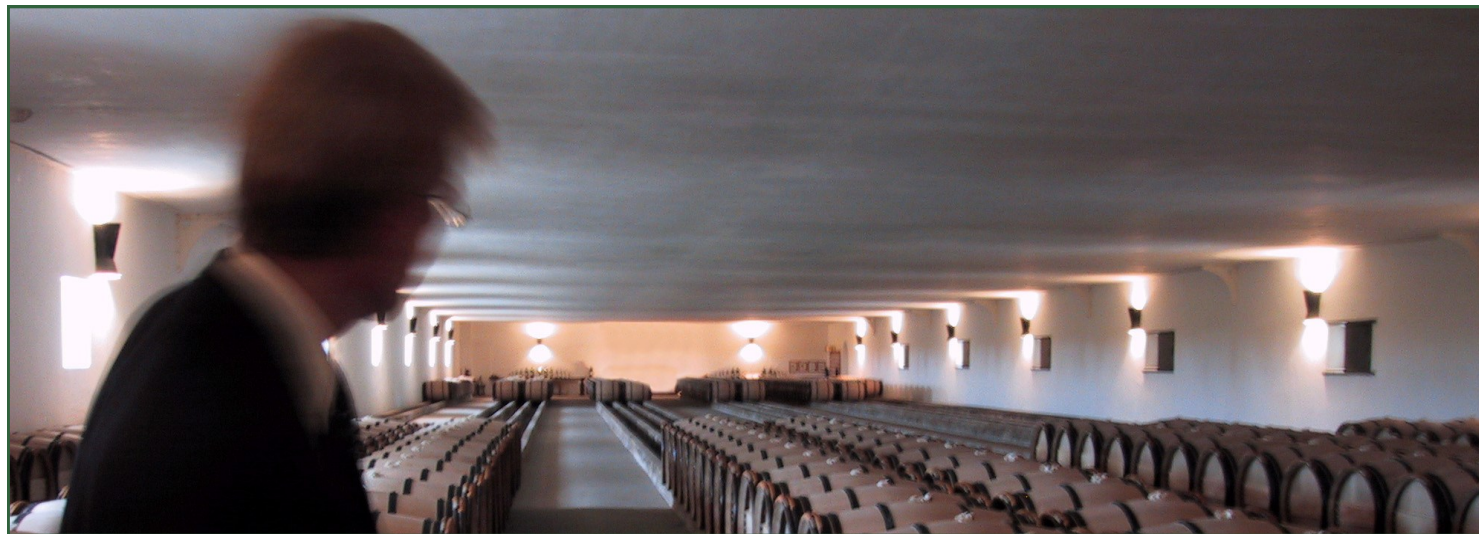




LA CANTINA

VINI SPUMANTI
E FRIZZANTI D'ITALIA

li troverete alla pagina successiva

A seguire
BIANCHI D'ITALIA
poi
VINI ROSSI D'ITALIA

I VINI DEI COLLI BOLOGNESI
sono a parte,
nella carta a loro dedicata

I VINI RIPOSANO, TUTTO L'ANNO,
NELLA NOSTRA CANTINA,
A 15 GRADI DI TEMPERATURA
E 70% DI UMIDITÀ COSTANTI

VINI NON DISPONIBILI

<i>SPUMANTI METODO CLASSICO</i>	<i>CRU, RISERVA, VITIGNI</i>	<i>PRODUTTORE</i>	<i>LOCALITÀ</i>	<i>GRADI</i>	<i>PREZZO</i>
FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO UNO	CHARDONNAY - PINOT NERO	ANDREA ARICI	GUSSAGO (BS)	12,5%	45,00
FRANCESCO I°	BRUT	UBERTI	ERBUSCO (BS)	12,5%	39,00
FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO ROSÉ	PINOT NERO	ANDREA ARICI	GUSSAGO (BS)	12,5%	50,00
FRANCIACORTA ROSÈ		CORTE FUSIA	COCCAGLIO (BS)	12,5%	46,00
FRANCIACORTA SATEN		CORTE FUSIA	COCCAGLIO (BS)	12,5%	41,00
FRANCIACORTA BRUT		CORTE FUSIA	COCCAGLIO (BS)	12,5%	38,00
ALTA LANGA EXTRA BRUT '21	PINOT NERO, CHARDONNAY	RAPALINO	NEVIGLIE (CN)	12,5%	36,00
ALTA LANGA INTENZIONE ROSÉ '21	PINOT NERO	RAPALINO	NEVIGLIE (CN)	13,0%	46,00
JEFFERSON ROSÉ '20	DOSAGGIO ZERO - NEBBIOLO	NERVI CONTERNO	GATTINARA (VC)	14,0%	73,00
FARNETICANTE '20	FRANCIACORTA BRUT	BORGIO LA GALLINACCIA	RODENGO SAIANO (BS)	12,5%	45,00
COMITISSA PAS DOSÉ RISERVA '19	PINOT BIANCO - CHARDONNAY - PINOT NERO	LORENZ MARTINI	CORNAIANO (BZ)	12,5%	49,00
FRANZ HAAS PAS DOSÉ '19	PINOT NERO	FRANZ HAAS	MONTAGNA (BZ)	12,5%	49,00
FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO NERO '19	PINOT NERO	ANDREA ARICI	GUSSAGO (BS)	12,5%	65,00
IL MATTAGLIO SPECIALIST BRUT ROSÉ '18	PINOT NERO	CANTINA DELLA VOLTA	BOMPORTO (MO)	12,5%	45,00
SATENASSO '18	FRANCIACORTA SATÈN	BORGIO LA GALLINACCIA	RODENGO SAIANO (BS)	12,5%	48,00
MAGNIFICENTIA MILLESIMATO '18	FRANCIACORTA SATÈN	UBERTI	ERBUSCO (BS)	12,5%	55,00
<i>MONDO LAMBRUSCO</i>	<i>CRU, RISERVA, VITIGNI</i>	<i>PRODUTTORE</i>	<i>LOCALITÀ</i>	<i>GRADI</i>	<i>PREZZO</i>
MONOVITIGNO SA MET. CHARMAT	LAMBRUSCO GRASPAROSSA AMABILE	FATTORIA MORETTO	CASTELVETRO (MO)	10,0%	19,00
SEMPREBON SA MET. CHARMAT	LAMBRUSCO GRASPAROSSA	FATTORIA MORETTO	CASTELVETRO (MO)	12,0%	19,00
RIMOSSO '23 RIFERMENTATO IN BOTTIGLIA	LAMBRUSCO DI SORBARA	CANTINA DELLA VOLTA	BOMPORTO (MO)	11,5%	22,00
BABY MAGNUM '23 MET. ANCESTRALE	LAMBRUSCO DI SORBARA	MARCHESI DI RAVARINO	RAVARINO (MO)	11,5%	24,00
BRUTROSSO '23 MET. CLASSICO	LAMBRUSCO DI SORBARA	CANTINA DELLA VOLTA	BOMPORTO (MO)	12,5%	27,00
ROSÉ BRUT '18 MET. CLASSICO	LAMBRUSCO DI SORBARA	CANTINA DELLA VOLTA	BOMPORTO (MO)	12,5%	35,00
CHRISTIAN BELLEI MILLESIMATO '16	BLANC DE NOIRS DA UVE SORBARA	CANTINA DELLA VOLTA	BOMPORTO (MO)	12,5%	36,00

AME
RIO
1934



I VINI
BIANCHI

ANNATA 2024	CRU, RISERVA O VITIGNI	PRODUTTORE	LOCALITÀ	GRADI	PREZZO
MAJÉ	PIGATO	BRUNA	RANZO (IM)		27,00
VERDICCHIO	BACK TO BASICS	SANTA BARBARA	BARBARA (AN)		28,00
VERDICCHIO	LE VAGLIE	SANTA BARBARA	BARBARA (AN)		25,00
ALOS	VERMENTINO	MACCHION DEI LUPI	SUVERETO (LI)		26,00
ALTURA	ANSONACO	CARFAGNA	ISOLA DEL GIGLIO (GR)		59,00
ALTURA MAGNUM	ANSONACO	CARFAGNA	ISOLA DEL GIGLIO (GR)		120,00
ALTURA EMTIVÌ	MALVASIA, TREBBIANO, VERMENTINO	CARFAGNA	ISOLA DEL GIGLIO (GR)		44,00
PECORINO		VALORI	SANT'OMERO (TE)		24,00
ANNATA 2023	CRU, RISERVA O VITIGNI	PRODUTTORE	LOCALITÀ	GRADI	PREZZO
RIESLING		MASSOLINO	SERRALUNGA (CN)		30,00
REBOSSO	VERMENTINO	SELVADOLCE	BORDIGHERA (IM)		30,00
FONTANASANTA	NOSIOLA	FORADORI	MEZZOLOMBARDO (TN)		45,00
MANNA	CINQUE VITIGNI IN PERCENTUALI VARIABILI	FRANZ HAAS	MONTAGNA (BZ)		38,00
LEPUS	PINOT BIANCO	FRANZ HAAS	MONTAGNA (BZ)		28,00
KERNER		MANNI NOSSING	BRESSANONE (BZ)		32,00
LAZARO	GARGANEGA	MASIERO	TRISSINO (VI)		32,00
RAPÉ	VIOGNER	DARIO DI VAIRA	CASTAGNETO CARDUCCI (LI)		29,00
N'ETTARO	CARRICANTE	MASSERIA SETTEPORTE	BIANCAVILLA (CT)		37,00
ANNATA 2022	CRU, RISERVA O VITIGNI	PRODUTTORE	LOCALITÀ	GRADI	PREZZO
GIARONE	CHARDONNAY	PODERI BERTELLI	COSTIGLIOLE D'ASTI (AT)		79,00
RIESLING	PRAEPOSITUS	ABBZIA DI NOVACELLA	VARNA (BZ)		46,00
MONFORT	MULLER THURGAU	CASATA MONFORT	LAVIS (TN)		21,00
FRIULANO	ROLAT	RACCARO	CORMONS (GO)		35,00
COLLIO BIANCO	FRIULANO, SAUVIGNON, PINOT GRIGIO	RACCARO	CORMONS (GO)		35,00
MALVASIA	MALVASIA ISTRIANA	RACCARO	CORMONS (GO)		35,00
BIANCO SA		DARIO PRINCIC	GORIZIA (GO)		37,00
MIMOMAMU	ALBANA	TERRE DI MACERATO	CASALFIUMANESE (BO)		31,00

ANNATA 2021	CRU, RISERVA O VITIGNI	PRODUTTORE	LOCALITÀ	PREZZO
PARMAEA SA	BOSCO, ALBAROLA	POSSA	RIOMAGGIORE (SP)	37,00
ANISOS	NOSIOLA, PINOT BIANCO, CHARDONNAY	EUGENIO ROSI	CALLIANO (TN)	37,00
VITOVSKA	SELEZIONE 67	SKERLJ	SGONICO (TS)	55,00
MALVASIA ISTRIANA		SKERLJ	SGONICO (TS)	42,00
PINOT GRIGIO	RAMATO	FLAIBANI	CIVIDALE (UD)	33,00
ALTURA MAGNUM	ANSONACO	CARFAGNA	ISOLA DEL GIGLIO (GR)	120,00
DON CARLINO	PECORINO	DE FERMO	LORETO APRUTINO (PE)	30,00
SP68 BIANCO	MOSCATO DI ALESSANDRIA, ALBANELLO	OCCHIPINTI	VITTORIA (RG)	29,00
ANNATA 2020	CRU, RISERVA O VITIGNI	PRODUTTORE	LOCALITÀ	PREZZO
VERMENTINO		MAIXEI	DOLCEACQUA (IM)	22,00
ALEA	MALVASIA MOSCATA PIEMONTESE	CASCINA EBREO	NOVELLO (CN)	34,00
RIESLING RENANO	CAMPO DOTTORE	CALATRONI MON CARUL	MONTECALVO VERSIGGIA (PV)	22,00
FRIULANO		VIGNA LENUZZA	PREPOTTO (UD)	21,00
ECCE DRACO	TREBBIANO, SAUVIGNON, CHARDONNAY	MUTILIANA	MODIGLIANA (FC)	30,00
ODYSSEA	ANSONICA	MACCHION DEI LUPI	SUVERETO (GR)	26,00
ALTURA	ANSONACO	CARFAGNA	ISOLA DEL GIGLIO (GR)	59,00
CASTELLO DI SEMIVICOLI	TREBBIANO D'ABRUZZO	MASCIARELLI	SAN MARTINO SULLA MARUCCINA	36,00
VIENT E VORIA	TREBBIANO, FALANGHINA E ALTRE	VENDITTI	CASTELVENERE (BN)	21,00
MARIA ELENA	CARRICANTE, CATARRATTO, GRECANICO	LICCIARDELLO	RANDAZZO (CT)	42,00
ÒRRIU	VERNACCIA	QUARTO MORO	IS BANGIUS (OR)	22,00

<i>ANNATA 2019</i>	<i>CRU, RISERVA O VITIGNI</i>	<i>PRODUTTORE</i>	<i>LOCALITÀ</i>	<i>PREZZO</i>
MULLER THURGAU	ETZA	RADOAR	VELTURNO (BZ)	25,00
CHARDONNAY	VINSCHGAUER	STACHLBURG	PARCINES (BZ)	30,00
FRIULANO	COLLIO	KORSIC	SAN FLORIANO (GO)	25,00
RIVIERE	FRIULANO	FLAIBANI	CIVIDALE (UD)	32,00
MALVASIA		SKERK	PREPOTTO (TS)	42,00
CHARDONNAY		FEUDO DISISA	MONREALE (PA)	26,00
<i>ANNATA 2018 E PRECEDENTI</i>	<i>CRU, RISERVA O VITIGNI</i>	<i>PRODUTTORE</i>	<i>LOCALITÀ</i>	<i>PREZZO</i>
PERELISE '18	GEWURZTRAMINER	CANTINA PRODUTTORI	COLTERENZIO (BZ)	26,00
BIANCO DELLA CASTELLADA '18	P. GRIGIO, CHARDONNAY, SAUVIGNON	LA CASTELLADA	GORIZIA (GO)	47,00
PINOT GRIGIO '18		LA CASTELLADA	GORIZIA (GO)	47,00
FRIULANO '18		LA CASTELLADA	GORIZIA (GO)	47,00
ECCE DRACO '18	TREBBIANO, SAUVIGNON, CHARDONNAY	MUTILIANA	MODIGLIANA (FC)	30,00
PINOT GRIGIO '17		VOLTUMNA	DICOMANO (FI)	26,00
PINOT GRIGIO '16		LA CASTELLADA	GORIZIA (GO)	49,00
TREBBIANO D'ABRUZZO '16		VALORI	SAN MARTINO MARRUCINA (CH)	18,00

AME
RIO
RG
1934



I VINI
ROSSI

ANNATA 2024	CRU, RISERVA O VITIGNI	PRODUTTORE	LOCALITÀ	PREZZO
FREISA		GIUSEPPE RINALDI	BAROLO (CN)	28,00
DOLCETTO		GIUSEPPE RINALDI	BAROLO (CN)	24,00
BARBERA		GIUSEPPE RINALDI	BAROLO (CN)	28,00
ROSSESE		BRUNA	RANZO (IM)	29,00
ANNATA 2023	CRU, RISERVA O VITIGNI	PRODUTTORE	LOCALITÀ	PREZZO
NEBBIOLO		CANTINA PRODUTTORI	BARBARESCO (CN)	29,00
NEBBIOLO		LIVIA FONTANA	CASTIGLIONE FALLETTO (CN)	37,00
NEBBIOLO		MASSOLINO	SERRALUNGA (CN)	27,00
NEBBIOLO		FENOCCHIO	MONFORTE (CN)	28,00
NEBBIOLO	A MONT	PAOLO CONTERNO	MONFORTE (CN)	34,00
BARBERA	VIGNA FRANCIA	GIACOMO CONTERNO	MONFORTE (CN)	73,00
BARBERA	VIGNA CERRETTA	GIACOMO CONTERNO	MONFORTE (CN)	73,00
PINOT NERO		FRANZ HAAS	MONTAGNA (BZ)	40,00
FUORIPISTA	PINOT GRIGIO IN ROSA	FORADORI	MEZZOLOMBARDO (TN)	45,00
SORACUNA	BARDOLINO	VILLA CALICANTUS	CALMASINO (VR)	26,00
ROSSO DI MONTALCINO		BARICCI	MONTALCINO (CN)	38,00
ETNA ROSSO		MASSERIA SETTEPORTE	BIANCAVILLA (CT)	33,00
ANNATA 2022	CRU, RISERVA O VITIGNI	PRODUTTORE	LOCALITÀ	PREZZO
NEBBIOLO		LIVIA FONTANA	CASTIGLIONE FALLETTO (CN)	37,00
NEBBIOLO	VIGNA ARIONE	GIACOMO CONTERNO	MONFORTE (CN)	147,00
NEBBIOLO MAGNUM	VIGNA ARIONE	GIACOMO CONTERNO	MONFORTE (CN)	343,00
SIZZANO	NEBBIOLO, VESPOLINA	FRATELLI NEGRI	SIZZANO (NO)	60,00
GATTINARA		NERVI - GIACOMO CONTERNO	GATTINARA (VC)	73,00
BARBERA	VIGNA FRANCIA	GIACOMO CONTERNO	MONFORTE (CN)	75,00
BARBERA	VIGNA CERRETTA	GIACOMO CONTERNO	MONFORTE (CN)	75,00
PINOT NERO RISERVA	SCHWEIZER	FRANZ HAAS	MONTAGNA (BZ)	62,00
MOREI	TEROLDEGO	FORADORI	MEZZOLOMBARDO (TN)	45,00
SGARZON	TEROLDEGO	FORADORI	MEZZOLOMBARDO (TN)	45,00
RHOD	SANGIOVESE	TERRE DI MACERATO	CASALFIUMANESE (BO)	23,00
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO		AVIGNONESI	MONTEPULCIANO (SI)	37,00
CLARICE BOLGHERI ROSSO	CABERNET SAUV. E FRANC, MERLOT, PETIT VERDOT	DARIO DI VAIRA	CASTAGNETO CARDUCCI (LI)	29,00
ROSSETTO	SANGIOVESE	ALTURA	ISOLA DEL GIGLIO (GR)	44,00
ROSSO SAVERIO	UVE MISTE DELL'ISOLA	ALTURA	ISOLA DEL GIGLIO (GR)	65,00
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO		VALORI	SAN MARTINO MARRUCINA (CH)	20,00

ANNATA 2021	CRU, RISERVA O VITIGNI	PRODUTTORE	LOCALITÀ	PREZZO
BARBARESCO		CANTINA PRODUTTORI	BARBARESCO (CN)	45,00
BARBARESCO	MAGNUM	CANTINA PRODUTTORI	BARBARESCO (CN)	92,00
BAROLO		BARTOLO MASCARELLO	BAROLO (CN)	145,00
BAROLO		MASSOLINO	SERRALUNGA (CN)	46,00
BAROLO	GINESTRA	PAOLO CONTERNO	MONFORTE (CN)	99,00
BAROLO		FENOCCHIO	MONFORTE (CN)	55,00
BAROLO	CASTELLERO	FENOCCHIO	MONFORTE (CN)	75,00
BAROLO	VILLERO	FENOCCHIO	MONFORTE (CN)	85,00
BAROLO	CANNUBI	FENOCCHIO	MONFORTE (CN)	97,00
BAROLO	BUSSIA	FENOCCHIO	MONFORTE (CN)	71,00
BAROLO	FONTANIN	LIVIA FONTANA	CASTIGLIONE FALLETTO (CN)	62,00
BAROLO	VILLERO	LIVIA FONTANA	CASTIGLIONE FALLETTO (CN)	103,00
BAROLO	FRANCIA	GIACOMO CONTERNO	MONFORTE (CN)	225,00
BAROLO MAGNUM	FRANCIA	GIACOMO CONTERNO	MONFORTE (CN)	480,00
BAROLO	CERRETTA	GIACOMO CONTERNO	MONFORTE (CN)	225,00
BAROLO MAGNUM	CERRETTA	GIACOMO CONTERNO	MONFORTE (CN)	480,00
BAROLO	ARIONE	GIACOMO CONTERNO	MONFORTE (CN)	225,00
BAROLO MAGNUM	ARIONE	GIACOMO CONTERNO	MONFORTE (CN)	480,00
NEBBIOLO	MASSARA	CASCINA MASSARA BURLOTTO	VERDUNO (CN)	22,00
NEBBIOLO		SCHIAVENZA	SERRALUNGA (CN)	29,00
NEBBIOLO		MASSOLINO	SERRALUNGA (CN)	27,00
NEBBIOLO	VIGNA ARIONE	GIACOMO CONTERNO	MONFORTE (CN)	160,00
NEBBIOLO MAGNUM	VIGNA ARIONE	GIACOMO CONTERNO	MONFORTE (CN)	350,00
GATTINARA	VIGNA VALFERANA	NERVI - GIACOMO CONTERNO	GATTINARA (VC)	129,00
GATTINARA	VIGNA MOLSINO	NERVI - GIACOMO CONTERNO	GATTINARA (VC)	129,00
BARBERA	SUPERIORE	LIVIA FONTANA	CASTIGLIONE FALLETTO (CN)	34,00
FREISA		MIGLIAVACCA	S.GIORGIO MONFERRATO (AL)	30,00
PINOT NERO	PRAEPOSITUS	ABBAZIA DI NOVACELLA	VARNA (BZ)	53,00
POIEMA	MARZEMINO	EUGENIO ROSI	CALLIANO (TN)	37,00
AMARONE DELLA VALPOLICELLA		BEGALI	CENGIA (VR)	56,00
VALPOLICELLA	RIPASSO	MONTE DEI RAGNI	FUMANE (VR)	64,00
MERLOT		RACCARO	CORMONS (GO)	45,00
MOSSONE	MERLOT	SANTA BARBARA	BARBARA (AN)	50,00
BOLGHERI SUPERIORE	CABERNET SAUV. E FRANC, MERLOT	DARIO DI VAIRA	CASTAGNETO CARDUCCI (LI)	59,00
ROSSETTO	SANGIOVESE	ALTURA	ISOLA DEL GIGLIO (GR)	44,00
PROLOGO	MONTEPULCIANO	DE FERMO	LORETO APRUTINO (PE)	40,00

ANNATA 2020	CRU, RISERVA O VITIGNI	PRODUTTORE	LOCALITÀ	PREZZO
BARBARESCO	ALBESANI	MASSOLINO	SERRALUNGA (CN)	83,00
BAROLO		FENOCCHO	MONFORTE (CN)	51,00
BAROLO MAGNUM		BARTOLO MASCARELLO	BAROLO (CN)	390,00
BAROLO	BRICCO BOSCHIS	CAVALLOTTO	CASTIGLIONE FALLETTO (CN)	105,00
BAROLO	CASTELLERO	FENOCCHIO	MONFORTE (CN)	71,00
BAROLO	VILLERO	FENOCCHIO	MONFORTE (CN)	81,00
BAROLO	CANNUBI	FENOCCHIO	MONFORTE (CN)	93,00
BAROLO	CANNUBI	PODERI EINAUDI	DOGLIANI (CN)	105,00
BAROLO	FONTANIN	LIVIA FONTANA	CASTIGLIONE FALLETTO (CN)	55,00
BAROLO	VILLERO	LIVIA FONTANA	CASTIGLIONE FALLETTO (CN)	105,00
BAROLO	FRANCIA	GIACOMO CONTERNO	MONFORTE (CN)	225,00
BAROLO MAGNUM	FRANCIA	GIACOMO CONTERNO	MONFORTE (CN)	480,00
BAROLO	CERRETTA	GIACOMO CONTERNO	MONFORTE (CN)	225,00
BAROLO	ARIONE	GIACOMO CONTERNO	MONFORTE (CN)	225,00
BAROLO MAGNUM	ARIONE	GIACOMO CONTERNO	MONFORTE (CN)	480,00
BARBERA		CANTINA DEL PINO	BARBARESCO (CN)	28,00
NEBBIOLO	VIGNA ARIONE	GIACOMO CONTERNO	MONFORTE (CN)	150,00
NEBBIOLO		SCHIAVENZA	SERRALUNGA (CN)	29,00
GATTINARA	VIGNA VALFERANA	NERVI - GIACOMO CONTERNO	GATTINARA (VC)	135,00
GATTINARA	VIGNA MOLSINO	NERVI - GIACOMO CONTERNO	GATTINARA (VC)	135,00
ESEGESI	CABERNET SAUVIGNON, MERLOT	EUGENIO ROSI	CALLIANO (TN)	42,00
VALPOLICELLA	RIPASSO	MONTE DEI RAGNI	FUMANE (VR)	64,00
MOKI	PINOT GRIGIO FRIZZANTE	MASIERO	TRISSINO (VI)	23,00
ZENO	PINOT NERO, SANGIOVESE	VOLTUMNA	DICOMANO (FI)	23,00
BORRO DEL DIAVOLO	CHIANTI CLASSICO	ORMANNI	POGGIBONSI (SI)	38,00
ROSSETTO	SANGIOVESE	CARFAGNA	ISOLA DEL GIGLIO (GR)	38,00
ROSSO DI MONTALCINO	POGGIO CERRINO	TIEZZI	MONTALCINO (SI)	27,00
BRUNELLO DI MONTALCINO		BARICCI	MONTALCINO (SI)	73,00
CASE BASSE	SANGIOVESE	SOLDERA	MONTALCINO (SI)	450,00
ROSSO DI MONTEPULCIANO		IL CONVENTINO	MONTEPULCIANO (SI)	20,00
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO	VIGNA SANT'ANGELO	VALORI	SANT'OMERO (TE)	36,00
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO	MARINA CVETIC	MASCIARELLI	SAN MARTINO MARRUCINA (CH)	41,00
LE CINCE	CERASUOLO D'ABRUZZO	DE FERMO	LORETO APRUTINO (PE)	29,00
PIEDIROSSO		LA SIBILLA	BACOLI (NA)	20,00
CARIGNANO DEL SULCIS	GROTTA ROSSA	SANTADI	SANTADI (SU)	20,00

ANNATA 2019	CRU, RISERVA O VITIGNI	PRODUTTORE	LOCALITÀ	PREZZO
BAROLO		SCHIAVENZA	SERRALUNGA (CN)	45,00
BAROLO RISERVA	BUSSIA 90 DÌ'	FENOCCHIO	MONFORTE (CN)	140,00
BAROLO	VIGNA RIONDA	MASSOLINO	SERRALUNGA (CN)	165,00
BAROLO RISERVA	MONFORTINO	GIACOMO CONTERNO	MONFORTE (CN)	595,00
BAROLO RISERVA MAGNUM	MONFORTINO	GIACOMO CONTERNO	MONFORTE (CN)	1275,00
GATTINARA	VIGNA VALFERANA	NERVI - GIACOMO CONTERNO	GATTINARA (VC)	135,00
BUTTAFUOCO	BRICCO RIVA BIANCA	PICCHIONI	CANNETO PAVESE (PV)	45,00
VALPOLICELLA	RIPASSO	MONTE DEI RAGNI	FUMANE (VR)	64,00
CAMPO DA CALCIO	MERLOT	MASIERO	TRISSINO (VI)	21,00
SANGIOVESE MODIGLIANA	TRAMAZO	MUTILIANA	MODIGLIANA (FC)	30,00
CHIANTI CLASSICO		QUERCIABELLA	GREVE IN CHIANTI (FI)	41,00
BORRO DEL DIAVOLO	CHIANTI CLASSICO	ORMANNI	POGGIBONSI (SI)	35,00
BRUNELLO DI MONTALCINO RIS.	NELLO	BARICCI	MONTALCINO (SI)	165,00
PSYCHÈ	CABERNET, SANGIOVESE	MACCHION DEI LUPI	SUVERETO (LI)	21,00
PROLOGO	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO	DE FERMO	LORETO APRUTINO (PE)	42,00
MOTTA DEL LUPO	CACC'E MMITTE	PETRILLI	LUCERA (FG)	20,00
ETNA ROSSO	ELLONERO	BATTIATO	SANTA VENERINA (CT)	35,00
ANNATA 2018	CRU, RISERVA O VITIGNI	PRODUTTORE	LOCALITÀ	PREZZO
BAROLO	GINESTRA	PAOLO CONTERNO	MONFORTE (CN)	99,00
BAROLO	BIG D'BIG	ROCCHIE DEI MANZONI	MONFORTE (CN)	83,00
BAROLO RISERVA	BUSSIA 90 DÌ'	FENOCCHIO	MONFORTE (CN)	135,00
BAROLO MAGNUM		ROCCHIE DEI MANZONI	MONFORTE (CN)	98,00
GATTINARA	VIGNA MOLSINO	NERVI - GIACOMO CONTERNO	GATTINARA (VC)	138,00
GATTINARA	VIGNA VALFERANA	NERVI - GIACOMO CONTERNO	GATTINARA (VC)	138,00
AMARONE DELLA VALPOLICELLA		MONTE DEI RAGNI	FUMANE (VR)	122,00
AMARONE DELLA VALPOLICELLA	MONTE CÀ BIANCA	BEGALI	CENGIA (VR)	77,00
OTTANTADUE	SANGIOVESE	PODERE IL CARNASCIALE	MERCATALE VALDARNO (AR)	40,00
ROSSO DI MONTALCINO	POGGIO CERRINO	TIEZZI	MONTALCINO (SI)	28,00
BRUNELLO DI MONTALCINO	VIGNA SOCCORSO	TIEZZI	MONTALCINO (SI)	64,00
BOLGHERI ROSSO	SUPERIORE	ALDROVANDI	BOLGHERI (LI)	55,00

ANNATA 2017	CRU, RISERVA O VITIGNI	PRODUTTORE	LOCALITÀ	PREZZO
BAROLO BRICCO BOSCHIS	VIGNA SAN GIUSEPPE	CAVALLOTTO	CASTIGLIONE FALLETTO (CN)	160,00
CABERNET FRANC		FLAIBANI	CIVIDALE (UD)	36,00
HELETTO	CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA	GARBOLE	TREGNAGO (VR)	65,00
AMARONE DELLA VALPOLICELLA		MONTE DEI RAGNI	FUMANE (VR)	123,00
CHIANTI CLASSICO		FATTORIA DI LAMOLE	GREVE IN CHIANTI (FI)	36,00
LE VITI DI LIVIO	SANGIOVETO	FATTORIA DI LAMOLE	GREVE IN CHIANTI (FI)	73,00
BRUNELLO DI MONTALCINO		CANALICCHIO DI SOPRA	MONTALCINO (SI)	80,00
BRUNELLO DI MONTALCINO		SAN LORENZO	MONTALCINO (SI)	64,00
BRUNELLO DI MONTALCINO	SENSIS	CAVA D'ONICE	MONTALCINO (SI)	61,00
BRUNELLO DI MONTALCINO	VIGNA SOCCORSO RISERVA	TIEZZI	MONTALCINO (SI)	71,00
SANGIOVESE TRE		PODERE RIPARBELLA	MASSA MARITTIMA (GR)	27,00

ANNATA 2016	CRU, RISERVA O VITIGNI	PRODUTTORE	LOCALITÀ	PREZZO
BAROLO	GINESTRA	PAOLO CONTERNO	MONFORTE (CN)	107,00
GRANATO	TEROLDEGO	FORADORI	MEZZOLOMBARDO (TN)	100,00
HELETTO	CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA	GARBOLE	TREGNAGO (VR)	65,00
RISERVA Q	SANGIOVESE	VOLTUMNA	DICOMANO (FI)	33,00

ANNATA 2015 E PRECEDENTI	CRU, RISERVA O VITIGNI	PRODUTTORE	LOCALITÀ	PREZZO
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO '15	VIGNA SANT'ANGELO	VALORI	SAN MARTINO MARRUCINA (CH)	36,00
ESPERIENZE '14	CABERNET SAUVIGNON, SANGIOVESE	MACCHION DEI LUPI	SUVERETO (LI)	34,00
ZERDI' '13	REBO	CANTRINA	BEDIZZOLE (BS)	20,00
CERASUOLO DI VITTORIA '13		VALLE DELL'ACATE	ACATE (RG)	20,00
AMARONE VALPOLICELLA RIS. '13	HATTESO	GARBOLE	TREGNAGO (VR)	130,00
AMARONE VALPOLICELLA RIS. '12	HATTESO	GARBOLE	TREGNAGO (VR)	130,00
BRUNELLO DI MONTALCINO '12		PIANCORNELLO	MONTALCINO (SI)	60,00
SAN ANTONIO '09	BARBERA VIEILLES VIGNES	PODERI BERTELLI	COSTIGLIOLE D'ASTI (AT)	47,00
SCIAMAGNA '09	SANGIOVESE, MERLOT, CABERNET FRANC	PODERE RIPARBELLA	MASSA MARITTIMA (GR)	40,00

IL BANCO ED IL TAPPO

Antefatto. Ho iniziato la mia carriera di stappatore esattamente dietro al banco dove stappo le bottiglie ora. Era il 1966; il vino era quello che mio nonno “metteva” nella sua cantina che si trovava esattamente dove ora c’è la mia cantina. Un nitido e persistente ricordo olfattivo-visivo di un anno prima, mi fa scorrere sullo schermo della memoria, fino ad allora bianco, le immagini ed i profumi di una mostatura mattutina, proprio sotto la finestra della mia cameretta. Mio nonno, Dario e Gaitanein, festeggiavano con le loro grida un rito compiuto, sempre lì, da molti anni. Da tre metri sotto, il profumo del mosto mi inebriava ed imprimeva un’indelebile traccia inconscia nelle scelte della mia vita futura. I lavori in cantina mi piacevano; soprattutto torchiare, filtrare coi sacchi ed imbottigliare con la macchinetta a tre becchi. Non tanto il tappare, molto di più lo stappare dietro il banco. Quel banco arrotondato, in legno di ciliegio bordato di nero, coperto di marmo rosso Verona e comperato usato da un bar di Bologna nel 1934. Il banco, l’odiato luogo di lavoro di sagre e fiere, con gli amici festanti che sfrecciavano al di là della Cattabriga verticale intenta a mantecare la crema. Loro con le tasche piene di gettoni dell’autoscontro ed io a lottare con squadriglie di cappelli della festa intenti a giocare bottiglie di vino che stappavo a raffica. E’ ancora lì, il banco, e mai avrei immaginato che da lì avrei iniziato il “mio” lavoro, ventidue anni dopo, ventitre anni fa.

Perché Da Amerigo si stappa al banco?

Questa è una delle domande che più mi si rivolge ed alla quale, regolarmente, da ventitre anni devo rispondere. Credo sia venuto il momento di scriverlo. Ecco una sequenza di motivi in ordine sparso.

Perché qua si è sempre fatto così ed i motivi personali, forse un po’ romantici, indicati nell’antefatto, mi legano a questo sistema. Perché nelle osterie e nelle trattorie il vino arriva aperto dal banco. La pratica dell’apertura al tavolo fa parte di un rituale derivato dalla scuola francese che vede(va) ultimati al tavolo anche tanti piatti (cucina alla fiamma, aggiunta di fondi, salse e consommé al piatto in arrivo dalla cucina). Non fa parte del mio DNA e ci tengo molto a questo status.

L’apertura al banco poi mi ha sempre permesso di controllare personalmente che le temperature e la qualità del vino fosse quella giusta. Il fatto di conservare i vini in una cantina climatizzata e poi pronti per il servizio ad otto diverse temperature, non ci salva comunque da errori ed imprecisioni quindi, durante il servizio stesso, tra una grattata di tartufo, una controllatina in cucina ed un occhio alle comande, volo al banco a stappare per gli ospiti. Il tutto in pochi metri. Grazie anche al Private Preserve, serviamo da molti anni tutti i vini dei colli bolognesi al bicchiere, in accompagnamento ai menu o in abbinamento ai piatti e riesco a gestirli tutti dalla mia postazione al piano terra. Difficile sarebbe farlo se fossi impegnato ad aprire bottiglie nelle tre diverse sale, con i camerieri più intenti alla mia ricerca che a far il loro mestiere.

Potrei destinare un cameriere di fiducia o un sommelier al servizio vini. Due sono i motivi che mi portano a non farlo. Uno economico; tale servizio distribuito sulle bottiglie vendute in un anno darebbe un costo vivo di più di due euro a bottiglia che, se anche fosse ribaltato alla pari, graverebbe sul cliente. Preferisco vendere il vino a prezzi competitivi e non far pagare l’evitabile e l’effimero. Il secondo motivo è legato al secondo punto di questo elenco. Credo in un servizio spontaneo, disinvolto e senza fronzoli, anche non rigorosamente ortodosso, come magari molti si potrebbero aspettare in un locale come il nostro. Tanti sono però quelli che vengono da noi anche per questo modo volutamente non “allineato” di gestire le sale. Questo non vuol dire che sottovalutiamo l’importanza del rispetto dei giusti tempi e modi, vuol solamente segnare un modo ed uno stile che ci sembra giusto per una trattoria di campagna. Proprio grazie a questo sistema di gestire il servizio, tutti i vini, anche quelli più importanti, vengono messi in tavola a prezzo di enoteca e talvolta anche ad un prezzo più basso. Mi piace ricercare il meglio della materia prima e dei vini. Mi piace altresì servirli in piatti perlopiù semplici ed in modo semplice. Mi è sempre piaciuto il buono ed il bello ma non il lusso, non l’ostentazione, i luoghi comuni ed i rituali inutili. Credo che i piatti vadano eseguiti e rifiniti in cucina così come credo che le bottiglie vadano preparate, controllate ed aperte sul banco. Credo che chi si fida dei cuochi e della loro gestione del cibo, partendo dallo stoccaggio fino al momento dell’impiatto, si debba ancor più fidare di me e della semplicissima operazione di stappo. Tanto più che all’assaggio del vino il cliente può sempre rifiutarlo, se non consono alle proprie aspettative. Con la stessa filosofia si potrebbe allora far assaggiare un boccone da tutti i piatti e cambiarli se non graditi; che ne dite?

Sto meditando da tempo sull’opportunità di far portare in tavola, con la bottiglia, il relativo tappo. Sono molto indeciso. Mi piacerebbe perché il tappo è un bell’oggetto, da toccare, da annusare, da confrontare se si apre diverse bottiglie, poi ci si può giocherellare sul tavolo, si può perfino collezionare. La cosa che non mi piace di quest’idea è data dal fatto che potrebbe sembrare un modo per dire: “Vedi, è proprio di questa bottiglia, non ti frego!”. Inutile dire che portando il tappo, per coerenza, dovrei portare anche quello della bottiglia d’olio romagnolo che uso per cucinare, ma anche la carta che avvolge il caprino dei Piani o quella del burro della Rosola, un pezzo del sacco della farina del mulino del dottore, magari anche una lisca per vedere se sono davvero i salmerini del Corno alle Scale quelli che serviamo e non comuni trotelle. Non si sa mai...

Una nota positiva dello stappo al tavolo è quel breve momento di socializzazione che intercorre tra l’appoggio della bottiglia sul tavolo ed il simpatico sbuffo del tappo che esce. Tutto lì. Momenti che penso si possano trovare anche in altre fasi del pranzo o della cena.

Come avrete capito il vino per me è molto importante. Tanti corsi di degustazione, da allievo o docente, una ventina d’anni a degustare e a scrivere di qualche migliaio di vini a stagione. Visite, vendemmie e vinificazioni effettuate in cantine e sul campo in quattro continenti, saranno pur servite a qualcosa, di sicuro a raggiungere una consapevolezza: mi piacerebbe che a tavola (e non solo) ci si concentrasse veramente sulle cose importanti e non su anacronistiche eredità d’altri tempi. Le problematiche del cibo, del vino e di tutto quello che viene somministrato, secondo me, sono ben più complesse ed importanti del discutere su dove, da Amerigo, si debba stappar bottiglie.

Ognuno di noi però, giustamente, vede importanti alcune cose a dispetto di altre; questo è il bello del mondo ed il rispetto delle idee è regola fondamentale della civile convivenza.

Ed è anche il motivo che mi ha spinto a dedicare queste righe all’argomento “tappo”.