Telefono: 0823.840693

Res Capuae - Falangina Igt Roccamonfina - Bianco - 6,5 €

CALABRIA

34 LIBRANDI

■ SS 106 Contr. S. Gennaro - Cirò Marina (Kr)
Telefono: 0962.31528

Cirò Rosso Doc - 7/8 €

35 CERAUDO

■ Contrada Dattilo - Marina di Strangoli (Kr)
Telefono: 096.865613

Petelia - Bianco - 9 €

BASILICATA

36 CANTINE BONIFACIO

■ Loc. Piani di Camera - Venosa (Pz)
Telefono: 0972.31436

Certamen Aglianico del Vulture Doc - Rosso - 7 €

SARDEGNA

37 ANTICHI PODERI JERZU

■ Via Umberto I - Jerzu (Og)
Telefono: 0782.70028

Rosso - 6,85 €

38 CANTINA GALLURA

■ Via Val di Cossu 9 - Tempio Pausania (Ot)
Telefono: 079.631241

Vermentino di Gallura Canayli - Bianco - 7/8 €

39 SARDUS PATER

■ Via Rinascita 46 - Sant'Antioco (Ci)
Telefono: 0781.800274

Carignano del Sulcis Is Solus - Rosso - 5,9 €

SICILIA

40 DONNAFUGATA

■ Via S. Lipari, 18 - Marsala (Tp)
Telefono: 0923.724200

Anthilia - Bianco - 7/8 €

41 CENTOPASSI

■ C.da Don Tomasi - San Cipirello (Pa)
Telefono: 091.8577655

Placido Rizzotto Rosso - 6 €

42 FEUDO ARANCIO

■ Contrada Portella Misilbesi - Sambuca di Sicilia (Ag)
Telefono: 0925.579000

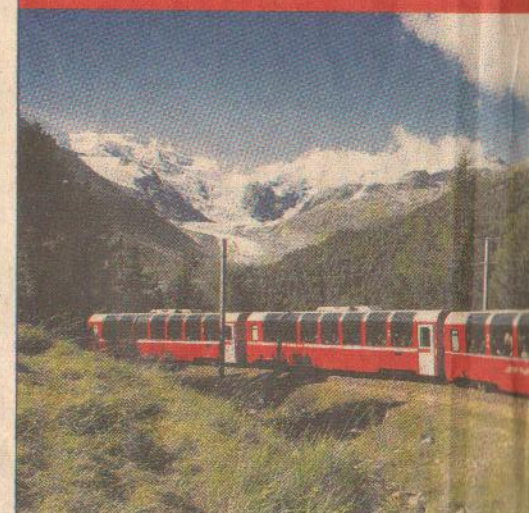
Grillo Sicilia Igt Feudo Arancio - Bianco - 7,5/8,5 €

Ferrovia retica

www.rhb.ch

Il Trenino rosso

Molto più di un semplice treno



Informazioni e prenotazioni

Ferrovia retica, Railtour, Tel. 041.40.40.40



The bearer of this certificate has received a

**GOLD AWARD
BEST RED WINE**

on February 4th 2012 for

Bonifacio Certamen Aglianico del Vulture 2008

Lorenzo Scarpone
Golden Glass Event Founder

Dava Guthmiller
Slow Food San Francisco President

Rebecca Chapa
Golden Glass Competition Coordinator



The bearer of this certificate has received a

SILVER AWARD

on February 4th 2012 for

Bonifacio La Sfida Aglicanico del Vulture, D.O.C. 2005

Lorenzo Scarpone
Golden Glass Event Founder

Dava Guthmiller
Slow Food San Francisco President

Rebecca Chapa
Golden Glass Competition Coordinator

GUIDA AL VINO QUOTIDIANO



I migliori vini d'Italia
a meno di 10 euro in cantina



Slow Food Editore

Etichetta per l'ottimo rapporto tra qualità e prezzo

Aglianico del Vulture Certamen 2005



Bonifacio

Venosa (Pz)

TORINO 25 OTTOBRE 2009



Bonifacio

Venosa (Pz) 85029
Piani di Camera
Tel. e fax 0972 31436
E-mail: info@cantinebonifacio.it
Internet: www.cantinebonifacio.it

Dati forniti dall'azienda
Viticoltura: **CONVENZIONALE**

15 ha 100 000

In una zona stupenda per la produzione dell'aglianico, a valle dell'abitato di Venosa, in località Piani di Camera, sorge l'azienda della famiglia Bonifacio: Francesco, il titolare, è impegnato nei campi e il figlio Michele, giovane enologo, si occupa della cantina. Nei 15 ettari vitati con impianti di trent'anni producono vini superbi, classici del territorio venosino.

Aglianico del Vulture Certamen 2005

30 000

aglianico

CERTAMEN

2005
AGLIANICO DEL VULTURE

Stupendo Aglianico dal colore rosso rubino, profumi di fruttato con note di ciliegia, spirito, liquirizia, sottobosco, funghi e tabacco. Ben strutturato, intenso, persistente e dal legno non invadente.

006
Lacrima di Orazio 2008
7000

aglianico

Aglianico del Vulture La Sfida 2005
20 000

aglianico

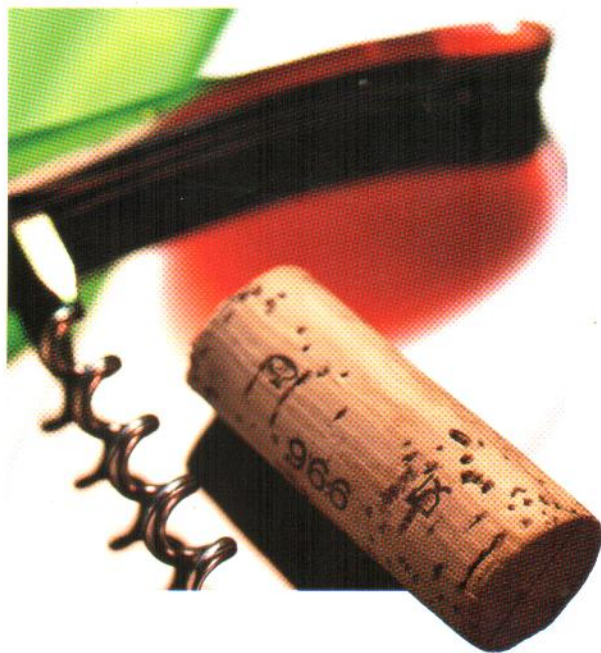
GUIDA AL VINO QUOTIDIANO



I migliori vini d'Italia
a meno di 10 euro in cantina



Slow Food Editore



1700 CANTINE 4300 VINI 300 ETICHETTE

WEITERE KELLEREIEN

FRANCESCO BONIFACIO

C.DA PIANI DI CAMERA
85029 VENOSA [PZ]
Tel. 097231436
www.cantinebonifacio.it

Ein Etikett genügt, um zu erkennen, wie gut Francesco und Michele Bonifacio, seit 2003 Herren über die 15-Hektar-Kellerei in Venosa, arbeiten. Ihr La Sfida 2009, ein reinsortiger Aglianico, gehört in der Region zu den besten Roten einfacher Machart: klar und facettenreich der Duft, agil und einnehmend die Tanninik.

● La Sfida '09

22 2*

IACOVAZZO

VIA SARAGAT, 42
75000 MATERA
Tel. 0835389054
www.tenute-iacovazzo.it

Dasen neuen Betrieb
nächsten Jahren im Au
ist Giuseppe Iacova
Hektar Rebflächen un
ang stehen. Bei der
ung testeten wir einen
Matera Greco Duetto
Matera Sauvignon Blau
Matera Moro Duet
die Jahrgang 200

● Bianco d'Autore '09

● Matera Greco Duetto '09

● Matera Moro Dioniso '09

LELUSI

VIA CROCE, 3
85022 BARILE [PZ]
Tel. 024043805
www.lelusivini.com

Der Name der Kellerei
Leitungsbuchstaben von
Venosa zusammen, de
nach jungen Kellerei
anz dem Aglianico ve
Rasdeperd ist der Ag
Lelusi, der als 2007er m
und Meeresnoten im
umakonformen, feine
Geschmack große Pe
ren lässt.

● Aglianico del Vulture Lelusi

● Aglianico del Vulture Shes

CANTINE MADONNA D

LOC. VIGNALI
VIA APPIA
85029 VENOSA [PZ]
Tel. 097235704
www.cantinemadonna.it

Eine Überraschung ist
das Weingut nicht mel
hat es sich gut etabli
wirtschaftet acht gepfl
hen in Venosa, denen
und dem Messer Ot
Aglianico del Vulture e
und nur scheinbar ein
demer der zweite.

● Aglianico del Vulture Lisci

● Aglianico del Vulture Mes

● Sagaris Rosato '09

GAMBERO ROSSO®

VINI *d'Italia* 2011

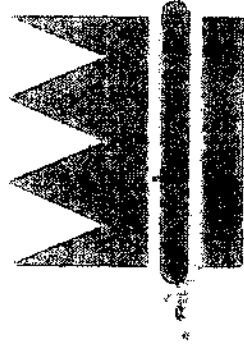
Neu bewertet:
2.350 Produzenten
20.000 Weine
402 Tre-Bicchieri-Weine

Hallwag

d'Italia

Aglianico del Vulture DOC La sfida 2003

Cantine Bonifacio



viene insignito della

CORONA

come massimo riconoscimento attribuito dalla guida Vinibuoni d'Italia
per la qualità, la corrispondenza vino-vitigno, la piacevolezza e la bevibilità del vino

Merano, 12 Novembre 2005

I curatori Mario Busso e Carlo Macchi



Regione Calabria
Assessorato Agricoltura



Amministrazione Provincia Catanzaro



Lamezia Terme



Camera di Commercio
Catanzaro

Camera Commercio Catanzaro



ONAV



Ente Fiera Lamezia

Ente Fiera

Vini del Mediterraneo

2° CONCORSO ENOLOGICO NAZIONALE

Lamezia Terme - 28/29 Novembre 2009

Diploma di Merito

al Vino

**AGLIANICO DEL VULTURE LA SFIDA
D.O.C. ROSSO 2005**

dell'Azienda

AZ. AGR.VIT. BONIFACIO FRANCESCO

Berliner Wein Trophy 2008

der internationale Wettbewerb in der Metropole Berlin



Azienda Agricola

Hat zur Berliner Wein Trophy 2008

Hervorragende Weine

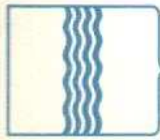
eingereicht

Peter Antony
DWM – Deutsche Wein-Marketing

Peter Scheib
Jury-Leitung

DWM – Deutsche Wein-Marketing
in Kooperation mit

Wein | **Markt**
DAS WIRTSCHAFTSMAGAZIN FÜR HANDEL UND ERZEUGNISSE



REGIONE BASILICATA
DIPARTIMENTO AGRICOLTURA S.R.E.M.

40° VINITALY 2006

salone dei vini italiani ed internazionali

VERONA 6-10 APRILE 2006



AGENZIA LUCANA
DI SVILUPPO E INNOVAZIONE
IN AGRICOLTURA



COLLETTIVA REGIONE BASILICATA

ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE

all'Azienda

Azienda Vitivinicola Bonifacio Francesco - Venosa

L'Assessore all'Agricoltura



..... Agliamico del Vulture da Sfida 2003

IVINI DI VERONELLI 2006



VERONELLI EDITORE