



אזור היין ונטו שוכן בצפון מזרח איטליה. ונטו הוא ללא ספק אחד מאזורי היין החשובים באיטליה, הן בשל איכות והן בשל כמות. לראייה - בית הספר האיטלקי הראשון ליינות וכרמות הוקם באזור ונטו בשנת 1885, דבר המלמד על חשיבות האזור, כמו גם "דרך היין" הראשונה או "סטרדה דל וינו".

האזור מוגן מפני האקלים הקשה על ידי הרי האלפים. החלק הקריר יותר של האזור מתמקד ביינות לבנים מזן הגרגגה, בעמקים החמים יותר מיוצרים האדומים.

עם למעלה מ 90,000 דונם של כרמים ולמעלה מ-20 אזורי DOC ועוד מגוון של קטגוריות משנה ושלושת DOCS ידועים ביותר: Valpolicella, Bardolino ו-Soave. האזור מייצר גם יינות בולטים אחרים Custozza ביאנקו, מבעבעים Prosecco, Breganze וכמובן Amarone.

Ca'Orologio



חוות קא אורולוג'יו, הממוקמת בסביבת פדובה, הוקמה ב-1995 מתוך מטרה לתת ביטוי לאורח חיים אורגני ולשקף את האדמה בייצור יין איכותי. החווה הוקמה על ידי מריה רוסליני, אשר שמה לה למטרה לעשות בעצמה את היין. המפגש שלה עם רוברטו צ'יפרסו (Cipresso), יינן מוכשר המחזיק בתפיסת עולם טהרנית לגבי ייצור יין, התניע את המסע המשותף שלהם לייצר יין המהווה דיוקן של האדמה, הגבעות והאקלים. בקא אורולוג'יו מייצרים יין מזנים כגון פריולאנו, מוסקטו וריזלינג; קברנה, מרלו, קרמנרו וברברה. יין קלאונה הוא בלנד של מרלו, קברנה ומעט ברברה, המיושן כשנה בחביות.

שם היין	בציר	מחיר חבר
Calaone (Merlot, Cabernet, Barbera)	2009	120



Giaconda. Drink Different. Hand Picked Wines.

Monteforche

MONTEFORCHE

יקב בוטיק, בבעלותו של אלפונזו סוראנצ'ו. סוראנצו היה נגן כלי נשיפה אשר לפני מספר שנים החליט להקדיש את כולו לייצור יין. ליקב כרמים באזורים הטובים ביותר באזור אאוג'ני (Colli Euganei), דרום מערבית לפדובה, ונטו. אין ספק שאאוג'ני אינו האזור הפופולארי או המוכר ביותר באיטליה, אבל זהו אחד האזורים המובחרים ביותר לגדל בו ענבי יין. האדמה געשית בעירוב משקעי סחף ואבן סיד. רוחות מתונות וקבועות מאפשרות אוורור בעונת ההבשלה, לצד כמויות משקעים מצוינות. היקב עובד בשיטות ביו-דינאמיות, מתוך הכרה שהדבר החשוב ביותר שמבדיל בין יצרנים הוא המקום בו הוא חי ופועל. היין מבטא בברור את המפגש של הפרי והמקום. מלבד קרקע ומיקרו-אקלים, המקום מאופיין גם על ידי צמחייה ומיקרו-אורגניזמים שאופייניים לו. על מנת לשמר את החיים במקום לא נעשה שימוש כלל בכימיקלים. היקב מייצר כמויות קטנות מאד של יין מדי שנה. היינות נבצרים ידנית ומותססים טבעית. לאחר מכן הם מתיישנים במיכלי בטון לתקופה. הזנים הלבנים העיקריים הגדלים בכרמים, על קרקע גירית: גרגנגה, מלבזיה איסטריאנה וטראמינר. האדומים: קברנה פרנק ומרלו.

שם היין	מחיר חבר	בציר
Bianco Cassiara	100	2010

