

CATALOGO

2026



Terroir d'eccellenza

Non più soltanto Scopritori.

Dopo più di dieci anni trascorsi alla scoperta dei terroirs del vino, Vitevini evolve.

La nostra visione rimane salda: promuovere una viticoltura rispettosa, sostenibile, profondamente legata al suo ambiente naturale. Una selezione di artigiani che lavorano in vigna e in cantina con integrità, libertà e consapevolezza; produttori capaci di interpretare il proprio terroir con un gesto autentico e preciso, restituendo vini emozionanti e di grande carattere.

Vitevini vuole essere un punto di riferimento per chi nel vino ricerca personalità, identità e stile, lontano dalle mode e vicino al senso originario del vino: emozione, convivialità, profondità culturale.

Oggi più che mai, Vitevini è una selezione dedicata a chi cerca eccellenza, non solo vini.

Benvenuti in Vitevini: Terroir d'Eccellenza.

Francia

CHAMPAGNE		
06	Francis Boulard & Fille	
10	Rodez	
14	Durdon Bouval	
16	Jeaunaux-Robin	
20	Amaury Beaufort	
BEAUJOLAIS		
22	Guy Breton (P'tit Max)	
24	Domaine Chamonard - Jeanne Chanudet	
26	Domaine des Moriers	
BORGOGNA		
28	Constance & Valentin	
30	Sylvain Pataille	
LOIRE		
32	René Bouvier	
38	Chandon de Briailles	
42	François de Nicolay	
46	Emmanuel Giboulot	
50	Robert-Denogent	
JURA		
52	Domaine Buronfosse	
54	Champ Divin	
56	Domaine Labet	
58	Domaine de la Renardière	
62	Domaine de la Tournelle	
RODANO		
68	Eric Texier	
72	Martin Texier	
74	Domaine du Trapadis	
BORDEAUX		
76	Closerie Saint Roc	

Spagna

ALICANTE		
80	Casa Balaguer	
CATALUNIA		
82	Recaredo	
86	Celler Credo	
88	Suriol	
92	Terroir al Límit	
GALIZIA		
96	Bodegas Albamar	
100	AAA	
BIERZO		
102	Xesteiriña	
104	Quinta Da Muradella	
JEREZ		
118	Bodegas Luis Pérez	
122	De La Riva	
124	Ramiro Ibañez	
128	Muchada-Leclapart	
GRAN CANARIA		
130	Lava	
MADRID		
114	Bodegas Bernabeleva	
116	Bodegas Cinco Leguas	

Portogallo

BAIRRADA		LISBONA	
136	Filipa Pato	144	Vale da Capucha
DOURO		MADEIRA	
140	Quinta Do Infantado	146	Barbeito

Germania

BADEN		156 Philip Lardot	
150	Wasenhaus	158	Stein
MOSELLA - SAAR			
152	Peter Lauer		

Italia

LANGHE		LAMBRUSCHI MODENESI		CASTELLI DI JESI	
164	Camparo	186	Bergianti	210	Ca' Liptra
		190	Franchina e Giarone		
ROERO		ROMAGNA		IRPINIA	
166	Valfaccenda	194	Ancarani	214	Il Cancelliere
ASTIGIANO		COLLI DI LUNI		ETNA	
170	Cascina San Michele	198	Il Torchio	216	Eduardo Torres Acosta
VALTELLINA		CHIANTI CLASSICO		VALLE DEL PLATANI	
174	Barbacàn	200	Montesecondo	220	Giuseppe Cipolla
OLTREPO' PAVESE		VAL DI CHIANA		MARSALA	
178	Chiara Torti	204	Ficomontanino	222	La Vela
VALPOLICELLA		ALTA MAREMMA		ALCAMO	
180	Monte Dall'Ora	206	Le Calle	226	Criante
VALDOBBIADENE					
184	Ca' dei Zago				

No-Lo

FRANCIA - NORMANDIA		DANIMARCA - COPENHAGEN	
232	Cyprien Lireux	234	Arensbak



FRANCIA

7 REGIONI · 26 PRODUTTORI



1. CHAMPAGNE	2. BEAUJOLAIS	3. BORGOGNA
4. JURA	5. LOIRA	6. RODANO
7. BORDEAUX		



Francis Boulard & fille

Champagne

FAVEROLLES ET COEMY, MASS. ST. THIERRY, MARNE, MONT. REIMS

Francis Boulard è vigneron in champagne dal 1964, quando decide di lavorare con suo padre Raymond nell'azienda familiare che all'epoca contava 3ha vitati. Negli anni, insieme al fratello e alla sorella, arrivano a occuparsi fino a 10 ha di vigneti divisi tra il Massif de Saint Thierry, la Vallée de la Marne e La Montagne de Reims (Grand Cru Mally).

Alla fine degli anni '90 Francis decide di dedicarsi ad una viticoltura priva di prodotti chimici, dopo essersi reso conto che i prodotti utilizzati per contenere le malattie funginee in vigna, penetravano all'interno della pianta fino a lasciarne traccia nel vino.

E fu così che iniziò a dedicarsi ad una viticoltura biologica, ispirandosi altrettanto all'agricoltura biodinamica, ritrovandosi a gestire i vigneti come faceva il nonno tempo addietro. Partì dalla parcella del Rachais di 0,6 ha nel 1996. Nel 2004 decise di convertire tutta l'azienda familiare. Il fratello e la sorella, non trovandosi d'accordo con Francis poiché il nuovo approccio avrebbe comportato troppo lavoro manuale, decisero di dividersi in parti uguali i vigneti: a Francis rimasero

3 ha. Nel 2009, insieme alla figlia Delphine, fondano l'azienda Champagne Francis Boulard et Fille, creando un progetto personale, nuovo, senza l'influenza della sua famiglia. Dal 1° gennaio 2018 il testimone è ufficialmente passato alla figlia Delphine che già lavorava con il padre dal 2003. Francis si gode la sua meritata pensione in Normandia dove coltiva la sua seconda più grande passione: la pesca. Ogni tanto fa lezione di chitarra elettrica, solo pezzi da vero roccettaro.

Dal 2018 Delphine, insieme al marito Mathieu ed il figlio Quentin, Delphine porta avanti l'idea del padre e soprattutto coltiva con passione e dedizione la propria terra con una viticoltura naturale e una vinificazione spontanea senza additivi e senza filtrazioni, con pochissima solforosa: SO₂ totale 25-30mg/l, libera 0mg/l. Tutti i vini di Francis Boulard e Fille fermentano spontaneamente in barrique, tonneaux e botti grandi: tutti i vin clair svolgono la malolattica.

Gli champagne di Francis Boulard et Fille sono oggi tra le più grandi espressioni della regione per mano di un *récoltant manipulant* (RM).



Les Murgiers

Vino spumante metodo classico.

Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir (in percentuali distinte a seconda dell'annata).

Fermentazione spontanea in barrique, tonneau (origini Borgogna, Bordeaux, Champagne). Malolattica svolta. Minimo 24 mesi sui lieviti. Non dosato. Non filtrato, non chiarificato.

Suoli: argillosi-calcarei.



Blanc de Blancs Vieilles Vignes

Vino spumante metodo classico.

Chardonnay.

Fermentazione e affinamento in barrique (origini Borgogna, Bordeaux, Champagne). Malolattica svolta. Minimo 36 mesi sui lieviti. Non filtrato, non chiarificato.

Suoli: sabbiosi sui primi 60cm, sotto calcare puro.



Le Murtet

Vino spumante metodo classico.

60% Pinot Noir, 40% Chardonnay.

Fermentazione e affinamento in tonneaux da 500 litri. Malolattica svolta. Minimo 24 mesi sui lieviti. Non filtrato, non chiarificato.

Suoli: sabbiosi sui primi 60 cm, sotto calcare puro.



Mally Champagne

Vino spumante metodo classico.

60% Pinot Noir, 40% Chardonnay.

Fermentazione e affinamento in barrique e tonneau da 500 litri. Malolattica svolta. Minimo 24 mesi sui lieviti. Non filtrato, non chiarificato.

Suoli: argillosi-calcarei.



Les Rachais

Vino spumante metodo classico.

Chardonnay.

Fermentazione spontanea in botte grande. Malolattica svolta. Minimo 60 mesi sui lieviti. Non Dosato. Non filtrato, non chiarificato.

Suoli: sabbiosi sui primi 60cm, sotto calcare puro.



Petraea

Vino spumante metodo classico.

Pinot Noir.

Fermentazione spontanea in barrique e tonneau (origini Borgogna, Bordeaux, Champagne). Malolattica svolta. Minimo 60 mesi sui lieviti. Non Dosato. Non filtrato, non chiarificato.

Suoli: sabbiosi sui primi 60cm, sotto calcare puro.





Rodez

Champagne

AMBONNAY, MONTAGNE DE REIMS

Ambonnay non ha bisogno di molte introduzioni. Quando si arriva nel paese il cartello recita “Ambonnay Gran Cru”: siamo in Montagne de Reims, su uno dei terroir più importanti esistenti in Champagne, dove grandi aziende esprimono il potenziale di un terroir in cui il Pinot Noir è il grande protagonista. Incontrare Eric Rodez non è solo entrare in contatto con un grande produttore storico di Ambonnay, è molto di più: una delle parole che utilizza con più frequenza è “universo”, perché di fatto conoscere Champagne Rodez significa entrare in quell’universo che Eric ha costruito durante i suoi 40 anni di attività, seguendo una tradizione di viticoltura familiare dal 1757.

Eric Rodez si definisce una persona complessa, a tratti complicata, che ha bisogno di tempo per riflettere ed avanzare, di fatto una persona che è sempre in riflessione per migliorarsi. Tipo estroso e di presenza, Eric è un grande appassionato di arte e di fatto la sua cantina assomiglia ad un museo; e non solo: è appassionato di profumi - un mondo affine al vino a suo dire - di musica, che spesso ne associa la composizione all’arte della

cuvée; infine, chiaramente è un grande appassionato di viticoltura ed enologia. Entrare nel suo universo è dunque una scoperta affascinante, complessa e meravigliosa. Agricoltura in bio dal 1995, certificato a partire dal 2002 e in biodinamica dal 2007. Si ritiene estremamente fortunato a poter gestire i suoi 6,5 ha di vigneto su Ambonnay, perché nonostante le parcelle siano 35, sono tutte vicine all’azienda e può operare nei tempi giusti. Visitare con Eric le varie parcelle è un bel viaggio tra le mitiche 3 vallette caratteristiche di Ambonnay con esposizioni sud sud-est su suoli profondi argillosi-calcarei, poi solo gesso. Les Beurys, Les Genettes, La Grand Rouelle, Les Fournettes sono i nomi di alcune delle parcelle più importanti che poi danno vita come soliste ai “*Parcellaires*” dell’azienda. La cantina è una parte molto importante dell’universo di Eric Rodez. Innanzitutto, diciamolo, l’esperienza di lavoro in gioventù presso la Maison Krug ha sicuramente insegnato a Eric ad essere ambizioso, e di saper costruire nel tempo un patrimonio importante per un’azienda in Champagne, come i *vin de réserve*.



Considerate che oggi Champagne Rodez produce circa 50 mila bottiglie all’anno e conserva in cantina l’equivalente di quasi 135 mila bottiglie nelle proprie vasche di vini di moltissime annate: questo permette l’azienda di produrre la gamma dei suoi cinque *Vin d’Auteur* a partire da 70 basi spumanti differenti! Le fermentazioni sono svolte in acciaio e barrique, l’affinamento generalmente in acciaio. Il lavoro è di una precisione e di una consapevolezza impressionante. I vini si strutturano in tre gamme di Champagne: la prima è la gamma dei *Vin d’Auteur* ovvero gli Champagne di assemblaggio, di cuvée, la tradizione della Champagne; questi contengono un 30% dell’annata in corso ed un 70% di vini di réserve di annate precedenti. Qui l’*Auteur* è colui che dirige l’orchestra, per dare vita a cinque diversi Champagne: Les Crayeres, Blanc de Blancs, Blanc de Noirs, Rosé e la Cuvée des Grands Vintages. La seconda è la gamma dei *Parcellaires*: in questo caso abbiamo l’espressione di una singola vigna, di una singola annata, su un singolo vitigno, parcelle delle quali in precedenza abbiamo citato i

nomi, i grandi solisti. La terza gamma invece è degli *Empreintes*, ovvero l’impronta di Ambonnay su di un solo millesimo, assemblando le migliori parcelle dell’annata; questi Champagne sono monovitigno o Pinot Noir o Chardonnay ed affinano sui lieviti per almeno 10 anni. Infine, Champagne Rodez produce un Coteaux Champenois rouge da brivido: immaginatevi un pinot noir vinificato in rosso da Ambonnay, eccezionale. Dulcis in fundo la tradizionale Ratafia firmata dall’azienda, frutto di una solera in cui ogni anno viene aggiunto nuovo mosto di pinot noir tagliato con acquavite dell’azienda, ogni Ratafia è l’assemblaggio di circa 5 annate. Eric Rodez negli anni è riuscito a trasmettere la sua idea di Champagne per farla crescere ed evolvere insieme al figlio Mickael, colui che ha proposto e creato i *Parcellaires* e le *Empreintes* all’interno della gamma. Oggi Mickael e la moglie Aurelie sono il futuro dell’azienda. Crediamo fortemente che i loro siano tra i più grandi Champagne della regione, frutto di un autentico lavoro vigneron. Provare p(e)r credere.



Les Crayeres

Vino spumante metodo classico.

60% Pinot Noir, 40% Chardonnay.

Pressatura diretta, i vini fermentano in acciaio e barrique. Assemblaggio della cuvée da circa 12 diversi vini su 4/5 annate di cui un 45% di vini di riserva. 30 mesi sui lieviti. Tutte le indicazioni aggiuntive sono disponibili attraverso il QR code sulla bottiglia.

Suoli: argillosi-calcarei su gesso.



Blanc de Noirs

Vino spumante metodo classico.

Pinot Noir.

Pressatura diretta, i vini fermentano in barrique (85%) e acciaio. Assemblaggio della cuvée da circa 15 vini diversi su 5/6 annate di cui un 70% di vini di riserva. 30 mesi sui lieviti. Tutte le indicazioni aggiuntive sono disponibili attraverso il QR code sulla bottiglia.

Suoli: argillosi-calcarei su gesso.



Blanc de Blancs

Vino spumante metodo classico.

Chardonnay.

Pressatura diretta, i vini fermentano in barrique (85%) e acciaio. Assemblaggio della cuvée da circa 15 vini diversi su 5/6 annate di cui un 70% di vini di riserva. 30 mesi sui lieviti. Tutte le indicazioni aggiuntive sono disponibili attraverso il QR code sulla bottiglia.

Suoli: argillosi-calcarei su gesso.



Grands Vintages

Vino spumante metodo classico.

70% Pinot Noir, 30% Chardonnay.

Pressatura diretta, i vini fermentano in barrique (95%) e acciaio. Assemblaggio di circa un 25% dell'annata in corso e un 75% dei migliori vini di riserva delle migliori annate presenti in cantina. 60 mesi sui lieviti. Tutte le indicazioni aggiuntive sono disponibili attraverso il QR code sulla bottiglia.

Suoli: argillosi-calcarei su gesso.



Les Genettes

Vino spumante metodo classico.

Chardonnay.

Pressatura diretta, i vini fermentano in barrique, no malolattica. Tirage l'anno successivo, 48 mesi sui lieviti. Tutte le indicazioni aggiuntive sono disponibili attraverso il QR code sulla bottiglia.

Suoli: argillosi-calcarei su gesso.



Les Beurys Rosé Maceration

Vino spumante metodo classico.

75% Pinot Noir, 25% Chardonnay.

45% di Pinot noir macerazione a grappolo intero prefermentativa, poi pressatura. 30% Pinot noir più 25% Chardonnay pressatura diretta. Fermentazione in barrique, no malolattica. Tirage l'anno successivo, 48 mesi sui lieviti. Tutte le indicazioni aggiuntive sono disponibili attraverso il QR code sulla bottiglia.

Suoli: argillosi-calcarei su gesso.



Empreinte noire

Vino spumante metodo classico.

Pinot Noir.

Pressatura diretta, vini fermentano in barrique, no malolattica. Tirage l'anno successivo, 10 anni sui lieviti. Tutte le indicazioni aggiuntive sono disponibili attraverso il QR code sulla bottiglia.

Suoli: argillosi-calcarei su gesso.



Coteaux Champenois Ambonnay “Les Hauts Tourets”

Vino rosso.

Pinot Noir.

Uva diraspata. Fermentazione e macerazione con rimontaggi per dieci giorni. Il vino affina due inverni in barrique.

Suoli: argillosi-calcarei su gesso.



Durdon Bouval

Champagne

VINCELLES, VALLÉE DE LA MARNE

Un sorriso non mancherà mai fin al primo incontro con questa meravigliosa e colorata famiglia. Ludo è stato fin da giovane un grande atleta, polivalente, ed il calcio è stata la sua vera passione fin da piccolo; un incidente al ginocchio poi ha interrotto questo sogno che lo stava portando a soddisfazioni personali e sportive, così che decise di iniziare a lavorare nei vigneti di famiglia dove ritrova quella vocazione atletica. A causa di una morte prematura in famiglia, decise dal 2000 di iniziare la conversione a biologico dei 2,5 ha storici dell'azienda. Da sempre Ludo aveva conferito le proprie uve alla cooperativa agricola di Vincelles della quale per un mandato ne era stato pure presidente. Col passare degli anni, insieme alla solare ed altrettanto sorridente moglie Sandie, ebbero 3 figli: Antoine, classe '98, dopo aver lavorato per due anni come responsabile presso Pierre Paillard a Bouzy (Montagne de Reims) e aver visto il lavoro in biodinamica in vigna e vinificazioni spontanee in legno in cantina, decide di rientrare nel progetto familiare per dare una nuova spinta. Ludo ed Antoine sono due persone entusiaste, piene di energia, con mille idee: Sandie mette equilibrio tra padre e figlio

dando direzione agli elementi dell'azienda; Sipriane, la sorella minore di Antoine, sta terminando i suoi studi a Londra in marketing e comunicazione, e presto affiancherà la mamma nel commerciale. Negli ultimi anni sono riusciti a recuperare un vigneto incredibile sul *coteau* di Barzy sur Marne. Da questo vigneto si ha una visuale meravigliosa sulla Vallée de la Marne, un belvedere: i vigneti in questa zona sovrastano sempre le tipiche nebbie mattutine e le piante sono piantate letteralmente sul calcare. Allo stesso tempo hanno ristrutturato una cantina dove poter iniziare a produrre i vini come piacciono a loro: fermentazioni spontanee, basse dosi di solforosa, in futuro legni, per arrivare così a poter dare la propria voce nel panorama della Vallée de la Marne. Visti i contratti di conferimento che avevano con la Cooperativa di Vincelles fino ad oggi al momento sono usciti con 15.000 bottiglie da 7,5 ha di vigneto ed in prospettiva puntano ad arrivare a circa 70.000 bottiglie. Questa è una Champagne che ci piace, giovane, frizzante, piena di energia, con grande prospettiva.



Vinicella

Vino spumante metodo classico.

50% Pinot Meunier, 50% Pinot Noir.

Pressatura diretta, decantazione statica, fermentazione ed affinamento in acciaio. Imbottigliamento la primavera successiva. 30 mesi sui lieviti.

Suoli: marnosi calcarei.



Candide

Vino spumante metodo classico.

Chardonnay.

Pressatura diretta, decantazione statica, fermentazione ed affinamento in acciaio. Un 20% affina in barrique per 12 mesi. Imbottigliamento la primavera successiva dell'80% più un 20% dell'anno annata precedente. 30 mesi sui lieviti.

Suoli: calcarei.



Les Sablons

Vino spumante metodo classico.

Pinot Meunier.

Pressatura diretta, decantazione statica, fermentazione ed affinamento in acciaio. Imbottigliamento la primavera successiva. 24 mesi sui lieviti.

Suoli: sabbiosi con calcare in profondità.



Le Clos

Vino spumante metodo classico.

Pinot Noir.

Pressatura diretta, decantazione statica, fermentazione ed affinamento in acciaio. Imbottigliamento la primavera successiva. 18 mesi sui lieviti.

Suoli: argilla e limo in superficie, calcare in profondità.



Jeaunaux-Robin

Champagne

TALUS SAINT PRIX, VALLÉE DU PETIT MORIN

L'azienda Champagne Jeaunaux-Robin fu fondata nel 1971 da Michel Jeaunaux, interrompendo il tradizionale conferimento delle uve alle grandi Maison della zona. Cyril Jeaunaux figlio ed attuale proprietario, rileva l'azienda nel 2000, succedendo ai propri genitori. Cyril aveva avuto un forte legame con sua nonna, Paulette, proprietaria dei primi terreni vitati dell'azienda: fu lei a prendersene cura prima di lasciarli nelle mani del figlio Michel, ma nonostante questo non lasciò mai completamente la sua vigna e trasmise tutto il suo sapere al nipote, fin dalla tenera età. Per Cyril proseguire l'operato di questa grande eredità, insieme alla moglie Clémence, fu il coronamento di un sogno coltivato fin da bambino, quando lavorava in vigneto con sua nonna Paulette. Ancora oggi, dice Cyril, la sensazione di lavorare in vigneto è la cosa che lo soddisfa maggiormente riportandolo, grazie ad ogni gesto, al ricordo della nonna e della sua infanzia. È proprio per questa ragione che Cyril da subito ricerca una via per esprimere al meglio i propri vigneti in maniera naturale, come faceva la nonna; così dal 2005 l'azienda inizia

ad avere un approccio il più sostenibile possibile al terreno, arrivando ad oggi alla certificazione biologica. Per dare maggiore vita ai propri suoli utilizza da anni alcuni preparati biodinamici in modo da donare un maggior equilibrio ai propri vigneti. Cyril riconosce nella propria zona uno spiccato carattere minerale dato dalla silice presente nei suoli che firma i vini della Valle del Petit Morin. Ma non mancano le vene di marne calcaree sui fianchi esposti della collina dove sapientemente aveva piantato il re del calcare, lo Chardonnay. In cantina lavora con acciaio e barrique usate cercando di mantenere un'acidità fresca e vibrante ed evitare dove possibile la fermentazione malolattica. Cyril quando guarda alla propria terra sogna di essere un compositore che va creando sinfonie con quello che si trova di fronte. Ed è proprio per questo che crediamo fortemente che Cyril Jeaunaux, con la sua espressione serena e sognante, sia un grande interprete di terroir. Ma non sarebbe nulla senza Clémence che da anni e con amore gli prepara per colazione le sue meravigliose madeleine.



Eclats de Meulière

Vino spumante metodo classico.

60% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir, 10% Chardonnay.

Pressatura tradizionale, fermentazione in acciaio e in barrique. Fermentazione malo-lattica parziale. Tiraggio e affinamento in bottiglia minimo 30 mesi. Sboccato e ricolmato Extra Brut con dosaggio a 5,5gr.

Suoli: argillosi-calcarei, silex.



Le Talus de Saint Prix

Vino spumante metodo classico.

60% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir 30%, 10% Chardonnay.

Pressatura tradizionale, fermentazione in acciaio e in barrique. Fermentazione malo-lattica parziale. Tiraggio e affinamento in bottiglia minimo 42 mesi. Sboccato e ricolmato Extra Brut con dosaggio a 5,5gr.

Suoli: argillosi-calcarei, silex.



Fil de Brume

Vino spumante metodo classico.

80% Chardonnay, 20% Pinot Noir.

Fermentazione spontanea in botte grande. Malolattica svolta. Minimo 60 mesi sui lieviti. Non Dosato. Non filtrato, non chiarificato.

Suoli: sabbiosi sui primi 60cm, sotto calcare puro.



Rosé de Saignée

Vino spumante metodo classico.

Pinot Meunier.

Uva diraspata e pigiata. Macerazione per 40-50 ore. Svinato solo il mosto fiore. La fermentazione si svolge in acciaio. Fermentazione malo-lattica integrale. Tiraggio e affinamento in bottiglia minimo 30 mesi. Sboccato e ricolmato Extra Brut con dosaggio a 5,5gr.

Suoli: argille rosse e calcaree.



Les Marnes Blanches

Vino spumante metodo classico.

Chardonnay.

Pressatura tradizionale, fermentazione ed affinamento in barrique usate. Malolattica non svolta. Affinamento sui lieviti almeno 24 mesi. Sboccato e ricolmato con lo stesso vino. Brut Nature.

Suoli: marne bianche calcaree.



Instinct Meunier

Vino spumante metodo classico.

Pinot Meunier.

Pressatura tradizionale, fermentazione ed affinamento in barrique usate. Malolattica non svolta. Affinamento sui lieviti almeno 36 mesi. Sboccato e ricolmato con lo stesso vino. Brut Nature.

Suoli: argillosi-calcarei, silex.



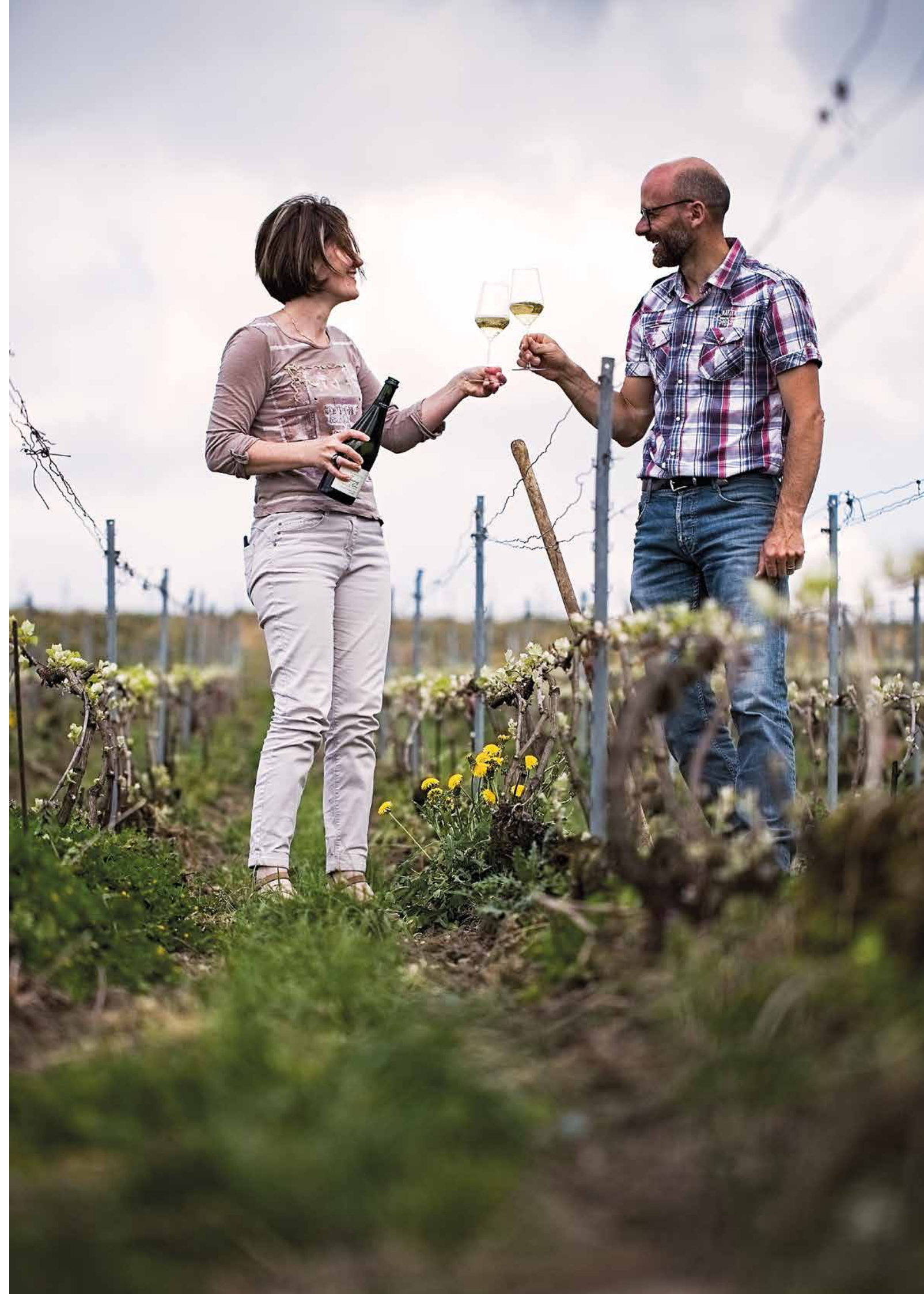
Millésime “Les Grands Nots”

Vino spumante metodo classico.

1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Noir, 1/3 Pinot Meunier.

Pressatura tradizionale, fermentazione ed affinamento in barrique usate. Malolattica non svolta. Affinamento sui lieviti almeno 10 anni. Sboccato e ricolmato con lo stesso vino. Brut Nature.

Suoli: argillosi-calcarei, silex.





Amaury Beaufort

Champagne

BAR-SUR-SEINE, CÔTE DE BAR

Amaury è il settimo degli otto figli di Jacques Beaufort. Nel 2018, dopo diversi anni nella *holding* familiare André Beaufort (dedicata al nonno André), Amaury decide di iniziare un percorso personale per poter coltivare le proprie idee riguardo la viticoltura e la vinificazione dello Champagne. Il tutto inizia da una parcella a lui donata da papà Jacques, il quale piantò nel 1968 a Polisy nella Côte de Bar. La parcella si chiama *Le Jardinot* e piantati troviamo pinot noir e chardonnay. Per Jacques questa era una parcella estremamente interessante per i suoli calcarei del kimmeridgiano che possedeva. Amaury, dunque, dopo aver vinificato con il padre dal 2006 al 2018, parte da questa vigna vecchia di 0,88 ha in selezione massale per iniziare il proprio progetto.

Oltre a questa parcella acquista le uve di un paio di amici viticoltori in bio, sempre di Polisy, che condividono con lui una visione agricola incentrata su una qualità incredibile di uva. Amaury raccoglie le uve controllando il grado di acidità e non gli zuccheri, vinifica nella sua cantina sotto casa nel centro di Bar sur Seine. Botte grande, tonneau e barrique. Malolattiche svolte. Travasi per tenere sulle fecce fini. Affinamento dei *vin clair* per almeno 2 inverni in legno, sua grande unicità condivisa con il padre per alcuni grandi vini. *Tirage* con mosto d'uva. E poi, la magia: i vini di Amaury Beaufort sono GRANDI vini ancor prima di essere GRANDI Champagne. Scoprite questo autore incredibile e confidenziale. Sarà tra le vostre grandi bevute.



De Quoi Te Mêles Tu?

Vino spumante metodo classico.

Pinot Noir.

Pressatura diretta delle uve. Fermentazione ed affinamento in botte grande, tonneaux e barrique per almeno due inverni con travasi per stare su fecce fini. Malolattica svolta. Rifermentazione in bottiglia con mosto d'uva. Affinamento sui lieviti per almeno 15 mesi. Vino non filtrato, non chiarificato e senza solforosa aggiunta.

Suoli: calcarei gessosi del kimmeridgiano.



Blanc de Noir

Vino spumante metodo classico.

Pinot Noir.

Pressatura diretta delle uve. Fermentazione ed affinamento in botte grande, tonneaux e barrique per almeno due inverni con travasi per stare su fecce fini. Malolattica svolta. Rifermentazione in bottiglia con mosto d'uva. Affinamento sui lieviti per almeno 15 mesi. Vino non filtrato, non chiarificato e senza solforosa aggiunta.

Suoli: calcarei gessosi del kimmeridgiano.



Le Jardinot

Vino spumante metodo classico.

Pinot Noir.

Pressatura diretta delle uve. Fermentazione ed affinamento in botte grande, tonneaux e barrique per almeno due inverni con travasi per stare su fecce fini. Malolattica svolta. Rifermentazione in bottiglia con mosto d'uva. Affinamento sui lieviti per almeno 15 mesi. Vino non filtrato, non chiarificato e senza solforosa aggiunta.

Suoli: calcarei gessosi del kimmeridgiano.



Rosé

Vino spumante metodo classico.

Pinot Noir.

Pressatura diretta delle uve per il bianco e macerazione a grappolo intero per il rosso. Fermentazione ed affinamento in botte grande, tonneaux e barrique per almeno due inverni con travasi per stare su fecce fini. Malolattica svolta. Assemblaggio. Rifermentazione in bottiglia con mosto d'uva. Affinamento sui lieviti per almeno 15 mesi. Vino non filtrato, non chiarificato e senza solforosa aggiunta.

Suoli: calcarei gessosi del kimmeridgiano.

Altri vini: Ambonnay rosé XV, Bouge.

p'tit
Max
GUY BRETON

Guy Breton

“P’tit Max”

Beaujolais

VILLIÉ MORGON

1980, Villié Morgon. Jules Chauvet, microbiologo lionese e primo vinificatore di vini naturali senza solforosa, stava educando i suoi primi discepoli e tra questi il primo fu Marcel Lapierre. Insieme a Lapierre si aggiungono altri tre piccoli produttori della zona, interessati ad un approccio naturale di vinificazione in una delle terre più industrializzate del vino in Francia. Ad affiancare Marcel Lapierre, Jean Paul Thévenet, Jean Foillard e Guy Breton fu lo storico importatore americano Kermit Lynch che iniziò poco dopo a lavorare con il gruppo dei quattro produttori, che chiamò *The Gang of Four*: ebbe inizio

una rivoluzione che avrebbe influenzato tutto il mondo. Guy Breton, anche chiamato P'Tit Max, lavora da sempre su vigneti a delle altitudini importanti per garantirsi sempre delle uve di gran frutto e di ottima acidità, fondamentali nella fermentazione spontanea. L’approccio di Guy Breton in fermentazione è il classico chauvetiano: vinificazione semi-carbonica però svinando non appena sente il tannino, al fine di produrre Gamay di estrema finezza e femminilità; questo è lo stile di Guy Breton: succhi purissimi e precisi dai terroir del Beaujolais.



Beaujolais Villages Marylou

Vino rosso.

Gamay.

Vendemmia manuale, vinificazione grappe entiere, vasca saturata in CO₂ con poco mosto alla base, macerazione semi carbonica e fermentazione enzimatica per circa 10 giorni, poi svinato. Il vino termina la fermentazione in cemento o vetroresina per 6 mesi.

Suolo: granito.



Regnie

Vino rosso.

Gamay.

Vendemmia manuale, vinificazione grappe entiere, vasca saturata in CO₂ con poco mosto alla base, macerazione semi carbonica e fermentazione enzimatica per circa 15 giorni, poi svinato. Il vino termina la fermentazione in cemento o vetroresina per 8 mesi.

Suolo: granito.



Morgon Vieilles Vignes

Vino rosso.

Gamay.

Vendemmia manuale, vinificazione grappe entiere, vasca saturata in CO₂ con poco mosto alla base, macerazione semi carbonica e fermentazione enzimatica per circa 20 giorni, poi svinato. Il vino termina la fermentazione in cemento o vetroresina. Affinamento in barrique usate almeno di terzo passaggio sulle fecce fini per 10 mesi.

Suolo: granito.



Fleurie

Vino rosso.

Gamay.

Vendemmia manuale, vinificazione grappe entiere, vasca saturata in CO₂ con poco mosto alla base, macerazione semi carbonica e fermentazione enzimatica per circa 20 giorni, poi svinato. Il vino termina la fermentazione in cemento o vetroresina. Affinamento in barrique usate almeno di terzo passaggio sulle fecce fini per 10 mesi.

Suolo: granito rosa.

MORGON - FLEURIE
Domaine Joseph Chamonard
 SCEA CHAMONARD - CHANUDET
 Famille CHANUDET

Domaine Chamonard

Beaujolais

JEANNE CHANUDET, VILLIÉ MORGON, FLEURIE

Per qualsiasi persona che intraprende la via del *vin de terroir*, Domaine Chamonard non è solo una visita consigliata ma una tappa del proprio cammino che, volente o nolente, affronterà. Sì, perché oggi Domaine Chamonard è un esponente delle più grandi espressioni stilistiche, se non integrali, di quello che viene biecamente considerato dalla massa un vino naturale: Signore e Signori, qui siamo all'origine e ai vertici dell'intero fenomeno mondiale. Jean Claude Chanudet, Le Chat, marito di Gèneviève Chamonard, è attualmente uno dei pochi grandi maestri della vinificazione naturale; nulla è lasciato al caso e al contrario, tutto è ascoltato ed accudito scientificamente, per elevare il terroir in un bicchiere di vino, che sia solo espressione di uva. Domaine Chamonard esiste da ben sette generazioni a Villié Morgon e Jeanne Chanudet è l'ultima generazione di questa stirpe in Beaujolais. Jeanne Chanudet, figlia di Jean Claude Chanudet e Gènevieve Chamonard, studia per diventare veterinaria e si laurea come tale. Nel frattempo, a partire dal 2014, inizia pian piano a entrare nell'idea di riprendere l'azienda familiare e nel 2018 acquista una parcella di 1 ha a Fleurie, per iniziare un proprio percorso personale che prende il nome di Droit de Veto. Come possiamo notare dall'illustrazione del noto fumettista Michel Tolmer, il Droit de Veto ha un duplice significato: sia la personale possibilità di espri-

mersi a lato del lavoro di Domaine Chamonard, che un connotato legato alla professione; infatti, il veterinario (=Veto) fa una visita ad un gatto, Le Chat appunto. Il vino di Jeanne Chanudet nasce da una parcella della AOC di Fleurie a confine con l'AOC di Morgon, ed invece di provenire da un classico granito rosa di Fleurie, è originario da un suolo di scisto che dona al vino più struttura e complessità, garantendone una grande durata nel tempo come, d'altronde, tutti i grandi vini di Domaine Chamonard. L'agricoltura segue un regime biologico e lavorazioni dei suoli anche grazie al cavallo di Jeanne. Per le vinificazioni siamo di fronte alla maestria della corrente chauvetiana nell'ottica di una pura espressione di terroir. Non aspettatevi dunque un Fleurie frufu, piuttosto invece un grande vino che da una parte ha bevibilità, ma dall'altra grande profondità, uno di quelli a cui servono poche parole. Vi lascio con un regalo di Jeanne, un ricordo: "Allora ero una bambina piccola e mio nonno un giorno mi portò con sé in cantina che all'epoca si trovava ancora nel centro del paese di Villié Morgon. Era il giorno della pressatura. Ricordo quel torchio quadrato azionato a manovella, la corda faceva salire e scendere un bilanciere che pressava le uve. Quel giorno, mio nonno, avvicinò per me un bicchiere al torchio e mi fece bere del *Paradis*". La prima volta non si scorda mai.



Droit de Veto - Fleurie

Vino rosso.

Gamay.

Grappolo intero in vasca, saturazione con CO₂, controllo della temperatura per la durata della semi carbonica, circa dieci giorni. La vasca viene svinata a seconda dell'assaggio. La fermentazione finisce in acciaio a temperatura controllata. Va in botte grande a malo lattiche svolte. Affinamento per 8 mesi. Imbottigliamento generalmente dopo le vendemmie dell'anno successivo. SO₂ tot 20mg/l aggiunti se necessario prima dell'imbottigliamento.

Suolo: scisto.





Domaine des Moriers

Beaujolais

LANCIÉ, CHIROUBLE, FLEURIE

Ma se volessimo provare a raccontare il Beaujolais in forma inedita?

È questa la domanda che si è posto François de Nicolay, patron di Chandon de Briailles, *domaine* storico e prestigioso in Côte de Beaune. Il *domaine* nasce nel 2018. Dopo i primi anni in cui François lavora con Arnaud Combier, sarà la giovanissima Pauline de Nicolay, classe 2000, a riprendere nel 2024 l'azienda per creare un progetto familiare che racconti da un lato la sua voglia di sperimentare e dall'altra la tradizione vitivinicola di Chandon de Briailles à Lancia in Beaujolais. Pauline è cresciuta a Savigny les Beaunes dietro la residenza storica di Chandon de Briailles: da piccola correva nei vigneti di famiglia e giocava a nascondino tra le barrique della cantina; per Pauline questo ambiente è abituale ed è stato un naturale avvicinarsi. Dopo studi precedenti in direzioni diverse, decide di fare un BTS a Beaune di viticoltura ed enologia, facendo pratica presso produttori come De Villaine in Borgogna. Poi parte per l'Italia, un periodo da COS in Sicilia e un altro da Tenuta di Valgiano in Toscana.

E così è stato. Oggi Domaine de Moriers racconta il fenomeno degli ultimi anni, in cui borgognoni dei do-

maines familiari storici vanno ad esplorare il potenziale di quella bellissima terra del Beaujolais in cui il Gamay regala tante emozioni e piaceri ma, allo stesso tempo, parla la lingua della Côte d'Or con potenza ed eleganza, sorretta da quella vibrazione di fondo. La cantina e i vigneti si trovano a Lancia dove viene prodotto il proprio Beaujolais Villages. In seguito negli anni sono riusciti a comprare vigneti su dei grandi terroirs per produrre espressioni parcellari profonde e così trovano nei Cru di Chirouble, Fleurie "La Madone", Morgon "Charmes", Mulin au Vent "En Brenay" tali espressioni. L'idea dietro a Domaine des Moriers è una viticoltura in biodinamica con rendimenti equilibrati sul Gamay e nella vinificazione un approccio borgognone: una semi-carbonica a grappolo intero senza solforosa in cemento, ma senza andare a cercare soltanto la beva, piuttosto riportare la profondità e l'autenticità del terroir, della parcella. La solforosa viene aggiunta solo in minime quantità prima dell'imbottigliamento, se necessario. Stiamo parlando di quello stile di Beaujolais con il frutto da una parte, la profondità dall'altra ed una materia di bocca vellutata tale da accarezzare le papille mentre beviamo questi vini...deliziosi.



Beaujolais Villages

Vino rosso.

Gamay.

Fermentazione a grappolo intero in cemento. Macerazione semi-carbonica alla borgognona per un paio di settimane. Affinamento in cemento un inverno.

Suolo: granito.



Chirouble

Vino rosso.

Gamay.

Fermentazione a grappolo intero in cemento. Macerazione semi-carbonica alla borgognona per un paio di settimane. Affinamento in barrique un inverno.

Suolo: granito.



Fleurie

Vino rosso.

Gamay.

Fermentazione a grappolo intero in cemento. Macerazione semi-carbonica alla borgognona per un paio di settimane. Affinamento in cemento un inverno.

Suolo: granito.



Fleurie "La Madone"

Vino rosso.

Gamay.

Fermentazione a grappolo intero in cemento. Macerazione semi-carbonica alla borgognona per un paio di settimane. Affinamento in barrique 10 mesi, poi bottiglia.

Suolo: granito rosa di Fleurie.



Constance & Valentin

Borgogna

CÔTE CHÂTILLONNAISE

Alix Dangin è la moglie di Bruno Dangin, dell'omonima azienda di Champagne. Ci troviamo a Molesme a 3 km dal confine con la regione dello Champagne. Alix ci ha raccontato di come fino al 1916 le uve di questa zona venivano utilizzate per la produzione dello Champagne ma poi con la suddivisione da parte dell'INAO delle varie AOC, Molesme venne tagliata fuori dalla AOC Champagne. Nonostante questo, però, i suoli di questa zona sono di fatto la naturale continuazione della Côte de Bars. Calcarei bianchi e gessosi dove il Pinot Noir principalmente e lo Chardonnay poi, sono protagonisti. L'azienda è in bio dal 2014 e ha come focus quello di produrre spumanti metodo classico provenienti esclusivamente dal terroir di Molesme, eccezionalmente interessante per le sue caratteristiche di suoli. L'azienda

produce due vini, un Cremant sotto le vesti di un "vino da tavola", prodotto da un'assemblaggio di annate di Pinot Nero e Chardonnay, di fatto chiamato Assemblage. E successivamente un Cremant de Bourgogne prodotto da solo Pinot Nero. Fermentazioni spontanee in vecchie barrique. Per entrambi i vini stiamo parlando di circa tre anni di affinamento sui lieviti prima di essere sboccato. Al momento gli ettari sono due per questo progetto ma Alix vorrebbe arrivare fino a sei. Questi vini ci hanno veramente stupito nell'assaggio alla cieca per la loro personalità ed una tensione calcarea in bocca eccezionale. Dei Cremant da un terroir estremamente vocato. Alix e Bruno sentono tanto la bellezza di questo progetto di avergli dato il nome dei loro figli, Constance ed il piccolo Valentin.



Assemblage

Vino spumante metodo classico.

50% Pinot Noir 50% Chardonnay.

Pressatura diretta delle uve. Fermentazione ed affinamento in vecchie barrique. Assemblaggio di diverse annate. Dopo il tirage il vino affina circa 24-30 mesi sui lieviti prima della sboccatura.

Suoli: calcarei gessosi.



Crémant de Bourgogne

Vino spumante metodo classico.

Pinot Noir.

Pressatura diretta delle uve. Fermentazione ed affinamento in vecchie barrique. Dopo il tirage il vino affina circa 24-30 mesi sui lieviti prima della sboccatura.

Suoli: calcarei gessosi.



Premiere Pierre

Vino rosso.

Pinot Noir.

Uva diraspata, fermentazione e macerazione per tre settimane. Affinamento un anno in anfora.

Suoli: calcarei gessosi del kimmeridgiano.



Sylvain Pataille

Borgogna

MARSANNAY, CÔTE DE NUITS

Arrivati a Marsannay, è in una strada abbastanza anonima dove ci diede appuntamento Sylvain Pataille dicendo di incontrarci davanti ad un portoncino grigio: la via era costellata da diversi Pataille e la sensazione di essere nel posto giusto non era tardato a farsi sentire. Dopo un po' di attesa si palesa a noi un uomo barbuto con gli occhiali tondi su una macchina francese bianca un po' vecchia, un po' vissuta dalle corse su e giù per i vigneti: era Sylvain Pataille. La porta della cantina era una piccola porticina grigia, seguivano una decina di scalini e poi una cantina con volte a botte e batterie di barriques tirate in linea come solo in Borgogna sanno fare; un pavimento in terrapieno e ghiaia: eravamo in una vera cantina della Borgogna, misteriosa ed affascinante. Sylvain Pataille non proviene da una famiglia di viticoltori, lo era in piccolo il nonno, ma dopo la Prima Guerra Mondiale e la crisi economica aveva venduto la terra, mantenendo solamente 0,2 ha che vennero successivamente ceduti al figlio, nei quali si coltivava gamay e aligoté per produrre il loro vino per casa. Il papà di Sylvain era un autista di autobus, con la grande passione per il vino. Grazie al suo estro di meccanico

tuttofare, negli anni iniziò ad aiutare i più bravi produttori di Marsannay a fabbricare strumenti all'avanguardia per il lavoro nei vigneti. Fu così che, grazie ad un fazzoletto di terra e le amicizie familiari, Sylvain Pataille fin da piccolo era immerso nel mondo vino. Si iscrive alla scuola per viticoltori a 14 anni, poi il diploma tecnico di viticoltura ed enologia ed infine, non contento, si laurea in enologia a Bordeaux. Tornato a casa a fine anni '90, lavora per qualche anno come consulente presso un laboratorio di analisi di Digione. Il suo talento era così grande da diventare ben presto consulente presso aziende storiche in Côte d'Or come il Château de la Tour, proprietario del Clos de Vougeot. Sylvain era contento del suo lavoro ma frustrato del fatto che, dopo aver seguito i vini in cantina, non gli competessero più successivamente: non era la sua strada, lui voleva essere un vigneron. Nel '99 il primo ettaro di vigna, nel 2001, con i primi 4 ha di vigneto, lascia il laboratorio di analisi. Seguono gli anni e la grande fortuna di poter aumentare la superficie dell'azienda fino agli attuali 24 ha.

Non ha mai abbandonato però il lavoro di consulente che continua a fare per una quindicina di importanti

aziende in Côte de Nuit e nella Côte Chalonnaise. Condensare in poche righe il lavoro di Sylvain Pataille non è semplice: intanto siamo a Marsannay, AOC che non godette nel 1935 delle denominazioni di Premier Cru e Grand Cru; questo per il semplice fatto che Marsannay da sempre serviva i vini alla città di Digione anche per consumo quotidiano e c'era piantato parecchio Gamay ed Aligoté al contrario del resto della Côte d'Or, consacrata ai vitigni Pinot Noir e Chardonnay. Nonostante questo, Marsannay è sempre stato un paese ricco grazie ai suoi commerci con Digione: lo testimoniano i palazzi signorili ed un'antica tradizione di viticola, immortalata ancora oggi nel *Pressoir des Ducs de Bourgogne* del 1293 sito nel cuore del paese à Chenove, frazione di Marsannay. Il decentramento rispetto alla Côte d'Or è stata per Sylvain una fortuna in quanto tutti i produttori di Marsannay cercarono di fare un ottimo lavoro sia in campo, la maggiorparte dei vigneron è in biologico che in cantina, lavorando in maniera tradizionale, al contrario del resto della Côte d'Or, dove la nomea del terroir supera talvolta l'impegno nelle azioni quotidiane delle aziende. Sylvain

Pataille lavora solo a partire da una viticoltura in biologico per la maggior parte dai propri vigneti o lavora sui vigneti dei conferitori da cui potrà acquistare dell'uva. Sylvain Pataille ha un grande rispetto per i *lieux dits* di Marsannay, dove appunto li vinifica separatamente per garantirne l'identità di ognuno. È inoltre innamorato dell'Aligoté: sui diversi terroir ne esprime potenziali inediti alla maggior parte delle persone; un vitigno tanto autoctono borgognone come il pinot noir e lo chardonnay. In cantina Sylvain lavora all'antica cercando di utilizzare meno energia possibile, elettrica in modo particolare, pressatura per bianchi e rossi in grandi torchi verticali, fermentazioni spontanee senza solforosa aggiunta: i rossi sono quasi esclusivamente vinificati a *grappe entiere*. Tutti i vini di Sylvain Pataille affinano almeno 2 inverni in cantina, tranne l'*aligoté classique* che esce dopo un solo inverno. Si fa un grande parlare di quello che sta facendo Sylvain Pataille, arrivano persone da tutto il mondo cercando di prendere un appuntamento di fronte a quella piccola porticina grigia. Il bicchiere ci ha parlato ed il suo sguardo pure, c'era della genialità e ci è piaciuta!



Aligoté Classique

Vino bianco.

Aligoté.

Pressatura diretta delle uve in torchi verticali. Mosto non sfecciato fermenta senza SO₂ in acciaio e barrique. Affinamento un inverno in cantina in acciaio e barrique. SO₂ totale tra i 35 e i 45mg/l.

Suoli: argillosi-calcarei.



Bourgogne Blanc Mechalots

Vino bianco.

Chardonnay.

Pressatura diretta delle uve in torchi verticali. Mosto non sfecciato fermenta senza SO₂ in barrique. Affinamento due inverni in cantina in barrique. SO₂ totale tra i 35 e i 45mg/l.

Suoli: argillosi-calcarei.



Marsannay Blanc

Vino bianco.

Chardonnay.

Pressatura diretta delle uve in torchi verticali. Mosto non sfecciato fermenta senza SO₂ in barrique. Affinamento due inverni in cantina in barrique. SO₂ totale tra i 35 e i 45mg/l.

Suoli: argillosi-calcarei.



Bourgogne Rouge

Vino rosso.

Pinot Noir.

Vinificazione senza SO₂ grappe entiere in acciaio o vetroresina, con macerazioni di circa 3 settimane. Il vino affina poi per 2 inverni in barrique. SO₂ totale 25mg/l.

Suoli: argillosi-calcarei.



Marsannay Rouge

Vino rosso.

Pinot Noir.

Vinificazione senza SO₂ grappe entiere in acciaio o vetroresina, con macerazioni di circa 3 settimane. Il vino affina poi per 2 inverni in barrique. SO₂ totale 25mg/l.

Suoli: argillosi-calcarei.



Marsannay Rouge “Longeroies”

Vino rosso.

Pinot Noir.

Vinificazione senza SO₂ grappe entiere in acciaio o vetroresina, con macerazioni di circa 3 settimane. Il vino affina poi per 2 inverni in barrique. SO₂ totale 25mg/l.

Suoli: argillosi-calcarei.



Marsannay Rouge “Clos du Roy”

Vino rosso.

Pinot Noir.

Vinificazione senza SO₂ grappe entiere in acciaio o vetroresina, con macerazioni di circa 3 settimane. Il vino affina poi per 2 inverni in barrique. SO₂ totale 25mg/l.

Suoli: argillosi-calcarei.



Marsannay Rouge “Le Chapitre”

Vino rosso.

Pinot Noir.

Vinificazione senza SO₂ grappe entiere in acciaio o vetroresina, con macerazioni di circa 3 settimane. Il vino affina poi per 2 inverni in barrique. SO₂ totale 25 mg/l.

Suoli: argillosi-calcarei.



René Bouvier

Borgogna

GEVREY, CHAMBERTIN, CÔTE DE NUITS

“Papà! Ho appena firmato per il Monopole, sai “Le Clos”, i tre ettari a Cuchey” - “Figliolo, non è che è stato un po’ azzardata come scelta in questo momento?” - “Beh, se non lo faccio adesso, quando dovrei?”

Correva l’anno 1998, Bernard aveva 31 anni e si era comprato Le Clos, l’unico Monopolio tra i *lieux dits* dell’AOC Marsannay che a breve potrebbe diventare 1^{er} cru. Azzardare.

Dal 1992 Bernard, il figlio di Rene, entra in azienda con l’obiettivo di alzare il livello della produzione familiare: concentrandosi sui diversi terroir di Marsannay, acquistando parcelle eccellenti tra Marsannay e Gevrey Chambertin e iniziando a collaborare con viticoltori della Côte de Nuits su alcuni lieux dits spettacolari come a Morey Saint Denis, la parcella “En la Rue de Vergy” o a Chambolle Musigny, il 1er Cru “Les Cambottes” fino a dei Grand Cru come a Vosne Romanée “Echezeux” e a Gevrey Chambertin il meraviglioso “Charmes Chambertin”. Sono solo delle dolci colline vitate che guardano ad est, direbbero alcuni...Potenza ed eleganza, sottile: Bernard lo sapeva bene.

Bernard inizialmente decide di dedicarsi a migliorare la viticoltura e in seguito sceglie di gestire le vinificazioni in maniera nuova, ovvero per gravità, in cui i rossi avevano sempre almeno un 50% di grappolo intero ed una macerazione ad infusione per due o tre settimane. Gli affinamenti in barrique e, di recente, sempre più tonneaux

da 500 e 600 litri. Bernard non si è mai voluto legare ad un fornitore di barrique, bensì lavora con svariati tonnelier, perché ottenere complessità anche negli affinamenti, prediligendo ovviamente le botti da cui assicurarsi uno stile a lui più affine. Aveva sempre avuto chiara una cosa: per rendere grande Marsannay avrebbe dovuto raccontare l’AOC. E così è stato: dal 2004 diventa presidente della AOC di Marsannay, mantenendo ancora oggi la carica, diventando tra i promotori della presentazione della lista dei 14 premier cru di Marsannay.

La filosofia di Bernard è semplice: l’uva deve essere matura, mantenendo però la fragranza della frutta fresca. Avete presente quella volta che avete assaggiato quella fragola che profumava solo all’avvicinarla alla bocca, dal morso tenero, zuccherino, ma fresco ed aromatico? La fragranza di un buon frutto maturo al punto giusto. Ecco, questa è l’uva che Bernard vuole che arrivi in cantina. Questo si tramuta in vini che si portano con sé un corredo aromatico e di una sfaccettatura tra frutta, fiori e spezie che solamente al Mercato delle Spezie di Istanbul si trovano.

Ed è così che ogni vigna è una storia, un suolo, una placca di calcare decomposta, una *combe*, una pendenza...Ogni vino che assaggerete rifletterà il carattere profondo di quel vigneto, mantenendo lo stile che contraddistingue la sua cantina: Carattere, Eleganza, Maturità, Freschezza.



Bourgogne Blanc

Vino bianco.

Chardonnay.

Pressatura diretta, decantazione statica. Fermentazione ed affinamento 50% in tonneaux da 600l e 50% in inox per 12-18 mesi.

Suoli: argillosi-calcarei.

Marsannay Blanc “Le Clos” Monopole

Vino bianco.

Chardonnay.

Pressatura diretta, decantazione statica. Fermentazione ed affinamento in tonneaux da 600l per 12 mesi e inox per 6 mesi.

Suoli: marne bianche calcaree.

Bourgogne Rouge

Vino rosso.

Pinot Noir.

50% grappe entière. Fermentazione con macerazione circa 2 settimane. Affinamento in barrique e tonneaux per 14-16 mesi.

Suoli: argillosi-calcarei.

Marsannay Rouge “Le Finage”

Vino rosso.

Pinot Noir.

50% grappe entière. Fermentazione con macerazione circa 3 settimane. Affinamento in barrique e tonneaux per 12 mesi (15% barrique nuove). Affina altri 6 mesi in inox prima di andare in bottiglia.

Suoli: argillosi-calcarei.



Marsannay Rouge “Clos du Roy”

Vino rosso.

Pinot Noir.

50% grappe entière. Fermentazione con macerazione circa 3 settimane. Affinamento in barrique e tonneaux per 12 mesi (20% barrique nuove). Affina altri 6 mesi in inox prima di andare in bottiglia.

Suoli: argilla e calcare in detriti fini *grèzes litées*.



Morey Saint Denis “En la Rue de Vergy”

Vino rosso.

Pinot Noir.

50% grappe entière. Fermentazione con macerazione circa 3 settimane. Affinamento in barrique e tonneaux per 18 mesi (20% barrique nuove).

Suoli: poco profondi con argilla e calcare in blocchi pietrosi, sottosuolo placca calcarea dura.



Chambolle-Musigny 1^{er} Cru “Les Combottes”

Vino rosso.

Pinot Noir.

50% grappe entière. Fermentazione con macerazione circa 3 settimane. Affinamento in barrique e tonneaux per 18 mesi (20% barrique nuove).

Suoli: profondi argillosi, limosi bruni in uscita dalla combe nord di Chambolle con presenza di pietre calcaree.



Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru “Les Champeaux”

Vino rosso.

Pinot Noir.

50% grappe entière. Fermentazione con macerazione circa 3 settimane. Affinamento in barrique e tonneaux per 18 mesi (20% barrique nuove).

Suoli: poco profondi argillosi con blocco calcareo diretto con presenza di fossili *Calcaire à entroques*.



DOMAINE
CHANDON DE BRIAILLES

Chandon de Briailles

Borgogna

SAVIGNY LES BEAUNE, CÔTE D'OR

In molti hanno presente come questa piccola porzione di Côte d'Or abbia due anime: l'eleganza della Côte de Beaune e la potenza della Côte de Nuits.

Ci troviamo a Savigny les Beaune dove la famiglia de Nicolay lavora da otto generazioni sulle denominazioni di Savigny les Beaune, Pernard Vergelesses e Corton. Era il 1834 quando la famiglia Nicolay acquista la casa e le terre: una casa familiare per le vacanze e, per molti anni a parte per una piccola produzione interna, vendevano le uve ad alcune cantine importanti di Beaune. Nel 1981, Nadine de Nicolay, la madre degli attuali proprietari François e Claude, decide di riprendere in mano la situazione e iniziare a vinificare le proprie uve. Infatti, già dal 1982, Nadine imbottiglia la prima annata di Chandon de Briailles. Nel 1988 si rende conto che i prodotti chimici in vigna erano dannosi per la salute delle persone che ci lavoravano e per la terra, così decide di abbandonare ogni prodotto chimico. Nello stesso momento a Parigi, François de Nicolay, il figlio di Nadine, stava gestendo la propria enoteca. Nei primi anni '90 incontra la famiglia Leflaive con la quale ebbe l'opportunità di assaggiare 3 vini della stessa vigna

vinificati nella stessa maniera ma con una distinzione agricola: la vigna era divisa in tre sezioni lavorate in convenzionale, in biologico ed in biodinamica. Questo fece sì che François si rendesse conto della potenza dell'agricoltura biodinamica. Nel 2001 Nadine va in pensione e lascia ai figli l'azienda: François decide di vendere la propria enoteca a Parigi e trasferirsi a Savigny les Beaune. Dall'epoca fu un susseguirsi di scelte puntate al miglioramento della gestione della terra, l'utilizzo dei cavalli dal 2006 per lavorare la terra ed i trattamenti con latte scremato al posto dello zolfo dal 2014. Oggi Chandon de Briailles lavora in biodinamica 14 ha sulle tre AOC grazie ad un gruppo di 11 dipendenti a tempo pieno con loro dal 2005. In cantina le vinificazioni strizzano l'occhio alla tradizione ma con più libertà: parliamo di fermentazioni spontanee in tine con grappolo intero e livelli di solforosa sempre più bassa o assente. Lo stile Chandon de Briailles ha una sua unicità nel panorama della grande Borgogna dei *vin naturelle* e di terroir. Chandon de Briailles incarna con vini emozionali e profondi le due anime della Côte d'Or: potenza ed eleganza.



Savigny Les Beaune “Aux Fournaux”

Vino rosso.

Pinot Noir.

Vinificazione a grappolo intero in tino aperto, pied de cuve, per 4-5 giorni fermentazione semi carbonica. Poi iniziano con follature e rimontaggi senza pompa fino a fine fermentazione alcolica. Svinato, il vino scende in cantina in barrique bourguignonnes. Affinamento per due inverni. Solforosa solo prima di andare in bottiglia, circa 20-30 mg/l. Alcune annate imbottigliate ssa.

Suoli: argillosi-calcarei.



Pernand – Vergelesses 1^{er} Cru “Les Vergelesses”

Vino rosso.

Pinot Noir.

Vinificazione a grappolo intero in tino aperto, pied de cuve, per 4-5 giorni fermentazione semi carbonica. Poi iniziano con follature e rimontaggi senza pompa fino a fine fermentazione alcolica. Svinato, il vino scende in cantina in barrique bourguignonnes. Affinamento per due inverni. Solforosa solo prima di andare in bottiglia, circa 20-30 mg/l. Alcune annate imbottigliate ssa.

Suoli: argille rosse profonde e calcare.



Savigny Les Beaune 1^{er} Cru “Les Lavières”

Vino rosso.

Pinot Noir.

Vinificazione a grappolo intero in tino aperto, pied de cuve, per 4-5 giorni fermentazione semi carbonica. Poi iniziano con follature e rimontaggi senza pompa fino a fine fermentazione alcolica. Svinato, il vino scende in cantina in barrique bourguignonnes. Affinamento per due inverni. Solforosa solo prima di andare in bottiglia, circa 20-30 mg/l. Alcune annate imbottigliate ssa.

Suoli: argille poco profonda e placca di calcare.



Pernand Vergelesses 1^{er} Cru “Île des Vergelesses”

Vino rosso.

Pinot Noir.

Vinificazione a grappolo intero in tino aperto, pied de cuve, per 4-5 giorni fermentazione semi carbonica. Poi iniziano con follature e rimontaggi senza pompa fino a fine fermentazione alcolica. Svinato, il vino scende in cantina in barrique bourguignonnes. Affinamento per due inverni. Solforosa solo prima di andare in bottiglia, circa 20-30 mg/l. Alcune annate imbottigliate ssa.

Suoli: argilla e calcare su media profondità.



Corton Grand Cru “Les Maréchaudes”

Vino rosso.

Pinot Noir.

Vinificazione a grappolo intero in tino aperto, pied de cuve, per 4-5 giorni fermentazione semi carbonica. Poi iniziano con follature e rimontaggi senza pompa fino a fine fermentazione alcolica. Svinato, il vino scende in cantina in barrique bourguignonnes. Affinamento per due inverni. Solforosa solo prima di andare in bottiglia, circa 20-30 mg/l. Alcune annate imbottigliate ssa.

Suoli: argilla e calcare su suolo profondo.



Corton Grand Cru “Les Bressandes”

Vino rosso.

Pinot Noir.

Vinificazione a grappolo intero in tino aperto, pied de cuve, per 4-5 giorni fermentazione semi carbonica. Poi iniziano con follature e rimontaggi senza pompa fino a fine fermentazione alcolica. Svinato, il vino scende in cantina in barrique bourguignonnes. Affinamento per due inverni. Solforosa solo prima di andare in bottiglia, circa 20-30 mg/l. Alcune annate imbottigliate ssa.

Suoli: principalmente calcare, poca argilla, una vena sabbiosa.





François de Nicolay

Borgogna

SAVIGNY LES BEAUNE

Chiedo: “François, perché il simbolo del cane?”; François sorride: “Sì, il levriero! Devi sapere che la mia famiglia ha origini piemontesi, dell’epoca dei Borgia...” lo guardo stupito: “Davvero?!”. “Sì!”. Che storia! In effetti in quel periodo i Borgia erano in conflitto con il papato e per far pace regalarono al Papa una coppia di levrieri: i levrieri erano considerati un dono prestigioso all’epoca, così il simbolo del levriero rimase nella nostra famiglia fino ad oggi.

François de Nicolay, proprietario di Chandon de Briailles, prima di trasferirsi a Savigny les Beaune nel 2001 a seguito della chiamata della madre Nadine, si occupava di vino nella sua enoteca di Parigi. François era un enotecario con un certo seguito nella capitale francese: era responsabile per la città delle assegnazioni di aziende come: Roumier, Rousseau, Leflaive. Il commercio era parte della sua attività e nel 1998 decise di imbottigliare a suo nome una barrique di chardonnay di un suo amico produttore della Côte de Beaune. Fu l’inizio di una storia, quella del *negoce* di François de Nicolay. Erano

piccole partite di vini che proponeva lui al suo pubblico. Dall’epoca poi le cose si sono evolute e, afferma, che l’inizio vero e proprio di questa attività è nel 2010 quando acquista uve in biologico o biodinamico da amici viticoltori in Borgogna e talvolta anche fuori regione. François attraverso la sua attività di *negoce* si dedica alla ricerca di un suo stile personale, più pioneristico rispetto al *domaine* familiare. Da sempre vinifica ed imbottiglia *ssa*, a parte rari casi, cercando espressioni di vini che a lui affini, vini liberi che rappresentassero bene il terroir di origine. Oggi il marchio “François de Nicolay” racconta terroir principalmente borgognoni anche fuori dalla Côte d’Or, ma a volte senza andare distanti, acquistando per sé uve dalla stessa Chandon de Briailles vinificandole in maniera ancora più libera. I vini François de Nicolay vengono vinificati ed affinati nella cantina di Chandon de Briailles, tra le volte a crociera di una cave del 1300 costruita pietra su pietra dai cistercensi. Portare modernità in una regione tanto classica, o ritorno al futuro? Vini liberi, senza compromessi.



Mâcon Villages

Vino bianco.

Chardonnay.

Uva a grappolo intero leggermente pigiata, pressatura lunga in torchio verticale. Decantazione statica del mosto. Inoculo pied de cuve. Il mosto viene fatto scendere in cantina in barrique usate. Affinamento 12 mesi. Ssa.

Suoli: argillosi-calcarei.

Rully “Les Mazieres”

Vino bianco.

Chardonnay.

Uva a grappolo intero leggermente pigiata, pressatura lunga in torchio verticale. Decantazione statica del mosto. Inoculo pied de cuve. Il mosto viene fatto scendere in cantina in barrique, tonneaux da 500 e 600 l e in botti grandi da 10 hl. Fermentazioni lunghe. Affinamento due inverni. Ssa.

Suoli: argillosi-calcarei.

Mercurey Blanc “Les Montelons”

Vino bianco.

Chardonnay.

Uva a grappolo intero leggermente pigiata, pressatura lunga in torchio verticale. Decantazione statica del mosto. Inoculo pied de cuve. Il mosto viene fatto scendere in cantina in tonneaux da 500 e 600 l e in botti grandi da 10 hl. Fermentazioni lunghe. Affinamento due inverni. Ssa.

Suoli: argille poco profonda e placca di calcare.

Pinosheim

Vino rosso.

Pinot Noir.

Vinificazione a grappolo intero in tino aperto, pied de cuve, per 4-5 giorni fermentazione semi carbonica. Poi iniziano con follature e rimontaggi senza pompa fino a fine fermentazione alcolica. Svinato, il vino scende in cantina in barrique bourguignonnes. Affinamento per due inverni.

Suoli: argilla e calcare



Bourgogne Pinot Noir

Vino rosso.

Pinot Noir.

Vinificazione a grappolo intero in tino aperto, pied de cuve, per 4-5 giorni fermentazione semi carbonica. Poi iniziano con follature e rimontaggi senza pompa fino a fine fermentazione alcolica. Svinato, il vino scende in cantina in barrique bourguignonnes. Affinamento per due inverni.

Suoli: argilla e calcare.



Mercurey Rouge

Vino rosso.

Pinot Noir.

Vinificazione a grappolo intero in tino aperto, pied de cuve, per 4-5 giorni fermentazione semi carbonica. Poi iniziano con follature e rimontaggi senza pompa fino a fine fermentazione alcolica. Svinato, il vino scende in cantina in barrique bourguignonnes. Affinamento per due inverni. Ssa.

Suoli: argilla e calcare.



Savigny les Beaunes 1^{er} Cru

Vino rosso.

Pinot Noir.

Vinificazione a grappolo intero in tino aperto, pied de cuve, per 4-5 giorni fermentazione semi carbonica. Poi iniziano con follature e rimontaggi senza pompa fino a fine fermentazione alcolica. Svinato, il vino scende in cantina in barrique bourguignonnes. Affinamento per due inverni. Ssa.

Suoli: argilla e calcare.



Volnay 1^{er} Cru “Santenots”

Vino rosso.

Pinot Noir.

Vinificazione a grappolo intero in tino aperto, pied de cuve, per 4-5 giorni fermentazione semi carbonica. Poi iniziano con follature e rimontaggi senza pompa fino a fine fermentazione alcolica. Svinato, il vino scende in cantina in barrique bourguignonnes. Affinamento per due inverni. Ssa.

Suoli: argilla e calcare.





Emmanuel Giboulot

Borgogna

BEAUNE, CÔTE DE BEAUNE

Adattarsi al cambiamento. Emmanuel Giboulot è una persona che cerca costantemente una forma di adattamento al cambiamento per ritrovare equilibrio. Nella sua idea di fare vino, fondamentale è l'interazione con il sistema agricolo: l'obiettivo è la ricerca di una coerenza tra le pratiche agricole e l'identità del luogo in cui si fa viticoltura.

Nel 1985 Emmanuel eredita l'azienda del padre, dove aveva lavorato con un sistema agricolo che definiamo biologico già a partire dagli anni 60; d'altronde ne arrivava da una famiglia di agricoltori che gestivano un'azienda policulturale dove il vigneto era parte di un sistema.

Emmanuel e Manu recuperarono quelli che erano i vigneti di famiglia in AOC Bourgogne prima e poi successivamente diventati IGP Sainte-Marie-La-Blanche, da cui nascono gli identitari Terres Burgondes; acquisisce una parcella AOP Côte de Beaune "La Grande Chatelaine" diventata anch'essa origine delle espressioni identitarie di Emmanuel. Emmanuel negli anni ha

acquisito altre parcelle da cui nascono altri vini. Per lui ogni parcella di fatto è un vino, del quale vuole raccontare il carattere e scoprire che nella viticoltura rispettosa e nella vinificazione naturale ci siano gli elementi per far emergere proprio il carattere del luogo piuttosto che quello della mano del cantiniere. Egli afferma infatti: "Siamo in un ecosistema monovarietale, pertanto nella mia ricerca della diversità, voglio che ogni vigneto si esprima singolarmente". I vini di Emmanuel Giboulot si portano dietro una grande finezza ed eleganza, che appartengono anche a lui come uomo, ed una certa tonicità acido minerale, che sono l'anima della terra su cui crescono i vigneti. Negli ultimi anni ci si sta rendendo conto che con il cambiamento climatico è sempre più complesso essere produttori di vino, dove non basta più accompagnare il vino naturalmente, ma è necessario sorvegliarlo sapientemente. Non è questo un ascolto costante al cambiamento? Lo conoscevamo da anni e siamo davvero felici di potervi offrire i vini di Emmanuel Giboulot.



Terres Burgondes Blanc

Vino bianco.

Pinot Beurot.

Pressatura diretta delle uve, decantazione statica. Fermentazione ed affinamento in barrique per un inverno.

Suoli: argillosi-calcarei.



Bourgogne Blanc

Vino bianco.

Chardonnay.

Pressatura diretta delle uve, decantazione statica. Fermentazione ed affinamento in barrique per un inverno.

Suoli: argillosi-calcarei.



Terres Macônnaises

Vino bianco.

Chardonnay.

Pressatura diretta delle uve, decantazione statica. Fermentazione ed affinamento in barrique per un inverno.

Suoli: argillosi-calcarei.



Côte de Beaune "Les Pierres Blanches"

Vino rosso.

Chardonnay.

Pressatura diretta delle uve, decantazione statica. Fermentazione ed affinamento in barrique per due inverni.

Suoli: argillosi-calcarei.



Côte de Beaune “La Grande Châtelaine”

Vino bianco.

Chardonnay.

Pressatura diretta delle uve, decantazione statica. Fermentazione ed affinamento in barrique per due inverni.

Suoli: argillosi-calcarei.



Côte de Beaune “Combe d'Eve”

Vino bianco.

Chardonnay.

Pressatura diretta delle uve, decantazione statica. Fermentazione ed affinamento in barrique per due inverni.

Suoli: argillosi-calcarei.



Terres Burgondes Rouge

Vino rosso.

Pinot Noir.

Metà uva dirspata e non pigiata, metà grappolo intero. Vinificazione in tino troncoconico. Macerazione delicata delle uve, per non estrarre colore e materia. Affinamento un inverno in cantina.

Suoli: argillosi-calcarei.



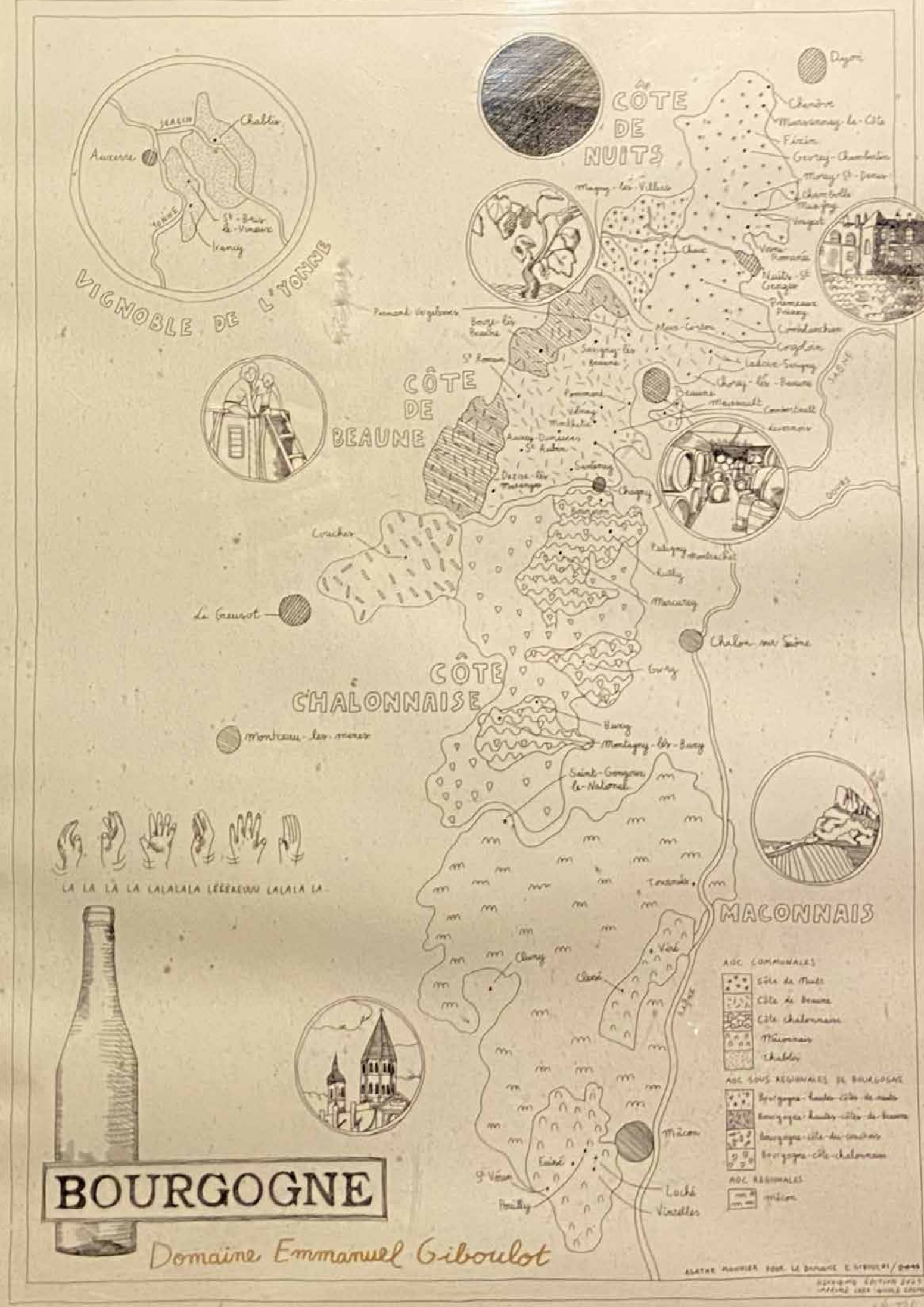
Hautes-Côtes de Nuits “Sous le Mont”

Vino rosso.

Pinot Noir.

Metà uva dirspata e non pigiata, metà grappolo intero. Vinificazione in tino troncoconico. Macerazione delicata delle uve, per non estrarre colore e materia. Affinamento un inverno in cantina.

Suoli: argillosi-calcarei.





Robert-Denogent

Borgogna

FUISSÉ, MACONNAIS

Come per ogni grande storia, gli inizi sono sempre importanti. Incontrare oggi i Robert fa un certo effetto certamente, sono ragazzi giovani, Antoine di bella stazza sempre sorridente, Nicolas invece minuto dal carattere più riflessivo. La cosa che sconvolge è come siano stati capaci di dare continuità ad un progetto veramente degno di nota. Facciamo un salto nel 198 a quando il padre di Antoine e Nicolas, Jean Jaques Robert, si era appena laureato come avvocato. In quell'anno decide di seguire il sogno di suo padre, prendendosi carico di 5 ettari vitati sulla AOC di Pouilly Fuissé. All'epoca la maggior parte dell'uva era venduta e la produzione era piccola: era solo l'inizio. È nel 1990 che ufficialmente nasce la Domaine Robert Denogent, con l'obiettivo era di preservare vigne vecchie su grandi terroir vocati del maconnais e allo stesso tempo lasciare che ogni vino portasse con sé l'anima del terroir di origine. Non molto distante da Fuissé, a Morgon in Beaujolais, un uomo di nome Marcel Lapierre, allievo di Jules Chauvet, stava cambiando la storia iniziando ad influenzare moltissimi viticoltori con l'interesse comune di produrre vini naturali figli del loro terroir, cosa assai difficile. Jean Jaques ne fu letteralmente stregato. Inizia così un percorso di

cura della viticoltura in maniera sostenibile, andando a cercare nell'uva, materia e concentrazione minerale. In cantina vinificazioni classiche alla borgognona, con lieviti indigeni ed affinamenti per due inverni sulle fecce fini. I vini di Jean Jaques nelle degustazioni alla cieca iniziarono ad impressionare la critica e appassionati di tutto il mondo che, senza pudore, li confrontavano con i grandi bianchi della Côte d'Or. Antoine e Nicolas sono in azienda oramai da più di qualche vendemmia e si prendono cura manualmente di circa 14 ha in biologico su piante tra i 50 ed i 70 anni, centenarie in alcuni casi. Sono riusciti a mantenere, se non ad innalzare, lo stile della domaine a livelli incredibili. I vini di Denogent sono ricchi, complessi, materici, che solo poche aziende possono vantare, ma allo stesso tempo la loro freschezza ed eleganza ne rendono il sorso agevole e mai stancante. Proprio al fine di regalare ai vini sempre un *coté digeste*, negli ultimi anni fronteggiando il cambiamento climatico che scalda sempre di più il maconnais, hanno iniziato a vinificare in contenitori inediti, dalle botti da 500 e 600 litri, alle vasche in cemento a forma ottagonale. Insomma, che dire. Ragazzi al passo con i tempi e con una gran sete di vini buoni! *Chapeau* alla famiglia!



Les Sardines

Vino bianco.

Chardonnay.

Pressatura diretta, decantazione statica. Vinificazione in barrique con elevage per minimo 18 mesi fino a 24 mesi.

Suoli: argillosi-calcarei.



Saint-Véran “Les Pommards”

Vino bianco.

Chardonnay.

Pressatura diretta, decantazione statica breve. Vinificazione in botte di cemento ottagonale, tonneau da 600 litri e barrique con elevage di almeno 2 inverni.

Suoli: argillosi-calcarei con presenza di marne.



Pouilly-Fuissé “La Croix”

Vino bianco.

Chardonnay.

Vinificazione in botte di cemento ottagonale, tonneau da 600 litri e barrique con elevage di almeno 2 inverni, talvolta l'elevage supera i 32 mesi.

Suoli: scistoso e vulcanico.



Pouilly-Fuissé 1^{er} Cru “Les Reisses”

Vino bianco.

Chardonnay.

Pressatura diretta, decantazione statica breve. Vinificazione in botte di cemento ottagonale, tonneau da 600 litri e barrique con elevage di almeno 2 inverni.

Suoli: argillosi-calcarei con presenza di marne.



Domaine Buronfosse

Jura

ROTALIER, CÔTES DU JURA

“La Peggy” arriva pimpante dalle vigne ancora con gli stivali, la giacca posata sulla spalla destra. Mento alto e fiero, le braccia si alternano con la camminata, come fosse una marcia. Sì, Peggy è una contadina dal carattere dominante, fiera della sua terra con al suo fianco Jean Pascal, marito e compagno di vita dai 20 anni. Possiedono 4,6 ha vitati a Rotalier ed una storia tutta da raccontare. Peggy dopo aver lavorato a Rotalier con Jean François Ganevat e la famiglia Labet, riesce a trovare meno di un ettaro di vigneto proprio nel 2000 da cui poter cominciare il proprio progetto. Dall’epoca non si sono fermati un secondo per realizzare il loro sogno,

vivere nella natura: api, cavalli, vigne, orto. Hanno sempre cercato vigne vecchie in massale per mantenere la biodiversità. Oggi producono una bella varietà di vini bianchi e rossi, dai più classici sino ad assemblaggi di autoctoni dal carattere unico, come il *Se kwa sa?!* (Che cosa è?!). La partenza però rimane un’agricoltura biologica vera, una profonda conoscenza dei suoli ed una voglia di preservare il patrimonio ampelografico locale dei vecchi vitigni a costo di declassare i vini dalla denominazione. I vini di Peggy vengono da una grande zona della regione ma quello che stupisce è la sua voglia di migliorarsi sempre, di capirsi e capire la propria terra.



Varron Chardonnay

Vino bianco.

Chardonnay.

Pressatura soffice delle uve con conseguente decantazione statica per 24 ore. Fermentazione e affinamento ouillé in barriques usate per 18 mesi.

Suoli: marne calcaree.



Varron Savagnin

Vino bianco.

Savagnin.

Pressatura soffice delle uve con conseguente decantazione statica per 24 ore. Fermentazione e affinamento ouillé in barrique usate per 10.

Suoli: marne calcaree.



Pinot

Vino rosso.

Pinot Noir.

Fermentazione semi carbonica di uva diraspata ma non pigiata. Macerazione per circa due settimane. Svinato affina in barrique per 8 mesi.

Suoli: sabbia e limo.



Ploussard

Vino rosso.

Ploussard.

Fermentazione semi carbonica di uva diraspata ma non pigiata. Macerazione per circa due settimane. Svinato affina in una vasca di vetroresina/acciaio e barrique per 8 mesi.

Suoli: marne e pietrisco calcareo.



Champ Divin

Jura

GEVINGEY, CÔTES DU JURA

Una storia tutta naturale... sì, perché Valerie e Fabrice fin dal primo momento che li si incontra si resta assolutamente con una sensazione di pace e tranquillità, sintomo di persone che sembra abbiano trovato un equilibrio con sé stessi e l'ambiente in cui vivono. Non nascondono che fin da piccoli, spesso, giravano in bicicletta nei boschi per osservare la natura, grazie anche ai genitori apicoltori. Questa loro curiosità li ha accompagnati tutta la vita, tra esperienze in Africa e poi in Loira. Fino a quando nel 2008 decidono di rilevare un'azienda in Jura a Gevingey ed immediatamente iniziare una conversione alla viticoltura biodinamica. Il vigneto attornia la cantina, coltivano principalmente chardonnay ed una parte di savagnin. Il loro *cremant*,

vero gioiello incastonato nelle marne giurassiche, nasce da una vendemmia anticipata di tutto il vigneto, raccogliendo le uve sia da vigne giovani, comunemente usate per il *cremant*, che le vigne vecchie che danno materia e profondità ad un vino che a nostro gusto è ai vertici della regione nella sua tipologia. Negli anni hanno ripiantato alcune parti dei vigneti, integrando alberi da frutta per aumentare la biodiversità in vigneto. Valerie, inoltre, nel 2021 è stata eletta come rappresentante dei viticoltori di Jura, una alloctona di origine Belga che va a battersi per i diritti dei viticoltori dello Jura. Meraviglia. È così che ci pare di ritrovare questa ambivalenza del suo carattere, e la forza che nei suoi vini vitali. Ama alla follia l'Italia ed il calcio.



Crémant du Jura

Vino spumante metodo classico

80% Chardonnay, 20% Savagnin.

Pressatura soffice delle uve. Decantazione statica per 24 ore con successiva fermentazione dei mosti in acciaio e barriques. Presa di spuma e affinamento sui lieviti per almeno 18 mesi. Sboccato e ricolmato con vino base. Brut zéro dosage.

Suoli: marne di grifea.



Chardonnay

Vino bianco.

Chardonnay

Pressatura soffice delle uve. Decantazione statica per 24 ore con successiva fermentazione in barriques. Affinamento *ouillé* 10 mesi.

Suoli: marne di grifea.



Domaine Labet

Jura

ROTALIER, CÔTES DU JURA

Nata nel 1974 per volontà di Josie e Alain Labet, oggi l'azienda è l'officina di creatività e tradizione per i tre figli Julien, Romain e Charline.

Tutti i vigneti, situati su terreni dai caratteristici strati di marne rosse, bianche, blu e gialle, sono stati lentamente convertiti in biologico permettendo alla nuova generazione di gestire in maniera naturale vigne ultra-settantenni, per la maggior parte in selezione massale. I vitigni prediletti e amati dalla famiglia Labet sono principalmente lo Chardonnay ed il Savagnin, che delle colline jurassiane riescono ad esprimere le tipicità uniche; i Labet durante gli anni hanno vinificato pezzetto per pezzetto per capire cosa il terroir raccontasse.

Il loro lavoro in cantina segue due approcci: il primo è quello tradizionale della zona, ovvero la produzione

di vini ossidativi detti *vin de voile* di cui Alain Labet è stato il precursore nella volontà di descrivere ogni singolo terroir anche nello stile tradizionale; il secondo approccio invece nasce grazie all'intuizione di Alain Labet, ma fu Julien Labet a tracciare un percorso seguito da tutti in Jura, ossia la vinificazione classica alla borgognona, denominata come stile *ouillé*, a botte ricolmata, in riduzione sulle fecce fini.

Il secondo metodo pur essendo meno tradizionale ha fatto sì che lo Jura potesse esprimere fuori dai propri confini regionali e nazionali il potenziale intrinseco della zona.

Oggi questa azienda di amanti della vita, sensibili ed allegri, sempre disposti ad stappare qualche bottiglia da assaggiare, è sempre più un punto di riferimento per gli appassionati dell'enomondo.



Fleurs

Vino bianco.

Chardonnay.

Pressatura soffice delle uve intere. Decantazione statica per 24 ore. Fermentazione e affinamento ouillé in barriques usate per circa 18 mesi.

Suoli: marne di grifea e argillosi-calcarei.



Fleur de Savagnin

Vino bianco.

Savagnin.

Pressatura soffice delle uve intere. Decantazione statica per 24 ore. Fermentazione ed affinamento ouillé in barriques usate, tonneaux e cemento per almeno due inverni.

Suoli: marne di grifea.



La Bardette

Vino bianco.

Chardonnay (vigne da selezione massale).

Pressatura soffice delle uve intere. Decantazione statica per 24 ore. Fermentazione ed affinamento *ouillé* in barriques usate, tonneaux e cemento per almeno due inverni.

Suoli: marne blu di lias.



Vin Jaune

Vino bianco ossidativo.

Savagnin.

Pressatura soffice delle uve intere. Decantazione statica per 24 ore. Fermentazione in barrique, a primavera si travasa il vino, vengono eliminate il grosso delle fecce e viene riposto nelle botti da Vin Jaune. Il vino affina a botte scolma *sous voile* per almeno 6 anni e 3 mesi.

Suoli: argillosi e marnosi.



Domaine de la Renardière

Jura

PUPILLIN, ARBOIS PUPILLIN

“*Make music from the mosaic of soils below our feet*”. Questo è quello che significa per Jean Michel Petit produrre vino.

Personaggio fuori dal comune, pieno di energia ed al di sopra degli schemi, negli anni è diventato un punto di riferimento per la viticoltura sostenibile in Jura.

Jean Michel dopo la scuola passa un paio di anni negli Stati Uniti per lavorare nelle aziende di California ma nel 1990 torna nella sua amata Pupillin. Fonda così Domaine de la Renardière riprendendo parte delle vigne di famiglia ed acquisendo nuovi terreni fino a raggiungere gli attuali 7,5 ha. Jean Michel è prima di tutto un attento conoscitore dei suoli e della storia del suo territorio, potrebbe stare ore a raccontare della formazione delle colline jurassiane, ovviamente di fronte ad un’ottima *fondue comtoise* in puro stile conviviale. I vini di Jean-Mi sono autentici vini territoriali, freschi,

minerali e soprattutto di grande bevibilità. Al loro interno esprimono tutto il territorio dello Jura e la magnifica personalità di questo produttore, amante della natura *tout court*. A nostro modo di vedere è una delle aziende che rappresenta maggiormente la vera realtà regionale. Negli ultimi anni a Jean Michel si è stato affiancato dal figlio Léo, il quale sta sperimentando in maniera approfondita, sia a livello agricolo dove la biodinamica è di casa da molti anni, ma anche in cantina, introducendo nuovi vasi vinari, più grandi, per contrastare i millesimi sempre più caldi: botti grandi, anfore di gress, cemento. In concomitanza decide di dar voce ad alcune parcelle come lo Charodnnay 1966 su calcare ed il Ploussard 1983 su marne rosse, entrambi vigneti di grande espressione piantati dal nonno, coltivati dal padre ed oggi interpretati singolarmente dal figlio. Non ci resta che esclamare a gran voce: “*Jean Mi! Leò! sortez du Ploussard!*”



Crémant du Jura

Vino spumante metodo classico.

Chardonnay.

Pressatura diretta. Decantazione statica. Fermentazione ed affinamento in acciaio. *Tirage* la primavera successiva. Sboccato a partire dai 16 mesi.

Suoli: marne calcaree.



Jurassique

Vino bianco.

Chardonnay.

Pressatura soffice dell'uva intera. Decantazione statica di 24 ore. Fermentazione spontanea e affinamento *ouillé* in barrique per 18 mesi secondo l'annata.

Suoli: argillosi-calcarei.



Ploussard

Vino rosso.

Ploussard.

Uva diraspata e parzialmente pigiata. Fermentazione in acciaio con una macerazione di 10 giorni. Affinamento in acciaio e botte grande da 20hl.

Suoli: marne rosse.



Les Vianderies

Vino bianco.

Chardonnay.

Pressatura soffice dell'uva intera. Decantazione statica di 24 ore. Fermentazione spontanea e affinamento *ouillé* in barrique, tonneaux, botte grande ed anfora di gress. Affinamento di due inverni.

Suoli: marne.



Les Terrasses

Vino bianco.

Savagnin.

Pressatura soffice dell'uva intera. Decantazione statica di 24 ore. Fermentazione spontanea e affinamento ouillé in barrique, tonneaux, botte grande ed anfora di gress. Affinamento di due inverni.

Suoli: marne.



1966

Vino bianco.

Chardonnay.

Pressatura soffice dell'uva intera. Decantazione statica di 24 ore. Fermentazione spontanea e affinamento in botte grande per due inverni.

Suoli: marne calcaree.



Savagnin

Vino bianco ossidativo.

Savagnin.

Pressatura soffice dell'uva intera. Decantazione statica per 24 ore. Fermentazione in barrique. Affinamento in barrique scolme con presenza di voile per 48 mesi nel fienile, come da tradizione. Questo vino è frutto di un assemblaggio di più annate.

Suoli: marne grigie.



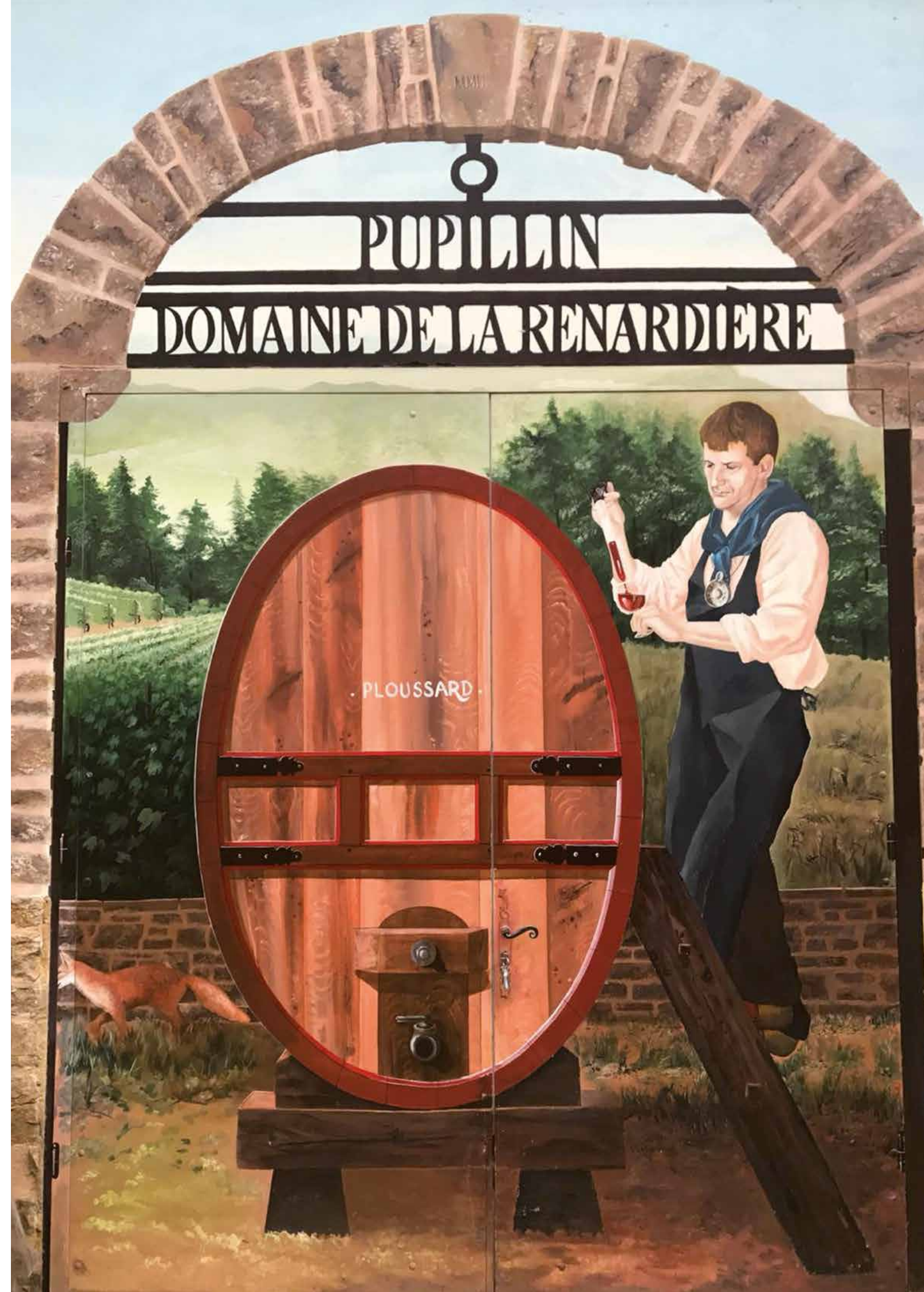
Vin Jaune

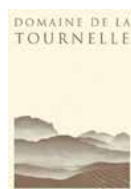
Vino bianco ossidativo.

Savagnin.

Pressatura soffice delle uve intere. Decantazione statica per 24 ore. Fermentazione in barrique, a primavera si travasa il vino, vengono eliminate il grosso delle fecce e viene riposto nelle botti da Vin Jaune. Il vino affina a botte scolma *sous voile* per almeno 6 anni e 3 mesi.

Suoli: argillosi e marnosi.





Domaine de la Tournelle

Jura

ARBOIS, ARBOIS

È un giro dell'oca per chi arriva in macchina: si entra in Arbois fino al cuore del paese, qualche curva tra le stradine più interne e ci si ritrova in una piccola piazzetta allungata. Su di un muro di pietra color ocra si legge su di una targa in ferro: Bistrot de la Tournelle. Evelyne è la padrona di casa, una donna forte e di grande sensibilità. Porta avanti il *domaine* creato nel 1991. Domaine de la Tournelle nasce con un sogno, fare vini naturali che raccontassero lo Jura. Evelyne lavora su 7 ha ad Arbois di cui parte sul cru spettacolare di Curon nel *lieu dit* "Les Corvées". Tutti i reimpianti sono di piedi innestati con materiali provenienti dalla continua selezione massale. Tutti gli anni si zappa a mano il sottofila. Da sempre ha voluto lavorare con poco intervento di prodotti chimici

in vigna (certificazione Bio e Biodinamica nel 2010) ed in cantina non usa neppure la solforosa. Solo uva. Ogni vino esce almeno 24 mesi dopo la vendemmia, tempo fondamentale per permettere al vino di stabilizzarsi ed affinarsi. Produce anche un *vin jaune* eccezionale che esce qualche anno dopo rispetto la media, la *voile* più fine di tutto lo Jura oserei dire! Il Trousseau nella giovinezza è un nettare di piacere ed un'emozione borgognona con qualche anno sulle spalle... non mancano poi altre espressioni soprattutto sui bianchi, che hanno nel loro stile una purezza oltre l'immaginabile. Oggi Domaine de la Tournelle è considerata tra le più grandi, emozionanti e fini espressioni dello Jura.



Le Corvées sous Curon

Vino bianco.

Chardonnay.

Diraspato manualmente in vigneto. Pressatura soffice delle uve con conseguente decantazione statica per 24 ore. Fermentazione e affinamento *ouillé* in barriques usate per circa 24 mesi.

Suoli: marne blu.



Fleur de Savagnin

Vino bianco.

Savagnin.

Diraspato manualmente in vigneto. Pressatura soffice delle uve con conseguente decantazione statica per 24 ore. Fermentazione e affinamento *ouillé* in barriques usate per circa 24 mesi.

Suoli: marne blu.



L'Uva

Vino rosso.

Ploussard.

Diraspato manualmente in vigneto. I chicchi interi vengono messi a fermentare in acciaio dove svolgono una macerazione semi carbonica con delle follature dopo la prima decina di giorni. Una volta svinato affina in botte grande dove finisce di fermentare ed affina 12 mesi.

Suoli: argillosi-calcarei.



Trousseau des Corvées

Vino rosso.

Trousseau.

Diraspato manualmente in vigneto. I chicchi interi vengono messi a fermentare in acciaio dove svolgono una macerazione semi carbonica con delle follature dopo la prima decina di giorni. Una volta svinato affina in botte grande dove finisce di fermentare ed affina 12 mesi.

Suoli: marne rosse.



Julien et François Pinon

Loira

VERNOU SUR BRENNE, VOUVRAY

François Pinon è stato un *vigneron* de la Vallée de la Cousse, la valle più antica della denominazione di Vouvray. Plasmata dal corso del fiume Brenne, è considerata come la zona più interessante per l'equilibrio dei suoli argillosi e ricchi di rocce di silice, minerale che caratterizza così radicalmente i vini della zona.

François, uomo di lunga esperienza, dopo quasi quarant'anni di vendemmie personali ed una vita in vigna, si dimostra un'enciclopedia storica della zona di Vouvray. La grande ricchezza della *domaine* è stata quella di mantenere vigneti vecchi e cercarne in zone veramente di pregio. I suoli si distinguono per presenza di argilla o di silice, che donano caratteristiche diverse nel vino a seconda della prevalenza di una o dell'altra. François però aveva un debole per i vigneti piantati su suoli dove i due elementi si bilanciano. François da sempre ha cercato di mantenere gli stili classici di Vouvray con i demi-sec, i *moelleux* nonostante il mercato ne richiedesse sempre meno. Negli ultimi 10 anni, con

l'ingresso del figlio Julien, l'azienda sta dando alla luce le prime interpretazioni di vini secchi "parcellari" della *domaine*, vini magistrali di carattere e profondità. Oggi lavorano in bio 14 ha di vigneto ed arrivano a produrre circa 80.000 bottiglie. Ultimamente la Loira ha avuto parecchie sfortune, tra grandine e gelate negli ultimi 8 anni hanno raccolto come fossero 3 annate. Ma fa parte del gioco, infatti come buona abitudine di ogni cantina della Loira, nelle annate magre si fanno uscire i vini del passato...delizie degli anni 80 e 90... cose da non perdere...lo chenin blanc è immortale! François Pinon, tra i più grandi *vignerons* di Vouvray, ci ha lasciato a fine gennaio 2021 così, da un giorno ad un'altro. Un assordante silenzio la sua dipartita. Ricordiamo con affetto il carattere fine, illuminante, brillante e gentile di François. Per noi è stato un maestro. Auguriamo di cuore tutto il meglio a Julien, la nona generazione di questa meravigliosa azienda nata nel 1786.



Vouvray Brut non dosé

Metodo Champenoise.

Chenin Blanc.

Pressatura soffice dell'uva intera. Decantazione statica dei mosti per 24 ore. Una parte della fermentazione viene svolta in acciaio, l'altra in botte grande, mantenendo un residuo di zucchero. La seconda rifermentazione avviene con gli zuccheri residui del vino e lieviti. Affinamento sui lieviti per 48 mesi. Sboccato e ricolmato con lo stesso vino.

Suoli: argilla e silice.



Vouvray Sec

Vino bianco.

Chenin Blanc.

Pressatura soffice dell'uva intera. Decantazione statica dei mosti per 24 ore. Fermentazione spontanea ed affinamento in botte grande. Ulteriore affinamento in bottiglia.

Suoli: argilla e silice.



Vouvray Les Déronnières

Vino bianco.

Chenin Blanc.

Pressatura soffice dell'uva intera. Decantazione statica dei mosti per 24 ore. Fermentazione spontanea ed affinamento in botte grande. Ulteriore affinamento in bottiglia.

Suoli: argilla e silice sulla poca terra in superficie, roccia madre calcarea.



Trois Argiles

Vino bianco.

Chenin Blanc.

Pressatura soffice dell'uva intera. Decantazione statica dei mosti per 24 ore. Fermentazione spontanea ed affinamento in botte grande. La fermentazione termina in un vino demi sec tradizionale. Ulteriore affinamento in bottiglia.

Suoli: argilla e silice.



Domaine de la Pépière

Loira

MAISDON SUR SÈVRE, MUSCADET

Rémi Branger e Gwénaëlle Croix sono Domaine de la Pépière, un vero e proprio “inno alla gioia” del Muscadet. Situata nella migliore sottozona denominata Sevre et Maine, La Pépière nasce nel 1984 partendo dai vigneti della famiglia di Marc Olivier il quale ha avuto per molti anni come obiettivo quello di ampliare la propria superficie vitata con vigne vecchie di Melon de Bourgogne, presente in zona fin dal XVII secolo. Successivamente negli anni 2000 è arrivato Remi Branger che ha annesso all’azienda i vigneti di famiglia e consolidato la viticoltura biologica. Infine, è dal 2010 che arriva Gwénaëlle Croix, che apporta il lavoro di biodinamica nei vigneti. Dal 2020 Marc Olivier è in pensione e Remi con Gwénaëlle proseguono con solido progetto di Domaine de la Pépière. Suoli di roccia granitica, vigne vecchie e vicinanza all’oceano sono le note, agricoltura biologica e biodinamica la composizione, il lavoro in cantina rispettoso della materia prima e senza manipolazioni l’esecuzione della sinfonia. Possiedono 45 ha e producono circa 200.000 bottiglie, una vera sfida dunque lavorare tutti questi hl

in cemento, con fermentazione spontanea e nessuna chiarifica... solo oceano! La grande fortuna di Domaine de la Pépière è stata di investire per così tanti anni in vigne vecchie ed agricoltura in biologico, infatti assaggiando un Clisson, un Gorges, un Château Thebaud o un Monnières Saint Fiacre con almeno un paio d’anni di *elevage* in cemento, ci si rende davvero conto della profondità che può avere un muscadet. I vini della Pepi sono Muscadet davvero rari, vini atlantici autentici! Possiedono 45 ha e producono circa 200'000 bottiglie, una vera sfida dunque lavorare tutti questi hl in cemento, con fermentazione spontanea e nessuna chiarifica... solo oceano! La grande fortuna di Domaine de la Pépière è stato di investire per così tanti anni in vigne vecchie ed agricoltura in biologico, infatti assaggiando un Clisson, un Gorges, un Château Thebaud o un Monnières Saint Fiacre con almeno un paio d’anni di *elevage* in cemento, ci si rende davvero conto della profondità che può avere un muscadet. I vini della Pepi sono Muscadet davvero rari, vini atlantici autentici!



Muscadet Sèvre et Maine

Vino bianco.

Melon de Bourgogne.

Pressatura soffice delle uve intere. Decantazione statica per 24 ore. Fermentazione ed affinamento per 6 mesi in vasche di cemento costruite da massoni genovesi.

Suoli: granito, gneiss e argilla.



Clisson

Vino bianco.

Melon de Bourgogne.

Pressatura soffice delle uve intere. Decantazione statica per 24 ore. Fermentazione ed affinamento per 36 mesi in vasche di cemento costruite da massoni genovesi e uova di cemento borgognone.

Suoli: granito di Clisson.



Gorges

Vino bianco.

Melon de Bourgogne.

Pressatura soffice delle uve intere. Decantazione statica per 24 ore. Fermentazione ed affinamento per 36 mesi in vasche di cemento costruite da massoni genovesi e uova di cemento borgognone.

Suoli: gabbro e argilla.



Château Thébaud

Vino bianco.

Melon de Bourgogne.

Pressatura soffice dell’uva intera. Decantazione statica dei mosti per 24 ore. Fermentazione spontanea ed affinamento in botte grande. La fermentazione termina in un vino demi sec tradizionale. Ulteriore affinamento in bottiglia.

Suoli: granito e argilla.

Altri vini: Monnières - Saint Fiacre, Briords.



Eric Texier

Rodano

SAINT JULIEN EN SAINT ALBAN, CÔTES DU RHONE, BRÉZÈME

Eric nasce nel sud-ovest della Francia e trascorre i primi anni di vita tra anatre, sidro, vino e formaggi. Eric, gastronomo di natura, dopo aver lavorato per qualche anno come ingegnere nucleare, si è votato alla vita da produttore di vino naturale nella Côtes du Rhône Nord oramai da 20 anni.

Produce i propri vini nella zona di confine meridionale della Côtes du Rhône Nord, risalendo il fiume, tra Montelimar e Valence, sulla riva destra nella Drome con i vigneti di Brézème; sulla riva sinistra in Ardeche con i vigneti di Saint Julien en Saint Alban. Non a caso decide di fondare la propria azienda in questa zona, ma è a seguito di profonde ricerche storiche a cui è avvezzo, che trova in quella zona la viticoltura prima dell'avvento della fillossera produceva vini di pregio. È così che iniziò, amante delle sfide, a reinterpretare la vera Syrah e la Serine (antica varietà di Syrah in massale che si è adattata ad ogni sottozona del Rodano, Eric ne possiede due vigne vecchissime di 90 anni) producendo quelli che oggi sono tra le più sentite e territoriali espressioni di questo vitigno in epoca moderna. Non a caso si ispira ancora oggi aprendo le poche ed ultime bottiglie che comprò in passato da Marcel Juge e Noel Verset.

Oltre alla Syrah ad Eric è cara la Roussanne che reinterpreta eccezionalmente in purezza a Brézème; proveniente da suoli particolarmente calcarei, ne risulta un bianco di grande complessità, con materia elegante e soprattutto con una bevibilità inedita per la Roussanne in purezza.

Oggi Eric possiede in totale circa 12 ha di vigneto per una produzione che si aggira attorno alle 80.000 bottiglie. L'idea di Eric è quella di produrre vini classici della Valle del Rodano Nord: vini fini, eleganti, freschi, dalle gradazioni alcoliche moderate con la peculiare capacità di invecchiamento. Ed è così che Eric si rende testimone del passato. In vigna lavora in biologico apportando alcuni principi di permacoltura. In cantina riprende la tradizione locale: vinificazioni a grappolo intero in cemento ed affinamenti in tonneau e botte grande. Al progetto di Eric oggi si unisce il figlio Martin con la sua energia ed il suo estro. Bere i vini di Eric è un po' come viaggiare nel tempo, come assaporare una tradizione oramai tanto rara da definirsi scomparsa. Ma non è finita qui, Eric continua a produrre poche e confidenziali bottiglie da vigneti vecchi a Chateauneuf du Pape e sulla Côte Rotie, lo fa per piacere ed un po' per studio e a noi sembrano magistrali interpretazioni.



Adèle

Vino bianco.

Clairette.

Pressatura diretta delle uve, decantazione statica. Fermentazione in cemento e vetroresina. Affinamento 6 mesi nelle stesse vasche.

Suoli: granito.



Chat Fou

Vino rosso.

80% Grenache, 20% Cinsault e Clairette.

Uva diraspata ed in parte pigiata. Fermentazione in cemento con 8 giorni di macerazione. Affinamento in cemento.

Suoli: granito.



Brézème

Vino rosso.

Syrah.

Uva in parte diraspata, in parte pigiata. Fermentazione in cemento con 10 giorni di macerazione. Una volta svinato finisce la fermentazione in cemento dove rimane per l'inverno. Affinamento in botti da 25hl nei successivi 12 mesi.

Suoli: argillosi-calcarei.



Brézème Roussanne

Vino bianco.

Roussane.

Pressatura soffice delle uve. Fermentazione in vasche di vetro resina. Affinamento per 10 mesi nelle stesse vasche.

Suoli: argillosi-calcarei.



Brézème “Domaine de Pergaud” Vieille Serine

Vino rosso.

Serine (Syrah originaria in massale).

Pressatura soffice dell'uva intera. Decantazione statica di 24 ore. Fermentazione spontanea e affinamento ouillé in barrique, tonneaux, botte grande ed anfora di gress. Affinamento di due inverni.

Suoli: argillosi-calcarei.



Châteauneuf du Pape “très Vieilles Vignes” Blanc

Vino bianco.

80% Clairette, 20% Bourboulenc.

Pressatura soffice dell'uva intera. Decantazione statica di 24 ore. Fermentazione spontanea e affinamento in botte grande per due inverni.

Suoli: argillosi-calcarei.



Châteauneuf du Pape Vieilles Vignes Rouge

Vino rosso.

Grenache.

Vinificazione: Pressatura soffice dell'uva intera. Decantazione statica per 24 ore. Fermentazione in barrique. Affinamento in barrique scolme con presenza di voile per 48 mesi nel fienile, come da tradizione. Questo vino è frutto di un assemblaggio di più annate.

Suoli: argillosi-calcarei con presenza di ciottoli.

One for all.



Gabriel-Glas
UNGLAUBLICHER WEINGENUSS

Vitevini, retailer ufficiale di Gabriel Glas in Italia.



Martin Texier

Rodano

SAINT JULIEN EN SAINT ALBAN, CÔTES DU RHONE, BRÉZÈME

Correva l'anno 2017. Se si potesse parlare dell'anno "0" di un'azienda sarebbe proprio quello di cui vi stiamo per scrivere. Martin Texier, figlio di Eric Texier, referenza mondiale dei vini naturali, persona tra le più sensibili ed intelligenti che conosciamo nel mondo del vino, dopo una laurea in Finanza, dopo aver lavorato a Bruxelles, girato l'Argentina, lavorato presso il grande importatore di vini naturali David Bowler a New York, dopo aver fatto un anno a Beaune per un master in viticoltura ed enologia, dopo tutto questo torna a casa per iniziare il proprio progetto tra le colline di Brézème e la Valle de l'Ouvèze nel Rodano Nord.

Le sue idee sono chiare già in principio, viticoltura biologica e vinificazioni senza additivi, bassissime dosi di solforosa in imbottigliamento, l'inizio di una storia che siamo sicuri sarà tra le più affascinanti mai viste! Martin dopo anni di lotta con il comune di Privas finalmente ottiene i permessi per poter

costruire la propria cantina, che siamo sicuri sarà una meta di pellegrinaggio di appassionati del vino da tutto il mondo. Oggi la sua gamma conta di un *pet-nat*, un bianco da roussanne e clairette, una Roussanne dal terroir di Brézème e due rossi di cui un assemblaggio di cinsault e grenache e una syrah di Brézème, frutto oramai del consolidarsi della sua esperienza dopo le vinificazioni monovarietal dei anni precedenti. I vini di Martin sono un'espressione del terroir dell'Ardeche e della Drome, sul confine del Rodano Nord, dove viene sempre portato in primo piano il frutto. Ci piacciono molto le sensazioni della materia del vino mentre lo beviamo ed allo stesso tempo la freschezza e la sugosità dell'uva che riesce a mantenere... *soif soif soif*...Martin nel 2022 è stato eletto dalla 50 Next della classifica San Pellegrino, come uno dei 50 giovani più influenti nel mondo della gastronomia. Bravo Martin!



Petite Nature

Frizzante Metodo Ancestrale.

40% Chasselas Blanc, 40% Chasselas Rose, 20% Muscat de Hambourg.

Fermentazione spontanea in inox fino a 20gr/l di zucchero residuo. Imbottigliato e tappato. Finisce la fermentazione in bottiglia andando a secco e mantenendo la carbonica.

Suoli: sabbie granitiche e scisto.



La Rouvière

Vino bianco.

Clairette e Roussanne.

Pressatura diretta a grappolo intero. Decantazione statica una notte. Il mosto fermenta ed affina in acciaio. Malolatica svolta.

Suoli: sabbie granitiche e scisto.



Le Preyna

Vino rosso.

80% Cinsault, 20% Grenache.

Il cinsault viene vinificato a grappolo intero con una fermentazione semicarbonica per 15 giorni, la grenache invece diraspata ed in parte pigiata con una macerazione di 7 giorni. Le due masse poi vengono unite, finiscono di fermentare ed affinano.

Suoli: sabbie granitiche e scisto.



Brézème

Vino rosso.

Syrah.

Uva diraspata ed intera a strati, mai pigiata. Vinificazione per 10 giorni con sole follature manuali. Una volta svinato finisce la fermentazione in una vasca di fibra, dove riposa prima di essere messo in bottiglia a primavera.

Suoli: argillosi-calcarei.

Altri vini: La Rouviere, Grenache, Çerouan.

Domaine du
TRAPADIS

Domaine du Trapadis

Rodano

RASTEAU, CÔTES DU RHONE

Ci troviamo a pochi chilometri a Nord Est di Chateau-neuf du Pape nel paese di Rasteau rinomata denominazione che si trova al confine con le denominazioni di Gigondas e Vacqueyras, la pura Côte du Rhône Sud. L'azienda è familiare ed attualmente alla terza generazione. Hélien, che rappresenta l'ultima generazione, fu il primo ad iniziare ad imbottigliare propri vini perché oltre a quello che vedeva come un tradizionale vino sentiva che ci fosse qualcosa di più da raccontare. L'azienda possiede 23 ha di vigneti gestiti in biologico e il minimo comune denominatore è quello di preservare al meglio l'equilibrio tra piante spontanee, viti e microfauna. La siccità è uno dei problemi principali nel Rodano sud, mantenere materia organica in vigneto che funga anche da pacciamatura è fondamentale.

I vitigni presenti in vigna sono svariati: Grenache rouge, Mourvedre, Carignan, Syrah, Grenache blanc e Clairette, in classico stile del sud del Rodano, le piante sono in gran parte coltivate in alberello. La cantina è stata rinnovata nel 2017 ed Hélien si trova oggi con il materiale tradizionale del Rodano, il cemento. In cantina il lavoro rimane invariato, tutto diraspato, fermentazioni spontanee, nessuna filtratura, solo riposo in cemento e non troppi travasi, poca solforosa totale. Hélien da sempre vinifica separatamente ciascun vitigno nelle migliori parcelle. I vini di Hélien vi stupiranno con il loro sapore mediterraneo e balsamico, ma scordatevi le marmellate qui c'è freschezza e vivacità, un rodano sud così lo avevamo quasi dimenticato.



Esprit

Vino rosso.

Grenache.

Uva diraspata e pigiata. Fermentazione e macerazione in cemento per 8 giorni. Svinato finisce di fermentare in acciaio dove affina almeno 8-10 mesi.

Suoli: sabbie limose.



La P'tite Côte Rosé

Vino rosato.

Grenache.

Uva diraspata e pigiata. Macerazione di 24-36 ore a seconda dell'anno. Fermentazione spontanea in barrique e acciaio. Affinamento due inverni e bottiglia.

Suoli: argillosi-calcarei con marne in profondità.



Les Plans

Vino bianco.

Grenache Blanc.

Pressatura soffice dell'uva intera e decantazione statica dei mosti. Fermentazione ed affinamento in tonneaux da 350l per 12 mesi.

Suoli: argillosi-calcarei con marne in profondità.



Rasteau Les Adrès

Vino rosso.

80% Grenache, 20% Mourvedre e Carignan.

Uva diraspata e pigiata. Fermentazione in cemento con macerazione per due settimane. Una volta svinato finisce di fermentare in cemento. Affinamento in cemento, tonneaux e anfora per due inverni.

Suoli: marne bianche calcaree.



Closerie Saint Roc

Bordeaux

PUISSEGUIN, SAINT EMILION

Come si misura l'operato di un'azienda di cui la famiglia è produttrice di vini da 15 generazioni? Correva l'anno 1610, la famiglia Amoreau inizia il proprio cammino a Puisseguin.

Viene chiamata la *rive droite* ovvero il versante a destra del fiume Dordogna che insieme alla Garonna creano l'estuario della Gironda. Signori, finalmente siamo a Bordeaux.

La *rive droite* è di fatto la zona del Libournais, dove troviamo i noti paesi come Fronsac, Pommerol e Saint Emilion. Satellite di quest'ultimo il paese di Puisseguin dove la famiglia Amoreau dirige le sue proprietà: Château le Puy e la neonata Closerie Saint Roc.

Ci troviamo su un altipiano di suoli argillosi e calcarei, dove il Merlot ne fa da padrone e dove negli ultimi anni di surriscaldamento climatico, anche il Cabernet Franc sta raggiungendo maturità interessanti.

Closerie Saint Roc è stata rilevata ufficialmente nel 2013 e dall'epoca è cominciato un lavoro di conversione al biologico e alla biodinamica. Su questa proprietà in modo particolare vengono fatte sperimentazioni di piantumanza di alberi all'interno dei vigneti, l'agroforestazione, che apportano biodiversità e stimolando quelle che sono le reti di micorrize che troviamo nei suoli. Le micorrize sono funghi, che tessono sottoterra delle ragnatele tra le radici delle piante, portando informazioni tra di esse, ed allo stesso tempo permettono una

migliore assimilazione dei minerali da parte delle piante. Closerie Saint Roc è una proprietà di 17 ha vitati, da questi vengono prodotti al momento quattro vini, un *domaine* e tre parcelle: Les Noyers, Les Pins e Les Sureaux. Il progetto è particolarmente marcato dallo stile dell'ultima e promettente generazione, Adrian Amoreau, che nella Closerie Saint Roc sta lavorando nell'ottica di esprimere il proprio terroir in maniera vivida. Tutti i vini di Closerie Saint Roc hanno una grande piacevolezza di sorso ed una vocazione all'accompagnamento con il cibo. Vini di Bordeaux freschi, con tannini setosi, al naso sempre espressivi ed aperti con una bocca golosa e fragrante. Potremmo dire dei Bordeaux che strizzano l'occhio alla Borgogna per alcuni versi.

Le vinificazioni vengono fatte con una macerazione per infusione delle uve, ed un affinamento in botte grande o barrique usate. Lo stile dell'azienda è lontano dalla classica espressione di Bordeaux e di fatto hanno pure deciso di declassare la produzione a *vin de France* visto che avrebbero avuto solo il diritto di poter scrivere Bordeaux Supérieur e di fatto non è qualcosa in cui veramente credono. Creando uno stile a sé.

I vini di Closerie Saint Roc sono vini emozionali, conviviali, buoni, estremamente buoni che fanno stare bene, questa è la loro prima prerogativa.

I vini della famiglia Amoreau hanno uno stile a sé stante, come unica è la loro storia.



Closerie Saint Roc

Vino rosso.

70% Merlot, 20% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon.

Uva diraspata e non pigiata. Vinificazione in cemento con infusione macerativa per tre settimane. Affinamento in botte grande per 24 mesi. Bottiglia.

Suoli: profondi argillosi-calcarei.



Les Noyers

Vino rosso.

80% Cabernet Franc, 20% Merlot.

Uva diraspata e non pigiata. Vinificazione in cemento con infusione macerativa per tre settimane. Affinamento per dinamizzazione in barrique e tonneau per 18 mesi. Bottiglia.

Suoli: profondi argille rosse e calcare.



Les Pins

Vino rosso.

Merlot.

Uva diraspata e non pigiata. Vinificazione in cemento con infusione macerativa per tre settimane. Affinamento per dinamizzazione in barrique e tonneau per 18 mesi. Bottiglia.

Suoli: poco profondi, placca calcarea.



Les Sureaux

Vino rosso.

Merlot.

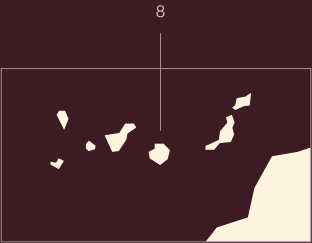
Uva diraspata e non pigiata. Vinificazione in cemento con infusione macerativa per tre settimane. Affinamento per dinamizzazione in barrique e tonneau per 18 mesi. Bottiglia.

Suoli: profondi argille rosse e calcare.



SPAGNA

8 REGIONI · 18 PRODUTTORI



Isole Canarie

1. ALICANTE	2. CATALUNIA	3. GALIZIA
4. BIERZO	5. RIOJA	6. MADRID
7. JEREZ	8. GRAN CANARIA	



Casa Balaguer

Alicante

VILLENA

Talvolta le storie finiscono, altre volte continuano...

“Rafa mi ha chiamato un giorno per telefono dicendomi di andare da lui in cantina. Non appena arrivato mi dice: “Andres, mi devi acquistare l’azienda!”. Io scioccatato rispondo che, insomma, si stava parlando di cose importanti! Ma poi, dopo averci riflettuto in famiglia qualche giorno, abbiamo deciso di portare avanti il progetto di Rafa, per dargli continuità e per non farlo spegnere miseramente da un giorno all’altro”. Con queste semplici parole Andres ci ha raccontato di com’è andata, come l’azienda di Rafa Bernabé abbia cambiato proprietario. Andres Carull e la moglie Marta sono originari della zona e portano avanti un progetto che è alla terza generazione, la prima vigna piantata dal nonno di Andres, Daniel, risale al 1932 ed era Monastrell. Andres è ingegnere agronomo ed enologo, la moglie Marta biologa ed enologa: si sono conosciuti proprio all’università ma l’amore tra loro è scoppiato quando entrambi lavoravano a Bordeaux con il pioniere della biodinamica Alain Moueix presso Château Fonroque. Tornati nel 2008 ad Alicante riprendono l’azienda di famiglia convertendola in biologico e biodinamica. Oggi l’azienda Vinessens produce vini di terroir da vitigni

autoctoni come Monastrel, Rojal, Garnacha peluda, Forcal del Arco, Malvasia, Muscatel. L’amicizia con Rafa Bernabe è di lunga data, Marta fece addirittura la sua prima vendemmia dopo enologia proprio da Rafa nel 2006. Tornati dalla Francia spesso si incontravano per scambiarsi opinioni sull’agricoltura sostenibile e condividendo il fatto che le grandi aziende spagnole producevano vini come potrebbe fare un’industria di bevande gassate. È stato proprio questo scambio tra amici che si rispettavano che ha portato Rafa a fare “quella” domanda ad Andres. Rafa era a fine carriera, i figli non volevano proseguire il suo lavoro di più di 20 anni, avrebbe potuto vendere guadagnandoci di più accettando proposte da cinesi, russi, gruppi di investitori, impresari edili, ma si sarebbe perso tutto. Oggi Andres insieme a Marta portano avanti con sensibilità, responsabilità e rispetto il progetto, le idee ed i vini di Rafa, coltivando le vigne di Casa Balaguer a 700 metri principalmente di Monastrell e le vigne dei bianchi nel parco Natural de La Mata su sabbia in riva al mare. I vini Finca Casa Balaguer, la vecchia cantina di Rafa, sono il seguito di una storia affascinante, rockeggiante che anima la zona di Alicante.



Casa Balaguer Tinto

Vino rosso.

Monastrell, Garnacha peluda, Arcos, Valencí, Tortosí.

Per questo vino di espressione mediterranea, viene fatta una cuvée delle uve rosse precedentemente vinificate ed affinate singolarmente in cemento, acciaio, legno, anfora e damigiana per circa un anno.

Suoli: argillosi-calcarei.



Tragolargo Blanco

Vino bianco.

70% Moscatel, 30% Malvasia.

Per il Moscatel uva diraspata e pigiata, fermentazione e macerazione in acciaio per 28 giorni, svinato torna in acciaio. Per La Malvasia pressatura diretta dell’uva intera, fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio e poi unione delle masse prima di andare in bottiglia.

Suoli: sabbia (spiaggia).



El Carro de la Mata

Vino bianco.

Moscatel (vigna piede franco centenaria).

30% uva intera 70% uva diraspata ma non pigiata. Fermentazione e macerazione in tinajas (anfore spagnole) per 28 giorni. Affinamento in anfora per 6 mesi.

Suoli: sabbia (spiaggia).



Salicornio Moscatel

Vino bianco.

Moscatel.

Uva diraspata e pigiata, 5 giorni di macerazione. Pressato finisce di fermentare ed affina bajo velo flor per 9 mesi in cemento.

Suoli: sabbie.

Altri vini: Salicornio Malvasia, Rambla del Peligres.

Recaredo
-1924-

Recaredo

Catalunia

SANT SADURNÍ D'ANOIA, CORPINNAT

Recaredo è un simbolo. Fondata nel 1924 da Josep Mata Capellades, nasce da un gesto artigiano - il dégorgement manuale - e diventa, nel tempo, il riferimento assoluto del metodo classico in Spagna. Un nome che supera la denominazione, un marchio culturale del paese, legato a un'idea alta di precisione, terroir e identità. Visitare Recaredo è stata un'esperienza fuori dal comune, dove si univa il mondo mediterraneo nei vigneti, con le caves che solo in Champagne avevamo visto, il tutto unito da un gesto artigiano dalla terra alla bottiglia. Siamo nel Penedès, in Catalogna, su colline di origine marina chiamate *Serral*, rivolte al massiccio del Montserrat. Marne calcaree e gesso definiscono suoli luminosi, asciutti e profondi, vocati da inizio Novecento alla spumantistica. Dopo quasi cinquant'anni all'interno della DO Cava, Recaredo sceglie di uscire dalla denominazione e diventa tra i fondatori di Corpinnat: un progetto indipendente che tutela qualità, origine e artigianalità. Agricoltura biologica e biodinamica certificata, uve autoctone, vendemmia manuale, vinificazione in cantina, minimo 18 mesi sui lieviti, vigneti

di proprietà o in conduzione a lungo termine. Come dice il marchio stesso: "nato nel cuore del Penedès". Oggi Recaredo coltiva 80 ettari in biodinamica certificata Demeter e lavora solo con fermentazioni spontanee. L'elaborazione segue un protocollo unico per rigore e coerenza: tiraggio e affinamento con tappo in sughero, lunghi affinamenti sui lieviti, remuage manuale, dégorgement à la volée senza congelamento del collo, nessun dosaggio. Tutto Brut Nature. Alla gamma storica oggi si aggiungono due nuovi vini che fanno da apertura alla produzione di Recaredo, si tratta del progetto L'Infinet. Un Blanc de Blancs ed un Rosat che vedono l'introduzione di altre varietà autoctone come la Malvasia di Sitges e Sumoll in parte provenienti da viticoltori biodinamici della zona, con minimo 18 mesi di affinamento sui lieviti. Il risultato sono vini gastronomici, cesellati e profondi, capaci di unire tensione salina ed evoluzione lenta, sempre in un'ottica di espressione di questo territorio così speciale. Recaredo è l'espressione massima di un metodo classico mediterraneo: puro, territoriale, verticale, integro. Mito.



L'Infinet Brut Nature

Vino Spumante Metodo Classico - Corpinnat.

Xarello, Macabeu, Garnacha Negra, Malvasia de Sitges, Xarello Vermell.

Fermentazione spontanea con lieviti indigeni; rifermentazione in bottiglia secondo Metodo Classico con sosta sui lieviti per 18 mesi. Tiraggio e affinamento con tappo di sughero naturale, remuage manuale e sboccatura à la volée. Non dosato. Non dosato. SO₂ tot: 29 mg/l

Suoli: marne calcaree e gessose.

L'Infinet Rosat Brut Nature

Vino Spumante Metodo Classico - Corpinnat.

Xarello, Garnacha Negra.

Fermentazione spontanea con lieviti indigeni; rifermentazione in bottiglia secondo Metodo Classico con sosta sui lieviti per 36 mesi. Tiraggio e affinamento con tappo di sughero naturale, remuage manuale e sboccatura à la volée. Non dosato. Non dosato. SO₂ tot: 31 mg/l.

Suoli: marne calcaree e gessose.

Terres Brut Nature

Vino Spumante Metodo Classico - Corpinnat.

91% Xarello, 5% macabeu, 3% Parellada, 1% Monastrell.

Fermentazione spontanea con lieviti indigeni; rifermentazione in bottiglia secondo Metodo Classico con sosta sui lieviti per 52 mesi. Tiraggio e affinamento con tappo di sughero naturale, remuage manuale e sboccatura à la volée. Non dosato. Non dosato. SO₂ tot: 42 mg/l.

Suoli: marne calcaree e gessose.

Rosat Intens Brut Nature

Vino Spumante Metodo Classico - Corpinnat.

88% Monastrell, 12% Garnacha Negra.

Macerazione sulle bucce per qualche ora. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni; affinamento in barrique fino a primavera. Rifermentazione in bottiglia secondo Metodo Classico con sosta sui lieviti per 30 mesi. Tiraggio e affinamento con tappo di sughero naturale, remuage manuale e sboccatura à la volée. Non dosato. Non dosato. SO₂ tot: 24 mg/l.

Suoli: marne calcaree e gessose.



Subtil “Vinyes del Roure” Brut Nature

Vino Spumante Metodo Classico – Corpinnat.

Xarello.

Fermentazione spontanea con lieviti indigeni; rifermentazione in bottiglia secondo Metodo Classico con sosta sui lieviti per 36 mesi. Tiraggio e affinamento con tappo di sughero naturale, remuage manuale e sboccatura à la volée. Non dosato. SO₂ tot: 24 mg/l.

Suoli: marne calcaree e gessose.



Serral del Vell Brut Nature

Vino Spumante Metodo Classico – Corpinnat.

85% Xarello, 15% Macabeo.

Fermentazione spontanea con lieviti indigeni; rifermentazione in bottiglia secondo Metodo Classico con sosta sui lieviti per 36 mesi. Tiraggio e affinamento con tappo di sughero naturale, remuage manuale e sboccatura à la volée. Non dosato. SO₂ tot: 23 mg/l.

Suoli: suolo franco limo sabbioso con pietre calcaree e sottosuolo gessoso.





Celler Credo

Catalunia

SANT SADURNÍ D'ANOIA, PENEDES

Celler Credo è la continuità libera e terrestre del pensiero Recaredo. Un progetto autonomo, dedicato esclusivamente ai vini bianchi fermi del Penedès, prodotti secondo i principi dell'agricoltura biologica e biodinamica, con un'identità nitida: terroir, purezza, uve autoctone.

La gamma di Celler Credo si divide in 3 tipologie: Winner, Xarello e Vida. Nella prima si cercano vini di grande immediatezza e piacere; nella gamma Xarello si cercano espressioni da più semplici a grandi parcelle di questo vitigno identitario del Penedes; nella gamma Vida si cercano espressioni di altre varietà tipiche del penedes provenienti da vigneti con vigne vecchie e unicità all'interno del territorio.

Il cuore dell'interpretazione è lo Xarel-lo, declinato in otto parcelle e vinificazioni monovarietalisti distinte, per

esplorarne profondità, tensioni e potenziale evolutivo. Accanto allo Xarel-lo, Celler Credo porta avanti tre vini singoli da vitigni storici della regione: Macabeu, Malvasia di Sitges e Parellada, letti attraverso un approccio minimalista, vivo e territoriale.

I vigneti, coltivati in biodinamica certificata, sono situati tra i 200 e i 400 metri, su suoli calcarei, sabbiosi e argillosi che definiscono vini salati, asciutti, sottili nella trama. Le fermentazioni sono spontanee, nessun additivo o chiarifica, affinamenti su fecce fini, solforosa minima o assente, nessun maquillage.

Celler Credo è la voce bianca del Penedès più originario: varietale, verticale, essenziale. Un progetto che nasce dentro Recaredo, ma cammina con la propria identità, guidato da un'unica idea: raccontare il Mediterraneo attraverso la profondità delle sue uve storiche.



And the Winner is ...

Vino bianco.

Xarel-lo, Macabeu, Parellada, Garnacha negra y Malvasia de Sitges.

Pressatura diretta, decantazione statica. Fermentazione ed affinamento in acciaio per 9 mesi e successivamente in bottiglia prima di uscire sul mercato.

Suoli: marne calcaree e gessose.



Miranius

Vino bianco.

Xarello.

Pressatura diretta, decantazione statica. Fermentazione ed affinamento in acciaio per 9 mesi e successivamente in bottiglia prima di uscire sul mercato.

Suoli: marne calcaree e gessose.



Aloers "Viñas Viejas"

Vino bianco.

Xarello (unica parcella).

Uva pigiata, macerazione di qualche ora. Fermenta in acciaio ed affina sulle fecce fini con iniziali batonnage per circa 9 mesi, successivamente in in bottiglia prima di uscire sul mercato.

Suoli: calcarei franchi, con abbondante scheletro.



Ratpenat

Vino bianco.

Macabeo (unica parcella).

Pressatura diretta, decantazione statica. Fermentazione ed affinamento in acciaio e barrique per 9 mesi e successivamente in bottiglia prima di uscire sul mercato.

Suoli: scisto e quarzo.



Suriol

Suriol

Catalunia

GRABUAC, CAVA

Visitare l'Alto Penedès è un'esperienza meravigliosa. Il territorio è un'insieme di dolci colline a perdita d'occhio e alle spalle.... Il Montserrat che si erge con il suo andamento a picchi, tra i quali, ci racconta Assis, i suoi figli si divertono a riconoscere gli animali nelle forme della montagna. Il Montserrat è come il custode di questo territorio e ne racconta anche la sua origine, infatti è costituito da marne calcaree emerse, una cosa davvero peculiare per una montagna, se non unica! L'Alto Penedès, dunque, è caratterizzato nella sua interezza da vecchi fondali riemersi che donano un territorio collinare di marne calcaree. Come sappiamo il calcare è un elemento che alza il Ph dei suoli ma allo stesso tempo abbassa i Ph dell'uva, donando dei vini di grande tensione, freschezza e mineralità. In questa zona, caratterizzata da sbalzi termici importanti, agli inizi del 1900 a Sant Sadurni d'Anoia, nacque il cava, lo spumante metodo classico tradizionale di questa zona di Spagna. La famiglia Suriol è proprietaria di terreni vitati ed agricoli dal 1624, ben 14 generazioni che si susseguono in questa tradizione e, chiaramente, anche la famiglia Suriol ha raccontato la sua espressione di cava.

È stato il padre di Assis, Francesc che si è votato tra i primi a fine anni '80 alla certificazione in biologico della proprietà di famiglia, 24 ha vitati attorno alla collina del paese di Grabuac dove sono proprietari di quello che era considerato come il castello del paese. Assis come il padre prosegue con questo approccio, convertendo tutta la proprietà in biodinamica, dedicandosi anche al reimpianto di varietà autoctone, oltre alle classiche: Xarello, Macebeu e Parellada; oggi troviamo piantati in azienda anche il Sumoll e il Monastrell. Non è semplice da un lato portare il fardello sulle spalle di una famiglia così antica, ma dall'altro notiamo una grande forza nella famiglia Suriol a puntare tutto su territorio, tradizione e agricoltura biodinamica. In cantina le fermentazioni vengono svolte nelle classiche vasche di cemento sotterranee, e nella spumantizzazione sono dei veri e propri maestri, ricercando già nel frutto quell'equilibrio che si tramuta in una gamma di *brut nature* eccezionali. Non mancano alcune interpretazioni di bianchi e rossi fermi, affinati in botti di castagno locale. Autentiche emozioni ai piedi del Montserrat.



Azimut Brut Nature

Vino spumante metodo classico.

Xarello, Macabeu, Parellada.

Pressatura diretta delle uve, decantazione statica, fermentazione ed affinamento in cemento. Tirage in primavera e 9 mesi sui lieviti.

Suoli: marne calcaree.



Azimut Rosé Brut Nature

Vino spumante metodo classico.

Xare.lo Vermell, Garnatxa, Monastrell.

Pressatura diretta delle uve, decantazione statica, fermentazione ed affinamento in cemento. Tirage in primavera e 9 mesi sui lieviti.

Suoli: marne calcaree.



Suriol Brut Nature

Vino spumante metodo classico.

Xarello, Macabeu, Parellada.

Pressatura diretta delle uve, decantazione statica, fermentazione ed affinamento in cemento. Tirage in primavera e 18 mesi sui lieviti.

Suoli: marne calcaree.



Suriol Rosé Brut Nature

Vino spumante metodo classico.

Monastrell e Garnacha.

Pressatura diretta delle uve, decantazione statica, fermentazione ed affinamento in cemento. Tirage in primavera e 18 mesi sui lieviti.

Suoli: marne calcaree.



Suriol El Bosc

Spumante metodo classico.

Xarello.

Pressatura diretta delle uve, decantazione statica, fermentazione ed affinamento in cemento. Tirage in primavera e 9 mesi sui lieviti.

Suoli: marne calcaree.





Terroir al Límit

Catalunia

TORROJA DEL PRIORAT, PRIORAT, MONTSANT

Ho conosciuto Domink Hubert nel 2014 a Montpellier. Ero ad una fiera e stavo curiosando quali produttori fossero presenti. Vedo scritto Spagna, Priorat, mi fiondo. Mi approccio con uno spagnolo mal masticato, Dominik mi guarda e mi dice: “Ma sei italiano?”. Rispondo: “Sì, sono italiano, tu parli italiano?!”. Sorride: “Ho vissuto in Italia per un periodo, a Genova”. Non ci credevo! E faccio presente di essere ligure! Così continua: “Abitavo a Nervi ed ero vicino di casa di Gino Paoli, ci ho passato anche un Natale assieme”. Vabbé dico io: “*El mundo es un pañuelo!*” Dominik in quella sua permanenza a Genova aveva iniziato a scoprire il carattere mediterraneo, quello stile di vita in cui la buona gastronomia accompagna le nostre giornate. Dominik ha studiato economia e marketing tra Londra, Monaco e Madrid ma è grazie alla sua propensione alla gastronomia e allo stile mediterraneo che nel 1996 effettua il suo primo stage presso la mitica azienda Mas Martinet in Priorat, dove la famiglia Perez diede il via insieme ad Alvaro Palacios alla rinascita di questo meraviglioso territorio vitivinicolo. Dominik se ne innamora, torna più volte a Mas Martinet per poi lavorarci per un periodo. Nel 2001, insieme al suo amico enologo sudafricano Eben Sadie, produce il suo primo vino sotto la marca Terroir al Límit, e fu così che la storia ebbe inizio. Terroir al Límit aveva come obiettivo quello di lavorare con vigneti storici della DO Priorat e raccontare la finezza che questa regione era capace di portare ai vini con l’idea, nel tempo, di

un’interpretazione borgognona delle varie parcelle. Nacque così la storia di un successo che oggi porta Terroir al Límit ad essere una delle espressioni più fini della regione e tra le aziende internazionalmente più quotate del Rinascimento del vino artigianale spagnolo. In modo particolare Les Manyes è oggi uno dei vini che fanno guardare la nuova Spagna con occhi diversi. Nel tempo Dominik ha voluto convertire la proprietà in biodinamica: tutto il lavoro è svolto a mano, fatta eccezione di Frida, l’asino che viene utilizzato per alcune lavorazioni del terreno. Dal 2012 Dominik si incarica al 100% del progetto. Nel 2015 lancia il progetto Terroir Historique raccogliendo uve dai contadini del priorato per espressioni storiche ed autentiche affinate solo in cemento. Successivamente all’arrivo di Tatiana Pecerich, nasce la linea dei vini nella DO Montsant Terroir Sense Fronteres, che un domani produrrà anche in altre DO. Tatiana darà alla luce la sua prima personale espressione della DO Montsant “Coreografia – Pas de Deux”. L’azienda oggi possiede in totale 25 ha con una produzione che nelle buone annate arriva alle 60.000 bottiglie. I valori dell’azienda sono racchiusi nell’essenza del Mediterraneo: vinificazioni ed affinamenti brevi in cemento, vini per accompagnare i piatti della tradizione mediterranea. Nei vini di Terroir al Límit abbiamo trovato una finezza espressiva, filo conduttore di la linea che raramente abbiamo avuto modo di incontrare. Siamo così onorati di potervi offrire un’espressione di Spagna di altissimo livello.



Terroir Al Límit DO Priorat “Terra de Cuques” Negre

Vino rosso.

50% Grenache, 50% Carignan.

Vinificazione in grappolo intero, infusione delle uve e macerazione fino al raggiungimento del punto di estrazione voluto. Affinamento 8 mesi in cemento.

Suoli: scisto e argilla.



Terroir al Límit DO Priorat “Terra de Cuques” Blanc

Vino bianco.

60% Grenache blanc, 40% Pedro Ximenez.

Vinificazione in grappolo intero, infusione delle uve e macerazione 5 giorni. Affinamento 6 in cemento.

Suoli: scisto e argilla.



Terroir Al Límit DO Priorat “Arbossar”

Vino rosso.

Carignan.

Vinificazione in grappolo intero, infusione delle uve e macerazione fino al raggiungimento del punto di estrazione voluto. Affinamento 8 mesi in cemento.

Suoli: scisto e granito.



Al Límit DO Priorat “Dits del Terra”

Vino rosso.

Carignan.

Vinificazione in grappolo intero, infusione delle uve e macerazione fino al raggiungimento del punto di estrazione voluto. Affinamento 8 mesi in cemento.

Suoli: scisto.



Terroir al Límit DO Priorat “Pedra de Guix”

Vino bianco.

1/3 Grenache Blanc, 1/3 Macabeu, 1/3 Pedro Ximenez.

Pressatura diretta in torchio verticale. Fermentazione ed affinamento in cemento per 8 mesi. Il PX viene lasciato affinare separatamente in botte di cemento scolma prima di essere assemblato al resto della massa.

Suoli: scisto e argilla.



Terroir Al Límit DO Priorat “Les Manyes”

Vino rosso.

Garnacha Peluda.

Vinificazione in grappolo intero, infusione delle uve e macerazione fino al raggiungimento del punto di estrazione voluto. Affinamento 8 mesi in cemento.

Suoli: argille



Terroir Al Límit DO Priorat “Les Tosses”

Vino rosso.

Carignan.

Vinificazione in grappolo intero, infusione delle uve e macerazione fino al raggiungimento del punto di estrazione voluto. Affinamento 8 mesi in cemento.

Suoli: scisto nero.



Terroir Històric DO Priorat

Vino rosso.

75% Grenache, 25% Carignan.

Vinificazione in grappolo intero, infusione delle uve. Affinamento in cemento per 8 mesi.

Suoli: scisto, argilla, granito e suolo alluvionale.



Terroir Sense Fronteres Negre DO Montsant

Vino rosso.

75% Grenache, 25% Carignan.

Vinificazione in grappolo intero per 10 giorni in acciaio. Affinamento in acciaio un inverno.

Suoli: argilla e sabbia.



Terroir Sense Fronteres Brisa DO Montsant

Vino bianco.

Grenache Blanc.

Vinificazione in grappolo intero, infusione delle uve e macerazione 5 giorni. Affinamento 6 in inox.

Suoli: argilla e sabbia.



Terroir Sense Fronteres DO Montsant “Vèrtebra de la Figuera”

Vino rosso.

Grenache.

Vinificazione in grappolo intero, infusione delle uve e macerazione per 10 giorni. Affinamento 8 mesi in cemento.

Suoli: argille rosse



Terroir Sense Fronteres DO Montsant “Marcenca”

Vino rosso.

Grenache.

Vinificazione in grappolo intero, infusione delle uve e macerazione per 6 – 8 giorni in vasche di cemento. Affinamento 6 mesi in cemento.

Suoli: argille rosse con strati di gesso.



Bodegas Albamar

Galizia

CAMBADOS, RIAS BAIXAS

Prima del 1492 la Galizia era il confine ovest del mondo esplorato, una regione affascinante e selvaggia di fronte all'Oceano Atlantico. Immaginatevi tanti piccoli fiordi sulla costa oceanica dove l'acqua dolce si mescola all'acqua salata con l'alternarsi delle maree: queste sono *las rias*, da cui Rias Baixas. La "x" in gallego si legge "sc", dunque "Rias Baiscias"

La Galizia è una terra che conserva il 78% del patrimonio alpelografico di tutta la Spagna, il potenziale vitivinicolo è incredibile; in questa regione il vino si è sempre fatto tramandando il gesto culturale di generazione in generazione e quest'ultima sta facendo venir fuori una Galizia inedita ai tempi moderni. La Galizia conta 5 diverse denominazioni vitivinicole di cui la più recente è anche la più famosa: la DO Rias Baixas fondata nel 1988.

In Rias Baixas si coltiva principalmente un vitigno bianco, l'Albariño ma anche rossi come il Caiño, Espadeiro, Loureiro e Mencia. Suoli di sabbia granitica di fronte al mare. Vigneti centenari a piè franco. Xurxo Alba Padin ha voluto che la sua vita fosse l'insieme di tutto questo

e dal 2005 gestisce la propria azienda vitivinicola a Castrolo, frazione di Cambados: Bodegas Albamar.

Xurxo proviene da una famiglia che produceva vino da bere nel proprio *furancho*, una sorta di trattoria casalinga animata dai vicini della frazione e dai viandanti, un luogo di aggregazione sociale oltre che ristorativo, dove Isa, la mamma di Xurxo, prepara instancabilemnte da decenni deliziosi manicaretti, tra cui l'inimitabile *tortilla de patatas*. È in questo contesto che Xurxo ospita continuamente persone da ogni dove, contagiandole con la propria energia positiva e pioneristica e confrontandosi sempre con le novità. Xurxo sta facendo sempre più parlare di sé, grazie alle espressioni dei suoi vini, sempre più grandi e ricercati in tutto il mondo. Lavora su micro-parcelle di vigne vecchie, talvolta a piè franco, sparse per tutta la sottozona del Salnès. Xurxo rappresenta, insieme ad altri, la gioventù emergente della Rias Baixas. Produce vini di *terroir* tesi, freschi, balsamici, salati... *vinos atlanticos*! Xurxo è tra le persone che più ci ha fatto crescere nel nostro Essere Scopritori.



Albamar

Vino bianco.

Albariño.

Pressatura del grappolo intero. Decantazione statica dei mosti 24 ore. Fermentazione spontanea 2/3 acciaio 1/3 botti grandi da 20 hl. Malo-lattica parzialmente svolta.

Suoli: sabbie di origine granitica.



O Sebal

Vino bianco.

Albariño.

Pressatura del grappolo intero. Decantazione statica dei mosti 24 ore. Fermentazione spontanea ed affinamento 6 mesi in acciaio. Non filtrato, non chiarificato senza solforosa aggiunta.

Suoli: sabbie di origine granitica.



69 arobas

Vino bianco.

Albariño (vigne centenarie a piede franco).

Pressatura del grappolo intero. Decantazione statica dei mosti 24 ore. Fermentazione spontanea in acciaio. Affinamento in acciaio per 18 mesi.

Suoli: sabbie di origine granitica.



Pepe Luis

Vino rosso.

Albariño.

Vinificazione: Pressatura del grappolo intero. Decantazione statica dei mosti 24 ore. Fermentazione ed affinamento in botte grande da 20hl per 12 mesi.

Suoli: sabbie di origine granitica.



Alma de Mar

Vino bianco.

Albariño.

Pressatura del grappolo intero. Decantazione statica dei mosti 24 ore. Fermentazione ed affinamento in acciaio con batonnage per 12 mesi. Malolattiche svolte al 100%.

Suoli: sabbie di origine granitica.



Finca O Pereiro

Vino bianco.

Albariño.

Pressatura del grappolo intero. Decantazione statica dei mosti 24 ore. Fermentazione ed affinamento in acciaio e botte grande 20hl per 10 mesi.

Suoli: sabbie di origine granitica e argilla.



Pai

Vino bianco.

Albariño.

Pressatura del grappolo intero. Decantazione statica dei mosti 24 ore. Fermentazione in acciaio, malolattica svolta. Affinamento 8 mesi in botte grande da 25 hl.

Suoli: sabbie di origine granitica.



O Esteiro

Vino rosso.

40% Caiño, 40% Espadeiro, 20% Mencia.

Uva parzialmente diraspata, non pigiata. Fermentazione spontanea in mastelli aperti con follature manuali giornaliere. Macerazione per la durata della fermentazione. Affinamento in barrique usate borgognone.

Suoli: sabbie di origine granitica.



aaa

AAA

Galizia

CAMBADOS, RIAS BAIXAS

AAA è Adrian Gallego, Andrea Gaggero e Xurxo Alba nella Bodegas Albamar. Questo progetto è frutto della loro amicizia. Per anni Adrian, Andrea e Xurxo si sono confrontati su tematiche riguardo la viticoltura e la vinificazione. Ed è proprio da questo confronto che sono nati anche degli stimoli di crescita ed evoluzione. Inoltre, il contesto di Bodegas Albamar ha ospitato da sempre le persone dell'*aldea* di Castrelo, che in parte vendevano le uve ed in parte le vinificavano in casa. I vecchi raccontavano come tradizionalmente in Rias Baixas i vini bianchi si facevano con due giorni di macerazione sulle bucce e malolattica svolta; i rossi invece avevano almeno un 20% di uva bianca Albariño, questo per alzare la gradazione visto che i rossi atlantici difficilmente arrivano a più di 10 gradi, esattamente il contrario della tradizione mediterranea dove il bianco

serve per rinfrescare il rosso. Oggi la Rias Baixas è conosciuta per i propri vini bianchi non macerati e senza malolattica svolta e rossi principalmente monovarietalisti o uvaggio di rossi. Adrian ed Andrea hanno proposto a Xurxo di riproporre la tradizione della Rias Baixas nel contesto di Bodegas Albamar, producendo due vini di ispirazione tradizionale con una lettura moderna ed accurata. Così nasce AAA. Menzione speciale alle uve che in parte provengono da pergole bicentenarie a piede franco, un vero patrimonio della Rias Baixas. Questi vini si adattano perfettamente a bistrot di nuova concezione, ad osterie della tradizione e ristoranti in cui i sommelier hanno sete di scoperta. Nel bianco troviamo materia, sapidità e profondità, un vino di bocca tra frutto e iodio. Nel rosso invece ricerca di eleganza, finezza, con piccoli frutti rossi e spezia atlantica, un pinot oceanico.



AAA Blanco

Vino bianco.

Albariño.

Vinificazione: 1/4 uva diraspata, pigiata e macerata 2 giorni. 3/4 Pressatura diretta. Fermenta ed affina in barrique e tonneaux. Affinamento 11 mesi. Malolattica svolta.

Suoli: granito.

AAA Tinto

Vino rosso.

30% Mencia, 25% Caiño, 25% Espadeiro, 20% Albariño.

Vinificazione: metà grappolo intero, metà diraspato e pigiato. Vinificato in mastelloni da 1000 litri. Macerazione per infusione delle uve per 12 giorni. Pressato, finisce la fermentazione in acciaio. Affinamento e malolattica in tonneaux e cemento 11 mesi.

Suoli: granito.



Xesteiriña

Galizia

LUGAR XESTEIRIÑA, RIAS BAIXAS



Xesteiriña DO Biolo

Vino bianco.

Albariño.

Pressatura diretta a grappolo intero. Vinificazione 50% in acciaio, 50% in tonneaux da 500l. Affinamento per un inverno, si imbottiglia tra giugno e luglio. Vino non chiarificato, solforosa <8 mg/l.

Suoli: granodiorite di Sanxenxo.

Xesteiriña

Vino bianco.

Albariño.

Pressatura diretta a grappolo intero. Vinificazione in tonneaux da 500l. Affinamento per un inverno, si imbottiglia tra giugno e luglio. Vino non chiarificato, solforosa <8 mg/l

Suoli: granodiorite di Sanxenxo.

José Mauel Dominguez Torres è di formazione un ingegnere agronomo ed enologo. Quando l'ho incontrato per la prima volta nel 2021 ci trovavamo in Bodegas Albamar assieme al suo compagno d'avventura Adrian; stavano pulendo una vasca dopo il travaso. Ci siamo aperti una bottiglia della prima annata del loro vino, Xesteiriña 2020; mi resi subito conto che non era un vino qualsiasi. Xesteiriña è una località alle spalle della cittadina di Sanxenxo, nella sottozona del Salnés della Rias Baixas (per la cronaca la “x” in gallego si pronuncia “sc”). La località dà il nome alla vigna e così al vino. José Manuel aveva piantato lui stesso questo vigneto nel podere di famiglia 38 anni fa. La sua viticoltura, in questo ettaro scarso di terra, rasenta il giardinaggio: una pratica non interventista, promuovendo rese per ettaro basse,

concimando il terreno con humus raccolto nel bosco. Adrian Guerra Gutierrez invece è stato per anni il patron della vineria Bagos di Pontevedra ed ora si dedica alla distribuzione di vini artigianali per l'azienda Viños Vivos di Santiago de Compostela. Adrian è un appassionato di vino, ha viaggiato per l'Europa e rappresenta oggi un pilastro della rivoluzione vitivinicola artigiana della Rias Baixas, avendo stimolato negli anni molti produttori ad investigare il potenziale della Rias Baixas: vedi l'oramai emblematico 69 Arrobas di Bodegas Albamar. Adrian anche in questo caso, conoscendo José Manuel e la sua vigna, ha dato l'impulso per far nascere questo progetto unico dal nome Xesteiriña. La produzione è confidenziale 1.800 bottiglie, chicche da far emozionare le persone con la purezza della brezza atlantica.



Quinta da Muradella

Quinta da Muradella

Galizia

VERÍN, MONTERREI

La Quinta da Muradella di José Luis Mateo nasce nel 1989 e si trova nella DO Monterrei, una piccola zona di confine tra Galizia e Portogallo. È la zona più calda della regione ed ha climaticamente influssi atlantici, mediterranei e continentali. I suoli sono principalmente di granito, nello strato più superficiale per le zone più antiche, è, suoli che danno particolare sapidità ai vini; poi troviamo le zone scistose, più calde, dove si hanno strutture e materie più importanti ma con un grande allungo in bocca; infine, le argille che trattengono la poca acqua presente nella zona, che quando hanno componente ferrosa regalano affascinanti spezzature ai vini. La viticoltura è di montagna tra i 400 e gli 800 metri, conduzione in biologico e lavorazione prettamente manuale, specialmente negli impianti ad alberello. Durante una visita nell'estate del 2023 mi confida che dopo circa 34 anni di progetto di Muradella finalmente aveva raggiunto consapevolezza del suo territorio grazie allo studio e il lavoro dopo aver studiato e lavorato in vigna. Il suo impegno nella ricerca ed il suo approccio così modesto fanno sì che venga considerato tra i migliori *vigneron* di Spagna. Le varietà presenti nella DO sono 9 a bacca bianca e

13 a bacca rossa. Le principali in bianco: Doña Blanca, Godello, Treixadura, Monstruosa, Verdello Antiquo; in rosso: Mencia, Caiño redondo, Bastardo, Souson, Brancellao, Garnacha Tintorera, Mouraton, Tempranillo. In cantina fermentazioni spontanee in acciaio, cemento e botte grande a seconda dei vini. Affinano per lo meno due inverni in cantina e poi in bottiglia fino a quando José Luis li considera idonei alla vendita. La produzione è confidenziale di circa 50.000 bottiglia all'anno dai 17 ha dell'azienda e la cantina è stato frutto di un percorso: nei primi 10 anni ha cercato di creare una stilistica che gli piacesse, nei successivi 15 ha vinificato principalmente in monovarietale per capire le caratteristiche di ogni vitigno sui diversi suoli. Ed è dal 2018 circa che crede di aver trovato l'equilibrio ideale nell'assemblaggio in vinificazione delle varietà, definendo così la sua gamma classica in bianco ed in rosso: Candea, Alanda, Gorvia, Muradella, ai quali non mancano mai cuvée di sperimentazione estremamente confidenziali. Pura magia. Tutto il suo lavoro è incentrato sulla conservazione e l'espressione territoriale. Oggi José Luis Mateo, classe 1968, è considerato un fenomeno indiscusso a livello mondiale.



Candea blanco

Vino bianco.

45% Doña blanca, 45% Godello, 10% Treixadura.

Pressatura diretta delle uve, fermentazione ed affinamento in acciaio per un inverno. Bottiglia.

Suoli: granitici.



Candea tinto

Vino rosso.

Mencia, Tempranillo, Garnacha tintorera.

Uva diraspata. Fermentazione e macerazione per 6 giorni ed affinamento in acciaio per due inverni. Bottiglia.

Suoli: granitici.



Alanda blanco

Vino bianco.

Doña blanca, Godello, Treixadura.

Pressatura diretta delle uve, fermentazione ed affinamento 2/3 in inox e 1/3 in botte grande. Affinamento due inverni in cantina. Bottiglia.

Suoli: granitici ed argilla.



Alanda tinto

Vino rosso.

50% Mencia, 50% Bastardo, Garnacha tintorera, Mouraton.

Uva parzialmente diraspata. Fermentazione con macerazione per circa tre settimane in tino di legno, cemento ed acciaio. Affina poi due inverni in cantina. Bottiglia.

Suoli: granitici ed argilla.



Gorvia blanco

Vino blanco.

90% Doña blanca, 10% Godello e Treixadura.

Pressatura diretta delle uve, fermentazione ed affinamento 50% in inox e 50% in botte grande. Affinamento due inverni in cantina. Bottiglia.

Suoli: scisto.



Gorvia tinto

Vino rosso.

90% Mencía, 10% Caiño redondo e Bastardo.

Uva parzialmente diraspata. Fermentazione con macerazione per circa tre settimane in tino di legno, cemento ed acciaio. Affina poi due inverni in cantina. Bottiglia.

Suoli: scisto.



Muradella blanco

Vino blanco.

Treixadura.

Pressatura diretta delle uve, fermentazione ed affinamento 3/4 in inox e 1/4 in tonneaux da 500. Affinamento due inverni in cantina. Bottiglia.

Suoli: argillosi.



Muradella tinto

Vino rosso.

95% Mencía, 5% Caiño redondo e Bastardo.

Uva parzialmente diraspata. Fermentazione con macerazione per circa tre settimane in tino di legno, cemento ed acciaio. Affina poi due inverni in cantina. Bottiglia.

Suoli: argillosi e ferrosi.





Veronica Ortega

Bierzo

VALTUILLE, BIERZO

Quando ci si mette in macchina per andare alla scoperta di un nuovo territorio si prova sempre un'emozione piacevole, di curiosità e chiaramente ci si immagina come potrebbe andare. Viaggiare verso il Bierzo è stato proprio così e non appena arrivato a destinazione, la sorpresa è stata ben oltre le aspettative. Il Bierzo è una piccola regione vitivinicola di 3.000 ha in Castilla y Leon a confine con la Galizia, nei pressi di Ponferrada. Il suo essere situata in Castilla y Leon è più una questione di carta geopolitica piuttosto che storica, culturale ed ambientale, infatti, il Bierzo si sente gallegio: come la Galizia, questa regione è decisamente verde, lontano dalle aride piane della Castilla. Il Bierzo è una delle tappe del cammino per arrivare a Santiago de Compostela. Lo scenario che si apre è una valle collinare a 400 metri, circolare; una vecchia placca tettonica attorno alla quale si ergono montagne che arrivano fino a 1.000 metri. In questa zona si coltiva principalmente la Mencía, un grande vitigno rosso del nord ovest spagnolo e non solo! Le vigne, principalmente vecchie piantate ad alberello negli anni '40, presentano oltre alla principale Mencía, anche Alicante, Garnacha Tintorera, Merenzao per i rossi e Godello, Palomino e Doña Blanca per i bianchi. Veronica Ortega è originaria di Cadiz, Andalusia, suo padre Adrian era uno stimato torero andaluso. Si laurea in chimica, e poi, si innamora del vino. Veronica dopo studi di enologia chiede ad Alvaro Palacios di poter lavorare da lui nel Priorato. Alvaro vede in Veronica qualcosa di grande; così scrive alla Domaine de la Romanée Conti, dove Veronica lavorerà in cantina

per 6 mesi per poi rimanere tre anni in Borgogna e due anni in Rodano, dove lavora ed incontra i grandi delle due regioni francesi. Grande amica di Ricardo Palacios, riojano del progetto Descendiente Palacios in Bierzo e Raul Perez berciano, decide di valutare il proprio progetto nel Bierzo. E così fu! Dopo un paio di annate di prova nel 2012 si trasferisce in questa regione spagnola percependone il grande potenziale. Veronica sceglie di mettere le proprie radici a Valtulle, nella valle, a 400 metri dove la mencía cresce su suoli di sabbia ed argilla, con vigne di 80 anni cooplantate di rosso ed un 15% di bianco e recupera successivamente vigne nel paese di Cobrana a 750 metri, ai piedi delle montagne, su suoli di scisto rosso con vigneti cooplantati di rosso ed un 30% di bianco di oltre 100 anni dando così vita alle due anime del Bierzo: i vini de el valle e i vini *de las laderas*. Veronica è una donna di grande carisma ed intuizione. Oggi produce a nostro gusto lo stile di Bierzo che più amiamo, una viticoltura biologica, lavoro dei suoli, vinificazioni di rosso e bianco, con parte di raspi, intuendo ogni anno le potenzialità dell'uva. Riprende vinificazioni tradizionali del valle, con più materia, e della montagna con espressioni più leggere, entrambe con un'interpretazione personale di grande livello, non a caso, visto il suo percorso. Pensiamo fermamente che il Bierzo sia una regione rivelazione della Spagna tutta da scoprire e tramite Veronica Ortega abbiamo incontrato una persona che trasmettesse nei nostri valori questa regione che è lanciata ad essere sempre più importante negli anni a venire. Quidao! Vero *rocks it out!*



Quite

Vino rosso.

85% Mencía, 15% Paolomino, Doña Blanca.

Parte diraspato, parte pigiato. Macerazioni di 5/6 giorni. Affinamento in tini troncoconici per 9 mesi.

Suoli: sabbia di granito ed argilla.



Kinki

Vino rosso.

60% Mencía, 12% Alicante, 28% Palomino, Doña Blanca.

Uva raccolta croccante, grappolo intero per circa 5 giorni, si svina, si riporta la 50% dei grappoli nella totalità del mosto. Macerazione per infusione di 28 giorni. Affinamento 50% barrique, 50% anfora per 8 mesi.

Suoli: scisto rosso degradato.



VO - Versión Original

Vino rosso.

85% Mencía, 15% Paolomino, Doña Blanca.

Vinificazione a grappolo intero in tino troncoconico, macerazione per 30 giorni. Affinamento 15 mesi in barrique.

Suoli: sabbia di granito ed argilla.



ROC

Vino rosso.

Mencía biotipo piccolo e spargolo.

Vinificazione a grappolo intero in tino troncoconico, macerazione per 30 giorni. Affinamento 15 mesi in barrique.

Suoli: argilla e sabbia granitica.



Cobrana

Vino rosso.

70% Mencía, 30% Godello, Paolomino, Doña Blanca.

Uva raccolta matura, grappolo intero per circa 5 giorni, si svina, si riporta 1/3 dei grappoli nella totalità del mosto. Macerazione per infusione di 28 giorni. Affinamento 50% barrique, 50% anfora per 15 mesi.

Suoli: scisto rosso degradato.



La Llorona

Vino bianco.

Godello.

Macerazione una notte, pressatura, il mosto fermenta ed affina 2/3 in barrique e 1/3 di anfora per due inverni.

Suoli: sabbia di granito.



Tormenta

Vino bianco.

Godello.

Pressatura diretta, decantazione statica. Il mosto fermenta ed affina 2/3 in barrique e 1/3 di anfora per due inverni.

Suoli: calcarei.



ARTUKE

Artuke

Rioja

BAÑOS DE EBRO, RIOJA ALAVESA

Nel 1981 Cesareo de Miguel spese tutti i suoi soldi per piantare una vigna su di una parcella di calcare attaccata alla montagna. La vigna produceva pochissima uva e tutti i paesani lo prendevano in giro perché era stato un loco a piantarla dove non cresceva nulla, solo un folle lo avrebbe fatto. I paesaggi della Rioja sono davvero speciali e non a caso è una meta turistica piuttosto importante. Visitare il capoluogo Logroño lasciandosi conquistare dalla gastronomia del nord e da un buon bicchiere di Tempranillo fanno parte di quelle usanze tra le più sentite tra gli spagnoli. La Rioja è una regione della Spagna settentrionale, però gode di un clima peculiare perché, nonostante sia vicina in linea d’aria alla costa atlantica, la catena montuosa de La Sierra Cantabria blocca l’influenza atlantica, lasciando spazio al clima continentale. Alle pendici del versante sud della Sierra Cantabria si aprono distese di vigneti ad alberello che disegnano un paesaggio iconico tagliato dall’andare sinuoso del fiume Hebro, il fiume più grande della nazione. Ed è all’interno di questo paesaggio che la famiglia de Miguel Blanco coltiva i propri vigneti. Nel 1991 Roberto de Miguel Blanco, viticoltore figlio di viticoltore, decide di iniziare a produrre il proprio vino interrompendo a poco a poco il conferimento delle proprie uve. È stato un passaggio difficile ma fondamentale perché oggi

possa esistere la realtà di ARTUKE. Il marchio è la crasi dei nomi dei due figli Arturo e Kike che da metà anni 2000 sono tornati a casa e hanno deciso di dedicarsi alla crescita dell’azienda di famiglia. Arturo è il volto di ARTUKE e colui che vinifica in cantina, Kike è un appassionato della terra, è viticoltore nell’indole e si prende cura delle vigne piantate il nonno. L’obiettivo è portarsi a casa la migliore uva possibile, domando naturalmente il tannino ed avendo un buon frutto fragrante. Si parte dal campo con una viticoltura rispettosa in biologico ed una trasformazione in cantina dei vini secondo una visione che fa parte della modernità della Rioja: frutto, territorio, fruibilità, freschezza e fragranza. Di solito quando si pensa alla Rioja vengono in mente vini di struttura con parecchia influenza del legno ed importanti tostature. Qui al contrario ritroviamo uno stile contemporaneo nato negli ultimi due decenni ma che come dice Arturo, di fatto prende spunto dalle vinificazioni che faceva il padre, con brevi macerazioni ed affinamenti in cemento e legni. Arturo dopo anni di vinificazioni decise di imbottigliare una parcella di grande carattere, l’ha chiamata la *Finca de los Locos* in onore di nonno Cesareo. “Dimmi la prima regione vitivinicola spagnola che ti viene in mente?” - pausa - “La Rioja!” Non poteva mancare ...



Artuke

Vino rosso.

95% Tempranillo, 5% Viura.

Grappolo intero in vasche di acciaio. Breve Macerazione di 5 giorni. Pressato finisce di fermentare ed affina 8 mesi in acciaio e cemento.

Suoli: argillosi e calcarei.

Pies Negros

Vino rosso.

90% Tempranillo, 10% Graciano.

Uva diraspata in parte pigiata. Fermentazione con macerazione breve di 6 giorni. Pressato termina di fermentare in acciaio. Affinamento 2 inverni in cemento e 15% di barrique e tonneau usati.

Suoli: argillosi e calcarei.

Finca de Los Locos

Vino rosso.

80% Tempranillo, 15% Graciano, 5% Viura.

Uva diraspata in parte pigiata. Fermentazione con macerazione breve di 8 giorni. Pressato termina di fermentare in acciaio. Affinamento 2 inverni in tonneaux da 500l.

Suoli: sabbiosi in superficie su placca calcarea.

Paso Las Mañas

Vino rosso.

Tempranillo.

Uva diraspata in parte pigiata. Fermentazione con macerazione breve di 8 giorni. Pressato termina di fermentare in acciaio. Affinamento 2 inverni in tonneaux da 500l.

Suoli: poco profondi argilla su placca calcarea.

Altri vini: El Escolladero, La Condenada



Bernabeleva

Madrid

SAN MARTIN DE VALDEIGLESIAS, GREDOS

Il paese di San Martin de Valdeiglesias nasce nel XII secolo grazie alla fondazione del monastero cistercense di Santa Maria de Valdeiglesias. Come in molte zone europee e spagnole furono proprio i monaci cistercensi a portare la viticoltura in zone isolate in montagna come a San Martin de Valdeiglesias.

Ci troviamo all'inizio della Sierra di Gredos, a sud ovest rispetto alla capitale spagnola, una delle catene montuose principali di tutta la Spagna che divide la Castilla y Leon dalla Castilla - La Mancha.

Bernabeleva significa "la strada dell'orso" ed è proprio nei boschi della zona che ritroviamo ancora delle vecchissime sculture di granito che raffigurano gli orsi. Bernabeleva nasce nel 1928, da un vivaista che coltivava principalmente la Garnacha innestato su piede americano. All'epoca vennero piantati circa 35 ha vitati tra cui anche varietà bianche come la Garnacha blanca, il Macabeu, l'Albillo e il Moscatel.

Per circa due generazioni l'azienda fu abbandonata. Nel 2006 i pronipoti del vecchio proprietario decisero di far rivivere l'azienda partendo proprio da quei 35 ha di vecchie vigne di 80 anni situati tra i 400 e i 700 metri di altitudine su suoli sabbiosi di origine granitica. È stato in modo soprattutto dallo sforzo eroico di Juan Diez

Bulnes che risorge Bernabeleva: parliamo di eroicità perché in questa zona le rese ettaro sono veramente bassissime, si raccolgono dagli 8 ai 15 quintali per ettaro. La lungimiranza di Juan lo portò a contattare Raul Perez, uno dei più grandi enologi spagnoli attivo nel vicino Bierzo e successivamente venne chiamato Marc Isart che, insieme a Raul, identifica un potenziale ed uno stile dei vini di Gredos. Bernabeleva oggi produce delle espressioni di Garnacha davvero strabilianti.

Viticultura biologica e minimo intervento in cantina, dove le vinificazioni si svolgono in tini troncoconici con lunghe macerazioni a cappello sommerso, fino a 3 mesi di macerazione a grappolo intero. Nella macerazione si ricerca un punto preciso dove si sente la distensione dei tannini. Oggi gli ettari vitati sono circa 40 grazie a nuovi impianti che stanno mettendo a dimora, nella ricerca di preservare una tradizione vitivinicola nella zona che altrimenti sarebbe scomparsa. È proprio in questo il valore di Bernabeleva, senza di essa, senza la famiglia di Juan, la viticoltura a Gredos non esisterebbe più, un presidio a protezione della tradizione centenaria. Nelle buone annate l'azienda produce intorno alle 90.000 bottiglie sui 40 ettari vitati di proprietà.



Navaherreros Blanco

Vino bianco.

60% Albillo, 40% Macabeu (vigneti a 830mslm).

Uva diraspata e pigiata, macerazione prefermentativa di 3 giorni: l'Albillo fermenta poi in botte grande da 25 ha, il Macabeu in tonneau di 500l. In vino esce in commercio dopo un inverno, l'affinamento dunque è di circa 10 mesi.

Suoli: granitici.



Navaherreros Tinto

Vino rosso.

Garnacha (730 mslm).

Grappolo intero messo in tini troncoconici dove il vino fermenta e macera insieme alle bucce fino a 2 mesi. Affinamento in barrique usate per 12 mesi.

Suoli: granitici.



Carril del Rey

Vino rosso.

Garnacha (vigne vecchie 710 mslm esposizione sud).

Grappolo intero messo in tini troncoconici dove il vino fermenta e macera insieme alle bucce fino a 3 mesi con cappello sommerso. Affinamento in barrique usate per 12 mesi.

Suoli: granitici.



Arroyo del Tórtolas

Vino rosso.

Garnacha (vigne vecchie 800 mslm esposizione nord).

Grappolo intero messo in tini troncoconici dove il vino fermenta e macera insieme alle bucce fino a 3 mesi con cappello sommerso. Affinamento in barrique usate per 12 mesi.

Suoli: granitici.



Bodegas Cinco Leguas

Madrid

CHINCHON, VINOS DE MADRID

Marc Isart è oggi giorno una persona alla quale la Spagna deve molto, intendo la Spagna vitivinicola, delle nuove espressioni artigianali, di terroir. Catalano di origine, con la sua famiglia si trasferisce da piccolo a sud di Madrid nel paese di Valdilecha. Siamo negli altipiani madrileni, a pochi chilometri a sud dalla capitale. Una terra estremamente calda durante l'estate ma con un fascino incredibile. Credo di non aver mai visto un'argilla tanto rossa come quella delle vigne di Marc o forse solamente sui campi da tennis: era costellata di pepite di calcare bianco. E poi la luce. La luce di Chinchon... Marc Isart è stato considerato per certi versi figlio d'arte di Raul Perez, uno dei più grandi enologi spagnoli degli ultimi anni: un uomo che ha saputo tirar fuori da alcune zone espressioni di pura finezza di terroir. Marc Isart, infatti, è stato nella Sierra de Gredos a nord di Madrid il cardine della rivoluzione, lavorando per anni presso la Bodegas Bernabeleva ed è stato alla base della fondazione del progetto Comando G, azienda diventata un mito nel mondo. Negli ultimi due anni segue una consulenza a Gredos per uno dei più grandi enologi di terroir in senso ampio, di tutta Spagna: Telmo Rodriguez che, insieme a Raul Peres, da anni ha dato l'impulso della rivoluzione della nuova Spagna. Quando Marc mi raccontò per la prima volta del suo progetto personale era il 2014: eravamo a Montpel-

lier e mi diede una bottiglia di La Maldición Tinto de Valdilecha 2013, la sua prima annata. Ci troviamo a Chinchon a sud di Madrid, tra i 700 e gli 800 metri, una zona caldissima d'estate e con inverni rigidi, secca ed estrema. Coltiva in biologico 11 ha di vigneti ad alberello vecchi di più di 60 anni, fino ad un massimo di 90 anni. Le uve coltivate sono il Tempranillo, chiamato anche Tinto Fino ed il Malvar come bianco. La cantina Cinco Leguas è stata finalmente ultimata nel 2020 riuscendo così a vinificare a pieno le proprie uve con curiosità e l'estro che lo contraddistinguono, leggete le schede! Ma! Mantenendo chiaro un concetto: fare vini per la tavola, semplici, da bere con piacere, vini di trago largo. Oggi Bodegas Cinco Leguas produce all'incirca 50.000 bottiglie. Mi faceva strano pensare che una persona come Marc, con tutto il suo potenziale, avesse deciso di iniziare un progetto in una zona vitivinicola tanto sconosciuta quanto modesta nella DO Madrid; ma poi tutto divenne chiaro: stavamo scendendo assieme una via di Chinchon in direzione della famosa Plaza Mayor e mi disse: "La vedi quella luce?" guardando all'orizzonte tra le colline, gli olivi ed i pini marittimi; quella luce avvolgeva tutto d'un colore che raramente avevo visto: "Beh, io e mia moglie ci siamo innamorati di questo posto". Effettivamente aveva ragione. *Cochinillo al horno e tinto fino.*



La Maldición Tinto Fino

Vino rosso.

80% Tempranillo, 20% Malvar.

Uva rossa e bianca diraspata e pigiata. Fermentazione in cemento, infusione macerativa per otto giorni, una volta svinato termina la fermentazione e segue con l'affinamento nel cemento fino a primavera.

Suoli: argille rosse e calcare.



La Maldición Clarete

Vino rosato.

85% Malvar, 15% Tempranillo.

Il Malvar pressato direttamente, il tempranillo a grappolo intero. Infusione dei grappoli interi nel mosto di malvar per 40 giorni in anfora. Svinato e poi affinato nelle stesse anfore di terracotta per 6-8 mesi.

Suoli: argille rosse e calcare.



La Maldición Malvar

Vino bianco.

Malvar.

Il Malvar proviene da diversi vigneti molto vecchi di 80-90 anni. Ogni vigna vinificata separatamente: 1/3 pressatura diretta e fermentazione in barrique, 1/3 macerazione di 1 mese ed affinamento in botte grande, 1/3 macerazione di 20 giorni ed affinamento in anfora. Gli affinamenti durano 8 mesi e le masse vengono poi unite prima di andare in bottiglia.

Suoli: argilla e calcare.



Bodegas Luis Pérez



JEREZ DE LA FRONTERA, ANDALUSIA

2015, il primo viaggio fatto a Jerez. Nonostante fosse febbraio, il clima durante il giorno ricordava le più belle giornate primaverili che vivo a casa in Italia: quel sole caldo, maniche corte ed un rinnovato profumo di fiori. Un tardo pomeriggio stavo visitando alcuni vigneti con un produttore, le viti iniziavano giusto a germogliare. All'imbrunire rimasi sorpreso: il suolo era così bianco che sembrava fosse coperto di neve. *Albariza* lo chiamano, il calcare di Jerez, la terra bianca. Il progetto Bodegas Luis Pérez nasce nel 2002 da Luis Pérez, professore di enologia all'università di Cadiz (Cadice). Poco più di 10 anni dopo il figlio Willy Perez entra in azienda per seguire il sogno di famiglia. Willy prima di tutto è un grande studioso della sua terra, Jerez de la Frontera, ed ha fatto uno studio incredibile di zonazione dei *pagos* di Jerez in maniera attenta andando a segnare tutte le differenze dei suoli di *Albariza*. È stato uno studio durato anni ed è stato fondamentale per il territorio. Willy credeva nei *jerez* a grado naturale senza essere fortificati, un po'

come i Marsala *pre-british*. Così che con i propri studi riuscì addirittura a far sì che la denominazione stessa accettasse gli *jerez* non fortificati, a grado naturale, diventando il pioniere dello stile storico. Willy crede moltissimo nel Palomino fino e nella sua capacità di poter raccontare un territorio: definisce un lavoro di vinificazione di sottozona dello stesso *pago* sia in bianco, come la Escribana dal mitico *pago* di Macharnudo, che nei vini non fortificati sotto la denominazione Jerez i Caberrubia del *pago* di Carrascal, e anche nei vini firma, già da collezione dell'azienda del vigneto El Corregidor della sottozona Carrascal Alto del *pago* Carrascal, i vini Barajuela. Willy Pérez, insieme all'amico studioso Ramiro Ibañez, ha lanciato un progetto di recupero di una storica realtà jerezana: M. de la Riva, vini di Jerez classici di solere antiche. Sono anni che Jerez sta risorgendo, grazie ai produttori e ristoratori di zona. Una delle zone più in fermento della Spagna! Per questo motivo non potevamo esimerci dal raccontarlo.



El Muelle

Vino bianco.

70 % Palomino Fino, 25% Pedro Ximenez, 2,5% Mantúo, 2,5% Vijierga.

Pressatura diretta delle uve, fermentazione ed affinamento 80% in acciaio e 20% in *bota jerezana* per 6 mesi.

Suoli: albariza de Barajuelas.



El Corregidor Pago Carrascal

Spumante metodo classico.

99% Palomino fino, 1% Pedro Ximenez.

Pressatura diretta, fermentazione in acciaio. Affinamento un anno in *bota de jerez bajo velo flor*. Durante la vendemmia successiva, viene unito il vino affinato con mosto fresco in fermentazione e un tocco di mosto concentrato di pedro ximenez. Il vino affina 3 anni sui lieviti. Sboccato viene ricolmato con lo stesso vino, brut nature.

Suoli: albariza de Barajuelas della vigna El Corregidor.



La Escribana Pago Macharnudo

Vino bianco.

Palomino fino.

Pressatura diretta delle uve. Fermentazione in inox, affinamento *bajo velo flor* per 12 mesi in *botas jerezanas*.

Suoli: albariza Tosca de Barajuelas della Vigna La Escribana.



Caberrubia Fino Pago Carrascal

Vino bianco ossidativo a grado naturale (non fortificato).

Palomino fino.

Uva raccolta a grado di maturazione palma, 6/7 ore di asoleado. Pressatura leggera, fermentazione in botas jerezanas e seguente affinamento dinamico bajo velo de flor in media per 4 anni.

Suoli: albariza de Barajuelas della vigna El Corregidor.



San Cayetano Pago Macharnudo

Vino bianco ossidativo a grado naturale (non fortificato).

Palomino fino.

Uva raccolta a grado di maturazione palma, 6/7 ore di asoleado. Pressatura leggera, fermentazione in botas jerezanas e seguente affinamento statico bajo velo de flor per 2 anni.

Suoli: albariza de Barajuelas della Vigna San Cayetano.



Fino Villamarta Pago Carrascal

Vino bianco ossidativo a grado naturale (non fortificato).

Palomino fino.

Uva raccolta a grado di maturazione palma, 6/7 ore di asoleado. Pressatura leggera, fermentazione in botas jerezanas e seguente affinamento statico bajo velo de flor per 10 anni.

Suoli: albariza de Barajuelas della vigna El Corregidor.





M. Ant.º de La Riva

Jerez

JEREZ DE LA FRONTERA, ANDALUSIA

Manuel Antonio de la Riva y Pomar è nato a Ruiloba, vicino a Santander, nel 1838. All'età di 20 anni si trasferisce a Jerez dopo aver acquisito un'azienda storica del 1776 che possedeva delle vecchie *solera* di grande pregio. Manuel Antonio era proprietario di 53 ha all'interno del pago Macharnudo, il *pago* più importante della città di Jerez, oggi lo chiameremmo un Grand Cru, all'interno del quale contava delle proprietà di Viña la Riva, Viña Sabel e Viña Los Arcos. Manuel Antonio è stato un fervente difensore di Jerez promuovendo all'epoca la creazione di un'istituzione che garantisse la protezione ed il prestigio di Jerez. L'azienda rimase all'interno della famiglia fino al 1970 quando Pedro Domeq la comprò ma perse quel carattere che sempre l'aveva contraddistinta. Nel 2016 Willy Perez della Bodegas Luis Perez insieme all'amico Ramiro Ibañez di Cota45, ebbero l'opportunità di comprare la proprietà. Oltre che all'amicizia i due sono legati dai grandi studi che hanno fatto in tutta la DO di Jerez, sia a livello storico che geologico, e negli

anni hanno creato una vera e propria zonazione delle zone più vocate del *marco*. Il progetto M. Ant.º de La Riva rappresenta per Willy e Ramiro un luogo dove poter lavorare quasi in maniera accademica per andare a imbottigliare vini profondamente autentici della DO di Jerez, sia nei *vini de pasto*, ovvero vini fermi secchi, come anche per i vini classici fortificati. Chiaramente la *flor* caratterizza tutti i vini a base Palomino regalando delle emozionanti sfumature ossidative. La produzione di questa azienda è estremamente confidenziale, per veri appassionati e per persone che vogliono raccontare qualcosa di diverso, di altissimo livello. Gli imbottigliamenti di De la Riva talvolta possono contare anche solo poche decine di bottiglie, delle chicche, che sorprenderanno per materia e complessità ogni persona che avrà la fortuna di bere questi capolavori della zona vitivinicola più calcarea del mondo. Chiamasi, *Albariza*.



De la Riva Pago Macharnudo “El Notario”

Vino bianco ossidativo.

Palomino.

Uva *asoleada* per 6 ore. Pressatura verticale con resa fino al 45% in mosto. Fermentazione in botte da 600 litri. Affinamento *bajo velo flor* per 2 anni.

Suoli: albariza Tosca Cerrada e Barajuela con alto contenuto di diatomee fossili del jurassico.

De la Riva Manzanilla Fina Pago Miraflores Baja

Vino fortificato secco ossidativo.

Palomino.

Pressatura diretta delle uve. Fermentazione in inox. Fortificazione leggera per alzare il grado alcolico a 15. Affinamento *bajo velo flor* in sistema dinamico di *criaderas* e *soleras* di una batteria 1/12 per 3-3,5 anni. Grado 15% Vol.

Suoli: albariza de Sanlucar.

De la Riva Manzanilla Pasada Pago Balbaina Alta

Vino fortificato secco ossidativo.

Palomino.

Pressatura diretta delle uve. Fermentazione in inox. Fortificazione leggera per alzare il grado alcolico a 15. Affinamento bajo velo flor dinamico e poi statico in solera senza ricolmare dal 2012 al 2023 di una batteria 1/20. Di questa batteria solo la botte n°7 è stata eletta per un imbottigliamento di *manzanilla pasada*. Le restanti 19 botti continueranno l'affinamento per un *amontillado*. Media di età in affinamento 15-18 anni. Grado 15,85 % Vol.

Suoli: albariza Tosca Cerrada.

De la Riva Fino Macharnudo

Vino secco ossidativo.

Palomino.

Soleo delle uve per 6 ore. Pressatura delle uve con resa al 50%. Fermentazione ed affinamento *bajo velo flor* in un sistema di 1 -> 9 botas. Età media 3 anni.

Suoli: albariza.

Altri vini: Rancho Riquelme Burujena, Macharnudo Dos Palmas.



Ramiro Ibañez

Jerez

SANLUCAR DE BARRAMEDA, ANDALUSIA

Quando parla Ramiro le persone stanno in silenzio, ascoltano quello che ha da dire. È una persona seria, con lo sguardo concentrato ed ha una competenza da lasciare a bocca aperta; poi un sorriso lascia intravedere quel carattere buono e sensibile che lo rende tanto grande. Ramiro Ibañez oltre ad essere un enologo, laureato presso l'università di Cadiz, oggi giorno consulente delle cantine tra le più prestigiose di tutto il *marco* de Jerez, è uno dei personaggi di spicco quando si parla di produttori dei grandi vini da pasto non fortificati di Jerez. Dulcis in fundo, insieme al suo amico Willy Perez sono proprietari del rinato marchio avanguardista De La Riva.

Il progetto Ramiro Ibañez si sviluppa nella sua città di natale, Sanlúcar de Barrameda. Questa città ci piace definirla una città *barrio*; el barrio in spagnolo significa quartiere, di fatto quindi una città quartiere con tutte le dinamiche che questo comporta: conoscere tutti, sapere di tutto e di tutti, la piazzetta dove i signori bevono il caffè, la signora che rientra da fare la spesa con il sacchetto in una mano e bottiglione nell'altra, gli orti colorati di verdure ed alberi di frutta. Le persone di Sanlúcar sono autentiche, mangiano i prodotti della terra e del mare e bevono il loro vino di casa, scorrevole e salato. Sanlúcar de Barrameda all'interno del *marco* de Jerez è la città più atlantica e fresca, i suoi vigneti vivono l'influenza dell'Oceano. È così speciale che il fino a Sanlúcar prende un nome proprio: la Manzanilla, vi suona vero? I suoli sono bianchi, bianchissimi; prota-

gnista è l'albariza del *marco* de Jerez, caratteristico calcare comune a tutta la zona, nonostante questo però sono presenti tipologie di *albariza* differenti che creano condizioni di crescita alle piante distinte. La Lentejuelas è l'*albariza* più porosa e friabile, dove le piante crescono facilmente e vegetano rigogliose: i vini sono fluidi e poco concentrati; abbiamo poi la Barajuela con suoli calcarei già più compatti e di struttura laminare dove le radici crescono con difficoltà tra le lamine e la pianta vegeta in maniera più contenuta. I vini hanno sicuramente più carattere e materia. Infine, la Cerrada è l'*albariza* più compatta in assoluto, qui la pianta soffre molto a crescere, in questo caso possono arrivare ad avere molto estratto e materia.

Ramiro legge il suo territorio di Sanlúcar de Barrameda e si fa pioniere di una riscoperta di vini tradizionali di Jerez non fortificati, i vini da pasto, fermentati ed affinati in *botas* de Jerez. La gamma prevede le declinazioni di UBE, vere e proprie interpretazioni di *terroir* dal Miraflores ad El Reventon o il Maina, per attraversare diversi tipi di suoli. Poi abbiamo Agostado Cortado, per riprendere lo stile ossidativo tradizionale; ed infine Pandorga, le versioni di vino dolce con *asoleo* delle uve sia da Pedro Ximenez che da uva Tintilla. Quelli di Ramiro Ibañez sono tra i vini più sorprendenti e puri che possiamo conoscere di questa zona e sicuramente una delle grandi rappresentanze oggi giorno di questa Spagna sempre più intrigante per gli appassionati di vino.



UBE Miraflores

Vino bianco.

Palomino.

Pressatura diretta delle uve, decantazione statica, sfecciato va in botas tradizionali di Jerez molto vecchie. Fermenta ed affina *bajo velo flor* 9 mesi.

Suoli: albariza lentejuela.



UBE Paganilla

Vino bianco.

Palomino.

Pressatura diretta delle uve, decantazione statica, sfecciato va in botas tradizionali di Jerez molto vecchie. Fermenta ed affina *bajo velo flor* 9 mesi.

Suoli: albariza barajuela.



UBE El Reventón

Vino bianco.

Palomino.

Pressatura diretta delle uve, decantazione statica, sfecciato va in botas tradizionali di Jerez molto vecchie. Fermenta ed affina *bajo velo flor* 9 mesi.

Suoli: albariza tosca cerrada e barajuela.



UBE Miraflores Alta “El Caserio”

Vino bianco.

Palomino.

Pressatura diretta delle uve, decantazione statica, sfecciato va in botas tradizionali di Jerez molto vecchie. Fermenta ed affina *bajo velo flor* 9 mesi.

Suoli: albariza barajuela.



UBE Carrascal “Las Vegas”

Vino bianco.

Palomino.

Pressatura diretta delle uve, decantazione statica, sfecciato va in *botas* tradizionali di Jerez molto vecchie. Fermenta ed affina *bajo velo flor* 9 mesi.

Suoli: albariza lentejuela.



UBE Maína “La Charanga”

Vino bianco.

Palomino.

Pressatura diretta delle uve, decantazione statica, sfecciato va in *botas* tradizionali di Jerez molto vecchie. Fermenta ed affina *bajo velo flor* 9 mesi.

Suoli: albariza barajuela.



Agostado Cortado

Vino bianco ossidativo.

50% Perruno, 50% Uva Rey.

Vendemmia tardiva. Pressatura diretta delle uve, decantazione statica, sfecciato va in *botas* tradizionali di Jerez molto vecchie. Fermenta ed affina bajo velo flor per 24 mesi. In questo vino si ricerca il carattere ossidativo con la presenza della flor, un vino nella tradizione della palma cortada d'altri tempi, l'antesignano del più conosciuto Palo Cortado di oggi.

Suoli: albariza barajuela.



Pandorga Pedro Ximénez

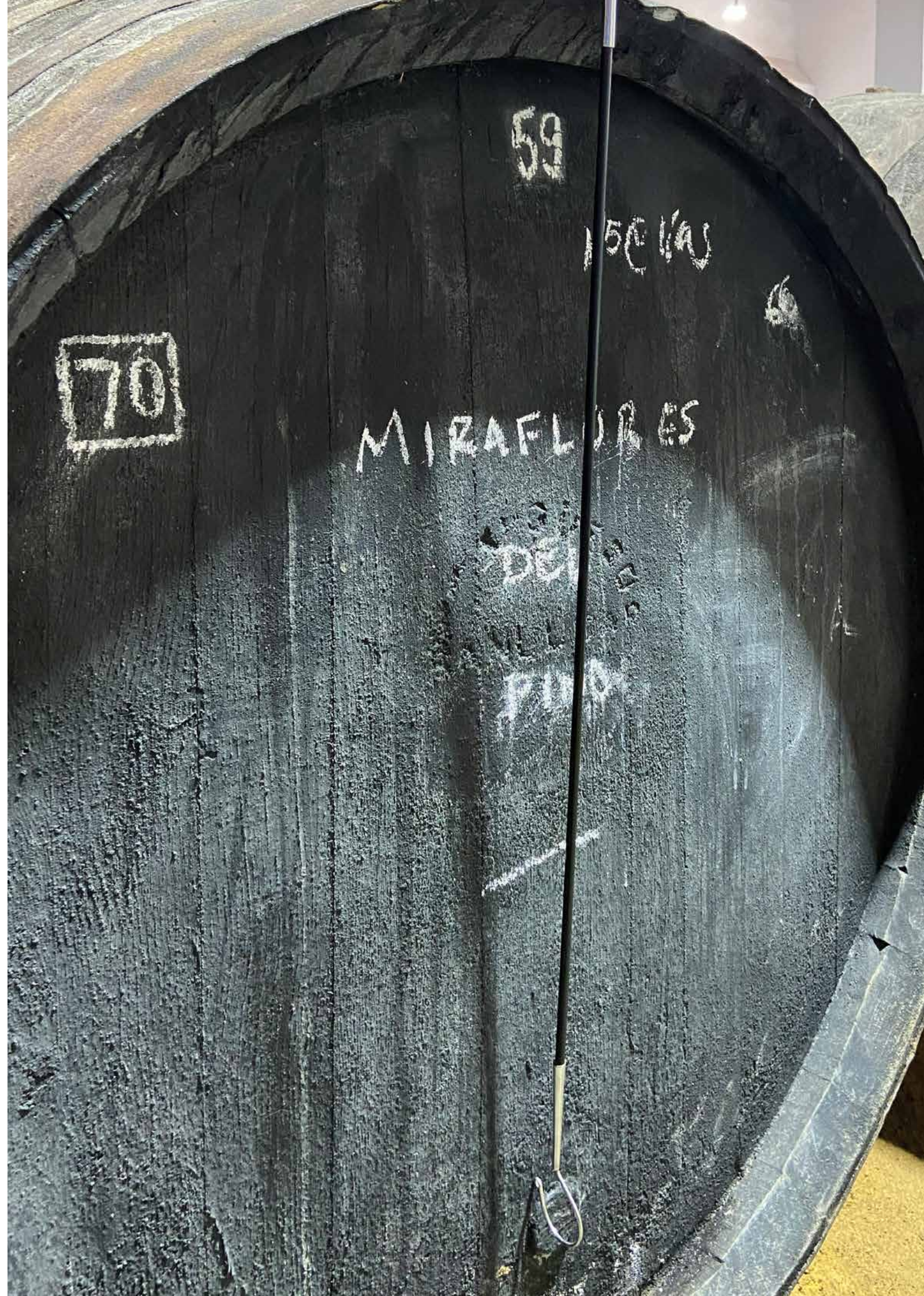
Vino ambrato dolce.

Pedro Ximenez.

Asoleo delle uve per una decina di giorni fino a perdere la metà del peso. Una volta pressato il mosto va in *botas* dove fermenta parzialmente ed affina per 12 mesi.

Suoli: albariza tosca cerrada.

Altri vini: Pandorga Tintilla.





Muchada Leclapart

Jerez

SANLUCAR DE BARRAMEDA, ANDALUSIA

Quando si incontra Alejandro Muchada per la prima volta, si incontra una persona che incanta per la sua luminosità. Alejandro è una persona che ama l'arte, la musica, la letteratura e cerca di circondarsi di persone che abbiano una certa sensibilità di fronte alla natura ed al mondo. Come Alejandro sia arrivato ad essere viticoltore è un percorso tra il mistico ed il misterioso, ma ciò che certo è che per caso arrivò a fare una vendemmia presso l'azienda in Champagne di David Leclapart. Alejandro insieme a David scopre una dimensione nuova della viticoltura, fatta di energia, cosmo e luce. Questo lo appassiona moltissimo. Ritornato a Sanlucar de Barrameda, dopo un primo progetto appena accennato, propone a David Leclapart di creare un'azienda in Andalusia, a Sanlucar de Barrameda, dove la luce del sole si riflette su quello specchio di oceano dorato. Con una viticoltura biodinamica e pratiche agricole di conservazione dei suoli su vigneti per la

maggior parte vecchi in selezione massale, l'idea è stata quella di lasciarsi guidare dal territorio, anche dalle sapienti mani di persone come Juan, viticoltore di Sanlucar che da tutta una vita quella terra la calpestava, zappava, respirava, viveva. Incrociare dunque un approccio agricolo con la sapienza contadina locale per avere vigneti in equilibrio capaci di regalare uve di una ricchezza straordinaria. I 4 ha vitati sono situati per il Palomino all'interno del pago Miraflores alto e bajo su *albariza lustrillo* e *tosca cerrada*, per il moscatel a Chiclana de la Frontera su suoli più sabbiosi. In cantina l'idea è conservare il lavoro in campagna, senza prendere particolarmente spunto dalla tradizione, ma piuttosto far emergere il carattere delle proprie piante in vini ricchi in estratto e complessità, vini estremamente affascinanti, vibranti ed unici nel loro genere. Crediamo fermamente che questo sia uno tra i progetti emergenti più interessanti al momento sul mercato.



Univers

Vino bianco.

Palomino.

Pressatura diretta delle uve. Fermentazione ed affinamento 12 mesi in acciaio. Altri 6-12 mesi in bottiglia. Vino non filtrato né chiarificato, solforosa < 10mg/l.

Suoli: albariza lustrillo e toska cerrada.

Lumière

Vino fortificato secco ossidativo.

Palomino.

Pressatura diretta delle uve. Fermentazione ed affinamento 12 mesi in barrique usate. Altri 6-12 mesi in bottiglia. Vino non filtrato né chiarificato, solforosa < 10mg/l.

Suoli: albariza toska cerrada.

Élixir

Vino bianco.

Moscatel.

Pressatura diretta delle uve. Fermentazione ed affinamento 12 mesi in barrique usate. Altri 6-12 mesi in bottiglia. Vino non filtrato né chiarificato, solforosa < 10mg/l.

Suoli: sabbiosi e calcarei.



Bodegas Lava

Gran Canaria

SANTA BRIGIDA, ISOLE CANARIE

Per molti anni siamo stati aperti alle novità che le Isole Canarie stavano producendo e proponendo sul mercato, assaggiando diversi vini di Tenerife, di La Palma, Lanzarote ed infine Gran Canaria. In questo caso è stato un folgorante assaggio durante i nostri viaggi in Spagna: un vino saporito, vibrante, con quella fine e balsamica speziatura con la giusta maturità che sull’Atlantico solo le Canarie sanno regalare e infine quel filo di riduzione che riporta a quei suoli vulcanici che accomunano queste isole. La bottiglia in questione era stata un Lava tinto, un vino prodotto nel versante nord di Gran Canaria a Santa Brigida, le quali uve provengono dal vigneto di Pinosanto a 700 metri e dal vigneto di 80 anni di Lomo de los Ingleses a 1100 metri. Meraviglia pura e questo lo dobbiamo a Mari Carmen, Juanma e Guillermo, i tre fratelli che gestiscono Bodegas Lava.

Bodegas Lava nasce nel 2013, i tre fratelli volevano dare voce al proprio territorio e perpetuare quello che era stata fin dalla loro infanzia un’attività condivisa con i propri genitori, fare vino. La zona ha dell’incredibile d'altronde: il versante nord di Gran Canaria è quello maggiormente colonizzato perché più fresco e verde. I vigneti li troviamo a partire dai 350 metri dove Lava, per esempio, lavora nella Finca los Lirios vicino alla caldera de Bandama, fino ai 1200 metri come per la Finca las Arbeja. Ci raccontano che la viticoltura in passato non era così sviluppata, si piantava vigna dove non si riusciva a coltivare altro, poi dagli anni ‘40 in poi si è

diffusa maggiormente. Considerate che Gran Canaria è stata conquistata dagli spagnoli solo a partire dal 1478 e la grande svolta, negli ultimi 80 anni, è stata lo sviluppo portuale dell’isola che ha intensificato commercio e turismo, prima non c’era così tanto bisogno di vino per soddisfare la popolazione isolana. Il *terroir* ha un clima atlantico però con influssi dei venti del Sahara, i suoli sono pura lava vulcanica e la fillosera non è mai arrivata. Le varietà principali sono in rosso: Listan negro, Vijariego Negro, Tintilla e Baboso Negro; in bianco: Listan Blanco, Malvasia vulcanica, Moscatel. Non essendo arrivata la fillosera la viticoltura permane a piede franco e tutto in selezione massale; immaginatevi di voler fare un nuovo vigneto: tagliate delle sezioni di tralci di un anno da 30 cm e piantate nella terra, fatto! Ne piede americano, ne innesti, solo talee. Il contesto canario sicuramente è qualcosa di unico in tutto il mondo vitivinicolo. Tutti i vigneti di Lava sono su suoli vulcanici, quello che cambia è l’esposizione, l’altitudine ed il vitigno. In cantina le vinificazioni sono estremamente artigianali, tutto è fatto a mano e si usa quanto meno possibile energia elettrica, di fatto la cantina è una piccola costruzione a Santa Brigida, l’essenziale per produrre quelle circa 8.000 bottiglie all’anno da 2,5 ha vitati. In cantina le fermentazioni sono spontanee in acciaio, *tinajas*, e botti. Vini non filtrati né chiarificati con basso contenuto di solforosa. Vini molto puri ed estremamente fedeli ad un *terroir* speciale come quello di Gran Canaria.



Lava

Vino rosso.

80% Listan negro 20% Vijariego Negro, Tintilla e Baboso Negro.

Uva diraspata a mano per il 50%, il resto intero. Macerazioni 21-28 giorni, follatura a piedi giornaliere per una settimana e successivamente macerazione sulle bucce. Affinamento in tinaja, inox e barrique per 10 mesi. No filtrado ne chiarificato.

Suoli: cenere vulcanica, argilla vulcanica.



Lava “Lomo de Los Ingleses”

Vino rosso.

Listan negro.

Uva diraspata a mano per il 50%, il resto intero. Macerazioni 21-28 giorni, follatura a piedi giornaliere per una settimana e successivamente macerazione sulle bucce. Affinamento il primo inverno in tonneau ed il secondo inverno in tinaja. No filtrado ne chiarificato.

Suoli: cenere vulcanica.



Lava blanco

Vino bianco.

80% Listan blanco, 20% Malvasia vulcanica.

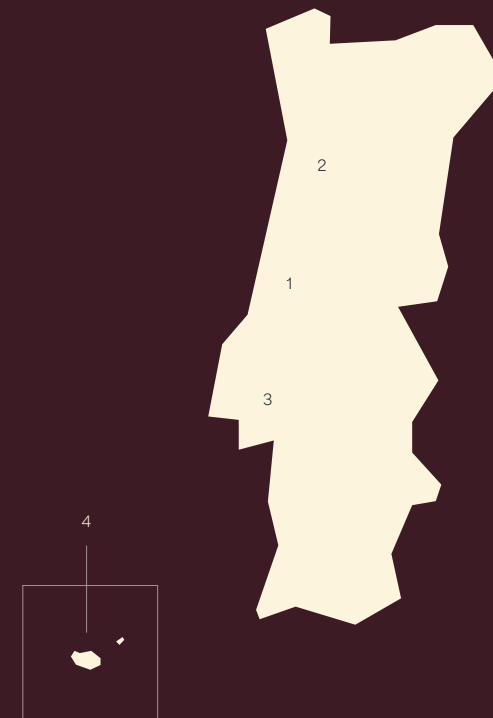
Pressatura diretta in torchio verticale, decantazione statica, sfecciatura. Fermentazione in inox a temperatura controllata. No malo. Affiamento 7-8 mesi in inox.

Suoli: cenere vulcanica.



PORTOGALLO

4 REGIONI · 4 PRODUTTORI



1. BAIRRADA

2. LISBONA

3. DOURO

4. MADEIRA

PORTOGALLO · 01

Vinhos Autênticos
Authentic Wines

Sem Maquilhagem
Without Makeup

Filipa PatoWilliam Wouters

Filipa Pato

Bairrada

OIS DO BAIRRO, COIMBRA

Il Bairrada è una regione vitivinicola che si trova a pochi km dall'Oceano Atlantico, 15 per l'esattezza, vicino alla famosa città universitaria di Coimbra. Filipa Pato è nata e cresciuta in Bairrada, ed è figlia di una delle figure chiave della viticoltura portoghese, Luis Pato che per primo fu davvero in grado di comunicare in tutto il mondo l'eccellenza delle produzioni della zona investendo tutto sulla qualità e sui vitigni locali. Filipa ha aperto la propria azienda nel 2001 e dall'epoca ha cercato sempre di più di acquisire vigneti in zone vocate sia per il bianco (Bical ed il Maria Gomes) ma soprattutto per il rosso autoctono: la varietà Baga. Nel 2010 il marito di Filipa, William, noto sommelier e ristoratore fiammingo, si unisce al progetto. Il primo obiettivo è stato quello di acquisire vigneti vecchi di Baga, vigneti centenari a piede franco, un materiale genetico fondamentale per fare dei reimpianti in massale. Allo stesso tempo nella zona dove poi sarebbe sorta la cantina, ad Ois do Bairro, Filipa

e William sperimentano un approccio agricolo in biodinamica su una vigna più giovane di Bical di 30 anni. Per primi hanno portato la viticoltura biodinamica nella zona ed allo stesso tempo stanno sperimentando molto dal punto di vista delle vinificazioni, come ad esempio un bianco ed un rosso vinificati in anfore di terracotta, allo stesso tempo sulle parcelle più vocate stanno producendo il loro vino territoriale per eccellenza cornamento del loro progetto assieme il Nossa. Nossa nasce dalle migliori vigne vecchie, con le migliori esposizioni. Nossa racconta Filipa è un'espressione utilizzata in Brasile per dire quando si rimane senza parole, ma Nossa significa anche "nostro", era il nome perfetto per questi vini bianco e tinto del Bairrada pensati assieme. I vini di Filipa hanno una finezza atlantica rara da riscontrare nella zona, troverete tradizione ed una visione fresca ed attuale, gastronomica ma senza impegno, in uno dei territori più vocati del Portogallo.

3B Blanc de Blancs (Bruto Natural)

Vino spumante metodo classico

70% Bical, 20% Maria Gomes, 10% Sercial.

Pressatura diretta, decantazione statica breve. Fermentazione del vino base in acciaio.Tiraggio e affinamento in bottiglia per minimo 8 mesi. Sboccato e ricolmato con vino base.

Suoli: argillosi-calcarei e sabbie.

3B Rosé (Extra Bruto)

Vino spumante metodo classico

80% Baga 20% Bical.

Pressatura diretta, decantazione statica breve. Fermentazione del vino base in acciaio.Tiraggio e affinamento in bottiglia per minimo 8 mesi. Sboccato e ricolmato con vino base e dosaggio a 5,5g/l.

Suoli: argillosi-calcarei e sabbie.

Dinamica branco

Vino bianco.

80% Bical, 20% Arinto.

Pressatura diretta, decantazione statica. Fermentazione ed affinamento 8 mesi in acciaio.

Suoli: argillosi-calcarei e sabbie.

Dinamica tinto

Vino rosso.

Baga.

Uva diraspata e pigiata. Quattro giorni di macerazione. Svinato fermenta ed affina in acciaio.

Suoli: argillosi-calcarei.



Nossa Calcário Branco

Vino bianco.

Bical.

Pressatura diretta, decantazione statica per 24 ore. Fermentazione ed affinamento in tonneau da 500l per 10 mesi.

Suoli: argillosi-calcarei.



Nossa Calcário Tinto

Vino rosso.

Baga.

Uva parzialmente a grappolo intero e parzialmente pigiata in lagares aperti. Macerazione per due settimane. Pressato, finisce di fermentare ed affina per 18 mesi in tonneau da 500l.

Suoli: argillosi-calcarei.



Nossa Missão

Vino rosso.

Baga prefillosserico.

Uva parzialmente a grappolo intero e parzialmente pigiata in lagares aperti. Macerazione per tre settimane. Pressato, finisce di fermentare ed affina 18 mesi in tonneau da 500l.

Suoli: argillosi-calcarei.





Quinta do Infantado

Douro

PINHAO, DOURO CENTRALE

Joao Roseira è una persona che trasmette un senso di libertà, di apertura con una visione personale e sensibile della natura. D'altronde serviva una persona con questo spirito per poter condurre e rendere grande questa Quinta, nel cuore pulsante del Douro Centrale, con 46 ha di proprietà solo in zone classificate "A"; non sarebbe servito il minimo sforzo, ed invece Quinta do Infantado è sinonimo di stile, personalità e grande espressione del Douro.

Visitare il Douro ha qualcosa di magico, percorrere le anse del fiume e vedere tutti i vigneti terrazzati è un'emozione: su ogni una terrazza, un filare e così via... lo scenario dei vigneti è meraviglioso sembra come se i versanti siano stati pettinati dal Creatore.

A livello di suoli la grande ricchezza del Douro è lo

scisto, suoli caldi, drenanti, dove la vite soffre un po' e concentra i propri frutti. Non a caso, infatti, non c'è mai stata veramente solo una varietà a privilegiare, certo la Touriga Nacional la fa da padrona però da sempre è accompagnata da una miriade di varietà bianche o rosse; se ne contano fino ad una sessantina addirittura! I vini tradizionali rossi del Douro sono sempre stati un'uvaggio, dove nella diversità si trovava un equilibrio tra maturità e freschezza.

La storia del Porto poi è un'altra questione che caratterizza enormemente questa regione, chiaramente. Di fatto fino al 1986 c'è stato un vero e proprio monopolio del Porto da parte delle aziende storiche di affinamento e di carico site a Vilanova de Gaia, sull'altra sponda del fiume Douro rispetto a Oporto. Dal 1986 è stato



dichiarato possibile l'affinamento e l'imbottigliamento del Porto anche presso le Quintas in valle, che in precedenza dovevano trasferire il vino di Porto appena prodotto ad una delle case storiche di Vilanova de Gaia. Quinta do Infantado è stata fondata nel 1816 per l'infantado ovvero per il principe e futuro Re Pietro I del Brasile che Imperò sul Brasile e regno sul Portogallo prima della sua prematura morte nel 1834. Sono sei le generazioni di Roseira che hanno lavorato per questa Quinta, prima come custodi dei vigneti e poi dal 1979 come proprietari.

Joao Roseira, come attuale responsabile di produzione, rappresenta la quinta generazione ed è anche colui che ha segnato la stilistica di Infantado che conosciamo oggi. Intanto in campo l'obiettivo è fare

una viticoltura sostenibile su alcuni vigneti anche certificata bio, per portarsi a casa la migliore uva fenolicamente matura. Poi la vinificazione è tutta giocata con lieviti indigeni e bassa estrazione fino al punto di fortifica. I vini di Quinta do Infantado non sono mai troppo dolci, perché vengono vinificati con grado zuccherino *meio-seco*, questo significa che serve circa il 30% in meno di alcol vinico per arrivare al grado dei loro Porto. Queste sono scelte che ha preso Joao Roseira e che ne hanno caratterizzato la stilistica, nella bevibilità e nell'approccio. Tutti i vini vengono affinati in botti vecchie dai 5 fino ai 60 hl. Oltre ai Porto, l'azienda produce alcuni vini secchi sia bianchi che rossi autentici testimoni del *terroir* in cui si trovano.



Porto White

Vino fortificato bianco.

Gouveio, Rabigato, Viosinho, Moscatel Galego.

Parzialmente diraspato e pigiato, l'uva fermenta e macera in lagar aperto per qualche giorno. Fermentazione interrotta con Alcol vinico. Affinamento in botte grande da 80hl di +100 anni e pipas da 550 litri e vasche di acciaio. Zucchero residuo 35gr/l = seco.

Suoli: scisto.



Porto Tawny 10 years

Vino fortificato ossidativo ambrato.

Più di 20 varietà tradizionali.

Parzialmente diraspato e pigiato, l'uva fermenta e macera in lagar aperto per qualche giorno. Fermentazione interrotta con Alcol Vinico. Affinamento in pipas vecchie +50 anni da 550 litri per 8-15 anni. Zucchero residuo 85gr/l = meio-doce.

Suoli: scisto.



Porto LBV – Late Bottled Vintage

Vino fortificato rosso non ossidativo.

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz ed altre varietà.

Parzialmente diraspato e pigiato, l'uva fermenta e macera in lagar aperto per qualche giorno. Fermentazione interrotta con Alcol Vinico. Affinamento in balseiro vecchio +100 anni per 48 mesi. Non filtrato né chiarificato. Zucchero residuo 96gr/l = meio-doce.

Suoli: scisto.



Porto Vintage

Vino rosso fortificato non ossidativo.

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz ed altre varietà.

Parzialmente diraspato e pigiato, l'uva fermenta e macera in lagar aperto per qualche giorno. Fermentazione interrotta con Alcol Vinico. Affinamento in balseiro vecchio +100 anni per 48 mesi. Non filtrato né chiarificato. Zucchero residuo 96gr/l = meio-doce.

Suoli: scisto.

Altri vini: Tawny.





Vale da Capucha

Lisbona

CARVALHAL, LISBONA

Viaggiando dalla città di Lisbona a nord ovest in direzione oceano, ci si ritrova nella DOC Lisboa, un'estesa denominazione vitivinicola delineata da una parte dalle colline montagnose dell'Estremadura dall'altra dal'Oceano Atlantico, fino a giungere nei pressi della città di Leiria. Vale da Capucha si trova nella parte più a sud della denominazione nei pressi di Turcifal a 8 km dalla costa. Pedro Marques ha fondato Vale da Capucha nel 2009, trasformando la sua passione in un progetto di vita. Ha ripiantato, nei primi anni 2000, 13 ha dei vigneti

di famiglia, dediti alla produzione quantitativa di uva, per sostituirli con varietà qualitative principalmente bianche come Arinto, Gouveio, Fernao Pirez, Alvarinho. Agricoltura biodinamica, fermentazioni in acciaio, cemento e botti senza additivi, almeno 18 mesi di affinamento, sono alcuni elementi del lavoro di Pedro. A caratterizzare i suoi vini sicuramente giocano un ruolo fondamentale i suoli argilloso calcarei ma con un substrato ricco di fossili marini, questo unito alla vicinanza con l'oceano regala vini salati da amanti dei frutti di mare!



Fossil Branco

Vino bianco.

45% Arinto, 45% Fernao Pirez, 10% Gouveio.

Pressatura diretta delle uve, decantazione statica breve. Fermentazione in acciaio e barrique con affinamento sulle fecce fini per due inverni. Minimo 6 mesi di riposo in bottiglia prima della commercializzazione.

Suoli: argillosi-calcarei con in profondità presenza di fossili e conchiglie.



Arinto

Vino bianco.

Arinto.

Pressatura diretta delle uve, decantazione statica breve. Fermentazione in barrique con affinamento sulle fecce fini per due inverni. Minimo 6 mesi di riposo in bottiglia prima della commercializzazione. Se l'annata lo permette il vino viene imbottigliato senza solforosa.

Suoli: argillosi-calcarei con in profondità presenza di fossili e conchiglie.



Capucha branco

Vino bianco.

45% Arinto, 45% Fernao Pirez, 10% Gouveio.

Pressatura diretta delle uve, decantazione statica breve. Fermentazione in acciaio e barrique con affinamento sulle fecce fini per due inverni. Minimo 6 mesi di riposo in bottiglia prima della commercializzazione.

Suoli: argillosi-calcarei con in profondità presenza di fossili e conchiglie.



Palhete

Vino rosso leggero.

90% Arinto, 10% Alfrocheiro.

Pressatura diretta delle uve, decantazione statica breve. Fermentazione in acciaio e barrique con affinamento sulle fecce fini per due inverni. Minimo 6 mesi di riposo in bottiglia prima della commercializzazione.

Suoli: argillosi-calcarei con in profondità presenza di fossili e conchiglie.

Altri vini: Cedro Alvarao.

PORTOGALLO · 04

Barbeito

Madeira

CAMARA DE LOBOS, MADEIRA

Erano gli anni delle esplorazioni, dei primi viaggi oltre le Colonne d’Ercole, uomini impavidi e coraggiosi che sfidavano le leggi della terra piatta, la paura di cosa ci potesse essere dopo l’orizzonte. Ebbene in quegli anni approdarono per la prima volta su di un’isola coperta da una foresta, la chiamarono: Madeira. Presto divenuto approdo per i viaggi oltreoceano, iniziarono a produrre vino sull’isola per farlo viaggiare sulle navi come derrata alimentare e come merce. Si resero conto nel tempo che quelle botti che ritornavano a Madeira contenevano un vino molto diverso, quasi migliore. È così che nacquero questi vini senza tempo. Barbeito nasce nel 1946, fondata da Mario Barbeito de Vasconcelos. Era un periodo di grande commercio e c’erano più di 30 aziende che commerciavano i vini di Madeira nel mondo. A Barbeito si voleva produrre dei vini di grande qualità ma il mercato crescente richiedeva piuttosto vini sfusi da imbottigliare. Il Signor Barbeito muore nell’85. In azienda subentra al comando la figlia Daniela. Ma la vera svolta arriva nel 1991.

Viene introdotto il nipote del defunto Signor Mario Barbeito, Ricardo Vasconcelos Freitas, che da quel momento dirige la cantina. Era la prima volta che una persona della famiglia diventava responsabile della produzione. È stato Ricardo a decidere finalmente di dedicarsi ai vini di maggior pregio dell’azienda di famiglia, decretando la fine dello sfuso e dando seguito alla produzione di grandi selezioni di bottiglie di Madeira. La visione di Ricardo era semplice: “Produrre grandi vini dallo stile inconfondibile”. Ricardo è una delle persone con la più grande visione che abbiamo mai conosciuto, fin dal 1990 la sua idea era chiara e senza compromessi: no caramello per colorare, nessun’aggiunta di acidi e zuccheri esogeni per correggere il vino. Barbeito ancora oggi lavora a stretto contatto con i propri fornitori per accedere ad una qualità di uva ben oltre la media locale, in cantina il tempo è il segreto. Siamo molto contenti di potervi proporre una qualità così alta in merito ai Madeira, quelli di Barbeito sono tra i più ricercati nel mondo.



Rainwater Reserva Meio Seco 5 anni

Vino fortificato maderizzato.

80% Tinta Negra (Negramoll), 20% Verdelho.

Pressatura pneumatica diretta delle uve intere, fermentazione in acciaio fino al momento del taglio con acquavite al grado zuccherino voluto. Affinamento 5 anni in botti di legno francese nel sottotetto (Estufagem en Canteiro). Filtratura leggera prima di imbottigliare per eliminare i sedimenti grossi Acidità: 6,41 Ph: 3,47 Zuccheri: 65g/l Alcol: 17,9%.

Suoli: vulcanici.



Sercial Reserva Velha 10 anni (Seco)

Vino fortificato maderizzato.

Sercial.

Pressatura in continua di uva intera, fermentazione in acciaio fino al momento del taglio con acquavite al grado zuccherino voluto. Affinamento en Canteiro per un periodo di minimo 10 anni fino a 14 massimo in botti di legno francese. Per questo blend solo selezionate le botti situate nelle zone del Canteiro dove la temperatura è abbastanza costante durante l'anno. Filtratura leggera prima di imbottigliare per eliminare i sedimenti grossi Acidità: 7,1 Ph: 3,39 Zuccheri: 50 g/l Alcol: 19,1%.

Suoli: vulcanici.



Verdelho Reserva Velha 10 anni (Meio Seco)

Vino fortificato maderizzato.

Verdelho.

Pressatura in continua di uva intera, fermentazione in acciaio fino al momento del taglio con acquavite al grado zuccherino voluto. Affinamento en Canteiro per un periodo di minimo 10 anni fino a 14 massimo in botti di legno francese. Per questo blend solo selezionate le botti situate nelle zone del Canteiro dove la temperatura è abbastanza costante durante l'anno. Filtratura leggera prima di imbottigliare per eliminare i sedimenti grossi Acidità: 6,54 Ph: 3,27 Zuccheri: 71 g/l Alcol: 19,2%.

Suoli: vulcanici.



Boal Reserva Velha 10 anni (Meio Doce)

Vino fortificato maderizzato.

Boal.

Pressatura in continua di uva intera, fermentazione in acciaio fino al momento del taglio con acquavite al grado zuccherino voluto. Affinamento en Canteiro per un periodo di minimo 10 anni in botti di legno francese Per questo blend solo selezionate le botti situate nelle zone del Canteiro dove la temperatura è abbastanza costante durante l'anno. Filtratura leggera prima di imbottigliare per eliminare i sedimenti grossi. Acidità: 6,4 Ph: 3,42 Zuccheri 86g/l Alcol: 19,3%.

Suoli: vulcanici.



Malvasia Reserva Velha 10 anni (Doce)

Vino fortificato maderizzato.

Malvasia.

Pressatura in continua di uva intera, fermentazione in acciaio fino al momento del taglio con acquavite al grado zuccherino voluto. Affinamento en Canteiro per un periodo di minimo 10 anni fino a 14 massimo in botti di legno francese. Per questo blend solo selezionate le botti situate nelle zone del Canteiro dove la temperatura è abbastanza costante durante l'anno. Filtratura leggera prima di imbottigliare per eliminare i sedimenti grossi Acidità: 6,85 Ph: 3,48 Zuccheri: 101 g/l Alcol: 19,1%.

Suoli: vulcanici.



Frasqueira Sercial 1993 MEF (Seco)

Vino fortificato maderizzato.

Sercial.

Pressatura in continua di uva intera, fermentazione in acciaio fino al momento del taglio con acquavite al grado zuccherino voluto. Affinamento en Canteiro in un'unica botte per 26 anni. Non filtrato, non chiarificato. Acidità: 10,26 Ph: 3,05 Zuccheri 41 g/l Alcol: 19,93%.

Suoli: vulcanici.



Frasqueira Sercial 1988 MEF (Seco)

Vino fortificato maderizzato.

Sercial.

Uve da un vigneto di Seixal di Mr. Manuel Eugénio Fernandes. Pressatura in continua di uva intera, fermentazione in acciaio fino al momento del taglio con acquavite al grado zuccherino voluto. Affinamento en Canteiro in un'unica botte per 26 anni. Non filtrato, non chiarificato. Acidità: 10,98 Ph: 3,13 Zuccheri 32 g/l Alcol: 19,30%.

Suoli: vulcanici.



Frasqueira Malvasia Cândida 2001 Fajã dos Padres (Doce)

Vino fortificato maderizzato.

Malvasia.

Uve da un singolo vigneto nell'affascinante Faja dos Padres nel sud di Madeira raggiungibile con funivia o via mare in cui troviamo un vecchio vigneto di Malvasia Candida. Vinificazione tradizionale con pigiatura a piedi. Il vino ha affinato per 21 anni nella cantina di Faja dos Padres. Non filtrato, non chiarificato. Acidità: 9,06 Ph: 3,22 Zuccheri 97 g/l Alcol: 19,71%.

Suoli: vulcanici.





GERMANIA

2 REGIONI · 4 PRODUTTORI



1. BADEN

2. MOSELLA - SAAR

Wasenhaus
WINZER IN STAUFEN

Wasenhaus

Baden

STAUFEN IM BREISGAU, BADEN MERIDIONALE

Quando ai corsi ci parlano di Germania, a parte la Mosella ed il Riesling, si sente parlare di vitigni dai nomi cacofonici e regioni situabili ovunque l'immaginario non preveda una birra a bassa fermentazione: il nulla. Alex Götze e Christoph Wolberg erano compagni di stanza a Beaune, il primo originario di Dresda, il secondo della regione del Baden. Per diversi anni lavorano presso aziende come: Pierre Morey, Comte Armand, Bernard van Berg, Leflaive, De Montille. Un giorno Christoph confessa ad Alex che nella sua terra, il Baden, c'era un potenziale importante per lo Spätburgunder, soprattutto in quelle vigne vecchie che nessuno voleva coltivare per la bassa resa. Così, dopo diversi giri perlustrativi ed assaggi in Baden, Alex e Christoph decidono di provarci; era il 2016. Il Baden è una regione molto estesa sale da Friburgo a nord per circa 200 Km; ma è proprio nella parte meridionale tra il confine alsaziano e la foresta nera che troviamo un microclima davvero unico. La stagione autunno invernale è piuttosto piovosa ma la primavera estiva può registrare tra le più alte temperature di tutta la Germania (considerate che siamo in zone comunque mediamente fredde vista la latitudine). I suoli presenti sono estremamente complessi: in superficie un suolo sabbioso minerale chiamato löess di origine glaciale, in profondità la matrice della roccia madre si distingue tra zone granitiche, originarie della foresta nera, marna calcarea di origine marina ed infine vulcanica ai piedi

del vecchio vulcano Kaiserstuhl. Staufen im Breisgau si trova a nord di Friburgo ed equidistante a circa 15 Km da questi diversi suoli e microclimi, dai più umidi della foresta nera su suoli granitici ai più aridi sui suoli vulcanici. Il vitigno per eccellenza è lo Spätburgunder, ovvero un adattamento secolare nella zona del Pinot Noir. Ne esistono di diversi biotipi ma sono pochi i reduci qualitativi, espantati e sostituiti dai biotipi altamente produttivi che le cooperative regionali hanno spinto dagli anni '70 in poi. Vengono coltivate anche altre varietà: in primo luogo il Gutedel (=Chasselas), il Muller Thurgau, il Weissburgunder (=Pinot Blanc) e lo Chardonnay. Il surriscaldamento climatico degli ultimi anni, secondo Alex, è stato un fattore positivo per poter raggiungere maturazioni interessanti prima impossibili da ottenere, un po' come per la Mosella. L'approccio di Wasenhaus è di un'agricoltura biologica con pratiche biodinamiche, in cantina è tutto visto in sottrazione, meno facciamo meglio è, ma con un'esperienza decennale alle spalle presso grandissimi produttori di Borgogna è una vinificazione supervisionata sul filo del rasoio alla ricerca di una finezza espressiva che ha reso questa realtà con sole tre annate commerciali sulle spalle come una delle aziende mondiali artigianali alle quali guardare, le quantità sono eccezionalmente limitate, ma le bevute sono a livelli inaspettati, una scoperta vera.



Gutedel

Vino bianco.

Chasselas.

Il 50% pressatura delle uve intere fermentazione in tonneau da 600l; il 50% uve diraspate, macerazione per 12 giorni in acciaio e successiva fermentazione in barrique. 8 mesi di affinamento sulle fecce fini.

Suoli: sabbie glaciali, löess.

Spätburgunder

Vino rosso.

Spätburgunder (Pinot Noir).

Una parte dell'uva diraspata ma non pigiata, una parte a grappolo intero. Vinificazione in tino troncoconico per 15-18 giorni. Affinamento due inverni in barrique.

Suoli: sabbie glaciali, löess.

Weissburgunder

Vino bianco.

Weissburgunder (Pinot Blanc).

Pressatura diretta delle uve intere, fermentazione in barrique e tonneau. Affinamento un inverno in barrique e tonneau ed un inverno in acciaio.

Suoli: sabbie glaciali, löess e vulcanici.

Vulkan

Vino rosso.

Spätburgunder (Pinot Noir).

l'80% diraspato ma non pigiato, 20% grappolo intero. Vinificazione in tino troncoconico per 18 giorni. Affinamento due inverni in barrique.

Suoli: vulcanici.

Altri vini. Parcelle: Kanzen, Bellen, Mohlin.

Note: Vini in produzione limitata ad ogni anno ci possono essere delle variazioni sulle disponibilità.



Peter Lauer

Mosella – Saar

AYL, SAAR

Era il 1803 quando Napoleone Buonaparte ordinò alle proprie milizie di preparare una cartina dettagliata di Ayl, in questa cartina, per la prima volta, vennero documentati i vigneti del paese di Ayl e con grande meraviglia di oggi vediamo impressa su quella carta il vigneto di epoca romanica, il Kupp, montagna dalla pendenza vertiginosa composta di scisto. Kupp è uno dei GG più importanti della Saar e di tutta la Mosella. La famiglia Lauer produce vino dal 1930 ed oggi Florian Lauer, classe 1979, è la quinta generazione di questa storica famiglia di Ayl. Parlare con Florian non è solo illuminante per l'unicità di lettura del suo territorio ma emerge chiaramente la vocazione e la visione per il suo lavoro su Ayl. Studia all'Università a Stuttgart (Stoccarda) agraria con indirizzo ambientale, poi si trasferisce alla gemellata Università di Montpellier dove prosegue con viticoltura ed enologia, sempre con un indirizzo ambientale. Rientrato ad Ayl nel 2006 completa la sua tesi di dottorato dove prova come a livello di elementi chimici presenti in una certa parcella questo possa influire effettivamente sul carattere di un vino. Questo approccio dettagliato alla lettura profonda dei propri vigneti di famiglia lo porta a creare delle zonazioni decisamente precise nell'ottica di raggruppare le diverse parcelle in un determinato stile di espressione di

terroir, fatta eccezione per i GG che vengono sempre vinificati in purezza. A livello agricolo c'è un'attenzione alla conservazione della vita nei suoli, con una viticoltura naturale olistica eliminando anche l'uso del rame; in cantina l'approccio è quello di intervenire il meno possibile: i vini fermentano spontaneamente per diversi mesi, a volte addirittura impiegano anche 6 mesi per arrivare a secco e vengono sempre imbottigliati l'anno successivo alla vendemmia. Florian Lauer ha un'idea molto precisa nello stile dei propri vini: esprimere eleganza, finezza con una ricerca di cremosità; ed è illuminante sentire emozionalmente il carattere di ogni suo vino, dal più fruttato al più minerale ed austero. Tutti i vini di Peter Lauer escono sul mercato senza capsula per sottolineare quanto sia importante per Florian ridurre al minimo l'impatto ambientale andando anche contro le leggi comunitarie europee che impongono, sugli spumanti ad esempio, l'utilizzo della capsula, ma non solo, il tappo è naturale, le etichette in carta riciclata che si stacca facilmente per poter riutilizzare la bottiglia; c'è una coerenza dalla vigna al bicchiere. Per questo animatamente manda a quel paese le grandi autorità che vaneggiano sul futuro sostenibile: Fuck off capsules! that's only waste!!



Cremant

Vino spumante metodo classico.

Riesling.

Pressatura diretta delle uve intere. Fermentazione in acciaio e botti. Il vino di un solo millesimo viene imbottigliato in primavera per la presa di spuma e rimane sui lieviti dai 14 ai 20 mesi. Alla sboccatura secondo l'annata è dosato a Brut o Extra Brut.

Suoli: scisto.



Fass 16

Vino bianco.

Riesling.

Pressatura delle uve intere. Fermentazione spontanea lenta in acciaio e cemento. Malolattica svolta. Affinamento sulle fecce fini con batonnage per 6 mesi. Secco, immediato.

Suoli: scisto.



Fass 25

Vino bianco.

Riesling.

Pressatura delle uve intere. Fermentazione spontanea lenta in botti tradizionali, acciaio e cemento. Malolattica svolta. Affinamento sulle fecce fini con batonnage per 8 mesi. Secco, frutta croccante, minerale.

Suoli: scisto.



Fass 6 “Senior”

Vino bianco.

Riesling.

Pressatura delle uve intere. Fermentazione spontanea lenta in botti tradizionali, acciaio e cemento. Malolattica svolta. Affinamento sulle fecce fini con batonnage per 8 mesi. Secco, frutta matura, morbido, minerale.

Suoli: scisto.



Fass 2

Vino bianco.

Riesling.

Pressatura delle uve intere. Fermentazione spontanea lenta in botti tradizionali, acciaio e cemento. Malolattica svolta. Affinamento sulle fecce fini con batonnage per 8 mesi. Secco, agrumato, minerale.

Suoli: scisto e ardesia.



Fass 21 Ayl V.D.P. 1G

Vino bianco.

Riesling.

Pressatura delle uve intere. Fermentazione spontanea lenta in botti tradizionali, acciaio e cemento. Malolattica svolta. Affinamento sulle fecce fini con batonnage per 8 mesi. Secco, minerale.

Suoli: scisto.



Fass 12 Unterstenberg V.D.P. Grosse Lage

Vino bianco.

Riesling.

Pressatura delle uve intere. Fermentazione spontanea lenta in botti tradizionali, acciaio e cemento. Malolattica svolta. Affinamento sulle fecce fini con batonnage per 10 mesi. Avvolgente, frutta matura e minerale.

Suoli: scisto.



Fass 18 GG Kupp V.D.P. Grosse Gewachs

Vino bianco.

Riesling.

Pressatura delle uve intere. Fermentazione spontanea lenta in botti tradizionali, acciaio e cemento. Malolattica svolta. Affinamento sulle fecce fini con batonnage per 10 mesi. Complesso, austero, frutta matura, frutta secca, minerale.

Suoli: scisto.



Fass 11 GG Schonfels V.D.P. Grosse Gewachs

Vino bianco.

Riesling.

Pressatura delle uve intere. Fermentazione spontanea lenta in botti tradizionali, acciaio e cemento. Malolattica svolta. Affinamento sulle fecce fini con batonnage per 10 mesi. Complesso, autero, teso e minerale.

Suoli: scisto e ardesia.



Fass 8 V.D.P. Kabinett

Vino bianco.

Riesling (vigneto Kupp).

Pressatura delle uve intere a piena maturazione. Fermentazione spontanea lenta in botti tradizionali, acciaio e cemento. Filtrato e solfitato. Affinamento sulle fecce fini con batonnage per 8 mesi. Alcol 7-8%; Zucchero residuo 50-55gr/l; Acidità totale 8-9gr/l. Solforosa totale 50mg/l.

Suoli: scisto.



Fass 7 V.D.P. Spätlese

Vino bianco.

Riesling (vigneto Kupp).

Pressatura delle uve intere surmature. Fermentazione spontanea lenta in botti tradizionali, acciaio e cemento. Filtrato e solfitato. Affinamento sulle fecce fini con batonnage per 10 mesi. Alcol 8%; Zucchero residuo 70-90gr/l; Acidità totale 8-9,5gr/l. Solforosa totale 50mg/l.

Suoli: scisto.



Fass 10 V.D.P. Auslese

Vino bianco.

Riesling (vigneto Kupp).

Pressatura delle uve intere surmature ed in parte attaccate dalla *botrytis cinerea*. Fermentazione spontanea lenta in botti tradizionali, acciaio e cemento. Filtrato e solfitato. Affinamento sulle fecce fini con batonnage per 10 mesi. Alcol 7,5%; Zucchero residuo 100 gr/l; Acidità totale 9,5 gr/l. Solforosa totale 50 mg/l.

Suoli: scisto.

PHILIP LARDOT

Philip Lardot

Mosella – Saar

EDIGER, ELLER, MOSELLA

Philip Lardot nasce nel 1988 in Finlandia da madre fillandese e padre belga, vive e cresce ad Amsterdam in Olanda, inizia a studiare economia, ma non riconoscendosi cambia per un percorso di Hotel management and hospitality. Durante il percorso di studi approfondisce il vino che era un elemento da sempre presente in famiglia grazie all'origine belga del padre. Nel 2013 si sposta a Copenhagen dove inizia a lavorare presso un importatore di vini naturali, nello stesso anno parte per la sua prima vendemmia, in Borgogna; nella squadra conosce un cuoco del Noma che lo invita a proseguire le vendemmie con lui da Clemens Bush in Mosella, così lo segue.

Nel 2014 la sua vita lo porta in Francia in Loira dove lavora per un anno tra le piante di Chenin, ma la Mosella lo aveva folgorato e nel 2015 torna in Mosella ed intraprende un percorso di vita da produttore di vino. Philip è un ragazzo entusiasta della vita ed estremamente disponibile, parla 5 diverse lingue e casa sua è

stato il mondo. Perché scrivere questo in una scheda di un catalogo di vini? Beh perché nel 2015 inizia a lavorare da Weingut Stein, portando in Mosella, da profano, la sua esperienza fatta all'estero gli assaggi e la cultura amplia del vino che ha dentro di sé. I vini di Philip Lardot sono pionierismo puro in Mosella! Fin dove può arrivare un'espressione di un vecchio vigneto di Riesling in una lettura di vinificazione integrale con lunghi affinamenti ouillé in tonneaux? Un pinot gris cresciuto su scisto in macerazione cosa dona? Un pinot noir vinificato a grappe entiere? Un Muller Thurgau può essere interessante? Philip si domanda, reinventa la tradizione, sbircia nel futuro, cammina sul filo del rasoio dell'emozione enoica. Una micro realtà di vino naturale vero ed autentico dalla Mosella che insieme alla compagna americana Rose stanno riprendendo nuovi vigneti, vinificando nella loro nuova cantina, stay tuned per i nuovi arrivi: Kufer e Palmberg!



Kontakt

Vino bianco.

50% Muller Thurgau, 50% Riesling.

Uva diraspata e pigiata, macerazione per 6 giorni. Fermentazione ed affinamento per 7 mesi in barrique. Malolattiche svolte, non filtrato non chiarificato.

Suoli: scisto.



Kontakt red

Vino rosso.

Pinot Noir.

1/3 fermentazione semicarbonica, 2/3 diraspato non pigiato in mastelloni. Svinato affina per un inverno in barrique. Non filtrato, non chiarificato.

Suoli: scisto grigio.



Pinot Gris

Vino ramato.

Pinot Gris.

Uva diraspata e pigiata, macerazione per 14 giorni. Fermentazione ed affinamento per 7 mesi in barrique. Malolattiche svolte, non filtrato non chiarificato.

Suoli: scisto grigio.



Schiefer

Vino bianco.

Riesling.

Pressatura a grappolo intero, fermentazione in barrique. Affinamento per due inverni. Malolattiche svolte, non filtrato non chiarificato.

Suoli: scisto grigio.

Altri vini: Der Bauer, Kontakt Rosé, die Winzerin.



Stein

Mosella – Saar

SANKT ADELGUND, MOSELLA CENTRALE

Un volto sorridente che irradia positività, capelli arruffati alla Bob Dylan, dietro ai suoi occhiali brilla uno sguardo presente, sono gli occhi di un resiliente custode della terra, Ulrich Stein, Ulli per gli amici. La famiglia Stein è custode in Mosella della terra, del vino e delle attività ad esso connesse già dal lontano XVII secolo, ma è solo nel XX secolo che si dedicano in maniera esclusiva alle vigne e al vino. Era il 1947, Heinrich Stein, tornato da poco dalla guerra alla quale era stato obbligato a partecipare, da antinazi, dietro le linee naziste, ed incontra la bella Erna, si sposano e nascono due figli Ulrich e Peter. In quegli anni Heirich rimane folgorato dal vigneto di Palmberg, vicino al paese di Sankt Adalgund. Heinrich inizia a lavorare il Palmberg, uno dei più ripidi e sconosciuti terrazzamenti della Mosella Centrale, non c'era modo di meccanizzare il lavoro, il rapporto era uomo-pianta, tutto manuale, ma diceva “Non sono interessato a produrre dei vini modesti, voglio produrre un Riesling speciale da un posto speciale”. Ulli, dopo gli studi in biologia, insieme al fratello Peter iniziano a lavorare in azienda con il padre e si trovano ad affrontare la prima battaglia per proteggere il loro territorio, nel 1971, il Governo tedesco finanziava l'espianazione dei vecchi vigneti a terrazze per rimodellare i versanti, in modo che potessero essere

parzialmente meccanizzabili, gli Stein si rifiutarono fermamente proteggendo il patrimonio dei vecchi terrazzamenti originali di 500 anni e i vigneti storici a piè franco di selezione massale di Riesling. Oggi le uve provengono esclusivamente da vigne vecchie, a partire dalle più giovani di 40 anni, la maggior parte sui 70-80 anni a piè franco ed una piccola parcella chiamata Alfer Holle 1900, di 120 anni. Essere custodi della terra vuol dire prendersene cura e di questo ne sono consapevoli: una viticoltura manuale, senza prodotti chimici. In cantina le vinificazioni si svolgono spontaneamente senza sofisticazioni e con basse dosi di solforosa. L'idea di Stein è quella di produrre vini naturali di terroir con carattere, profondità minerale, eleganza ed un grado alcolico naturalmente basso, che siano prodotti nel rispetto delle persone e nel rispetto dell'ambiente. Ulli abita in una casa speciale che ama chiamare “der Gros Hotel Abgrund” ovvero Il Grand Hotel degli Abissi; un vero e proprio Hotel dove i vecchi pazzi amici sono sempre di passaggio portando con se storie, musica, arte e cultura in cui il vino è l'elemento del simposio; ma d'altronde Ulli descrive i suoi genitori così: “They were wine freaks, and Riesling infected!!!”, da un melo non può nascere un pero. Imperdibile.



Traubenflusterer*

Vino bianco.

Riesling.

Pressatura diretta delle uve, fermentazione ed affinamento in acciaio e botte grande per 6 mesi. Malolattica parzialmente non svolta. SO₂ tot 45mg/l.

Suoli: scisto blu e grigio.



Blauschiefer

Vino bianco.

Riesling.

Pressatura diretta delle uve, fermentazione ed affinamento e botte grande per 6 mesi. Malolattica parzialmente non svolta. SO₂ tot 45mg/l.

Suoli: scisto blu.



Palmberg Riesling kabinet trocken

Vino bianco.

Riesling (parte a piè franco).

Pressatura diretta delle uve, fermentazione ed affinamento in botte grande tradizionale da 10 hl per 8 mesi. Malolattica parzialmente non svolta. SO₂ tot 45mg/l.

Suoli: scisto blu e grigio.



Die Steinlaus Palmberg riesling spatlese trocken

Vino bianco.

Riesling (parte a piè franco).

Pressatura diretta delle uve, fermentazione ed affinamento in botte grande tradizionale da 10 hl per 8 mesi. Malolattica parzialmente non svolta. SO₂ tot 45mg/l.

Suoli: scisto blu e grigio.



Alfer Holle 1900

Vino bianco.

Riesling (vigna dell'anno 1900 a piede franco).

Pressatura diretta delle uve, fermentazione ed affinamento in botte grande tradizionale da 10 hl per 8 mesi. Malolattica parzialmente non svolta. Alcol 12,1%; Zucchero residuo 17gr/l; Acidità totale 7,4gr/l. SO₂ tot 45mg/l.

Suoli: scisto rosso.



Red Light Spätburgunder kabinett trocken

Vino rosso.

Spätburgunder (Pinot Noir).

Uva diraspata e pigiata, macerazione 8 giorni in mastelli aperti, successivamente finisce di fermentare ed affina in botti grandi.

Suoli: scisto grigio.



Spätburgunder

Vino rosso.

Spätburgunder (Pinot Noir).

Uva diraspata e pigiata, macerazione 2 settimane in mastelli aperti, successivamente finisce di fermentare ed affina in barrique usate.

Suoli: scisto rosso.





ITALIA

19 REGIONI · 20 PRODUTTORI



1. LANGHE	2. ROERO	3. ASTIGIANO
4. VALTELLINA	5. OLTREPO' PAVESE	6. VALPOLICELLA
7. VALDOBBIADENE	8. LAMBRUSCHI MODENESI	9. ROMAGNA
10. COLLI DI LUNI	11. CHIANTI CLASSICO	12. VAL DI CHIANA
13. ALTA MAREMMA	14. CASTELLI DI JESI	15. IRPINIA
16. ETNA	17. VALLE DEL PLATANI	18. MARSALA
19. ALCAMO		

Camparo

Camparo

Langhe

DIANO D'ALBA, PIEMONTE

Una scalata sulle marne grigie, tra i solchi lasciati dagli scrosci d'acqua, e poi si arriva sulla cima del Bric Camparo, da un lato il Castello di Grinzane Cavour e dall'altra si apre la valle, di fronte a noi l'Annunziata di La Morra. La famiglia Drocco è proprietaria di 8 ha suddivisi sui comuni di Diano d'Alba e La Morra ed è una famiglia che ha deciso più di venti anni fa di fare delle scelte profonde in campo agricolo per la sostenibilità ambientale. Mauro Drocco per anni ha promosso la coltura biologica certificandosi poi nel 2000. Dal 2022 l'azienda agricola è passata ai giovanissimi Sara, Alberto e Alessio Drocco. Questo cambio generazionale sta portando oramai da qualche anno una nuova energia

in casa Camparo: nuove idee a livello agricolo e a livello di cantina andando sempre più verso il rispetto dell'ambiente agricolo e dell'espressione naturale nei propri vini. Abbiamo notato una sana voglia di mettersi alla prova per andare a delineare sempre di più lo stile che rappresenta la loro terra.

In Camparo abbiamo trovato valori da noi condivisi ed una stilistica di vino che guarda alla freschezza ed al frutto, dal Langhe Nebbiolo al Barolo Boiolo, passando per un Diano D'Alba meraviglioso dove il dolcetto si esprime meravigliosamente. Una Langa che ci ha appassionato!



Langhe Rosso

Vino rosso.

50% Nebbiolo, 25% Barbera, 25% Dolcetto.

Uva diraspata e pigiata, fermentazione con macerazione per due settimane in acciaio. Svinato finisce la fermentazione ed affina in vasca per due inverni di cui il Nebbiolo circa 5 mesi in botte grande.

Suoli: marne grigie.



Diano D'Alba Sorì Bric Camparo

Vino rosso.

Dolcetto.

Uva diraspata e pigiata, fermentazione con macerazione per due settimane in acciaio. Svinato finisce la fermentazione ed affina in vasca per un inverno, imbottigliato a primavera.

Suoli: marne grigie.



Langhe Nebbiolo

Vino rosso.

Nebbiolo.

Uva diraspata e pigiata, fermentazione con macerazione per due settimane in acciaio. Svinato finisce la fermentazione in acciaio. Affinamento in botte grande per un inverno ed un anno in acciaio. Tre quattro mesi di bottiglia prima di uscire sul mercato.

Suoli: marne grigie.



Barolo Classico

Vino rosso.

Nebbiolo.

Uva diraspata e pigiata, fermentazione con macerazione per quattro settimane con cappello steccato in acciaio. Svinato finisce la fermentazione in acciaio. Affinamento in botte grande per 18 mesi, e bottiglia.

Suoli: marne di Sant'Agata bianche.

VALFACCENDA®

Valfaccenda

Roero

CANALE, PIEMONTE

La coppia che scoppia! Luca Faccenda e Carolina Roggero, sulle alture di Canale in Valfaccenda hanno dato vita al loro progetto: la ristrutturazione della vecchia cascina del nonno, ed insieme a quella il ripristino dei vigneti di Arneis e Nebbiolo di famiglia. Dopo più di 10 anni, Valfaccenda è un bellissimo contesto, dove oltre alla rinnovata cantina e i nuovi vigneti, hanno aperto un accogliente B&B. Nel frattempo sono diventati genitori di due splendidi bimbi, Emilio e Brigitta. Negli anni Carolina e Luca hanno definito quella che era l'idea di Valfaccenda con la produzione dei vini del Roero in bianco, da vitigno Arneis e i rossi da vitigno Nebbiolo. Non possiamo nascondere che siano stati tra i fondatori di un nuovo movimento del Roero per andare sottolineare

i grandi pregi di questo terroir. Recentemente, essendo sempre in riflessione su idee di produzione, purché solide, durante il 2020 hanno avuto l'intuizione di dar vita anche ad una gamma di vini conviviali, croccanti e golosi anche con vitigni piemontesi meno considerati ma non per questo meno affascinanti, la linea si chiama Valfaccenda bis-esti e prendono vita da uve: Nebbiolo, Arneis, Cortese, Grignolino e Freisa. Il nome bis-esti deriva proprio dall'anno 2020 che tutti noi ricordiamo; per quanto un anno difficile è stato per loro anche una grande occasione di crescita. In tutti i vini di Valfaccenda si ritrova uno stile unico: Pochi muscoli tanta finezza. Valfaccenda oggi è riconosciuta come una delle aziende iconiche italiane dal Piemonte.



Valfaccenda Bianco

Vino bianco.

Arneis.

Breve Macerazione sulle bucce per 3 giorni in tina. Fermentazione ed affinamento in acciaio.

Suoli: sabbie.



Valfaccenda Rosso

Vino rosso.

Nebbiolo.

Fermentazione con macerazione in tino troncoconico. Affinamento in botte grande.

Suoli: sabbie.



Roero Riserva “Valmaggior”

Vino rosso.

Nebbiolo.

Fermentazione con macerazione in tino troncoconico. Affinamento in botte grande per un anno. Seguono due anni di affinamento in bottiglia.

Suoli: sabbie.



Roero Riserva “Loreto”

Vino bianco.

Arneis.

Pressatura diretta delle uve. Fermentazione ed affinamento 6/8 mesi in tonneau da 600l. Minimo un anno di affinamento in bottiglia prima di uscire sul mercato.

Suoli: sabbie.



Bis-lacco

Vino bianco.

80% Cortese, 20% Arneis.

Pressatura diretta delle uve. Fermentazione ed affinamento in acciaio per sei mesi.

Suoli: argilla e sabbie.



Bis-esto

Vino rosso.

Grignolino.

Uva diraspata ed in parte pigiata. Fermentazione e macerazione per due settimane. Affinamento in cemento per sei mesi.

Suoli: argilla.



Vindabeive

Vino rosso.

Nebbiolo.

Uva in parte diraspata ed in parte a grappolo intero. Macerazione di cinque giorni, breve affinamento in acciaio ed imbottigliato a novembre.

Suoli: sabbie.



Bis-turna

Vino rosso.

Freisa.

Uva diraspata ed in parte pigiata. Fermentazione e macerazione per due settimane. Affinamento in cemento per sei mesi.

Suoli: sabbie.





Cascina San Michele

Astigiano

COSTIGLIOLE D'ASTI, PIEMONTE

“Costigliole d'Asti, non è solo una zona vocata per la Barbera, si potrebbe considerare il paese come un vero e proprio cru del vitigno, i suoli e le condizioni climatiche favoriscono la Barbera e le danno la possibilità, se ben accudita, di produrre grandissimi vini, di spiccata freschezza grazie alla sua acidità naturale e profondi.” (Giovanni Battista Bruzzone, detto Gianni, il patron dell'Osteria Baccicin du Caru, un vero scopritore di terroirs).

Marco Minnucci ci aveva visto lungo potremmo dire. Originario di Cannobio sul Lago Maggiore, dopo dieci anni passati nella ristorazione, decide di provare la via della produzione di vino, incomincia da una persona a “caso” per fare esperienza, Roberto Voerzio in quel di La Morra, dove rimane per un anno, il 2009. Ma

da grande appassionato di Barbera quale era trova la sua prima vigna a Costigliole d'Asti e vinifica il suo primo vino nel 2010. Da subito richiama l'attenzione della zona, non era solo una barbera dell'astigiano possente e prestante, portava con sé eleganza, carattere, freschezza ed un sorso davvero piacevole. Nel 2015 dopo varie annate e vicissitudini insieme ai suoi nuovi soci apre La Cascina San Michele a Costigliole d'Asti. Oggi La gamma dei vini di Marco si sta consolidando, vicino alle barbere si affiancano anche un bianco da uve cortese, un rosato da bonarda, delizioso infuso di rose, un bracchetto secco, un nebbiolo ed infine un passito da non lasciarsi sfuggire a base uve bracchetto, si avete capito bene, bracchetto e ripeto, non dovete farvelo scappare!!



Primevì – Barbera d'Asti

Vino rosso.

Barbera.

Uva diraspata, infusa per 3 settimane. Affinamento in acciaio due inverni.

Suoli: prevalenza sabbia, argilla e limo.



Eteronimo

Vino bianco.

Cortese.

Uva diraspata e pigiata. Macerazione 2-3 giorni. Svinato fermenta ed affina in acciaio per due anni.

Suoli: prevalenza sabbia, argilla e limo.



San Michele – Barbera d'Asti Superiore

Vino rosso.

Barbera.

Uva diraspata, infusa per 3 settimane. Affinamento in botte grande per due inverni.

Suoli: prevalenza sabbia, argilla e limo.



La Briccona – Barbera d'Asti Superiore

Vino rosso.

Barbera.

Uva diraspata, infusa per 3 settimane. Affinamento in barrique per due inverni.

Suoli: prevalenza sabbia, argilla e limo.



Collarosa+

Vino rosato.

Bonarda.

Uva diraspata e pigiata, dopo alcune ore di macerazione viene svinato il mosto che fermenta ed affina in acciaio fino alla primavera successiva.

Suoli: prevalenza sabbia, argilla e limo.



Nebbiolo

Vino rosso.

Nebbiolo.

Uva diraspata e pigiata. Fermentazione e macerazione con cappello steccato tra i 25-35 giorni. Affinamento in tonneau da 500 e 700 litri per un inverno, poi cemento il secondo inverno.

Suoli: prevalenza sabbia, argilla e limo.



Bracchetto secco

Vino passito ambrato.

Bracchetto.

Uva diraspata e pigiata. Fermentazione con macerazione per due settimane in acciaio. Affinamento in cemento per due inverni.

Suoli: prevalenza sabbia, argilla e limo.



Dolcenera

Vino passito ambrato.

Bracchetto.

Dopo aver fatto appassire i grappoli sulla pianta, l'uva viene pigiata e pressata. Fermentazione ed affinamento in barrique.

Suoli: prevalenza sabbia, argilla e limo.



BARBACÀN

Barbacàn

Valtellina

SAN GIACOMO DI TEGLIO, LOMBARDIA

Visitare l'azienda Barbacàn, soprannome di famiglia di Angelo Segà e figli, è un autentico tuffo nella viticoltura eroica ma praticata con una sensibilità ambientale rarissima in Valtellina.

Angelo è un personaggio schivo ma s'intuisce subito un legame ancestrale con la vigna e il vino. Anche i figli Matteo e Luca, che al padre devono passione e conoscenza, sono proprio come te li aspetti, disponibili e preparati così come il loro gruppo di collaboratori coeso, giovane e di grande energia.

Il vino è da secoli l'emblema della Valtellina e ne ha decretato nel passato immense fortune economiche, grazie ad un fiorente commercio coi paesi d'oltralpe. Nell'ultimo secolo però si è persa superficie vitata ma è rimasta ancora molta vigna considerando gli alti costi di gestione.

Ciononostante, la Valtellina a tutt'oggi dispone di un rilevante patrimonio di vitigni autoctoni dalle molteplici forme e colori che però si sta depauperando anno dopo anno per via di una strisciante omologazione che ne impoverisce identità e tradizione.

Da Barbacàn la pensano ed agiscono diversamente

e ciò li contraddistingue nel panorama valtellinese.

Infatti, nelle loro vecchie vigne accanto alla Chiavennasca si distinguono chiaramente ceppi di Róssola, Pignóla, Chiavennaschino, Brugnóla, Róssolino Rosa, Negrera e Chiavennasca Bianca. Questo immenso patrimonio di biodiversità è da difendere perché testimone di grande ricchezza culturale e, come dice Matteo, si ritrova pure nel bicchiere con vini più autentici che esprimono maggiore personalità e aderenza territoriale. Va da sé che il lavoro nei 9 ettari di vigna terrazzata sia ispirato alla massima naturalità e al minimo interventismo. Allo stesso modo in cantina i vini vedono solo fermentazioni spontanee prima dell'invecchiamento in grandi botti di legno per le parcelle Sol, Jazpèmi, Fracia e Livèl oppure in anfora per le vigne Curnàl e Lióm poste a quasi 800 metri di altitudine.

Il legame con l'identità storica e territoriale risplende anche attraverso le suggestive etichette, che si ispirano alle incisioni rupestri neolitiche rinvenute tra i terrazzamenti del comune di Teglio.

Tutti i vini di Barbacàn, dal Rosso allo Sforzato hanno uno stile unico e riconoscibile: eleganza e finezza da bere.



Rosso Alpi Retiche IGT

Vino rosso.

90% Chiavennasca, 10% Róssola, Róssolino rosa, Pignóla, Brugnóla, Negrera, Chiavennaschino.

Uva diraspata, macerazione per 20 giorni. Affinamento in botte grande.

Suoli: sabbiosi, scisto, mica-scisto e granito.



Rosato Alpi Retiche IGT

Vino rosato.

60% Chiavennasca, 40% Róssola, Chiavennaschino, Róssolino rosa, Pignóla, Brugnóla, Negrera.

Uva diraspata e pigiata, pressatura soffice. Fermenta ed affina in acciaio per 10 mesi.

Suoli: sabbiosi, scisto, mica-scisto e granito.



Valtellina Superiore Valgella "Sol"

Vino rosso.

90% Chiavennasca, 10% Róssola e Chiavennaschino.

Uva diraspata, macerazione per 50 giorni. Affinamento 12 mesi in botte grande.

Suoli: sabbiosi, scisto e argilla.



Valtellina Superiore Valgella "Jazpèmi"

Vino rosso.

90% Chiavennasca, 10% Róssola, Chiavennaschino, Pignóla.

Uva diraspata, macerazione per 50 giorni. Affinamento 12 mesi in botte grande.

Suoli: sabbiosi, scisto.



Liòm Anfora Alpi Retiche IGT

Vino rosso.

70% Chiavennaschino, 25% Róssola, 5% Rossolino rosa.

Uva diraspata e pigiata. Macerazione 90 giorni in anfora. Affinamento 9 mesi in anfora.

Suoli: sabbiosi, mica-scistosi, scisto.



Curnàl Anfora Alpi Retiche IGT

Vino rosato.

50% Chiavennasca, 20% Pignóla, 15% Chiavennaschino, 10% Róssola, 5% Brugnóla.

Uva diraspata e pigiata. Macerazione 90 giorni in anfora. Affinamento 9 mesi in anfora.

Suoli: sabbiosi, mica-scistosi, granito.



Valtellina Superiore Docg Valgella Riserva Fracia

Vino rosso.

95% Chiavennasca, 5% Róssola e Chiavennaschino.

Uva diraspata, macerazione per 90 giorni. Affinamento 36 mesi in botte grande e 24 mesi in bottiglia.

Suoli: sabbiosi, mica-scistosi e argilla.



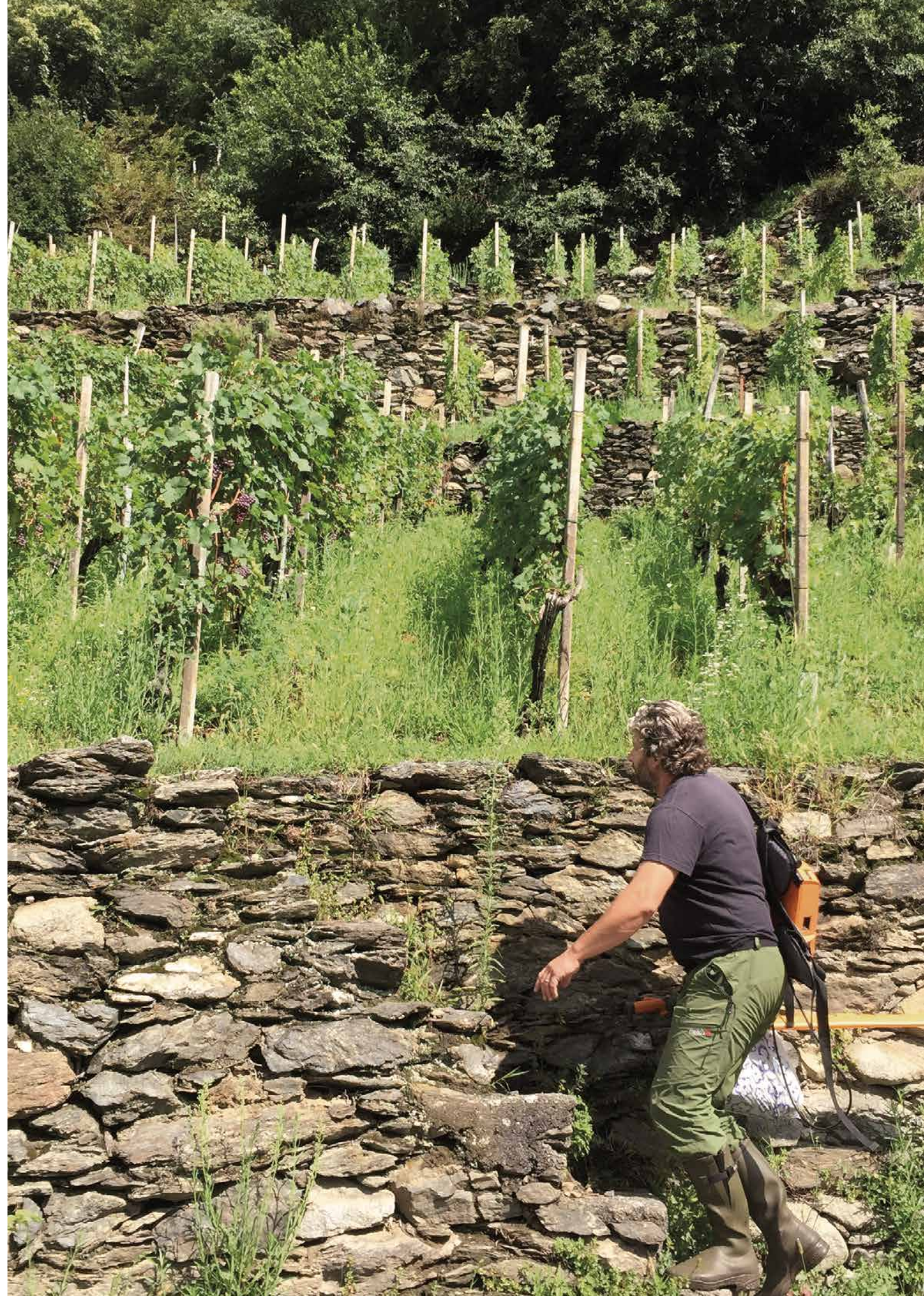
Sforzato di Valtellina Docg

Vino rosso.

90% Chiavennasca, 10% Chiavennaschino.

Uva appassita per due mesi in fruttaio. Successivamente l'uva diraspata, macerazione per 90 giorni. Affinamento 12 mesi in botte grande.

Suoli: sabbiosi, mica-scistosi, scisto, granito e argilla.



CHIARA TORTI

Chiara Torti

Oltrepo' Pavese

MONTECALVO VERSIGGIA, LOMBARDIA

Pinot Nero, la grande passione di famiglia. Chiara Torti è una giovane produttrice dell'Oltrepò Pavese, la quarta generazione, figlia d'arte del noto Alessandro Torti a capo da decenni dell'azienda familiare che porta il nome del nonno di Chiara, Pietro Torti.

Chiara è cresciuta tra le colline vitate di Montecalvo Versiggia, con i suoi genitori e sua sorella. In questo meraviglioso contesto collinare, ricco di biodiversità il padre ha saputo trasmettere con sensibilità la passione per la viticoltura sostenibile, per il territorio ed infine per l'uva che ha fatto sognare Alessandro per tanti anni, il Pinot Nero. Come ci racconta Chiara, anche Attilio

Scienza aveva segnalato le colline di Montecalvo Versiggia come la zona tra le più vocate tra tutto l'Oltrepò Pavese per il Pinot Nero, un'uva che non ha eguali nella capacità di esprimere il potenziale del territorio. Per tutto questo Chiara ha deciso di studiare enologia a Milano per poi tornare a casa e crearsi uno spazio di sperimentazione e di espressione personale, dove il suo unico obiettivo è l'espressione del Pinot Nero. Da giovani le passioni ci conducono verso i nostri sogni e ci aprono strade che mai avremmo potuto immaginare. Siamo solo all'inizio della storia, con i primi vini di Chiara e del suo amato Pinot Nero.



Brut Nature

Vino spumante metodo classico.

Pinot Noir.

Pressatura soffice diretta del grappolo intero. Decantazione statica a freddo. Fermentazione spontanea in acciaio. Affinamento sulle fecce fini con batonnage. Il tiraggio avviene la primavera successiva alla vendemmia. Affinamento sui lieviti tra i 18-24 mesi. Ricolmato con lo stesso vino. Malolattica non ricercata.

Suoli: argillosi con una vena calcarea.



Rosé Extra Brut

Vino spumante metodo classico.

Pinot Noir.

Grappolo intero in pressa, con una macerazione a freddo di 2/ 4 ore. Pressatura soffice. Decantazione statica a freddo. Fermentazione spontanea in acciaio. Affinamento sulle fecce fini con batonnage. Il tiraggio avviene la primavera successiva alla vendemmia. Affinamento sui lieviti tra i 18-24 mesi. Dosaggio 3gr/l. Malolattica non ricercata.

Suoli: argillosi.

Monte Dall'Ora

Monte dall'Ora

Valpolicella

CASTELROTTO, VENETO

Monte dall'Ora non ha certo bisogno di tante introduzioni, chissà delle aziende maggiormente di riferimento del panorama vitivinicolo artigianale italiano di alto profilo. La visione che la famiglia Venturini - Zantedeschi ha portato avanti nei 30 anni di attività è stato un risorgimento della tradizione della Valpolicella creando un solco vibrante ed indelebile nella memoria delle persone.

La biodiversità conservata con selezioni massali in vigneto, una ristrutturazione e costruzione fedele delle marogne che supportano le terrazze dei vigneti, un senso di bellezza e di unicità che si percepisce nel visitare i vigneti. In cantina un lavoro che sottolinea il potenziale della zona, con vini vibranti, freschi, fragranti di frutta matura e particolarmente sapidi, con un profilo aromatico speziato e complesso, dal Valpolicella Classico Sasseti, fino all'iconico Amarone della Valpolicella Stropa.

Ogni vino dell'azienda ha una personalità molto importante e definita; sono il risultato di un meticoloso e preciso lavoro, tanto in campagna come in cantina.

Monte dall'Ora è un'azienda familiare: nonni, genitori e figli, che trasmettono e ripetono ogni anno quel gesto artigianale che diventa sempre più accorto e profondo nel tempo. Di fatto è proprio da quel gesto che nasce l'unicità del carattere artigianale di questa azienda. Monte dall'Ora oggi è un'azienda che ha voglia di trasmettere la conoscenza che ha acquisito in questo lungo percorso. Inoltre vede l'ingresso in questi anni, proprio della nuova generazione con l'arrivo del primogenito Saverio che negli ultimi anni aveva fatto esperienza presso le cantine di amici produttori in Francia ed Italia.

Sentiamo che Monte dall'Ora stia ispirando tante persone, tanti giovani con il proprio lavoro. C'è qualcosa di magico ed estremamente potente che vibra e si propaga, fino ad ogni singolo sorso che berrete. In definitiva un'azienda immancabile nella selezione dei migliori ristoranti ed enoteche del nostro Paese.

Monte dall'Ora è un inno a cinque mani: "Oltre al cuore, solo queste... Carlo, Alessandra, Saverio, Stefano e Veronica".



Valpolicella Classico "Saseti"

Vino rosso.

40% Corvina, 30% Corvinone, 20% Rondinella, 10% Molinara e Oseleta.

Fermentazione spontanea con lieviti indigeni per 6/7 giorni con movimentazione manuale della massa in vasche di acciaio e cemento non vetrificato. in acciaio e cemento per qualche mese prima dell'imbottigliamento.

Suoli: calcarei-calcarenitici di origine eocenica, esposizione sud-est



Valpolicella Classico Superiore "Camporeno"

Vino rosso.

50% Corvina, 30% Corvinone, 20% Rondinella.

Fermentazione spontanea con lieviti indigeni per 6/7 giorni con movimentazione manuale della massa in vasche di acciaio e cemento non vetrificato in botti da 25 hl di rovere e successivamente in bottigli.

Suoli: calcarei-calcarenitici di origine eocenica, esposizione sud-est.



Valpolicella Classico Superiore "San Giorgio Alto"

Vino rosso.

55% Corvina, 20% Corvinone, 20% Rondinella, 5% Oseleta.

Fermentazione spontanea con lieviti indigeni per 8/10 giorni con movimentazione manuale della massa in vasche di acciaio e cemento non vetrificato in botti da 25 hl di rovere per 12 mesi e in bottiglia per minimo 36 mesi.

Suoli: calcare e marne bianche con sedimenti di selce, esposizione sud-ovest.



Amarone della Valpolicella "Stropa"

Vino rosso.

50% Corvina, 20% Corvinone, 20% Rondinella, 10% Molinara, Croatina e Dindarella.

Raccolta manuale da metà settembre, selezione dei migliori grappoli in plateaux di legno posti in fruttai ad appassire in modo naturale per 3 mesi. Uva diraspata, macerazione e fermentazione spontanea in tini aperti per circa 30 giorni con follature a mano. Affinamento in botti da 25hl di rovere per 4 anni ed in bottiglia per minimo 36 mesi.

Suoli: calcarei-calcarenitici di origine eocenica, esposizione sud-est.



Ripasso della Valpolicella “Saustò”

Vino rosso.

40% Corvina, 30% Corvinone, 20% Rondinella, 10% Molinara e Oseleta.

Fermentazione spontanea con lieviti indigeni per 6/7 giorni con movimentazione manuale della massa in vasche di acciaio e cemento non vetrificato. in acciaio e cemento per qualche mese prima dell’imbottigliamento.

Suoli: calcarei-calcarenitici di origine eocenica, esposizione sud-est



Recioto della Valpolicella Classico “Sant’Ulderico”

Vino rosso.

50% Corvina, 30% Corvinone, 20% Rondinella.

Fermentazione spontanea con lieviti indigeni per 6/7 giorni con movimentazione manuale della massa in vasche di acciaio e cemento non vetrificato in botti da 25 hl di rovere e successivamente in bottigli.

Suoli: calcarei-calcarenitici di origine eocenica, esposizione sud-est.



Vino da Sete

Vino rosso.

55% Corvina, 20% Corvinone, 20% Rondinella, 5% Oseleta.

Fermentazione spontanea con lieviti indigeni per 8/10 giorni con movimentazione manuale della massa in vasche di acciaio e cemento non vetrificato in botti da 25 hl di rovere per 12 mesi e in bottiglia per minimo 36 mesi.

Suoli: calcare e marne bianche con sedimenti di selce, esposizione sud-ovest.



Ca' dei Zago
San Pietro di Barbozza
VALDOBBIADENE

Ca' dei Zago

Valdobbiadene

SAN PIETRO DI BARBOZZA, VENETO

Dal 1924. Che sapore ha un'azienda che ha appena compiuto 100 anni di storia? Che responsabilità c'è nel tenerla viva con un gesto totalmente artigiano, che vuole ricordare il passato nonostante i tempi in cui viviamo? È stata dura, durissima in questi 100 anni, ma siamo qui oggi, di fronte ad un Prosecco di Valdobbiadene autentico, che ha profonde radici nella tradizione. Il migliore in circolazione? A voi l'ardua sentenza... Christian è un uomo spensierato, ama il convivio, l'ironia, il vino! Ma quando si parla della sua azienda diventa una persona davvero esigente, quasi mai soddisfatto dei propri risultati, cerca di spingersi sempre oltre all'obiettivo raggiunto l'anno prima. Nel 2009, neanche trentenne, riprende con la sorella Marika l'azienda del nonno, erano giovani con idee nuove e fresche, una cosa volevano che rimanesse, il fondo. Siamo dietro Valdobbiadene nella frazione San Pietro di Barbozza, la casa è la cantina ed è da anni proprietà dei Zago, la famiglia di mamma. I vigneti sono divisi su 7 ha, tutti abbastanza in zona, solo in collina, poca terra, tanta roccia e soprattutto solo lavoro fisico,

zappa in mano e zaino in spalla. La dimensione viene gestita interamente da Christian e Marika, fratello e sorella, grandi lavoratori. Christian sognava che il vecchio fienile riprendesse vita, come stalla delle sue brune alpine, ed oggi sono in azienda. Quanto entusiasmo quando ci ha comunicato che finalmente erano arrivate a casa, come se l'ambiente e le vigne avesse preso nuova vita. Negli anni si sta rendendo conto che grazie alla viticoltura da lui promossa le sue piante gli stanno rispondendo nel modo giusto, anzi oltre le sue aspettative, infatti per lui è un peccato non sfruttare a pieno il potenziale dell'uva che arriva in cantina. Si ricorda sempre con affetto quando andava nel cortile della vecchia zia, per aprirsi una bottiglia di quello fatto come una volta, lo faceva pensare. Oggi quando beviamo un vino di Christian e Marika, stiamo sorvegliando il ricordo di quello che un tempo faceva lo zio, macerato qualche giorno sulle bucce, torchiato verticalmente, fermentato ed affinato in cemento. Chissà in futuro la botte grande? Non un semplice proseccino, storia vera.



Ca' dei Zago

Vino frizzante col fondo.

90% Glera, 10% Bianchetta Verdisio e Perera.

Uva diraspata. Macerazione in cemento per 3-4 giorni. Il vino continua la fermentazione in cemento. A primavera il vino viene messo in bottiglia, rifermenta grazie ad un mosto della stessa uva appassita.

Suoli: roccia alpina, sabbia e poca argilla.



Vigneto Mariarosa

Vino frizzante col fondo.

90% Glera, 10% Bianchetta Verdisio e Perera.

Uva diraspata. Macerazione in cemento per 3-4 giorni. Il vino continua la fermentazione in cemento. A primavera il vino viene messo in bottiglia, rifermenta grazie ad un mosto della stessa uva appassita.

Suoli: roccia alpina e calcare.



Vigneto Bastia MC Dosaggio Zero

Vino Spumante metodo classico.

90% Glera, 10% Bianchetta Verdisio e Perera.

Uva diraspata e pigiata. Pressatura diretta. Fermentazione ed affinamento in cemento. A primavera il vino viene messo in bottiglia, presa di spuma con un mosto della stessa uva appassita. Affinamento 18 mesi sui lieviti. Zero Dosaggio.

Suoli: roccia alpina e calcare.



Bergianti

Lambruschi Modenesi

CARPI, EMILIA ROMAGNA

È nella campagna a pochi chilometri da Carpi che nasce nel 2009 l'azienda agricola Terrevive. Un'azienda biodinamica che conta più di 40 ha tra cereali, frutteto, vigneto, orto, pascolo e bosco. L'approccio è purista ma dal sapere tecnico, nulla è lasciato al caso. Gianluca Bergianti è un enologo di formazione e nella sua cerca di dare vita a delle interpretazioni personali uniche nella zona dei lambruschi modenesi. Patria del Lambrusco di Sorbara, oltre a questo in vigneto troviamo Lambrusco Salamino di Santa Croce, il Pignoletto ed il Trebbiano modenese. I vigneti sono stati piantati nel 2010, ma quella vigoria della gioventù è da lui subito mitigata ed educata con la biodinamica, vigneti in salute che spingono nel profondo della sua terra a pescare minerali. In cantina lavora in vasche di acciaio e cemento per alcune costruite su misura per le sue idee, come ad esempio le vasche in cemento a forma di bicchiere senza stelo, le proporzioni, dice, sono

come quelle di un tino troncoconico con cui lavorava a Barbaresco, nella realtà entrando in cantina sembra di stare di fronte a tre grossi monoliti di ispirazione antroposofica. Ma non solo! Vinifica anche in botti di ceramica alcune basi per il suo metodo classico da uve sorbara.

Tutte le fermentazioni sono spontanee sia nella prima che per la rifermentazione in bottiglia grazie al mostovino della stessa annata. Nessun additivo aggiunto, neppure solfiti. Il risultato è di una precisione disarmante. Gianluca porta il Lambrusco verso nuovi orizzonti, inaspettati e di grandissimo livello.

Per Gianluca il tempo è sacro e la pazienza di aspettare fa parte dei normali cicli della natura. Quando beviamo un vino di Gianluca, stiamo bevendo un grande Lambrusco, tanto da riuscire a spostare nuovamente l'attenzione su questa pianura tanto sfrutta, quanto capace di regalare emozioni se curata a dovere.



Steve

Vino bianco frizzante.

90% Pignoletto, 10% Trebbiano Modenese.

Pressatura diretta delle uve, fermentazione in acciaio. Rifermentazione in bottiglia con aggiunta di mosto dello stesso vino. Non sboccato. Tono frizzante.

Suoli: limo e sabbia.



Perfranco

Vino rosato frizzante.

Salamino di Santa Croce.

Pressatura diretta delle uve. Fermentazione primaria in vasca di cemento. Rifermentazione in bottiglia con aggiunta di mosto dello stesso vino. Non sboccato. Tono frizzante.

Suoli: limo e sabbia.



Saint Vincent

Vino rosato frizzante.

Sorbara.

Pressatura diretta delle uve. Fermentazione primaria in vasca di cemento. Rifermentazione in bottiglia con aggiunta di mosto dello stesso vino. Non sboccato. Tono frizzante.

Suoli: limo e sabbia.



No Autoclave

Vino rosso frizzante.

80% Lambrusco Salamino di Santa Croce, 20% Sorbara e altre varietà locali.

Uva diraspata e pigiata. Fermentazione in cemento con macerazione per 3 giorni. Svinato finisce la fermentazione ed affina in cemento. Rifermentazione a in bottiglia con aggiunta di mosto dello stesso vino. Non sboccato. Tono frizzante.

Suoli: limo e sabbia.



Fine Bergianti

Lambrusco Metodo Classico.

Lambrusco di Sorbara.

Pressatura diretta. Fermentazione primaria in cemento. A primavera aggiunge zucchero di canna bio ad una damigiana dove ha conservato fecce fini e vino e lo usa come pied de cuve per far ripartire la fermentazione in bottiglia con lieviti autoctoni. Minimo 24 mesi sui lieviti. Sboccato e ricolmato con lo stesso vino.

Suoli: limo e sabbia.



Rosso Bergianti

Spumante metodo classico.

Lambrusco Salamino di Santa Croce.

Uva diraspata e pigiata. Macerazione 5 giorni. Svinato finisce di fermentare ed affina sulle fecce fini in cemento. A primavera aggiunge zucchero di canna bio ad una damigiana dove ha conservato fecce fini e vino e lo usa come pied de cuve per far ripartire la fermentazione in bottiglia con lieviti autoctoni. Minimo 24 mesi sui lieviti. Sboccato e ricolmato con lo stesso vino.

Suoli: limo e sabbia.



e.

Franchina e Giarone

Lambruschi Modenesi

FORMIGINE, EMILIA ROMAGNA

Modena è una terra di eccellenze, c'è poco da fare, passare da Maranello fa sempre un certo effetto quando ci si dirige verso le colline del modenese. Il Lambrusco fa parte delle eccellenze di questo territorio, lo crediamo profondamente, e Luca Pizzetti ha l'aria di essere uno dei grandi nuovi interpreti. Vogliamo nobilitare il Lambrusco? Noi adoriamo la merenda modenese, Lambrusco, salame, parmigiano, crescentine e pesto di lardo, cosa c'è di più nobile del convivio! Franchina e Giarone è un'azienda che sorge in collina, e non in una via a caso, in Via Spagna, si proprio quella via dove il Trebbianino, prese in nome di Trebbiano di Spagna. Luca nasce come appassionato del vino, lavora nel tessile per anni e nel frattempo inizia a fare experien-

ze presso produttori del modenese, Angol d'Amig e Podere Sotto il Noce. Nel 2020 approfittando del momento storico decide di fare il passo e dedicarsi al suo progetto personale grazie anche all'occasione di poter acquistare dei terreni. Luca lavora su 6 ha vitati di cui tre sono in affitto ed in produzione e tre sono stati da lui piantati a partire da un'accurata selezione massale di vecchie varietà. Luca è un'esponente della collina modenese e pertanto le varietà con cui lavora sono il Grasparossa, il Trebbiano Modenese ed il Trebbiano di Spagna. L'interpretazione in cantina ha una sua unicità, vini sempre freschi, macerazioni brevi sui rossi e taglio di uve bianche e rosse.



Margot

Vino bianco frizzante.

90% Trebbiano Modenese, 10% Trebbiano di Spagna.

Pressatura diretta, fermentazione ed affinamento in cemento.

Suoli: argille bianche.



Perbenci

Vino rosato frizzante.

80% Grasparossa, 20% Trebbiano Modenese.

Pressatura diretta, fermentazione ed affinamento in cemento.

Suoli: argille bianche.



Iena

Vino rosso frizzante.

85% Grasparossa, 15% Trebbiano Modenese.

Uva diraspata e pigiata, macerazione 3 giorni. Tenuto solo il mosto fiore, segue la fermentazione ed affina in cemento. Rifermentazione in bottiglia a primavera con mosto delle proprie uve.

Suoli: argille rosse.



Zuzù

Vino bianco frizzante.

70% Trebbiano di Spagna, 30% Trebbiano Modenese.

Pressatura diretta, fermentazione ed affinamento in cemento. Rifermentazione in bottiglia a primavera con mosto delle proprie uve.

Suoli: argille bianche.



Kitzune

Vino rosato frizzante.

Lambrusco di Sorbara.

Pressatura diretta, fermentazione ed affinamento in cemento. Rifermentazione in bottiglia a primavera con mosto delle proprie uve.

Suoli: limo e sabbia.



Dedalo

Vino bianco.

Trebbiano di Spagna.

Pressatura diretta delle uve. Decantazione statica. Fermenta ed affina in cemento per 11 mesi.

Suoli: argille bianche.



ANCARANI

Ancarani

Romagna

FAENZA, EMILIA ROMAGNA

Rita e Claudio sono una coppia, si definiscono: “l'agricolo e l'energia”. Ci troviamo vicino a Faenza nella profonda Romagna, convivialità e spirito romagnolo, una festa! Lavorano su 17ha di vigneto e svariati di grano coltivati a Senatore Cappelli. Claudio da agricoltore sente il campo come un bene di famiglia che vuole preservare cercando di mantenere vivi sia i suoli con una viticoltura sostenibile che tutte le varietà autoctone romagnole come l'albana, il famoso, il centesimino (conosciuto anche come savignon rosso), oltre a sangiovese e trebbiano ovviamente. Rita crede anche che un buon prodotto debba essere sostenuto con forza ed impegno anche di fronte ai clienti, per questo è spesso in giro a promuovere i loro vini. Oggi sono tra gli esponenti che con più vigoria stanno spingendo la

Romagna fuori dalle mura domestiche, hanno voglia di confrontarsi con il mondo e di farsi conoscere. I loro vini d'altra parte sono convivio puro, da mettere sulle tavole di ogni trattoria, osteria, ristorante e bistrot che vuole avere un prodotto genuino e vero per i propri clienti, un po' come Rita e Claudio che ti accolgono con le tagliatelle ed il ragù della nonna. Emozioni d'altri tempi, cortesia ed ospitalità romagnola. Qualcosa però li ha spinti oltre in questi ultimi anni, la biodinamica, la grande forza che questo messaggio arrivava al suolo e come lo stesso poi rispondeva nelle piante. I vini di Ancarani negli ultimi anni stanno acquistando un'energia che vibra in bocca. Rita e Claudio producono oggi circa 40.000 bottiglie con uno stile davvero unico.



Indigeno

Bianco frizzante.

Trebbiano.

Pressatura diretta, fermentazione in acciaio. In primavera si unisce la base a del mosto precedentemente congelato della stessa uva, poi si va in bottiglia dove rifermenta.

Suoli: limoso-argilloso.



Fuori Strada

Vino bianco.

Trebbiano.

Pressatura soffice delle uve con breve sosta sulle bucce. Il vino fermenta spontaneamente in acciaio ed affina in cemento prima di essere imbottigliato.

Suoli: limoso-argilloso.



Perlagioia

Vino bianco.

Albana.

Pressatura soffice delle uve con breve sosta sulle bucce. Il vino fermenta spontaneamente in acciaio ed affina in cemento prima di essere imbottigliato.

Suoli: limoso-argilloso.



Famoso

Vino bianco.

Famoso.

Pressatura soffice delle uve con breve sosta sulle bucce. Il vino fermenta spontaneamente in acciaio ed affina in cemento prima di essere imbottigliato.

Suoli: limoso-argilloso.



Biagio Antico

Vino rosso.

Sangiovese di Romagna.

Uva diraspata e non pigiata. Fermentazione spontanea in vasche di acciaio con rimontaggi per 12 giorni circa. Svina e finisce in cemento con affinamento per 12 mesi.

Suoli: sabbioso con presenza di calcare e argilla.



Centesimino

Vino rosso.

Centesimino.

Uva diraspata e non pigiata. Fermentazione spontanea in vasche di acciaio con rimontaggi per circa 10gg. Svinatura e travaso in vasca in cemento con affinamento di 12 mesi.

Suoli: sabbioso con presenza di calcare e lenti argillose.



Andata e Ritorno

Vino bianco.

50% Albana, 40% Famoso, 10% Trebbiano e grechetto gentile.

Uva diraspata e non pigiata. Fermentazione spontanea con macerazione sulle bucce per 14/18 giorni. Svinato finisce la fermentazione in acciaio. Affinamento di almeno 12 mesi in cemento e 3 mesi in bottiglia.

Suoli: sabbioso con presenza di calcare e lenti argillose.



Santa Lusa

Vino bianco.

Albana.

Uva diraspata e non pigiata. Fermentazione spontanea con macerazione sulle bucce per 14/18 giorni. Svinato finisce la fermentazione in acciaio. Affinamento di almeno 12 mesi in cemento e 3 mesi in bottiglia.

Suoli: sabbioso con presenza di calcare (comunemente detto marzana).





Il Torchio

Colli di Luni

CASTELNUOVO MAGRA, LIGURIA

Castelnuovo Magra è un paese che sorge sui Colli di Luni, una zona di confine, dove il fiume Magra separa in modo naturale la Liguria dalla Toscana. Le zone di confine sono sempre zone interessanti dove spesso si vede prevalicare la cultura di una o l'altra regione, ma sui Colli di Luni no, qui è un mondo a se. A soli pochi chilometri da La Spezia, proseguendo sulla costa in direzione a sud, lasciamo alle spalle la seconda più grande pianura ligure dopo quella di Albenga e notiamo ad est un territorio collinare che, come un serpentone, si appoggia su quelle che sono l'Appennino Tosco ligure e le Alpi Apuane. Su queste colline nascono diversi paesi, Santo Stefano di Magra, Sarzana, Castelnuovo Magra, Ortonovo, questo è il cuore della Lunigiana che porta con se una profondità gastronomica importante, mediterranea negli occhi e montana nelle ossa. Il Torchio è un'azienda agricola situata probabilmente nella zona più vocata per la viticoltura, Castelnuovo Magra. Gilda, Edoardo conducono oggi un'azienda di 6,5ha in biologico tutti posizionati su un bellissimo anfiteatro appena sotto al paese, in collina, perfettamente esposto

a sud/sud-ovest. Dall'azienda si vede il mare, la luce e si sente il vento soffiare, alle spalle le Alpi Apuane. Il Torchio nasce nel 1978, fondata da Giorgio Tendola, il nonno di Gilda ed Edoardo, che ha avuto la capacità negli anni di accorpare dei micro-app ezzamenti di terra che oggi sono i 6,5 ha dell'azienda, tutti unificati appunto in un raro anfiteatro naturale in collina. Nei Colli di Luni il vitigno per eccellenza è il Vermentino, ma sono presenti anche altre varietà che negli anni furono piantate, parliamo di Moscato, Sauvignon, e per i rossi dai più tipici come il Cannaiolo ed il Vermentino nero, fino al Merlot. I fratelli Musetti, Gilda ed Edoardo, rilevano l'azienda del nonno da giovanissimi, nel 2012, Gilda non aveva neanche 30 anni ed Edoardo neppure 20. Volevano dar seguito a quello che il nonno aveva loro lasciato. L'idea del Torchio è chiara, viticoltura sostenibile e vinificazioni artigianali e di territorio senza artifici enologici. Producono circa 30.000 bottiglie. I suoli ricchi in silice e particolarmente rocciosi donano ai loro vermentini un carattere minerale davvero unico, mediterraneo negli occhi, montano nelle ossa.



Il Bianco

Vino bianco.

Vermentino.

Breve macerazione sulle bucce per 2 giorni, poi svinato e finisce la fermentazione spontanea in acciaio. Affinamento acciaio e bottiglia.

Suoli: argilla in superficie, silice in profondità.



Stralunato

Vino bianco.

80% Vermentino, 15% Moscato e 5% Sauvignon.

Macerazione per 4 giorni in mastelloni. Una volta svinato finisce la fermentazione in barrique e tonneau. Affinamento in tonneau da 500.

Suoli: prettamente silicei con poca argilla in superficie.



Lunatica

Vino bianco.

Vermentino.

Metà macerazione 5 giorni in mastelloni, una volta svinato finisce la fermentazione spontanea in barrique usate dove affina sulle fecce fini. Metà fermentazione spontanea di uva a chicco intero macerazione in anfore "Pallò" per sette mesi.

Suoli: prettamente silicei con poca argilla in superficie.



Logorroico

Vino rosso.

Sangiovese, Vermentino Nero, Cannaiolo, Merlot, Syrah.

Fermentazione in mastelli aperti e acciaio di uva in parte intera ed in parte diraspata a mano ma non pigiata con macerazione per 15 giorni. Svinato finisce di fermentare in acciaio ed affina in botte grande.

Suoli: prettamente silicei con poca argilla in superficie.



Montesecondo

Chianti Classico

SAN CASCINANO IN VAL DI PESA, TOSCANA

Silvio Messana è un uomo che sta concedendo parte della sua vita, della sua sensibilità, alla viticoltura e all'essere un vero vignaiolo. Silvio nasce a Firenze; ma vive sin dalla prima infanzia e fino ai suoi diciotto anni a Tunisi ed in Libia dove la sua famiglia aveva terreni di proprietà e coltivava la terra. La situazione però in Libia e Tunisia facendosi più difficile con l'avanzare degli anni ha portato la famiglia di Silvio a trasferirsi parzialmente in Italia dove il padre aveva acquistato nel 1964 un terreno vitato a Cerbaia vicino a San Casciano in Val di Pesa. Silvio nella sua adolescenza aveva una grande passione per la musica che lo portò ad iscriversi all'Università di Berkley a Boston dove studia musica dedicandosi in modo particolare al sassofono. Silvio amava della musica la metrica, il carattere preciso del tempo che intona lo spirito di ogni esecutore e la libertà creativa dell'improvvisazione. Si trasferisce successivamente a New York dove lavora come compositore di colonne sonore, sassofonista ed anche venditore di vini a Manhattan, per nientemeno che Michael Skurnik, alle direttive del quale, lavoravano come venditori personaggi di spicco delle migliori importazioni di vini artigianali della scena odierna su New York, parliamo di nomi come Polaner, piuttosto che il grande David Bowler. Per Silvio l'esperienza a Manhattan è stata fondamentale per conoscere il mondo del vino sotto tutti i punti di vista sia qualitativi che di mercato. Talvolta tornava in Italia nella terra vitata che il padre aveva acquistato. Nel 1999, decide di

fare un passo molto importante della sua vita. Rientra in Italia per concedersi alla sua terra come vignaiolo, come persona che se ne sarebbe presa cura. Silvio con la propria sensibilità inizia a preoccuparsi della sua azienda come un vero e proprio organismo vivente. Nel 2000 imbottiglia la prima annata di Montesecondo e nel 2003 converte la proprietà totalmente al biologico. Oggi l'azienda di Silvio Messana si estende su circa 17 ettari. I suoli su cui Silvio coltiva principalmente il Sangiovese poi il Cabernet Sauvignon ed il Trebbiano sono costituiti nella zona di Cerbaia, a 250 mslm, da argille con filoni sabbiosi e presenza di galestro, a Vignano invece, a 450 mslm, c'è più presenza calcarea. La vinificazione spontanea di Silvio, spesso e volentieri svolta all'aperto, è tutta giocata nel mantenere lo spirito vivo e croccante del Sangiovese, con trame nei vini sempre più fresche e delicate, allontanandosi molto da quello che è diventato il filone "tradizionale" del Chianti, per essere più autentico. I vini di Silvio raccontano una storia di territorio, di cura e passione per la terra, raccontano la sua sensibilità ed il suo estro artistico. Non pensate di trovarvi di fronte ad un altro produttore di Chianti Classico, perché Montesecondo va ben oltre alla denominazione cercando una nuova ispirazione ogni giorno per esprimere con differenza il proprio territorio. Silvio è un esempio di quei vignaioli con i quali ti trovi a parlare di molte cose, insieme ad un ottimo bicchiere vino.



Rosso

Vino rosso.

Sangiovese.

Uva diraspata e pigiata, parte a chicco intero e parte a grappolo intero, fermentazione in acciaio, macerazioni brevi ed affinamento in cemento. Va in bottiglia prima della vendemmia successiva.

Suoli: argille con filoni sabbiosi, galestro e calcare.



Bianco

Vino bianco.

Trebbiano.

Uva diraspata e pigiata. Macerazione per circa una settimana. Svinato fermenta ed affina in cemento.

Suoli: argille e galestro.



Chianti Classico

Vino rosso.

90% Sangiovese, 10% Canaiolo e Colorino.

Uva diraspata e pigiata, parte a chicco intero e parte a grappolo intero, fermentazione in acciaio ed affinamento in cemento e botti grandi per due inverni.

Suoli: argille con filoni sabbiosi, galestro e calcare.



Il Rospo

Vino rosso.

Cabernet Sauvignon.

Uva diraspata e pigiata, parte a chicco intero e parte a grappolo intero, fermentazione in acciaio ed affinamento in cemento. Va in bottiglia prima della vendemmia successiva.

Suoli: argille con filoni sabbiosi, galestro.



Garnaccia

Vino bianco macerato.

Vernaccia.

Macerazione a grappolo intero per 10 giorni in cemento. Svinato e pressato. Finisce la fermentazione ed affina in cemento per 6 mesi. Poi affina un anno in bottiglia prima di uscire sul mercato.

Suoli: origine marina di 5 M di anni fa, fossili misti a sabbie, argilla e ciottoli.



Tìn Trebbiano

Vino bianco macerato.

Trebbiano.

Uva diraspata, fermenta e macera fino a sei mesi in tinajas (anfore di terracotta spagnole), svinato finisce l'affinamento in anfora. Va in bottiglia prima della vendemmia successiva.

Suoli: argille con filoni sabbiosi, galestro.



Tìn Sangiovese

Vino rosso.

Sangiovese.

Uva a chicco intero e parte a grappolo intero, fermentazione e macerazione in tinajas (anfore di terracotta spagnole) per circa 8 mesi. Il vino va in bottiglia prima della vendemmia successiva.

Suoli: argille con filoni sabbiosi, galestro.



San Martino

Vino rosso.

Sangiovese.

Uva diraspata e pigiata, parte a chicco intero e parte a grappolo intero, fermentazione in acciaio ed affinamento in cemento per due inverni.

Suoli: argille e ciottoli.





Ficomontanino

Val di Chiana

CHIUSI, TOSCANA

Avete mai sentito quella sensazione di cogliere il bello in luogo lontano da casa? Chiusi, Colli Senesi, località Ficomontano, benvenuti in Val di Chiana! L'azienda Ficomontanino nasce nel 1972 per mano di nonno Ruggero, appassionato di cavalli, aveva deciso di creare a Chiusi una piccola realtà per allevare puledri purosangue da corsa. Sarà stato quello scenario idillico? Oppure un piccio all'aglione... fatto sta che a Ficomontanino è cresciuta una realtà di eccellenza per i cavalli, dove le fattrici sono state Noble Kara, Zacinta Revi, Seraphina, Star and Garter, assistite dal sempre presente Bulgarelli, il "caporazza" di Ficomontanino. Ruggero Giannelli quando aveva acquistato l'azienda era entrato in possesso anche di alcuni ettari di vigneto dai quali produceva un autentico Chianti dei Colli Senesi. È stato poi il figlio Alessandro, grande appassionato sia di cavalli che di gastronomia, a far crescere questa realtà curandola per renderla il paradiso che è oggi. Maria Sole, Ruggero e Ludovica ricordano quando andavano con papà Alessandro e mamma Anna Rita a Chiusi durante i fine settimana, c'era sempre qualcosa da fare, da una parte allenare un puledro al tondino, piuttosto che domarlo, oppure andare in vigna, raccogliere le olive, imbottigliare. Ficomontanino era una realtà di fatto che stava crescendo insieme con la famiglia Giannelli. Nel tempo poi hanno deciso di chiudere a malincuore il piccolo allevamento di cavalli, non più sostenibile, per dare valore a qualcosa che era sempre stato presente, il vino. Alessandro si interrogava

su come poter far in modo di produrre un gran vino da Ficomontanino; così che, insieme a Maria Sole, neo laureata presso l'Università di Scienze Gastronomiche, hanno deciso nel 2014 di convertire i propri 10 ettari di vigneto al biologico, il primo passo per una materia prima d'eccellenza. Dal 2018 poi la prima vinificazione con lieviti spontanei. Oggi l'azienda conta circa 12ha di vigneto, vitigno principale è il Sangiovese che in questa zona cresce su suoli argillosi con vene calcaree. Menzione speciale sicuramente merita il vigneto il Melograno, dal quale nasce il vino parcellare del Granomelo, si tratta di una varietà di Sangiovese con grappoli decisamente più spargoli e chicchi piccoli piantata su un suolo particolarmente calcareo. A breve entreranno in produzione una nuova vigna di Ciliegiole e una di Verdello, oltre al Procanico frutto di una selezione massale sovrainnestato negli ultimi anni. Dell'epoca del nonno rimangono a testimonianza alcuni filari di un vitigno peculiare per l'epoca, La Mondeuse, tipica della Savoia, che piaceva molto a Ruggero e dobbiamo dire che il risultato su piante di oltre 30 anni è sorprendente! In cantina il lavoro è tradizionale, con fermentazioni spontanee ed affinamenti in cemento e anfora. Ficomontanino ha come obiettivo quello di essere un'azienda di riferimento della Toscana, dell'Italia, nel mondo dei vini autentici, di territorio. Nel mentre è nata Bianca nel 2022, la figlia di Maria Sole, la quarta generazione. Bianca gioca tra i filari e guarda mamma vinificare in cantina.



Bulgarelli

Vino rosso.

Sangiovese.

Uva diraspata e in parte pigiata. Parte pressatura diretta, parte grappolo intero con macerazione 10 giorni. Affinamento in acciaio.

Suoli: sabbie, argilla con filoni tufacei e calcarei.



Revi

Vino bianco.

Procanico, Verdello.

Pressatura diretta delle uve intere. Decantazione statica. Fermentazione ed affinamento in acciaio.

Suoli: sabbie, argilla con filoni tufacei e calcarei.



Nora

Vino rosato.

Sangiovese.

Uva diraspata, macerazione 36 ore per infusione. Fermentazione ed affinamento in acciaio per un inverno.

Suoli: sabbie, argilla con filoni tufacei e calcarei.



Granomelo

Vino rosso.

Sangiovese.

Uva diraspata. Fermentazione con macerazione 12 giorni. Affinamento in cemento due inverni.

Suoli: sabbie, argilla con filoni tufacei e calcarei.



Le Calle

Alta Maremma

POGGI DEL SASSO, TOSCANA

Una realtà tra mare e montagna, ci troviamo a Cinigiano in alta maremma, a pochi chilometri da Montalcino, all'interno della doc Montecucco. Riccardo Catocci ci racconta come fin da ragazzo l'unica cosa che avesse fatto nella vita era stato di essere agricoltore, non aveva finito gli studi, per i quali non era particolarmente avvezzo ma, al contrario, ha sempre avuto una sensibilità innata nei confronti della natura e della vita contadina: nei campi, in vigna e tra gli animali. L'unica passione oltre alle attività agricole sono le moto, ne possiede svariate da quelle d'epoca alle moderne, ci disse “concedetemi almeno le moto!”.

Riccardo oggi è un uomo di 50 anni che con la moglie Savina, diplomata alla scuola delle belle arti di Firenze, gestiscono assieme da quasi 30 anni un'azienda agricola biologica a ciclo chiuso. Non possiamo capire Le Calle se non consideriamo che i 7 ha vitati di loro proprietà fanno parte di un sistema agricolo complesso che comprende: 7 ha di uliveti, 80 ha di campi agricoli per la coltura di grani antichi, farro, ceci, cicerchie, lenticchie e grano e legumi per l'alimentazione del bestiame di cui le meravigliose vacche autoctone

maremmane, gli asini, le pecore e i maiali cinta senese allo stato brado. È una realtà tra mare e montagna perché dal terrazzo della cantina si scorge verso ovest il Mar Mediterraneo e ad est il Monte Amiata, siamo a 300 mslm e questa posizione permette di avere dei preziosissimi sbalzi termici tra la notte ed il giorno che garantiscono ai vini una freschezza ed una vibrazione invidiabile. Riccardo lavora in biologico da più di 15 anni e vinifica spontaneamente dall'epoca. Le vinificazioni sono semplici, acciaio per il bianco, e cemento per i rossi, l'affinamento del vigneto Poggio d'Oro avviene in botte grande. In vigna le varietà che troviamo sono: il Vermentino, il Sangiovese ed il Ciliegio.

Non possiamo capire Le Calle se non parliamo dei salumi da lui prodotti con i propri maiali neri cinta senese, stagionati in una piccola cantina di casa, veraci e pepati, i ceci conditi con il proprio olio, veraci e fragranti, la carne maremmana appena scottata alla griglia, verace e sughosa, tutti i vini di Riccardo, veraci, da bere a lunghi sorsi, vivi e senza fronzoli, come la sua realtà agricola autentica e senza tempo.



La Treggiata

Vino bianco.

Vermentino.

Uva diraspata e pigiata, fermentazione con macerazione delle bucce in acciaio per 16 giorni, una volta svinato affina in cemento per 12 mesi prima di andare in bottiglia.

Suoli: medio impasto e pietra arenaria.



Rosa delle Calle

Vino rosato.

Ciliegiolo.

Pressatura diretta delle uve, fermentazione ed affinamento in cemento per 12 mesi e bottiglia.

Suoli: medio impasto e pietra arenaria.



Campo Rombolo

Vino rosso.

90% Sangiovese, 10% Ciliegio.

Uva diraspata e pigiata, fermentazione e macerazione in cemento per la durata della fermentazione alcolica, una volta svinato affina in cemento per 12 mesi.

Suoli: medio impasto e pietra arenaria.



Poggio d'Oro

Vino rosso.

Sangiovese.

Uva diraspata e pigiata, fermentazione e macerazione in cemento per la durata della fermentazione alcolica, una volta svinato termina le fermentazioni in cemento e successivamente affina in botte grande per 12 mesi, segue un anno in bottiglia.

Suoli: medio impasto e pietra arenaria.



Poggio d'Oro Riserva

Vino rosso.

Sangiovese.

Uva diraspata e pigiata, fermentazione e macerazione in cemento per la durata della fermentazione alcolica, una volta svinato termina le fermentazioni in cemento e successivamente affina in botte grande per 24 mesi, seguono due anni in bottiglia.

Suoli: medio impasto e pietra arenaria.



Beccaccio

Vino da uve stramature stile vin santo.

Sangiovese.

Le uve rimangono sulla pianta sfogliata a surmaturare, successivamente vengono pressate direttamente, il mosto viene messo in caratelli posizionati nel solaio della cantina, sigillati con la calce, rimangono chiusi per 3 anni. Poi imbottigliato.

Suoli: medio impasto e pietra arenaria.





Ca' Liptra

Castelli Di Jesi

CUPRAMONTANA, MARCHE

Si percepisce un certo fascino quando si parla di Cupramontana e di Verdicchio. È dato certo che la viticoltura del Verdicchio sia presente a Cupramontana dal 1471, all'epoca le chiamavano le "terre vignate". Per questo Cupramontana è stata nominata come "Capitale del Verdicchio" nel 1939 suggellando questo legame secolare e rendola come il comune di riferimento per una delle Denominazioni più importanti d'Italia: Il Verdicchio dei Castelli di Jesi.

Non a caso quattro amici, Roberto Alfieri, Giovanni Loberto, Agostino Pisani e Antonella Traspadini, decisero di fare società nel 2012 e rilevare una casa, con 3,5ha di vigneto in contrada San Michele, la contrada sul versante sud di Cupramontana, considerata come la migliore zona per la coltivazione del Verdicchio. Così nasce Ca' Liptra.

Per noi che amiamo il vino, lavorare con un'azienda che si concentra sull'espressione del Verdicchio all'interno di un territorio così vocato come Cupramontana in contrada San Michele, attuando una viticoltura sostenibile per l'ambiente e con vinificazioni conservative, è veramente il massimo che si poteva

chiedere. Detto in maniera contemporanea "il TOP". I vini di Ca' Liptra sono autentiche espressioni di Verdicchio, incentrate nel conservare l'identità del territorio, con la particolare consistenza e sapidità che solo i suoli marnosi e calcarei della contrada San Michele sono in grado di regalare.

Otto parcelle tra i 200 e i 400 metri slm disegnano un mosaico di vigne condotte in biologico, dove ogni suolo - argilla, sabbia, marna, arenaria - è lasciato parlare attraverso microvinificazioni rispettose e senza additivi. Le fermentazioni sono spontanee, gli affinamenti lunghi, il lavoro di cantina delicato e profondo.

Ne nascono bianchi salati, eleganti, definiti da una tensione che viene dal suolo più che dallo stile. Il Kypra è l'espressione aziendale del territorio di Cupramontana, un vino che si fa amare per il suo essere Verdicchio con un carattere unico e speciale. Le due vigne di San Michele poi sono la più alta espressione che i Ca' Liptra ci vogliono raccontare, Torcolaccio, e Massaccese. Ma non è tutto anche un Montepulciano verticale, e qualche sorpresa: rifermentati, orange e un perpetuo di Verdicchio che è pura visione.



Le Lute

Metodo Classico Dosaggio Zero.

Verdicchio.

Fermentazione spontanea in cemento, affinamento 8 mesi, poi 36 mesi sui lieviti in bottiglia.

Suoli: limoso-sabbiosi, gessosi, solfurei.

Kypra

Vino bianco.

Verdicchio.

Vinificazioni separate per parcella, fermentazione spontanea in cemento, 9 mesi sulle fecce fini, 3 mesi in bottiglia.

Suoli: misti - arenaria, argillo-calcareo, sabbioso-gessoso.

Amistà

Vino rosso.

Montepulciano.

2 giorni di macerazione, fermentazione spontanea, 6 mesi acciaio

Suoli: limoso-sabbiosi, solfurei e gessosi.

Arancio

Vino bianco macerato.

70% Malvasia, 27% Trebbiano, 3% Sangiovese.

Macerazione di 20 giorni in acciaio, affinamento 6 mesi.

Suoli: compositi - arenaria, argillo-calcareo, sabbioso-gessoso.



San Michele “Torcolaccio”

Vino bianco.

Verdicchio.

Fermentazione in legni grandi, affinamento 12 mesi sulle fecce. Vigna a 350 m slm, esposta sud/sud-est.

Suoli: argillosi-calcarei.



San Michele “Massaccese”

Vino bianco.

Verdicchio.

Fermentazione in legni grandi, affinamento 12 mesi sulle fecce. Vigna a 220 m slm, esposta a est.

Suoli: sabbiosi-gessosi.



Kypra Perpetuo

Vino bianco perpetuo.

Verdicchio.

Metodo solera dal 2010 al 2022, blend continuo con 100 L imbottigliati ogni anno.

Suoli: misti - arenaria, argillo-calcareo, sabbioso-gessoso.



Kypra Passito

Passito bianco.

Verdicchio (da vigna 1976).

Fermentazione in barrique, 11 anni di affinamento.

Suoli: argillosi-calcarei.





Il Cancelliere

Irpinia

MONTEMARANO, CAMPANIA

Il Cancelliere è un'azienda agricola che incarna valori contadini e rurali profondi, di altri tempi, tempi in cui quando arrivava un ospite era accolto e coccolato con tutti i prodotti che la loro terra, con fatica e sudore, donava durante l'anno. È così che nascono i salumi fatti in casa preparati solo con sale e pepe, le conserve di melanzane e di zucca, i fagioli saltati in padella con aglio e peperoncino. Ma se di fatto l'ospitalità e l'accoglienza sono un momento di convivio, di scambio e di vita, per ogni convivio che si rispetti non può mancare lui, il vino, e qui c'è effettivamente parecchio da dire. Montemarano è nell'Irpinia profonda, su colline a 820 metri, circondato dagli Appennini, i suoli a Montemarano sono principalmente argilloso calcarei, compatti e difficili da lavorare in alcuni momenti della stagione, la vigna soffre ed è proprio quando soffre che dà il meglio di sé. Siamo in uno degli areali d'Italia più riconosciuti per il vino rosso, ed il Taurasi ne è la più grande espressione; difatti e si parla principalmente di Aglianico irpino, un biotipo di Aglianico con il grappolo piccolo e compatto. Il ciclo vegetativo in Irpinia generalmente è molto lungo ed ancora oggi le vendemmie iniziano a metà ottobre per concludersi ai primi di novembre: Tutte

queste caratteristiche ci parlano di un grande Terroir ed un grande Vitigno. Il Cancelliere possiede 8 ha vitati ad Aglianico e sono distribuiti tutti attorno al podere. A seconda della zona e dell'epoca di vendemmia nascono quattro diversi vini, che oltre ad essere autentici ed emozionali, sono una spremuta di terroir irpino. Dal 2005 la famiglia decide di non conferire più le uve e trasformarle in azienda. Negli anni, anche grazie al supporto di Antonio de Gruttola, intraprendono una strada di viticoltura naturale accompagnata da delle vinificazioni senza aggiunte di prodotti esogeni, fatta eccezioni per livelli molto bassi di solforosa, quando necessari. La chiave per l'Aglianico è il tempo e questo lo hanno ben presente, infatti ogni vino affina senza fretta in cantina prima di uscire in commercio, essi non sono filtrati né chiarificati, e nel tempo hanno trovato la chiave della stabilità. Il nome Cancelliere si ispira al nonno, che era uno dei pochi in zona che sapeva leggere e scrivere, andava di casa in casa a leggere le lettere e portare il buon consiglio. Oggi potremmo dire che questo buon consiglio si mostra nella terra e nel bicchiere a chi si affaccia curioso.



Vendemmia – Campania IGT

Vino rosso.

Aglianico irpino.

Uva diraspata e pigiata, fermentazione e macerazione di due tre settimane in acciaio. Affinamento in acciaio per due inverni.

Suoli: argillosi-calcarei.



Gioviano – Irpinia DOC

Vino rosso.

Aglianico irpino.

Uva diraspata e pigiata, fermentazione e macerazione di due tre settimane in acciaio. Affinamento in acciaio per 6 mesi, successivamente botte grande minimo 12 mesi seguiti da almeno altri sei in bottiglia.

Suoli: argillosi-calcarei.



Nero Né – Taurasi DOCG

Vino rosso.

Aglianico irpino.

Prodotto solo nelle migliori annate. Uva diraspata e pigiata, fermentazione e macerazione di quattro settimane in acciaio. Affinamento in acciaio per circa sei mesi, successivamente in botte grande per 2 anni, ed due in bottiglia.

Suoli: argillosi-calcarei.



Nero Né – Taurasi Riserva

Vino rosso.

Aglianico irpino.

Prodotto solo nelle migliori annate. Uva diraspata e pigiata, fermentazione e macerazione di quattro settimane in acciaio. Affinamento in acciaio per circa sei mesi, successivamente in botte grande per 3 anni, ed due in bottiglia.

Suoli: argillosi-calcarei.



Eduardo Torres Acosta

Etna

SOLICCHIATA, SICILIA

Si avete letto bene, un foresto sull'Etna, ed è già una storia...Eduardo Torres Acosta è originario di Tenerife, una delle isole del meraviglioso arcipelago delle Canarie. Figlio di un postino dell'isola, possedevano un piccolo appezzamento di vigna, dove Eduardo si è approcciato alla viticoltura. Spinto poi dalla curiosità decide di partire per andare a visitare un'altra grande isola del vino, la Sicilia, dove lavora nel 2012 per Arianna Occhipinti per poi entrare come enologo presso Passopisciaro. Nonostante le difficoltà incontrate da Eduardo sull'Etna riesce, grazie all'appoggio di persone pienamente consapevoli del suo potenziale, a trovare dei piccoli appezzamenti di terra da affittare e gestire per conto proprio. La cura della ricerca delle vigne è stata quasi maniacale, voleva la maggior varietà possibile sia di

vitigni che di vigne vecchie, ad alberello. Le vigne si trovano principalmente sul versante nord del vulcano, da cui poi il nome dei vini, principalmente tra i 550 e gli 800 metri. Eduardo nel tempo poi ha individuato delle contrade degne di un'espressione a se stante come il Pirrera, vigna sul versante nord che rimane intorno agli 850 metri, il Quota N a 1000 metri sul versante nord occidentale, l'Arenaria a 700 metri sul versante nord e il Versante Est bianco a 800 metri. L'approccio di Eduardo è il meno interventista possibile per dei vini che sono veri specchi dell'impervio e meraviglioso territorio dell'Etna. Nonostante questo però gradisce anche che siano compagni della buona tavola e del convivio in ogni momento. L'attuale produzione di Eduardo è di 25'000 bottiglie.



Versante Nord Bianco

Vino bianco.

60% Minnella, 40% Cararratto, Carricante, Coda di Volpe, Grecanico e Inzolia.

Uva diraspata. Fermentazione in cemento con macerazione sulle bucce per 2 giorni. Affinamento in cemento per 10 mesi.

Suoli: vulcanici.

Versante Est

Vino bianco.

Carricante.

Uva diraspata e pigiata. Macerazione 2 giorni. Fermenta ed affina in cemento per 10 mesi.

Suoli: vulcanici.

Versante Nord Rosso

Vino rosso.

80% Nerello Mescalese, 20% Nerello Cappuccio, Alicante e Grenache.

Uva in parte diraspata. Fermentazione in cemento con macerazione per 15 giorni. Affinamento in 80% cemento e 20% botte grade per 20-28 mesi.

Suoli: vulcanici.

Vino di Contrada Quota N

Vino rosso.

70% uve rosse (Nerello Mascalese, grenache), 30% uve bianche (Grecanico, carricante, coda di volpe, catarratto).

Uva in parte diraspata. Fermentazione in cemento con macerazione per 10 giorni. Affinamento in cemento per 12 mesi.

Suoli: vulcanici.



Vino di Contrada Arenaria

Vino rosso.

90% Nerello Mescalese, 10% Nerello Cappuccio, Grenache, catarrato, carricante, minella.

Uva in parte diraspata. Fermentazione in cemento con macerazione per 15 giorni. Affinamento cemento per 20 mesi.

Suoli: sabbiosi e vulcanici.



Vino di Contrada Pirrera

Vino rosso.

90% Nerello Mescalese, 10% Nerello Cappuccio, Grenache, catarrato, carricante, minella.

Uva in parte diraspata. Fermentazione in cemento con macerazione per 15 giorni. Affinamento cemento per 20 mesi.

Suoli: vulcanici.



GIUSEPPE CIPOLLA
PASSOFONDUTO

Giuseppe Cipolla

Valle del Platani

CAMPOFRANCO, SICILIA

Visitare la Valle del Platani in provincia di Agrigento è un'esperienza affascinante, ci si trova immersi tra dolci colline, sembrano disegnate, con picchi di roccia sulla sommità. I colori che abbiamo visto, di un bel verde acceso, sono dovuti alle piogge autunnali che hanno risvegliato il manto erboso ricco di piante eduli selvatiche che Giuseppe ci nomina una ad una e ci invita al loro assaggio. Giuseppe Cipolla, classe 1979, ha lavorato nello studio di un notaio per 20 anni, e noi proprio non ci spieghiamo come ci sia riuscito, un leone in gabbia. Giuseppe è una persona che trasmette d'un lato la calma e la determinazione ma dall'altra l'irrequietezza ed il genio. Nella casa di famiglia a Passofonduto, Giuseppe decide negli anni di impiantare su suoli gessosi e calcarei delle vigne di Nero d'Avola, Nerello Mescalese, Catarratto e Zibibbo, tutti allevati ad alberello. Al momento sono 1,5 ha

vitati ed in prospettiva possono crescere fino a 5. La cantina è una piccola parte della casa di famiglia, più che una semplice cantina è un pensatoio, una fucina di idee ed esperienze che Giuseppe sta facendo, con la sua visione, con il suo gusto. Giuseppe Cipolla è un appassionato di vino, assaggia costantemente vini da ogni dove per confrontarsi, per crescere. I vini di Giuseppe sono una nuova lettura, che evolve di anno in anno, di prova in prova, da riflessioni notturne, ma che si condensano in una linea che parla chiaro: Solfare, Occhio di Sale, Le Robbe e Passofonduto. Mentre scendiamo un vigneto terrazzato di Nerello Mescalese da lui piantato seguendo il fianco della collina ci confessa di non vedere l'ora di iniziare a potare; alziamo lo sguardo, di fronte a noi un panorama da quadro impressionista.



Solfare

Vino bianco.

60% Grillo, 40% Catarratto, Inzolia e Zibibbo.

Pressatura diretta di uva diraspata e a grappolo intero. Una piccola parte macera sulle bucce viene diraspata e fatta fermentare con macerazione sulle bucce per un periodo che varia, in base alla cuvée, da uno a diversi giorni. Vinificazione ed evoluzione in botti di legno e acciaio inox.

Suoli: argilla, calcare e gesso.



Occhio di Sale

Vino rosato.

50% Inzolia e Trebbiano, 40% Nero d'Avola, 10% Nerello Mescalese.

Pressatura diretta di uva diraspata e a grappolo intero. Una piccola parte macera sulle bucce per una notte. Vinificazione ed evoluzione in serbatoi di acciaio inox e piccole botti di legno.

Suoli: sabbie e trubbe.



Le Robbe

Vino rosso.

85% Nero d'Avola, 10% Nerello Mescalese, 5% Inzolia.

L'uva viene diraspata e fatta fermentare in piccoli vasi vinari con macerazione sulle bucce per un periodo che varia, in base alla cuvée, da uno a tre giorni, finisce la fermentazione e poi matura in botti di legno.

Suoli: sabbia, argilla, calcare e gesso.



La Vela

Marsala

MARSALA, SICILIA

Arrivare a Marsala ha sempre un qualcosa di affascinante, un gusto di storia, passata, di un susseguirsi di popolazioni che navigando hanno approdato, conquistato, vissuto e infoltito la tradizione locale fino ad essere ciò che oggi conosciamo. Di Marsala è il caldo colore ocra delle costruzioni storiche e dei monumenti, di Marsala sono le Saline incastonate nel Parco Naturale Isole dello Stagnone, da togliere il fiato; di Marsala è chiaramente il vino, per tanti troppi anni oggetto di cattiva gestione commerciale e comunicativa, ma che in realtà conserva oggi, un territorio meraviglioso di marne calcaree di origine marina, vitigni profondamente autoctoni come il Grillo, lo Zibibbo ed il Perricone, ed infine un movimento di giovani produttori che stanno riportando l'attenzione su Marsala, sui vini secchi della zona, sul vero vino di Marsala. L'incontro con Gaspare e Monica La Vela, è avvenuto di fronte ad un piatto che racconta la storia di questo territorio: il cous cous di pesce, accompagnato dal suo brodetto per andarlo ad inumidire, a mano a mano. Per accompagnare il cous

cous ci siamo trovati di fronte a vini estremamente territoriali con una vibrazione speciale. Stupore, sorrisi ed in tutta franchezza un appagamento gastronomico di rara bellezza. Gaspare La Vela ha lavorato come enologo per 8 anni nella Valle dei Templi ad Agrigento e 18 anni a Marsala per la cantina Rallo. Negli ultimi anni era nata per lui però l'esigenza, o meglio come sottolinea, la necessità di esprimersi professionalmente dopo tanti anni di esperienza, dando vita nel 2020 ad una realtà squisitamente familiare. La Vela è Gaspare insieme alla moglie Monica ed il figlio Giuseppe. Un'azienda dove il gesto artigiano nell'intero processo produttivo e la sostenibilità della filiera produttiva sono la bandiera del loro lavoro. I nomi dei vini sono una declinazione del nome di famiglia. Oggi coltivano 3 ha di vigneto e producono circa 10.000 bottiglie. Nei vini di Gaspare si sente il terroir di Marsala, con tutta la sua salinità, la sua luce, vini da veri scopritori, per tutti coloro che avranno piacere a salpare per questo viaggio alla scoperta di questo meraviglioso territorio, Marsala.



Bolina Brut Nature

Vino Spumante metodo classico.

Grillo.

Pressatura diretta delle uve. Decantazione statica. Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio e barrique. Dopo la presa di spuma affina sui lieviti per 18 mesi. Non dosato, Brut Nature. Malolatica svolta.

Suoli: marne calcaree di origine marina.



Strallo

Vino bianco.

Grillo.

Pressatura diretta delle uve intere. Fermentazione ed affinamento in acciaio sulle fecce fini per 9 mesi. Bottiglia.

Suoli: marne calcaree di origine marina.



Randa

Vino bianco.

Zibibbo.

Pressatura diretta delle uve intere. Fermentazione ed affinamento in acciaio sulle fecce fini per 9 mesi. Bottiglia.

Suoli: marne calcaree di origine marina.



Boma

Vino rosso.

85% Syrah, 15% Perricone.

Uva diraspata e pigiata. Fermentazione e macerazione per 20-25 giorni. Affinamento del Perricone in barrique usate e il Syrah in acciaio per 12 mesi.

Suoli: marne calcaree di origine marina.



Sartie – Marsala Vergine 30 anni

Vino ossidativo.

Grillo.

Pressatura diretta delle uve intere. Fermentazione in botte grande, una volta a secco viene fortificato con alcol di origine vinica portando il grado a 19%. Affinamento in metodo soleras. In questo caso il Marsala Vergine Riserva Soleras ha un'età media di 30 anni.

Suoli: marne calcaree di origine marina.



criante

Criante

Alcamo

ALCAMO, SICILIA

Criante non è solo un'azienda vitivinicola, non è solo Irene e Davide; Criante è anche l'instancabile zio Nino che segue i lavori in campagna; il fratello Enrico che insieme alle cugine anima la meravigliosa bottega di prodotti biologici nel centro di Alcamo. Criante sono i campi di grani antichi tra i quali annoveriamo il grano duro Perciasacchi, che tradotto significa "buca sacchi" per la forma appuntita del chicco, il Biancolilla, il Tumminia ed infine il tenero Maiorca, con i quali producono farine molite a pietra e pasta. Criante significa anche le galline ruspanti e gli orti con le verdure di stagione con le quali la zia Giusy prepara le conserve, oltre ai presidi slow food come il melone porceddu d'Alcamo. Criante in assoluto lo possiamo definire come scherzosamente Davide si rivolge alla moglie Irene: "Amore, non hai sposato un uomo, hai sposato un progetto!". E questo non può fare altro che farci sorridere, ma anche riflettere sulla dinamicità e propulsione di questa azienda agricola, certificata biologica dal 1991. Criante effettivamente è "colui che crea" e non si ferma, evolve sempre. Ci troviamo ad Alcamo, Sicilia occidentale, dove abbia-

mo i suoli più giovani dell'isola, suoli di matrice argillosa con alcune parti sabbiose e calcaree. Alcamo è una città di entroterra ma che guarda il mare, i vigneti sono mediamente a 300 metri ma possono arrivare anche a 600 sul monte Bonifato che protegge Alcamo alle spalle. I vigneti guardano il mare ricevendone da un lato il beneficio ma dall'altra sono esposti ad un vento tanto forte quanto pericoloso, lo scirocco. La Sicilia Occidentale è in assoluto una delle zone più vitate di tutta Europa, questo perché ci sono condizioni estremamente favorevoli storicamente alla viticoltura e alla produzione agricola in genere, la terra è estremamente fertile, nonostante la latitudine. Come vitigni tradizionalmente Alcamo è Catarratto per il bianco, un uva estremamente affascinante e versatile e Perricone per il rosso, chiamato anche Pignatello, perché cresce bene su suoli argillosi, le pignate infatti sono le pentole di terracotta. Nonostante la storicità dell'azienda e la certificazione biologica, Criante è un progetto nuovo nel mondo dei vini autentici di terroir, un progetto in divenire con un cuore pulsante ed una terra magica alle spalle.



Niente Panico

Vino frizzante.

Catarratto extralucido.

Pressatura diretta delle uve, decantazione dei mosti, fermentazione in acciaio con pied de cuve, affinamento 6 mesi sulle fecce fini in acciaio. A primavera viene imbottigliato con il mosto della stessa annata per rifermentare.

Suoli: argilla.



Catarratto

Vino bianco.

Catarratto (Contrada Valle).

Pressatura diretta delle uve, decantazione dei mosti, fermentazione in acciaio con pied de cuve, affinamento 6 mesi sulle fecce fini in acciaio.

Suoli: argilla.



Grillo

Vino bianco.

Grillo (Contrada Modica).

Pressatura diretta delle uve, decantazione dei mosti, fermentazione in acciaio con pied de cuve, affinamento 6 mesi sulle fecce fini in acciaio. Bottiglia.

Suoli: argilla, sabbia e calcare.



Catarratto Macerato

Vino bianco macerato.

Catarratto (Contrada Valle).

Uva diraspata e pigiata, fermentazione con macerazione in acciaio per circa 5 giorni. affinamento 6-8 mesi sulle fecce fini in acciaio. Bottiglia.

Suoli: argilla.



Perricone

Vino rosso.

Perricone (Contrada Valle).

Uva diraspata ma non pigiata, fermentazione con macerazione in acciaio per circa 8-9 giorni. affinamento 6-8 mesi sulle fecce fini in acciaio. Bottiglia.

Suoli: argilla.



Nero D'avola

Vino rosso.

Nero d'Avola (Contrada Valle).

Uva diraspata ma non pigiata, fermentazione con macerazione in acciaio per circa 8-9 giorni. affinamento 6-8 mesi sulle fecce fini in acciaio, un 5% in tonneau da 500l. Bottiglia.

Suoli: argilla.





NO-LO

2 PAESI · 2 PRODUTTORI

Per lungo tempo ci siamo interrogati sul tema dei prodotti a basso o nullo tenore alcolico.

Per nostra visione, oggi non esiste ancora un processo di dealcolizzazione capace di restituire un vino autentico, integro, identitario. E poi, diciamocelo: cosa sarebbe il vino senza l'alcol?

Il vino è una bevanda millenaria, frutto di una cultura che attraversa i secoli e che ha ispirato poeti, artisti, pensatori; è stato rito, alimento, simbolo di civiltà. Non vogliamo snaturare questo patrimonio europeo attraverso tecniche invasive o prodotti che ne tradiscano l'essenza.

Vitevini si schiera per la difesa del vino come espressione viva di territorio e cultura.

Allo stesso tempo, però, non vogliamo ignorare un'esigenza contemporanea: quella di poter offrire bevande di qualità, equilibrate, sostenibili anche per chi sceglie di ridurre o escludere l'alcol.

Per questo nasce una nuova sezione nel nostro catalogo: un piccolo ma significativo passo verso un futuro in cui artigianalità, gusto e identità possano convivere con un approccio più leggero, consapevole e attento al benessere personale.



Cyprien Lireux

Normandia

FIERVILLE BRAY

Quando parliamo di sidro di mele, ci sono un paio di regioni che ci vengono in mente in Europa, da una parte la Normandia, dall'altra l'Asturias. Queste sono regioni atlantiche, fredde, dove la viticoltura non si è mai sviluppata. Dall'altra parte però un prodotto alcolico doveva essere presente, e così nacque il sidro di mele. Parlare di sidro ci fa pensare banalmente alla fermentazione di un succo di mele in bevanda alcolica. Ma non è così banale, ci sono di fatti delle zone vocate e votate per tradizione a questa produzione. Infatti, racconta Cyprien, che ci sono circa 40 varietà di mele diverse con le quali lavora per produrre il proprio sidro: le acide come Petit Jaune, Locart Vert, Rambaud; le amare come Frequin rouge, Tete de brebis; dolci e dolci amare come la Beaudan, Doux de Normandie e la Saint Martin. Per il poiré invece ama utilizzare le varietà antiche Plant de Blanc et Plant Roux, varietà che apportano acidità, note iodate ed agrumate. Il tutto conservato in frutteti storici, non intensivi, dove gli alberi sono presenti nei prati, non in maniera ordinata, e con una potatura estensiva. A livello di suoli Cyprien crede fortemente che questi tipi di frutteti tradizionali non intensivi portino le piante a radicarsi profondamente nei terreni, pescando tutte le caratteristiche da cui provengono, in modo particolare sottolinea come i meleti hanno bisogno di suoli più drenanti, infatti generalmente sono su terreni limosi e

calcarei; mentre invece il pero ha bisogno di suoli più umidi e di conseguenza si prediligono dei suoli argillosi con presenza di silice. È in un contesto di prati, vecchi *vergers* nei quali Cyprien si china per raccogliere i frutti, rigorosamente a terra, assaggiando prima, decidendo se il frutto gli piace. Cyprien ricorda tutta una serie di attività di campagna che svolgeva con il nonno, e nonostante una laurea in tasca in economia, la sua intenzione era quella di tornare in campagna e ricreare un sistema agricolo, a partire dalla sidra, per poi coltivare campi di grano, un orto e nella sua visione vorrebbe aprire pure un ristorante. Le sidre di Cyprien si dividono in due filoni, quelle della tradizione: Sidre e Poiré e quelle della sperimentazione, ovvero le coofermentazioni dove si uniscono alle mele e alle pere: le mele cotogne, l'uva ed altri frutti sui quali ogni anno sperimenta. La stilistica di Cyprien è puntata al frutto e alla freschezza, con una particolare tensione sapida e minerale, piuttosto che alla tannicità e la rusticità dei sidri tradizionali della Normandia. Era parecchio tempo che investigavamo nel mondo del sidro e con Cyprien Lireux siamo riusciti a trovare un qualcosa di davvero speciale da proporvi... Per poter aprire un bel sidro, fresco, beverino, preciso dove la tradizione si unisce alla modernità. Una sidra di terroir è possibile e senza essere banale.



Parcimonie

Sidro di mele frizzante, basso tenore alcolico 5,7% vol. alc.

Frutti: 40 varietà di mele antiche di Normandia.

Produzione: Mele raccolte da terra, maturazione delle mele in cassoni di legno. Le mele vengono tritate e poi pressate in torchio verticale. Fermentazione in acciaio. A primavera il sidro viene imbottigliato e finisce di fermentare in bottiglia con il proprio zucchero residuo.

Terroir: diversi verges tradizionali su suoli di limo e calcare.

Herbage

Sidro di mele frizzante, basso tenore alcolico 4,8% vol. alc.

Frutti: 20 varietà di mele antiche di Normandia.

Produzione: Mele raccolte da terra, maturazione delle mele in cassoni di legno. Le mele vengono tritate e poi pressate in torchio verticale. Fermentazione in acciaio. A primavera il sidro viene imbottigliato e finisce di fermentare in bottiglia con il proprio zucchero residuo.

Terroir: unico *verger* in selezione massale piantato in parte dal bisnonno ed in parte dal nonno su suoli di limo e calcare.

Prémice

Poirée di pere frizzante, basso tenore alcolico 4,5% vol. alc.

Frutti: 7 varietà di pere antiche di Normandia, in particolare: Plant de Blanc et Plant Roux.

Produzione: Pere raccolte da terra, maturazione delle mele in cassoni di legno. Le pere vengono tritate e poi pressate in torchio verticale. Fermentazione in acciaio. A primavera il *poiré* viene imbottigliato e finisce di fermentare in bottiglia con il proprio zucchero residuo.

Terroir: diversi verges tradizionali su suoli di argilla e silice.

Pompoirkoin

Tipologia: Cofermentato di frutta frizzante, basso tenore alcolico 5,4% vol. alc.

Frutti: Mele, Pere e Mela Cotogna.

Produzione: Pere raccolte da terra, maturazione delle mele in cassoni di legno. Le pere vengono tritate e poi pressate in torchio verticale. Fermentazione in acciaio. A primavera il *poiré* viene imbottigliato e finisce di fermentare in bottiglia con il proprio zucchero residuo.

Terroir: diversi verges tradizionali su suoli di argilla e silice.

ARENSBAK™

Arensbak

Copenhagen

DANIMARCA

Per noi che siamo abituati ad andare in vigna e visitare cantine, questa trasferta a Copenhagen per conoscere ARENSBAK ha avuto tratti davvero inediti.

ARENSBAK nasce nel 2020 dalla visione di Christian Arensbak, affiancato dalla sommelier Emilie Øst Jacobsen e dal gastrofisico Bram Kerkhof. Il progetto ha un obiettivo chiaro: creare un’esperienza “vino” senza alcol, dove complessità, struttura e identità non vengono sacrificate. Vuole essere una bevanda contemporanea che si sposa perfettamente con l’approccio più leggero, consapevole e attento al benessere personale.

ARENSBAK produce una gamma di proxy ottenuti a partire da materie prime biologiche certificate: diversi tipi di tè di grande valore, fermentati come una kombucha, poi rifermentati con frutti e brevemente affinati con un’infusione di spezie. Di fatto la struttura della bevanda è il tè, il corpo dai frutti e le parti aeree dalle spezie.

Il risultato è sorprendente – bevande che, sia al naso sia al palato, restituiscono sensazioni vicine a quelle

di un vino naturale ben fatto: note di frutto e spezie nette, un sorso dove acidità e tannino si bilanciano perfettamente per offrire piacere e, perché no, una certa soddisfazione gastronomica.

ARENSBAK è la risposta per un bere contemporaneo, dove non vogliamo rinunciare al piacere e al gusto, ma restando attenti al nostro benessere quotidiano.

P.S. Questo è il nostro mood...

- La tua compagna vuole bersi un bicchiere di vino a cena ma tu sei astemio? Non lasciarla bere da sola... Beviti un Arensbak!
- Hai voglia di un aperitivo ma fa un caldo che si muore? Beviti un Arensbak!
- Stai preparando uno spaghetti alle vongole e non sai cosa bere? Dimenticati l’acqua, beviti un Arensbak!
- Sei alle terme, rilassato, ma con una voglia di aperitivo che non passa? Beviti un Arensbak!
- È solo lunedì sera, ma vuoi coccolarti un po’? Beviti un Arensbak!
- Non importa quale sia l’occasione, beviti un Arensbak!



Arensbak Sparkling

Tipologia: Proxy bianco frizzante a basso tenore alcolico <0,5% vol. alc.

Ingredienti: Tè verde Wuniuzao Longjing, uva spina, pesca, lemon grass, rovere.

Produzione: Infusione lunga e fermentazione naturale della base kombucha, successivamente rifermenta con i frutti e per concludere vengono messe in infusione le spezie durante l’affinamento. Il tutto a bassa temperatura per ottenere corpo e complessità. Aggiunto di CO₂ prima di essere imbottigliato.

Cosa aspettarsi: Pesca, uva spina e citronella. Vellutato morbido, ma ancora croccante con un finale rotondo e lungo. La bolla è fine ed integrata.

Abbinamento: Perfetto all’aperitivo, si abbina molto bene ad ostriche, muscoli al verde e, perché no, un ceviche.

Arensbak Sparkling Rosé

Tipologia: Proxy rosato frizzante a basso tenore alcolico <0,5% vol. alc.

Ingredienti: Tè verde Wuniuzao Longjing, sambuco, lamponi, ibisco, pepe rosa, petali di rosa, roibos, rovere.

Produzione: Infusione lunga e fermentazione naturale della base kombucha, successivamente rifermenta con i frutti e per concludere vengono messe in infusione le spezie durante l’affinamento. Il tutto a bassa temperatura per ottenere corpo e complessità. Aggiunto di CO₂ prima di essere imbottigliato.

Cosa aspettarsi: Floreale, lamponi, bacche di sambuco, ibisco e pepe rosa. con una bolla fine ed integrata.

Abbinamento: Perfetto all’aperitivo, si abbina molto bene a prosciutto crudo stagionato, battuta al coltello, crostacei o – perché no – ad una crostata ai frutti di bosco.

Arensbak White

Tipologia: Proxy bianco a basso tenore alcolico <0,5% vol. alc.

Ingredienti: Tè Oolong, tè verde, petali di calendula, mela cotogna, melone, timo limone, garofano indiano, pepe nero, rovere.

Produzione: Infusione lunga e fermentazione naturale della base kombucha, successivamente rifermenta con i frutti e per concludere vengono messe in infusione le spezie durante l’affinamento. Il tutto a bassa temperatura per ottenere corpo e complessità.

Cosa aspettarsi: Al naso frutta a polpa bianca e gialla, in bocca è secco con una sensazione vellutata, l’acidità è bilanciata.

Abbinamento: Ideale all’aperitivo, si abbina alla grande con pasta alle vongole, riso e verdure, pollo arrosto, pesce alla griglia o baccalà al verde.

Arensbak Red

Tipologia: Proxy rosso biologico a basso tenore alcolico <0,5% vol. alc.

Ingredienti: Tè nero Shu Puerh, sorbo nero, ribes nero, funghi, ginepro, liquirizia, pepe nero, rovere.

Produzione: Infusione lunga e fermentazione naturale della base kombucha, successivamente rifermenta con i frutti e per concludere vengono messe in infusione le spezie durante l’affinamento. Il tutto a bassa temperatura per ottenere corpo e complessità.

Cosa aspettarsi: Al naso piccoli frutti rossi, una nota di sottobosco, ramo di pomodoro e pepe nero. In bocca è secco, frutti rossi e spezie, è lungo con una buona struttura, umami, leggermente tannico e speziato.

Abbinamento: Perfetto con salumi e formaggi, roast beef e patate al forno, carbonara, funghi saltati o una bistecca alla griglia.

•
**SCOPRITORI
DI TERRORIS**
VIT&VINI

C'è ancora molto da scoprire

Caro Scopritore,

sei giunto alla fine di questo catalogo
ma il tuo viaggio non finisce qui!

Vogliamo darti la possibilità di accrescere la tua
sete di scoperta e la tua voglia di conoscenza.

Per questo abbiamo realizzato la prima piattaforma
riservata a tutti i professionisti del vino dove troverai: video,
podcast, manuali di approfondimento e molto altro.

Registrati gratuitamente

WWW.SCOPRITORIDITERROIRS.IT



Continua le tue scoperte ovunque tu sia.

Rimani aggiornato. Seguici sui nostri canali solcial:



@vitevini



@vite1442

Gabriel-Glas[®]
UNGLAUBLICHER WEINGENUSS

One for all.



Vitevini, retailer ufficiale di Gabriel Glas in Italia

DAL 2014

VITE&VINI

TERROIR
D'ECCELLENZA

VITE snc
info@vitevini.com / +39 010 2790352
Via Gaspare Buffa 6/1, 16158 Genova
www.vitevini.com