

MONDO
Brasile e musica

ITALIA
Le vie del vino

CINEMA
Elsa Sednaoui

DANZA
Roberto Bolle

ULISSE

Alitalia - Eni Airway
Official Gayan Airline Carrier



MILANO 2015
1 MAY - 31 OCTOBER

ANNO XXXVIII | OTTOBRE 2015 | N° 371



ULISSE

Rivista mensile di bordo
Anno XXXVIII n. 371
Ottobre 2015

EDITORE ALITALIA

Società Aerea Italiana S.p.A.
Via Alberto Nasseti

00054 Fiumicino (RM)

Reg. Trib. Roma n.16917/77 del 3/8/77

PARTNER EDITORIALE PRODOTTI EDITORIALI INTERNAZIONALI S.R.L.

Via Mecenate, 76 int.32/34

20138 Milano

Tel. 02/83.43.79.50

DIRETTORE EDITORIALE

Clemente Senni

DIRETTORE RESPONSABILE

Paolo Gelmi

p.gelmi@prodottieditoriali.com

REDAZIONE

Caporedattore

Tommaso Toma

Attualità

Alessandro Manieri

Art Director

Enzo Provvido

Fashion Editor

Roberto Ciapani

Stylist

Federico Toretti

Segreteria di Redazione

segreteria@prodottieditoriali.com

REDAZIONE MILANO

Via Mecenate, 76 int.32/34

20138 Milano

Tel. 02/83.43.79.50

REDAZIONE AZ

Rosita Di Bernardo

redazioneulisse@alitalia.it

PROGETTO GRAFICO

Kytori

HANNO COLLABORATO/THANK YOU:

Abu Dhabi Tourism & Culture Authority,
Claudio Agostoni, Gloria M. Belli, Stefano Cerveni,
James Clough, Andrea D'Addio, Domenico Festa,
Fabiana Giacomotti, Leonardo Leuci, Cinzia Malvini,
MiBACT, Alessandro Manieri, Manz-U,
Francesca Napolitano, Massimiliano Rella,
Giorgio Schimmenti, Federico Thoman,
Vincenzo Trione, Andrea Vieri.

TRADUZIONI

Language Consulting Congressi S.r.l.

PUBBLICITÀ

Alitalia mediaservice

mediaservice@alitalia.it

AGENZIA ESCLUSIVA PER LA PUBBLICITÀ

ADHOC

consulting

Via Mecenate, 76 int.22 - 20138 Milano

Tel. 02/58.01.95.21

info@adhoc-consulting.it - www.adhoc-consulting.it

sede di Milano

Pubblicità e ufficio traffico: 02/58.01.95.21

marketing@adhoc-consulting.it

traffico@adhoc-consulting.it

AMMINISTRATORE UNICO

Rajan Gualtieri

r.gualtieri@adhoc-consulting.it

PREPRESS E STAMPA

Poligrafici il Borgo S.r.l.

Via del Litografo, 6 40138 Bologna

Tel. +39 051 6034001 - Fax +39 051 6034017

SOMMARIO



19 SPECIALE: VIE DEL VINO IN ITALIA *Special: Wine Routes in Italy*

10 FOTO DEL MESE *Photo of The Month*

12 ARTE E MUSEI: PAESTUM *Art and Museums: Paestum*

14 ABU DHABI *Abu Dhabi*

39 MODA: PRINCE TEES *Fashion: Prince Tees*

42 MODA/CINEMA: ELISA SEDNAOUI *Fashion/Cinema: Elisa Sednaoui*

46 SHOOTING MODA *Fashion Shooting*

55 BEAUTY *Beauty*

56 JEWELS&CO *Jewels&co*

59 BRASILE E LA MUSICA *Brazil and Music*

69 BRASILE: LE CASCATE DI IGUAÇU *Brasil: the Iguazu Falls*

73 DANZA: ROBERTO BOLLE *Dance: Roberto Bolle*

79 GRAFICA: LE INSEGNE IN ITALIA *Graphics: Italian Signs*

82 LA COLLEZIONE FARNESINA *The Farnesina Collection*

85 ARTE: MOSTRE *Art: Exhibitions*

87 ARTE /MODA: CARLA FENDI *Art/Fashion: Carla Fendi*

99 CINEMA: JOHNNY DEPP *Cinema: Johnny Depp*

101 COCKTAIL *Cocktail*

105 MUSICA: RECENSIONI *Music: Reviews*

AGENDA

109 HI - TECH *Hi-Tech*

111 BENESSERE: SPA *Wellness: Spa*

113 LIBRI E COFFEE TABLE BOOK *Reading and Coffee Table Books*

116 ULISSE SPOT *Ulisse Spot*

118 FOOD: STEFANO CERVENI *Food: Stefano Cerveni*

121 TOP RESTAURANT *Top Restaurants*

123 TOP HOTEL *Top Hotels*

126 MOTORI *Cars*

129 THE ALITALIA INSIDER

LE VIE DEL VINO

PIEMONTE - VENETO - TOSCANA - UMBRIA / MARCHE - PUGLIA - SICILIA

testi e foto di *Massimiliano Rella*

Nell'anno dell'Expo, che vede protagonista l'enogastronomia di 140 Paesi, l'Italia del vino è più accogliente che mai. Da nord a sud non c'è regione senza i suoi vitigni tipici, le sue cantine bandiera e i suoi prodotti di qualità. Il sistema UE prevede regole certe per ogni bottiglia a marchio DOC e DOCG, disciplinando fattori disparati: tipi d'uva, quantità per ettaro, provenienza geografica, etc. Tutto semplice allora?

Neanche per sogno. Ogni annata ha il suo vino - la 2015 promette qualità - e ogni territorio ha microclimi, altezze ed esposizioni al sole diverse, ma anche tante varietà d'uva. L'Italia, poi, è un paese eterogeneo, complesso, variegato, con oltre 350 vitigni in larga parte autoctoni. Benvenuti nel mondo del nebbiolo, del pecorino, dell'aglianico e del bellone, uve spesso circoscritte a territori limitati, spesso coltivate accanto alle cosiddette 'varietà internazionali', come merlot e cabernet.

L'Italia vi aspetta: si degusta viaggiando tra socialità, cultura e paesaggio.

SPECIAL: THE WINE ROUTES

In the year of the Expo that stars the foods and wines of more than 140 countries, the wines of Italy are more in the limelight than ever. From north to south there isn't a region without its characteristic vineyards, its flagship wine cellars and its excellent wines. The EU system imposes certain rules for every bottle of DOC and DOCG certified wine, which govern a range of different quality factors: the type of grape, the quantity per hectare, geographic origin, etc. Sounds simple, doesn't it? Not in the slightest. Every year has its vintage - 2015 seems particularly promising - and each territory not only has different microclimates, altitudes and exposure to the sun, but lots of different varieties of grape as well. Then Italy itself is a very mixed, complex and variegated country, with more than 350 varieties of grape, a great many of which are native. Welcome to the home of nebbiolo, peccorino, aglianico and bellone, varieties often limited to specific geographical areas, and frequently cultivated alongside the so-called 'international varieties', like merlot and cabernet. The wines of Italy await you, to be sampled on a journey through cultures, landscapes and conviviality.

PIEMONTE

I NOBILI ROSSI DELLE LANGHE

Il Piemonte, a nord-ovest, è una delle regioni vinicole più interessanti al mondo, terra di grandi rossi da invecchiamento, austeri e di personalità; da degustare con lentezza o per accompagnare carni rosse, selvaggina, formaggi intensi. Al vertice della piramide c'è il 'Re' **Barolo**, prodotto nel villaggio omonimo e in altri 10 paesi delle Langhe, vicino Cuneo. Un territorio che vale il viaggio, magari a bordo del **Barolo Express**, simpatico bus organizzato dall'ente turistico di Alba, con partenze giornaliere da Expo (baroloexpress.com). Ma andando in autonomia ecco qualche suggerimento per la vostra agenda. A Barolo non perdetevi un'introduzione al mondo del vino passando per il **WiMu**, spettacolare museo enologico progettato dall'architetto francese François Confinio (wimubarolo.it). Fate anche una visita in cantina lungo la **Strada del Barolo**, circuito enoturistico che mette in rete l'eccellenza (stradadelbarolo.it). Qualche esempio? Nella frazione di Vergne la cantina della famiglia Vajra vi accoglierà con grandi etichette come il **Barolo Albe**, ottenuto con uve nebbiolo di tre diversi cru (piccole vigne con nome proprio): oppure il PNQ 497, rosso della DOC Langhe da pinot nero coltivato a 497 metri d'altezza; profumi eleganti e note di cassis (gdvajra.it). Una passeggiata nel centro di Barolo vi porterà nella cantina

Coste e Sotto Castello (giacomogrimaldi.com). Con lui anche la bella moglie Enrica Scavino, che a sua volta proviene da una famiglia d'importanti barolisti (paoloscavino.com). Invece in cima al paese di La Morra v'aspetta il cru **Rocche dell'Annunziata**, Barolo già premiato e gioiello del produttore Alesandro Locatelli, la cui cantina ha pure quattro suite in un B&B di gusto artistico (rocchecostamagna.it). Ma dopo tanto bere possiamo andar via senza assaggiare uno stracotto di vitellone al Barolo? La risposta alla tavola dello chef Enrico Bartolini, nella panoramica **Locanda in Cannubi**, in cima a una collina tra le vigne (locandaincannubi.it). A soli 20 km, il **Barbaresco DOCG** è il Principe che sfida il Re Barolo, sulla cima di altre colline delle Langhe, con vista sulla piana del fiume Tanaro. Ma la competizione tra territori è sana e anche i due rispettivi sindaci - entrambi di cognome Bianco - non esitano a collaborare per promuovere i loro grandi rossi. Però, se Barolo sventola il museo del vino l'altro risponde con un'**Enoteca Regionale del Barbaresco**, che in una chiesetta sconsacrata celebra le etichette di tutte le 120 cantine (enotecadelbarbaresco.it). Esempi? L'ottima azienda **Moccagatta** fa quattro diversi Barbaresco, un base e i tre cru **Basarin**, **Bric Balin** e **Cole** (moccagatta.eu). Ma anche le cantine del famoso produttore **Angelo Gaja**, conosciuto in tutto il mondo (gajadistribuzione.it) e di **Bruno Rocca**, che vinifica uno dei cru più pregiati del Barbaresco, il Rabajà (brunorocca.it). Appena fuori il paese meritano inoltre **Cisa Asinari dei Marchesi di Grésy** - vini eleganti e blasonati (marchesidigresy.com) - e **Rino Sottimano**, nella vicina Neive, che affina Barbaresco muscolosi e di personalità in vecchie grotte (sottimano.it).



Ferruccio Grimaldi,
produttore di Barolo

Giacomo Grimaldi, con terrazza panoramica sul Castello Falletti e il produttore Ferruccio Grimaldi che vi attende con i suoi 'bimbi', due cru di Barolo, Le



Barbaresco vista dalla torre



I VOLI DA TORINO • Alitalia offre complessivamente 60 collegamenti settimanali tra Torino e 4 destinazioni nazionali: 45 frequenze settimanali su Roma Fiumicino, 10 su Napoli, 3 per Lamezia Terme e 2 per Reggio Calabria. Inoltre sono attive 3 frequenze settimanali sullo scalo albanese di Tirana. Visita alitalia.com per scoprire tutte le offerte e per l'acquisto dei biglietti.

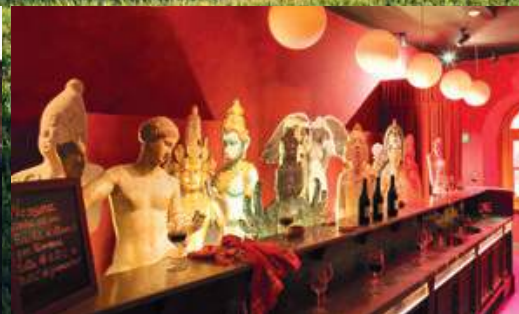
FLIGHTS FROM TURIN • Alitalia offers a total of 60 weekly flights from Turin to 4 domestic destinations: 45 weekly flights to Rome Fiumicino, 10 to Naples, 3 to Lamezia Terme and 2 to Reggio Calabria. Furthermore, 3 weekly frequencies are available to Tirana, Albania. To discover all the offers and purchase tickets, visit alitalia.com.



Rino Sottimano, proprietario di cantina Sottimano, di Neive



Francesca Vajra della cantina Vajra, a Barolo



Interni del WiMu, Museo del Vino nel Castello Falletti, a Barolo (Cn), progettato da François Confino

PIEDMONT *The noble reds of the Langhe district*

Piedmont, in the Country's north-west, is one of the world's most interesting wine producing regions. It's the land of the great, aged reds, austere and full of character, to be savoured slowly and consumed with red meats, game or intense cheeses. At the very summit there's the 'King' of the reds, **Barolo**, made in the village of the same name and another 10 villages of the Langhe district, not far from Cuneo. A territory well worth visiting, maybe even aboard the **Barolo Express**, a fun coach tour organised by the Alba tourist board with daily departures from the Expo (baroloexpress.com). But if you prefer to go it alone, here are some suggestions for your itinerary. When you get to Barolo, don't miss an introduction to the world of wines at the **WiMu**, a spectacular wine museum designed by French architect François Confino (wimubarolo.it), and be sure to visit the wine

cellars along the **Barolo Trail**, a wine-tourism itinerary through the excellence of the district (stradadelbarolo.it). A few examples? The **Vajra family** cellars welcome you with grand labels like **Barolo Albe**, made from the nebbiolo grapes of three different Crus (small groups of vineyards each with its own name), or the PNQ 497, a Langhe DOC red made from pinot nero grapes cultivated at 497 metres above sea level, with its elegant bouquet and notes of black current (gdvajra.it). A stroll through the centre of Barolo will lead you to the **Giacomo Grimaldi** cellars, with its panoramic terrace facing onto Castello Falletti where winemaker Ferruccio Grimaldi welcomes you with his 'children', two Barolo crus, *Le Coste* and *Sotto Castello* (giacomogrimaldi.com), and of course his beautiful wife Enrica Scavino, in turn a member of an important Barolo-making family ([\[loscavino.com\]\(http://loscavino.com\)\). Then, at the top of the village of La Morra you can find the **Rocche dell'Annunziata** cru, with its award-winning Barolo, pride and joy of wine-maker Alessandro Locatelli, whose beloved cellars also offer four artistically furnished B&B suites \(\[rocchecostamagna.it\]\(http://rocchecostamagna.it\)\). But after all that wine, you can't possibly leave without savouring a hearty slice of Barolo braised beef from the kitchens of Chef Enrico Bartolini at the panoramic **Locanda in Cannubi**, atop a hill amongst the vineyards \(\[locandaincannubi.it\]\(http://locandaincannubi.it\)\). At just 20 km distance, **Barbaresco Docg** is the Prince that challenges King Barolo from the tops of other hills of the Langhe district with views to the plains of the river Tanaro. But the competition between the territories is friendly and the respective Mayors—who both have the same surname, Bianco—often work together to promote their great reds. However, when Barolo raised the](http://pa-</p>
</div>
<div data-bbox=)

flag on its wine museum, the other responded with the **Enoteca Regionale del Barbaresco** (the regional collection of Barbaresco vintages), which, in a deconsecrated chapel, celebrates the labels of all the town's 120 wine cellars (enotecadelbarbaresco.it). Examples? The excellent **Mocaggatta** company, making 4 different types of Barbaresco, one basic and the other three cru **Basarin**, **Bric Balin** and **Cole** (mocaggatta.eu). Then there are the famed cellars of winemakers **Angelo Gaja**, known the world over (gajadisribuzione.it) and **Bruno Rocca**, who makes one of the most coveted Barbaresco crus, **Rabaja** (brunorocca.it). Just outside the village, the **Cisa Asinari dei Marchesi di Grésy** cellars - elegant, blazoned wines (marchesidigresy.com) - and **Rino Sottimano** cellars in nearby Neive making full-bodied, characterful wines in old grottoes (sottimano.it), are both well worth a visit.

VENETO

BIANCHI E FRESCHI ROSATI

Il Veneto è tra le principali regioni produttrici per quantità ed è terra di ottimi bianchi, rossi e rosati. In **Valpolicella**, non lontano dalla Verona di Giulietta e Romeo, fate un salto nella **cantina Santa Sofia**, a Pedemonte, per provare i grandi rossi della famiglia Begnoni; 100 mila bottiglie di solo **Amarone**, ottenuto da un blend di vitigni locali (come: corvina, corvinone, rondinella) con appassimento dei grappoli su graticci per almeno 120 giorni. La cantina è anche d'interesse architettonico poiché rientra in una villa del '600 progettata dall'architetto **Andrea Palladio**, campione del neoclassicismo (santasofia.com).

Tra il rosso e il bianco in mezzo c'è il **rosato**, vino che non è frutto di un blend cromatico, ma un prodotto a sé con un chiaro profilo aromatico di freschezza e frutti rossi, ottenuto da un contatto meno prolungato tra il mosto e le bucce d'uva a bacca rossa, nelle quali sono concentrati aromi, tannini e colore (vinificazione in rosa). In Veneto la terra dei rosati è in realtà un lago - il Garda - che ha il suo epicentro a **Bardolino**, area di microclima mediterraneo. Volete conoscere il **Bardolino versione Charetto**? La Strada dei Vini vi apre il territorio con visite, suggerimenti d'assaggi, ristoranti e prodotti tipici (bardolino-stradadelvino.it). La **cantina Zeni**, invece, vi apre quelle del suo museo enologico, ricco di strumenti della civiltà contadina (zeni.it). Per la cronaca, nella vicina **Cavaion Veronese** trovate anche una cantina che fa 'vini naturali': **Le Fraghe**, di Matilde Poggi. Al pascolo tra i filari noterete tre asinelli che brucano beati per il 'diserbo a quattro zampe' (fraghe.it).

VENETO Fresh white and rosé wines

The Veneto Region is one of the major producers, in terms of quantity and cultivated area, of excellent red, white and rosé wines. In **Valpolicella**, not far from Romeo and Juliet's Verona, pay a visit to the **Santa Sofia cellars**, in Pedemonte, to try the wonderful reds of the Begnoni family: 100 thousand bottles of sole **Amarone**, obtained from a blend of local grapes (like corvina, corvinone, rondinella) withered on trellises for at least 120 days. The cellar is also an architectural attraction, being part of a 17th century villa designed by architect

Enomuseo nella cantina Ca' Rugate, a Montecchia di Crosara



Vigneti sul lago di Garda nei dintorni di Bardolino



Matilde Poggi, proprietaria della cantina Le Fraghe, di Cavaion Veronese

Andrea Palladio, champion of neoclassicism (santasofia.com).

Between red and white there's always **rosé**, not the product of a simple blend of colours but a wine in its own right with a clear, fresh and fruity bouquet obtained by shorter contact between the juice and the skins of red grapes, which contain concentrates of aromas, tannin and colour (the skin contact method). In Veneto the land of rosé is really a lake – Lake Garda – with its epicentre in **Bardolino**, a zone with a truly Mediterranean microclimate. You should try the

Charetto version. The Wine Trail opens the district to you through visits, recommendations for tastings, restaurants and traditional products (bardolino-stradadelvino.it). The **Zeni winery**, on the other hand, has a wine museum with fascinating evidence of the district's ancient wine-making tradition (zeni.it). In nearby **Cavaion Veronese** there's even a cellar of 'natural wines': **Le Fraghe**, managed by Matilde Poggi. Between the rows of vines you'll find three donkeys happily grazing away: the vineyard's four-legged weeders (fraghe.it).

Appassimento dei grappoli per la produzione di Amarone nella cantina Santa Sofia, in Valpolicella

La vocazione bianchista vede protagoniste le aree del **Prosecco di Conegliano Valdobbiadene** (Treviso) e del **Soave**. L'area di Conegliano Valdobbiadene è caratterizzata da paesaggi ricamati da vigne, boschi e versanti scoscesi, centri storici e borghi, microclimi e terreni particolari, a 50 km dalla laguna di Venezia (coneglianovaldobbiadene.it). Delicate bollicine DOCG, fatte con uve glera, che proviamo nella cantina **Villa Sandi**, in stile palladiano, dove soggiornarono personaggi famosi, su tutti il Canova e Napoleone (villasandi.it). Da provare il piacere di gustarsi un calice di **Rive di Ogliano** nella **cantina Masottina**, più volte premiata, che spumantizza nella sottozona delle Rive, classificazione di qualità Superiore (masottina.it). E infine arriviamo a **Soave** (vicino a Verona), uno dei borghi più belli d'Ita-

lia con tanto di castello medievale da fiaba e mura merlate (stradadelvinosoave.com). I terreni d'origine vulcanica aiutano a fare qualità e il giro enologico si fa più interessante. Prima tappa alla **Cantina di Soave** per un bianco fresco, di buona acidità e note di frutta esotica (cantinasoave.it). Tappa successiva da **Coffele** (coffele.it) che ci accoglie con un ottimo **Recioto di Soave Passito**, e poi da **Monte Tondo** - sorpresa: ci sono anche le camere - dove la giovane Marta Magnabosco ci accoglie in una grande bottaia a vista (montetondo.it). Nella vicina **Montecchia di Crosara** facciamo visita al museo del vino della cantina **Ca' Rugate** (carugate.it), mentre a **Roncà** proviamo i bianchi più personali e complessi di **Antonio Fattori** (fattoriwines.com). Piacere Soave, fresco e profumato.



Il produttore Antonio Fattori della cantina Fattori Wines, a Roncà



Villa Sandi, sede dell'omonima cantina

*The vocation to whites is concentrated in the districts of **Prosecco di Conegliano Valdobbiadene** (Treviso) and **Soave**. The Conegliano Valdobbiadene zone just 50 km from Venice presents hilly landscapes embroidered by vineyards and woods with differing microclimates and very particular soils, interspersed with historic towns and villages (coneglianovaldobbiadene.it), where you can try delicate sparkling Docg whites made with Glera grapes at the **Villa Sandi cellars**, in a Palladian villa where some very famous people have stayed, Canova and Napoleon to name but two (villasandi.it). Or you can appreciate a glass of **Rive di Ogliano** at the award-winning **Masottina winery**, which makes this Superior quality wine in the sub-district of Rive (masottina.it). Finally we reach **Soave** (close to Verona), one of Italy's most beautiful towns with*

*its fairy-tail castle and crenellated walls (stradadelvinosoave.com). The district's volcanic soils are perfect for growing the highest quality grapes and our 'enological' tour becomes all the more interesting. Your first stop should be the **Cantina di Soave** to taste a fresh white with excellent acidity and exotic fruity notes (cantinasoave.it). The next, **Coffele** (coffele.it) that welcomes you with an optimum **Recioto di***

***Soave Passito**, and then **Monte Tondo** - surprise: they've also got rooms - where young Marta Magnabosco welcomes you in a beautiful open barrel-cellar (montetondo.it). In nearby **Montecchia di Crosara** pay a visit to the wine museum at the **Ca' Rugate** cellars (carugate.it), while in **Roncà**, try the more personal, complex whites made by **Antonio Fattori** (fattoriwines.com). Soave: fresh, scented pleasure.*



I VOLI DA VERONA • Alitalia collega Roma Fiumicino e Verona con 24 frequenze settimanali. I voli sono operati con Embraer 190 da 100 posti. Per conoscere le offerte e per l'acquisto dei biglietti visita alitalia.com.

FLIGHTS FROM VERONA • Alitalia connects Rome Fiumicino and Verona with 24 weekly frequencies. This service uses Embraer 190 aircraft with 100 seats. To discover the offers and purchase tickets, visit alitalia.com.

TOSCANA

SE LA VITE DISEGNA IL PAESAGGIO

È il sogno, anche enogastronomico, di tanti turisti. Apprezzata per i suoi vini, i borghi medievali, i paesaggi da cartolina ricamati da file di cipressi e vigne, la Toscana è con il Piemonte la più importante regione vinicola italiana. I principali gioielli enologici sono il **Chianti Classico**, il **Brunello di Montalcino** e il **Vino Nobile di Montepulciano**, tre rossi da concorso, espressione di territori a forte vocazione. Ma la Toscana è anche la regione con la maggior concentrazione di cantine d'architettura, su tutte quelle maremmane di **Petra**, progettata da Mario Botta (petra-wine.it), e di **Rocca di Frassinello**, che

porta la firma di Renzo Piano (castellare.it). Il vitigno principale della regione è il **sangiovese** mentre il 'cuore' enologico le province di Firenze e Siena, aree di mirabili colline e borghi storici. Tra **Firenze** e **Siena** si produce il Chianti Classico, rosso importante e strutturato, ottimo con la selvaggina, con una spessa bistecca 'alla fiorentina' o i pecorini toscani più stagionati. Ne abbiamo un assaggio a **Rocca di Castagnoli**, cantina con ristorante accanto alle botti, dove provare un piatto di cinghiale 'dolce e forte' con un calice di **Riserva Poggio ai Prati**, rosso di personalità (roccadicastagnoli.com).

Colline e vigneti a Montalcino



TUSCANY If vineyards draw the landscape

The dream of so many tourists, especially those on the food and wines trail. Highly appreciated for its wines, medieval towns and picture-postcard landscapes dotted with cypress trees and vineyards Tuscany, alongside Piedmont, is Italy's most important wine-making region, producing some of the world's most famous wines, like **Classic Chianti**, **Brunello di Montalcino** and **Vino Nobile di Montepulciano**, three competition-winning reds that are the expression of territories with a strong vocation. Tuscany is also the region with the highest concentration of architectural cellars, like the **Petra** cellars in the Maremma district, designed by Mario Botta (pe-

trawine.it) and the **Rocca di Frassinello**, designed by Renzo Piano (castellare.it). The region's major grape variety is **sangiovese** while its wine-making 'heart' lies in the provinces of Florence and Siena amidst the beautiful rolling hills and historic towns making Classic Chianti: a prominent, well-structured red ideal with game, a thick 'Florentine' T-bone steak or mature Tuscan 'pecorino' cheeses. We tried some at **Rocca di Castagnoli**, a wine cellar with a restaurant in the midst of the barrels whose specialty is 'sweet and strong' wild boar with a glass of **Poggio ai Prati Reserve**, a red with real character (roccadicastagnoli.com).

La cantina Petra, progettata da Mario Botta



La cantina di Fattoria dei Barbi, a Montalcino

Montalcino, Sagra del Tordo. Sullo sfondo
le torri della Rocca

Il **Brunello** e il **Vino Nobile** sono prodotti in provincia di Siena. Il primo intorno a **Montalcino**, caratteristico borgo toscano dove l'ultima domenica d'ottobre c'è la **Sagra del Tordo** con sfilate e giostre medievali. Occasione ghiotta anche per una visita in cantina. Ad esempio alla **Fattoria dei Barbi**, dove Stefano Cinelli Colombini custodisce bottiglie di Brunello a partire dall'annata 1892 (fattoriadeibarbi.it). Senza dubbio anche da **Biondi Santi**, marchio dell'eccellenza italiana e autentico tempio del Brunello (biondisanti.com). Meritano inoltre i **fratelli Rossi Cantini**, produttori e ristoratori, con camere in B&B (piombaia.com) e il **Casato Prime Donne**, azienda tutta al femminile con opere d'arte d'artisti toscani sia in plein air che nella cantina di **Donatella Cinelli Colombini** (cinellicolombini.it). A proposito d'arte: al **Castello Romitorio**, altro marchio del Brunello, il proprietario Sandro Chia, noto esponente della Transavanguardia, ha personalizzato la sua cantina con murales e

sculture d'effetto (castelloromitorio.com). Scendendo ai confini dell'Umbria ci accoglie la bella cittadina medievale di **Montepulciano**, patria del Vino Nobile, non distante dal centro turistico termale di **Chianciano Terme**, oasi di relax.

Il Vino Nobile di Montepulciano DOCG è un rosso di carattere ottenuto da uve sangiovese, localmente chiamate prugnolo gentile, in uvaggio con percentuali minime d'altri vitigni a bacca rossa, come colorino, mammolo, canaiolo e merlot. L'affinamento è di almeno due anni in legno e bottiglia; per la tipologia Riserva uno in più. Quasi tutte le cantine sono aperte a degustazioni. **Poderi San Gallo**, ad esempio, propone il suo Nobile in un bel casale rurale dove possiamo pernottare (agriturismosangallo.com). È in purezza (100% sangiovese) il Nobile della **cantina Avignonesi**, che organizza visite, degustazioni in foresteria, lezioni di cucina e fa anche un Vin Santo, l'**Occhio di Pernice**, ricco e concentrato, memorabile nettare da dessert (avignonesi.it).



La cantina Rocca di Frassinello, progettata da Renzo Piano, in Maremma



Donatella Cinelli Colombini, cantina Casato Prime Donne



Arte in cantina: sculture dell'artista Sandro Chia, proprietario di Castello Romitorio, a Montalcino

Brunello and **Vino Nobile** are made in the province of Siena. The former around **Montalcino**, a typical Tuscany town where the **Sagra del Tordo** (the Festival of the Thrush) is held on the last Sunday in October, with medieval parades and games and, of course, a great chance to visit its wineries. For example, the **Fattoria dei Barbi**, where the family of Stefano Cinelli Colombini has been producing Brunello since 1892 (fattoriadeibarbi.it), as well as the **Biondi Santi**

cellar, an icon of Italian excellence and a true temple of Brunello (biondisanti.com). Equally worth a visit, **fratelli Rossi Cantini**, wine-makers and restaurateurs, offering B&B as well (piombaia.com), **Casato Prime Donne**, an all-female cellar that also exhibits the works of Tuscan artists, and the **Donatella Cinelli Colombini** cellars (cinellicolombini.it). On the subject of art, the cellars of **Castello Romitorio**, another Brunello label, are decorated with murals

and striking sculptures by owner Sandro Chia, a famous exponent of the Italian Transavanguardia movement (castelloromitorio.com). Travelling south toward the border with Umbria we encounter the fantastic medieval city of **Montepulciano**, home of **Vino Nobile** and not far from the Spa centre of **Chianciano Terme**, a true oasis of relaxation. **Vino Nobile di Montepulciano** Docg is a characterful red made from sangiovese grapes, locally known as prugnolo gentile, blended with small amounts of other red varieties like colorino, mammolo, canaiolo and merlot, and is aged for at least 2 years in barrels or bottle (with an extra year for the Reserve type). Almost all the cellars are open for tastings. **Poderi San Gallo**, for example, offers its Nobile in a beautiful rural castle, where you can also stay the night (agriturismosangallo.com). The most pure Noble (100% sangiovese) comes from the **Avignonesi** cellars, which organises excursions, tastings in the guest quarters, cooking lessons and even makes a Vin Santo known as **Occhio di Pernice**, rich and concentrated, a memorable nectar for desserts (avignonesi.it).



I VOLI DA PISA E FIRENZE • Sono 24 i collegamenti settimanali che Alitalia mette a disposizione tra Pisa e Roma Fiumicino. Inoltre la compagnia collega lo scalo toscano con Praga (2 frequenze settimanali), Tirana (un volo giornaliero) e Berlino (2 frequenze settimanali).

Da Firenze Alitalia mette a disposizione 3 voli giornalieri per Roma Fiumicino. Visita alitalia.com per conoscere tutte le offerte e per l'acquisto dei biglietti.

FLIGHTS FROM PISA AND FLORENCE • Alitalia offers 24 weekly connections between Pisa and Rome Fiumicino. Furthermore, from Pisa Alitalia operates 2 weekly frequencies to Prague, one flight to Tirana and 2 weekly frequencies to Berlin.

From Florence Alitalia has scheduled 3 daily flights to Rome Fiumicino. To discover all the offers and purchase tickets, visit alitalia.com.

UMBRIA/MARCHE

BUONI CALICI TRA BORGHI MEDIEVALI

La cantina di Tenuta Castelbuono, progettata da Arnaldo Pomodoro, a Bevagna



Montefalco, davanti al monte Subasio



Il produttore di Sagrantino Filippo Antonelli

UMBRIA Great wines amidst the medieval burgs

In the green heart of Italy, Umbria has at least three iconic wine-making districts: **Montefalco**, **Torgiano** and **Orvieto**. **Sagrantino di Montefalco** Docg is made in dry and sweet versions within the confines of three municipalities, the best known of which being Montefalco and **Bevagna**, both fascinating medieval towns, the former for the monumental museum complex in the church of San Francesco, with its beautiful frescoes, and the latter defined as one of 'Italy's most beautiful towns'. Aged at least 30 months (18 in wooden barrels) **Sagrantino** is a structured, important red, the perfect accompaniment for game and red meats, while the *passito* (sweet) is perfect with traditional

Umbrian desserts like 'rocciata'. Some of the most important Umbrian wineries are to be found between Montefalco and Bevagna. One of the most recently established is the **Tenuta Castelbuono** owned by the Lunelli family (who also produce Ferrari sparkling wines in Trentino), particularly striking for its architectural structure dominated by a unique 'sculpture-roof' in the form of a tortoise shell designed by Italian artist Arnaldo Pomodoro (tenutelunelli.it). On the other hand, the style of the **Scacciadiavolli** cellars is more 'industrial-chic', set in beautiful 19th century premises with a generous courtyard for events, best appreciated on beautiful summers days while sipping

Nel cuore verde d'Italia troviamo almeno tre aree simbolo dell'enologia umbra: **Montefalco**, **Torgiano** e **Orvieto**. Il **Sagrantino di Montefalco** DOCG è prodotto nelle tipologie secco e passito entro i confini di cinque comuni; i più conosciuti Montefalco e **Bevagna**, centri medievali di pregio, il primo con il complesso museale di S. Francesco ricco d'affreschi, il secondo uno dei 'Borghi più Belli d'Italia'.

Affinato almeno 30 mesi (18 in botti di legno) il **Sagrantino** è un rosso strutturato e importante che accompagna piatti di selvaggina e carni saporite, oppure dolci tipici umbri - come la rocciata - nella versione passito.

Tra Montefalco e Bevagna si concentrano alcune delle più importanti cantine umbre. Tra le ultime arrivate la **Tenuta Castelbuono** della famiglia Lunelli (produttori in Trentino degli spumanti Ferrari) s'è fatta subito notare per la struttura d'architettura moderna sovrastata da un tetto-guscio a forma di carapace, opera dell'artista italiano Arnaldo Pomodoro (tenutelunelli.it).

Ha invece uno stile industrial-chic, la cantina **Scacciadiavolli**, dotata d'impianti ottocenteschi e di un ampio cortile per eventi, da sfruttare nelle belle giornate con un calice di **Montefalco Sagrantino** (scacciadiavolli.it).

La degustazione si fa più esplorativa tra le vigne mappate di **Antonelli San Marco**, cantina con scuola di cucina umbra, camere in casali d'epoca e premiati vini, come il cru **Chiusa di Pannone**, dalle note di frutti rossi ed erbe aromatiche, in bocca deciso ed elegante (antonellisanmarco.it).

Nota anche all'estero, l'azienda **Arnaldo Caprai** ha investito molto in innovazione accrescendo la fama del Sagrantino. Tra le etichette di punta, il 25 Anni ha note di confettura e cacao e un palato morbido e suadente (arnaldocaprai.it).

a glass of **Montefalco Sagrantino** (scacciadiavolli.it). The trail becomes more explorative as we venture into the vineyards of **Antonelli San Marco**, a winery with a school of Umbrian cuisine, rooms in its period buildings and award-winning wines, like the **Chiusa di Pannone cru**, with its notes of red fruits and aromatic herbs, decisive and elegant on the palate (antonellisanmarco.it). World-renowned, the **Arnaldo Caprai** winery has invested a great deal in research and developed to spread the fame of Sagrantino, one of the top labels being the Sagrantino Docg 25 Years, a powerful, velvety red wine softened by notes of black cherry and chocolate (arnaldocaprai.it).

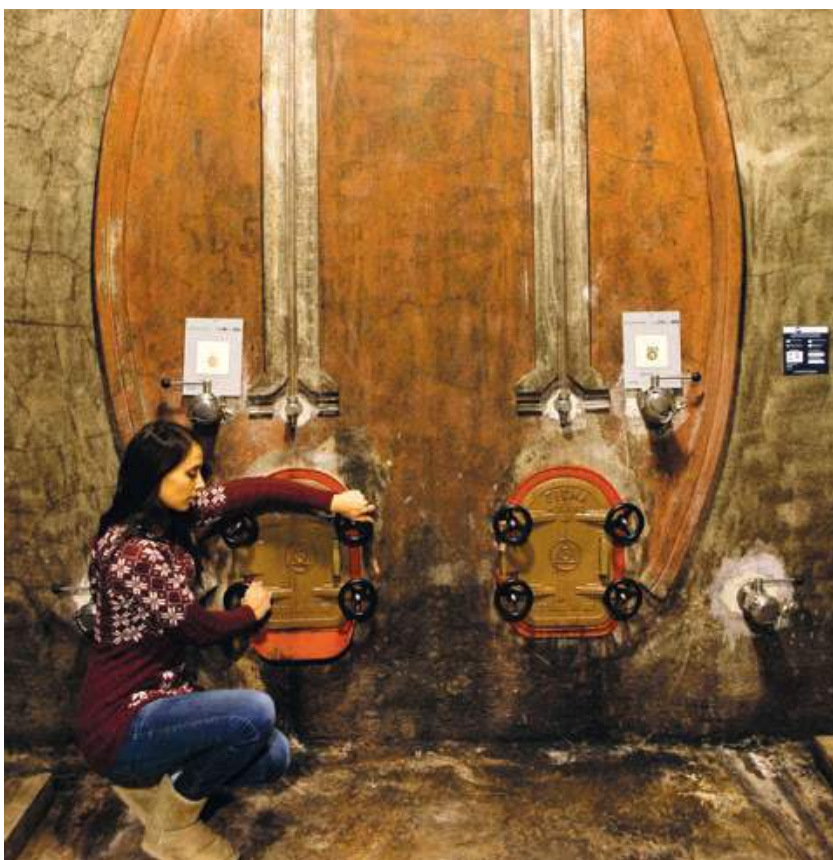
EXPLORE VIE DEL VINO

Vecchia vasca di vinificazione nella cantina ottocentesca Scacciadiavoli

Anche l'area di **Torgiano**, non distante da Perugia, propone interessanti rossi come il **Rubesco**, un **Torgiano Riserva** DOCG prodotto da un'altra cantina di rilievo nazionale, **Lungarotti**. Nome da segnare in agenda anche per il museo del vino e un albergo che promette relax con la vinoterapia (lungarotti.it). Spostandoci verso **Orvieto**, facciamo una sosta intermedia nella **cantina La Spina** del produttore Moreno Peccia, ex bancario con la passione per il vino, a **Marsciano** (cantinalaspina.it), ma anche nel borgo ameno di Collelungo per visitare le spettacolari grotte e bottaie dei **Conti Faina**, godendoci un fresco calice del bianco Macchia della Torre Umbria IGP (contifaina.it). I bianchi sono però il segno distintivo di Orvieto, spettacolare paese in provincia di Terni, poggiato su un'immensa rocca di tufo. Tra le principali cantine il **Castello di Corbara** vanta la presenza di resti archeologici e offre camere e ristorante; il posto ideale per un calice di Podere Il Caio, **Orvieto Classico Superiore** DOC (castellodicorbara.it). L'Umbria è una regione centrale che ci permette di spaziare, così con un piacevole allungo arriviamo sull'Adriatico, nel vicino Abruzzo, per una sosta da **Zaccagnini**, cantina che ha fatto dell'arte contemporanea una missione. Ci attendono calici di **Montepulciano rosso d'Abruzzo** e una collezione privata di opere d'artisti importanti, da Pietro Cascella a Mimmo Paladino (cantinazaccagnini.it).



In vigna con Moreno Peccia di Cantina La Spina



Tunnel sotterranei nella cantina Conti Faina, a Collelungo



Cantina Zaccagnini

*The **Torgiano** district, not far from Perugia, also makes an interesting range of reds, like **Rubesco**, a **Torgiano Reserve** Docg produced by another nationally important winery, **Lungarotti**, worth noting for its wine museum and hotel offering relaxation with 'vinoterapia' (or wine therapy) (lungarotti.it). Moving on toward **Orvieto**, you could break your journey with a visit to the **La Spina cellars** owned by wine-maker Moreno Peccia, a former banker with a passion for wines, in **Marsciano** (cantinalaspina.it), or the friendly town of **Collelungo** to visit the tunnels and cellars of the **Conti Faina winery**, while enjoying a fresh glass of the celebrated white Macchia della Torre Umbria Igp (contifaina.it). White wines are the hallmark of Orvieto, a town perched atop the cliffs of volcanic Tufa rock whose beauty defies description. Among its major wineries, the **Castello di Corbara** boasts archaeological remains and offers rooms and restaurant, the perfect place to enjoy a glass of Podere Il*

*Caio, **Orvieto Classic Superior** Doc (castellodicorbara.it). From the very central region of Umbria, a minor detour on our wine trail leads us to neighbouring Abruzzo, on the Adriatic, for a visit to **Zaccagnini**, a winery that has made contemporary art its mission, and where glasses of **Montepulciano rosso d'Abruzzo** and a private collection of works by important artists, from Pietro Cascella to Mimmo Paladino (cantinazaccagnini.it) await.*

PUGLIA

UN CALICE DI ALLEGRIA IN TINTA ROSA

Sono lontani i tempi in cui la 'cister-na' Puglia arricchiva i flebili vini del Nord. Ormai la qualità è di casa. Terra per lo più pianeggiante con vari vitigni autoctoni quali il **Nero di Troia**, il **primitivo** e il **negramaro**, e di vini rossi caldi e speziati, di bianchi freschi e particolari rosati; questi trovano la loro migliore espressione nella punta più a sud, il Salento. Ma il nostro viaggio comincia a nord, nei dintorni di **Troia** e **San Severo**, tra le verdi colline della **Daunia**. Qui si fanno rossi leggeri e piacevoli che degustiamo nella cantina con ristorante e camere tra le vigne di **Peppe Zullo**, agricoltore-vigneron, chef e personaggio TV: le etichette Ali Uva (tuccanese e merlot) e Ursara (nero di Troia e cabernet) sono disegnate dall'artista Leon Marino, così l'assaggio ha più gusto (peppezullo.it). Scendendo verso **Andria** sorvegliamo un **Castel del Monte** DOC, vino intitolato al famoso **castello Federiciano** (XIII sec.) a pianta ottagonale e patrimonio UNESCO. Che ammiriamo con un calice dei cru e dei vini monovitigno della **cantina Rivera**, su tutti il Puer Apuliae, da nero di Troia in purezza (rivera.it). Più a sud, nel barese, c'è l'area DOC **Gioia del Colle**, sull'altopiano delle Murge in un territorio con insediamenti neolitici, dove abbiamo il nostro primo approccio con un primitivo in purezza come il "21" di **Polvanera**; profumi d'amarena

e palato vellutato (cantinepolvanera.it). Facciamo tappa finale nell'allegria del **Salento**, a sud di Lecce, nella terra del vitigno **negroamaro** o negramaro, nome 'prestato' a un famoso gruppo musicale. Qui troviamo i tradizionali rosati, ottenuti da uve rosse vinificate in rosa (contatto bucce-mosto più breve). Ecco qualche suggerimento: nella barocca **Galatina** degustiamo l'**Aruca rosato** da **Santi Dimitri**, moderna cantina di architettura con pareti in roccia (santidimitri.it); dai **fratelli Cantele**, a **Guagnano**, si degusta nel nuovo laboratorio polisensoriale con cucina a vista (cantelevini.com); e nella spettacolare **Nardò**, altro simbolo barocco, si pasteggia qualità nel bistrot moderno della cantina **Schola Sarmenti** (scholasarmenti.it). Spostiamoci a **Brindisi**. Qui la civiltà della vite affonda le sue radici nella storia e **Luigi Rubino** reinterpreta questa storia in chiave moderna ed è stato uno dei fautori del Rinascimento enologico della Regione. Innamorato dei vitigni reliquia, Luigi ha ripreso la coltivazione di un vitigno autoctono pugliese che rischiava l'estinzione (tenuterubino.com). Infine andiamo a **Scorrano**, dove il bravo **Giovanni Guarini** gestisce l'azienda di famiglia, di nobili origini normanne, e fa ottime conserve sottolio e vini di qualità. Il brindisi è con il negramaro rosato Campo di Mare Bio (ducacarloguarini.it).

APULIA A glass of rose-tinted cheer

Long gone are the times when the "reservoir" of Apulia wines only served to enrich the feeble wines of the north. Now they've found their own feet and the byword is quality. The

region is relatively flat and has a range of native grape varieties, such as **nero di Troia**, **primitivo** and **negramaro**, for warm, spicy reds, fresh whites and distinctive rosé wines.

These find their maximum expression in the region's more southerly zones, in the province of Salento. But our trail starts in the north, in the districts of **Troia** and **San Severo**,

taste (peppezullo.it). Moving south toward **Andria**, try a glass of **Castel del Monte** Doc, a wine named after the famous 13th century octagonal plan **castle of Frederick II**, a UNESCO world heritage site, better admired with a glass of the cru and mono-variety wines of the **Rivera winery**, like Puer Apuliae, made from a clone of an almost forgotten variety of nero di Troia (rivera.it). Farther south, in the province of Bari, there's the **Gioia del Colle** DOC zone, on the Murge plateaux, a territory characterised by Neolithic settlements, offering the first taste of primitivo, like the "21" by **Polvanera**, with its maraschino cherry bouquet and velvety



I VOLI DA BRINDISI E BARI • L'offerta di Alitalia da Brindisi include 25 frequenze settimanali per Roma Fiumicino e 16 per Milano Linate.

Da Bari Alitalia mette a disposizione 34 frequenze settimanali per Roma Fiumicino e 32 per Milano Linate. Inoltre è previsto un collegamento diretto con lo scalo di Tirana attivo il mercoledì, il venerdì e la domenica. Per conoscere le offerte e per l'acquisto dei biglietti visitate il sito alitalia.com.

FLIGHTS FROM BRINDISI AND BARI • From Brindisi Alitalia offers 25 weekly frequencies to Rome Fiumicino and 16 to Milan Linate.

The Alitalia services from Bari include 34 weekly frequencies to Rome Fiumicino and 32 to Milan Linate. Furthermore, a direct connection to Tirana is available on Wednesdays, Fridays and Sundays. To discover the offers and purchase tickets, visit alitalia.com.



...E PER CENA, DA GUSTARE CON
UN BUON VINO

... AND FOR DINNER, TO ENJOY WITH A GOOD WINE



FICHI IN TEMPURA / FIGS IN TEMPURA

"Il ficheto" nel Resort Furnirussi

Tenuta Serrano di Carpignano Salentino (Lecce)

furnirussi.com



Giovanni Guarini, produttore di vino a Scorrano (Lecce)
con l'azienda agraria Duca Carlo Guarini



Lo chef e produttore di vino Peppe Zullo con una magnum di Ursina nella sua cantina d'artista in Daunia, nel foggiano



Il bel winebar di Schola Sarmenti, cantina di Nardò

palate (cantinepolvanera.it). The Apulia trail ends in the fun of the **Salento** district, south of Lecce, in the land of the **negroamaro** or **negramaro** grape, a name 'borrowed' by a famous Italian pop group. Here we find the traditional rosé wines, made using the short skin contact method. Where to try it: in Baroque **Galatina**, try the **Aruca rosato** at **Santi Dimitri**, a modern, architectural winery with stone walls (santidimitri.it); at **fratelli Cantele**, in **Guagnano**, try the new multi-sensory workshop with open kitchen (cantelevini.com), and in spectacular **Nardò**, another iconic Baroque town, enjoy the quality of the modern bistro at the **Schola Sarmenti** cellars

(scholasarmenti.it). Moving on to **Brindisi**, here the tradition of wine-growing has deep historical roots, which **Luigi Rubino**, one of the founders of the Region's wine-making renaissance, has reinterpreted in a modern key. With his passion for ancient varieties, Luigi began growing a native variety from Apulia that was in danger of extinction (tenuterubino.com). Our last stop is in **Scorrano**, where **Giovanni Guarini** manages the winery of a family with noble Norman origins, and makes excellent quality wines and preserves in oil. We toast the region with the **negroamaro** rosé **Campo di Mare Bio** (ducacarloguarini.it).

SICILIA

DALLE LAVE DELL'ETNA ALLE BOTTI DI MARSALA

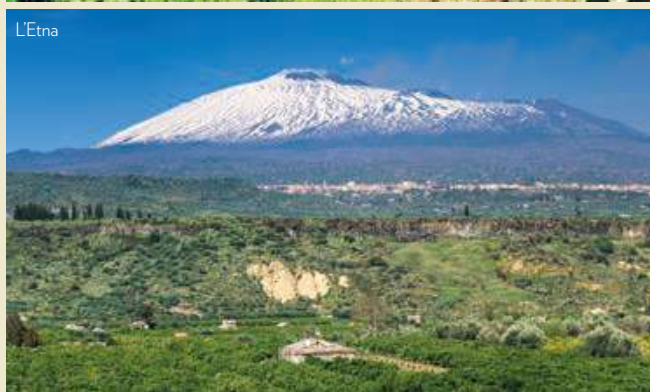
Regione di gran fascino, in cima ai desideri dei viaggiatori di tutti i tempi, la Sicilia è sempre più conosciuta anche come terra del vino, ricca di vitigni autoctoni e paesaggi vitati molto diversi. Il più caratteristico è senza dubbio il **territorio est dell'Etna**, zona vinicola emergente con grandi cantine, bellezza fuori dal comune e vini di qualità. I muretti a secco in pietra vulcanica strappano alla terra ogni centimetro di spazio utile per far posto a vigne che popolano le pendici del vulcano, gigante misterioso, in un contesto ambientale patrimonio UNESCO, a tratti lunare, con lave, profumi e colori dai contrasti insoliti che virano dal giallo al nero.

In questa fertile terra ricca di ceneri, sabbie e pomice prosperano le viti di nerello mascalese e carricante, uve alla base dell'**Etna Doc**, vino bianco o rosso alle vette dell'enologia siciliana. Tra le cantine più appetibili per gli enoturisti l'azienda storica **Barone di Villagrande** è anche un raffinato wine resort con camere e corsi di cucina. Tra i vini degustiamo l'**Etna Bianco Superiore**, fresco e armonico, dai delicati profumi di mela e biancospino (villagrande.it). **Feudo di Mezzo**, invece, è la cantina locale dei **Planeta**, una delle più importanti famiglie del vino siciliano, qui presente con vigne secolari a 870 metri. Tra i buoni calici un **Etna Rosso**, nerello mascalese

I vigneti della cantina Feudo di Mezzo, Sciarra



L'Etna



in purezza, profumato di frutti rossi, note di cacao e marasca (planeta.it). La Sicilia è una regione grande e prima di arrivare sul versante ovest, ci fermiamo nel cuore della provincia di Agrigento, terre del Nero d'Avola. Da oltre quarant'anni, **CVA Canicattì** esalta gli aspetti agricoli e storici di una delle aree vitivinicole più vocate della Sicilia. Emblema di questo progetto è Diodoros, prodotto con le uve coltivate nel vigneto posto sotto il tempio di Giunone. Eccoci infine a Marsala, facciamo sosta nel palermitano, nell'area DOC **Monreale**, dove l'**Azienda dei Principi di Spadafora** produce tra gli altri il rosso da

uve syrah Sogno di un Padre e uno spumante da uve autoctone grillo (spadafora.com). Il viaggio finisce a **Marsala**, una delle denominazioni più conosciute, un vino liquoroso scoperto 'fortuitamente' dagli inglesi ai tempi delle grandi navigazioni via mare (marsalaturismo.it). Nella cittadina, che vanta anche spettacolari saline, troveremo cantine blasonate, su tutte la **Florio**, che dal 1833 è simbolo del Marsala nel mondo, visitata anche dall'eroe Giuseppe Garibaldi. Un percorso affascinante tra sale di degustazione, arcate e bottaie che profumano di storia (duca.it).



Uve da vino siciliano



La piscina del wine resort Barone di Villagrande

SICILY From the lava of Etna to the barrels of Marsala

Italy's most fascinating region, and all time top destination for world tourism, Sicily has always been known as a land of wines, rich in native varieties and very different wine-growing landscapes. The most unique and characteristic of which is undoubtedly the territories to the east of Etna, an emerging wine-producing zone characterised by important cellars, uncommon beauty and exceptional quality wines. The district's dry stone walls testify to the volcanic rock plucked from the ground to gain each centimetre of space for growing the vines populating the slopes of the volcano, that mysterious giant, in a UNESCO world heritage landscape, at times lunar, with lava flows, endemic flora with unusual scents and col-

ours turning from yellow to black. This fertile terroir, rich in ash, sands and pumice is ideal for nerello mascalese and carricante, the grapes used to make Etna Doc, one of Sicily's best red or white wines. One of the most attractive destinations for wine-tourists is certainly the historic Barone di Villagrande winery, a renowned wine resort with rooms and courses in Sicilian cuisine. The wines offered include Etna Bianco Superiore, fresh and balanced with delicate notes of apple and mayflower (villagrande.it). Feudo di Mezzo, on the other hand, is the local cellar for Planeta, one of Sicily's most important wine-makers, present here with centuries old vineyards growing at 870 metres a.s.l. Among the best, the

Etna Rosso, pure nerello mascalese, with its bouquet of red fruits and notes of cocoa and maraschino cherry (planeta.it). Sicily is a very large region, so before arriving at its western reaches, take a break in the heart of the Province of Agrigento, the land of Nero d'Avola. For more than forty years, **CVA Canicattì** has been exalting the agricultural and historical aspects of this district, one of Sicily's most celebrated wine-growing areas. This project's emblem is Diodoros, made from grapes grown in the vineyard under the temple of Juno. Another pause on the way through the province of Palermo is the **Monreale** Doc area, where the **Principi di Spadafora** wineries produce, amongst others, a red from syrah grapes and a sparkling white from native grillo grapes (spadafora.com). Our trail finally ends in **Marsala**, one of the world's best know appellations, a fortified wine discovered 'by chance' by the British during the period of the great maritime voyages (marsalaturismo.it). In the city, which also boasts spectacular salt-flats, you can find blazoned wineries, one of the best being the **Florio** winery, symbol of Marsala in the world since 1833, whose illustrious visitors also include Italy's hero of two worlds Giuseppe Garibaldi, offering a fascinating itinerary through its tasting rooms, arcades and cellars steeped in history (duca.it).



IVOLI DA CATANIA • Dallo scalo catanese Alitalia offre collegamenti diretti verso 5 destinazioni nazionali: 65 frequenze settimanali per Roma Fiumicino, 41 su Milano Linate, 10 per Pisa, un collegamento giornaliero per Napoli e 3 frequenze settimanali per Lampedusa. In aggiunta ai collegamenti domestici, Alitalia mette a disposizione un volo settimanale (venerdì) per Mosca. Per scoprire tutte le offerte e per l'acquisto dei biglietti visita il sito alitalia.com.

FLIGHTS FROM CATANIA • From Catania Alitalia offers direct connections to 5 domestic destinations: 65 weekly frequencies to Rome Fiumicino, 41 to Milan Linate, 10 to Pisa, one daily connection to Naples and three weekly frequencies to Lampedusa. In addition to the domestic routes, Alitalia also operates one weekly flight (Fridays) to Moscow. To discover the offers and purchase tickets, visit alitalia.com.