

# СОДЕРЖАНИЕ

СТР.

**Кратко о проекте**

**1**

**Фриули Венеция Джулия**

DARIO GUERRA  
La PONCA  
Valter SIRK

Colli Orientali  
Collio  
Collio Goriziano

**Венето**

VILLA BRUNESCA

Piave

**Абруццо**

SPINELLI

Val di Sangro

**Кампания**

ALOIS  
CAFFE' CORTESE

Pontelatone  
Кофе

**Сардиния**

DETTORI

Sassari Sennori

**Пьемонт**

PODERI ROSET

Alba

**Костел**

**COSTELLA**

природная минеральная вода



## Wine and Food Made in Italy VI Винно- Гастрономическая Дегустация 24 мая 2011

### Цели проекта:

Продвигать одну из разновидностей продуктов *Made in Italy* на российском рынке.

- Инициатива направлена на внедрение новых продуктов Wine and Food Made in Italy в сферу интересов лучших российских импортеров, дистрибьюторов и представителей ресторанного бизнеса;
- Персонализированные встречи с заинтересованными российскими предпринимателями, как в России, так и в Италии;
- Достижение максимально взаимовыгодного коммерческого результата

На предстоящей дегустации Вы сможете лично встретиться с владельцами, директорами компаний - производителей из самых важных винодельческих регионов Италии: **Пьемонт, Венето, Фриули Венеция Джулия, Абруццо, Сардиния, Кампания**, которые впервые прибыли в Россию, чтобы представить свои лучшие вина, произведенные как из классических сортов Совиньон, Шардоне, Каберне Фран, так и из редких автохтонных сортов винограда, таких как: **Каннонау, Верментино, Альянико, Фалангина, Казавеккья, Риболла Джалла, Рефоско, Пино, Мальвазия, Барбера, Бароло, Просекко**.

Компания **Costella** представит природную минеральную воду "Costella", произведенную из источника в заповедной зоне Костел.

Кофейный производитель **Caffe' Cortese** приглашает ценителей итальянского эспрессо и капучино.

И по традиции для гостей презентации cooking - шоу от шефа ресторана La Scaletta г-на **Марко Якетта**.

### УЧАСТНИКИ:

- Azienda GUERRA	Colli Orientali del Friuli	Фриули
- Azienda LA PONCA	Collio	Фриули
- Azienda VALTER SIRK	Collio Goriziano	Zona Brda
- Azienda VILLA BRUNESCA	Piave	Венето
- Azienda DETTORI	Sassari Sennori	Сардиния
- Azienda ALOIS	Pontelatone	Кампания
- Azienda CAFFE' CORTESE	Кофе	Кампания
- Azienda SPINELLI	Val di Sangro	Абруццо
- Azienda PODERI ROSET	Alba	Пьемонт
- Azienda COSTELLA	Природная минеральная вода	Костел

### Дополнительная информация:

доставка образцов продукции, условия сотрудничества, прайс-листы

Контакты в России : Инна Григориади  
тел. +7 (495) 5172850 , e-mail: [innagr@bk.ru](mailto:innagr@bk.ru)

Контакты в Италии: Джорджио Валентино

Тел. + 39 3939600244

e-mail: [excellent.madeinitaly@alice.it](mailto:excellent.madeinitaly@alice.it)

## **Azienda Agricola Guerra Dario**

Viale Kennedy, 39/a – frazione Montina  
33040 Torreano di Cividale – UDINE - ITALIA  
Phone/ Fax: 0039 (0)432 715077  
PARTITA IVA: IT 01980100307  
Cod. Fisc. GRR DRA 64T14C758H



### **Информация о компании**

Семейная компания «Адзиенда Агрикола Гуэрра Альбано» Дарио Гуэрры находится в городке Монтина, неподалеку от Торреано, в самом сердце зоны DOC Colli Orientali во Фриули (Удине), в трех километрах от Чивидали дель Фриули (античный Форум Джулия) и примерно в 100км от Венеции.

Из поколения в поколение страсть к виноделию передается от отцов к детям, и исключительно благодаря богатому опыту, работе на виноградниках и непосредственному участию в производстве вина и общению с клиентами мы смогли достичь высочайших стандартов качества.

Страсть – главный стимул в нашей работе. В производстве вина гармонично сочетаются традиции и опыт с одной стороны и современные техника и технологии – с другой.

Особое внимание наша компания уделяет выращиванию винограда для дальнейшего производства вина: мы вкладываем много времени и сил, чтобы в итоге получить сочные и вкусные плоды. Виноград выращивается на средних высотах в оптимальных условиях.

Наши вина производятся из отборного винограда, собранного вручную. Выдержка вина в бочках и контроль температуры – методы, которые мы используем для создания продукции наивысшего качества.

В производстве вина используются как международные сорта (Мерло, Каберне Франк, Совиньон, Пино Гриджо), так и бленд (Пасьон Бьянко SOF и Гритул Россо Ризерва SOF), а также местные сорта винограда, которым компания придает особое значение (Фриуляно, Вердуццо Фриуляно, Пиколит, Рефоско даль Педунколо Россо, Пиньоло Маттео I и в 2011 году появятся также Мальвазия Истриана и Риболла Джалла). С недавнего времени мы производим Спуманте, применяя классический метод Брют (Джулиет Розе и Джулиет Бланк)

## **Azienda Agricola Guerra Dario**

Viale Kennedy, 39/a – frazione Montina  
33040 Torreano di Cividale – UD - IT

## Vini Bianchi

**DOC Colli Orientali  
PINOT GRIGIO 2009 - 2010**

**DOC Colli Orientali  
SAUVIGNON 2009 - 2010**

**DOC Colli Orientali  
FRIULANO 2009 - 2010**

**ROSE' spumante brut metodo classico  
"GIULIET"**

## Vini Rossi

**DOC Colli Orientali  
CABERNET FRANC 2008**

**DOC Colli Orientali  
MERLOT 2008**

**DOC Colli Orientali  
REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO 2007 - 2008**

**DOC Colli Orientali  
PIGNOLO "Matteo I°" 2007**

## Uvaggi

**DOC Colli Orientali  
PASSION BIANCO 2008**

**DOC Colli Orientali  
GRITUL ROSSO RISERVA 2004**

## Vini dolci bianchi

**Colli Orientali  
VERDUZZO FRIULANO 2009**

**DOC Colli Orientali  
PICOLIT 2008**

**Azienda Agricola Guerra Dario**

Viale Kennedy, 39/a – frazione Montina  
33040 Torreano di Cividale – UD - IT





## **Информация о компании**

Хозяйство ЛА ПОНКА находится в Скрио, районе Доленья-дель-Колльо провинции Гориция, и занимает площадь 35 гектаров, из которых 14 отведены под виноградники, а на остальных – леса и луга.

Эти почвы состоят из мергеля и слоистых песчаников эоценового происхождения, известных под названием «понка» или «флиш». Поэтому мы и назвали наше хозяйство как «Tenuta La Ponca», тем самым ещё больше подчёркивая нашу связь с этой чудесной землёй.

Скрио расположено на крайней северной точке DOC Колльо, на границе с горами. Климат здесь прохладный, с большой разницей температур.

По своим погодным условиям и из-за сильной крутизны холмов этот район в Колльо является одним из труднодоступных, но привлекательных.

На территории хозяйства микроклимат ощущается в разной степени, что зависит от морфологии местности.

Выбор сортов лозы и внедрение нового оборудования обусловлены стремлением добиться высшего качества продукции.

Наша цель состоит в том, чтобы производить такие вина, в которых было бы выражено всё лучшее, что есть в Колльо и Скрио.

Поэтому было решено остановиться на тех сортах, которые разводятся здесь издавна: это

**Sauvignon, Friulano, Ribola Gialla и Schioppettino.**

Мы знаем, что находимся в начале непростого пути и что наши результаты из года в год будут улучшаться.

## **Наши вина**

### **Белые вина**

**SAUVIGNON DOC COLLIO 2010**

**FRIULANO DOC COLLIO 2010**

**RIBOLLA GIALLA 2010**

### **Красные вина**

**SCHIOPPETTINO 2010**



## VALTER SIRK

### Информация о компании

Компания «Вальтер Сирк» находится в местечке Вишнжевик (Višnjevnik), Горишкового региона или Коллио (Брда) Западной Словении. Холмистая местность – главная морфологическая особенность нашей зоны. Этот фактор обуславливает основные характеристики наших винных продуктов и придает им ярко выраженную свежесть и легкость вкуса.

Как известно, свойства почв влияют на характеристики возделываемого винограда, и как следствие – на структуру получаемого из него вина. Почва нашего края богата минеральными солями, с показателями, зачастую превышающими аналогичные в зоне Коллио в Италии. Присутствие осадочной горной породы - песчаный мергель - обусловило название нашей почвы: «понка» (ponka).

Мы являемся сторонниками, так называемой, интегрированной культивации, которая предполагает ряд норм, направленных на сохранение целостности виноградника.

Большая часть вин выдерживается в стальных котлах по причине бережного отношения к вкусовым характеристикам винограда. Таким образом, мы избегаем влияния внешних факторов, таких как, например, дерево, независимо от его типологии. Помимо этого, размешивание (batonage) всех вин мы осуществляем вручную, тем самым гарантируя перемешивание только благородного осадка в центре емкости.

По объему производства на рынке, мы приближаемся к средней нише. На сегодняшний день на нашем предприятии производятся 35.000 – 38.000 бутылок в год. Преимущественно белых вин, как это типично для нашей зоны.

#### Наши награды

**1997** - признание на крупнейшем дегустационном конкурсе вина "Chardonnay du Monde"

**2005** – «Decanter World Wine Awards», Лондон - Бронзовая медаль Teresa belo 2003

#### Наши публикации в специализированных изданиях

Статья о **Мерло Конте** 2006 (Merlot Conte) в приложении QB, Piccolo и Messaggero, Сентябрь 2010

Статья о признании **Риболла Джалла** (Ribolla gialla), Piccolo, Август 2007

Статья о **Vinitaly**, Libero, Март 2007

Статья о признании, **Vinitaly**, Piccolo, Апрель 2008

Статья о признании, Libero, **Marco Gatti**, 2007

Статья о признании, Bell'Europa, Сентябрь 2010



**Наша линия белых вин может быть схематически представлена следующим образом:**

**Шардоне Chardonnay;** частично состоит из французских клонов, большей частью элегантных, и итальянских клонов, более структурированных и агрессивных;

**Пино Гриджо Pinot grigio;** так же, как и остальные вина, претерпевает мягкое крио-вымачивание в течение нескольких часов, для развития своих ароматов;

**Совиньон Sauvignon;** французские клоны, прекрасное равновесие характеристик вкусового и обонятельного восприятия;

**Токай Тосаи;** идеальной чистоты, как и все наши типологии, структурированное, с присутствием столетних сортов винограда;

**Мальвазия Malvasia;** мальвазия Истрии, укорененная в зоне Коллио со зрелыми (по крайней мере, 35-летними) лозами;

**Риболла Джалла Ribolla Gialla** (автохтонный сорт именно местности Вишнжевик, согласно исследованиям в области ампелографии – науке о сортах и видах винограда). По натуре, нейтральный сорт винограда, которому мы постарались придать индивидуальность, обращаясь к раннему, нормальному и позднему сбору, что дарит вину большую сложность.

Кислотность вин, в зависимости от года урожая, варьируется около 5, с бо́льшими показателями только для сорта Совиньон.

**Красные вина: Каберне (30% Франк и 70% Совиньон), выдержка в стальных емкостях**

Наши вина «Резерва», произведенные в малых количествах (максимально 240 бутылок в год одного типа белого вина и 180 – красного), выдержаны в бочках строго французского дерева, использованных и новых.

- **Тереза Бьянко** - уваджио: 50% Шардоне, 30% Пино Бьянко, 20% Мальвазия – состарено в использованных бариках;
- **Тереза Россо** (метод «бордолезе»/bordolese – французский Каберне Франк/Мерло/Мальбек) – прошло длительный процесс рафинирования для достижения легкости питья и свежести послевкуся.

Мы готовимся выйти на рынок с новой линией «КОНТЕА»/CONTEA (своего рода селекция селекции), в которой первое произведенное вино будет чистым Мерло. Как и предыдущие вина, оно будет содержать сухой экстракт, который с годами подойдет к показателям 28-32. Процесс рафинирования проходил в маленьких бочках более 30 месяцев, таким образом, мы выходим с урожаем 2006 года. Помимо этого, на подходе Шардоне 2007, вино с яркой индивидуальностью, прошедшее длительную очистку в новых бочках, и обрело букет, напоминающий ароматы Нижней Бургундии (Прованс). И, наконец, Пино Бьянко 2008. Это результат длительных поисков по непростою достижению равновесия между структурой и хорошо проявленной элегантности.



Как уже было отмечено, основные наши усилия направлены на производство белых вин. Это единственный продукт, который мы поставляем на международный рынок в заметных количествах.

Для вин урожая **2006** года характерна богатая структура, уравновешенность и хороший градус алкоголя. Это позволяет говорить об удачном для нашей компании урожае. В предыдущем, **2005** году, вино получило иные характеристики: ярковыраженную свежесть, более низкий градус алкоголя, но сильнее проявленные ароматы.

**2007** год выдался довольно прохладным, вино получило значительно меньший градус алкоголя, но, не смотря на это, приобрело хорошую структуру, подчеркнутые ароматы, сбалансированность и прекрасную выдержку. Вино является прекрасным компромиссом качества между урожаем 2005 и 2006 года.

**2008** год (на рынке - февраль 2010) – прекрасный урожай. Характеристики вина: сбалансированное, структурированное, но с ярким букетом. Вкратце, нечто среднее между 2006 и 2007 годом. Надеемся, что оно достигнет так называемой «квадратуры круга», или идеального решения для данной проблемы. Все эти характеристики мы наверняка найдем и в будущем продукте, урожая **2009** года (выход - конец марта 2011), преумноженные и лучше сбалансированные.





## **ВИЛЛА БРУНЕСКА**

### **Краткий исторический экскурс...**

Это было в ноябре 1918 года, когда один семнадцатилетний юноша пресекал реку Пьяве, в честь боев в Первую мировую войну названную «Святая Родине Река». Юноша сопровождал телегу, нагруженную вином и направлялся в город Удине. Речь идет о смелом и предприимчивом Гаэтано Мазон (по прозвищу «Беппи»).

Спустя много лет, в 1954 году, волею судьбы он возвратился на свою любимую землю, рядом с рекой Пьяве, для того, чтобы реализовать свою заветную мечту. Гаэтано приобрел в Горго аль Монтикано около 70 гектаров земли и венецианскую виллу, построенную в 1645 году, в которой, после тщательной реставрации в 1980-х годах, разместилась наша компания. Сегодня сын Гаэтано, Паоло, со своими детьми, Паолой и Джорджио, продолжают дело, начатое предком.

### **Информация о компании**

Наши владения занимают 70 гектаров, из которых 46 отведены под виноградники. Характер земли, преимущественно, известняковый, с высоким содержанием калия, кальция, магния и микроэлементов. Из выращенного на таких землях винограда, мы получаем элегантные вина с большой продолжительностью жизни. Виноградники располагаются с севера на юг, благоприятствуя прохождению ветров с близлежащих гор и моря.

Вина нашей компании производятся исключительно из здорового винограда высочайшего качества. Виноград тщательно отбирается и обрабатывается с максимальным вниманием к особенностям каждого вида. После процесса ферментации в стальных емкостях, при постоянно контролируемой температуре, вина «отдыхают» до полного созревания, до того, как будут запущены в продажу.

По нашему убеждению, вино должно быть аутентичным выражением характера территории его происхождения, а качество выращенного винограда должно возводиться в максимальную степень в винном погребе.

Паоло, Паола и Джорджио Мазон

## Наши вина

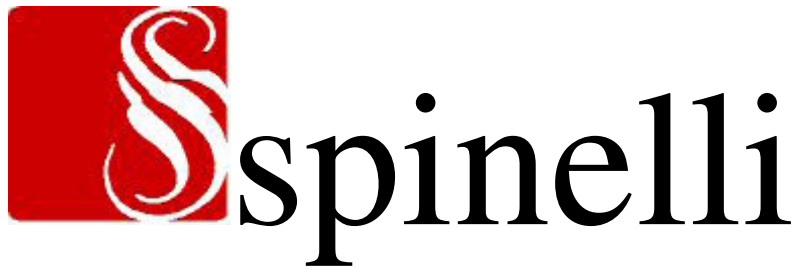
### Белые вина

Traminer Igt Veneto 2010  
Pinot Grigio Igt Venezia 2009  
Sauvignon Igt Veneto 2010  
Bacchico Igt Veneto Passito 2007  
Prosecco Doc Spumante  
Cartizze Docg

### Красные вина

Refosco dal Peduncolo Rosso Igt Veneto 2009  
Cabernet Franc Doc Piave 2009  
Malbec Igt Veneto 2009  
Cabernet Sauvignon Igt Venezia 2009  
Merlot Igt Venezia 2010  
Raboso Doc Piave 2007  
Refosco dal Peduncolo Rosso Vigna Olinda Igt Veneto 2009  
Merlot Doc Piave 2007





*Семья, родная земля, своё вино*

Вино и земля.

Мы считаем, что вино нельзя просто сделать. Ведь только земля способна создать настоящее вино. Некоторые сегодня, возможно, придерживаются противоположного мнения, полагая, что вино можно получить из прекрасного сочетания химии и удачного маркетинга. Но только не мы. Уже многие поколения наша семья живет на природе, в сельской местности, на этом кусочке земли Аbruццо, где корни глубоко уходят в почву. Мы живем на земле, лежащей за горным массивом Майеллы и морем, и давно поняли, что хорошее вино рождается только из знаний и любви к родной земле. Технический прогресс может лишь помочь улучшить качество урожая, но в конечном счете все зависит от первичного сырья. Всему этому нужно учиться, прислушиваясь к вину, не взирая на время и модные веяния.

Огромное счастье жить на земле, которую невозможно не любить. Кажется, она была специально создана для того, чтобы на ней рос виноград. Что мы испытываем по отношению к нашей земле? Чувство огромной благодарности за то, что она у нас есть и всегда щедро платит нам и за тяжелый труд, и за приносимые жертвы, особенно в неурожайные годы. Сегодня, когда наше вино продается и высоко ценится в Риме, Берлине, Токио, Пекине, Торонто, мы с искренней улыбкой на лице часто вспоминаем о нашей удивительной родной земле, благодаря которой появилось наше вино.

Винодельня *Spinelli* начала производство вина в 1973 г. Первый владелец Винченцо Спинелли решил сам делать вино из винограда, который он выращивал. И действительно, семья Спинелли вот уже несколько поколений выращивает виноград, используя многовековой опыт ведения сельского хозяйства, в частности, в работе с лозой. В первые годы произведенное вино продавалось на розлив в цистернах, однако уже тогда у синьора Винченцо появилась мечта, что когда-нибудь наступит день и его вино будет выпускаться в бутылках. С этой целью год за годом он продолжал свою работу. В начале 80-х г.г. сыновья Винченцо, Карло и Адриано, начали полноценно работать на винодельне. Тесно сотрудничая с отцом, они смогли увеличить объемы производства, тщательно отслеживая все его этапы, начиная с выращивания винограда, винификации и заканчивая бутылированием вина. Основной целью компании становится получение вина высокого качества. Большое внимание в этот период уделяется также и продажам вина, заботе об имидже компании и производимой продукции, расширению сети продаж.

В 1992 году винодельня значительно выросла, приобретя несколько помещений и современную технику, что позволило повысить уровень производства, не отставая от намеченной цели: производить вина высочайшего качества в необходимых для рынка количествах.

На данный момент компания оформлена как ООО и принадлежит на 100% семье Спинелли. Директором компании является Винченцо Спинелли. Компания производит около 3,5 миллионов бутылок в год.

Территория, на которой выращивается виноград, простирается от Френтанских холмов (colline Frentane) до местечка Сангро (Sangro) в провинции Къети (Chieti). Эта область признана во всей Италии одной из наиболее подходящих для выращивания винограда. Процесс производства вина протекает при строгом соблюдении всех правил, необходимых для получения вин высокого качества. На винодельне используются самые современные технологии, однако, не забывают и о традициях. Подземные погреба, где поддерживается постоянная температура от 18° до 22° С, используются для хранения и выдержки вин. Кроме того, с 1999 г. используется новое помещение, предназначенное исключительно для очистки и выдержки вин (в основном красных) в бочках из славонского дуба и барриках.

**На сегодняшний день доля внутренних продаж (в основном, центральные регионы Италии) составляет примерно 29%. Оставшиеся 71% идут на экспорт в страны по всему миру:**

- Швеция - Дания - Германия - Франция - Швейцария - Англия
- Австрия - США - Канада - Япония - Венесуэла - Бельгия - Голландия
- Кения - Китай - Корея – Гон Конг - Венгрия - Ирландия – Люксембург – Мальта

Прошло почти 40 лет с того момента, как Винченцо Спинелли начал собственное производство; уровень производства за это время значительно вырос и продвинулся. Чтобы идти в ногу со временем, четыре года назад мы решили оборудовать новый погреб и для этого обратились за помощью к лучшим специалистам-проектировщикам.

В июне 2010 г. начались ремонтные работы, закончить которые предполагается к осени 2012 г. Мы надеемся, что новая структура принесет большое удовлетворение нашей семье и особенно самым молодым членам нашей семьи, которые уже сделали первые шаги в компании и вносят свой вклад в работу, подтверждая семейный лозунг:



spinelli

*Семья, родная земля, свое вино.*

Винодельня Спинелли представлена на рынке тремя большими брендами, отвечающим основным маркетинговым нуждам компании.



spinelli

*Семья, родная земля, свое вино.*



От холмов Абруццо к виноградным бороздам, где рождается любовь.



**Fontamara**

*Аромат Абруццо*

**Философия производства винодельни Спинелли демонстрирует пример во всех смыслах выигрышной стратегии. Вот несколько доказательств:**



**Награды за упаковку:**

**2008**

**СЕРЕБРЯНАЯ ЭТИКЕТКА:**

Премия за упаковку

Montepagano

Монтепагано

**Maglia Rosa 2007**

**2008**

**БРОНЗОВАЯ ЭТИКЕТКА**

Премия Национальная золотая этикетка

*Supramontana (AN)*

**Maglia Rosa 2007**



**Год основания винодельни и начало производства:**

1973

**Основатель:**

Винченцо Спинелли

**Структура компании:**

Винченцо Спинелли — Президент и глава компании

Карло Спинелли — Директор по продажам и маркетингу

Адриано Спинелли — Технический Директор

**Энолог:**

Рикардо Бригинья

**Погреб:**

Общая площадь помещений включает:

помещение 900 м2 для бутылирования

помещение 350 м2 для хранения в бочках и выдержки вина

450 м2 складское помещение

3400 м2 внешняя территория

**Логистика и склад:**

Склад общей площадью 3500 м2 имеет необходимые шкафы для палетов и находится в 4 км от погреба.

**Новый погреб:**

В июне 2010 года были начаты работы по строительству нового погреба на небольшом холме в 300 метрах от нынешнего погреба. Окончание работ запланировано на осень 2012 г.

**Главные клиенты в Италии:**

COOP Centro Italia – Coop Adriatica – Leclerc Conad – Ipercoop – Gabrielli

<b>Общественный капитал:</b>	98,800.00 евро
<b>Капитал за 2010:</b>	6,500,000.00 евро.
<b>Отчет об объемах производства Италия/Экспорт:</b>	Италия 29%, Экспорт — 71 %
<b>Главные страны-импортеры:</b>	Канада — Германия — Япония — США — Бельгия

ООО "Спинелли" S.r.l.  
Улица Piana La Fara, 90  
I – 66041 ATESSA (CH)  
Тел.: + 39 0872 897916 – факс



**FATTORIA ALOIS SRL**  
VIA RAGAZZANO LOC. AUDELINO  
81040 PONTELATONE

## **Историческая справка**

Аристократический род Алуа состоял при дворе Бурбонов во времена Королевства Обеих Сицилий.

В конце 18 в. При Фердинанде IV Алуа принимали участия в Королевской шелковой мануфактуре, представляя интересы королевской семьи.

После объединения Италии и бегства Бурбонов из Неаполя семья Алуа продолжала заниматься производством текстиля. В 1885 г. Франческо Алуа основал собственное предприятие по производству тканей, специализирующееся на элитном шелке.

Ткани Алуа использовались при драпировке важнейших зданий во всем мире: Белого дома, дворца султана Брунея, дворцов Мадама и Монтечиторио (резиденций итальянского Сената и Палаты депутатов), Лувра, помещений Ватикана, а в 60-е годы они появились также в некоторых важных зданиях и музеях Санкт-Петербурга.

## **Информация о компании**

В виноделье Алуа пришли в начале 90-х, именно тогда Микеле Алуа осознал, что, оценив по достоинству издавна прославленные сорта винограда, которые выращивались его предшественниками при Бурбонах, он сможет тем самым приумножит славу своей земли.

Совместно с Университетами Флоренции и Неаполя была запущена экспериментальная программа по посадке древних, не зараженных филлоксерой, лоз – виноградных сортов времен древних римлян и Бурбонов: Паллагрелло Бьянко, Казавеккья, Альианико, Паллагрелло Неро, Фалангина и др.

Сегодня погреб производит более 300 тыс. бутылок вина в год, 60 % из которых экспортируются за рубеж (в Японию, Великобританию, США, Германию и другие страны).

Красное вино Камполе Альянко регулярно подается к столу президента Итальянской Республики Джорджо Наполитано в Квиринале (его римской резиденции) и на вилле Росбери (неаполитанской резиденции президента).

Король Испании Хуан Карлос де Бурбон пьет Кайати Паллагрелло Бьянко и Камполе в своей резиденции на Пальма-де-Мальорка.

Президент США Барак Обама заказывает Паллагрелло Неро в ресторане «Ла Спьяджа» в Чикаго.

## Наши вина и Премии

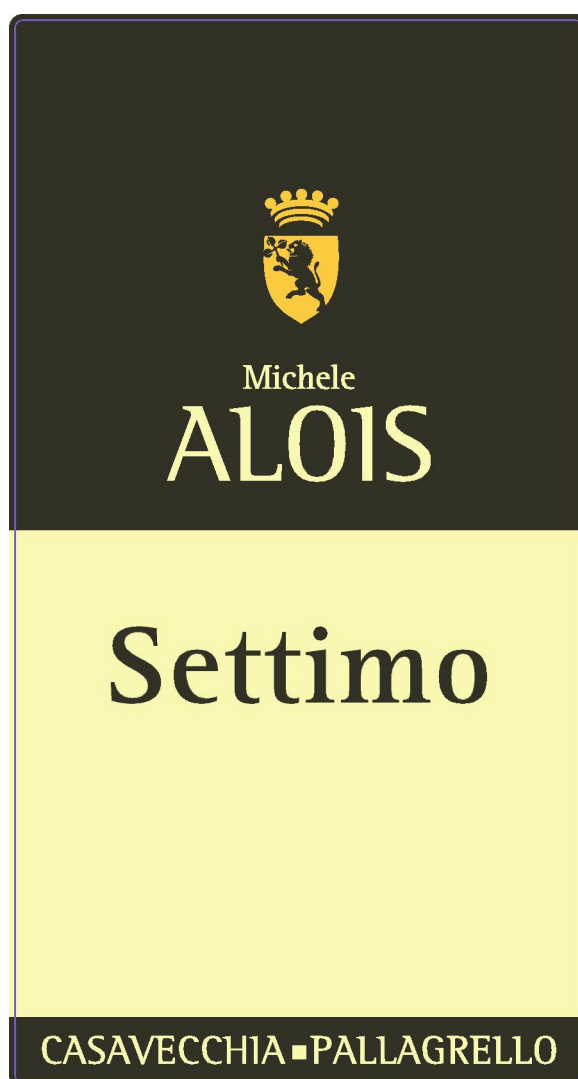
Вины Алуа получили многочисленные премии:

**Требуланум Казавеккья 2007** – 94 очков из 100 в винном бюллетене The Wine Advocate Роберта Паркера;

**Кунто Паллагрелло Неро 2008** – награда «Corona 2010» винного путеводителя Vini Buoni d'Italia (Touring Club 2010)

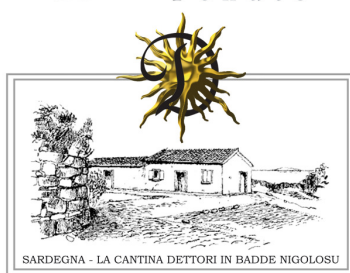
Награда «3 bicchieri» путеводителя Gambero Rosso, различные финалы Ежегодно – отметка «4 grappoli» в винном путеводителе Итальянской ассоциации сомелье (AIS Bibenda)

**Каулино 2008** – Золотая медаль на конкурсе Decanter





DETTORI  
T e n u t e



*Vignaioli. Artigiani creatori di vino.*

**BADDE NIGOLOSU**  
Sennori



## Информация о компании

Виноградари. Производители вина и других даров земли.

Наша семья сроднилась с землёй. Наши предки возделывали её и выращивали виноград с незапамятных времён. Скромные производители, мы на нашей земле в Бадде-Ниголозу, в районе Сеннори, занимаемся виноградарством на 33 гектарах.

Выращиваем также зерно, овощи, фрукты, оливки.

Весь рабочий процесс, от виноградников до погребов, осуществляется нашей семьёй и почти всё вручную. Нашу работу можно назвать традиционной, то есть она началась до наступления эпохи «искусственной химии» и «механизации». Все трудовые операции проводятся так, чтобы не нанести ущерба природе.

**Не существует определённых календарей и нет стандартных схем обработки. Для нас наше хозяйство состоит не из отдельных виноградников, а как бы из бесчисленного количества отдельных виноградин.**

Наши лозы в виде деревьев способны противостоять сильному ветру мистраль. Обрабатываем землю таким образом, чтобы корни лозы могли углубиться в почву до 6-8 метров. Дважды в год проводится обработка серой с целью предохранения от сырости, вызываемой редкими падениями давления. Каждые пять-шесть лет вводятся зелёные удобрения (сидерат).

Дважды в год удобряем навозом. Собираем виноград, когда считаем необходимым.

Подрезка делается вручную, добрыми старыми ножницами.

Перевозим виноград в ящиках на нашем старом грузовичке Frigo Fiat 100. Отбираем грозди вручную мы сами, я и мой отец, и делаем это на специальном столе, покрытом стальным листом. И никаких дрожжей, ферментов.

Ни грамма сульфидов при винификации, а в большинстве случаев, и после. Никакого осветления и фильтровки.

И никаких стабилизаторов. Только два-три перелива.

Используется только цемент.

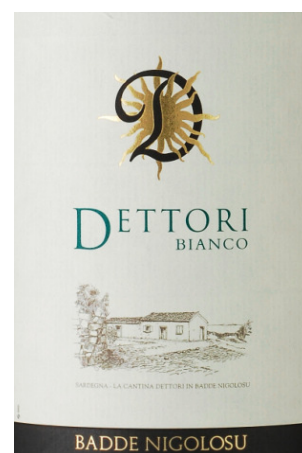
Всё это делается потому, что мы всего лишь скромные производители вина, изготавливающие, когда природа к нам благосклонна, не более 45.000 бутылок в год.

## Наши Вина

<b>Название вина</b>	<b>Dettori bianco 2007</b>
Район производства	Романджа – Сардиния
Урожай	2007
Виноград	100% Vermentino
Винификация	цемент

Производится только из винограда нашего хозяйства. Используются сера, навоз, сидерит. Виноград собирается вручную, перевозится в небольших ящиках на нашем грузовичке Frigo Fiat 100 и аккуратно закладывается в цементные чаны, в которых происходит мацерация без сульфирования. Её продолжительность зависит от качества муста, от трёх до десяти дней. Нам не требуется много времени для мацерации. Потом вино переливают вручную, чтобы не было корки. Муст проходит все необходимые стадии в небольших цементных ёмкостях вплоть до розлива по бутылкам, что происходит, как правило, через 2-3 года. При этом не используются никакие химические продукты, кроме серы. Не добавляются присадки для винификации и вызревания вина. Не фильтруется, не осветляется.

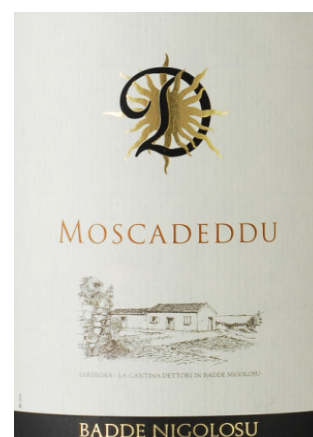
Ферментация	цемент
Розлив	цемент/бутылка
Спиртуозность	16%
Предел выдержки	20 лет
Температура подачи	+13 гр.



<b>Название вина</b>	<b>Moscadeddu 2007</b>
Район производства	Романджа – Сардиния
Урожай	2007
Виноград	100% Мускат
Винификация	цемент

Производится только из винограда нашего хозяйства. Используются сера, навоз, сидерит. Виноград собирается вручную, перевозится в небольших ящиках на нашем грузовичке Frigo Fiat 100 и аккуратно закладывается в цементные чаны, в которых происходит мацерация без сульфирования. Её продолжительность зависит от качества муста, от трёх до десяти дней. Нам не требуется много времени для мацерации. Потом вино переливают вручную, чтобы не было корки. Муст проходит все необходимые стадии в небольших цементных ёмкостях вплоть до розлива по бутылкам, что происходит, как правило, через 2-3 года. При этом не используются никакие химические продукты, кроме серы. Не добавляются присадки для винификации и вызревания вина. Не фильтруется, не осветляется.

Ферментация	цемент
Розлив	цемент/бутылка
Спиртуозность	16%
Предел выдержки	20 лет
Температура подачи	+13 гр.



**Название вина**

Район производства

Урожай

Виноград

Винификация

Производится только из винограда нашего хозяйства. Используются сера, навоз, сидерит. Виноград собирается вручную, перевозится в небольших ящиках на нашем грузовичке Frigo Fiat 100 и аккуратно закладывается в цементные чаны, в которых происходит мацерация без сульфирования. Её продолжительность зависит от качества муста, от трёх до десяти дней. Нам не требуется много времени для мацерации. Потом вино переливают вручную, чтобы не было корки. Муст проходит все необходимые стадии в небольших цементных ёмкостях вплоть до розлива по бутылкам, что происходит, как правило, через 2-3 года. При этом не используются никакие химические продукты, кроме серы. Не добавляются присадки для винификации и вызревания вина. Не фильтруется, не осветляется.

Ферментация

**Tenores 2007**

Романджа – Сардиния

2007

100% Cannonau'

цемент

цемент

Розлив

Спиртуозность

Предел выдержки

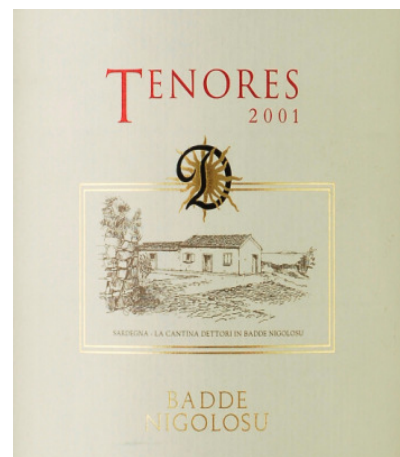
Температура подачи

цемент/бутылка

17%

20 лет

+16 гр.

**Название вина**

Район производства

Урожай

Виноград

Винификация

Производится только из винограда нашего хозяйства. Используются сера, навоз, сидерит. Виноград собирается вручную, перевозится в небольших ящиках на нашем грузовичке Frigo Fiat 100 и аккуратно закладывается в цементные чаны, в которых происходит мацерация без сульфирования. Её продолжительность зависит от качества муста, от трёх до десяти дней. Нам не требуется много времени для мацерации. Потом вино переливают вручную, чтобы не было корки. Муст проходит все необходимые стадии в небольших цементных ёмкостях вплоть до розлива по бутылкам, что происходит, как правило, через 2-3 года. При этом не используются никакие химические продукты, кроме серы. Не добавляются присадки для винификации и вызревания вина. Не фильтруется, не осветляется.

Ферментация

**Renosu 2006**

Романджа – Сардиния

2006

100% Cannonau'

цемент

цемент

Розлив

Спиртуозность

Предел выдержки

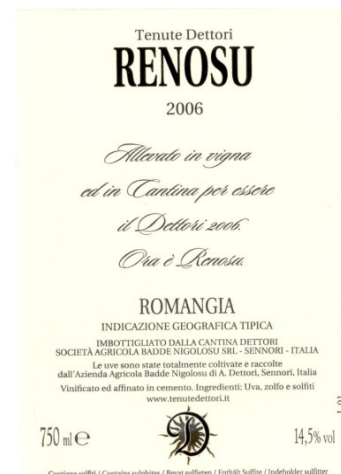
Температура подачи

цемент/бутылка

14%

20 лет

+16 гр.





## CAFFÈ' CORTESE

Via Alessandro Manzoni, 57  
Casoria (Napoli)



Первое, второе и кофе.

Для итальянцев заключительным аккордом трапезы является чашечка крепкого и тёмного эликсира, который в 70% случаев пьют дома, а в остальных 30% – в ресторане или баре.

Что же скрывается за соблазном этого напитка?

Волшебная смесь вкуса, аромата и качества.

К тому же, в свете последних научных исследований были развеяны заблуждения относительно его вреда. И появился новый имидж кофе: хороший, здоровый и полезный почти всем напиток.

- 1. Это «успокоительное» вещество,** оказывающее воздействие на нервные центры, что делает нас более чёткими и активными прежде всего в выполнении интеллектуальной работы или той, где необходима быстрая реакция.
- 2. Это природный антидепрессант.** К такому заключению пришли учёные Медицинского департамента Бостонского университета после десятилетнего исследования, в результате которого выяснилось, что кофе повышает настроение и помогает лучше справляться с каждодневными проблемами.
- 3. Не вредит сердцу.** Наоборот: в фармакотерапии кофеин используется как кардиотоник, поскольку он усиливает артериальный тонус и улучшает кровоток.
- 4. Усиливает мышечное сокращение,** снижает усталость и улучшает координацию движений. Поэтому кофе рекомендован спортсменам, которые подвергаются длительным нагрузкам.
- 5. Способствует пищеварению.** Воздействуя на симпатическую систему, стимулирует вазомоторную иннервацию и способствует выделению желудочного сока, улучшая процесс пищеварения. Кроме того, активизирует производство желчи, сужение желчного пузыря и стимулирует работу кишечника.
- 6. Помогает оставаться стройным.** Опять же благодаря своему действию на нервную систему, способствует улучшению работы почечных артерий и дренажа жидкости.

**7. Не вызывает физической зависимости.** Это доказали исследователи Департамента психиатрии Вермонтского университета США, констатировав, что даже у самых больших потребителей кофе не возникает зависимости от кофеина.

**8. Если это кофе по-итальянски, то уровень холестерина не увеличивается.** На самом деле, возможное повышение уровня холестерина связано со способом приготовления кофе, например, скандинавским. Там молотый кофе заваривается кипятком и не фильтруется. Кофе по-итальянски, мокко или эспрессо, снимает эту проблему.

**9. Не является канцерогенным фактором,** напротив, подавляет первые признаки онкологии. Это потому, что в кофе присутствуют антиоксиданты, которые не исчезают в процессе обжаривания, и, как показали опыты на животных, на 50-60% замедляют развитие рака молочной железы, на 90-95 % ротовой полости и на 30% - колона.

**10. Защищает от образования камней в желчном пузыре.** Среди мужчин, выпивающих ежедневно 2-3 чашки кофе, на 40% снижается риск образования камней в желчном пузыре (на 45% у тех, кто пьёт более 4 чашек).

**Краткое описание: Смесь Эспрессо Наполетано, Смесь ОРО БАР, Смесь Эспрессо Бар, Смесь Элиос Бар, Таблетки диаметром 44 стандартного типа.**

Смеси перечислены по возрастающей, они состоят из качественных сортов робусты и арабики в разных пропорциях, и, по мере перечисления, увеличивается количество арабики, растёт качество и цена.

Но нельзя говорить, что более высококачественный продукт нравится больше, поскольку о вкусах не спорят.

Я бы сказал, что лучший кофе тот, который нравится.

Если предпочтение отдаётся насыщенному вкусу, то стоит попробовать Смесь «Эспрессо Наполетано», настоящий кофе по-итальянски и известный всему миру как кофе по-неаполитански, на упаковках которого написано **made in Italy**, в Неаполе.

Всем хорошего кофе!

**Джованни Кортесе**  
**Caffe' Cortese srl**



## Информация о компании

Мы решили назвать компанию 'Poderi Roset' в честь земель, на которых она расположена.

Виноградники в Вердуно возделывают с 1985 года, а в 1993 году, соединяя опыт со страстью, винодел Сильвио Буска, настоящий владелец, решил воплотить в вине те эмоции, которые ему дарили виноградники.

Компании принадлежит участок под виноградник размером в 15 гектаров на территории Вердуно:

- Monvigliero* для il Barolo
- Neirane* для il Barbera d'Alba
- La Sà* для il Verduno Pelaverga
- Dronera* для il Dolcetto d'Alba

Сбор винограда, выдержка вин – все происходит в соответствии с лучшими традициями виноделия.

## Наши вина

### **DOLCETTO D'ALBA DOC**

Красно-рубиновое с оттенками фиолетового. Винное, с нотками свежих фруктов. Сухое, но в то же самое время бархатистое, обладает бесподобным сбалансированным, гармоничным вкусом.



## **VERDUNO PELAVERGA DOC**

От вишневого до красно-рубинового цвета, с оттенками черешни. В молодом виде - ароматное, имеет фруктовый привкус. Обладает нотками специй (в основном, белого перца). Деликатное, пряное, со вкусом танина (не слишком выраженным).



## **BARBERA D'ALBA DOC**

Красное, рубиново-лиловое, с оттенками амарантового. Цвет напоминает перезревшую черешню. Имеет аромат сливы, черешни, сопровождается лёгким ароматом ванили. Вкус раскрывается медленно, преобладают фрукты, древесина (не преобладает, благодаря чему создается выдержанность и гармоничность).



## **BAROLO DOCG**

Чистый, красно-рубиновый цвет с кирпичным оттенком, не слишком насыщенным, содержит также цвет выжимания. Очень тонкое; выражает отличный ароматический потенциал подлеска, который приятным образом сочетается с ароматами ванили. Богатая структура: мягкий, бархатистый вкус, где ароматы зрелых фруктов пересекаются с нотами фиалки.



# COSTELLA®

## Natural Mineral Water

### THE COMPANY

- **Manufacturer:**
- **Uskok d.d., Slovenian manufacturer of bottled water**
  
- **Basic data on the company:**
- **Registered office:** USKOK d.d. Fara 30, 1336 Kostel, Slovenia, Europe
- **Registration number:** 1433792
- **Tax ID number:** SI95139826
- **Liable for VAT :** DA
- **File in the Companies Register:** Srg 2002/05645 ; file no. 1 / 36334 / 00
- **Share capital:** 1.055.750 Euro
- **Production capacity:** 180.000L / daily
- **Maximum capacity:** 10L/sec
- **Duration of concession from the state:** 30 years with the option of extension

### TRADEMARK

- The creation of the trademark for the water products from the water source in Kostel was handed over to internationally established design and Communication Company.
- The name COSTELLA completely illustrates the place of origin and all the advantage of high quality water, untouched nature, pure clean soil, without agricultural, industrial or other polluting factors are presented on a label. Especially considering that practically the whole area is covered by impassable forest. The quantity of water source is very large with existing possibility for enlargement of water exploitation for up to 40 litres per second of again the best quality water as shown by analyses.

### QUALITY OF WATER

- Costella is a natural mineral water. It embodies the freshness of unspoiled nature of the Kolpa valley. It is distinguished by its excellent content, rich in calcium and magnesium, its bacteriological quality and its neutral pH value. That is why Costella water does not undergo any technological processing, which results in the quality of the bottled water remaining the same as at its source.
- According to hydro chemical analyses the underground water is a type of magnesium hydro carbonated water. Water is very well aired and comes out of an open well.
- It contains lots of oxygen as well.
- The hardness and pH factor (7,5) of the water are appropriate; water is also neutral and bacteriological clean.
- We are bottling the natural mineral water with aid of highly technological instruments, without modification or any cleaning procedure. The bottling line can produce 14 000 bottles either (0,5 l or 1,5 l PET bottles ) per hour.



# THE PRODUCT

## Costella Natural Mineral Water

- Entirely unspoilt by the influences of civilisation
- Of the highest purity and quality
- Fed by inexhaustible resources
- Produced and bottled at source in:
  - 0,5 l PET bottles
  - 1,5 l PET bottles



# THE PRODUCT

## Costella Natural Mineral Water in glass

- 0,25 l glass bottles
- 0,75 l glass bottles

### AWARDS AND CERTIFICATES

- NSF International
- Beverage innovation awards 09
- Natural mineral water, Slovenian ministry
- Gold medals for quality, Gornja Radgona 07, 08, 09, 2010 for Natural mineral water Costella

