

...dalla Vite al Vino



La Bottega del Vino



Quarto d'Altino (Ve)

Via F.lli Grigoletto e Pasqualato, 6

Casale sul Sile (Tv)

Via S. Michele, 10

Tel. 351.5486480 - dallavitealvino@yahoo.com - 

2026

I giorni del Vino



Quarto d'Altino (Ve)
Via F.lli Grigoletto e Pasqualato, 6

Casale sul Sile (Tv)
Via S. Michele, 10

Tel. 351.5486480 - dallavitealvino@yahoo.com - 

Gennaio '26

1	GIO	1 ^a sett.	1
Maria M. di Dio			
2	VEN		2
S. Basilio Vescovo			
3	SAB		3
S. Genoveffa			
4	DOM		4
S. Ermete			
5	LUN	2 ^a sett.	5
S. Amelia			
6	MAR		6
Epifania di N. S.			
7	MER		7
S. Luciano			
8	GIO		8
S. Massimo			
9	VEN		9
S. Giuliano Martire			
10	SAB		10
S. Aldo Eremita			
11	DOM		11
S. Igino Papa			
12	LUN	3 ^a sett.	12
S. Modesto M.			
13	MAR		13
S. Ilario			
14	MER		14
S. Felice M.			
15	GIO		15
S. Mauro Abate			
16	VEN		16
S. Marcello Papa			
17	SAB		17
S. Antonio Abate			
18	DOM		18
S. Liberata			
19	LUN	4 ^a sett.	19
S. Mario Martire			
20	MAR		20
S. Sebastiano			
21	MER		21
S. Agnese			
22	GIO		22
S. Vincenzo Martire			
23	VEN		23
S. Emerenziana			
24	SAB		24
S. Francesco di Sales			
25	DOM		25
Conversione di S. Paolo			
26	LUN	5 ^a sett.	26
SS. Tito e Timoteo			
27	MAR		27
S. Angela Merici			
28	MER		28
S. Tommaso d'Aquino			
29	GIO		29
S. Costanzo			
30	VEN		30
S. Martina			
31	SAB		31
S. Giovanni Bosco			

 Dati orari in riferimento alle coordinate della regione Veneto
01-01 alba 7:38 - tramonto 16:50 19-01 alba 7:33 - tramonto 17:09
07-01 alba 7:38 - tramonto 16:55 25-01 alba 7:29 - tramonto 17:16
13-01 alba 7:36 - tramonto 17:02 31-01 alba 7:23 - tramonto 17:24



Carmenère Doc

Nel 1991 l'Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Conegliano ha chiarito l'identità del Carmenère, a lungo definito "Cabernet franc italiano". È particolarmente diffuso in Italia, proprio nell'area Veneta. Apparentemente assomiglia al Merlot, col quale viene facilmente confuso. Occorre notare, però, alcune differenze ampelografiche: da giovani le foglie del Carmenère hanno una tonalità rossa mentre quelle del Merlot sono bianche; il Merlot, inoltre, matura due o tre settimane prima. Il grappolo è di forma cilindrico-conica, spargolo, alato, con acini medi di forma quasi sferica e di grandezza irregolare. La buccia è pruinosa, consistente, di colore blu-nero. La polpa è carnosa, e masticata sprigiona il sapore erbaceo che si ritroverà poi nel vino.

Filetto di maiale alle erbe

Ingredienti (per 4 persone): 800 g filetto di maiale, rosmarino, timo, aglio, olio evo, sale, pepe, 1 bicchiere di vino Carmenère, 1 cucchiaino di senape (facoltativo), 1 cucchiaino di farina o maizena.

Massaggia il filetto con sale, pepe, aglio e le erbe. Rosolalo in padella con olio fino a doratura. Sfuma con mezzo bicchiere di Carmenère, copri e cuoci 15-20 min a fuoco medio. Togli la carne e tienila in caldo. Per la salsa, nella padella aggiungi il resto del vino, la senape e la farina per addensare fino ad ottenere una crema liscia. Affetta il filetto, e impiatta con la salsa e un contorno di patate o verdure cotte.



Rimedi naturali
... la Calendula

L'olio di calendula possiede straordinarie proprietà benefiche che supportano la pelle in numerose situazioni di bisogno: arrossamenti, irritazioni cutanee nei bambini, scottature, ferite, contusioni, ulcerazioni, eczemi, geloni, e altri disturbi. Nel campo della cura della bellezza, è utile anche come prevenzione, aiutando a contrastare le prime rughe. Per quanto riguarda il sistema riproduttivo maschile, è efficace contro infezioni acute come le orchiepididimiti; per quello femminile, favorisce l'equilibrio del ciclo mestruale, regolandolo e alleviando i disturbi associati. Inoltre, stimola la sudorazione, contribuendo a un'azione depurativa dell'organismo.



Il lavoro rende i giorni
prosperi, il vino
le domeniche felici.

Charles Pierre Baudelaire

Animali domestici
... il Cane



Il cane (*Canis lupus familiaris* Linnaeus, 1758) è un mammifero appartenente all'ordine Carnivora, della famiglia dei canidi. Con l'avvento dell'addomesticamento, si è distinto dal lupo, di cui è considerato una sottospecie.

Si tratta di un canino di taglia da piccola a grande, dotato di una plasticità fenotipica molto variabile. Il mantello può essere corto o lungo, ispido o morbido, liscio o riccio, con una borra (sottopelo) di cui molte razze fanno la muta. Il colore varia a seconda della discendenza: bianco, nero, rosso, marrone, ecc. La testa può essere brachicefala, mesaticefala o dolicocefala. La coda varia in forma e lunghezza, tanto che in alcune razze è assente. Alcune razze dispongono di un quinto dito vestigiale sugli arti posteriori, che serve per facilitare le camminate o arrampicarsi.

Febbraio '26

32		DOM	1
S. Verdiana			
6 ^a sett.		LUN	2
Pres. del Signore			
33		MAR	3
S. Biagio			
34		MER	4
S. Gilberto			
35		GIO	5
S. Agata			
36		VEN	6
S. Paolo Miki			
37		SAB	7
S. Teodoro Martire			
38		DOM	8
S. Girolamo Emiliani			
39		LUN	9
S. Apollonia			
7 ^a sett.		MAR	10
S. Arnaldo			
40		MER	11
B.V. di Lourdes			
41		GIO	12
S. Eulalia			
42		VEN	13
S. Maura			
43		SAB	14
S. Valentino			
44		DOM	15
S. Faustino			
45		LUN	16
S. Giuliana			
8 ^a sett.		MAR	17
S. Donato			
46		MER	18
Le Ceneri			
47		GIO	19
S. Mansueto			
48		VEN	20
S. Silvano			
49		SAB	21
S. Pier Damiani			
50		DOM	22
I ^a di Quaresima			
9 ^a sett.		LUN	23
S. Renzo			
51		MAR	24
S. Edilberto			
52		MER	25
S. Cesario			
53		GIO	26
S. Romeo			
54		VEN	27
S. Leandro			
55		SAB	28
S. Romano Abate			

 Dati orari in riferimento alle coordinate della regione Veneto
01-02 alba 7:22 - tramonto 17:25 19-02 alba 7:00 - tramonto 17:48
07-02 alba 7:15 - tramonto 17:33 25-02 alba 6:51 - tramonto 17:55
13-02 alba 7:08 - tramonto 17:40 28-02 alba 6:46 - tramonto 17:59

Il periodo evidenziato con  sta ad indicare "El Bon De Luna", i giorni più adatti per imbottigliare il vino

 LUNA PIENA favorevole per tutti i tipi di vino	 ULTIMO QUARTO per vini da invecchiamento e dolci	 LUNA NUOVA non consigliabile per lavorare i vini	 PRIMO QUARTO periodo per ottenere vini molto frizzanti e/o spumantizzati
--	--	--	---

I MESI PIÙ INDICATI PER I VINI NORMALI SONO MARZO - APRILE - MAGGIO
I MESI PIÙ INDICATI PER I VINI DA INVECCHIARE SONO AGOSTO - SETTEMBRE - OTTOBRE
LUNA CALANTE PER TRAVASARE ED IMBOTTIGLIARE VINI, SEMPRE CON IL BEL TEMPO

Se esposto al pubblico regolarizzare agli effetti Imposta Comunale Pubblicità e Diritti pubbliche affissioni (D.P.R. N. 639 del 26-10-1972) - Grafiche FG - Ponte di Piave (Tv) - Tel. 0422.852100 - www.grafichefg.com

Quarto d'Altino (Ve)
Via F.lli Grigoletto e Pasqualato, 6

Casale sul Sile (Tv)
Via S. Michele, 10

Tel. 351.5486480 - dallavitealvino@yahoo.com - 

Marzo '26

1	DOM	60
II° di Quaresima		
2	LUN	10° sett. 61
S. Basileo Martire		
3	MAR	62
S. Cunegonda		
4	MER	63
S. Casimiro		
5	GIO	64
S. Adriano		
6	VEN	65
S. Giordano		
7	SAB	66
S. Felicità		
8	DOM	67
III° di Quaresima		
9	LUN	11° sett. 68
S. Francesca		
10	MAR	69
S. Semplicio Papa		
11	MER	70
S. Costantino		
12	GIO	71
S. Massimiliano		
13	VEN	72
S. Arrigo		
14	SAB	73
S. Matilde Regina		
15	DOM	74
IV° di Quaresima		
16	LUN	12° sett. 75
S. Eriberto Vescovo		
17	MAR	76
S. Patrizio		
18	MER	77
S. Salvatore		
19	GIO	78
S. Giuseppe		
20	VEN	79
S. Alessandra M.		
21	SAB	80
S. Benedetto		
22	DOM	81
V° di Quaresima		
23	LUN	13° sett. 82
S. Turibio di M.		
24	MAR	83
S. Romolo		
25	MER	84
Annunc. del Signore		
26	GIO	85
S. Teodoro		
27	VEN	86
S. Augusto		
28	SAB	87
S. Sisto III Papa		
29	DOM	88
Le Palme		
30	LUN	14° sett. 89
S. Amedeo		
31	MAR	90
S. Beniamino Martire		

 **Dati orari in riferimento alle coordinate della regione Veneto**
01-03 alba 6:44 - tramonto 18:00 19-03 alba 6:14 - tramonto 18:21
07-03 alba 6:35 - tramonto 18:07 25-03 alba 6:04 - tramonto 18:27
13-03 alba 6:25 - tramonto 18:14 31-03 alba 5:54 - tramonto 18:34



Incrocio Manzoni

Il vitigno Manzoni Bianco, conosciuto anche come Incrocio Manzoni 6.0.13, è il più famoso tra i cloni ideati e sperimentati dal prof. Luigi Manzoni, all'epoca preside della Scuola Enologica di Conegliano, mediante esperimenti condotti negli anni '30 sul miglioramento genetico della vite tramite incrocio ed ibridazione. Il Manzoni Bianco 6.0.13 è a tutti gli effetti un vitigno autoctono della provincia di Treviso, e nasce dall'incrocio tra Riesling Renano e Pinot Bianco. Oggi viene coltivato soprattutto nel Triveneto e rientra negli uvaggi di alcuni disciplinari come quello dei vini Colli di Conegliano bianco DOCG, Breganze Bianco DOC e Trentino Bianco DOC, oltre a parecchi vini ad Indicazione geografica tipica per i quali viene vinificato in purezza. La caratteristica del Manzoni bianco è quella di fornire vini con buona acidità fissa ed interessante corredo aromatico.

Oca arrosto con il sedano

Ingredienti: 1 Oca da 3-4 kg, 2 carote, 2 cipolle, 1 gambo di sedano, rosmarino, 6 foglie di salvia, 3 bacche di ginepro, ¼ di Incrocio Manzoni, 3 cucchiaini di olio evo, 6 coste di sedano verde, sale e pepe q.b.

Riempi l'oca con sedano, carote, cipolle a pezzi, salvia, rosmarino, sale e pepe. Chiudila con spago da cucina, lega zampe e ali, poi mettila in teglia con le verdure restanti e olio. Cuoci a 140° C per almeno due ore, girandola e bagnandola col il vino. Una volta cotta, tagliala e servila su piatti caldi con il sugo passato al setaccio, accompagnata da cappuccio viola saltato in padella con l'aceto e patate lesse.



Rimedi naturali
... il Limone

Possiede la capacità di rafforzare le difese naturali dell'organismo, promuovendo la formazione dei globuli bianchi. Si dimostra efficace sia nella prevenzione sia nel trattamento delle infezioni, soprattutto quelle causate da batteri come i "cocchi" e da virus, come nel caso di influenza e raffreddore. Ha anche proprietà disinfettanti e deodoranti, ed è utile per riequilibrare la pelle grassa e tonificare quella spenta o segnata. Sul piano digestivo, stimola l'attività epatica e pancreatica, favorendo la digestione e contrastando la diarrea grazie al suo effetto astringente. Contribuisce a regolare il battito cardiaco e a ridurre la pressione arteriosa; promuove la formazione di globuli rossi, ha effetti antiemorragici, e aiuta a fluidificare e depurare il sangue.



Altro il vino non è se non
la luce del sole mescolata
con l'umido della vite.

Galileo Galilei

Animali domestici
... il Gatto



Il gatto domestico (*Felis catus* Linnaeus, o *Felis silvestris catus* Linnaeus,) è un piccolo mammifero carnivoro appartenente alla famiglia dei felidi. Dall'indole essenzialmente territoriale e crepuscolare, il gatto è un predatore di piccoli animali, specialmente roditori e uccelli. Per comunicare utilizza vari vocalizzi (più di sedici), le fusa, le posizioni del corpo e i feromoni. Prevalentemente domestico, il gatto può essere addestrato ad accettare istruzioni semplici e può imparare da solo a manipolare svariati meccanismi, anche complessi, tra cui le maniglie delle porte o le chiusure delle gabbie. E il felino col più vasto areale nel mondo e con la popolazione più numerosa, protagonista anche di fenomeni d'inselvaticimento così ampi da determinarne l'inclusione nella lista delle cento specie invasive più dannose da parte dell'Unione internazionale per la conservazione della natura. Si possono contare una cinquantina di razze differenti, riconosciute con certificazioni.

Aprile '26

91	MER	1
S. Ugo Vescovo		
92	GIO	2
S. Francesco di P.		
93	VEN	3
S. Riccardo Vescovo		
94	SAB	4
S. Isidoro Vescovo		
95	DOM	5
Pasqua di Resurrezione		
15° sett. 96	LUN	6
dell'Angelo		
97	MAR	7
S. Ermanno		
98	MER	8
S. Alberto Dionigi		
99	GIO	9
S. Maria Cleofe		
100	VEN	10
S. Terenzio Martire		
101	SAB	11
S. Stanislao Vescovo		
102	DOM	12
in Albis		
16° sett. 103	LUN	13
S. Martino Papa		
104	MAR	14
S. Abbondio		
105	MER	15
S. Annibale		
106	GIO	16
S. Lamberto		
107	VEN	17
S. Aniceto Papa		
108	SAB	18
S. Galdino Vescovo		
109	DOM	19
S. Ermogene Martire		
17° sett. 110	LUN	20
S. Adalgisa Vergine		
111	MAR	21
S. Anselmo		
112	MER	22
S. Caio		
113	GIO	23
S. Giorgio Martire		
114	VEN	24
S. Fedele		
115	SAB	25
S. Marco Evangelista - Anniv. Liberazione		
116	DOM	26
S. Cleto		
18° sett. 117	LUN	27
S. Zita		
118	MAR	28
S. Valeria		
119	MER	29
S. Caterina da Siena		
120	GIO	30
S. Pio V Papa		

 **Dati orari in riferimento alle coordinate della regione Veneto**
01-04 alba 5:52 - tramonto 18:35 19-04 alba 5:23 - tramonto 18:55
07-04 alba 5:42 - tramonto 18:42 25-04 alba 5:14 - tramonto 19:01
13-04 alba 5:32 - tramonto 18:48 30-04 alba 5:07 - tramonto 19:07

Il periodo evidenziato con  sta ad indicare "El Bon De Luna", i giorni più adatti per imbottigliare il vino

 LUNA PIENA favorevole per tutti i tipi di vino	 ULTIMO QUARTO per vini da invecchiamento e dolci	 LUNA NUOVA non consigliabile per lavorare i vini	 PRIMO QUARTO periodo per ottenere vini molto frizzanti e/o spumantizzati
--	--	--	--

I MESI PIÙ INDICATI PER I VINI NORMALI SONO MARZO - APRILE - MAGGIO
I MESI PIÙ INDICATI PER I VINI DA INVECCHIARE SONO AGOSTO - SETTEMBRE - OTTOBRE
LUNA CALANTE PER TRAVASARE ED IMBOTTIGLIARE VINI, SEMPRE CON IL BEL TEMPO

Se esposto al pubblico regolarizzare agli effetti Imposta Comunale Pubblicità e Diritti pubbliche affissioni (D.P.R. N. 639 del 26-10-1972) - Grafiche FG - Ponte di Piave (TV) - Tel. 0422.852100 - www.grafichefg.com

Quarto d'Altino (Ve)
Via F.lli Grigoletto e Pasqualato, 6

Casale sul Sile (Tv)
Via S. Michele, 10

Tel. 351.5486480 - dallavitealvino@yahoo.com - 

Maggio '26

1	VEN		121
San Giuseppe - Festa del Lavoro			
2	SAB		122
S. Cesare			
3	DOM		123
S. Filippo			
4	LUN		19° sett. 124
S. Silvano			
5	MAR		125
S. Pellegrino Martire			
6	MER		126
S. Giuditta Martire			
7	GIO		127
S. Flavia			
8	VEN		128
S. Desiderato			
9	SAB		129
S. Gregorio Vescovo			
10	DOM		130
S. Antonino			
11	LUN		20° sett. 131
S. Fabio Martire			
12	MAR		132
S. Rossana			
13	MER		133
S. Emma			
14	GIO		134
S. Mattia Ap.			
15	VEN		135
S. Torquato			
16	SAB		136
S. Ubaldo Vescovo			
17	DOM		137
Ascensione del Signore			
18	LUN		21° sett. 138
S. Giovanni I Papa			
19	MAR		139
S. Pietro di M.			
20	MER		140
S. Bernardino da S.			
21	GIO		141
S. Vittorio Martire			
22	VEN		142
S. Rita da Cascia			
23	SAB		143
S. Desiderio Vescovo			
24	DOM		144
Pentecoste			
25	LUN		22° sett. 145
S. Beda Conf.			
26	MAR		146
S. Filippo Neri			
27	MER		147
S. Agostino			
28	GIO		148
S. Emilio M.			
29	VEN		149
S. Massimino Vescovo			
30	SAB		150
S. Felice I Papa			
31	DOM		151
SS. Trinità			

 **Dati orari in riferimento alle coordinate della regione Veneto**
01-05 alba 5:06 - tramonto 19:08 19-05 alba 4:46 - tramonto 19:27
07-05 alba 4:58 - tramonto 19:14 25-05 alba 4:42 - tramonto 19:32
13-05 alba 4:52 - tramonto 19:21 31-05 alba 4:38 - tramonto 19:37



Malbec

Il Malbec sembra essere giunto in Italia intorno la metà dell'800, ma solo nel 1881 il Conte Provana di Collegno (Torino) illustra questo vino all'esposizione ampelografica di Pinerolo. Attualmente è coltivato per lo più nel Veneto e in Friuli Venezia Giulia. Ha grappolo mediamente compatto di grandezza media e piramidale con foglia grande. L'acino ha dimensione media, con buccia consistente e di colore blu-nera. Il vino che si ottiene è di colore rosso rubino. Al palato è caldo, erbaceo con ricordi di frutti di bosco.

Si presenta in genere come vino rosso giovane e di buona struttura. Sapido e di buon corpo, armonico, con finale asciutto. Si abbina con risotti a base carni e funghi, salumi, carni in umido, intingoli stufati e carni bianche e rosse alla griglia.

Sopa Coadà

Ingredienti: 4 piccioni, 8/10 fette di pane raffermo, 1 costa di sedano, 2 carote, 1 cipolla, 2 lt di brodo di carne, burro, Parmigiano, 1/2 bicchiere di vino bianco

Rosola nel burro in una casseruola capiente sedano tritato, carota e cipolla, poi aggiungi i piccioni a metà e fai rosolare. Sala, pepa, sfuma con vino e cuoci con un mestolo di brodo. Una volta cotti, disossa i piccioni e tieni da parte la carne. Riduci il sugo a fuoco basso. Rosola le fette di pane nel burro. In una pirofila unta, alterna strati di pane e carne, aggiungi il sugo ridotto e brodo. Copri con stagnola e cuoci: 5 ore in stufa o 2 ore in forno ventilato (130-150° C). Spolvera di Parmigiano, aggiungi burro e gratina per 5 minuti. Servi ben caldo con una tazza di brodo a parte.



Rimedi naturali ... il Ginepro

L'olio essenziale di ginepro è noto per i suoi effetti benefici contro dolori reumatici e articolari, offrendo sollievo in caso di artrite. Viene spesso impiegato in preparazioni cosmetiche per pelli impure, come tonici, detergenti e shampoo. Sul piano digestivo, stimola la digestione e contrasta i gonfiori intestinali. Favorisce la funzionalità renale, supportando la diuresi e aiutando a calmare le infiammazioni della vescica. Migliora la circolazione sanguigna, svolge un'azione depurativa e allevia il fastidio delle emorroidi. È utile anche in caso di tensione nervosa e stress, e può agevolare il travaglio.



*Il vino non si beve soltanto.
Si annusa, si osserva, si gusta,
si sorseggia e ... se ne parla.*

Re Edoardo VII

Animali domestici ... il Coniglio



Con il termine coniglio si definisce un gruppo di animali appartenente alla famiglia dei leporidi (*Oryctolagus cuniculus*).

È un animale docile e curioso, simbolo di dolcezza e fertilità. Con il suo musino vivace e le lunghe orecchie sempre in ascolto, porta con sé un senso di quiete e armonia. Ama la compagnia e crea forti legami, comunicando con piccoli segnali e movimenti delicati. Nei momenti di tranquillità, si dedica alla cura del proprio corpo, riflettendo il bisogno di benessere e ordine. Il coniglio ci ricorda l'importanza della calma, dell'ascolto e della fiducia. In molte culture è portatore di fortuna e rinnovamento, un segno gentile che invita a vivere con sensibilità e attenzione. Elegante nei gesti e veloce nei movimenti, è un piccolo compagno che sa osservare il mondo con occhi attenti e cuore leggero.

Giugno '26

23° sett. 152	LUN	1
S. Giustino Martire		
153	MAR	2
Festa della Repubblica		
154	MER	3
S. Carlo		
155	GIO	4
S. Quirino		
156	VEN	5
S. Bonifacio		
157	SAB	6
S. Norberto Vescovo		
158	DOM	7
Corpus Domini		
24° sett. 159	LUN	8
S. Medardo Vescovo		
160	MAR	9
S. Primo		
161	MER	10
S. Diana		
162	GIO	11
S. Barnaba Ap.		
163	VEN	12
S. Guido		
164	SAB	13
S. Antonio da Padova		
165	DOM	14
S. Eliseo		
25° sett. 166	LUN	15
S. Germana		
167	MAR	16
S. Aureliano		
168	MER	17
S. Gregorio B.		
169	GIO	18
S. Marina		
170	VEN	19
S. Gervasio		
171	SAB	20
S. Silverio Papa		
172	DOM	21
S. Luigi Gonzaga		
26° sett. 173	LUN	22
S. Paolino da Nola		
174	MAR	23
S. Lanfranco Vescovo		
175	MER	24
Nativ. S. Giovanni B.		
176	GIO	25
S. Guglielmo Ab.		
177	VEN	26
S. Vigilio Vescovo		
178	SAB	27
S. Cirillo d'Aless.		
179	DOM	28
S. Attilio		
27° sett. 180	LUN	29
SS. Pietro e Paolo		
181	MAR	30
SS. Primi Martiri		

 **Dati orari in riferimento alle coordinate della regione Veneto**
01-06 alba 4:36 - tramonto 19:38 19-06 alba 4:35 - tramonto 19:48
07-06 alba 4:36 - tramonto 19:42 25-06 alba 4:37 - tramonto 19:49
13-06 alba 4:35 - tramonto 19:45 30-06 alba 4:39 - tramonto 19:48

Quarto d'Altino (Ve)
Via F.lli Grigoletto e Pasqualato, 6

Casale sul Sile (Tv)
Via S. Michele, 10

Tel. 351.5486480 - dallavitealvino@yahoo.com - 

Luglio '26

1	MER		182
	S. Teobaldo Erem.		
2	GIO		183
	S. Ottone		
3	VEN		184
	S. Tommaso Ap.		
4	SAB		185
	S. Elisabetta		
5	DOM		186
	S. Antonio M.Z.		
6	LUN		28° sett. 187
	S. Maria Goretti		
7	MAR		188
	S. Edda		
8	MER		189
	S. Adriano		
9	GIO		190
	S. Armando		
10	VEN		191
	S. Silvana		
11	SAB		192
	S. Benedetto		
12	DOM		193
	S. Fortunato Martire		
13	LUN		29° sett. 194
	S. Enrico Imp.		
14	MAR		195
	S. Camillo De Lellis		
15	MER		196
	S. Bonaventura		
16	GIO		197
	N.S. del Carmelo		
17	VEN		198
	S. Alessio Conf.		
18	SAB		199
	S. Calogero		
19	DOM		200
	S. Giusta		
20	LUN		30° sett. 201
	S. Elia Prof.		
21	MAR		202
	S. Lorenzo da B.		
22	MER		203
	S. Maria Maddalena		
23	GIO		204
	S. Brigida		
24	VEN		205
	S. Cristina		
25	SAB		206
	S. Giacomo Ap.		
26	DOM		207
	SS. Anna e Gioacchino		
27	LUN		31° sett. 208
	S. Lilliana		
28	MAR		209
	S. Nazario		
29	MER		210
	S. Marta		
30	GIO		211
	S. Pietro Crisologo		
31	VEN		212
	S. Ignazio di L.		

 **Dati orari in riferimento alle coordinate della regione Veneto**
01-07 alba 4:40 - tramonto 19:48 19-07 alba 4:53 - tramonto 19:40
07-07 alba 4:43 - tramonto 19:47 25-07 alba 4:58 - tramonto 19:35
13-07 alba 4:48 - tramonto 19:44 31-07 alba 5:04 - tramonto 19:29



Traminer

Questo vitigno, quasi certamente di origini altoatesi-
ne, dà una delle grandi varietà di uva coltivata in
terreni collinari, ricchi di sole, molto a nord, diffuso in
Veneto, Trentino e Friuli Venezia Giulia.
Varietà caratterizzata dal germogliamento precoce,
dal grappolo piccolo e compatto, alla quale si deve
prestare molta attenzione riguardo alla scelta del
periodo ottimale di vendemmia, per favorire la cessio-
ne di sostanze aromatiche in vinificazione, durante la
macerazione a freddo successiva alla diraspatura.
Conducendo una fermentazione controllata con
temperature non superiori a 18° C ed un contatto successivo con la feccia nobile, per
2-3 settimane, si ottiene un vino di colore giallo paglierino tendente al dorato, dal
profumo aromatico, intenso, tipico e dal sapore fine e delicato.

Sarde in saor

Ingredienti: 500 g di sardine fresche, 700 g di cipolle
bianche, farina 00 q.b., olio di semi per friggere, 4
cucchiiai di olio EVO, 1 cucchiaino di aceto di vino
bianco, 1 cucchiaino di zucchero, 2 cucchiiai di uva
sultanina, 1 cucchiaino di pinoli, sale e pepe q.b.

Pulire le sardine, eliminare testa e interiora (lasciare la
coda), sciacquarle, infarinarle e friggerle in olio caldo.
Asciugarle su carta assorbente e salare. Per il saor,
affettare le cipolle e farle appassire con l'olio EVO.
Aggiungere sale, pepe, pinoli, zucchero, aceto e sfuma-
re, poi l'uva sultanina ammollata. Disporre le sardine su
un piatto e coprirle con il saor. Far riposare 24-48 ore.
Servire con polenta fresca e un calice di Traminer.



Rimedi naturali
... la Lavanda

Ha potenti proprietà battericide e
antinfiammatorie, utili per infezioni
intestinali, urogenitali, della bocca e
della pelle. Favorisce la digestione,
alleviando nausea e vomito, e com-
batte problemi respiratori come
bronchite, tosse e asma. Riduce
pressione e palpitazioni, normalizza il
sistema nervoso, alleviando depres-
sione e sovraccitazione. È efficace
contro mal di testa, mal d'orecchie,
gola, dolori reumatici e muscolari.
Inoltre, è un ottimo deodorante natu-
rale e viene usato in cosmetica e per
ambienti. Le sue proprietà lo rendo-
no un rimedio versatile per molte
condizioni infiammatorie e infettive.



Se Dio avesse proibito il vino,
perché mai l'avrebbe fatto
così buono?

Cardinale Richelieu

Animali domestici
... il Canarino



Il canarino (*Serinus canaria* (Linnaeus, 1758) è un uccello passeriforme
della famiglia dei Fringillidi.
Dal piumaggio vivace e dal canto
melodioso, è simbolo di gioia e
leggerezza. Allegro e curioso, porta
nelle case un tocco di colore e serenità.
Ama la compagnia e si affeziona
facilmente, comunicando con trilli e
cinguettii che rallegrano l'ambiente.
È un animale sensibile, che richiede
cura, tranquillità e un ambiente
armonioso per vivere in salute. Il suo
canto, spesso associato al risveglio
e alla primavera, ci invita a godere
delle piccole cose e a ritrovare il
piacere della semplicità. Il canarino
ci insegna l'importanza dell'allegria
quotidiana e del prendersi del tempo
per sé. Con la sua presenza discreta
ma vivace, riempie lo spazio di
musica e leggerezza.

Agosto '26

213		SAB	1
		S. Alfonso	
214		DOM	2
		S. Eusebio	
32° sett. 215		LUN	3
		S. Lidia	
216		MAR	4
		S. Nicodemo	
217		MER	5
		S. Osvaldo	
218		GIO	6
		Trasfiguraz. N.S.	
219		VEN	7
		S. Gaetano da T.	
220		SAB	8
		S. Domenico Conf.	
221		DOM	9
		S. Romano	
33° sett. 222		LUN	10
		S. Lorenzo Martire	
223		MAR	11
		S. Chiara	
224		MER	12
		S. Giuliano	
225		GIO	13
		S. Ippolito	
226		VEN	14
		S. Alfredo	
227		SAB	15
		Assunzione Maria Vergine	
228		DOM	16
		S. Stefano	
34° sett. 229		LUN	17
		S. Giacinto Confessore	
230		MAR	18
		S. Elena Imp.	
231		MER	19
		S. Ludovico	
232		GIO	20
		S. Bernardo Abate	
233		VEN	21
		S. Pio X	
234		SAB	22
		S. Maria Regina	
235		DOM	23
		S. Rosa da Lima	
35° sett. 236		LUN	24
		S. Bartolomeo Ap.	
237		MAR	25
		S. Ludovico	
238		MER	26
		S. Alessandro Martire	
239		GIO	27
		S. Monica	
240		VEN	28
		S. Agostino	
241		SAB	29
		Martirio S. Giovanni B.	
242		DOM	30
		S. Faustina	
36° sett. 243		LUN	31
		S. Aristide Martire	

 **Dati orari in riferimento alle coordinate della regione Veneto**
01-08 alba 5:05 - tramonto 19:28 19-08 alba 5:23 - tramonto 19:04
07-08 alba 5:11 - tramonto 19:20 25-08 alba 5:29 - tramonto 18:54
13-08 alba 5:17 - tramonto 19:12 31-08 alba 5:36 - tramonto 18:45

Il periodo evidenziato con  sta ad indicare "El Bon De Luna", i giorni più adatti per imbottigliare il vino

 LUNA PIENA favorevole per tutti i tipi di vino	 ULTIMO QUARTO per vini da invecchiamento e dolci	 LUNA NUOVA non consigliabile per lavorare i vini	 PRIMO QUARTO periodo per ottenere vini molto frizzanti e/o spumantizzati
---	---	---	--

I MESI PIÙ INDICATI PER I VINI NORMALI SONO MARZO - APRILE - MAGGIO
I MESI PIÙ INDICATI PER I VINI DA INVECCHIARE SONO AGOSTO - SETTEMBRE - OTTOBRE
LUNA CALANTE PER TRAVASARE ED IMBOTTIGLIARE VINI, SEMPRE CON IL BEL TEMPO

Se esposto al pubblico regolarizzare agli effetti Imposta Comunale Pubblicità e Diritti pubbliche affissioni (D.P.R. N. 639 del 26-10-1972) - Grafiche FG - Ponte di Piave (Tv) - Tel. 0422.852100 - www.grafichefg.com

Quarto d'Altino (Ve)
Via F.lli Grigoletto e Pasqualato, 6

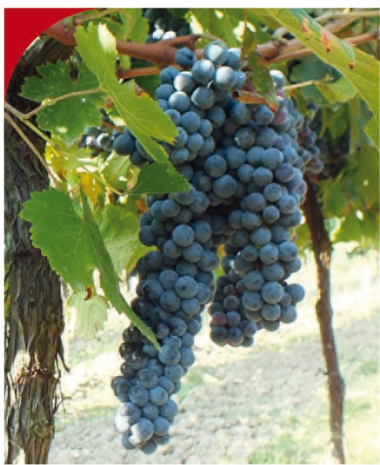
Casale sul Sile (Tv)
Via S. Michele, 10

Tel. 351.5486480 - dallavitealvino@yahoo.com - 

Settembre '26

1	MAR	S. Egidio Abate		244
2	MER	S. Elpidio Vescovo		245
3	GIO	S. Gregorio M.		246
4	VEN	S. Rosalia		247
5	SAB	S. Vittorino Vescovo		248
6	DOM	S. Petronio		249
7	LUN	S. Regina		37° sett. 250
8	MAR	Natività B.V. Maria		251
9	MER	S. Sergio Papa		252
10	GIO	S. Nicola da Tol.		253
11	VEN	S. Diomede Martire		254
12	SAB	SS. Nome di Maria		255
13	DOM	S. Maurilio		256
14	LUN	Esaltazione S. Croce		38° sett. 257
15	MAR	B.V. Addolorata		258
16	MER	SS. Cornelio e Cipriano		259
17	GIO	S. Roberto B.		260
18	VEN	S. Sofia M.		261
19	SAB	S. Gennaro Vescovo		262
20	DOM	S. Eustachio		263
21	LUN	S. Matteo Apostolo		39° sett. 264
22	MAR	S. Maurizio Martire		265
23	MER	S. Pio da Pietrelcina		266
24	GIO	S. Pacifico Conf.		267
25	VEN	S. Aurelia		268
26	SAB	SS. Cosimo e Damiano		269
27	DOM	S. Vincenzo de P.		270
28	LUN	S. Venceslao Martire		40° sett. 271
29	MAR	SS. Michele, Gabriele e Raffaele		272
30	MER	S. Girolamo Dottore		273

 **Dati orari in riferimento alle coordinate della regione Veneto**
01-09 alba 5:37 - tramonto 18:43 19-09 alba 5:55 - tramonto 18:12
07-09 alba 5:43 - tramonto 18:33 25-09 alba 6:01 - tramonto 18:02
13-09 alba 5:49 - tramonto 18:22 30-09 alba 6:07 - tramonto 17:53



Raboso

Vitigno coltivato in Veneto soprattutto nella zona del fiume Piave. Il suo nome deriva forse dalla reazione "rabbiosa" all'impatto, molto acido e astringente, che hanno sul palato sia l'uva che il vino. Molto probabilmente si tratta di un vitigno derivato dall'addomesticazione delle viti selvatiche della pianura trevigiana. Per la sua particolare struttura e per la capacità di durare a lungo era molto apprezzato dai veneziani che lo chiamavano "vin da viajo". Oggi questo vitigno per opera di alcuni lungimiranti produttori trevigiani sta riassumendo una propria identità ed è apprezzato dagli estimatori dei grandi vini. Molto ricercati anche i vini ottenuti dall'appassimento di queste uve, che risultano equilibrati per acidità e dolcezza e quindi non stucchevoli.

Minestra di fagioli e salsiccia

Ingredienti (per 4 persone): 800 g di salsiccia, 400 g di pomodori pelati, 400 g di fagioli, 250 g di ditalini rigati, 2 carote, 1 cipolla, 1 costa di sedano, 1 spicchio di aglio, 1 foglia di alloro, concentrato di pomodoro, peperoncino in polvere, olio EVO, sale e pepe.

Tritate sedano, carota e cipolla, rosolateli in casseruola con olio e uno spicchio d'aglio. Aggiungete la salsiccia a pezzetti, e fate rosolare. Unite i pelati schiacciati, peperoncino, concentrato di pomodoro, acqua (in base alla consistenza desiderata), sale, pepe e alloro. Cuocete per 15-20 minuti. Aggiungete i fagioli scolati e i ditalini rigati, mescolate e cuocete per circa 10 minuti. Servite caldo con Grana Padano e pane rustico.



Rimedi naturali
...l'Arnica

L'arnica è un'erba perenne che fiorisce tra maggio e giugno nei prati delle Alpi e degli Appennini. Tradizionalmente, veniva usata per curare contusioni e ecchimosi, principalmente sotto forma di tintura. L'olio di arnica, insieme alle tinture, si applica esternamente su contusioni, geloni e distorsioni, aiutando a riassorbire i liquidi in eccesso. In passato si usava anche internamente, ma oggi è riservata all'uso esterno, poiché le sue sostanze sono velenose. È importante fare attenzione, perché anche la tintura può provocare reazioni allergiche, soprattutto nelle donne e nei bambini.



Il vino è una specie di riso
interiore che per un istante
rende bello il volto
dei nostri pensieri.

Henri François Joseph De Régnier

Animali domestici
...il Porcellino d'India



La cavia domestica o porcellino d'India (Cavia porcellus Linnaeus 1758) è un roditore originario del Sudamerica. Usata inizialmente da Robert Koch e altri batteriologi, la cavia è diventata sinonimo di "animale di laboratorio". Nel XXI secolo la cavia è utilizzata in ricerca molto meno di altri roditori, quali topi e ratti, nei loro innumerevoli ceppi e modificazioni genetiche esistenti, sebbene resti un importante organismo modello, almeno dal punto di vista storico e per alcuni settori della ricerca attuale. Attualmente si usa come animale da compagnia in numerosi paesi occidentali. È apprezzata per il suo carattere docile, le dimensioni contenute e la facilità di gestione, che la rendono adatta anche ai bambini. Ne esistono diverse razze, distinte per la lunghezza e la tipologia del pelo, ognuna con caratteristiche fisiche e comportamentali peculiari.

Ottobre '26

274		GIO	1	S. Teresa del B.G.
275		VEN	2	SS. Angeli Custodi
276		SAB	3	S. Gerardo Ab.
277		DOM	4	S. Francesco D'Assisi
41° sett. 278		LUN	5	S. Placido Martire
279		MAR	6	S. Bruno Ab.
280		MER	7	N.S. del Rosario
281		GIO	8	S. Pelagia
282		VEN	9	S. Dionigi
283		SAB	10	S. Daniele M.
284		DOM	11	S. Firmino Vescovo
42° sett. 285		LUN	12	S. Serafino Capp.
286		MAR	13	S. Edoardo Re
287		MER	14	S. Callisto I Papa
288		GIO	15	S. Teresa D'Avila
289		VEN	16	S. Edvige
290		SAB	17	S. Ignazio D'A.
291		DOM	18	S. Luca Evang.
43° sett. 292		LUN	19	S. Isacco M.
293		MAR	20	S. Irene
294		MER	21	S. Orsola
295		GIO	22	S. Donato Vescovo
296		VEN	23	S. Giovanni da C.
297		SAB	24	S. Antonio M.C.
298		DOM	25	S. Crispino
44° sett. 299		LUN	26	S. Evaristo Papa
300		MAR	27	S. Fiorenzo Vescovo
301		MER	28	S. Simone
302		GIO	29	S. Ermelinda
303		VEN	30	S. Germano Vescovo
304		SAB	31	S. Lucilla

 **Dati orari in riferimento alle coordinate della regione Veneto**
01-10 alba 6:08 - tramonto 17:51 19-10 alba 6:28 - tramonto 17:22
07-10 alba 6:14 - tramonto 17:41 25-10 alba 6:35 - tramonto 17:13
13-10 alba 6:21 - tramonto 17:31 31-10 alba 6:42 - tramonto 17:05

Il periodo evidenziato con  sta ad indicare "El Bon De Luna", i giorni più adatti per imbottigliare il vino

 LUNA PIENA favorevole per tutti i tipi di vino	 ULTIMO QUARTO per vini da invecchiamento e dolci	 LUNA NUOVA non consigliabile per lavorare i vini	 PRIMO QUARTO periodo per ottenere vini molto frizzanti e/o spumantizzati
--	--	--	--

I MESI PIÙ INDICATI PER I VINI NORMALI SONO MARZO - APRILE - MAGGIO
I MESI PIÙ INDICATI PER I VINI DA INVECCHIARE SONO AGOSTO - SETTEMBRE - OTTOBRE
LUNA CALANTE PER TRAVASARE ED IMBOTTIGLIARE VINI, SEMPRE CON IL BEL TEMPO

Se esposto al pubblico regolarizzare agli effetti Imposta Comunale Pubblicità e Diritti pubbliche affissioni (D.P.R. N. 639 del 26-10-1972) - Grafiche FG - Ponte di Piave (Tv) - Tel. 0422.852100 - www.grafichefg.com

Quarto d'Altino (Ve)
Via F.lli Grigoletto e Pasqualato, 6

Casale sul Sile (Tv)
Via S. Michele, 10

Tel. 351.5486480 - dallavitealvino@yahoo.com - 

Novembre '26

1	DOM		305
Tutti i Santi			
2	LUN		306
Commemoraz. Defunti			
3	MAR		307
S. Martino			
4	MER		308
S. Carlo Borromeo			
5	GIO		309
S. Zaccaria Prof.			
6	VEN		310
S. Leonardo Abate			
7	SAB		311
S. Ernesto Abate			
8	DOM		312
S. Goffredo Vescovo			
9	LUN		313
S. Oreste			
10	MAR		314
S. Leone Magno			
11	MER		315
S. Martino di Tours			
12	GIO		316
S. Renato M.			
13	VEN		317
S. Diego			
14	SAB		318
S. Giocondo Vescovo			
15	DOM		319
S. Alberto M.			
16	LUN		320
S. Margherita di S.			
17	MAR		321
S. Elisabetta			
18	MER		322
S. Oddone Ab.			
19	GIO		323
S. Fausto Martire			
20	VEN		324
S. Benigno			
21	SAB		325
Presentaz. B.V. Maria			
22	DOM		326
S. Cecilia V.			
23	LUN		327
S. Clemente Papa			
24	MAR		328
Cristo Re e S. Flora			
25	MER		329
S. Caterina D'Aless.			
26	GIO		330
S. Corrado Vescovo			
27	VEN		331
S. Massimo			
28	SAB		332
S. Giacomo Franc.			
29	DOM		333
I° d'Avvento			
30	LUN		334
S. Andrea Ap.			

 **Dati orari in riferimento alle coordinate della regione Veneto**
01-11 alba 6:43 - tramonto 17:04 19-11 alba 7:05 - tramonto 16:46
07-11 alba 6:51 - tramonto 16:57 25-11 alba 7:12 - tramonto 16:42
13-11 alba 6:58 - tramonto 16:51 30-11 alba 7:18 - tramonto 16:40



Prosecco Doc-Docg

Nel Prosecco si riconosce e si innesta la cultura di un intero territorio. Le sue origini si perdono in un passato lontano ma solo sul finire del XIX secolo ha visto la sua forte affermazione. Il Prosecco è uno dei vini italiani che meglio si presta ai processi di spumantizzazione e che firma le bollicine più famose, da cui si ottengono prodotti fini e delicati, dal profumo pulito e piacevolmente fruttato, caratterizzato da un gusto morbido e armonico. Grazie alla sua spiccata personalità il prosecco ha saputo conquistare il gusto del consumatore moderno. Prodotto in tre tipologie - tranquillo, frizzante e spumante - può essere degustato a tutto pasto, ma è particolarmente apprezzato con gli antipasti di pesce, i risotti e nella versione con le bollicine come aperitivo e in tutti i momenti di festa.

Gelatina al Prosecco con frutti di bosco

Ingredienti (per 4 porzioni): 500 ml di Prosecco brut, 80 g di zucchero, 10 g di gelatina in fogli (circa 5 fogli), 200 g di frutti di bosco, scorza di limone (facoltativa), foglioline di menta per decorare.



Rimedi naturali
... il Rosmarino

Tonico naturale che stimola il sistema nervoso, favorisce il recupero delle energie nei convalescenti e migliora concentrazione e memoria. Utile in ambito cosmetico come detergente astringente, aiuta contro forfora e caduta dei capelli. Stimola appetito, digestione e funzione epatica; migliora la circolazione, alza la pressione e riduce il colesterolo. Indicato per reumatismi, sciatica, gotta e disturbi circolatori. Ha effetti disinfettanti, cicatrizzanti e favorisce l'eliminazione delle tossine tramite la sudorazione.



La forza sconvolgente del vino
penetra l'uomo e nelle vene
sparge e distribuisce l'ardore.

Lucrezio

Animali domestici
... il Pesce Rosso



Il carassio dorato o pesce rosso (*Carassius auratus*) è un pesce d'acqua dolce, appartenente alla famiglia dei Cyprinidae. Ha un corpo affusolato e robusto, con pinne proporzionate e coda leggermente bilobata. La bocca è piccola e priva di barbigli, a differenza della carpa a cui somiglia. Può raggiungere una lunghezza tra 2-3 cm e 20-25 cm. Alla nascita, gli avannotti sono lunghi 4 mm e hanno una colorazione bruno-olivacea, che può cambiare in rosso-arancione tra il terzo e l'ottavo mese di vita, a seconda della temperatura dell'acqua: sotto i 18 °C restano scuri, sopra i 20 °C diventano rossi. Gli esemplari albinici rimangono chiari.

Dicembre '26

335		MAR	1
S. Ansano			
336		MER	2
S. Bibiana			
337		GIO	3
S. Francesco Saverio			
338		VEN	4
S. Barbara			
339		SAB	5
S. Giulio M.			
340		DOM	6
II° d'Avvento			
50° sett.		LUN	7
341		S. Ambrogio Vescovo	
342		MAR	8
Immacolata Concezione			
343		MER	9
S. Siro			
344		GIO	10
N.S. di Loreto			
345		VEN	11
S. Damaso Papa			
346		SAB	12
S. Giovanna			
347		DOM	13
III° d'Avvento			
51° sett.		LUN	14
348		S. Giovanni	
349		MAR	15
S. Valeriano			
350		MER	16
S. Albina			
351		GIO	17
S. Lazzaro			
352		VEN	18
S. Graziano Vescovo			
353		SAB	19
S. Fausta			
354		DOM	20
IV° d'Avvento			
52° sett.		LUN	21
355		S. Pietro Canisio	
356		MAR	22
S. Francesca			
357		MER	23
S. Giovanni			
358		GIO	24
S. Delfino			
359		VEN	25
Natale del Signore			
360		SAB	26
S. Stefano			
361		DOM	27
S. Giovanni Ap.			
53° sett.		LUN	28
362		SS. Innocenti Martiri	
363		MAR	29
S. Tommaso Becket			
364		MER	30
S. Eugenio			
365		GIO	31
S. Silvestro Papa			

 **Dati orari in riferimento alle coordinate della regione Veneto**
01-12 alba 7:19 - tramonto 16:40 19-12 alba 7:34 - tramonto 16:41
07-12 alba 7:25 - tramonto 16:39 25-12 alba 7:36 - tramonto 16:44
13-12 alba 7:30 - tramonto 16:39 31-12 alba 7:38 - tramonto 16:48

Il periodo evidenziato con  sta ad indicare "El Bon De Luna", i giorni più adatti per imbottigliare il vino

 LUNA PIENA favorevole per tutti i tipi di vino	 ULTIMO QUARTO per vini da invecchiamento e dolci	 LUNA NUOVA non consigliabile per lavorare i vini	 PRIMO QUARTO periodo per ottenere vini molto frizzanti e/o spumantizzati
--	--	--	--

I MESI PIÙ INDICATI PER I VINI NORMALI SONO MARZO - APRILE - MAGGIO
I MESI PIÙ INDICATI PER I VINI DA INVECCHIARE SONO AGOSTO - SETTEMBRE - OTTOBRE
LUNA CALANTE PER TRAVASARE ED IMBOTTIGLIARE VINI, SEMPRE CON IL BEL TEMPO

Se esposto al pubblico regolarizzare agli effetti Imposta Comunale Pubblicità e Diritti pubbliche affissioni (D.P.R. N. 639 del 26-10-1972) - Grafiche FG - Ponte di Piave (Tv) - Tel. 0422.852100 - www.grafichefg.com