

LE ORIGINI DEL VINO

LE ORIGINI DEL VINO SONO TALMENTE ANTICHE DA AFFONDARE NELLA LEGGENDA. ALCUNE DI ESSE FANNO RISALIRE L'ORIGINE DELLA VITE ADDIRITTURA AD ADAMO ED EVA, Affermando che il frutto proibito del Paradiso terrestre fosse l'uva e non la mela.

UNA DELLE PRIME E PIÙ IMPORTANTI TRACCE DI VINO RISALE AL PERIODO PALEOLITICO CON IL RITROVAMENTO DI UVA FERMENTATA ALL'INTERNO DI RECIPIENTI DISPOSTI IN ALCUNE CAVERNE.

I PRIMI DOCUMENTI RIGUARDANTI LA COLTIVAZIONE DELLA VITE RISALGONO AL 1700 A.C., MA È SOLO GRAZIE ALLA CIVILTÀ EGIZIA CHE SI HA LO SVILUPPO DELLE COLTIVAZIONI E DELLA PRODUZIONE DI VINO.

GLI EGIZI FURONO I MAESTRI E I DEPOSITARI DELLE TECNICHE ENOLOGICHE. CON LA CURA E LA PRECISIONE CHE LI DISTINGUEVA, TENEVANO ACCURATE REGISTRAZIONI DI TUTTE LE VARIE FASI DEL PROCESSO PRODUTTIVO, DALLA VIGNA ALLA CONSERVAZIONE.

DALL'EGITTO LA PRATICA DELLA VINIFICAZIONE SI DIFFUSE PRESSO GLI EBREI, GLI ARABI E I GRECI. QUESTI ULTIMI DEDICARONO AL VINO UNA DIVINITÀ: DIONISIO, DIO DELLA CONVIVIALITÀ.

SUCCESSIVAMENTE IL NETTARE DEGLI DEI DIVENTA UN OGGETTO DI SCAMBIO: TRA IL IV E V SECOLO A. C. ERA UN RICERCATO E COSTOSO PRODOTTO IN TUTTA L'AREA MEDITERRANEA.

CONTEMPORANEAMENTE, NEL CUORE DEL MEDITERRANEO, LA VITE INIZIAVA DALLA SICILIA IL SUO VIAGGIO VERSO L'EUROPA, DIFFONDENDOSI PRIMA PRESSO I SABINI E SUCCESSIVAMENTE PRESSO GLI ETRUSCHI CHE DIVENTARONO ABILI COLTIVATORI E VINIFICATORI E ALLARCARONO LA COLTIVAZIONE DELL'UVA DALLA CAMPANIA FINO ALLA PIANURA PADANA.

AD OGNI MODO IL VINO PRODOTTO INIZIALMENTE ERA MOLTO DIVERSO DA QUELLO CHE SIAMO ABITUATI A BERE OGGI. A CAUSA DELLE SUE TECNICHE DI CONSERVAZIONE, IL VINO RISULTAVA UNA SOSTANZA SCIROPPOSA, DOLCE E MOLTO ALCOLICA.

ERA QUINDI NECESSARIO ALLUNGARLO CON L'ACQUA E AGGIUNGERE MIELE ED ALTRE SPEZIE PER POTERNE OTTENERE UN SAPORE PIÙ GRADEVOLE E DELICATO.

E' ANCHE NOTO CHE I ROMANI FURONO I PRIMI A CREARE DEI VERI E PROPRI NEGOZI, CHIAMATI TABERNE, DOVE SI POTEVA ACQUISTARE AL DETTAGLIO IL VINO.

DA QUESTO PERIODO IN POI LA STORIA DEL VINO CONOSCE PERIODI DI GROSSA COMPETIZIONE CON IL CAFFÈ, THE, CIOCCOLATO E CON QUALSIASI ALTRE BEVANDE CHE ARRIVANO SUI MERCATI EUROPEI COGLIENDO L'INTERESSE DEI CONSUMATORI CHE TENDONO A PREFERIRE QUESTE NUOVE BEVANDE.

MA È PROPRIO GRAZIE A QUESTI NUOVI STIMOLI CHE I PRODUTTORI DI VINO INIZIANO AD INTENSIFICARE LA LORO RICERCA DI QUALITÀ SOPRATTUTTO NEI METODI DI CONSERVAZIONE, DOVE UN GRANDE APPORTO VIENE DATO DALL'INTRODUZIONE DELLE BOTTIGLIE DI VETRO SIGILLATE E DA UNA NUOVA E RIVOLUZIONARIA SCOPERTA: IL SUGHERO.

ANCHE L'AFFINAMENTO RICEVE NUOVI IMPULSI DA QUESTO PERIODO E SI INIZIANO A RICERCARE NUOVE STRADE DOVE L'INVECCHIAMENTO RIVESTA UN'ULTERIORE ARRICCHIMENTO QUALITATIVO.

MA IL VERO SVILUPPO NELLA PRODUZIONE DI VINI SI HA A PARTIRE DAL DICIANNOVESIMO SECOLO, DOVE IL VINO INIZIA A DIVENIRE FONTE DI REDDITO E DI INNOVAZIONE ANCHE PER TANTI VITICOLTORI ITALIANI.

IL VENTESIMO SECOLO E L'ATTUALE, SONO I PERIODI IN CUI SONO STATE FATTE MOLTE SCELTE INNOVATIVE BASATE SOPRATTUTTO SULLE NUOVE TECNOLOGIE E TECNICHE DI STUDIO DELLA VITE. SONO ANCHE ANNI IN CUI SI È VISTO L'ARRIVO DI VINI PROVENIENTI DALLE PIÙ DISPARATE ZONE DEL MONDO SOPRATTUTTO DALLA CALIFORNIA E DALL'AUSTRALIA, CHE HANNO ACQUISITO IN BREVE TEMPO LE TECNICHE DI COLTIVAZIONE AFFINATE IN EUROPA IN TANTI SECOLI DI TENTATIVI, STORIA E CULTURA.

PER QUANTO RIGUARDA L'ITALIA, SI PUÒ DIRE CHE CI SIA ANCORA TANTO DA FARE IN QUESTO SENSO, POICHÉ ABBIAMO DEI VITIGNI ECCEZIONALI CHE HANNO SOLO BISOGNO DI SPINTE LUNGIMIRANTI E VISIONARIE VERSO QUALITÀ ANCORA PIÙ ALTE.

IL VINO MADE IN ITALY È SEMPRE PIÙ UN CULT MONDIALE E PER QUESTO, IN QUESTI ANNI, SI RISCONTRA UNA FORTE EVOLUZIONE DEL NOSTRO PATRIMONIO VITIVINICOLO.

CAMPANIA



○ BIANCO ● ROSSO ● ROSÉ ● BOLLICINE



SERTURA - AV

FALANGHINA IGT	○	€ 13	€ 3,5
FIANO DI AVELLINO DOCC	○	€ 18	€ 5
GRECO DI TUFO DOCC	○	€ 18	€ 5
ROSATO CAMPANIA IGT	●	€ 13	€ 3,5
AGLIANICO DOC	●	€ 15	€ 4,5
TAURASI DOCC	●	€ 25	€ 8

BAMBINUTO - AV

FALANGHINA INSANIA DOC	○	€ 15	
GRECO DI TUFO DOCC	○	€ 20	
GRECO DI TUFO PICOLI DOCC	○	€ 30	

TRAERTE VADIAPERTI - AV

CODA DI VOLPE DOC	○	€ 15	€ 4,5
FIANO DI AVELLINO DOCC	○	€ 18	
GRECO DI TUFO DOCC	○	€ 18	

VIGNE IRPINE - AV

CODA DI VOLPE DOC	○	€ 15	
FIANO DI AVELLINO DOCC	○	€ 18	
GRECO DI TUFO DOCC	○	€ 18	
ROSATO IRPINIA DOC	●	€ 15	

CANTINA DEL BARONE - AV

PARTICELLA 928 CAMPANIA FIANO IGP	○	€ 25	
-----------------------------------	---	------	--

CANTINE AFAIA - AV

FIANO DI AVELLINO DOCC ANIMA RIBELLE	○	€ 18	
GRECO DI TUFO DOCC ANIMA RIBELLE	○	€ 18	

BOCCELLA ROSA - AV

AGLIANICO CAMPANIA IGT	●	€ 13	
IRPINIA ROSATO DOC BIO	●	€ 20	
CODA DI VOLPE DOC BIO	○	€ 20	

I FAVATI - AV

FIANO DI AVELLINO DOCC	○	€ 25	
------------------------	---	------	--

STEFANIA BARBOT - AV

FIANO DI AVELLINO XOROS DOCC	○	€ 25	
CAMPI TAURASINI DOC	●	€ 30	

GUIDO MARSELLA - AV

FIANO DI AVELLINO DOCC	○	€ 35	
------------------------	---	------	--

QUINTODECIMO - AV

EXULTET FIANO DI AVELLINO DOCC	○	€ 70	
GIALLO D ARLES GRECO DI TUFO DOCC	○	€ 70	

NATIV - AV

GRECO DI TUFO VICO STORTO DOCC	○	€ 18	
--------------------------------	---	------	--

BENITO FERRARA - AV

GRECO DI TUFO TERRE D UVA DOCC	○	€ 30	
GRECO DI TUFO VIGNA CICOGNA DOCC	○	€ 35	

DI MARZO - AV

GRECO DI TUFO DOCC€ 20	○	€ 20	
GRECO DI TUFO DOCC RISERVA VIGNA LAURE	○	€ 25	
ANNI VENTI GRECO DI TUFO DOCC RISERVA MILLESIMATO EXTRA BRUT	●	€ 35	

CANTINE DELL ANGELO - AV

GRECO DI TUFO LE MINIERE DOCC	○	€ 25	
-------------------------------	---	------	--

ANTONIO CAGGIANO - AV

FIAGRE	○	€ 18	
TAURI AGLIANICO DOC	○	€ 20	



CAMPANIA



FEUDI SAN GREGORIO - AV

FALANGHINA SPUMANTE
ROSATO DOC VISIONE
CAMPANARO
TAURASI DOCC

● € 15
● € 18
○ € 35
● € 35

CANTINE LONARDO - AV

GRECOMUSC

○ € 30

SALVATORE MOLETTIERI - AV

ROSATO IRPINIA DOC
AGLIANICO CINQUE QUERCE DOC

● € 18
● € 28

LUIGI TECCE - AV

CAMPI TAURASINI DOC
TAURASI POLIPHEMO DOCC

● € 50
● € 90

MONTESOLE - AV

SPUMANTE BRUT
SPUMANTE DEMISEC
SPUMANTE EXTRA DRY ROSA
SPUMANTE FIANO
SPUMANTE GRECO

● € 10 € 4
● € 10 € 4
● € 10
● € 13
● € 13

CANTINE DEL TABURNO - BN

FALANGHINA DOC
AGLIANICO FIDELIS DOP

○ € 25
● € 20

CANTINE GALASSO - BN

FALANGHINA DEL SANNIO DOC QUINTESSENZA

○ € 15 € 4

SAN SALVATORE - SA

PALINURO PAESTUM IGP
CALPAZIO GRECO PAESTUM IGP

○ € 20
○ € 25



TRENTENARE FIANO PAESTUM IGP
CECERALE FIANO PAESTUM IGP SENZA SOLETTI
PIAN DI STIO FIANO PAESTUM IGP BIO
VETERE ROSATO PAESTUM IGP BIO
JUNGANO AGLIANICO PAESTUM IGP

○ € 25
○ € 35
○ € 50
● € 25
● € 35

TEMPA DI ZOÈ - SA

DICIOTTO AGLIANICO PAESTUM IGT

● € 18

ETTORE SAMMARCO - SA

RAVELLO COSTA D'AMALFI DOC

○ € 25

MARISA CUOMO - SA

COSTA D'AMALFI DOC FURORE
COSTA D'AMALFI DOC FURORE

● € 35
○ € 35

CASA D'AMBRA - NA

BIANCOLELLA ISCHIA DOC
PER E PALUMMO ISCHIA DOC

○ € 20
● € 20

ANTONIO MAZZELLA - NA

FORASTERA ISCHIA DOC

○ € 20

CANTINE FEDERICIANE MONTELEONE - NA

GRAGNANO DOC

● € 15

SALVATORE MARTUSCIELLO WINES - NA

FALANGHINA CAMPI FLEGREI DOC SETTEVULCANI
TRENTAPIOLI ASPRINIO D'AVERSA

○ € 18
● € 20

TELARO - CE

BARILETTA ROCCAMONFINA IGT

● € 20

MOIO - CE

● € 20

CAMPANIA



COLLI DI LAPIO - AV

FIANO DI AVELLINO DOCG

CIRO PICARIELLO - AV

FIANO DI AVELLINO DOCG
BRUT CONTADINO

LE MASCIARE - AV

FIANO DI AVELLINO DOCG BIO

MASTROBERARDINO - AV

FIANO DI AVELLINO RADICI DOCG
NERO A METÀ
TAURASI RADICI DOCG

○ € 20

○ € 20
● € 25

○ € 20

○ € 20
○ € 25
● € 45

BASILICATA



CANTINE DEL NOTAIO - PZ

AGLIANICO DEL VULTURE DOC IL REPERTORIO ● € 28
ROSATO IGT IL ROGITO ● € 25

PUGLIA



TEANUM - FG

NEGROAMARO OTRE FISH ● € 15 € 4,5

CANTOLIO - TA

PRIMITIVO SALENTO PRIMA GOCCIA ● € 13

LEONE DE CASTRIS - LE

FIVE ROSES ANNIVERSARIO ● € 20

RIVERA - BT

PUNGIROSA BOMBINO NERO CASTEL
DEL MONTE DOCG ● € 18

UMBRIA



DECUGNANO DEI BARBI - TR

FRAMMENTO DOC ○ € 20

FEUDI SPADA - TR

OPERA ROSATO IGP ● € 25



○ BIANCO ● ROSSO ● ROSÉ ● BOLLICINE

○ BIANCO ● ROSSO ● ROSÉ ● BOLLICINE



MARCHE



TENUTA SAN SISTO - AN

PASSERINA
PECORINO FALERIO

○ € 18
○ € 18

TOSCANA



FATTORIA DI MAGLIANO - GR

MORELLINO DI SCANSANO HEBA

● € 15

MARCHESI ANTINORI - FI

SCALABRONE BOLGHERI

● € 25

ABRUZZO



GIANNI MASCIARELLI - CH

CERASUOLO D' ABRUZZO DOC

● € 15

PIEMONTE



CERETTO - CN

ARNEIS BLANCÈ DOCG

○ € 30

ARESCA - AT

GAVI DOCG

○ € 15 € 4,5

ROERO ARNEIS DOCG

○ € 15 € 4,5

CORTESE DELL' ALTO MONFERRATO DOC

○ 15 € 4,5

3 ROSE

● € 15 € 4,5

PINOT SPUMANTE BRUT

● € 15 € 5

ALTA LANGA DOCG

● € 25

MOSCATO D' ASTI DOCG FIORE D'AUTUNNO

○ € 15

NEBBIOLO D' ALBA DOC

● € 20

BAROLO DOCG COSTARETO 2018

● € 40

NIZZA DOCG RISERVA 20160

● € 50

LOMBARDIA



FERGHETTINA - BS

FRANCIACORTA BRUT DOCG

● € 30

MONSUPELLO - PV

I GERMOGLI BIANCHI

○ € 20

PINOT NERO

I GERMOGLI ROSA

● € 20

PINOT NERO FRIZZANTE

MONSUPELLO NATURE

● € 50

AZIENDA AGRICOLA MONZIO COMPAGNONI - BS

FRANCIACORTA CUVÉE ALLA MODA BRUT

● € 35

FRANCIACORTA SATEN BRUT

● € 45





VENETO



BORTOLOMIOL - TV

VALDOBBIADENE AUDAX ZERO 3

● € 16

CANEVEL - TV

VALDOBBIADENE VIGNETO DEL FAÈ
DOSAGGIO ZERO
VALDOBBIADENE CARTIZZE SUPERIORE DRY

● € 25

● € 40

FRIULI



FORCHIR - UD

SAUVIGNON
CHARDONNAY
TRAMINER AROMATICO
PINOT CRIGIO
RIBOLLA GIALLA
SPUMANTE RIBOLLA GIALLA
SPUMANTE MOSCATO ROSA

○ € 15

○ € 15

○ € 16 € 5

○ € 16

○ € 18 € 5

● € 18

● € 18

EUGENIO COLLAVINI - UD

TURIAN RIBOLLA GIALLA
PUCINO REFOSCO DAL PEDUNCOLO

○ € 30

● € 20

SARDEGNA



ARGIOLAS - CA

VERMENTINO DI SARDEGNA COSTAMOLINO

○ € 20

TRENTINO ALTO ADIGE



SANTA MARGHERITA - TN

MULLER THURGAU FRIZZANTE

○ € 15

KURTATSCH - BZ

SAUVIGNON

○ € 20

TERLANO - BZ

GEWURZTRAMINER

○ € 25

SAN MICHELLE EPPAN - BZ

GEWURZTRAMINER

○ € 25

KLAUS LENTSCH - BZ

VELTLINER CUVÉE SYVÌ
AMPERG LAGREIN SAUVIGNON RISERVA
WEISSBERG PINOT BIANCO RISERVA

○ € 20

○ € 25

○ € 30

AZIENDA AGRICOLA CENCI - TN

TRENTO DOC BRUT

● € 30



SICILIA



FEUDO MONTONI - AG

GRILLO DELLA TIMPA BIO ○ € 25
CATARATTO DEL MASSO BIO ○ € 25

DONNA FUGATA - TP

LUMERA TERRE SICILIANE ROSATO IGT ● € 20
LA FUGA CHARDONNAY ○ € 20
ANTHILIA SICILIA DOC ○ € 20

AUSTRIA



TAUBENSCHUSS

GRUNER VELTLINER WEINVIERTEL DAC ○ € 25
WEISSBURGUNDER CLASSIC PINOT BIANCO ○ € 30

GERMANIA

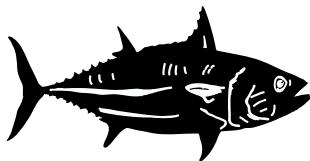


BENDER - MOSELLA

PAULESSEN RIESLING TROCKEN ○ € 20
ANNABERG RIESLING TROCKEN ○ € 30



LE NOSTRE SEDI



Hostaria dei Matti
SPECIALITÀ DEL GOLFO DI SALERNO



Sfisheria
Street food marinaro

