

mandorli



LA CARTA DEI VINI

della Provincia di Cuneo

COMMERCIO
Agricoltura
NEO

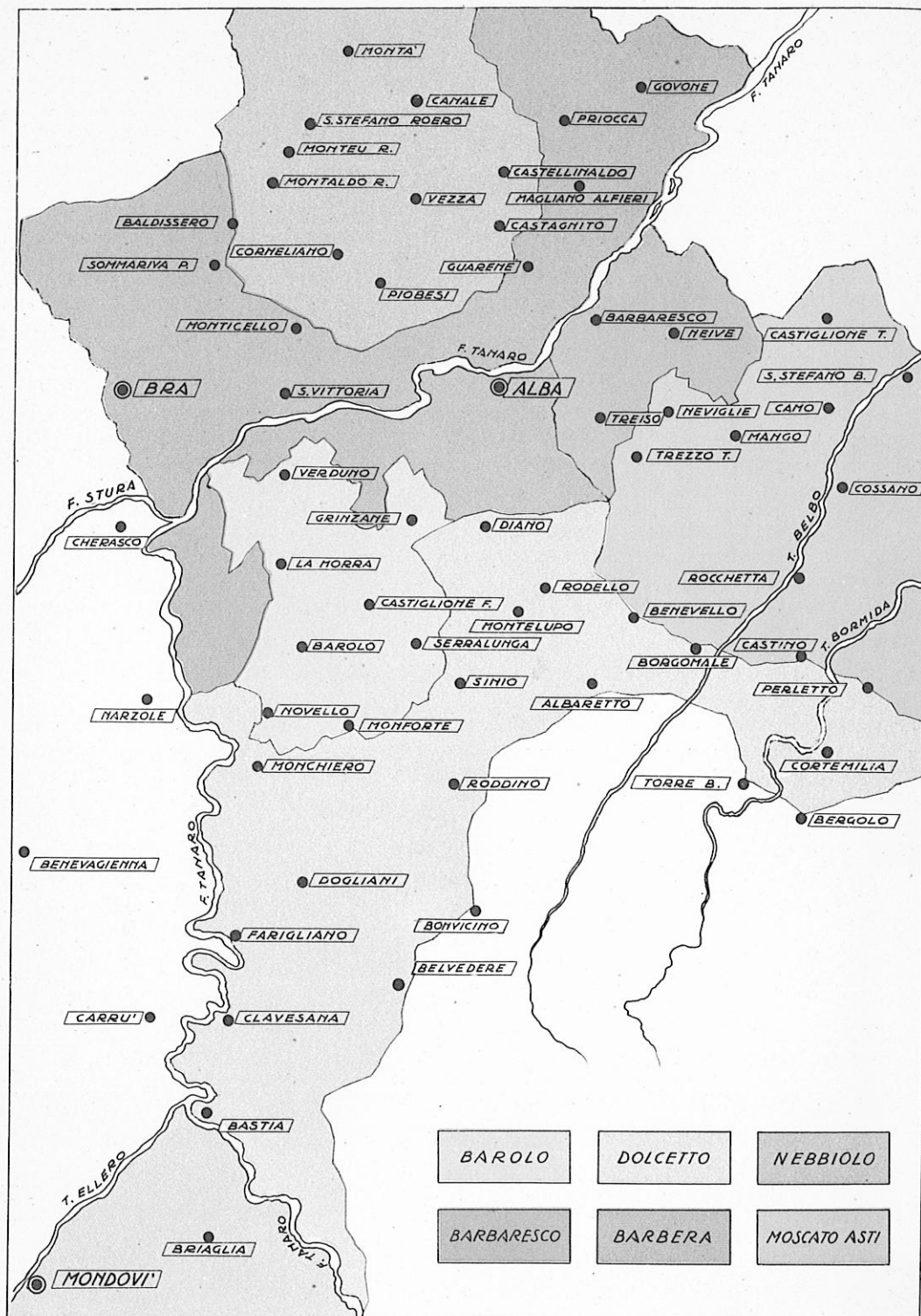
OTECA
r. I° P.

27

5789

[1961]

CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ED AGRICOLTURA

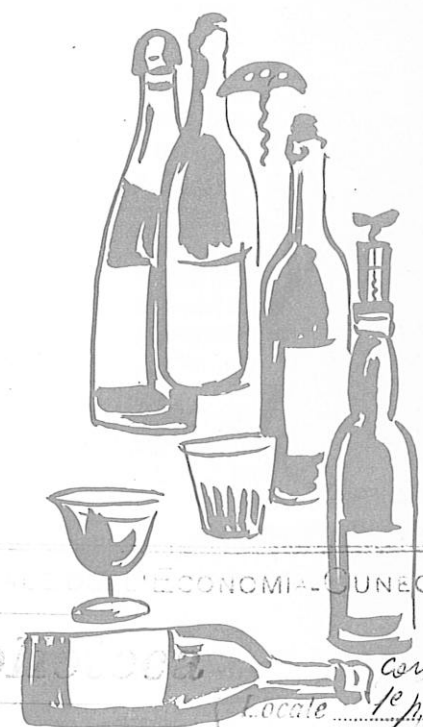


I vini a tavola



IL PIACERE della tavola è di tutte le età, di tutte le condizioni, di tutti i paesi e di tutti i giorni; può associarsi a tutti gli altri piaceri e rimane per ultimo a consolarci della loro perdita. Così Brillat Savarin, il fisiologo del gusto, si esprime nei suoi aforismi di gastronomia trascendentale. Ma perché questo piacere riesca veramente tale occorre che tra cibi e bevande si creino delle correnti di simpatia e queste, com'è noto, si attuano soltanto rispettando alcune norme fondamentali.

Non si dovrebbe mai sorseggiare un vino senza averne prima ben considerato il colore nella gamma delle sue gradazioni, nonchè di averne odorato il profumo e l'aroma; poi sia bevuto adagio, a piccole sorsate, come un rito. Se il vino è generoso, fine, delicato, a che vale ingollarlo piuttosto che gustarlo lentamente sì da prolungarne le piacevoli sensazioni? E riguardo si abbia pure per la temperatura al momento del consumo. I vini generosi ed invecchiati, quindi ricchi di bouquet, quali il Barbaresco, il Barolo e il Barbera, molto si giovano di temperature un po' elevate, non



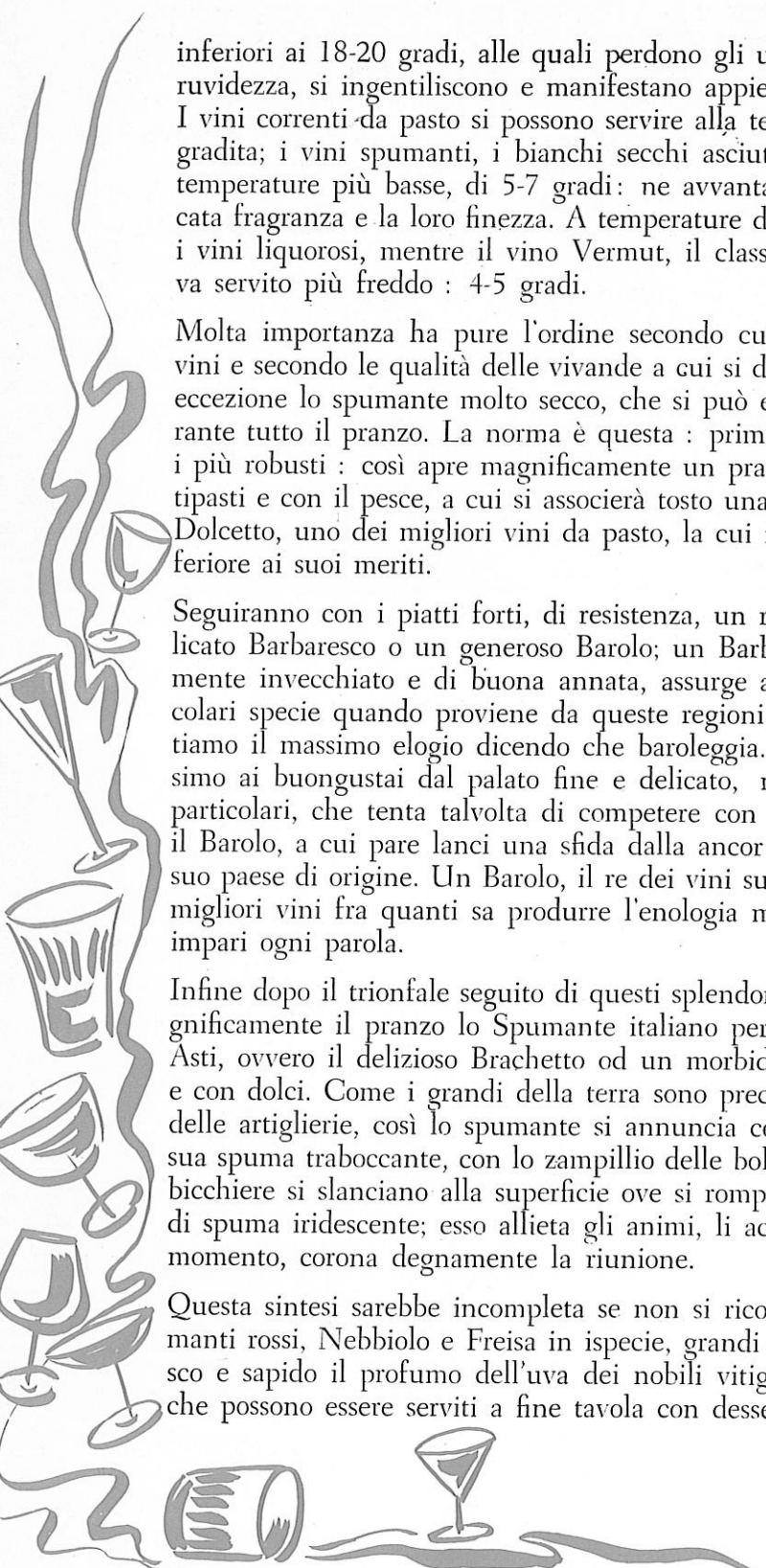
N.° 5789

Data di acquisto

26-1961

Con
Locale
Società

Les vins à table



inferiori ai 18-20 gradi, alle quali perdono gli ultimi residui della nativa ruvidezza, si ingentiliscono e manifestano appieno le loro mirabili virtù. I vini correnti da pasto si possono servire alla temperatura che riesce più gradita; i vini spumanti, i bianchi secchi asciutti si giovano invece di temperature più basse, di 5-7 gradi: ne avvantaggerà molto la loro delicata fragranza e la loro finezza. A temperature di poco discoste si servono i vini liquorosi, mentre il vino Vermut, il classico aperitivo piemontese, va servito più freddo: 4-5 gradi.

Molta importanza ha pure l'ordine secondo cui vengono consumati i vini e secondo le qualità delle vivande a cui si devono accompagnare: fa eccezione lo spumante molto secco, che si può elegantemente servire durante tutto il pranzo. La norma è questa: prima i vini più leggeri e poi i più robusti: così apre magnificamente un pranzo un secco con gli antipasti e con il pesce, a cui si associerà tosto una specialità del paese, un Dolcetto, uno dei migliori vini da pasto, la cui fama è di gran lunga inferiore ai suoi meriti.

Seguiranno con i piatti forti, di resistenza, un robusto Barbera o un delicato Barbaresco o un generoso Barolo; un Barbera che, se convenientemente invecchiato e di buona annata, assurge a caratteri di bontà particolari specie quando proviene da queste regioni, quando noi gli tribuiamo il massimo elogio dicendo che baroleggia. Un Barbaresco graditissimo ai buongustai dal palato fine e delicato, morbido, ricco di aromi particolari, che tenta talvolta di competere con il fratello suo maggiore, il Barolo, a cui pare lanci una sfida dalla ancor salda quadrata torre del suo paese di origine. Un Barolo, il re dei vini superiori da pasto, uno dei migliori vini fra quanti sa produrre l'enologia mondiale, al cui elogio è impari ogni parola.

Infine dopo il trionfale seguito di questi splendori enologici chiuderà magnificamente il pranzo lo Spumante italiano per eccellenza: l'aromatico Asti, ovvero il delizioso Brachetto od un morbido semisecco, con dessert e con dolci. Come i grandi della terra sono preceduti dalle salve tonanti delle artiglierie, così lo spumante si annuncia con lieto fragore e con la sua spuma traboccante, con lo zampillio delle bollicine, che dal fondo del bicchiere si slanciano alla superficie ove si rompono formando un anello di spuma iridescente; esso allieta gli animi, li accomuna nella letizia del momento, corona degnamente la riunione.

Questa sintesi sarebbe incompleta se non si ricordassero anche gli spumanti rossi, Nebbiolo e Freisa in ispecie, grandi vini che conservano fresco e sapido il profumo dell'uva dei nobili vitigni da cui provengono e che possono essere serviti a fine tavola con dessert.

DR. CARLO MENSIO

Les plaisirs de la table sont de tous les âges, de toutes les conditions, de tous les pays et de tous les jours; ils peuvent s'associer à tous les autres plaisirs et sont la jusqu'au bout pour nous consoler de la perte de ces derniers». Ainsi s'exprime Brillat Savarin, le physiologiste du goût, dans ses aphorismes de gastronomie transcendante. Encore faut-il, pour que le plaisir soit complet, qu'il se crée entre les mets et les boissons des courants de sympathie et ces courants ne naissent, comme on le sait, que si l'on se conforme à certaines règles fondamentales.

On ne devrait jamais goûter un vin sans en avoir soigneusement observé au préalable la couleur dans la gamme de toutes ses nuances ou sans en avoir flairé le parfum et l'arôme; il faut ensuite le boire tout doucement, par petites gorgées, comme s'il s'agissait d'un rite. A quoi bon, si le vin est généreux, fin, délicat, l'avaler d'un trait plutôt que de le savourer lentement de façon à en prolonger les agréables sensations? Il faut également tenir compte de sa température au moment où on le boit. Les vins vieux et généreux et par conséquent riches en bouquet, tels que le Barbaresco, le Barolo ou le Barbera, gagnent beaucoup à être servis à des températures légèrement élevées, c'est-à-dire non inférieures à 18-20°, auxquelles ils perdent les derniers résidus de leur rudesse primitive pour s'adoucir et révéler pleinement leurs admirables vertus. Les vins de table courants peuvent être servis à la température que l'on préfère; les vins mousseux et les blancs secs exigent par contre des températures plus basses, de l'ordre de 5 à 7°: leur fragrance délicate et leur finesse y gagnera beaucoup. Les vins liquoreux se servent à des températures du même ordre tandis que le vermouth, apéritif piémontais par excellence, doit être servi plus froid, à 4 ou 5°.

L'ordre selon lequel les vins sont dégustés et leur harmonie avec le genre de mets qu'ils doivent accompagner revêtent également une importance capitale: le seul à faire exception est le mousseux très sec que l'on peut servir avec bonheur au cours de tout le repas. La règle est la suivante: d'abord les vins légers, puis ceux plus corsés. C'est ainsi qu'un vin sec ouvrira magnifiquement le repas en compagnie du hors-d'œuvre et du poisson; on y associera tôt une spécialité du pays, le Dolcetto, un des meilleurs vins de table dont la renommée est loin d'égaliser les mérites.

Puis viendront, escortant les plats de résistance, un solide Barbera ou un délicat Barbaresco, ou encore un généreux Barolo: un Barbera qui, s'il a vieilli comme il se doit et porte un heureux millésime, est d'une bonté toute spéciale, surtout lorsqu'il provient de ces régions où nous disons, quand nous lui décernons le maximum d'éloges, qu'il « barolise »; un Barbaresco fort apprécié par les gourmets au palais fin et délicat, un Barbaresco moelleux, riche en arômes particuliers, qui tente parfois de rivaliser avec son frère aîné, le Barolo, auquel il semble lancer un défi du solide donjon carré de son pays d'origine; un Barolo, le roi des vins supérieurs de table, l'un des meilleurs vins parmi tous ceux que produit l'oenologie mondiale et dont aucun adjectif ne saurait suffire à vanter les mérites.

Fermant le cortège triomphal de ces splendeurs oenologiques, voici enfin venir, pour couronner magnifiquement le repas, le mousseux italien par excellence: l'aromatique Asti Spumante ou le délicieux Brachetto ou un moelleux demi-sec servi avec le dessert et les gâteaux. De même que les grands de la terre sont précédés des salves retentissantes de l'artillerie, le « Spumante » s'annonce par son éclatement joyeux et le débordement de sa mousse tandis que, s'élançant du fond de la coupe vers la surface où elles explosent, mille petites bulles forment un anneau d'écume iridescent; le nectar stimule l'esprit des convives et couronne dignement, en plongeant ces derniers dans l'allégresse du moment, la réunion. Cette synthèse serait toutefois incomplète si elle ne mentionnait point les mousseux rouges et plus particulièrement le Nebbiolo et le Freisa, grands crus qui gardent frais et savoureux le parfum du raisin des nobles vignobles dont ils proviennent et qui peuvent être servis en fin de repas avec le dessert.

DR. CARLO MENSIO

Tischweine

TISCHFREUDEN gehören zu jedem Alter, allen Ständen, allen Ländern, zu jedem Tag; sie können sich mit allen anderen Genüssen verbinden und verbleiben als letzte um uns von ihrem Verlust zu trösten. So drückt sich Brillat Savarin, der Physiologe des Geschmacks, in seinen Aphorismen über übersinnliche Gastronomie aus. Aber damit diese Freuden sich wirklich erfüllen, ist es erforderlich, dass sich zwischen den einzelnen Gängen und den Getränken jene Ströme der Sympathie herstellen, die bekanntlich durch Beachtung einiger Grundregeln erreicht werden.

Man sollte nie einen Wein trinken, ohne vorher gut das Farbenspiel in seinen verschiedenen Abstufungen betrachtet, wie auch den Duft aufgesogen zu haben, dann sollte er langsam in kleinen Zügen getrunken werden, als ob es sich um eine feierliche, Handlung handle. Wenn der Wein stark, fein, delikater ist, warum ihn hinabschütten, statt ihn langsam zu genießen und so die angenehmen Empfindungen zu verlängern! Auch die Temperatur muss beim Ausschöpfen berücksichtigt werden. Starke und gelagerte Weine, die eine köstliche Blume besitzen wie Barbaresco, Barolo und Barbera, gewinnen durch ziemlich hohe Temperatur, die nicht unter 18-20° C liegen soll, durch welche die Weine die letzten Überbleibsel ihrer gebürtigen Rauheit verlieren, sich verfeinern und ihre wunderbaren Eigenschaften entfalten. Gewöhnliche Tischweine können zu der Temperatur gereicht werden, die am angenehmsten ist. Schaum- und trockene Weine gewinnen durch niedrigeren Temperaturen 5-7° C, ihr delikater Wohlgeruch und ihre Feinheit werden hierdurch vermehrt. Zu unwesentlich abweichenden Temperaturen werden Likörweine angeboten, während der Wermutwein, der klassische, piemontesische Aperitif etwas kälter zu 4-5 C gereicht wird.

Wichtig ist auch die Reihenfolge nach welcher die Weine je nach den Speisen, die sie begleiten sollen, getrunken werden: eine Ausnahme bildet der trockene Schaumwein, den man eleganterweise während der ganzen Mahlzeit anbieten kann. Die Regel lautet: erst die leichteren Weine und danach die stärkeren; so wird eine Mahlzeit grossartig durch einen trockenen Wein zu den Vorspeisen und zum Fisch eingeleitet, zu dem sich bald eine Spezialität des Landes ein « Dolcetto » gesellt, einer der besten Tischweine, dessen Ruf sehr unter seinen Verdiensten liegt.

Es folgen zu den sättigenden Hauptgerichten ein kräftiger Barbera oder ein feiner Barbaresco oder ein starker Barolo; ein Barbera, der richtig gealtert und von einem guten Jahrgang besondere gute Eigenschaften annimmt, speziell, wenn er aus diesen Gegenden kommt und wir geben ihm das grösste Lob indem wir sagen, er « barolisiert » d. h. ähnelt dem Barolo.

Barbaresco ist bei den Feinschmeckern mit delikater, zarter Zunge auch wegen seinem besonderen Aroma beliebt und versucht manchmal mit seinem älteren Bruder, dem Barolo, zu wetteifern, dem er scheinbar von dem noch festen, quadratischen Turm seines Geburtsortes den Handschuh zuwirft. Barolo, der König unter den feinsten Tischweinen, ist einer der besten Weine, den die Weinkunde in der Welt erzeugen kann und für dessen Lob keine Worte genügen.

Nach der triumphierenden Folge dieser Perlen des Weinbaus beendet vortrefflich die Mahlzeit der typische, aromatische italienische Schaumwein aus Asti, d. h. der köstliche Brachetto oder ein halbtrockener Wein zum Nachtrunk und Gebäck. Wie Salutschüsse der Artillerie Persönlichkeiten vorangehen, so kündigt sich der Schaumwein durch sein fröhliches Knallen und seinen überfließenden Schaum an, mit dem Sprudeln der winzigen Luftblasen, die vom Glasboden zur Oberfläche steigen, wo sie einen schillernden Schaumring bilden. Er beglückt die Seelen, eint sie in der Freude des Augenblicks und krönt würdig das Festessen.

Diese Synthese wäre unvollständig, wenn auch nicht die roten Schaumweine, Nebbiolo und Freisa insbesondere, erwähnt würden. Es sind gute Weine, die den frischen und schmackhaften Duft der Trauben von den edlen Weinpflanzen von denen sie stammen bewahren und am Ende der Mahlzeit zum Dessert gereicht werden können.

DR. CARLO MENSIO

Wines at your table

THE pleasure of a good table is appropriate to all ages and countries and to all days; it can be associated to all other pleasures and it remains the last to console us of their loss. So says Brillat Savarin, the physiologist of good taste, in his aphorism of transcendental gastronomy. In order to have the best out of this pleasure, it is necessary that food and drink are well matched and this is possible only if some fundamental rules are observed.

Never drink a choice wine without first considering its colour in all its shades, and smelling its delicate perfume: wine should then be drunk slowly, in small sips, as for a rite. If the wine is generous, fine, delicate, what is the good of swallowing it, rather than tasting it slowly in order to make the pleasure last longer? And also be careful about the temperature when the bottle is opened. Good vintage wines, old and generous, and therefore rich of « bouquet », such as Barbaresco, Barolo and Barbera, much gain at rather high temperatures, not less than 65-70 degrees F (18-20 C), at which they lose the last traces of their native coarseness, become finer and fully show their mirable virtues. Common dinner wines can be served at the most convenient temperature; sparkling wines, white and dry, gain at lower temperature, 40 to 45 degrees F, 5 to 7 C; their delicate fragrance and taste will thus much improve. Liqueur wines are served at much the same temperature, whilst Vermut, the classical Piedmontese short drink, is served colder: 38 to 40 F, (4-5 C).

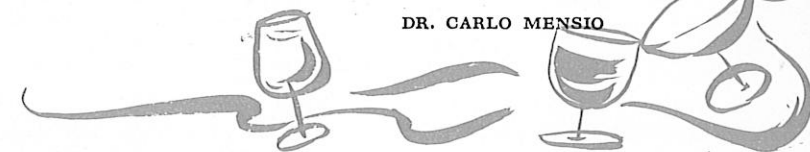
It is of great importance to serve wines in the right order, in accordance with the qualities of the dishes they accompany; one exception is very dry sparkling wine, which can elegantly be served throughout the dinner. The rule is this: first lighter wines, then more robust ones. Accordingly, a dinner is magnificently opened by dry wine with hors d'oeuvre and fish, and this should be followed by a speciality of the place, a Dolcetto, one of the best dinner wines, the fame of which is far inferior to its true merits.

The main dishes should then be accompanied by a strong Barbera or a delicate Barbaresco or a generous Barolo. Barbera, if conveniently seasoned and of good vintage, is of extraordinarily good taste when we say that it « tends to Barolo »; especially when grown in our region. Barbaresco is especially favoured by the connoisseur with a fine palate, being particularly delicate and smooth and rich of a special flavour; it often competes with its elder brother, the Barolo wine, which it seems to challenge from the solid square tower of the village where it grows. Barolo, the king of high-class dinner wines, is one of the best in the world and words fail to describe its merits.

Finally, after the triumphal succession of these enological splendours, the dinner will be wonderfully ended by the most excellent of Italian sparkling wines: Spumante Asti, aromatic, or a delicious Brachetto, or a smooth semi-dry, with dessert and sweets. In the same way as the powerful of the earth are announced by the thunder of artillery, so is sparkling wine announced by happy burst and overflowing froth and sparkling bubbles that float to the surface and form colourful rings: it makes people happy, links them together into friendship and crowns the meeting with worthiness and distinction.

This summary would be incomplete if the red frothing wines were neglected, especially Nebbiolo and Freisa, great wines which keep fresh and tasty the smell of the noble grapes from which they are made, and which can be served at the end of a meal with dessert.

DR. CARLO MENSIO



Vermut

L'aperitivo classico, quello che assomma i più attraenti caratteri di aspetto, di intenso e gradevolissimo aroma, di gusto solleticante e squisito, meritatamente noto ed altamente apprezzato in tutto il mondo.

Esso è composto da vino bianco finissimo, sapientemente drogato ed aromatizzato. Nato 180 anni or sono a Torino, viene oggi preparato specialmente dalla florida industria piemontese.

Altro ottimo aperitivo, tipicamente albese, è il Barolo Chinato, adatto a tutte le ore e occasioni per le sue doti corroboranti e che rappresenta il matrimonio felice tra l'austero grande vino albese e l'esotica droga.

Gli aperitivi vanno serviti raffreddati a 4-5 gradi.



C'est l'apéritif classique, celui qui réunit les caractéristiques les plus attrayantes d'aspect à un arôme intense et extrêmement agréable, à un goût stimulant et exquis: aussi est-ce à juste titre qu'il est connu et hautement apprécié dans le monde entier.

Il est composé de vin blanc très fin, savamment traité et aromatisé. Né à Turin il y a 180 ans, il est aujourd'hui surtout préparé par la florissante industrie piémontaise.

Un autre excellent apéritif, typique d'Alba celui-ci, est le Barolo Chinato; indiqué de par ses vertus corroborantes à toutes les heures et à toutes les occasions, il constitue un mariage heureux entre l'austère grand vin d'Alba et la quinine exotique.

Les apéritifs doivent être servis bien frais, à 4 ou 5 degrés de température.

Wermut ist der klassische Aperitif, der die anziehendsten Merkmale im Aussehen, ein intensives und angenehmes Aroma mit anregendem und vorzüglichem Geschmack in sich vereinigt, und in der ganzen Welt mit Recht hoch geschätzt ist.

Er besteht aus einem sehr guten, fachlich drogierten und aromatisierten Weisswein. Seine Wiege stand vor 180 Jahren in Turin und heute wird er besonders von der blühenden piemontesischen Industrie hergestellt.

Ein anderes, sehr gutes Aperitif, eine Spezialität von Alba, ist Barolo Chinato, der für alle Tagesstunden und Gelegenheiten wegen seiner stärkenden Eigenschaften geeignet ist und eine glückliche Verbindung zwischen dem strengen, erhabenen Albenser Wein und der exotischen Droge darstellt.

Aperitive werden auf 4-5° C gekühlt gereicht.

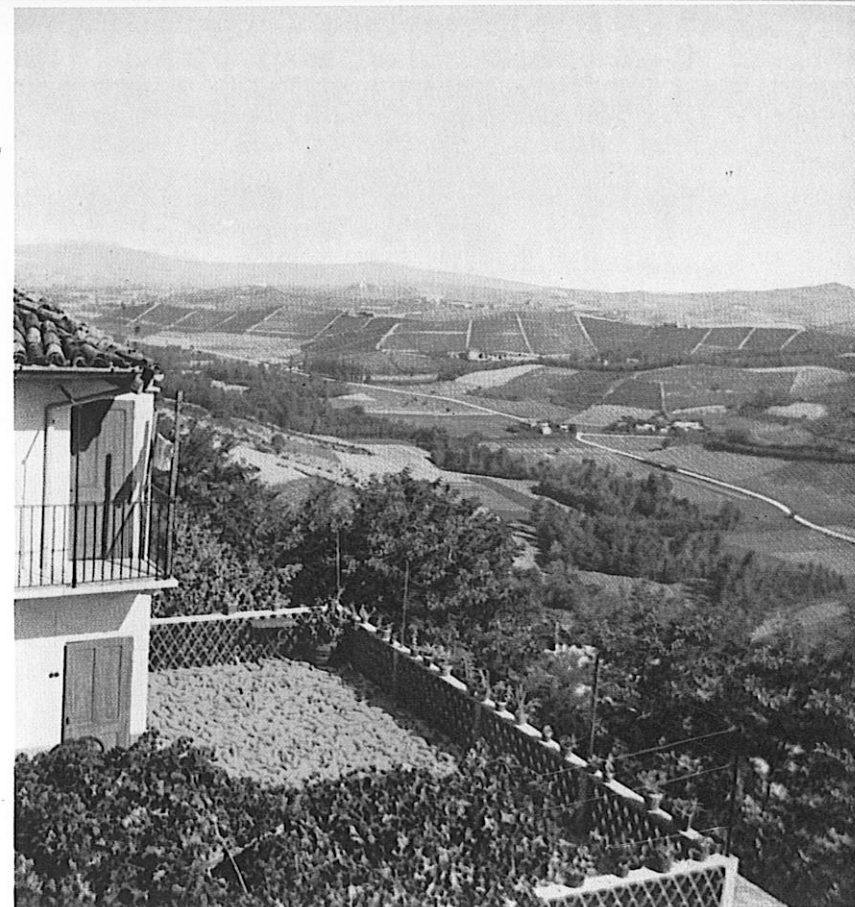
The classical short drink is vermut, which has the most attractive features of good aspect, intense and very pleasing flavour, stimulating and exquisite taste; it is well known and highly praised all over the world.

Vermut consists of a very fine white wine, wisely drugged and aromatised. It first appeared 180 years ago in Turin, and is now manufactured mainly by the flourishing Piedmontese industry.

Another excellent short drink typical of Alba, is Barolo Chinato, advisable at all hours and occasions in strong doses: it is a happy mixture of the austere wine of Alba and of the exotic drug.

Short drinks must be served cold at 38 to 40 degrees F (4-5 C).

Barolo



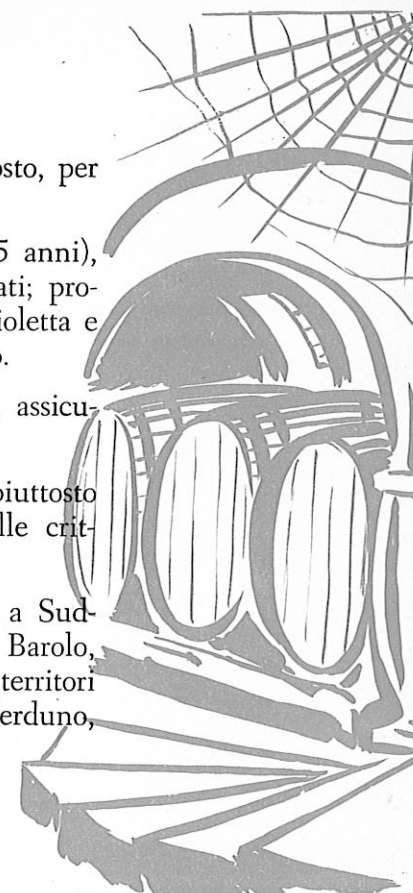
Definito regale, è il più classico vino italiano da arrosto, per nulla inferiore ai rinomati fratelli stranieri.

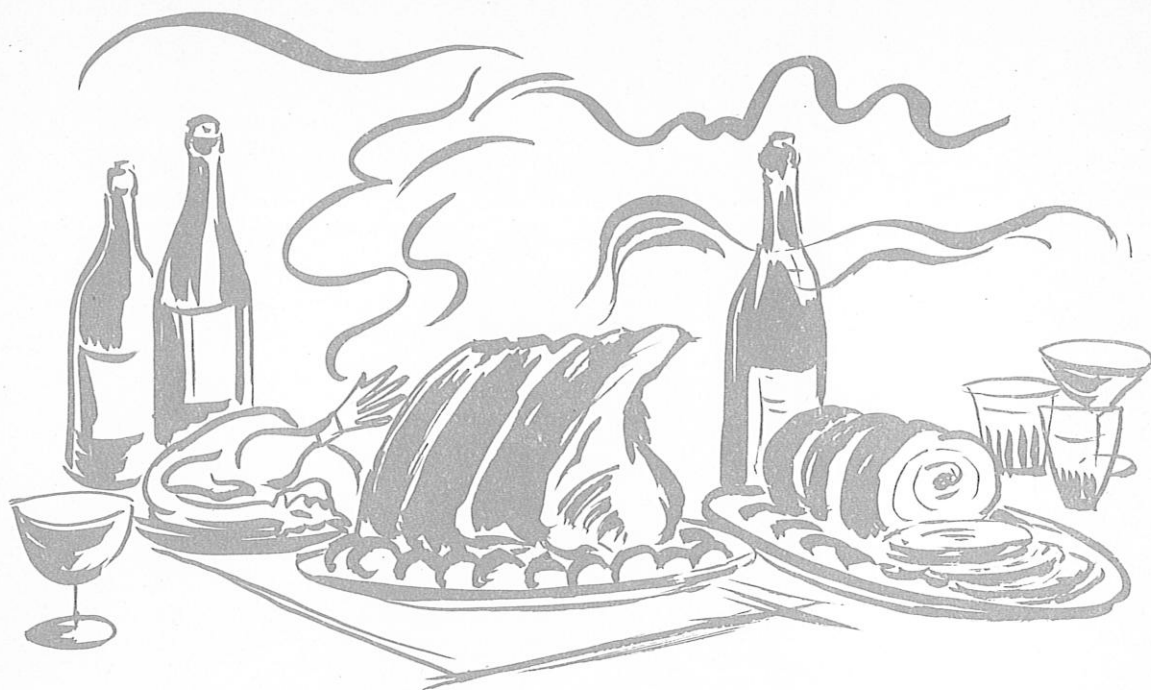
Giustamente invecchiato, (di norma non meno di 4-5 anni), si presenta di colore rosso-granato con riflessi aranciati; profumo intenso, delicato, caratteristico, che ricorda la violetta e la rosa appassita; sapore asciutto, vellutato, armonico.

La bottiglia va stappata qualche ora prima dell'uso, assicurando inoltre una temperatura di 18-20° C.

Il Barolo si ottiene dal nobile vitigno Nebbiolo, piuttosto avaro rispetto alla produttività, alquanto ricettivo alle crittogame e di produzione tardiva.

La zona di produzione, ben differenziata, si estende a Sud-Ovest di Alba e comprende per intero i comuni di Barolo, Castiglione Falletto, Serralunga d'Alba e parte dei territori comunali di Monforte d'Alba, Novello, La Morra, Verduno, Grinzane Cavour, Monchiero e Diano d'Alba.





Qualifié de royal, c'est le vin italien le plus classique pour le rôti qui ne le cède en rien à ses confrères étrangers les plus fameux.

Convenablement vieilli (généralement pas moins de 4 à 5 ans) il est d'une couleur rouge grenat avec des reflets orangés; parfum intense, délicat et caractéristique qui rappelle celui de la violette ou des roses fanées; saveur sèche, veloutée et harmonique.

La bouteille doit être débouchée quelques heures avant la dégustation en lui assurant en outre une température de 18 à 20 degrés.

Le Barolo s'obtient à partir du Nebbiolo, noble vigne plutôt avare cependant quant à la productivité, assez accueillante envers les cryptogames et de production tardive.

Als königlich definiert, ist er der klassische italienische Wein zum Braten und den bekanntesten ausländischen Mitbrüdern ebenbürtig.

Richtig gealtert (im allgemeinen mindestens 4-5 Jahre), zeichnet er sich durch ein Granatrot mit orangegefärbten Strahlen aus, mit eindringlichem, delikatem, charakteristischem Duft, der an vertrocknete Veilchen und Rosen erinnert, und hat einen samtartig, harmonischen trockenen Geschmack.

Die Flasche muss einige Stunden vor Gebrauch entkorkt und in einer Temperatur von 18-20° C aufbewahrt werden.

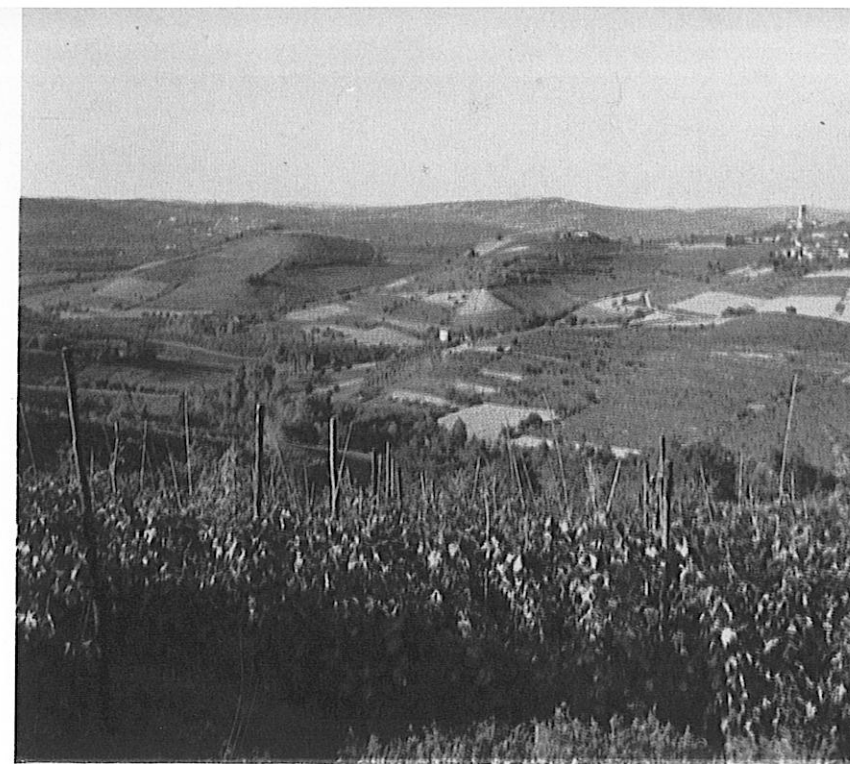
Barolo wird von der edlen Nebbiolo Weinpflanze gewonnen, die wenig ergiebig, etwas gegen Oidium empfindlich und von später Fruchtbarkeit ist.

Called Royal, the classical Italian wine for roast meat, Barolo is by no means inferior to the better known foreign ones.

Properly seasoned (usually not less than 4 or 5 years) it shows a dark red colour with orange shades; intense perfume, delicate and typical, reminding of violets or withered roses; dry to the taste, velvet-like and harmonic.

The bottle must be opened a few hours before use, making sure that the temperature is at 65-70 degrees F (18 to 20 C).

Barolo is obtained from the noble Nebbiolo wine, not very productive and receptive of cryptogams, and late to mature.



Barbaresco

Fratello del Barolo, in quanto figlio dello stesso vitigno Nebbiolo, il Barbaresco è ancora uno dei grandi nostri vini rossi superiori da pasto.

Affine al Barolo, il Barbaresco si distingue per una composizione meno generosa (matura infatti in minor tempo), ma non cede all'illustre fratello per delicatezza di profumo e squisita finezza del sapore.

Accompagna i piatti forti e va servito a temperatura di circa 18° C.

Frère du Barolo puisqu'il est fils du même vignoble Nebbiolo, le Barbaresco constitue, lui aussi, l'un de nos grands vins rouges de table.

Parent du Barolo, le Barbaresco se distingue cependant de ce dernier par sa composition moins généreuse (il mûrit en effet en moins de temps); le Barbaresco ne le cède pourtant en rien à son illustre frère quant à la délicatesse de son parfum et la finesse exquise de sa saveur.

Bien fait pour accompagner les plats relevés, il doit être servi à une température de 18° environ.

Bruder des Barolos, da Sohn der gleichen Rebe Nebbiolo, ist Barbaresco noch einer unserer feinen, besseren Tischweine.

Dem Barolo ähnlich, zeichnet er sich durch eine weniger generöse Zusammensetzung aus — er reift tatsächlich in kürzerer Zeit —, doch steht er seinem berühmten Bruder nicht an delikatem Duft und an vorzüglicher Feinheit des Geschmacks nach.

Er begleitet alle schweren Gerichte und muss mit einer Temperatur von ungefähr 18° C gereicht werden.

Brother to Barolo, as it comes from the same Nebbiolo grapes, Barbaresco is still one of our best choice red wines for dinner.

Similar to Barolo, Barbaresco is distinguished by a less generous composition (it matures in a shorter time) and is not inferior to its illustrious brother in delicate perfume and exquisite fine taste.

It accompanies strong dishes and must be served at a temperature of about 65 degrees F (18 C).

Nebbiolo d'Alba

Ottimo vino da pasto, che si consuma nell'annata o dopo breve invecchiamento, ricco di squisita fragranza che ricorda la viola, brioso e morbido al palato; accompagna armonicamente i primi piatti.

Si prepara anche un apprezzato tipo leggermente amabile e spumeggiante che si consuma alla fine o dopo il pasto.

Fanno parte della zona tipica di produzione le colline alla sinistra del fiume Tanaro, a nord di Alba: S. Vittoria d'Alba, Montaldo e Monteu Roero, S. Stefano Roero, Montà, Vezza d'Alba, Canale, Castellinaldo.

Excellent vin de table que l'on consomme dans l'année ou après court vieillissement, riche en exquise fragrance qui rappelle la violette, enjoué et moelleux au palais; il accompagne de façon harmonique les premiers plats.

On prépare également un au-

tre type fort apprécié du même vin, doux et légèrement mousseux que l'on déguste à la fin ou après le repas.

La région typique de production de ce cru s'étend sur les collines situées à gauche du Tanaro et au nord d'Alba.

Ein sehr guter Tischwein, den man im Laufe des Jahres nach kurzer Lagerung trinkt. Mit seinem köstlichen Wohlgeruch, der an Veilchen erinnert, munter und weich dem Gaumen, begleitet er harmonisch die ersten Gänge.

Man bereitet auch eine geschätzte, etwas süßliche und schäumende Weinsorte, die man am Ende oder nach der Mahlzeit genießt.

Zu dieser typischen Zone gehören die Hügel links vom Fluss Tanaro nördlich von Alba.

Excellent wine for dinner, consumed in the vintage year and after short seasoning, rich of exquisite fragrance reminding of violets, merry and smooth to the palate; it is well matched to the first dishes.

A light sparkling variety is also made and well appreciated, for use at the end or after lunch or dinner.

The typical production area includes the hills on the left bank of the river Tanaro, North of Alba.



Dolcetto

Caratteristico vino da pasto, figlio dell'omonimo, precoce vitigno; matura molto presto e normalmente si consuma nell'annata.

Di color rosso-rubino vivo, con caratteristica simpatica fragranza all'olfatto, asciutto, fresco, morbido al gusto, varia nel contenuto alcolico e nell'estratto in ragione delle mutevoli condizioni del vasto ambiente di produzione, che abbraccia tutte le Langhe ed interessa quindi la provincia di Cuneo, principalmente, un po' quella di Asti e discretamente l'Ovadese ed Acquese in provincia di Alessandria.

La coltivazione più intensa ed i tipi più caratteristici li tro-



viamo in provincia di Cuneo, nei circondari di Alba e particolarmente di Mondovì, che vanta con Dogliani il centro produttivo più rinomato.

La produzione media annua si aggira sui 400-5000 ettolitri.

Caractéristique vin de table, fils des précoces plants de vignes homonymes; il mûrit très rapidement, aussi le consomme-t-on généralement dans l'année.

D'une couleur rouge rubis très vive et doté d'un typique fumet sympathique à l'odorat, sec, frais, moelleux au palais, son contenu alcoolique et son extrait varient selon la diversité de conditions de sa vaste région de production qui embrasse l'ensemble des Langhe, intéressant donc avant tout la province de Coni, légèrement celle d'Asti et, dans une certaine mesure, les régions d'Ovada et d'Acqui, au sein de la province d'Alexandrie.

La culture la plus intensive et les types les plus caractéristiques, nous les trouvons cependant dans la province de Coni ou, plus exactement, dans les arrondissements d'Alba et surtout de Mondovì qui vante en Dogliani le centre de production le plus renommé.

La production moyenne varie sur les 400 à 450.000 hectolitres par an.

Charakteristischer Tischwein, Sohn der gleichnamigen, frühreifenden Weinpflanze, wird er gewöhnlich im Laufe des Jahres getrunken.

Von lebhafter, rubinroter Farbe, mit charakteristischem, sympathischem Wohlgeruch, frischem und weichem Geschmack, variiert der Alkoholgehalt und Extrakt je nach den veränderlichen Bedingungen des ausgedehnten Produktionsgebietes, der die « Langhe » ganz umfasst und daher insbesondere die Provinz Cuneo interessiert, ein wenig die Provinz von Asti und ziemlich Ovada und Acqui in der Provinz von Alessandria.

Die intensivste Bestellung und die charakteristischsten Sorten finden wir in der Provinz von Cuneo, in der Umgebung von Alba und besonders von Mondovì. Dieses Städtchen bildet mit Dogliani den bekanntesten Mittelpunkt für die Erzeugung.

Die durchschnittliche Produktivität beträgt ungefähr 400-450.000 Hektoliter.

Typical table wine, made from grapes of the wine of the same name; it matures very soon and is normally consumed in the vintage year.

Its colour is ruby red, with a particularly pleasant smell; dry, fresh and smooth, it varies in alcoholic contents and extract according to the different conditions of the large area of production, which covers the whole of the Langhe region in the province of Cuneo, part of the Asti province, and the Ovada and Acqui districts of the Alessandria province.

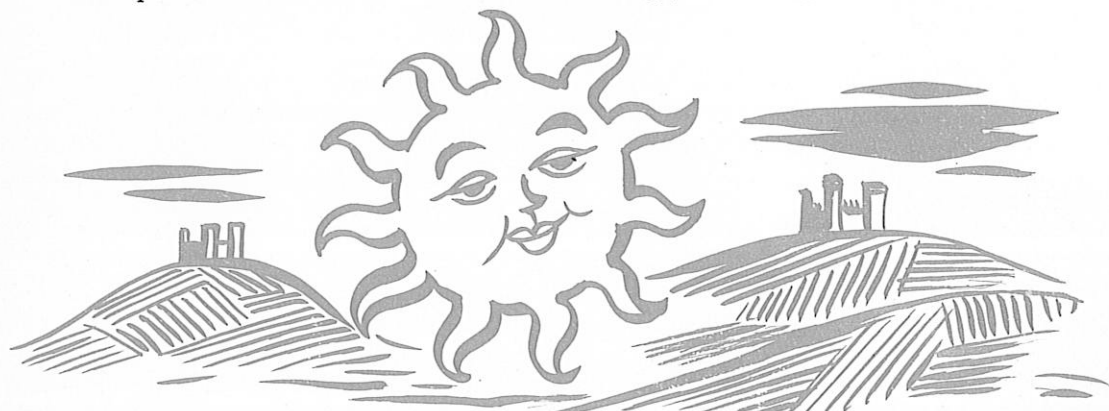
The most intense cultivation and best typical wines are to be found in the Cuneo province, particularly around Alba and Mondovì, where Dogliani is the best known production centre.

Its annual production is of about 400 to 450,000 hectolitres.

Barbera

Il fruttifero Barbera è il vitigno più coltivato in Piemonte e costituisce la base della produzione vinicola delle provincie di Alessandria, Asti e Cuneo, con oltre 2.000.000 di ettolitri all'anno.

Solo un'aliquota di tale produzione possiede caratteri di nobiltà e la parte proporzionalmente maggiore discende dai 350-400.000 ettolitri della provincia di Cuneo e precisamente dagli opimi vigneti che si sviluppano nella zona del Barolo e del Barbaresco.



Questo vino generoso di alcool e di corpo, richiede un invecchiamento non inferiore ai quattro anni per sviluppare in pieno le sue alte doti; di colore rosso-granato carico con residue sfumature di rubino, ricco di profumo, con sapore asciutto, robusto, sapido, armonico, « baroleggia » nettamente.

Accanto a questo classico vino da arrosto si produce anche un apprezzato tipo amabile e spumeggiante da *dessert*.

Freisa



Deriva dalla vinificazione dell'uva omonima, discretamente diffusa in tutta la regione; e particolarmente in provincia di Torino ed Asti.

L'ottima produzione cuneese interessa i comuni alla sinistra del Tanaro ed i Roeri nel mandamento di Canale di Alba.

Anche per il Freisa si distinguono due tipi entrambi gentili e dal caratteristico, inconfondibile profumo del fiore donde deriva il nome del vitigno; il tipo da pasto che, affinato attraverso un breve invecchiamento, è pienamente degno della bottiglia ed il tipo amabile spumeggiante, per fine pasto.

Le Barbera est le cep le plus cultivé en Piémont; il constitue la base de la production vinicole des provinces d'Alexandrie, d'Asti et de Coni avec plus de 2.000.000 d'hectolitres par an.

Il n'y a cependant qu'une fraction de cette production qui présente des caractères de noblesse et la partie relativement la plus importante provient des 350 à 400.000 hectolitres produits par la province de Coni et précisément par les vignobles opimes qui poussent dans les régions du Barolo et du Barbaresco.

Ce vin généreux d'alcool et de substance exige un vieillissement non inférieur à quatre ans pour développer en plein ses hautes vertus; d'une couleur rouge grenat foncé avec des traces résiduelles rubis, riche en parfum, d'un goût sec, puissant, savoureux, harmonique, il « barolise » très nettement.

On produit également, à côté de ce vin classique pour le rôti, un type doux et mousseux fort apprécié pour le *dessert*.

Die an Früchten reiche Barberapflanze ist die im Piemont meist angebaute Rebe und bildet die Basis der Weinerzeugung in den Provinzen von Alessandria, Asti und Cuneo mit über 2.000.000 Hektolitern im Jahr.

Nur ein Teil dieser Produktion besitzt den edlen Charakter und die im Verhältnis grössere Menge stammt von den 350-400.000 Hektolitern der Provinz Cuneo her und genauer von den im Überfluss vorhandenen Reben, die im Barolo und Barbarescobiet gezogen werden.

Dieser Alkohol und « Körper » reiche Wein, verlangt eine nicht unter 4 Jahren liegende Lagerung um alle seine Eigenschaften voll zu entfalten und ins beste Licht zu setzen; von tieferer Farbe mit einigen in rubinrot übergehende Abstufungen, stark duftend, von trockenem, kräftigem, schmackhaftem, harmonischem Geschmack « barolisiert » er.

Ausser dem klassischen Wein zum Braten wird auch eine geschätzte, milde und schäumende Sorte für den *Dessert* erzeugt.

Fruitful Barbera is the vine most largely cultivated in Piedmont, and supplies the bulk of the wine produced in the provinces of Asti, Alessandria and Cuneo, with more than 2 million hectolitres a year.

Only part of this production falls into the category of choice wines, and the largest share is contributed by the province of Cuneo with 350-400,000 hectolitres, especially by the wine-growing districts of Barolo and Barbaresco.

This wine, generous of alcohol and body, must be seasoned for not less than four years in order to reveal its good qualities. It is of a dark red colour with shades of ruby, strongly scented, dry to the taste, robust and palatable, harmonic, and it tends to become similar to Barolo.

Besides this wine, classical for roasting, a light sparkling variety for *dessert* is also produced.

Produit de la vinification du raisin homonyme, il est assez développé dans toute la région; les territoires de production les plus étendus se trouvent toutefois dans les Provinces de Turin et d'Asti.

L'excellente production de la région de Coni provient des communes situées à gauche du Tanaro.

On distingue, pour le Freisa aussi, deux types également délicats et présentant le parfum caractéristique de la fleur qui a donné son nom à la vigne: le type de table qui, affiné grâce à un court vieillissement, est pleinement digne d'être mis en bouteilles et le type doux et mousseux pour la fin du repas.

Mit der Weinzubereitung der gleichnamigen Trauben gewonnen, die in der ganzen Zone ziemlich verbreitet sind; doch mit der grössten Produktivität in den Provinzen von Turin und Asti.

Die ausgezeichneten Cuneenser Erzeugnisse interessieren die Zonen, an den linken Ufern des Tanaros.

Zwei Sorten unterscheiden auch den Freisa, beide sind zart und haben den charakteristischen schwer zu verwechselnden Duft der gleichnamigen Blüte, die der Rebe den Namen gegeben hat. Die Tischweinsorte, die durch eine kurze Lagerzeit verfeinert wird, entspricht würdig der Flasche und die etwas süsse, schäumende Sorte beendet ein gutes Mahl.

It is obtained from the vine of the same name, fairly largely cultivated in the whole region, the largest production areas being in the provinces of Turin and Cuneo.

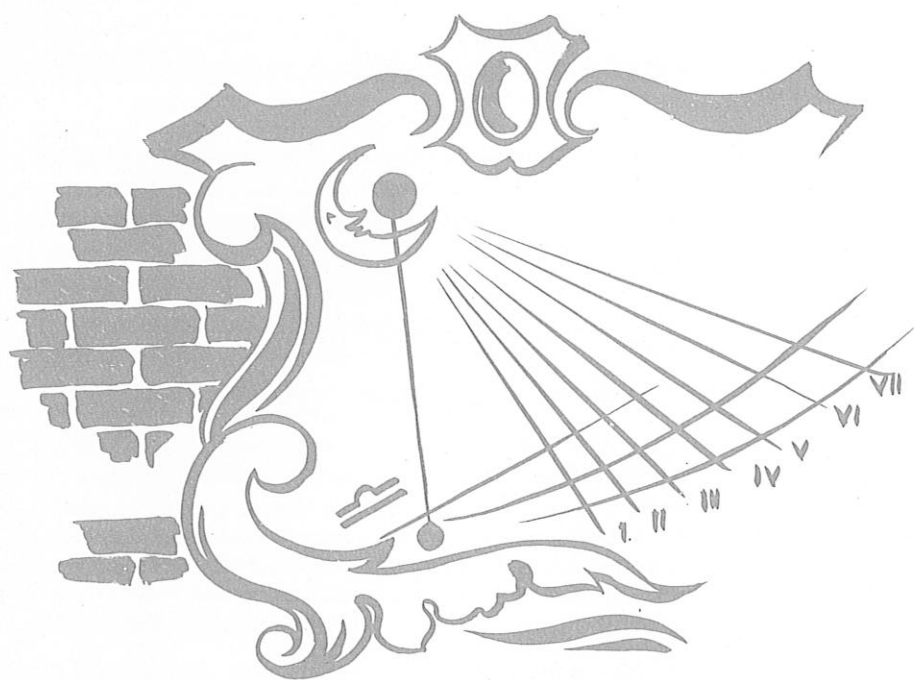
The excellent production of the Cuneo province includes the districts on the left bank of the Tanaro river and the districts on the left bank of the Tanaro river.

Two varieties of Freisa can be distinguished, both delicate and with the same typical perfume of the flower giving its name to this type of vine: the dinner variety, which, when seasoned, has excellent qualities, and a light frothing variety, for dinner end.

Grignolino

Ottimo vino superiore da pasto, con breve invecchiamento, di colore rosso-granato-aranciato chiaro e brillante; profumo delicato, intenso; piacevolissimo al gusto, sapido, armonico.

Questo delizioso vino piemontese sta diventando sempre più raro, causa la produzione molto scarsa ed aleatoria del vitigno che lo produce.



Brachetto

Amabile e spumeggiante vino da *dessert*, dal colore cerasuolo e dal grato profumo di rosa, è noto come uno dei migliori spumanti rossi aromatici piemontesi.

Moderatamente alcoolico, zuccherino, la sua delicatezza lo rende adatto per la gioventù e per le signore.

Tra le limitate, ma ottime produzioni di Brachetto e Grignolino si distinguono quelle delle prime pendici delle Langhe, nei dintorni di Alba.

Excellent vin supérieur de table, au court vieillissement, de couleur rouge grenat-orangé claire et brillante; parfum délicat, intense; extrêmement agréable au goût, savoureux, harmonique.

Ce délicieux vin piémontais est en train de devenir de plus en plus rare à la suite de la production fort maigre et aléatoire des vignes d'où il provient.

Ein ausgezeichneter, besserer Tischwein mit kurzer Lagerung, von granatrot, hellorangener glänzender Farbe mit delikatem, intensivem Duft von äusserst angenehmen schmackhaften, harmonischen Geschmack.

Dieser köstliche, piemontesische Wein wird immer seltener wegen seiner äusserst kargen und ungewissen Produktivität der Rebe, die ihn erzeugt.

Very good wine for dinner, with a short seasoning, of a dark red-orange colour, clear and bright, with delicate and intense perfume; very pleasing to the taste, sapid, harmonic.

This delicious Piedmontese wine is becoming rarer and rarer, owing to the scarce and uncertain productivity of the plant.



Vin de dessert doux et mousseux à l'agréable parfum de rose, il passe pour être l'un des meilleurs mousseux aromatiques rouges du Piémont.

Faiblement alcoolique et sucré, sa délicatesse le rend tout indiqué pour la jeunesse et pour les dames.

Als süsslicher, schäumender Dessertwein mit dem angenehmen Duft der Rose ist er als einer der besten roten aromatischen Schaumweine des Piemonts bekannt.

Von niedrigem Alkoholgehalt etwas süsslich, eignet sich seine Feinheit für die Jugend und Damen.

Light and sparkling dessert wine, of a cherry colour and rose-perfumed, one of the best aromatic red Piedmontese frothing wines.

Moderately alcoholic, rich of sugar, its delicate qualities make it suitable for women and youth.



Moscato d'Asti

Notissimo vino tipico di colore giallo-dorato, di gusto dolce armonico, delicatamente aromatico, con spuma leggera, vivace.

Meno alcoolico e più zuccherino del fratello maggiore Asti spumante, va consumato nell'annata di produzione per apprezzarne il gradevolissimo aroma che conserva la freschezza del frutto.

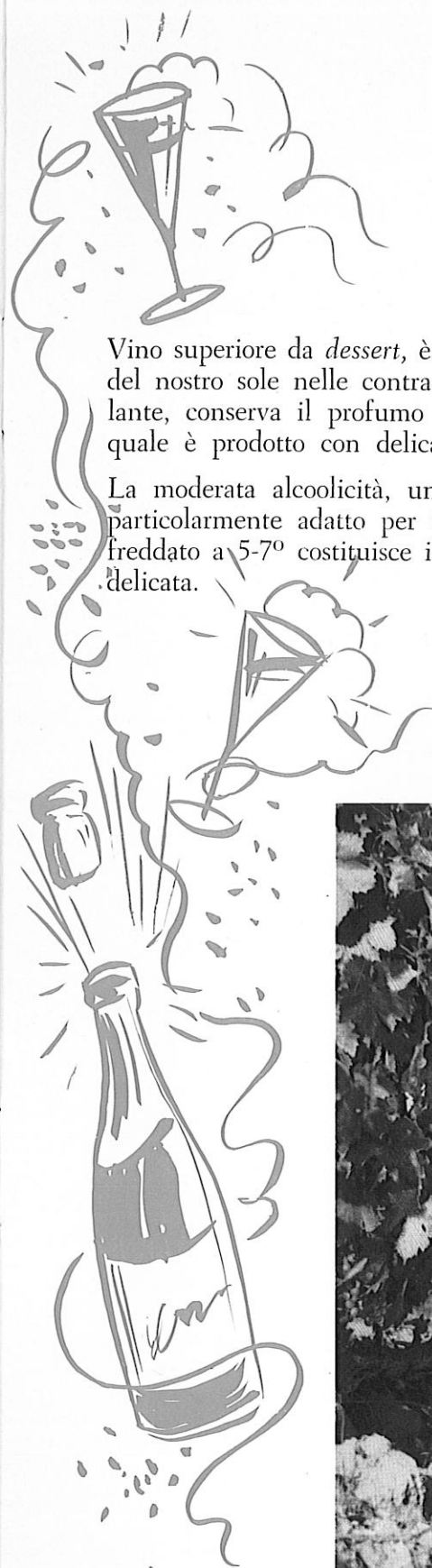
Si serve, debitamente raffreddato a 5-7° C in bicchieri a forma di Y.

Nell'Albese la zona del Moscato si estende per una superficie considerevole ed ha il suo centro principale sulle colline di Castiglione Tinella e S. Stefano Belbo, con vigneti che per finezza di prodotto non temono confronto con alcuna altra località. Vi appartengono i territori dei comuni di S. Stefano Belbo, Castiglione Tinella, Neive, Treiso di Barbaresco, Neviglie, Mango, Trezzo Tinella, Cossano Belbo, Camo, Rocchetta Belbo.

Asti spumante

Vino superiore da *dessert*, è il più tipico spumante italiano che porta il sorriso del nostro sole nelle contrade straniere più remote; di colore paglierino brillante, conserva il profumo e l'aroma dell'uva Moscato più pregiata, dalla quale è prodotto con delicatissimi sistemi di lavorazione.

La moderata alcoolicità, unita ad un giusto grado zuccherino, lo rendono particolarmente adatto per essere servito col dolce ed opportunamente raffreddato a 5-7° costituisce in qualsiasi momento una bevanda gradevole e delicata.



Moscato d'Asti

Vin typique extrêmement connu, de couleur jaune ambré, au goût suave et harmonique, légèrement aromatique, à la mousse délicate et vive.

Moins alcoolique mais plus sucré que l'Asti Spumante, son frère aîné, il faut, pour en apprécier pleinement l'arôme fort agréable qui garde la fraîcheur du fruit, le savourer au cours de l'année de production.

Le servir, judicieusement refroidi à 5-7°, dans des verres en forme d'Y.

Ein weitbekannter, typischer Wein von goldgelber Farbe mit süßem, harmonischem, zart aromatischem Geschmack, leicht schäumend und feurig.

Von niedrigem Alkoholgehalt und süßer als der ältere Bruder « Asti spumante », muss er im Laufe des Herstellungsjahres getrunken werden um seinen äusserst angenehmen Geschmack zu geniessen, der die Frische der Trauben bewahrt.

Er wird gewöhnlich auf 5-7° C gekühlt und in Gläsern von Y-Form angeboten.

Well known typical wine of a golden-yellow colour, of sweet aromatic taste, delicately scented, with light froth, bubbling.

Less alcoholic and with more sugar than its elder brother Asti Spumante, it must be consumed during the vintage year in order to appreciate fully its very pleasant taste which reminds of the freshness of the fruit.

It is served, properly cooled to 40-45 degrees F (5 to 7 C) in Y-shaped glasses.

Asti Spumante

Vin supérieur de dessert, c'est le mousseux italien par excellence, celui qui porte le sourire de notre soleil jusque dans les contrées étrangères les plus éloignées; d'une couleur jaune paille brillante, il garde le parfum et l'arôme du raisin muscat fort recherché dont il est extrait au moyen de procédés extrêmement délicats.

Son caractère faiblement alcoolique joint à un juste degré de sucrage le rendent particulièrement indiqué pour être servi au dessert; judicieusement refroidi à 5-7°, il constitue par contre à tout moment une boisson agréable et délicate.

Hochfeiner Dessertwein! Er ist der charakteristischste italienische Schaumwein, der das Lächeln unserer Sonne in die entferntesten gelegenen Länder bringt. Er hat eine leuchtende goldgelbe Strohfarbe, den Duft und das Aroma der hochgeschätzten Muskatweintruben und wird mit äusserst delikaten Arbeitsmethoden gewonnen.

Der mässige Alkoholgehalt mit einer richtigen Süsse gepaart, eignen « Asti spumante » insbesondere zum Gebäck; und richtig gekühlt auf 5-7° C bildet er zu jeder Tagesstunde ein willkommenes, angenehmes, wohlschmeckendes Getränk.

High-class dessert wine, is the most typical Italian sparkling wine, and carries Italian sunshine to the remotest countries; of a brilliant straw colour, it keeps the perfume and flavour of the best Moscato grapes from which it is produced by very careful process.

Moderately alcoholic, with the right degree of sugar contents, it is particularly suitable for being served with sweets, and when properly cooled at 40-45 degrees F (5 to 7 C) is a pleasant and delicate drink at any time.

Pour tous renseignements s'adresser à la Chambre de Commerce, d'Industrie et d'Agriculture de CUNEO (Italie).

Für Auskünfte wenden Sie sich an die Handelskammer von CUNEO (Italien).

Inquiries are to be addressed to the Chamber of Commerce of CUNEO (Italy).



CÀMERA di
Industria e
CU

BIBLI
Co
Locale

Scaffale ...

N.