

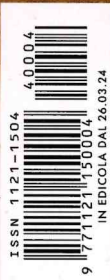
€ 4,50
APRILE
2024

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

**PRATICO,
ECOLOGICO
CUCINARE
TUTTO
IN UNA SOLA
PENTOLA**

**AGRETTI
CON TUORLO
GRATINATO,
IN TORTE
SALATE, NELLA
GIARDINIERA**



**100 TOP
CANTINE
PER SCOPRIRE
L'ITALIA
DEL VINO**

CARBONARA

Classica? O moderna? Ruben di [@cucinaconruben](#) l'ha preparata da noi con i carciofi, con il tonno, perfino senza uova. Scegli la tua preferita!

#LACUCINAITALIANAPATRIMONIODELLUMANITA



In vista della 56esima edizione di Vinitaly, a Verona dal 14 al 17 aprile, ecco la nostra selezione delle cantine aperte agli appassionati e delle etichette da provare, comprese le novità alla fiera.

Una guida per conoscere da vicino l'Italia del vino, fare buoni assaggi, dimorare tra le vigne, ammirare tesori d'arte

LIGURIA

13. Cantine Lunae

(Castelnuovo Magra, SP)

Con la sua nuova cantina, Lunae è la casa del vermentino ligure, in varie versioni, e dei rari vitigni albarola, vermentino nero e pollera. Da quest'anno, c'è anche l'Ostaia dove provare abbinamenti guidati tra vini e piatti con ingredienti locali. **Da provare:** Colli di Luni Vermentino Etichetta Nera 2023; 18,50 euro, cantinelunae.com

LOMBARDIA

14. Nino Negri (Chiuro, SO)

Nome storico della Valtellina, con il progetto Vigne di Montagna valorizza le diverse espressioni del territorio con tre rossi a base di nebbiolo. Due dei loro vini più iconici sono appena stati messi ad affinare in rifugi di montagna, a 3000 metri di quota, e saranno stappati per celebrare le prossime Olimpiadi. **Da provare:** Valtellina Superiore Valgella Vigna Fracia 2019; 39,50 euro, ninonegri.it

15. Castello Bonomi

(Coccaglio, BS)

Alle pendici del monte Orfano, è un castello liberty circondato da un parco e da vigneti terrazzati.

Sensibile alla sostenibilità ambientale e sociale, produce Franciacorta con grande potenziale di longevità. **Novità a Vinitaly:** Franciacorta Extra Brut Cuvée Lucrezia Etichetta Nera 2004, un pinot nero con 200 mesi di affinamento sui lieviti; 180 euro, castellobonomi.it

16. Guido Berlucchi & C.

(Corte Franca, BS)

Nel 1961, con un'intuizione geniale, Franco Ziliani e Guido Berlucchi hanno riscritto la storia della Franciacorta, creando il primo Metodo Classico della zona. Oltre 60 anni dopo, la cantina si conferma un paradigma, e lo dimostrano ogni anno 20.000 visite. A vini freschi e immediati si affiancano preziose riserve.

Da provare: Franciacorta Franco Ziliani Riserva 2008; 180 euro, berlucchi.it

17. Cà Maiol

(Desenzano del Garda, BS)

Oggi nel gruppo Santa Margherita, Cà Maiol è stata fondata nel 1967 e da allora ha contribuito alla fama

dei vini del lago di Garda, Lugana in testa. Con la realizzazione della nuova cantina, stimolanti sfide attendono l'azienda, come quella di rilanciare il groppello, vitigno della Valtènesi che dà rossi di grande bevibilità. **Novità a Vinitaly:** Riviera del Garda Classico Valtènesi Groviglio 2022; 19 euro, camaiol.it

18. Montonale

(Desenzano del Garda, BS)

I fratelli Girelli sono tra i migliori interpreti del Lugana, proposto in differenti versioni, bollicine comprese, tutti con un ottimo potenziale d'invecchiamento. **Da provare:** Lugana Montonale 2023; 15 euro, montonale.it

19. Bellavista (Erbusco, BS)

Tra le cantine che hanno reso grande la Franciacorta, Bellavista è un'azienda familiare guidata dal senso del buono e del bello. La produzione dei vini è nelle mani di Francesca Moretti, affiancata da Richard Geoffroy, ex chef de cave Dom Pérignon. Consigliata la visita alla cantina, arricchita da opere d'arte, e un soggiorno al resort L'Albereta. **Da provare:** Franciacorta Dosaggio Zero Vittorio Moretti Riserva 2016; 125 euro, bellavistawine.it

20. Ca'delBosco (Erbusco, BS)

La bellezza a Ca'delBosco coinvolge tutti i sensi, con vini ineccepibili, opere d'arte disseminate nella tenuta, una scenografica cantina. Coronamento di un lavoro che ha reso l'azienda un faro per il Metodo Classico, è stata presentata Annamaria Clementi R.S. 1980, una bollicina affinata per più di 40 anni. **Da provare:** Franciacorta Dosage Zéro Noir Vintage Collection 2015; 96 euro, cadelbosco.com

21. Costaripa

(Moniga del Garda, BS)

Mattia Vezzola è uno dei pionieri del vino rosato in Italia, e forse il maggiore sostenitore della loro longevità. Un'azienda per scoprire nuovi punti di vista su questa tipologia, sempre più apprezzata anche in Italia. **Da provare:** Valtènesi Rosé Molmenti 2019; 40 euro, costaripa.it

22. Conte Vistarino

(Rocca de' Giorgi, PV)

Nel 1850 il conte Augusto Giorgi di Vistarino piantò per primo



il pinot nero in Oltrepò, importando le barbatelle dalla Francia e dando inizio alla tradizione spumantistica locale. La tenuta, che conta oltre 800 ettari, comprende l'antica villa padronale, la nuova cantina del 2018 con l'enoteca e un piccolo museo. Imperdibile la visita dei vigneti in e-bike con picnic.

Da provare: Oltrepò Pavese Pinot Nero Pas Dosé 1865; 36 euro, contevistarino.it

VENETO

23. Masottina

(Castello Roganzuolo, TV)

La cantina della famiglia Dal Bianco ha il grande merito di avere fatto conoscere il Prosecco Superiore come un vino in grado di durare, e migliorare, nel tempo. Tra le versioni prodotte, l'R.D.O. Levante Extra Dry è entrato nella classifica dei 100 migliori vini del mondo secondo l'autorevole rivista *Wine Spectator*. **Da provare:** Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore R.D.O. Extra Dry 2023; 17,50 euro, masottina.it

24. Villa Sandi

(Crocetta del Montello, TV)

Sede e simbolo dell'azienda celebre per la produzione di Prosecco, una villa di scuola palladiana che si può visitare insieme alle suggestive cantine sotterranee. A disposizione degli ospiti c'è anche la palestra in vigna, un percorso fitness con attrezzi, la Locanda Sandi e un ristorante molto consigliato.

Da provare: Valdobbiadene Superiore di Cartizze La Rivetta 2023; 30 euro, villasandi.it

25. Albino Armani (Dolcè, VR)

Viticoltori dal 1607, hanno cantine sparse in diversi territori del Triveneto, a garanzia di un profondo radicamento nelle diverse realtà produttive e sociali. Negli anni è stato fatto un importante lavoro di recupero di antichi vitigni, come il foja tonda. Tra i vini icona, il biodinamico Naturalmente frizzante Bianco di CasaBelfi, il Pinot Grigio Corvara e l'Amarone Cuslanus. **Novità a Vinitaly:** Trento Brut; 21 euro, albinoarmani.com

26. Suavia (Fittà, VR)

Dopo cinque anni di lavoro, l'azienda delle tre sorelle Tessari presenta la nuova linea di Soave i Luoghi, tre vini che valorizzano tre località della denominazione (Fittà, Castellaro e Tremenalto), tra le più importanti per la produzione di bianchi in Italia. **Da provare:** l'annata 2020 dei tre vini; 140 euro il cofanetto, suavia.it

27. Allegrini (Fumane, VR)

Fondata nel 1854, Allegrini è un riferimento internazionale, tanto che l'Amarone della Valpolicella Classico Riserva Fieramonte si è aggiudicato per due anni consecutivi i 100 punti dalla «bibbia del vino» *Decanter*. Oggi la settima generazione →

73. Leonardo Bussoletti

(San Gemini, TR)

In una terra famosa per l'acqua, Leonardo Bussoletti è il paladino del cilieggiolo, vitigno autoctono a bacca rossa, che vinifica in varie versioni. Produce anche un ottimo grechetto e interessanti birre. In azienda è possibile fare degustazioni guidate, accompagnate da taglieri, e pernottare.

Da provare: 05035

Cilieggiolo 2023; 12,50 euro, leonardobussoletti.it

LAZIO

74. Marco Carpineti (Cori, LT)

Tra i primi in Italia a ottenere la certificazione biologica, coltiva vitigni autoctoni come il nero buono, il greco moro e il bellone. Con le Carpineti Experience alle visite e degustazioni in cantina sono affiancate visite del territorio, tour a cavallo e in e-bike e perfino il Flying in the sky, un volo sulla zipline da Rocca Massima alle pendici del Monte Sant'Angelo.

Da provare: Metodo Classico Extra Brut Rosé Kius 2020; 27 euro, carpinetiterrae.com

75. Tenuta di Fiorano (Roma)

All'interno del Parco dell'Appia Antica, la tenuta del principe Alessandro Jacopo Boncompagni Ludovisi - con vigneti, uliveti, terreni seminativi e pascoli - rappresenta dagli anni Quaranta un pezzo importante di storia del vino italiano. I vini, prodotti perlopiù con vitigni internazionali, sono caratterizzati dalla presenza del mare e dei suoli vulcanici. Visite su prenotazione.

Da provare: Fiorano Bianco 2020; 36 euro, tenutadifiorano.it

ABRUZZO

76. Masciarelli Tenute Agricole

(San Martino sulla Marrucina, CH)

Fondata nel 1981, l'azienda è un punto di riferimento nel mondo per i vini abruzzesi. Dal 2004 comprende anche il Castello di Semivicoli, un elegante wine resort ambientato in un edificio seicentesco. Sono possibili visite e degustazioni guidate, oltre a brunch, barbecue, picnic e sessioni di yoga in vigna.

Da provare: Montepulciano d'Abruzzo Villa Gemma Riserva 2019; 62 euro, masciarelli.it

77. Emidio Pepe

(Torano Nuovo, TE)

L'azienda, che festeggia i 60 anni di attività, è conosciuta per il Montepulciano e il Trebbiano d'Abruzzo da agricoltura biodinamica, ma produce anche olio, pasta, ceci e farina con la stessa cura e artigianalità.

C'è anche un delizioso agriturismo dove si dorme bene e si mangia meglio. **Da provare:** Montepulciano d'Abruzzo 2021; 54 euro, emidiopepe.com

MOLISE

78. Di Majo Norante

(Campomarino, CB)

Con i vigneti in gestione biologica da quasi trent'anni e l'attenzione ai vitigni del territorio, la cantina, che produce vini da uve di proprietà fin dall'Ottocento, è un modello per i vini del Molise.

A disposizione dei visitatori, un nuovo, gradevolissimo spazio di accoglienza. **Da provare:** Tintilia del Molise 2021; 20 euro, dimajonorante.com

CAMPANIA

79. Marisa Cuomo (Furore, SA)

Regalo di nozze di Andrea Ferraioli alla moglie Marisa Cuomo negli anni Ottanta, l'azienda, esemplare

nell'ambito della viticoltura campana, ha splendidi vigneti terrazzati, su ripide scogliere a picco sul mare. **Da provare:** Furore Bianco Fior d'Uva 2022; 70 euro, marisacuomo.com

80. Feudi di San Gregorio

(Sorbo Serpico, AV)

Tra le aziende che hanno contribuito a riscrivere la storia della viticoltura campana, offre vini territoriali a base dei più importanti vitigni irpini. Consigliata la visita alla cantina, anche per l'elegante ristorante. **Da provare:** Greco di Tufo Cutizzi 2023; 14 euro, feudi.it

PUGLIA

81. Gianfranco Fino

(Manduria, TA)

Grazie a Gianfranco Fino il Primitivo di Manduria è diventato un vino apprezzato in tutto il mondo.

Lo affianca la moglie Simona Natale, con cui ha creato un polo di ospitalità che comprende visite in cantina, ristorante e camere.

Da provare: Es 2022; 60 euro, gianfrancofino.it

82. PaoloLeo (San Donaci, BR)

Azienda familiare da cinque generazioni, è caratterizzata da un'ospitalità genuina

e da una visione imprenditoriale che punta su sperimentazione e innovazione, come dimostra la nuova bollicina Metodo Classico Mormora, da uve verdecce e maresco, affinata nei fondali della riserva marina di Porto Cesareo.

Novità a Vinitaly: Mormora Pas Dosé 2021; paoleoleo.it

83. D'Aratri (San Severo, FG)

Nata dal sogno di tre amici nel 1978, è diventata un paradigma per il Metodo Classico nel Sud Italia, prodotto anche con vitigni autoctoni, come il bombino bianco. **Da provare:** Brut Rosé; 30 euro, daratri.it

84. Leone de Castris

(Salice Salentino, LE)

Oltre tre secoli di storia legano al Salento il nome di Leone de Castris, la cantina che nel 1943 ha lanciato sul mercato il Five Roses, il primo vino rosato d'Italia a essere imbottigliato: festeggia i suoi 80 anni in forma smagliante.

Da provare: Five Roses 2023; 13 euro, leonedecestris.com

85. Castel di Salve

(Tricase, LE)

Tra le cantine storiche della Puglia, è all'interno del Parco naturale Costa Otranto Santa Maria di Leuca e Bosco di Tricase ed è gestita dalla quinta generazione della famiglia Winspeare, che la fondò nel 1885.

Da provare: Santimedici Rosato 2023; 10 euro, casteldisalve.com

BASILICATA

86. Paternoster (Barile, PZ)

Si chiama Welcome in Paternoster il tour tra le vigne che si conclude con una degustazione dei vini prodotti da una delle aziende simbolo della Basilicata, in attività dal 1925. La falanghina e l'aglianico, capace di dare rossi da invecchiamento, sono i due vitigni coltivati dall'azienda sui suoli dell'antico vulcano Vulture. **Da provare:** Aglianico del Vulture Superiore Don Anselmo 2017; 35 euro, paternosterwine.it

CALABRIA

87. Ceraudo (Strongoli, KR)

Ambientata in un antico borgo rurale, che ospita cantina e agriturismo, l'azienda della famiglia Ceraudo è stata la prima in Calabria e tra le prime →



in Italia a produrre in biologico. Un'attenzione alla sostenibilità che si ritrova anche nel ristorante Dattilo, premiato con una stella e una stella verde Michelin.

Da provare: Grayasusi Etichetta Rame 2021; 19 euro, ceraudo.it

88. Santa Venere (Cirò, KR)

Prende nome dal torrente che attraverso la proprietà questa azienda biologica impegnata a valorizzare i vitigni autoctoni calabresi meno conosciuti, come il guardavalle e la marsigliana nera, accanto ai più celebri gaglioppo, nerello cappuccio e zibibbo.

Da provare: Guardavalle Vescovado 2022; 15 euro, santavenere.com

89. Librandi (Cirò Marina, KR)

È da poco stato completato Vi.Te.S. (Viticultura, Territorio, Storia), il museo attraverso cui la famiglia Librandi si fa portavoce della storia viticola e agricola della Calabria. Giunta alla terza generazione, conduce oltre 230 ettari di vigna e 80 ettari di uliveti per la maggior parte nella Doc Cirò, con grande attenzione alla sostenibilità.

Da provare: Cirò Rosso Classico Superiore Duca San Felice Riserva 2001; 18 euro, librandi.it

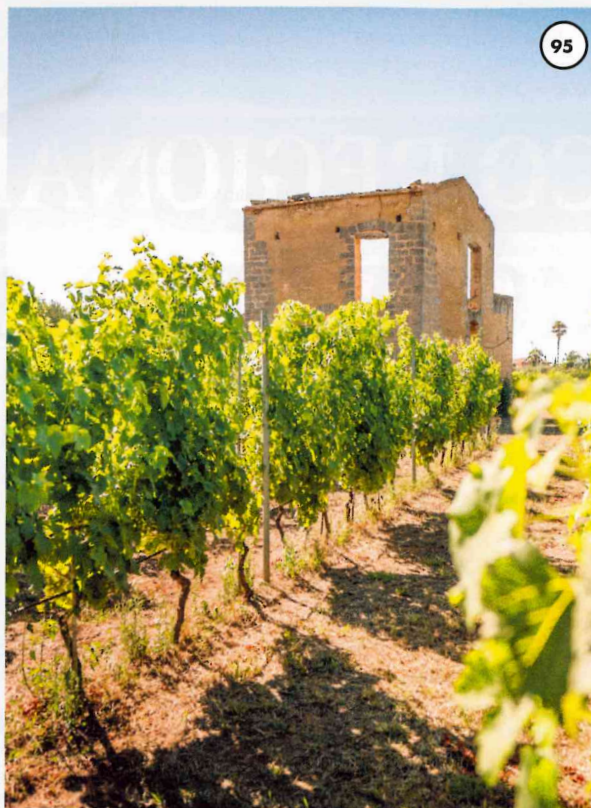
SICILIA

90. Valle dell'Acate (Acate, RG)

Gaetana Jacono è la sesta generazione alla guida della cantina, nota per la valorizzazione del vitigno frappato e delle sette diverse terre che si trovano nei 70 ettari di vigneto. Proprio in quest'ottica nasce l'ultimo vino dell'azienda. **Novità a Vinitaly:** Vittoria Frappato Vigna Biddine Sottana 2023; 21 euro, valledellacate.it

91. CVA (Canicatti, AG)

La Cooperativa Viticoltori Associati, nata nel 1969, conta oggi 300 soci, con una produzione orientata a un eccellente rapporto tra la qualità e il prezzo. Con il progetto Diodoros ha fatto rivivere la viticoltura nel Parco della Valle dei Templi. **Da provare:** Nero d'Avola Aquilae 2023; 10 euro, cvacanicatti.it



92. Pietradolce (Castiglione di Sicilia, CT)

Tra i nomi cult della viticoltura etnea, la cantina della famiglia Fino produce vini territoriali, in parte con vigne centenarie. Bella la cantina, arricchita da opere d'arte, ma è imperdibile anche la visita del giardino botanico Radicepura di Giarre. **Da provare:** Etna Bianco Archineri 2022; 44 euro, pietradolce.it

93. Donnafugata (Marsala, TP)

Donnafugata, con vigneti nelle zone più vocate della Sicilia, festeggia i 30 anni della prima delle celebri etichette d'autore che rendono riconoscibili i suoi vini in tutto il mondo. Si brinda anche a Pietro Russo, uno degli enologi del team, appena diventato il 3° Master of Wine italiano. **Da provare:** Passito di Pantelleria Ben Ryé 2021; 65 euro, donnafugata.it

94. Florio (Marsala, TP)

I vini, l'invenzione del tonno sott'olio in latta, la fondazione della prima compagnia di navigazione italiana e la creazione della prima gara automobilistica italiana, la targa Florio: una storia

unica e leggendaria, riscoperta con i romanzi di successo di Stefania Auci. Il tour delle antiche cantine è imperdibile. **Da provare:** Marsala Superiore Aegusa Riserva 2001; 75 euro, cantineflorio.it

95. Cusumano (Partinico, PA)

Fondata nel 2001 dai fratelli Alberto e Diego Cusumano, produce vini in cinque diverse tenute siciliane, ubicate in varie parti dell'isola, e sull'Etna con il marchio Alta Mora.

Novità a Vinitaly: presentazione dei nuovi monovarietali bianchi e rossi a base di cataratto lucido, insolia, nero d'Avola, syrah e merlot. **Da provare:** Lucido 2023; 8,50 euro, cusumano.it

96. Tasca d'Almerita (Sclafani Bagni, PA)

Oltre due secoli di storia, culminati nella certificazione Bcorp che testimonia il grande impegno dell'azienda verso una viticoltura sostenibile. Alla tenuta madre di Regaleali se ne sono affiancate quattro, in diverse zone della Sicilia, compresa la splendida Capofaro, con relais e ristorante nell'isola di Salina. **Da provare:** Vigna di Paola 2022; 23 euro, tascadalmerita.it

SARDEGNA

97. Sella&Mosca (Alghero, SS)

Con 550 ettari di vigneto, è una delle tenute più grandi d'Europa. Fondata nel 1899, con case per i lavoratori, una chiesetta e una scuola, oggi comprende un museo, un delizioso B&B e un ristorante che serve ricette locali. All'interno della tenuta c'è anche la necropoli di Anghelu Ruju. **Da provare:** Alghero Cabernet Marchese di Villamarina 2020; 35 euro, sellaemosca.com

98. Argiolas (Serdiana, SU)

Circa 2,5 milioni di bottiglie e 230 ettari di vigne: sono questi i numeri di Argiolas che, tra le prime cantine, ha fatto conoscere le potenzialità dei vini sardi: il Turriga, robusto rosso a base di cannonau, carignano, bovale e malvasia nera, nato nel 1988 con l'aiuto del celebre enologo Giacomo Tachis, è considerato un'icona. **Da provare:** Vermentino di Sardegna Meri 2023; 17 euro, argiolas.it

99. Antichi Poderi Jerzu (Jerzu, NU)

È una cooperativa fondata nel 1950 e vocata alla qualità, con importanti progetti volti a mettere in luce le migliori vigne per la coltivazione del cannonau, di cui la cantina detiene il 35% della produzione.

Da provare: Cannonau di Sardegna Chùerra Riserva 2020; 17 euro, jerzuantichipoderi.it

100. Mesa

(Sant'Anna Arresi, SU)

Fondata dal pubblicitario Gavino Sanna, è un riferimento per i rossi a base di carignano del Sulcis, proposti in varie versioni, tra cui un passito; sono tutti da scoprire con la degustazione in azienda «L'icona del Sulcis».

Da provare: Carignano del Sulcis Buio 2022; 13 euro, cantinamesa.com



Inquadrate il QR code per altri suggerimenti sul nostro sito.