

# *Kelderboek | Carta dei vini*



*cucinamarampon*

100% pinot bianco  
PINOT BIANCO "VIENE DAL  
100% pinot bianco  
SAUVIGNON "ABBZIA DI ROS.  
100% sauvignon  
PINOT BIANCO "TULLIO ZAMO  
100% pinot bianco  
RONCO DEL  
may



*Kelderboek*  
CARTA DEI VINI  
*cucinamaraman*

Veneto  
CAMPAN  
TOAR VALPOLICELLA "MA  
ovvina, rondinella, osciata e dinderella  
AMARONE CLASSICO "MAS  
tipisch voor valpolicella  
ARMARON "SEREGO ALIGHIERI  
con valpolicella

di cavi "VITTA SPARINA"  
cortese  
R THUREAU "VITTA SPARINA"  
müller thurgau  
BIANCO "CERETIO"  
arnais

Friuli  
RONCO DEI ROSETI "ABBZIA DI ROS.  
merlot, cabernet  
NEFOSCO "ZAMO & PALAZZO  
100% nefosco

# 13 in een dozijn

## Prélude

In februari 1996 presenteerden wij voor het eerst dit super-originele wijnboek. Op dit erudiete fundament is dit oenologisch "palimsest", dat zich momenteel in uw handen bevindt, geënt. Wij hebben er lang over gedaan om dit terug in ere te laten herstellen.

De superbe, levendige aquarellen van de hand van Marc Taets en de verhelderende, kalligrafische geschriften van Lea Roggeman hebben wij doelgericht « overschreven » met wat je gerust mag bestempelen als « Het wijnevangelie volgens Liana & Fabio »: een wijnvisie inzake Italiaanse wijnen van meer dan 22 jaar.

Het origineel manuscript anno 1996 werd als spreekwoordelijke (over)drager gebruikt. Het is vandaag de dag nog steeds intact en ter inzage beschikbaar. Het heeft binnen "Cucinamarangon" een héél speciaal plaatsje gekregen. Vraag er gerust naar !

Dit wijnevangelie bestaat uit een welgemikte en strakke selectie van 13 's Italië's allerbeste wijnmakers. Onze selectiecriteria zijn:

- ♦ hun ontegensprekelijk talent/expertise
- ♦ onze eigenste roots
- ♦ hun immense affiniteit
- ♦ onze vriendschapsbanden

De verdeling van dit kelderboek volgt nauwlettend de typisch Transalpijnse indeling, startend van het noordoosten naar het noordwesten, het schiereiland naar beneden volgend, over het zuidoosten, om te eindigen bij de eilanden ...

Gemakkelijksheidshalve wordt het schiereiland in **3 sectoren** opgedeeld. De index werd trouwens samengesteld aan de hand van deze sectoriële en geografische indeling: noorden, midden, zuiden. De "13 in een dozijn" zijn de volgende :

### Noorden:

**Veneto** : Bisol / Allegrini (Corte Giara en Poggio al Sole) / Foradori / Pieropan  
**Friuli** : Ronco del Gnemiz  
**Piemonte** : Parusso

### Midden:

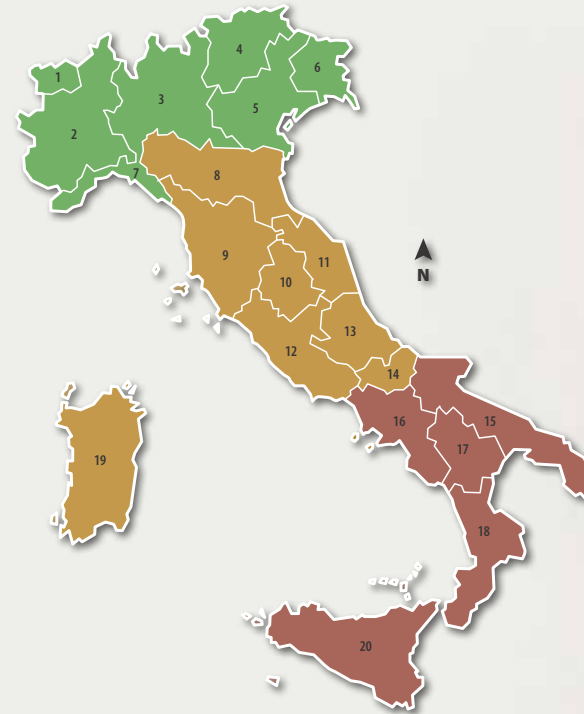
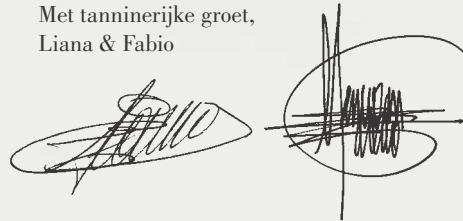
**Toscana** : Castello di Ama / Le Pupille / Ciacci Piccolomini / Val di Piana  
**Marche** : Cimarelli

### Zuiden:

**Campania** : Feudi di San Gregorio  
**Sicilia** : Calatrasi (Allora)

Moge dit "palimsest" u voorwaar een groot oenologisch lees-, kijk- en drinkplezier bezorgen, net zoveel als wij ondervonden om het te herschrijven en het terug samen te stellen...

Met tanninerijke groet,  
Liana & Fabio



## Italiaanse wijnregio's

1. Valle d'Aosta
2. Piemonte
3. Lombardia (Lombardije)
4. Trentino-Alto Adige
5. Veneto
6. Friuli-Venezia Giulia
7. Liguria (Ligurië)
8. Emilia-Romagna
9. Toscana (Toscanië)
10. Umbria (Umbrië)
11. Marche (De Marken)
12. Lazio
13. Abruzzo (Abruzzen)
14. Molise
15. Puglia (Apulië)
16. Campania
17. Basilicata
18. Calabria
19. Sardegna (Sardinië)
20. Sicilia (Sicilië)

# Carta dei vini

## Index

Prélude	2
Wijnen van de maand / Vini del Mese	4
Liana & Fabio's favorieten / I favoriti di Liana & Fabio	5
<b>HOOFDSTUK I ONZE KLASSIEKERS (authentieke appellaties)</b> CAPITOLO PRIMO – I NOSTRI CLASSICI	
Aperitief- en schuimwijnen / Prosecco & Spumante	6
Italiaanse Witte Wijnen / Vini Bianchi Italiani	7
Italiaanse Rode Wijnen / Vini Rossi Italiani	9
<b>HOOFDSTUK II ONZE HALVE FLESJES &amp; XXL</b> CAPITOLO SECONDO – LE NOSTREMEZZE BOTTIGLIE & MAGNUM	
Onze halve flesjes – Le nostre mezze bottiglie	11
XXL onze grote(re) maten – XXL i nostri magnum	12
<b>HOOFDSTUK III WIJNEN VOOR DESSERT of .....</b> CAPITOLO TERZO – VINI DA DOLCI o .....	13

# Wijnen van de maand [VINI DEL MESE]

**APERITIEFWIJNEN**

*Vini Per Aperitivo*

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**PER GLAS**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**PER FLES**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**WITTE WIJNEN**

*Vini Bianchi*

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**RODE WIJNEN**

*Vini Rossi*

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**WITTE WIJNEN***Vini Bianchi*

_____	Chardonnay «Löwengang» (DOC – chardonnay)
_____	Il Livio (DOC – pinot bianco+chardonnay+picolit)
_____	Terre Alte Rosazzo (DOC – friulano+pinot bianco+sauvignon)
_____	Vernaccia di San Gimignano Riserva (DOCG – vernaccia)
_____	Terre di Tufi (IGT – vernaccia+vermentino+malvasia+chardonnay)
_____	Paleo Bianco (IGT – sauvignon blanc)
_____	Cervaro della Sala (IGT – chardonnay+grechetto)
_____	Chimera (IGT – trebbiano+falanghina)
_____	Chardonnay (IGT – chardonnay)

**RODE WIJNEN***Vini Rossi*

_____	San Leonardo (IGT – cabernet sauvignon+cabernet franc+merlot)
_____	Tignanello (IGT – sangiovese+cabernet sauvignon+cabernet franc)
_____	Sassicaia (DOC – cabernet sauvignon+cabernet franc)
_____	Solengo (IGT – cabernet sauvignon+syrah+merlot)
_____	Sagrantino «25 Anni» (DOCG – sagrantino)
_____	Sassi Neri (DOC – montepulciano)
_____	Santa Cecilia (DOC – nero d' Avola)
_____	Syrah (IGT – syrah)
_____	Barrua Isola dei Nuraghi (IGT – carignano+cabernet sauvignon+merlot)
_____	Turriga Isola dei Nuraghi (IGT – cannonau+carignano+bovale sardo+malvasia nera)

_____	Alto Adige / Alois Lageder	_____	€
_____	Friuli / Livio Felluga	_____	€
_____	Friuli / Livio Felluga	_____	€
_____	Toscana / Panizzi	_____	€
_____	Toscana / Teruzzi & Puthod	_____	€
_____	Toscana / Le Macchiole	_____	€
_____	Umbria / Castello della Sala	_____	€
_____	Abruzzo / Villa Medoro	_____	€
_____	Sicilia / Planeta	_____	€
_____	Trentino / Guerrieri Gonzaga	_____	€
_____	Toscana / Antinori	_____	€
_____	Toscana / Tenuta San Guido	_____	€
_____	Toscana / Argiano	_____	€
_____	Umbria / Arnaldo Caprai	_____	€
_____	Marche / Le Terrazze	_____	€
_____	Sicilia / Planeta	_____	€
_____	Sicilia / Planeta	_____	€
_____	Sardegna / Agri Punica	_____	€
_____	Sardegna / Argiolas	_____	€

# Aperitief- en Schuimwijnen [PROSECCO, SPUMANTE]

## PROSECCO

\_\_\_\_\_ Prosecco di Valdobbiadene Brut «Crede»  
(DOC – prosecco+verdiso+pinot bianco)

*Desiderio Bisol* \_\_\_\_\_ €

## SPUMANTE

\_\_\_\_\_ Spumante Riserva Brut Millesimato «Talento»  
(VSDQS – chardonnay+pinot bianco+pinot nero)

*Desiderio Bisol* \_\_\_\_\_ €

\_\_\_\_\_ Spumante Rosé Brut Millesimato  
(VSDQS – pinot nero)

*Desiderio Bisol* \_\_\_\_\_ €

\_\_\_\_\_ «Dubl» Falanghina Spumante  
(DOC – falanghina)

*Feudi di San Gregorio* \_\_\_\_\_ €

# Witte Wijnen [VINI BIANCHI]

## HET NOORDEN

- «Myrto»  
(IGT – manzoni bianco)
- Soave  
(DOC – garganega+chardonnay)
- Soave Classico Superiore  
(DOC – garganega+trebbiano)
- «Calvarino» Soave Classico Superiore  
(DOC – garganega+trebbiano)
- «La Rocca» Soave Classico Superiore  
(DOC – garganega / barrique)
- Bianco di Jacopo  
(DOC – chardonnay+friulano)
- Bianco «San Zuan»  
(DOC – friulano)
- «Peri» Sauvignon Colli Orientali Friuli  
(DOC – sauvignon blanc/barrique)
- «Sol» Chardonnay Colli Orientali Friuli  
(DOC – chardonnay)
- Langhe Bianco  
(DOC – sauvignon blanc)
- «Bricco Rovella» Bianco  
(DOC – sauvignon blanc)

- Foradori \_\_\_\_\_ €
- Allegrini \_\_\_\_\_ €
- Pieropan \_\_\_\_\_ €
- Pieropan \_\_\_\_\_ €
- Pieropan \_\_\_\_\_ €
- Ronco del Gnemiz \_\_\_\_\_ €
- Ronco del Gnemiz \_\_\_\_\_ €
- Ronco del Gnemiz \_\_\_\_\_ €
- Ronco del Gnemiz \_\_\_\_\_ €
- Parusso \_\_\_\_\_ €
- Parusso \_\_\_\_\_ €



## MIDDEN-ITALIË

- «Al Poggio»  
(IGT – chardonnay)
- «Solosole»  
(IGT – vermentino)
- «Frà Moriale» Verdicchio dei Castelli di Jesi  
(DOC – verdicchio)

Castello di Ama — €

Poggio al Sole (Allegrini) — €

Cimarelli — €

## HET ZUIDEN

- Falanghina  
(DOC – falanghina)
- Greco di Tufo  
(DOCG – greco)
- Fiano di Avellino  
(DOCG – fiano)
- «Campanaro»  
(IGT – fiano+greco)
- Viognier «Terre di Ginestra»  
(IGT – viognier)
- Cataratto «Terre di Ginestra»  
(IGT – cataratto)
- Chardonnay «TDG 651»  
(IGT – chardonnay / barrique)

Feudi di San Gregorio — €

Feudi di San Gregorio — €

Feudi di San Gregorio — €

Feudi di San Gregorio — €

Calatrasi — €

Calatrasi — €

Calatrasi — €

# Rode Wijnen [VINI ROSSI ITALIANI]

## HET NOORDEN

_____ Teroldego Rotaliano (DOC – teroldego)	<i>Foradori</i>	_____ €
_____ «Granato» (DOC – teroldego rotaliano)	<i>Foradori</i>	_____ €
_____ Valpolicella Classico (DOC – corvina+rondinella+molinara)	<i>Allegrini</i>	_____ €
_____ «Palazzo della Torre» (IGT – corvina+rondinella+sangiovese)	<i>Allegrini</i>	_____ €
_____ «La Grola» (IGT – corvina+syrah)	<i>Allegrini</i>	_____ €
_____ «Ruberpan» (IGT – corvina+rondinella+croatina)	<i>Pieropan</i>	_____ €
_____ Ripasso della Valpolicella (DOC – corvina+rondinella+molinara)	<i>Corte Giara (Allegrini)</i>	_____ €
_____ Amarone della Valpolicella (DOC – corvina+rondinella+molinara)	<i>Corte Giara (Allegrini)</i>	_____ €
_____ «La Poja» (IGT – corvina)	<i>Allegrini</i>	_____ €
_____ Amarone (DOC – corvina+corvinone+rondinella)	<i>Pieropan</i>	_____ €
_____ Amarone Classico della Valpolicella (DOC – corvina+rondinella+oseleta)	<i>Allegrini</i>	_____ €
_____ Merlot «Sol» (DOC – merlot)	<i>Ronco del Gnemiz</i>	_____ €
_____ Rosso del Gnemiz (DOC – cabernet sauvignon+cabernet franc+merlot)	<i>Ronco del Gnemiz</i>	_____ €
_____ Schioppettino (DOC – schioppettino)	<i>Ronco del Gnemiz</i>	_____ €
_____ Nebbiolo Langhe (DOC – nebbiolo)	<i>Parusso</i>	_____ €
_____ Barbera d' Alba Superiore (DOC – barbera)	<i>Parusso</i>	_____ €
_____ Barolo (DOC – nebbiolo)	<i>Parusso</i>	_____ €
_____ Barolo «Mariondino» (DOC – nebbiolo)	<i>Parusso</i>	_____ €

## MIDDEN-ITALIË

_____ «Mediterra» (IGT – syrah+merlot+cabernet sauvignon)	<i>Poggio al Tesoro (Allegrini)</i>	_____ €
_____ Chianti Classico «Castello di Ama» (DOCG – sangiovese+canaiolo+merlot)	<i>Castello di Ama</i>	_____ €
_____ Chianti Classico «Bellavista» (DOCG – sangiovese)	<i>Castello di Ama</i>	_____ €
_____ Rosso di Montalcino (DOC – sangiovese)	<i>Ciacci Piccolomini</i>	_____ €
_____ Brunello di Montalcino (DOCG – sangiovese)	<i>Ciacci Piccolomini</i>	_____ €
_____ «Fabius» Syrah (DOC – syrah)	<i>Ciacci Piccolomini</i>	_____ €
_____ Rosso di Montepulciano (DOC – prugnolo gentile+canaiolo+mammolino)	<i>Valdipiatta</i>	_____ €
_____ Nobile di Montepulciano (DOCG – prugnolo gentile+canaiolo nero)	<i>Valdipiatta</i>	_____ €
_____ Morellino di Scansano (DOC – sangiovese+alicante+malvasia)	<i>Le Pupille</i>	_____ €
_____ Morellino Riserva «Poggio Valente» (DOC – sangiovese+alicante)	<i>Le Pupille</i>	_____ €
_____ «Vigna l'Apparita» (IGT – merlot)	<i>Castello di Ama</i>	_____ €
_____ «Saffredi» (IGT – cabernet sauvignon+merlot+alicante)	<i>Le Pupille</i>	_____ €
_____ «Sondraia» (IGT – cabernet sauvignon+merlot+cabernet franc)	<i>Poggio al Tesoro (Allegrini)</i>	_____ €
_____ «W» (IGT – cabernet franc)	<i>Poggio al Tesoro (Allegrini)</i>	_____ €
_____ Il Grizio (DOC – sangiovese+montepulciano)	<i>Cimarelli</i>	_____ €

## HET ZUIDEN

_____ Rubrato (DOC – aglianico)	<i>Feudi di San Gregorio</i>	_____ €
_____ Taurasi «Piano di Montevergine» (DOC – aglianico)	<i>Feudi di San Gregorio</i>	_____ €
_____ «Terre di Ginestra» Nero d'Avola (IGT – nero d'avola)	<i>Calatrasi</i>	_____ €
_____ «TDG 651» Nero – Syrah (IGT – nero d'avola+merlot+syrah)	<i>Calatrasi</i>	_____ €

# Onze halve flesjes [LE NOSTRE MEZZE BOTTIGLIE]

## WITTE WIJNEN

### Vini Bianchi

#### NOORDEN

\_\_\_\_\_ Soave Classico 0,375  
(DOC – garganega)

#### CENTRUM

\_\_\_\_\_ «Al Poggio» 0,375  
(IGT – chardonnay)

#### ZUIDEN

\_\_\_\_\_ Falanghina 0,375  
(DOC – falanghina)

\_\_\_\_\_ Greco di Tufo 0,375  
(DOCG – greco)

\_\_\_\_\_ Fiano di Avellino 0,375  
(DOCG – fiano)

## RODE WIJNEN

### Vini Rossi

#### NOORDEN

\_\_\_\_\_ «Granato» 0,375  
(teroldego rotaliano)

\_\_\_\_\_ Valpolicella Classico 0,375  
(DOC – corvina+rondinella+molinara)

\_\_\_\_\_ Amarone della Valpolicella 0,375  
(DOC – corvina+rondinella+molinara)

#### CENTRUM

\_\_\_\_\_ Morellino di Scansano 0,375  
(morellino+alicante+malvasia nera)

\_\_\_\_\_ Chianti Classico 0,375  
(DOCG – sangiovese+merlot)

\_\_\_\_\_ Nobile di Montepulciano 0,375  
(DOCG – prugnolo gentile+canaiolo)

Pieropan \_\_\_\_\_ €

Castello di Ama \_\_\_\_\_ €

Feudi di San Gregorio \_\_\_\_\_ €

Feudi di San Gregorio \_\_\_\_\_ €

Feudi di San Gregorio \_\_\_\_\_ €

Foradori \_\_\_\_\_ €

Allegrini \_\_\_\_\_ €

Allegrini \_\_\_\_\_ €

Le Pupille \_\_\_\_\_ €

Castello di Ama \_\_\_\_\_ €

Valdipiatta \_\_\_\_\_ €

# XXL – Onze grote(re) maten [ I NOSTRI MAGNUM – XXL]

## WITTE WIJNEN

### *Vini Bianchi*

#### NOORDEN

- \_\_\_\_\_ «Sol» Chardonnay 1,5  
(DOC – chardonnay/barrique)
- \_\_\_\_\_ «Calvarino» Soave 1,5  
(garganega+trebbiano)
- \_\_\_\_\_ «La Rocca» Soave 1,5  
(garganega / barrique)

#### ZUIDEN

- \_\_\_\_\_ Greco di Tufo 1,5  
(greco)

## RODE WIJNEN

### *Vini Rossi*

#### NOORDEN

- \_\_\_\_\_ Amarone 1,5  
(DOC – corvina+rondinella+molinara)
- \_\_\_\_\_ «Granato» 1,5  
(DOC – teroldego rotaliano)
- \_\_\_\_\_ Barolo 1,5  
(DOCG – nebbiolo)

#### CENTRUM

- \_\_\_\_\_ Chianti Classico 1,5  
(DOCG – sangiovese+merlot)
- \_\_\_\_\_ Brunello di Montalcino 1,5  
(DOCG – sangiovese grosso)
- \_\_\_\_\_ Nobile di Montepulciano 1,5  
(DOCG – prugnolo gentile+canaiolo)
- \_\_\_\_\_ Morellino Riserva «Poggio Valente» 1,5  
(DOC – morellino)

Ronco del Gnemiz \_\_\_\_\_ €

Pieropan \_\_\_\_\_ €

Pieropan \_\_\_\_\_ €

Feudi di San Gregorio \_\_\_\_\_ €

Allegrini \_\_\_\_\_ €

Foradori \_\_\_\_\_ €

Parusso \_\_\_\_\_ €

Castello di Ama \_\_\_\_\_ €

Ciacci Piccolomini \_\_\_\_\_ €

Valdipiatta \_\_\_\_\_ €

Le Pupille \_\_\_\_\_ €

## NOORDEN

- \_\_\_\_\_ Recioto di Soave «Le Colombare» 0,500  
(DOC – garganega)
- \_\_\_\_\_ Passito della Rocca 0,500  
(IGT – sauvignon+riesling+trebbiano)
- \_\_\_\_\_ Recioto della Valpolicella 0,500  
(DOC – corvina+molinara+rondinella)
- \_\_\_\_\_ Recioto Classico «Giovanni Allegrini» 0,500  
(DOC – corvina+rondinella+molinara)
- \_\_\_\_\_ «Duca di Dolle» Passito 0,375  
(IGT – prosecco)

## CENTRUM

- \_\_\_\_\_ «Solalto» 0,375  
(IGT – traminer+sauvignon+semillon)
- \_\_\_\_\_ Vin Santo 0,375  
(IGT – malvasia+trebbiano)

## ZUIDEN

- \_\_\_\_\_ Moscato Passito di Pantelleria  
(DOC – moscato d'Alessandria)

*Pieropan* \_\_\_\_\_ €

*Pieropan* \_\_\_\_\_ €

*Corte Giara* \_\_\_\_\_ €

*Allegrini* \_\_\_\_\_ €

*Bisol* \_\_\_\_\_ €

*Le Pupille* \_\_\_\_\_ €

*Castello di Ama* \_\_\_\_\_ €

*Calatrasi* \_\_\_\_\_ €

*Vino pellite curas*



cucinamarangon@telenet.be • www.cucinamarangon.com