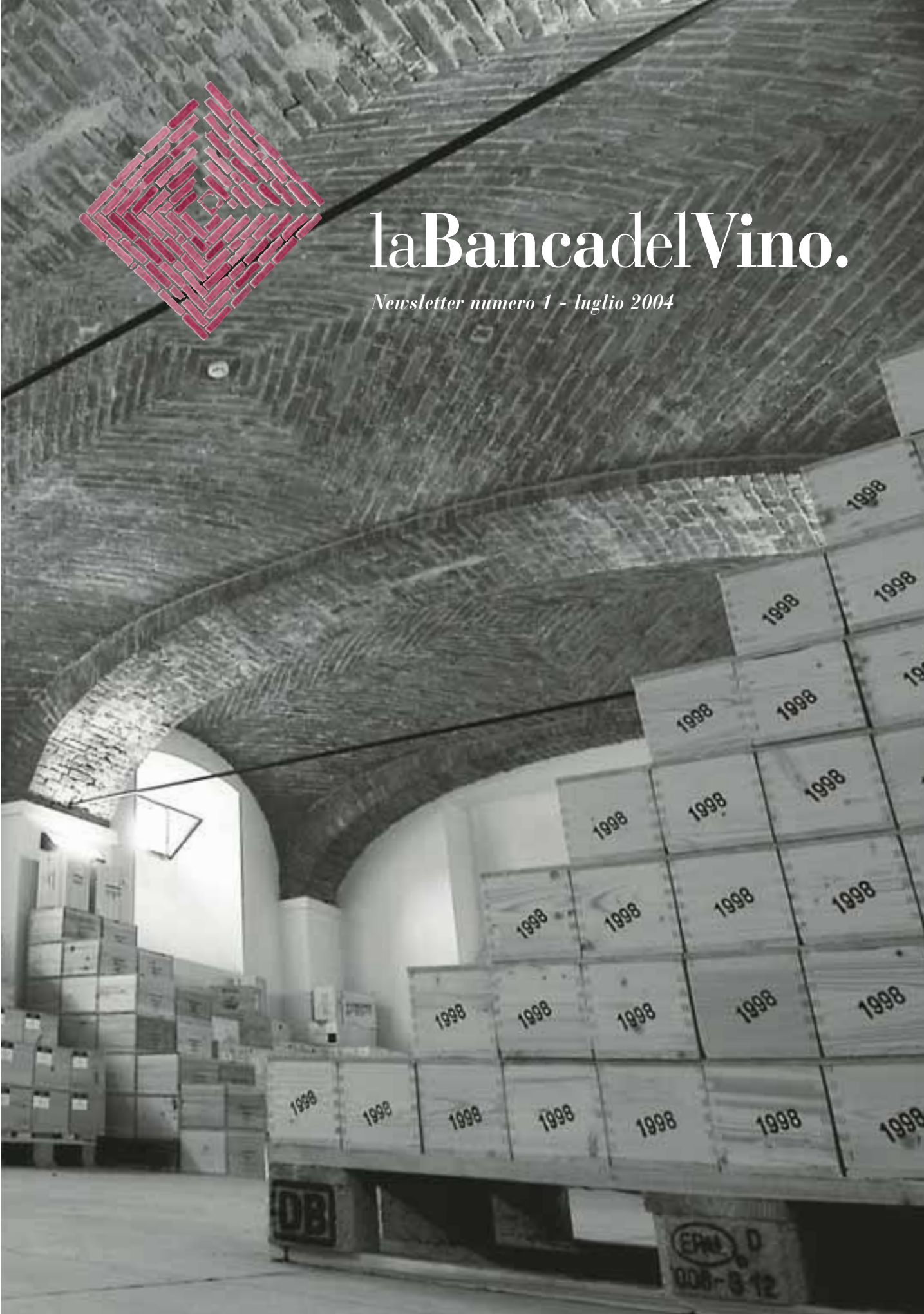




laBancadelVino.

Newsletter numero 1 - luglio 2004





laBancadelVino.

Degusta con...

calici

SPIEGELAU

distribuiti da

CARAIBA

Bologna



CARAIBA
SPIEGELAU
Cuvée Italiana,
Produzione tedesca.

Caraiba Srl
Via Toscana, 11
40069 Zola
Predosa BOLOGNA
Tel. 051 8166983
Fax 051 8167394
www.caraiba.it
www.spiegelautalia.it
info@caraiba.it

100% uva di vitigni d'Italia

Ci siamo, ci siamo davvero

Terminati i lavori, consumata l'attesa, spalancate le porte, ecco ora la Banca del Vino: quello che attendevate e, speriamo, come l'attendevate.

È anche il momento di ringraziarvi, voi soci che ci avete creduto quando tutto era un'idea, una speranza e – forse – un'utopia.

Nei locali maestosi e suggestivi di una delle più belle cantine del mondo, accanto alle tracce antiche (l'acquedotto romano, la tomba patrizia del I secolo d.C., le mura di un convento medievale) riposano le prime quarantamila bottiglie.

Bottiglie di più di 220 grandi, tra i più grandi produttori d'Italia: e altri produttori si aggiungeranno, con altre migliaia di bottiglie. E anche nuovi soci della nostra Banca.

I giorni dell'inaugurazione sono stati entusiasmanti e frenetici: oltre quarantamila visitatori in una settimana e degustazioni trionfali, dallo Château d'Yquem ai Barolo e Barbaresco di Bruno Giacosa, dai Supertuscan del Castello di Fonterutoli ai vini della Maison Chapoutier e, con i degustatori, presenti i produttori, Gianni Fabrizio e Vittorio Manganelli ad illustrarne i prodotti.

Si può sostenere, senza ombra di dubbio, che l'Unesco – riconoscendo la valenza mondiale del patrimonio pollentino – può ora valutarne l'impo-

nente insieme come una realtà rivalutata e accresciuta: non solo rovine da proteggere e su cui esercitare rimpianti e nostalgie, ma una forza attuale e produttiva, cardine e motore di iniziative e progetti.

Che la nostra Banca ne costituisca un pilastro non può che riempirci di legittimo orgoglio. Ma non basta: si deve immettere vita nei locali maestosi, si devono trovare modi per allargare gli inviti, per far conoscere al mondo del vino – ma anche della cultura o della semplice curiosità – questo patrimonio in cui voi soci avete subito creduto e investito.

Nessuno si è mai illuso che la quota associativa potesse diventare una rendita o un lucro: ma certo, nei primi anni, quando né si vedeva né si toccava

un solo mattone, il bilancio era necessariamente magro e passivo. Riflessioni, correzioni di rotta, dubbi e suggerimenti hanno avuto il loro spazio e la loro utilità: oggi, con la possibilità di vedere e toccare, s'inizia la fase attiva, quella dell'affermazione e dell'espansione.

Ora possiamo cominciare veramente a sviluppare il nostro progetto e vi attendiamo per apprezzare insieme questa grande realtà che attende il vostro consenso e i vostri suggerimenti.

L'Albergo, il Ristorante, l'Università e tutta la bellezza neogotica della piazza e del borgo saranno i riferimenti e la cornice della vostra visita: gradita e attesa.

*Il Presidente della Banca del Vino
Gianni Vercellotti*



Una Banca che racconta il territorio



Il radicamento delle iniziative che si intrecciano a Pollenzo sta nella filosofia di Slow Food e in chi la condivide, nella convinzione che l'enogastronomia è cosa molto seria e, soprattutto, nel territorio. Lo dimostra l'entusiasmo convinto con cui istituzioni pubbliche e privati cittadini hanno voluto dare una mano, farsi coinvolgere, sostenere. Ma il legame con il territorio non è dato soltanto dai soggetti che stanno dietro al progetto: è dato dal rapporto stretto con il settore produttivo, dalla rappresentazione scientifica, simbolica e reale dell'eccellenza gastronomica piemontese e italiana. Da questo punto di vista, la Banca del Vino, con la vasta cantina ottocentesca dell'Agenzia, ideale per l'affinamento dei grandi vini, ne è l'e-

sempio più evidente: la fisicità delle bottiglie e delle casse di legno di cui è già stipata evocano il territorio e le mani che vi operano, tutti i territori dell'Italia enologica più rappresentativa. Molto Piemonte, ma anche le altre zone più vocate del nostro Paese: bottiglie che sono il top assoluto della nostra produzione nazionale, da nord a sud.

Oltre duecento produttori, che cresceranno in numero con gli anni, hanno accettato con entusiasmo di stoccare 180 bottiglie all'anno dei loro tesori più preziosi: per dare significato al tempo che sa essere amico dei loro vini e per diventare percorso virtuale nella cantina dell'Agenzia, simbolo di un'Italia che sa dare piacere gastronomico ma anche fare grande economia e imprenditoria.

È come se fossimo di fronte a un museo vivo, dove il socio della Banca fruisce di ciò che essa custodisce, dove il produttore dà un nuovo valore e significato al suo prodotto, dove il territorio si esalta in quanto generatore e al tempo stesso custode geloso e rispettoso dei propri frutti.

Ma non si tratta soltanto di un'esposizione: in realtà siamo di fronte a un inedito laboratorio a disposizione di tutti, dove si fa ricerca e divulgazione; sempre forti di un rapporto sinergico

con la compresente Università di Scienze Gastronomiche.

L'Agenzia di Pollenzo ora che è attiva rende agli occhi e all'immaginario ben più di quanto provavamo a spiegare quando cercavamo il coinvolgimento degli amici che hanno aderito al progetto: il racconto delle intenzioni è infine diventato realtà viva, superandosi. Lo ha fatto e lo farà sempre più anche la Banca, con la sua importanza: il tempo, ancora lui, elemento base dietro all'idea di quest'avventura che condividiamo, ci darà ragione. Quando i migliori vini italiani saranno a disposizione per le future generazioni e in un posto unico si potrà percorrere tutta l'Italia del vino con le sue sapienze, i suoi prodotti, l'operosità che la contraddistingue, la Banca del Vino avrà già fatto storia. È un luogo che custodisce la ricchezza del vino italiano, un vero e proprio caveau che sa contenere anche tutta l'umanità che gli sta alle spalle.

Questo è il dato più entusiasmante e importante riguardo alla Banca del Vino: come per ciò che è il vino, il territorio, gli uomini, l'antica cultura contadina e la moderna imprenditorialità si uniscono in un'impresa meravigliosa raccontando storie eccezionali.

Carlo Petrini



I week-end della Banca del Vino

- **Pollenzo 1/3 ottobre**
- **Pollenzo 8/10 ottobre**
- **Pollenzo 29/31 ottobre**
- **Pollenzo 5/6 novembre**

Sempre nell'ottica di diffondere la preziosa cultura legata al vino, abbiamo deciso di organizzare una serie di week-end enologici dove chi vorrà avrà la possibilità di riempirsi gli occhi, e non solo, di tutte le meraviglie che questi luoghi sanno regalare. I week-end della Banca del Vino, durante la Fiera del Tartufo d'Alba, sono un'occasione unica per venire in Langa e per assaporare al meglio la sua cucina. In questi fine settimana farete la conoscenza dei migliori produttori di Langa, avrete l'opportunità di incontrare i tartufai e soggiornerete nella quiete dell'Albergo dell'Agenzia di Pollenzo. Dopo l'accoglienza, che avverrà appunto presso l'Albergo dell'Agenzia, i partecipanti saranno lasciati liberi di seguire un programma da noi suggerito, che darà loro la possibilità di visitare cantine, assaggiare vini, percorrere le strade di cittadine considerate vere e proprie "capitali enologiche" del territorio, andare alla scoperta della terra in cui si producono alcuni dei più prestigiosi vini al mondo. Oltre a dormire nel nuovo Albergo dell'Agenzia e a degustare i piatti del ristorante interno, gestito dallo chef Daniele Sandri che, dopo la lunga militanza nelle cucine della storica Osteria dell'Arco di Alba, ha iniziato questa nuova e stimolante avventura, il sabato sera si apriranno le porte del ristorante Guido, una

delle massime espressioni della ristorazione piemontese. Saranno fine settimana diversi, istruttivi e piacevoli, ma assolutamente non vincolanti, dove ognuno sarà libero di decidere la propria giornata, seguendo una traccia da noi proposta o impiegando il tempo come più gli aggrada, a contatto con la magnifica terra di Langa.

Venerdì

Ore 18.30 Arrivo alla Banca del Vino di Pollenzo (piazza Vittorio Emanuele 13, Pollenzo di Bra, tel. 0172 458418). Brindisi di accoglienza con aperitivo e visita alle cantine della Banca del Vino.

Ore 20.00 Trasferimento all'Albergo dell'Agenzia e sistemazione nelle camere.

Ore 21.00 Cena presso il ristorante dell'Albergo. La cena proposta spazierà sulle note della cucina di Langa interpretata da Daniele Sandri, già chef dell'Osteria dell'Arco di Alba. In abbinamento vini tipici della zona.

Sabato

Dopo la prima colazione vi suggeriamo una visita ad Alba e al suo mercato, a Bra, sede storica di Slow Food, oppure ai castelli delle Langhe: Barolo, Serralunga d'Alba, Grinzane Cavour.

Ore 11.30 Appuntamento in una delle migliori cantine di Langa, dove ci sarà una preziosa occasione di

entrare in contatto con un produttore e conoscerne la filosofia, le tecniche di vinificazione, il pensiero. Seguirà la visita dell'azienda, dei vigneti, e infine il pranzo presso la stessa cantina. Pomeriggio libero.

Ore 21.00 Cena presso il ristorante Guido di Pollenzo. Elegante ed essenziale, il ristorante Guido nasce dalla riuscita unione di due prestigiose realtà della gastronomia piemontese, Guido da Costigliole, specializzato in pietanze a base di carne, e La Noce di Volpiano, specializzata invece in piatti di pesce. L'unione di queste due realtà non ha fatto perdere le caratteristiche di eccellenza dei due ristoranti e le ha anzi integrate con nuovi piatti e nuove proposte per gli ospiti.

Domenica

Dopo la prima colazione, visita alla zona del Barbaresco e all'Enoteca di Barbaresco.

Ore 11.00 Visita a una cantina della zona interessata e pranzo presso l'azienda stessa.

Prezzo del week-end (2 pernottamenti, 2 cene e 2 pranzi comprensivi delle bevande, assistenza in loco) euro 340 a persona, supplemento camera singola 80 euro.

Responsabile prenotazioni week end della Banca, Luigi Fenoglio: Banca del vino 0172 458418 e-mail: mail@bancadelvino.it



Settimana del Nebbiolo a Pollenzo

● 14-19 novembre

Abbiamo più volte sottolineato quanto l'intento della Banca del Vino sia quello di promuovere cultura. Cultura enologica, di legame col territorio, di rispetto per le diverse tipicità dei prodotti e, soprattutto, cultura del buon bere. Da tali principi nasce la volontà da parte nostra di promuovere una "settimana enologica" che ha come obiettivo principale la conoscenza diretta dei prodotti, della terra, delle vigne e di tutti quei fattori che concorrono alla tipicità e all'importanza dei vini stessi. Nel corso della settimana avrete la possibilità di approfondire i temi trattati con lezioni, degustazioni e incontri con stimati enologi e tecnici del settore. Una settimana dedicata alla conoscenza del nebbiolo che regala, a seconda delle diverse zone, vini superbi come Barolo, Barbaresco, Roero, Lessona, Nebbiolo d'Alba, Gattinara, Ghemme, Carema, Valtellina... Dal 14 al 19 novembre, periodo magico per la Langa, verranno presi in esame il Barolo, il Barbaresco e il Roero.

Domenica 14

Ore 18.00 Albergo dell'Agenzia, arrivo e sistemazione

Ore 19.00 Aperitivo di benvenuto, presentazione del programma

Ore 20.30 Albergo dell'Agenzia, cena di Langa, con vini a base nebbiolo

Lunedì 15

Ore 9.30 Banca del Vino, Gianni Fabrizio, responsabile didattico dei Master of Food del vino, introdurrà alla Settimana del Nebbiolo con una lezione storico-geografica su Langhe e Roero.

Ore 11.30 Visita della Banca del Vino con degustazione.

Ore 12.30 Albergo dell'Agenzia, pranzo con vini a base dolcetto.

Ore 15.30 Banca del Vino, Beppe Caviola, noto e stimato enologo di Langa, terrà una lezione sul Barolo, sui diversi cru e sulle differenze tra terroir e terroir. Partendo dalla nascita di questo vino analizzerà l'evoluzione del Barolo, confrontando i metodi di produzione. Degustazione di 10 Barolo, alla presenza dei produttori.

Martedì 16

Ore 9.30 Banca del Vino, Donato Lanati, uno dei più acclamati enologi italiani, terrà una lezione di approfondimento sul Barbaresco, sulle tecniche produttive, sull'importanza dei cru, sulla sua storia e sulle differenze con il Barolo. Degustazione di 10 Barbaresco alla presenza dei produttori.

Ore 12.30 Albergo dell'Agenzia, pranzo con vini a base barbera.

Ore 16.00 Visita e degustazione in una delle più importanti cantine del Barbaresco.

Mercoledì 17

Ore 9.30 Banca del Vino, Giandomenico Negro, enologo di riferimento per il Roero, terrà una lezione sul nebbiolo della sinistra Tanaro: differenze dei terreni (sabbiosi), prospettive di invecchiamento dei vini, tecniche produttive. Degustazione di 10 Roero alla presenza dei produttori.

Ore 12.30 Albergo dell'Agenzia, pranzo con vini ottenuti da vitigni minori.

Ore 16.00 Visita e degustazione in una delle più importanti cantine del Roero.

Giovedì 18

Ore 9.30 Banca del Vino, Gianni Fabrizio approfondirà il tema dei blended, vini prodotti utilizzando il nebbiolo in assemblaggio con altri vitigni, autoctoni e non. Degustazione di 10 vini alla presenza dei produttori.

Ore 12.30 Albergo dell'Agenzia, pranzo con vini di Langa, ottenuti da vitigni internazionali.

Ore 16.00 Visita e degustazione in una delle più importanti cantine del Barolo.

Ore 21.00 Ristorante Guido, Gran finale al ristorante Guido: Ugo Alciati e Savino Mongelli prepareranno un menù che esalterà al massimo il nebbiolo.

Venerdì 19

Ore 10.00 Banca del Vino, confronto tra Barolo, Barbaresco e Roero presentati in tre differenti millesimi.

Ore 12.30 Buffet di fine corso.

Il prezzo della settimana è di euro 725 per persona in camera doppia, supplemento di 120 euro per la singola. Il prezzo comprende i pernottamenti dalla domenica al giovedì, la cena della domenica, tutti i pranzi e la cena del giovedì sera.

Responsabile prenotazioni settimana del nebbiolo, Luigi Fenoglio: Banca del vino 0172 458418 e-mail: mail@bancadelvino.it



29 aprile 2004, apre la Banca del Vino

L'inaugurazione dell'Agenzia di Pollenzo ha sancito la fine dei lavori di ristrutturazione aprendo finalmente al pubblico i cancelli della tenuta. Durante i nove giorni di festeggiamenti sono passate nella piccola Pollenzo più di quarantamila persone che hanno avuto la possibilità di visitare l'Agenzia, andando dalla hall dell'albergo alle aule dell'Università, attraversando la corte interna al quadrilatero carloalbertino,

scendendo nelle storiche cantine o percorrendo il portico di ingresso del ristorante Guido, in un clima di grande animazione con musica, spettacoli, conferenze, degustazioni, pranzi e cene di gala.

Le cantine ristrutturate possono ora accogliere il patrimonio accumulato nei primi tre anni di vita dell'iniziativa: il progetto della Banca del Vino non è più solo un'idea ma è divenuto realtà. Durante questi primi anni la Banca del Vino si è trasformata, sia

nell'organico sia negli aspetti progettuali, adattandosi ai cambiamenti che hanno condizionato il mercato e il mondo del vino, mantenendo però l'identità di iniziativa no profit e restando fedele all'obiettivo di costituire un centro di promozione della cultura enologica per la creazione della memoria storica del patrimonio vinicolo italiano. Nei mesi che hanno preceduto l'inaugurazione abbiamo contattato circa 220 aziende delle più importanti aree vi-



nicole italiane, selezionate in base alla qualità del prodotto, all'importanza e alla storia del marchio, cercando di rappresentare al meglio la complessità del nostro patrimonio enologico. Ogni azienda ha depositato 180 bottiglie in casse di legno suddivise al massimo in tre etichette. Sono quarantamila bottiglie dei più importanti vini nazionali, il primo deposito che dovrà rimanere custodito nelle cantine della Banca per almeno tre anni e che sarà integrato nei prossimi mesi dai vini di altre 40 aziende.

Oggi stiamo lavorando per costruire, entro l'inizio dell'autunno, una Banca che sia anche museo, una struttura dotata di un supporto didatti-

co alla visita e accessibile al pubblico anche nei fine settimana, per permettere principalmente ai soci ma anche ad altri di poter vedere questo caveau unico in Italia. La visita sarà un percorso di conoscenza e approfondimento, attuabile con una passeggiata sotterranea, nelle cantine dalle volte in mattoni, tra i nomi dei grandi dell'enologia italiana, sala dopo sala da una regione all'altra. Ogni stanza della cantina proporrà una diversa regione enologica. Ogni produttore avrà il suo spazio espositivo corredato da un pannello illustrativo dell'azienda e dei vini depositati.

Le aziende che hanno creduto in questo progetto hanno ca-

pito la necessità di salvaguardare una traccia della migliore produzione vinicola italiana, in un luogo sicuramente prestigioso e accessibile a un vasto pubblico. La Banca non sarà però solamente un museo ma intende essere un centro di promozione della cultura enologica. Per questo ogni azienda ha messo a nostra disposizione bottiglie che saranno usate per degustazioni e incontri di approfondimento. Nelle prossime pagine trovate l'elenco, ordinato per aree geografiche, delle 220 aziende che hanno voluto assicurare a se stesse, e a noi, il privilegio di depositare i loro vini in Banca.

Federico Piemonte

Le Cantine della Banca del Vino

Abruzzo

Dino Illuminati - Controguerra

Gianni Masciarelli

San Martino sulla Marrucina

Calabria

Librandi - Cirò Marina

Campania

Feudi di San Gregorio

Sorbo Serpico

Villa Matilde - Cellole

Friuli - Venezia Giulia

Bastianich - Premariacco

Ca' Bolani - Cervignano del Friuli

Le Vigne di Zamò - Manzano

Lis Neris - San Lorenzo Isontino

Ronco dei Tassi - Cormons

Ronco del Gelso - Cormons

Franco Toros - Cormons

Villa Russiz - Capriva del Friuli

Vistorta - Sacile

Volpe Pasini - Torreano

Lazio

Falesco - Montefiascone

Lombardia

Barone Pizzini - Corte Franca

Bellavista - Erbusco

Ca' del Bosco - Erbusco

Contadi Castaldi - Adro

Conti Sertoli Salis - Tirano

Nino Negri - Chiuro

Poderi di San Pietro

San Colombano al Lambro

Aldo Rainoldi - Chiuro

Triacca - Villa di Tirano

Marche

Fattoria Le Terrazze - Numana

Umani Ronchi - Osimo

Ercole Velenosi - Ascoli Piceno



Piemonte **Langhe**

Marziano e Enrico Abbona - Dogliani
Anna Maria Abbona - Farigliano
Cascina Adelaide - Barolo
Fratelli Alessandria - Verduno
Gianfranco Alessandria - Monforte d'Alba
Alessandro e Gian Natale Fantino - Monforte d'Alba
Elio Altare - Cascina Nuova - La Morra
Azelia - Castiglione Falletto
Batasiolo - La Morra
Luigi Baudana - Serralunga d'Alba
Bel Colle - Verduno
Bera Fratelli - Neviglie
Eugenio Bocchino - Alba
Enzo Boglietti - La Morra
Giacomo Borgogno e figli - Barolo
Boroli - Alba
Gianfranco Bovio - La Morra
Bric Cenciurio - Barolo
Bricco Maiolica - Diano d'Alba
Brovia - Castiglione Falletto
Piero Busso - Neive
Ca' Viola - Dogliani
Cascina Bongiovanni - Castiglione Falletto
Cascina Luisin - Barbaresco
Cascina Morassino - Barbaresco
Castello di Neive - Neive
Castello di Verduno - Verduno
Caudrina - Romano Dogliotti - Castiglione Tinella
Cisa Asinari dei Marchesi di Gresy - Barbaresco
Domenico Clerico - Monforte d'Alba
Elvio Cogno - Novello
Il Colombo - Barone Riccati - Mondovì
Paolo Conterno - Monforte d'Alba
Conterno Fantino - Monforte d'Alba
Giovanni Corino - La Morra
Giuseppe Cortese - Barbaresco
Damilano - Barolo
Sergio Degiorgis - Mango
Fontanabianca - Neive

Fontanafredda - Serralunga d'Alba
Ettore Germano - Serralunga d'Alba
Attilio Ghisolfi - Monforte d'Alba
Bruno Giacosa - Neive
Giacosa Fratelli - Neive
Silvio Grasso - La Morra
Elio Grasso - Monforte d'Alba
Giacomo Grimaldi - Barolo
Icardi - Castiglione Tinella
Marchesi di Barolo - Barolo
Moccagatta - Barbaresco
Mauro Molino - La Morra
Monfalletto - Cordero di Montezemolo - La Morra
La Morandina - Castiglione Tinella
Mossio Fratelli - Rodello
Fiorenzo Nada - Treiso
Fratelli Oddero - La Morra
Paitin - Neive
Armando Parusso - Monforte d'Alba
Pecchenino Fratelli - Dogliani
Pelissero - Treiso
Pio Cesare - Alba
Pira - Dogliani
Luigi Pira - Serralunga d'Alba
Pira & Figli - Chiara Boschis - Barolo
Poderi Colla - Alba
Poderi Einaudi - Dogliani
Poderi Marcarini - La Morra
Ferdinando Principiano - Monforte d'Alba
Produttori del Barbaresco - Barbaresco
Prunotto - Alba
Revello Fratelli - La Morra
Albino Rocca - Barbaresco
Bruno Rocca - Barbaresco
Rocche Costamagna - La Morra
Podere Rocche dei Manzoni - Monforte d'Alba
San Fereolo - Dogliani
San Romano - Dogliani
Luciano Sandrone - Barolo
Giorgio Scarzello e Figli - Barolo
Fratelli Seghesio - Monforte d'Alba
Sottimano - Neive
Tenuta La Volta - Cabutto - Barolo
Terre da Vino - Barolo

G.D. Vajra - Barolo
Mauro Veglio - La Morra
Eraldo Viberti - La Morra
Vietti - Castiglione Falletto
Vigna Rionda - Massolino - Serralunga d'Alba
Gianni Voerzio - La Morra

Roero

Giovanni Almondo - Montà
Ascheri - Bra
Cascina Ca' Rossa - Canale
Cascina Chicco - Canale
Cascina Pellerino - Monteu Roero
Matteo Correggia - Canale
Deltetto - Canale
Filippo Gallino - Canale
Malvirà - Canale
Monchiero Carbone - Canale
Angelo Negro & Figli - Monteu Roero
Marco Porello - Canale
Tenuta Carretta - Piobesi d'Alba

Monferrato

Bersano - Nizza Monferrato
Braida - Rocchetta Tanaro
Iuli - Ca.Vi.Mon. - Cerrina Monferrato
Cascina Giovinale - Nizza Monferrato
Cascina La Barbatella - Nizza Monferrato
Castello del Poggio - Portacomaro
Michele Chiarlo - Calamandrana
Il Cascinone - Araldica - Castel Boglione
Contratto - Canelli
Coppo - Canelli
La Giribaldina - Calamandrana
Giulio Accornero e Figli - Vignale Monferrato
Tenuta La Meridiana - Montegrosso d'Asti
La Spinetta - Castagnole Lanze
Malgrà - Mombaruzzo
Marchesi Alfieri - San Martino Alfieri
Franco M. Martinetti - Torino
Scagliola - Calosso



Tenuta dell'Arbiola
San Marzano Oliveto

Tenute dei Vallarino - Gancia
Canelli

Villa Fiorita - Castello di Annone

Villa Sparina - Gavi

Sicilia

Benanti - Viagrande

Cusumano - Partinico

Duca di Salaparuta - Vini Corvo
Casteldaccia

Feudo Principi di Butera - Butera

Firriato - Paceco

Palari - Messina

Tasca d'Almerita - Sclafani Bagni

Tenuta di Donnafugata - Marsala

Tenute Rapitalà - Camporeale

Toscana

Castello Banfi - Montalcino

Barone Ricasoli - Gaiole in Chianti

Camigliano - Montalcino

Carpineta Fontalpino
Castelnuovo Berardenga

Casanova di Neri
Montalcino

Castello d'Albola - Radda in Chianti

Castello di Ama - Gaiole in Chianti

Castello di Fonterutoli
Castellina in Chianti

Fattoria del Cerro - Montepulciano

Fattoria di Felsina
Castelnuovo Berardenga

Fattoria Le Corti - Tenuta Marsiliana
San Casciano Val di Pesa

Fattoria Petrolo - Bucine

Fattorie Chigi Saracini
Castelnuovo Berardenga

Il Molino di Grace
Greve in Chianti

La Poderina - Montalcino

Le Filigare - Barberino Val d'Elsa

Marchesi Antinori - Firenze

Marchesi de' Frescobaldi - Firenze

Petra - Suvereto

Podere Il Palazzino - Gaiole in Chianti

Poggio Bonelli
Castelnuovo Berardenga

Poliziano - Montepulciano

Querciabella - Greve in Chianti

Rocca delle Macie
Castellina in Chianti

San Fabiano Calcinaia
Castellina in Chianti

Tenimenti Ruffino - Pontassieve

Tenuta Col d'Orcia - Montalcino

Tenute di Ambrogio e Giovanni Folonari
Firenze

Trentino

Ferrari - Trento

Foradori - Mezzolombardo

Lunelli - Trento

Tenuta San Leonardo - Avio

Umbria

Arnaldo Caprai - Val di Maggio
Montefalco

Colpetrone - Gualdo Cattaneo

Lungarotti - Torgiano

Veneto

Allegrini - Fumane

Roberto Anselmi
Monteforte d'Alpone

Lorenzo Begali
San Pietro in Cariano

Cecilia Beretta - Verona

Bertani - Negrar

Bosco del Merlo
Annone Veneto

Brigaldara
San Pietro in Cariano

Giuseppe Campagnola
Marano di Valpolicella

Cantina Sociale Valpolicella
Negrar

Corte Sant'Alda
Mezzane di Sotto

Giordano Emo Capodilista
Baone

Maculan - Breganze

Leonildo Pieropan - Soave

Santi - Illasi

Serafini & Vidotto
Nervesa della Battaglia

Fratelli Speri
San Pietro in Cariano

Fratelli Tedeschi
San Pietro in Cariano

Tenuta Sant'Antonio
Mezzane di Sotto

Vigneto Due Santi
Bassano del Grappa

Viviani - Negrar

Zenato - Peschiera del Garda

La Banca del Vino sarà aperta al pubblico a partire dall' inizio di settembre, con i seguenti orari:

lunedì – chiusura settimanale

martedì - domenica: dalle ore 10,00 alle 13,00 e dalle ore 15,30 alle 18,30

Ingresso:

5,00 euro comprensivi di:

visita delle cantine, poster della Banca del Vino, degustazione di un vino a scelta fra quelli in carta

2,50 euro comprensivi di:

visita delle cantine, poster della Banca del Vino

per qualsiasi informazione (degustazioni, visite per gruppi, manifestazioni) contattare Federico Piemonte responsabile Banca del Vino: Tel. 0172 458418 - e-mail: info@bancadelvino.it - sito: www.bancadelvino.it



L'Insieme in Banca

Il primo esordio pubblico della Banca del Vino, dopo la grande kermesse dell'inaugurazione dell'Agenzia di Pollenzo, si è tenuto il 23 maggio scorso con una splendida giornata dedicata alla cultura, al vino e alla solidarietà. Protagonista è stato l'Insieme, l'ormai celebre "vino solidale" prodotto dall'omonimo gruppo di nove vignaioli langaroli (www.linsieme.org). Elio Altare, Giovanni Corino, Federico Grasso, Mauro Molino, i fratelli Revello, Mauro Veglio, Gianfranco Alessandria, Giuseppe Caviola e l'azienda agricola La Morandina hanno deciso infatti di presentare nelle suggestive strutture della rinata Agenzia pollentina e della Banca del Vino anche il libro *L'Insieme - Il cerchio aperto* (pubblicato dalla piccola casa editrice Sorì di Piobesi d'Alba) alla presenza degli autori, il giornalista e scrittore Sergio Miravalle e il fotografo Mauro Vallinotto.

L'uscita del volume testimonia l'interesse nato attorno a questo curioso esperimento, ormai pienamente riuscito, di un vino "comune" il cui ricavato va a finanziare opere di solidarietà – concreta, operativa – in quegli angoli di Piemonte, d'Italia e del mondo in cui c'è più bisogno. Un prodotto figlio della terra di Langa, che non disdegna di strizzare l'occhio alla modernità e alla internazionalità: per questo, ogni produttore decide liberamente quali uve impiegare, cosicché, accanto a nebbiolo e barbera, non è raro trovare il merlot e il cabernet, tanto per fare due nomi.

Durante la giornata, oltre alla presentazione dell'ultima annata del vino solidale e del libro a esso dedicato, si è creato un gemellaggio con alcuni produttori austriaci radunati nell'associazione del Pannobile: le cantine Hans & Matthias Gesellmann, Paul Achs, Matthias & Christi-

ne Beck, Hans & Anita Nittnaus, Matthias & Melitta Leitner, Gernot & Heike Heinrich, Helmut & Brigitte Renner, Gerhard & Brigitte Pittnauer, che hanno presentato l'intera gamma della loro produzione. In abbinamento prestigioso con queste ottime etichette, i salumi di Falorni, storica griffe norcina di Greve in Chianti, e i formaggi di Beppino Occelli di Farigliano, altro nome noto della qualità agroalimentare. La giornata del 23 maggio ha dato una prima conferma, riuscitissima, della vocazione della Banca del Vino come luogo di raccolta e di esposizione permanente della migliore produzione italiana di vino, ma anche di incontro, di promozione e di conoscenza, aperto a tutti i soci e ai vignaioli che hanno creduto fortemente nella struttura pollentina.

Giancarlo Gariglio



DIVENTA SOCIO DELLA BANCA DEL VINO!

Associarsi è facile: la Banca del Vino è una società cooperativa, e si possono acquistare una o più quote da 250,00 euro, avendo così un accesso privilegiato alle iniziative che verranno comunicate e proposte di volta in volta. In particolare essere socio garantisce l'invio della newsletter periodica e di partecipare alle seguenti offerte esclusive:

- offerta di acquisto del vino del mese;
- proposta di partecipazione a week-end o settimane "enologiche";
- offerta di acquisto a prezzi di favore e in prelazione di lotti di vino in deposito presso la Banca del Vino;
- ingresso gratuito alla Banca del Vino.

Cognome e nome

Luogo e data di nascita

Residenza:

Città C.a.p. Provincia

Tel.: Fax: e.mail:

Professione Codice fiscale | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Eventuali Associazioni del settore cui aderisce

Il sottoscritto **richiede**

l'ammissione in qualità di socio cooperatore/sovventore alla Banca del Vino s.c.a.r.l. – Piazza Vittorio Emanuele, 13, Pollenzo - Bra (CN), p.i. 02824150045 **impegnandosi** a versare a semplice richiesta e con le modalità che gli saranno indicate, l'importo di n° quote da € 250,00 (duecentocinquanta) ciascuna di cui richiede di essere autorizzato alla sottoscrizione, e a fornire, a stretto giro di posta, copia di un proprio documento di identità ed attribuzione del codice fiscale **anticipando, a titolo cauzionale**

l'importo complessivo delle quote sottoscritte pari a €

a mezzo assegno n°

emesso sulla importo che, qualora entro 60 giorni dalla presente richiesta la medesima non dovesse risultare accolta, dovrà essere restituito con immediatezza al sottoscritto.

Oppure **autorizzando**,

in caso di favorevole accoglimento, l'addebito sulla carta di credito Visa AE CartaSi

N° | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Scadenza | | | / | | |

Data Firma

Per richiedere l'ammissione è sufficiente compilare e inviare il modulo di adesione.

Luogo e data Firma

**La Banca del Vino s.c.ar.l. piazza Vittorio Emanuele 13 - 12060 Pollenzo BRA (CN)
Telefono 0172.458418 - Fax 0172.458417**