

APPUNTAMENTO A PROWEIN E VINITALY

Il consenso raccolto dall'invio della prima uscita del mese di Dicembre ci ha confermato l'opportunità di proseguire con l'invio del nostro Viver News in occasione delle prossime fiere di settore. Prowein di Düsseldorf, dal 24 al 26 Marzo prossimi sarà l'occasione per incontrarci presso il nostro rinnovato stand VIVER nel PAD 3 STAND G 18. Saranno presenti gran parte dei nostri produttori ed avremo così l'opportunità di assaggiare tutte le novità in presentazione oltre che commentare la difficile situazione di mercato, con particolare riferimento agli aumenti di prezzi che tutte le cantine sono state costrette ad applicare a causa della variazione del costo dei vini alla produzione. Con l'invio di questo Vivernews abbiamo inserito un modulo da restituire via fax per fissare un appuntamento al fine di potervi garantire la migliore accoglienza ed attenzione. Ci sarà poi Vinitaly a Verona dal 7 al 10 Aprile, dove Viver farà base presso lo stand di Vini Fabiano (PAD 4 STAND D8/E8), mentre vi indichiamo sul retro del foglio allegato la posizione dello stand di tutte le nostre aziende rappresentate presenti in fiera a Verona.

Vi aspettiamo dunque numerosi alle prossime fiere certi che l'incontro tra i produttori presenti e la nostra affezionata clientela potrà migliorare la conoscenza reciproca e sviluppare i rapporti di collaborazione.

A presto.

Il Team Viver

Alessandro, Alessandra ed Ilaria

MEETING AT PROWEIN AND VINITALY

The feedback we got from the first issue of Viver News in December inspired us to continue and we are sending out a new issue in occasion of the wine fairs coming up in the near future. The Prowein fair to be held in Düsseldorf from 24-26 March will give us a chance to meet at our renewed stand in PAD 3 STAND G18. Most of our producers will be participating so we will have the opportunity to taste together all the new products besides discussing the current difficult market situation, with particular reference to higher prices that all the wineries have been obliged to apply due to higher production costs.

We have included a form with this issue that should be filled out and returned to us by fax so we can set up an appointment schedule that will allow us to welcome you and give you our undivided attention.

Then there will be the Vinitaly fair in Verona from 7-10 April, where Viver will be hosted at the Fabiano stand (PAVILLION 4 STAND D8/E8). On the back of the enclosed form you will find a map showing the positions at the fair of all our member wineries present.

We expect to see a lot of you at the next fairs with the conviction that a meeting between our producers and loyal clients will improve collaboration our develop our business relationships.

See you soon.

Viver Team

Alessandro, Alessandra and Ilaria

Notizie Viver

- **Editoriale: Appuntamento a Prowein e Vinitaly**
- **Nuovo ingresso in Viver per la storica cantina piemontese Guasti Clemente**
- **Cantine Villafranca, 50 ettari nel Lazio**
- **Giuseppe Lo Re racconta le cantine siciliane Miceli**
- **Con il marchio De Feudis ritorno alle origini pugliesi della famiglia Fabiano**
- **Tre bicchieri al Pallio di San Floriano 2011 di Monte Schiavo**
- **Nasce eLimarò, grande rosso di Toblino da agricoltura biologica**
- **Editorial: Dates for Prowein and Vinitaly fairs**
- **New entry at Viver for the historic 'Guasti Clemente' winery in Piedmont**
- **'Cantine Villafranca': 50 hectares in the Lazio region**
- **Giuseppe Lo Re talks about the Sicilian Miceli winery**
- **The Fabiano family returns to their Pugliese origins with the new 'De Feudis' brand**
- **'Three glasses' for Monte Schiavo's 2011 "Pallio di San Floriano"**
- **New eLimarò brand, a superb Toblino red from organic vineyards**



Clemente Guasti fondò l'Azienda nel 1946, proseguendo un'antica tradizione di famiglia legata alla vite ed al vino. Vero innovatore in tema di qualità della produzione, già negli anni '50 iniziò a selezionare le uve provenienti dalle 20 migliori cascine del territorio di Nizza Monferrato, inaugurando il concetto di "cru" di cascina per la Barbera, passo che all'epoca per la zona era decisamente avanti coi tempi. Attualmente la Casa Guasti può contare su quattro importanti cascine di proprietà, con una superficie complessiva di 40 ettari, di cui 29 coltivati a vigneto, nelle posizioni più favorevoli. Le grandi Cantine nel cuore della città, patria riconosciuta dei migliori Barbera, custodiscono nei sotterranei grandi botti di rovere idonee all'invecchiamento di oltre 1200 ettolitri di vino, un vero tesoro enologico. Andrea ed Alessandro Guasti, che affiancavano da anni il padre Clemente nella conduzione dell'azienda, dopo la sua scomparsa ne proseguono la filosofia vincente, che in tema di qualità non scende mai a compromessi e continua ad ottenere significativi riconoscimenti a livello nazionale ed internazionale. Marchio già presente da decenni nel centro Europa, si affida ora a Viver per consolidare e sviluppare la distribuzione nella fascia più qualificata delle enoteche e della ristorazione.

GUASTI CLEMENTE: A HISTORIC PIEDMONT BRAND IN VIVER

Clemente Guasti founded his company in 1946 continuing the traditions of his family concerning grape growing and wine making. He was a true innovator in terms of production quality. In the 1950s he began making a selection from among the 20 best grape farms around Nizza Monferrato, and was the first to introduce the 'vineyard cru' concept for Barbera wine, something that was way ahead of the times for that period and area. Currently the Guasti company can count on four important grape growing farms that they own that cover 40 hectares. Twenty-nine hectares are vineyards located in favorable positions. The large winery in the heart of the city, renowned for excellent Barbera, has huge oak vats in their cellars where they age 2500 quarts of wine, a real enological treasure.

Andrea and Alessandro Guasti, having worked for years in the family business alongside their father, continue to run the winery after his death, with their winning philosophy of never-declining quality and have achieved national and international acclaim. Their brand has been on the central European market for years and now they entrust Viver to consolidate and develop their distribution channels in the upper markets of wine specialty shops and restaurants.



La famiglia Gasperini produce vini fin dal 1909. Gli attuali proprietari, Felice e Salvatore Gasperini, rappresentano la terza generazione dedita a tale attività, la quale nel corso degli anni è andata costantemente espandendosi. Oggi l'Azienda con la sua qualificata produzione è presente, nella ristorazione e nelle enoteche nazionali ed in tutti i principali mercati esteri di riferimento.

Alla crescita della commercializzazione, ha fatto seguito ovviamente un incremento dei vigneti, delle attrezzature di vinificazione e degli impianti. Oggi l'Azienda possiede circa 50 ettari di vigneto nelle zone DOC più prestigiose dei Castelli Romani, in tre distinte tenute: AZIENDA VILAFRANCA, sede della Cantina in Cecchina di Albano Laziale nel comprensorio dei Colli Albani DOC, AZIENDA FALCOGNANA, nel comprensorio del Marino DOC e CANTINA in località COLLE MATTIA, nel comprensorio del Frascati Superiore DOCG.

Grande impegno è stato profuso nei vigneti con il reimpianto a filare di vitigni internazionali quali lo chardonnay e di vitigni autoctoni quali la malvasia puntinata, il bombino ed il grechetto. Naturalmente anche per le varietà rosse l'Azienda ha seguito la stessa filosofia, puntando su vitigni pregiati quali Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Montepulciano e Sangiovese ed affinando parte dei vini ottenuti in barrique. La gamma dei vini prodotti è quindi ampia e comprende tutte le principali denominazioni della zona. Vini di eccellenza che rappresentano la produzione dell'azienda sono il Frascati Superiore DOCG "Villafranca" ed il ROSSO DOC "Gasperini" BARRIQUE.

VILAFRANCA WINERIES

The Gasperini family has been producing wine since 1909. The current owners Felice and Salvatore Gasperini are third generation wine makers and over the years the company has undergone continuous expansion. Today the company sells its quality wines in the restaurant and wine shop sectors in Italy as well as on the most important foreign markets.

As sales increased they increased their vineyards, machinery and production plants. Today the company cultivates 123 acres of prestigious DOC grapes in the Castelli Romani area on three vineyard estates: AZIENDA VILAFRANCA, the main establishment of the winery in Cecchina di Albano Laziale that includes the DOC grapes of the Colli Albani district; AZIENDA FALCOGNANA in the Marino DOC district; and the winery in COLLE MATTIA in the Frascati Superior DOCG district.

Great effort has been made to introduce international vines like chardonnay and to keep indigenous grapes like malvasia puntinata, bombino and grechetto. Naturally the company has followed the same attitude for red wines concentrating on prestigious grapes like Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Montepulciano and Sangiovese and improving part of the wines aged in casks. So there is a wide variety of wines produced, which includes all the denominations in the area. Excellent wines from their winery are Frascati Superior DOCG and Gasperini Barrique red DOC.



I vini Miceli, marchio storico di riferimento e tra i più noti di Sicilia, vengono prodotti nelle due cantine di proprietà a Sciacca, al confine tra le provincie di Agrigento e Trapani, ed a Pantelleria.

Vini come Tanit e Ligorio hanno conquistato sin dalla fine degli anni '70 una grande notorietà facendo acquisire alla Miceli un ruolo di protagonista nello sviluppo e successo dei vini di Sicilia.

A questi nel tempo si sono aggiunti altri e più innovativi vini quali Yrnm, moscato Pantelleria DOC secco, Pantezco spumante Pantelleria DOC, Nun passito naturale di Pantelleria. A Sciacca è stato creato il Fiammato, un Nero d'Avola vinificato in maniera da poter essere bevuto freddo in abbinamento al pesce, particolarità che gli ha permesso di conquistare nel mercato nazionale il ruolo di leader nelle vendite della cantina.

Miceli, azienda tipicamente Siciliana è stata tra le prime a credere nell'uva autoctona per eccellenza dell'isola, immettendo nel mercato il Salgalaluna, oltre all'U'Nicu, un Nero d'Avola 100% con ottimo rapporto prezzo qualità ed al Breus, un blend di Nero d'Avola e Sirah. Completano la gamma il Majo San Lorenzo Merlot Cabernet e l'ultimo nato, l'incredibile Smodato, nato da uno Sirah in purezza proveniente da uve parzialmente appassite in pianta. Negli anni i vini Miceli hanno ottenuto oltre 45 riconoscimenti quali Premio Eccellenza Azienda dell'anno al Banco di Assaggio di Torgiano, Medaglie d'oro Torgiano per Yrnm, Tanit, Yanir, Nun, Miglior Vino Luca Maroni per Dedicato, Diplomi e medaglie Vinitaly per Majo san Lorenzo.

Giuseppe Lo Re sarà con noi allo stand Viver di Prowein per presentare i propri vini.

MICELI WINERY IN SICILY

Miceli wines, which are historic wines of reference in Sicily, are produced in the two wineries they own in Sciacca on the border between the Agrigento and Trapani provinces and the one on Pantelleria island. Wines like Tanit and Ligorio have made a name for themselves on the market since the 70s and have made the Miceli brand a leader in the development and success of Sicilian wines.

Other wines have been added over time – especially innovative wines like Yrnm, a dry Pantelleria moscato DOC, Pantezco Pantelleria DOC bubbly wine, and Nun Passito Naturale from Pantelleria. Fiammato, a Nero d'Avola wine is made in Sciacca and is made to be consumed cold with fish dishes, a particular aspect that helped it become a leading seller on the national market.

Miceli, a typical Sicilian company, was among the first to believe in cultivating excellent indigenous grapes, putting Salgalaluna, U'Nicu and red Nero d'Avola 100% on the market with an excellent price/quality ratio, besides Breus, which is made from a blend of Nero d'Avola and Sirah grapes. Their range of wines also includes Majo San Lorenzo Merlot Cabernet and their latest, the incredible Smodato, is made from pure Sirah grapes left to partially dry on the vine.

Over the years Miceli wines have received awards such as Excellent Winery of the Year at the wine-tasting event in Torgiano, the Torgiano Gold Medal for Yrnm, Tanit, Yanir, Nun, 'Luca Maroni' Best Wine award for Dedicato, as well as ribbons and medals at the Vinitaly fair for Majo San Lorenzo.

Giuseppe Lo Re will be with us at our VIVER stand at the Prowein fair, with their production.



FABIANO TORNA ALLE ORIGINI CON I VINI DE FEUDIS

I vini De Feudis testimoniano le antiche origini pugliesi della famiglia Fabiano.

Da Sergio De Feudis, a fine Ottocento, nacque in Trani Antonietta De Feudis, sposa di Francesco Fabiano, fondatore dell'omonima cantina, sviluppatasi dapprima al sud e trasferita successivamente in Veneto. Questi vini, che nascono dalla collaborazione tra Fabiano, produttore da oltre Centanni, e Valvaglione, stimato amico e noto viticoltore pugliese, danno nuova vita ad una storia che ha avuto inizio nell'Ottocento, coniugando tipicità del territorio pugliese ed esperienza. La selezione dei vini comprende un Verdeca ed un Negramaro Rosato IGT Salento, vini dal profumo delicato, di grande sapidità e notevole freschezza, enfatizzati da una grafica giovane e pulita. Ad essi si aggiunge un Primitivo IGT Puglia, dal profumo intenso e fruttato, di buona struttura ma con una piacevole morbidezza, caratterizzato da una bevibilità a tutto pasto. Troviamo poi i due vini della linea Lounge, un Negramaro ed un Primitivo IGT con una gradazione limitata a 12,5 gradi, entrambi di grande struttura, ma buona bevibilità, grazie al loro sapore morbido e vellutato. Da ultimo l'OTTOCENTO, un Primitivo di Manduria DOC da uve raccolte a mano in cassetta che, con i suoi 14 gradi e la sua struttura potente ed elegante si pone come un vino di eccellenza, confermata anche dalla esclusiva etichettatura e dalla bottiglia pesante proposta in cassetta di legno. Un vino limitato nel numero di bottiglie prodotte, che contraddistinguerà quindi solo le migliori cantine a cui Viver lo proporrà nei prossimi mesi.

FABIANO RETURNS TO THEIR PUGLIESE ORIGINS WITH DE FEUDIS WINES

The De Feudis wines are a testimonial of the very old Pugliese origins of the Fabiano family. Towards the end of the 1880s Sergio De Feudis had a daughter called Antonietta De Feudis who was born in Trani. She married Francesco Fabiano, founder of the Fabiano winery, which began in southern Italy and later transferred to the Veneto region. The De Feudis wines come from a collaboration between Fabiano, who has been making wine for over a hundred years, and Valvaglione, an esteemed friend and renowned grape grower from Puglia; they started a long history of combining typical regional grapes with years of wine-making experience.

Their selection of wines includes a Verdeca and a Negramaro Rosato IGT Salento, wines with a delicate bouquet, a full richness and freshness but with emphasis on a young, pure production. There is also Primitivo IGT Puglia, with an intense, fruity bouquet, full bodied but with a pleasant softness suitable for all the courses of a meal. Then there are the two wines in the Lounge line – a Negramaro and a Primitive IGT with a volume of 12.5%, both full-bodied and pleasurable due to their light, velvety flavor.

Finally, there is Ottocento, a Primitive DOC from Manduria, made from grapes harvested by hand and put in crates, whose 14% volume and strong, elegant body make it an excellent quality wine. It has an exclusive label and comes in a rather heavy bottle sold in wooden crates. It is produced in limited number and will only be sold in the best specialty shops to whom Viver will offer it in the coming months.



Tre bicchieri al Pallio di San Floriano

Con estremo piacere ed orgoglio la Monte Schiavo comunica che il Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore Pallio di San Floriano 2011 si è aggiudicato i 3 Bicchieri della Guida Vini d'Italia 2013 edita dal Gambero Rosso. Per il terzo anno consecutivo il Gambero Rosso ha conferito al Pallio di San Floriano questo importante riconoscimento, sottolineandone la qualità. Vino di grande struttura, ottenuto dalla raccolta tardiva di uve Verdicchio in purezza provenienti dal vigneto posto nel Comune di Poggio San Marcello, il Pallio di San Floriano conquista con il suo profumo intenso e sentori di frutta matura. Disponibile anche nei grandi formati da 1,5 Lt e da 3 Lt che consentono un miglior affinamento.

Three glasses at Pallio di San Floriano

With great pleasure and pride the Monte Schiavo company announces that its Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classic Superior Pallio di San Floriano, vintage 2011, was awarded '3 glass' status by the Wine Guide of Italy 2013, Gambero Rosso editor. For the third year in a row Gambero Rosso awarded the Pallio San Floriano this recognition, underlining its quality. A full-bodied wine, made from pure, late-harvested Verdicchio grapes grown in the vineyards near Poggio San Marcello, Pallio San Floriano is popular because of its intense bouquet and ripe fruit taste. It is available also in large 1.5 and 3 litre bottles, and assures excellent taste.

Nasce eLimarò da Cantina Toblino

È disponibile da Marzo eLimarò, vino d'eccellenza ottenuto da Rebo ed altri autoctoni trentini, coltivati esclusivamente nei vigneti adiacenti la cantina nel piano del Sarca, condotti in regime di agricoltura biologica in collaborazione con l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige. Le uve, surmaturate in pianta grazie al microclima asciutto e ventilato, vengono vinificate in tini di legno con una lunga macerazione a contatto con le bucce. L'affinamento si protrae due anni in botti di rovere da 30HL. Si ottiene così un vino rosso rubino intenso, dai profumi complessi, di ampia struttura, caldo e rotondo, ma caratterizzato da buona freschezza. L'eLimarò 2009 è stato prodotto nel numero limitato di 7.000 bottiglie. Questo vino affianca L'Ora, vino bianco ottenuto dal vitigno autoctono Nosiola, altra eccellenza della Cantina Toblino.

eLimarò, a new red wine by Cantina Toblino

A new high quality wine called eLimarò is made from Rebo and indigenous grapes only grown in the Trentino region in vineyards next to the winery on the Sarca plain. It will be available in March. The grapes are grown organically in collaboration with the Agrarian Institute in San Michele all'Adige. The grapes, which are left to over-ripen on the vine thanks to the dry, breezy microclimate in that area, are mashed and left to ferment in large oak casks along with the skins. The wine is aged for two years in 30HL oak casks. The resulting wine is full-bodied, dark ruby red, warm and round but yet fresh, and has a mixed bouquet. eLimarò 2009 was produced in a limited number of 7000 bottles. This wine is a partner to L'Ora, a white wine made from indigenous Nosiola grapes, another excellent product from the Toblino winery.



L'organizzazione Viver

Viver Distribuzione nasce a Verona nel 2007. Seleziona prestigiosi produttori delle regioni più vocate d'Italia. Raccoglie oggi numerose cantine rappresentative delle principali regioni italiane: dal Trentino alla Sicilia per un totale di oltre 150 etichette a cui aggiunge un marchio di caffè prodotto da una torrefazione veronese. Il cliente può così agevolmente conoscere e selezionare i prodotti di suo interesse da un ampio assortimento rivolgendosi ad un unico interlocutore.

A partire dal 2009, dopo aver sviluppato la distribuzione su Verona e provincia, Viver ha ampliato la sua attività rivolgendosi ai mercati esteri del centro Europa e in particolare a Belgio, Olanda, Lussemburgo, Germania, Svizzera, Austria e Polonia. L'intera gamma di prodotti viene offerta, in accordo con la disponibilità dei fornitori, in altri mercati esteri Extraeuropei che ne facciano richiesta.

Viver si impegna nel garantire rapidissimi tempi di consegna al cliente finale, che potrà scegliere tra una vasta gamma di prodotti, riducendo al minimo le quantità ordinate per tipologia e minimizzando così i costi di trasporto e di magazzino oltre a quelli amministrativi, potendo infatti acquistare vini di tutta Italia con un unico ordine ed una sola spedizione.

Viver organization

Viver Distribution began in Verona in 2007. We select prestigious vintners from the most suitable areas in Italy. Today they have many contributing wineries representing the main Italian regions - from Trentino to Sicily for a total of over 150 labels, as well as one brand of coffee produced by a coffee-roasting business in Verona. Thus our customers can easily find and select the products they are interested in from a wide range by purchasing from a single distributor.

Since 2009, having developed their distribution chain in Verona and its province, Viver expanded its business into the markets of central Europe and in particular in Belgium, Holland, Luxembourg, Germany, Switzerland, Austria and Poland. The entire range of products is offered in accordance with the availability of suppliers to other markets outside Europe who request them.

Viver is committed to ensuring rapid delivery to customers, who can choose from a wide range of products, ordering minimum quantities by type, thereby minimizing transportation costs and inventory as well as administrative costs. Our customers, in fact, can purchase wines from all over Italy with a single order and a single shipment.

