CATALOGO 2023

VIT&VINI

SCOPRITORI DI TERROIRS

VIT&VINI

VITE snc
Via Gaspare Buffa 6/1
16158 GENOVA

www.vitevini.com
vitevini@gmail.com

Telefono: 340 4713402

Vitevini è il risultato di *idee*, *riflessioni*, *incontri* e *passione* per il *vino*. Vitevini nasce dalla volontà di raccontare il *lavoro* dei *produttori* ed il *legame* con i loro *territori*, attraverso il semplice gesto del *bere*. Si parla di un intreccio profondo dove il vino diventa il frutto dell'*alleanza* tra *natura* e *tecnica* dell'*uomo*. Vitevini distribuisce solo vini di *terroirs*. Vini che rispecchiamo la *terra*, le *tradizioni* e il *clima* nel rispetto della *biodiversità*. Vitevini propone vini *vivi*, *freschi* e dal *carattere unico*. I nostri vini vogliono regalare momenti di piacere e *conviviali*. Perché questa è la nostra idea di vino. Vitevini non vuole definizioni restrittive, ma un *dialogo aperto* e *curioso* sul mondo enologico. Vogliamo proporre un nostro *punto di vista* sul vino. Vitevini è un portfolio frizzante, teatro di curiosità e *scoperta*. I nostri vini narrano le *vite* dei produttori, le loro *scoperte* e le loro *tradizioni*.

Vitevini è sinonimo di *scopritori di terroirs*.

“Un viaggio alla scoperta dei nostri terroirs”

Francia

N°1 · CHAMPAGNE

Francis Boulard & fille 6
Jeaunaux Robin 8

N°2 · BEAUJOLAIS

Guy Breton 12
Domaine Chamonard 14
Domaine des Moriers 16

N°3 · BORGOGNA

Sylvain Pataille 18
Chandon de Briailles 22
François de Nicolay 26
Domaine Robert Denogent 28

N°4 · JURA

Domaine Buronfosse 30
Champ Divin 32
Domaine Labet 34
Domaine de la Renardiere 36
Domaine de la Tournelle 40

N°5 · LOIRA

Julien et François Pinon 42
Domaine de la Pépière 44

N°6 · RODANO

Eric Texier 46
Martin Texier 50
Domaine du Trapadis 52

Spagna

N°7 · ALICANTE

Casa Balaguer 56

N°8 · CATALUNYA

Clos Lentiscus 58
Oriol Artigas 60
Finca Parera 62
Suriol 64
Terroir al Limit 68

N°9 · GALIZIA

Bodegas Almabar 70
Xesteiriña 74
Bodegas Augalevada 76

N°10 · CASTILLA Y LEON

Veronica Ortega 78

N°11 · MADRID

Bernabeleva 82
Bodegas Cinco Leguas 84

N°12 · ANDALUCIA

Bodegas Luis Pérez 86

Portogallo

N°13 · BAIRRADA

Filipa Pato 90

N°14 · DOURO

Conceito 92

N°15 · LISBONA

Vale da Capucha 94

N°16 · MADEIRA

Barbeito 96

Germania

N°17 · BADEN

[Trub:Stoff] 102
Wasenhaus 104

N°18 · MOSELLA

Gunther Steinmetz 106
Peter Lauer 110
Philip Lardot 114
Stein 118

Italia

N°19 · LANGHE

Camparo 124
Cascina Alberta 126

N°20 · ROERO

Valfaccenda 130
Bis-esti 132

N°21 · ASTIGIANO

Cascina San Michele 134

N°22 · VALTELLINA

Barbacan 138

N° 23 · VALDOBBIADENE

Ca' dei Zago 142

N°24 · LAMBRUSCHI MODENESI

Berganti 144
Franchina e Giarone 148

N°25 · ROMAGNA

Ancarani 152

N°26 · COLLI DI LUNI

Il Torchio 156

N°27 · CINQUE TERRE

Walter de Battè 160

N°28 · CHIANTI CLASSICO

Montesecondo 164
Silvio Messana - Sarf 168

N°29 · VAL DI CHIANA

Ficomontanino 170

N°30 · ALTA MAREMMA

Le Calle 172

N°31 · COLLINE TERAMANE

Bossanova 176

N°32 · IRPINIA

Il Cancelliere 178

N°33 · ALTA MURGIA

Morasinsi 180

N°34 · VULTURE

Il Camerlengo 184

N°35 · ETNA

Eduardo Torres Acosta 186

N°36 · VALLE DEL PLATANI

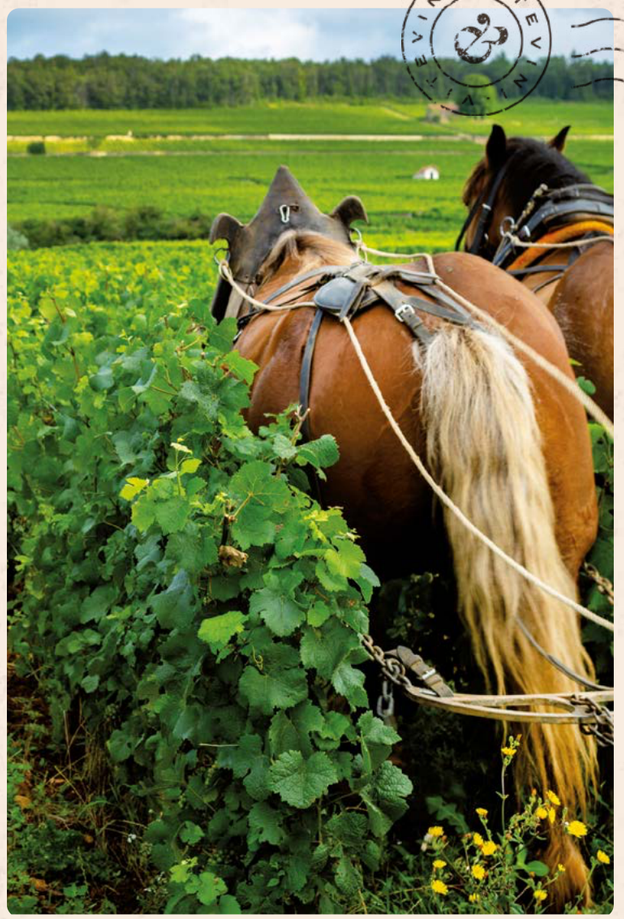
Giuseppe Cipolla 190

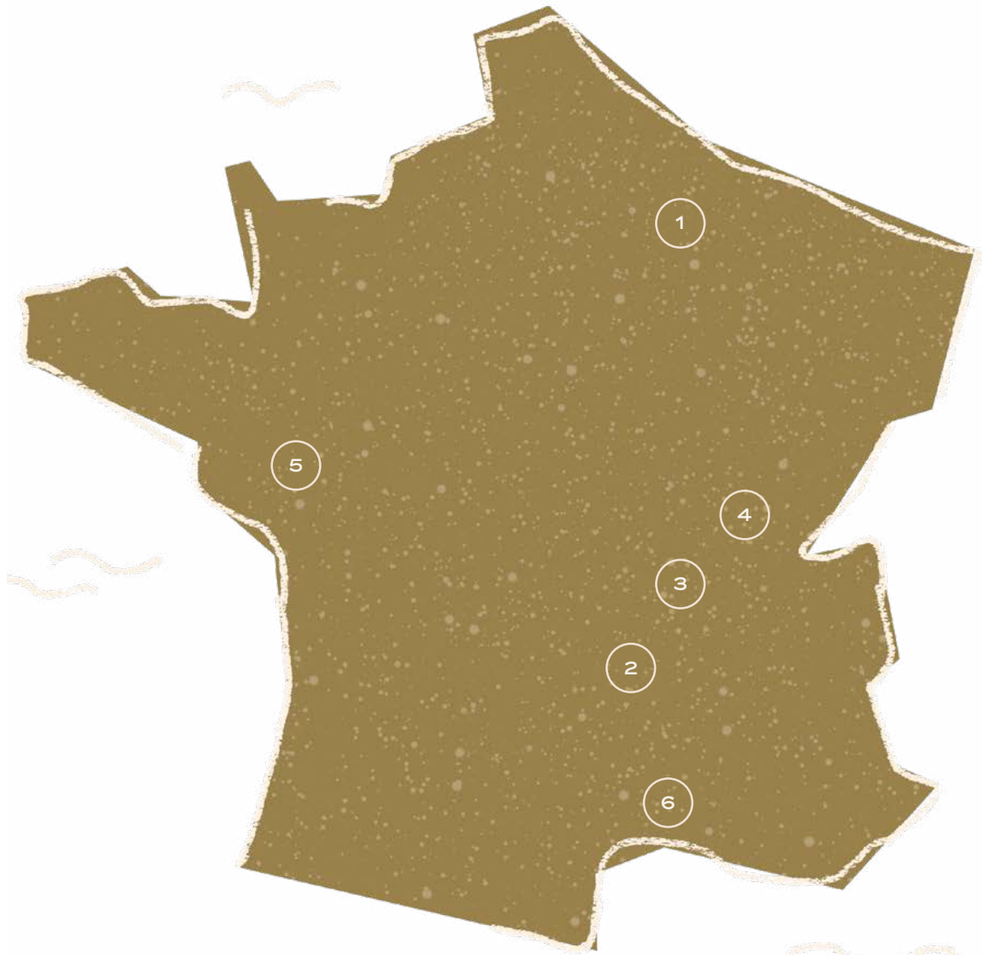
N°37 · MARSALA

La Vela 192

N°38 · ALCAMO

Cariante 196





Francia

LEGENDA

1. Champagne
2. Beaujolais
3. Borgogna
4. Jura
5. Loira
6. Rodano

N°1

Champagne

Francis Boulard & fille

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

Francis Boulard è vigneron in champagne dal 1964, quando decide di lavorare con suo padre Raymond nell'azienda famigliare 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). Francis, alla fine degli anni '90, decide di dedicarsi ad una viticoltura che fosse priva di prodotti di chimica dopo essersi reso conto che i prodotti chimici utilizzati per contenere le malattie funginee in vigna penetravano all'interno della pianta fino a rimanerne tracce nel vino.

E fu così che iniziò a dedicarsi ad una viticoltura biologica, isprirandosi altrettando 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 famigliare. Il fratello e la sorella non trovandosi d'accordo con Francis poiché il nuovo approccio avrebbe comportato troppo lavoro manuale, decisero di dividersi in parte uguale i vigneti; a Francis rimasero 3ha. 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 lavorava con il padre dal 2003. Francis si gode la sua meritata pensione in Normandia per coltivare la seconda sua più grande passione, la pesca. Ogni tanto fa lezione di chitarra elettrica, solo pezzi da vero rockettaro.

Delphine oggi prosegue con l'idea del padre ma soprattutto coltiva con passione la propria dedizione alla terra con una viticoltura naturale; e alla vinificazione spontanea, senza additivi e senza filtrazioni, con pochissima solforosa. SO_2 totale 25-30mg/l. Libera omg/l. Tutti i vini di Francis Boulard e Fille fermentano spontaneamente in barrique, tonneaux e botte grande; tutte i vin clair svolgono la malo lattica. Gli Champagne di Francis Boulard et Fille sono oggi tra le più grandi espressioni della regione per mano di un RM.

Les Murgiers

TIPOLOGIA:	Vino spumante metodo classico.
VITIGNI:	Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir (in percentuali distinte a seconda dell'annata).
VINIFICAZIONE:	Fermentazione spontanea in barrique, tonneau (origini borgogna, bordeaux, champagne). Malolattica svolta. Minimo 24 mesi sui lieviti. Non dosato. Non filtrato, non chiarificato.
SUOLI:	Argillo Calcarei.

Blanc de Blancs Vieilles Vignes

TIPOLOGIA:	Vino spumante metodo classico.
VITIGNI:	100% Chardonnay.
VINIFICAZIONE:	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.

Les Rachais

TIPOLOGIA:	Vino spumante metodo classico.
VITIGNI:	100% Chardonnay.
VINIFICAZIONE:	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

TIPOLOGIA:	Vino spumante metodo classico.
VITIGNI:	100% Pinot Noir.
VINIFICAZIONE:	Fermentazione spontanea in barrique, tonneau. (origini borgogna, bordeaux, champagne). Malolattica svolta. Affinamento della base in sistema solera, minimo 60 mesi sui lieviti. Non Dosato. Non filtrato, non chiarificato.
SUOLI:	Suoli: Sabbiosi sui primi 60cm, sotto calcare puro.

ALTRE REFERENZE
Rosé de Saignée, Le Murtet, Mailly Grand Cru

N°1

Champagne

Jeaunaux Robin

TALUS SAINT PRIX
VALLÉE DU PETIT MORIN – CHAMPAGNE

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, insieme alla moglie Clémence, di questa grande eredità 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 cercava una via per esprimere 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 per il terreno arrivando ad oggi con la 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 evitando dove possibile la fermentazione malo lattica. 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

TIPOLOGIA:	Vino spumante metodo classico.
VITIGNI:	Pinot Meunier 60%, Pinot Noir 30%, Chardonnay 10%.
VINIFICAZIONE:	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:	Argillo-Calcarei, Silex.

Le Talus de Saint Prix

TIPOLOGIA:	Vino spumante metodo classico.
VITIGNI:	Pinot Meunier 60%, Pinot Noir 30%, Chardonnay 10%.
VINIFICAZIONE:	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:	Argillo-Calcarei, Silex.

Fil de Brume

TIPOLOGIA:	Vino spumante metodo classico.
VITIGNI:	80% Chardonnay 20%, Pinot Noir.
VINIFICAZIONE:	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 Saigné

TIPOLOGIA:	Vino spumante metodo classico.
VITIGNI:	Pinot Meunier 100%.
VINIFICAZIONE:	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

TIPOLOGIA:	Vino spumante metodo classico.
VITIGNI:	Chardonnay.
VINIFICAZIONE:	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

TIPOLOGIA:	Vino spumante metodo classico.
VITIGNI:	Pinot Meunier.
VINIFICAZIONE:	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:	Argillo-Calcarei, Silex.

Millésime "Les Grands Nots"

TIPOLOGIA:	Vino spumante metodo classico.
VITIGNI:	1/3 Chardonnay 1/3 Pinot Noir 1/3 Pinot Meunier.
VINIFICAZIONE:	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:	Argillo-Calcarei, Silex.

N°2

Beaujolais

Guy Breton

“P’tit Max”

VILLIÉ MORGON – BEAUJOLAIS

Villié Morgon, Jules Chauvet, 1980, microbiologo lionese, primo vinificatore di vini naturali senza solforosa, stava educando i suoi primi discepoli, tra questi il primo Marcel Lapierre. Insieme a Lapierre si aggiungono altri tre produttori piccoli della zona interessati ad un approccio naturale di vinificazione in una delle terre più industrializzate del vino in Francia. Al fianco di Marcel Lapierre, Jean Paul Thévenet, Jean Foillard e Guy Breton, lo storico importatore americano Kermit Lynch iniziando poco dopo a lavorare con tutti e quattro li chiamò “The Gang of Four”, era iniziata 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 semicarbonica 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

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	Gamay.
VINIFICAZIONE:	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. I vino termina la fermentazione in cemento o vetroresina per 6 mesi.
SUOLI:	Granito.

Regnie

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	Gamay.
VINIFICAZIONE:	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. I vino termina la fermentazione in cemento o vetroresina per 8 mesi.
SUOLI:	Granito.

Morgon Vieilles Vignes

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	Gamay.
VINIFICAZIONE:	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. I vino termina la fermentazione in cemento o vetroresina. Affinamento in barrique usate almeno di terzo passaggio sulle fecce fini per 10 mesi.
SUOLI:	Granito.

Cote de Brouilly

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	Gamay.
VINIFICAZIONE:	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. I vino termina la fermentazione in cemento o vetroresina. Affinamento in barrique usate almeno di terzo passaggio sulle fecce fini per 10 mesi.
SUOLI:	Granito.

ALTRI VINI
Beaujolais Nouveau Fançon.

N°2

Beaujolais

Domaine Chamonard

DOMAINE CHAMONARD – JEANNE CHANUDET
VILLIÉ MORGON – FLEURIE – BEUJOLAIS

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. Si perché Domaine Chamonard, oggi, 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 Géneviève Chamonard, è attualmente uno dei pochi grandi maestri della vinificazione naturale; nulla è lasciato al caso, 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 Génevieve Chamonard, studia per diventare veterinaria e si laurea come tale. Nel frattempo, a partire dal 2014, inizia pian piano a rientrare nell'idea di riprendere l'azienda famigliare ed infine acquista una parcella di 1ha a Fleurie nel 2018, 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 esprimersi 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 frufru, piuttosto invece un grande vino che da una parte ha bevibilità, ma dall'altra grande profondità, uno di quelli che 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 se alla cantina, 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

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	Gamay.
VINIFICAZIONE:	Grappolo intero in vasca, saturazione con CO2, controllo della temperatura per la durata della semi carbonica, circa dieci gioni. 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 succesivo. SO2 tot 20mg/l aggiunti se necessario prima dell'imbottigliamento.
SUOLI:	Scisto.

N°2

Beaujolais

Domaine des Moriers

DOMAINE DES MORIERS – LANCIÉ – BEAUJOLAIS

Ma se volessimo provare raccontare il Beaujolais in forma inedita? È questa la domanda che si sono posti François de Nicolay insieme ad Arnaud Combier. Questa domanda nasce dal fatto che sia Fraçois che Arnaud condividono una passione smisurata sia per il Beaujolais che per il Gamay.

Arnaud Combier è un vignaiolo con esperienze fatte nel Maconnais e nel Languedoc; François de Nicolay è il patron di Chandon de Briailles, uno dei produttori appartenenti alle famiglie storiche di Borgogna. Così nasce la storia di Domaine des Moriers, quella di andare a produrre in Beaujolais vini che fossero estremamente rappresentativi del terroir di origine in tutta la loro autenticità. A Lancié trovano la cantina e i vigneti per produrre il proprio Beaujolais Villages. Ed iniziano a ricercare vigneti su grandi terroir per fare espressioni parcellari profonde, e così trovano nei Cru di Chirouble, Fleurie "La Madone", Morgon "Charmes" , Mulin au Vent "En Brenay".

Nel 2018 la prima annata. L'idea dietro a Domaine des Moriers è una viticoltura in biodinamica, rendimenti equilibrati sul Gamay. Nella vinificazione un approccio borgognone: una semicarbonica a grappolo intero senza solforosa in cemento, ma senza andare a cercare soltanto la beva, piuttosto anche 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 Beujolais con il frutto da una parte, la profondità dall'alta ed una materia di bocca vellutata tale da accarezzare le papille mentre beviamo questi vini…deliziosi.

Beaujolais Villages

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	Gamay.
VINIFICAZIONE:	Fermentazione a grappolo intero in cemento. Macerazione semi-carbonica alla borgognona per un paio di settimane. Affinamento in cemento un inverno.
SUOLI:	Granito.

Chirouble

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	Gamay.
VINIFICAZIONE:	FFermentazione a grappolo intero in cemento. Macerazione semi-carbonica alla borgognona per un paio di settimane. Affinamento in barrique un inverno.
SUOLI:	Granito.

Fleurie "La Madone"

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	Gamay.
VINIFICAZIONE:	Fermentazione a grappolo intero in cemento. Macerazione semi-carbonica alla borgognona per un paio di settimane. Affinamento in barrique 10 mesi, poi bottiglia.
SUOLI:	Granito rosa di Fleurie.

N°3

Borgogna

Sylvain Pataille

MARSANNAY – COTE DE NUIT – BORGOGNA

Arrivati a Marsannay, è in una strada abbastanza anonima che ci aveva dato appuntamento Sylvain Pataille dicendo di incontrarci davanti ad un portocino grigio, la via era costellata di diversi Pataille ed il dubbio che fossimo 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 per poi aprirsi una cantina con volte a botte e delle batterie di barriques tirate in linea solo come in borgogna sanno fare, 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 solo 0,2ha poi ceduti al figlio dove coltivavano gamay e aligoté per produrre il loro vino per casa. Il papa di Sylvain era un autista di autobus, ma 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 per fabbricare strumenti all'avanguardia per il lavoro nei vigneti. Fu così che, grazie ad un fazzoletto di terra e le amicizie famigliari, 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, 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 Cote d'Or come il Chateau 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 lascia il laboratorio di analisi con I primi 4 ha di vigneto. 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 Cote de Nuit e nella Cote 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, 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 Cote d'Or consacrata ai vitigni Pinot Noir e Chardonnay. Nonostante questo, Marsannay, per i suoi commerci con Digione è sempre stato un paese ricco, 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 fatto di essere decentrati dalla Cote d'Or per Sylvain è stata una fortuna in quanto tutti i produttori di Marsannay cercano di fare un ottimo lavoro sia in campo, la più parte dei vignerons è in biologico ed in cantina lavorando in maniera tradizionale, al contrario del resto della Cote 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 leiux dits di Marsannay, dove appunto li vinifica separatamente per garantirne l'identità di ognuno. È inoltre innamorato dell'Aligoté del quale ne esprime sui diversi terroir potenziali inediti alla più parte delle persone per un vitigno tanto autoctono borgognone come il pinot noir e lo chardonnay. In cantina Sylvain lavora all'antica cercando come base di utilizzare meno energia possible, 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

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	Aligoté.
VINIFICAZIONE:	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:	Argillo-calcarei.

Bourgogne Blanc Mechalots

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	Chardonnay.
VINIFICAZIONE:	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:	Argillo-calcarei.

Marsannay Blanc

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	Chardonnay.
VINIFICAZIONE:	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:	Argillo-calcarei.

Bourgogne Rouge

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	Pinot Noir.
VINIFICAZIONE:	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:	Argillo-calcarei.

Marsannay Rouge

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	Pinot Noir.
VINIFICAZIONE:	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:	Argillo-calcarei.

Marsannay Rouge "Longeroies"

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	Pinot Noir.
VINIFICAZIONE:	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:	Argillo-calcarei.

Marsannay Rouge "Clos du Roy"

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	Pinot Noir.
VINIFICAZIONE:	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:	Argillo-calcarei.

Marsannay Rouge "Le Chapitre"

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	Pinot Noir.
VINIFICAZIONE:	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:	Argillo-calcarei.

ALTRI VINI
Aligoté Les Auvonnes au Pepe, Fleur de Pinot, Aligoté «Clos de Roy», L'Ancestrale.

N°3

Borgogna

Chandon de Briailles

SAVIGNY LES BEAUNE – COTE D'OR – BORGOGNA

In molti hanno fatto presente di come questa piccola porzione di Cote d'Or abbia due anime: l'eleganza della Cote de Beaune e la potenza della Cote 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, era una casa famigliare 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 rendere conto François 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 guardano alla tradizione ma sempre più libere, 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, di terroir. Chandon de Briailles incarna con vini emozionali e profondi le due anime della Cote d'Or: potenza ed eleganza.

Savigny Les Beaune "Aux Fournaux"

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	Pinot Noir.
VINIFICAZIONE:	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.

Pernand – Vergelesses 1er Cru "Les Vergelesses"

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	Pinot Noir
VINIFICAZIONE:	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 1er Cru "Les Lavières"

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	Pinot Noir.
VINIFICAZIONE:	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 poco profonda e placca di calcare.

Pernand Vergelesses 1er Cru "Ile des Vergelesses"

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	Pinot Noir.
VINIFICAZIONE:	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”

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	Pinot Noir.
VINIFICAZIONE:	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”

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	Pinot Noir.
VINIFICAZIONE:	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.

ALTRI VINI
Pernand-Vergelesses Blanc 1er Cru “Ile des Vergelesses”, Corton Blanc Grand Cru.

N°3

Borgogna

François de Nicolay

SAVIGNY LES BEAUNE – BORGOGNA

Chiedo “François, perché il simbolo del cane?”; François sorride: ”Si il levriero! Devi sapere che la mia famiglia ha origini piemontesi, dell'epoca dei Borgia…” lo guardo stupito “Davvero?!”; “Si! Che storia, in effetti in quel periodo i Borgia erano in conflitto con il papato e per far pace regalarono al Papa una coppia levrieri, i levrieri erano un dono prestigioso all'epoca, così il simbolo dei levrieri 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 perché 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 Cote de Beaune. Fu l'inizio di una storia, quella del negoce di François de Nicolay. Erano piccole partite di vini che gli piacevano che proponeva al suo pubblico. Dall'epoca poi le cose si sono evolute e, afferma, che l'inizio vero di questa attività è stata 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 famigliare. Da sempre vinifica ed imbottiglia ssa, a parte rari casi, cercando espressioni di vini che a lui piacevano molto, vini liberi che rappresentassero bene il proprio terroir di origine. Oggi il marchio “François de Nicolay” racconta terroir principalmente borgognoni anche fuori dalla Cote d'Or, ma a volte senza andare distanti, acquistando per se uve dalla stessa Chandon de Briailles vinificandole in maniera ancora più libera. I vini François de Nicolay vengono vinificati ed affinati della cantina di Chandon de Briailles, tra le volte a crociera di una cave del 1300 costruita dai cistercensi, pietra su pietra. Portare modernità in una regione tanto classica, o ritorno al futuro? Vini liberi, senza compromessi.

Bourgogne Aligoté

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	Aligoté.
VINIFICAZIONE:	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:	Marne calcaree.

Chablis Villages “Les Chemins”

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	Chardonnay.
VINIFICAZIONE:	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:	Marne calcaree

Chablis 1er Cru “Vau de Vey”

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	Chardonnay.
VINIFICAZIONE:	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:	Marne calcaree giurassiche

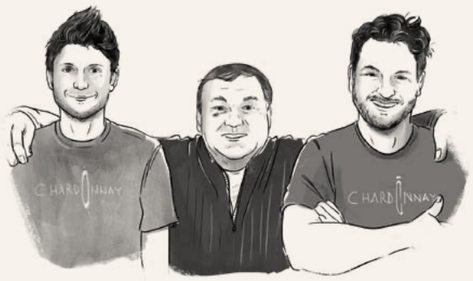
Savigny les Beaunes 1er Cru

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	Pinot Noir .
VINIFICAZIONE:	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:	Argille bianche in superficie e calcare in profondità

N°3

Borgogna

Domaine Robert Denogent



FUISSÉ – MACONNAIS – BORGOGNA

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 bravi a dare continuità ad un progetto veramente degno di nota. Facciamo un salto nel 1988 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, ma era solo l'inizio. È nel 1990 che ufficialmente nasce la Domaine Robert Denogent, l'obiettivo era quello di preservare vigne vecchie su grandi terroir vocati del maconnais, ma allo stesso tempo lasciare che ogni vino portasse con se 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 in comune quella 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 alla cieca iniziarono ad impressionare la critica e gli appassionati di tutto il mondo che senza pudore li confrontavano con i grandi bianchi della Cote d'Or. Antoine e Nicolas sono in azienda oramai da più di qualche vendemmia e si prendono cura a mano di circa 14 ha in biologico su piante tra i 50 ed i 70 anni, in alcuni casi centenarie. Sono riusciti a mantenere, se non 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 facendo fronte al 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

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	Chardonnay.
VINIFICAZIONE:	Pressatura diretta, decantazione statica. Vinificazione in barrique con elevage per minimo 18 mesi fino a 24 mesi.
SUOLI:	Argillo Calcareo.

Saint Veran "Les Pommards"

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	100% Chardonnay.
VINIFICAZIONE:	Pressatura diretta, decantazione statica breve. Vinificazione in botte di cemento ottagonale, tonneau da 600 litri e barrique con elevage di almeno 2 inverni.
SUOLI:	Argillo calcarei con presenza di marne.

Pouilly Fuissé "La Croix"

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	Chardonnay.
VINIFICAZIONE:	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:	Suolo scistoso e vulcanico.

Pouilly Fuissè 1er Cru "Les Reisses"

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	100% Chardonnay.
VINIFICAZIONE:	Pressatura diretta, decantazione statica breve. Vinificazione in botte di cemento ottagonale, tonneau da 600 litri e barrique con elevage di almeno 2 inverni.
SUOLI:	Argillo calcarei con presenza di marne.

ALTRI VINI
Beaujolais Village Cuvée "Jules Chauvet",
Macon Fuissé "Les Taches".

N°4

Jura

Domaine Buronfosse

ROTALIER – COTES DU JURA - 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. Si Peggy è una contadina dal carattere dominante, fiera della sua terra, 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 pero 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

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	100% Chardonnay.
VINIFICAZIONE:	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

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	100% Savagnin.
VINIFICAZIONE:	Pressatura soffice delle uve con conseguente decantazione statica per 24 ore. Fermentazione e affinamento ouillé in barrique usate per 10.
SUOLI:	Marne calcaree.

Pinot

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	Pinot Noir.
VINIFICAZIONE:	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

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	100% Ploussard.
VINIFICAZIONE:	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.

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

N°4

Jura

Champ Divin

GEVINGEY – COTES DU JURA - JURA

Una storia tutta naturale… si, 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.

Cremant du Jura brut zéro dosage

TIPOLOGIA:	Metodo Champenoise.
VITIGNI:	80% Chardonnay, 20% Savagnin.
VINIFICAZIONE:	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.
SUOLI:	Marne di grifea.

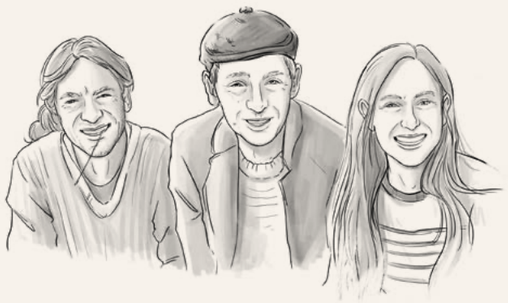
Chardonnay

TIPOLOGIA:	Chardonnay.
VITIGNI:	100% Chardonnay.
VINIFICAZIONE:	Pressatura soffice delle uve. Decantazione statica per 24 ore con successiva fermentazione in barriques. Affinamento ouillé 10 mesi.
SUOLI:	Marne di grifea.

N°4

Jura

Domaine Labet



ROTALIER – COTES DU JURA - JURA

Nata nel 1974 per volontà di Josie e Alain Labet, oggi l'azienda è un 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 utilizzati sono principalmente lo Chardonnay ed il Savagnin, che riescono ad esprimere le tipicità uniche delle colline jurassiane, vitigni tanto amati dalla famiglia Labet che per anni hanno vinificato pezzetto per pezzetto per capire cosa il terroir raccontasse. Il lavoro in cantina segue due approcci: Il primo è quello più 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. Del secondo approccio invece, grazie all'intuizione di Alain Labet, fu poi Julien Labet a tracciare un perscorso seguito da tutti in Jura, ovvero la vinificazione classica alla borgognona, denominata come stile "ouille" ovvero a botte ricolmata, in riduzione sulle fecce fini. Il secondo metodo pur essendo meno tradizionale ha fatto si 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 aprire qualche bottiglia da assaggiare, è sempre più un punto di riferimento per gli appassionati dell'enomondo.

Fleurs

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	100% Chardonnay.
VINIFICAZIONE:	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 argillo calcarei.

Fleur de Savagnin

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	100% Savagnin.
VINIFICAZIONE:	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

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	100% Chardonnay (vigne da selezione massale).
VINIFICAZIONE	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

TIPOLOGIA:	Vino bianco ossidativo.
VITIGNI:	Savagnin.
VINIFICAZIONE:	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 sotto la voile per almeno 6 anni e 3mesi.
SUOLI:	Argillosi e marnosi.

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

N°4

Jura

Domaine de la Renardiere

PUPILLIN – ARBOIS PUPILLIN - JURA

"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 che 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 del la Renardière riprendendo parte delle vigne di famiglia ed acquisendo nuovi terreni fino agli attuali 7,5ha. Jean-Michel è prima di tutto un conoscitore attento 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 si esprime 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 affiancato il figlio Léo, il quale sta sperimentando ancora più a fondo, 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 sun marne rosse, entrambi vigneti di grande espressione piantati dal nonno in quegli anni, coltivati dal padre ed oggi interpretati singolarmente dal figlio. Non ci resta che esclamare a gran voce: "Jean Mi! Leò! sortez du Ploussard!"

Cremant du Jura

TIPOLOGIA:	Vino spumante metodo classico.
VITIGNI:	Chardonnay.
VINIFICAZIONE:	Pressatura diretta. Decantazione statica. Fermentazione ed affinamento in acciaio. Tirage la primavera successiva. Sboccato a partire dai 16 mesi.
SUOLI:	Marne calcaree.

Jurassique

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	Chardonnay.
VINIFICAZIONE:	Pressatura soffice dell'uva intera. Decantazione statica di 24 ore. Fermentazione spontanea e affinamento ouillé in barrique per 18 mesi secondo l'annata.
SUOLI:	Argillo calcarei.

Ploussard

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	Ploussard.
VINIFICAZIONE:	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

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	Chardonnay.
VINIFICAZIONE:	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

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	Savagnin.
VINIFICAZIONE:	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

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	Chardonnay.
VINIFICAZIONE:	Pressatura soffice dell'uva intera. Decantazione statica di 24 ore. Fermentazione spontanea e affinamento in botte grande per due inverni.
SUOLI:	Marne calcaree

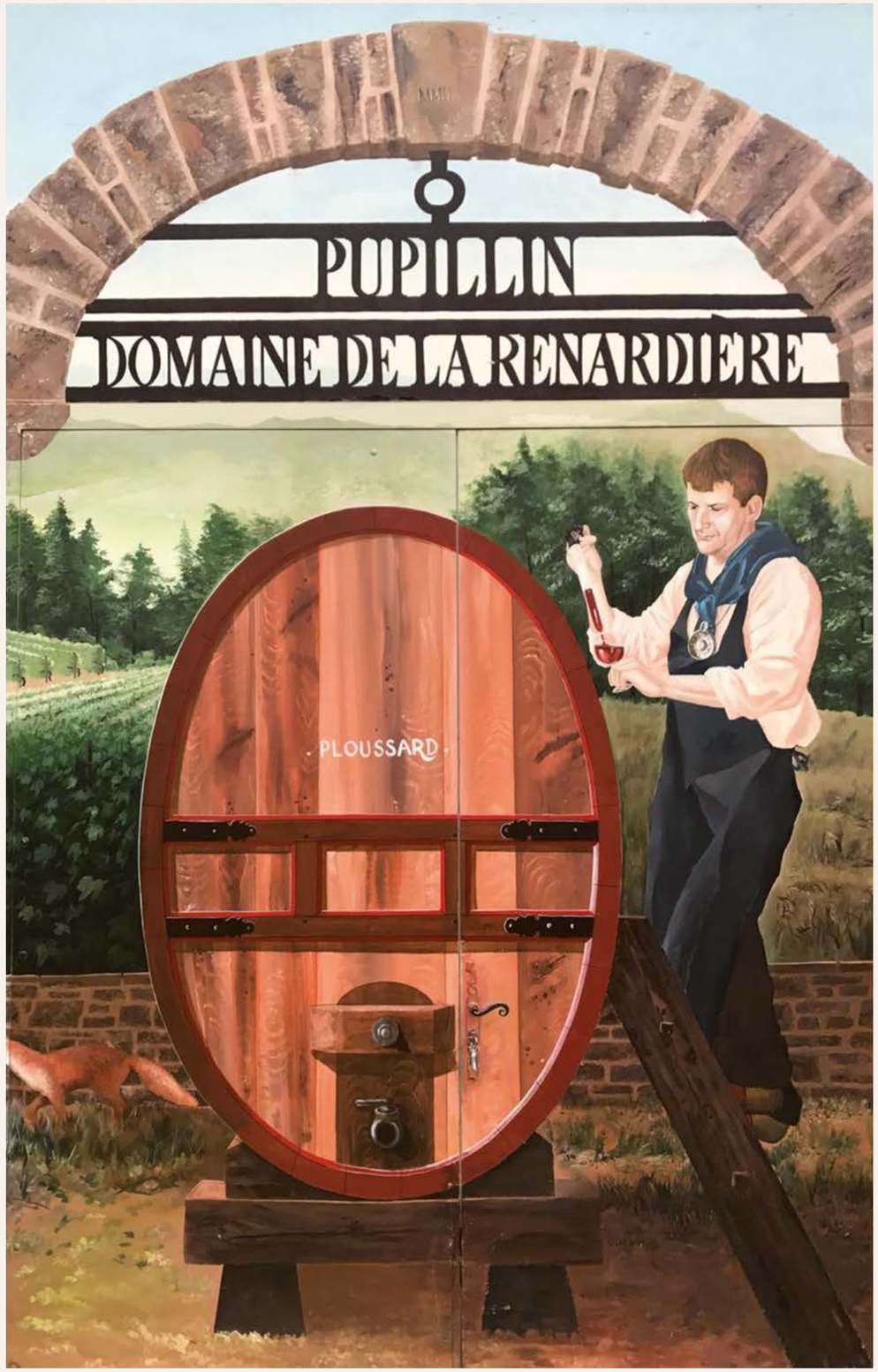
Savagnin

TIPOLOGIA:	Vino bianco ossidativo.
VITIGNI:	Savagnin.
VINIFICAZIONE:	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:	Marne grigie.

Vin Jaune

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	Savagnin.
VINIFICAZIONE:	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 sotto la voile per almeno 6 anni e 3mesi.
SUOLI:	Argillosi e marnosi.

ALTRI VINI
Cremant du Jura, Les Terrasses,
Les Vianderies, Cuvée 1966



N°4

Jura

Domaine de la Tournelle

ARBOIS – ARBOIS - JURA

È un giro dell'oca per chi arriva in macchina, si entra in Arbois fino al cuore del paese, qualche curva nelle 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 Couron 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 (cert. 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 la media generale, la voile più fine di tutto lo Jura oserei dire!

Il Trousseau è un nettare di piacere nella giovinezza 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 Couron

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	Chardonnay.
VINIFICAZIONE:	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

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	Savagnin.
VINIFICAZIONE:	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

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	Ploussard.
VINIFICAZIONE:	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.

Trousseau des Corvées

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	Trousseau.
VINIFICAZIONE:	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:	Argillo calcarei.

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

N°5

Loira

Julien et François Pinon

VERNOU SUR BRENNE – VOUVRAY – LOIRE

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, più una componente prevale maggiore sarà la caratterizzazione nel vino. 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 anni 10 anni, con l'ingresso del figlio Julien, l'aziensa 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 sofferto 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, illluminante, 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

TIPOLOGIA:	Metodo Champenoise.
VITIGNI:	Chenin Blanc.
VINIFICAZIONE:	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 Brut Spontanée

TIPOLOGIA:	Petillant Naturelle (Pet Nat).
VITIGNI:	Chenin Blanc.
VINIFICAZIONE:	Pressatura soffice dell'uva intera. Decantazione statica dei mosti per 24 ore. Il mosto inizia a fermentare naturalmente, quando la fermentazione alcolica scende al grado zuccherino voluto viene imbottigliato, finendo di fermentare in bottiglia. Una sosta in bottiglia per 6/8 mesi e poi viene messo in commercio.
SUOLI:	Argilla e silice.

Vouvray Sec

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	Chenin Blanc.
VINIFICAZIONE:	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 Deronnières

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	Chenin Blanc.
VINIFICAZIONE:	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.

ALTRI VINI
Tradition, Goutte D'Or, Moelleux, Le Bon Pinon, Trois Argiles, Silex Noir

N°5

Loira

Domaine de la Pépière

MAISDON SUR SEVRE – MUSCADET – LOIRA

Marc Olivier, Rémi Branger e Gwenaelle 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.

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 spontaee e nessuna chiarifica… solo oceano! La grande fortuna di Domaine de la Pepiere è stato di investire per così tanti anni in vigne vecchie ed agricoltura in biologico, infatti assaggiando un Clisson, un Gorges, un Chateau Thebaud o un Monières 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 Sevre et Maine

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	Melon de Bourgogne.
VINIFICAZIONE:	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

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	Melon de Bourgogne.
VINIFICAZIONE:	Pressatura soffice delle uve intere. Decantazione statica per 24 ore. Fermentazione ed affinamento per 24 mesi in vasche di cemento costruite da massoni genovesi e uova di cemento borgognone.
SUOLI:	Granito di Clisson.

Gorges

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	Melon de Bourgogne.
VINIFICAZIONE:	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.

Chateau Thebaud

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	Melon de Bourgogne.
VINIFICAZIONE:	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 e argilla.

ALTRI VINI
Monnières - Saint Fiacre.

N°6

Rodano

Eric Texier

BRÉZÈME – COTES DU RHONE – RHONE NORD

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 Cotes du Rhone Nord oramai da 20 anni.

Produce i propri vini nella zona di confine meridionale della Cotes du Rhone 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, trovò che 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 e ne risulta un bianco di grande complessità, con materia ma tutta in eleganza 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 per studio continua a produrre poche e confidenziali bottiglie da vigneti vecchi a Chateauneuf du Pape e sulla Cote Rotie, lo fa per piacere ed un po' per studio, però a noi sembrano magistrali interpretazioni.

Adele

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	Clairette.
VINIFICAZIONE:	Pressatura diretta delle uve, decantazione statica. Fermentazione in cemento e vetroresina. Affinamento 6 mesi nelle stesse vasche.
SUOLI:	Granito.

Chat Fou

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	80% Grenache 20% Cinsault e Clairette.
VINIFICAZIONE:	Uva diraspata ed in parte pigiata. Fermentazione in cemento con 8 giorni di macerazione. Affinamento in cemento.
SUOLI:	Granito.

Brézème

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	Syrah.
VINIFICAZIONE:	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:	Argillo calcarei.

Brézème Roussane

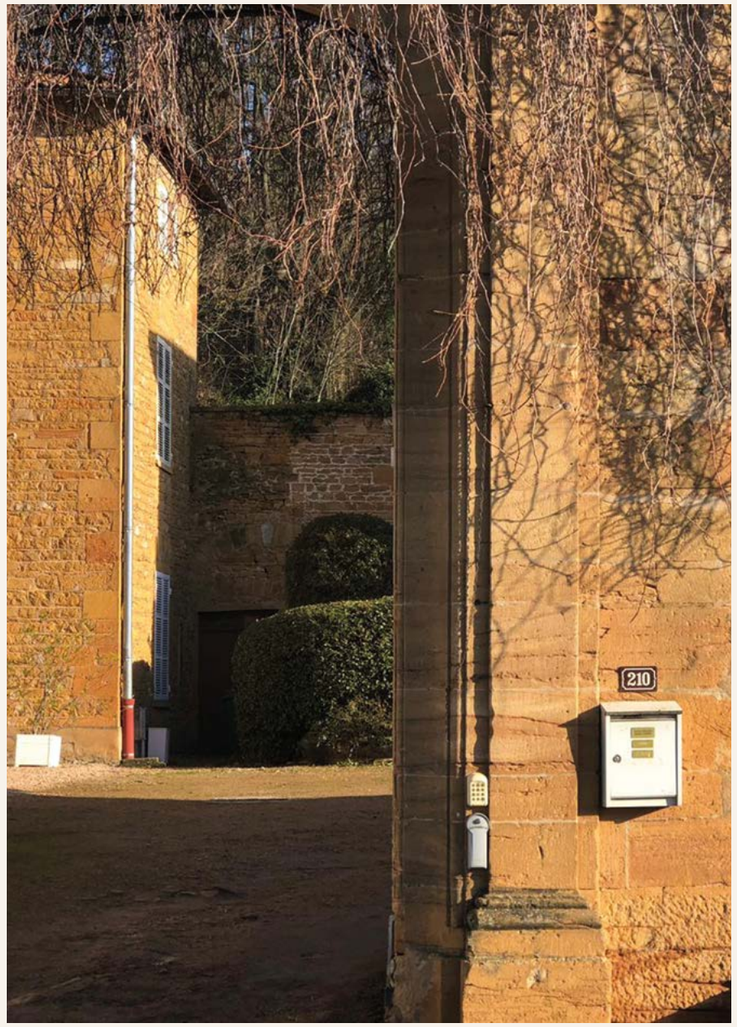
TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	Roussane.
VINIFICAZIONE:	Pressatura soffice delle uve. Fermentazione in vasche di vetro resina. Affinamento per 10 mesi nelle stesse vasche.
SUOLI:	Argillo calcarei.

Saint Julien en Saint Alban Vieille Serine

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	Serine (Syrah originaria in massale).
VINIFICAZIONE:	Fermentazione a grappolo intero con breve macerazione di 12 giorni in vasche di cemento, nessun rimontaggio, solo follature. Una volta svinato finisce la fermentazione in cemento dove rimane per l'inverno. Affinamento in botti da 5hl nei successivi 18 mesi.
SUOLI:	Granito, Scisto e Silice.

Brézème "Domaine de Pergaud" Vieille Serine

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	Serine (Syrah originaria in massale)
VINIFICAZIONE:	Fermentazione a grappolo intero con breve macerazione di 12 giorni in vasche di cemento, nessun rimontaggio, solo follature. Una volta svinato finisce la fermentazione in cemento dove rimane per l'inverno. Affinamento in botti da 5hl nei successivi 18 mesi.
SUOLI:	Argillo calcarei.



ALTRI VINI
Chateauneuf du Pape Blanc,
Chateauneuf du Pape Rouge

N°6

Rodano

Martin Texier

SAINT JULIEN EN SAINT ALBAN
COTES DU RHONE – RHONE NORD

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 ha avuto 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 esprezienda dopo le vinificazioni monovarietali degli 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

TIPOLOGIA:	Frizzante Metodo Ancestrale.
VITIGNI:	40% Chasselas Blanc, 40% Chasselas Rose, 20% Muscat de Hambourg.
VINIFICAZIONE:	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.

Roussanne "Vigne de la Chapelle"

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	Roussanne.
VINIFICAZIONE:	Pressatura diretta delle uve, decantazione statica. Il vino fermenta ed affina per 10 mesi in tonneau da 500l.
SUOLI:	Sabbie granitiche e scisto.

Le Preyna

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	80% Cinsault, 20% Grenache.
VINIFICAZIONE:	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

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	Syrah.
VINIFICAZIONE:	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:	Argillo calcareo.

N°6

Rodano

Domaine du Trapadis

RASTEAU – RASTEAU – COTES DU RHONE

Ci troviamo a pochi chilometri a Nord Est di Chateauneuf du Pape nel paese di Rasteau, da cui anche la rinomata Denominazione, si trova al confine con le denominazioni di Gigondas e Vacqueyras, la pura Cote du Rhone Sud.

L'azienda è famigliare ed attualmente alla terza generazione. Hélen, 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 funge 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 Helen 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. Helen da sempre vinifica separatamente ciascun vitigno nelle migliori parcelle. I vini di Helen 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

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	100% Grenache.
VINIFICAZIONE:	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.

Petit Cote rosé

TIPOLOGIA:	Vino rosato.
VITIGNI:	Grenache.
VINIFICAZIONE:	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:	Argillo calcarei con marne in profondità.

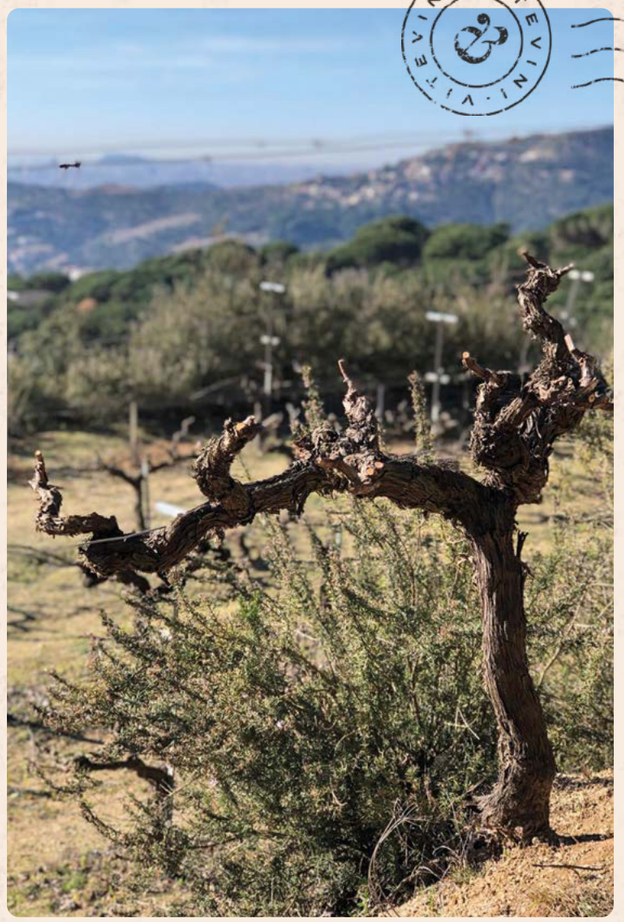
Les Plans

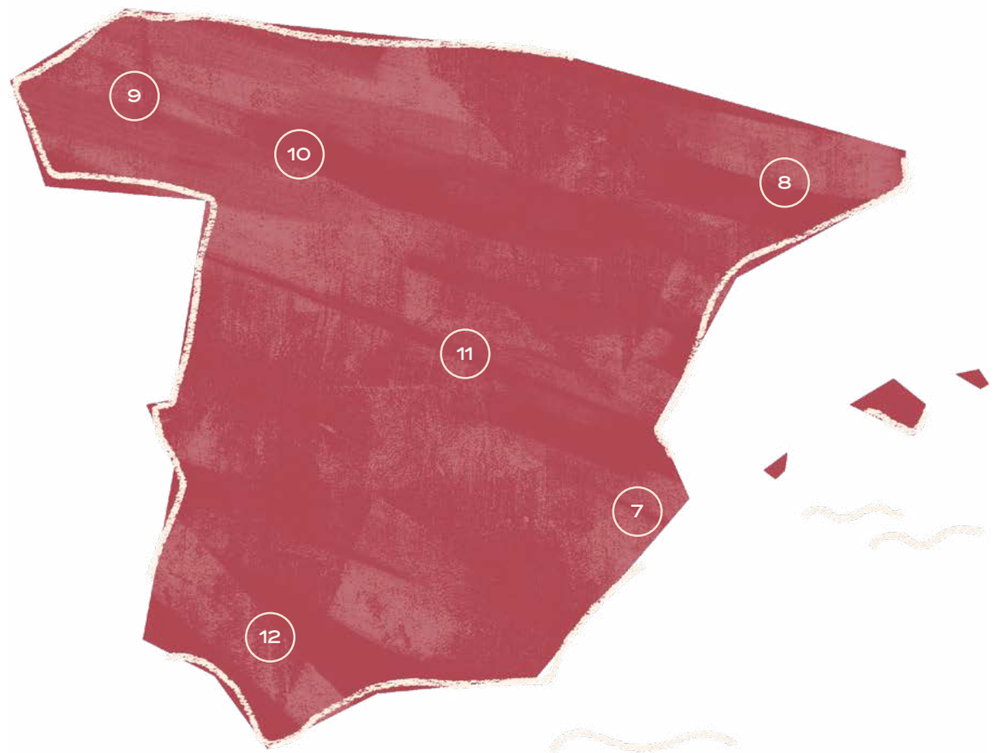
TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	Grenache Blanc.
VINIFICAZIONE:	Pressatura soffice dell'uva intera e decantazione statica dei mosti. Fermentazione ed affinamento in tonneaux da 350l per 12 mesi.
SUOLI:	Argillo calcarei con marne in profondità.

Rasteau Les Adrès

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	80% Grenache, 20% Mouvedre e Carignan.
VINIFICAZIONE:	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.

ALTRI VINI
Petite Cote Blanc.





Spagna

LEGENDA

7. Alicante
8. Catalunia
9. Galizia
10. Castilla y Leon
11. Madrid
12. Andalucia

N°7

Alicante

Casa Balaguer

VILLENA – ALICANTE

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 scioccato 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 Chateau 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 scambiare opinioni sull'agricolura 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, avrrebbe 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.

Tragolargo Tinto

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	Monastrell.
VINIFICAZIONE:	Uva diraspata e parzialmente pigiata. Fermentazione in acciaio con una macerazione corta di una settimana. Affinamento in acciaio.
SUOLI:	Granito.

Tragolargo Blanco

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	70% Moscatel 30% Malvasia.
VINIFICAZIONE:	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

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	Moscatel (vigna piede franco centenaria).
VINIFICAZIONE:	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).

Benimaquia Tinajas

TIPOLOGIA:	Vino bianco macerato.
VITIGNI:	50% Muscat de Alexandria, 50% Merseguera.
VINIFICAZIONE:	L'uva parzialmente diraspata viene pigiata e riposta in anfore di Padilla di diverse dimensioni dove fermenta, macera ed affina.
SUOLI:	Sabbia (spiaggia).

ALTRI VINI
Salicornio Moscatel, Salicornio Malvasia,
Rambla del Peligres

N°8

Catalunia

Clos Lentiscus

SANT PERE DE RIBES – PENEDES – CATALUNYA

Azienda di Famiglia da 500 anni, i Fratelli Aviño recuperano la cascina con i terreni nel 2001. Impostano il proprio progetto sull'espressione massima della naturalità nel Penedès. Puntano a conservare alcuni vitigni pressoché scomparsi: la Malvasia di Sitges (presidio Slow Food) ed il Sumoll, riuscendo a far rientrare anche questi due vitigni dimenticati all'interno della Denominazione Penedès (spumante). Portandoci a visitare i vigneti vecchi degli anni trenta ci raccconta: "Mio nonno ha sempre detto – se da sempre sono stati coltivati: Malvasia, Xarello, Sumoll, perché mai dovrei piantare Chardonnay e Cabernet Sauvignon? – questi vecchi vigneti sono la testimonianza del suo pensiero, preservare il nostro territorio e la nostra biodiversità". Siamo all'interno del Parco naturale del Garraf dove riescono a portare avanti un'idea di viticoltura biodinamica, auto-producendosi i preparati e senza l'influenza di vicini convenzionali. Essere immersi nella foresta vuol dire essere ospiti della natura circostante e degli animali selvatici della zona ai quali sempre lascia da bere nei periodi di siccità.Oltre al vino producono un incredibile miele di rosmarino, le api si sa sono amiche della biodiversità. In cantina Manel segue le vinificazioni in maniera naturale, nessun prodotto additivo, zero solforosa.

Clos Lentiscus è presente con i suoi vini nei migliori ristoranti stellati di Spagna, a partire dal Cellar de Can Roca, i quali furono proprio i promotori di Clos Lentiscus. Successivamente è diventato referenza anche per i bar à vin e bistrot di vini naturali, a Partire dal Bar Brutal di Barcellona fino all'imperdibile Bar Salvatge.

Visitare Clos Lentiscus è un sogno ad occhi aperti, un'azienda completamente immersa in una foresta di pini marittimi e macchia mediterranea, dove spiccano i grossi cespugli di rosmarino e gli alberi di agrumi, il profumo dell'aria è indescrivibile. Avere di fronte il Mediterraneo, suoli calcarei con presenza di fossili, viticoltura biodinamica, vitigni autoctoni quasi scomparsi, ci rendiamo subito conto del potenziale e della varietà degli elementi che Manel si trova a gestire… non ve ne pentirete!

Greco di Subur Brut Nature

TIPOLOGIA:	Spumante metodo classico.
VITIGNI:	Malvasia di Sitges.
VINIFICAZIONE:	Pressatura soffice delle uve. Decantazione statica per 24 ore con successiva fermentazione dei mosti in acciaio. Presa di spuma con mosto della stessa annata e affinamento sui lieviti per almeno 24-30 mesi. Sboccato e ricolmato con vino base.
SUOLI:	Calcarei con presenza di fossili.

Sumoll Reserva de Familia Brut Nature

TIPOLOGIA:	Metodo Champenoise.
VITIGNI:	Sumoll.
VINIFICAZIONE:	Pressatura soffice delle uve. Decantazione statica per 24 ore con successiva fermentazione ed affinamento in acciaio. Presa di spuma con miele autoprodotto di rosmarino e affinamento sui lieviti per almeno 36 mesi. Sboccato e ricolmato con vino base.
SUOLI:	Calcarei con presenza di fossili.

Perril Blanc Anfora

TIPOLOGIA:	Vino bianco macerato.
VITIGNI:	Xarello.
VINIFICAZIONE:	Uva parzialmente diraspata e non pigiata, un mese giorni di macerazione delle bucce in anfora, svinato affina 9 mesi in anfora sulle fecce fini.
SUOLI:	Calcarei con presenza di fossili.

Perril Noir Caryniena

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	Caryniena (Carignan).
VINIFICAZIONE:	Uva intera, fermentazione con macerazione in anfora per un mese. Svinato il vino affina in anfora per 9 mesi. Affina successivamente in bottiglia.
SUOLI:	Calcarei con presenza di fossili.

ALTRI VINI
Perril Noir Sumoll, Xarello Domaine.

N°8

Catalunia

Oriol Artigas

LLINARS DEL VALLES – ALELLA – CATALUNIA

Se pensiamo oggi alla Catalunia la immaginiamo come una delle regioni più attive a livello di produzione di vini naturali in Spagna, sarà anche un modo per urlare ad alta voce ciò che è veramente naturale per non essere confusi con altro?!

Oriol Artigas è un ragazzo che lavora su 7,5ha vitati sull'antichissima zona di Alella, 15 km a nord di Barcellona, è la zona vitivinicola più antica della Catalunya ma che oggi conta in totale 220ha ed è una delle regioni vitivinicole più piccole di tutta Spagna. Oriol spiega di come la sua zona sia divisa da una cordigliera montagnosa parallela alla costa che divide i vigneti più esposti al mediterraneo, con maturità più precoci e la zona interna a pochi km dove ritarda la vendemmia fino a due settimane. Le parcelle su cui lavora Oriol contengono talvolta una varietà enorme di vitigni, fino a 50. Per visitare i vigneti mediterranei di Oriol bisogna inerpicarsi sulle colline, affacciate sul mare, la zona è selvaggia, poca viticoltura, tanti pini marittimi che circondano le parcelle, i profumo è resinoso e la vista mozzafiato. I suoli sono di un granito molto antico che con l'azione del salino viene eroso fino a diventare una sabbia grossolana dove le piante di Pansa Blanca, madre ampelografia dello Xarello, affondano le loro radici da secoli in questa zona.

Oriol lavora i propri ettari in biologico, seguendo il calendario lunare biodinamico. In cantina è un purista della naturalità, per alcuni vini aggiunge un pelo di solfiti in imbottigliamento se serve. Oriol in effetti è chimico di primaria formazione ed enologo come seconda, dunque pienamente consapevole di ogni situazione alla quale sta andando in contro. L'azienda, nata nel 2011, oggi produce circa 30.000 bottiglie che finiscono nel mondo intero. Oriol, un po per il suo carattere, un po' per la sua professionalità nel lavoro, un po' per essere stato uno dei pionieri dei vini naturali in Catalunia, è un punto di riferimento per quanto giovane sia la sua storia, per tutto il mondo. Negli ultimi due anni però se non ci fosse stato Pep sarebbe stato ancora più dura, invece grazie a questo omone grande dalla barba folta si sente pronto ad affrontare nuove sfide ancora più grandi, vedremo… Oriol produce vini proprio come piace berli a lui, cerca che l'uva ottenga tutto il possibile dal suo territorio e poi la trasforma in maniera naturale per ottenere un vero e proprio succo che sa di mare e macchia mediterranea. Il 2020 per Oriol è stato un anno particolarmente difficile a livello agricolo che lo ha portato, a causa della peronospora a perdere quasi tutto il raccolto, per questo ha chiesto aiuto ad alcuni amici produttori che hanno risposto ben più numerosi delle sue apettative. Ha vinificato dunque nel 2020 una collezione di vini in edizione speciali con uve di amici produttori naturali da tutta la catalunia, un arcobaleno di colori ed emozioni catalane: SOS Oriol Artigas.

La Rumbera

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	Pansa Blanca.
VINIFICAZIONE:	2/3 pressatura diretta, 1/3 uva diraspata con macerazione 5 giorni. Fermentazione spontanea in acciaio. Affinamento 8 mesi sulle fecce fini. Non chiarificato, non filtrato, senza solfiti aggiunti.
SUOLI:	Granito.

El Rumbero

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	Garnatxa.
VINIFICAZIONE:	Fermentazione spontanea del grappolo intero non pigiato per l'autoctona Garnatxa, con macerazione di 7-10 giorni. Pressatura diretta di Syrah e Merlot, dunque senza macerazione per i vitigni internazionali. Finisce di fermentare in acciaio ed il 20% in una vecchia botte. Affinamento per 8 mesi.
SUOLI:	Granito.

La Bella

TIPOLOGIA:	Vino bianco macerato.
VITIGNI:	Pansa Blanca (vigna di 65 anni a goblet esposizione sud).
VINIFICAZIONE:	Uva diraspata e non pigiata con macerazione di 9 giorni a chicco intero. Finisce di fermentare 2/3 in acciaio ed 1 /3 in tonneau usato di 500l. Affinamento 8 mesi sulle fecce fini. Non chiarificato, non filtrato e senza solfiti aggiunti.
SUOLI:	Granito bianco.

La Bestia

TIPOLOGIA:	Vino bianco macerato.
VITIGNI:	Pansa Blanca (vigna di 85 anni a goblet esposizione nord).
VINIFICAZIONE:	Uva diraspata e non pigiata con macerazione di 15 giorni a chicco intero. Finisce di fermentare 2/3 in acciaio ed 1 /3 in tonneau usato di 500l. Affinamento 8 mesi sulle fecce fini. Non chiarificato, non filtrato e senza solfiti aggiunti..
SUOLI:	Granito e scisto.

ALTRI VINI
A Coco, El Rall, La Rauxa.

N°8

Catalunia

Finca Parera

SANT LLORENÇ D'HORTONS – PENEDES SUPERIORE – CATALUNIA

"Il mio bisnonno, possedeva delle terre appena fuori il centro urbano di Barcellona, coltivava alberi da frutto, aveva l'orto, la vigna e le api. La posizione era strategica perché ogni mattina scendeva con il carro al mercato ortofrutticolo di Barcellona" – Ruben Parera, classe 1979. È una storia di Agricoltura, con la "A" maiuscola come sottolinea Ruben, la storia di Finca Parera. Il bisnonno era Agricoltore, il nonno era Agricoltore ma aveva lasciato l'attività di produzione del vino, il padre era Agricoltore ma aveva lasciato l'orto dopo essersi trasferito a Sant Llorenç d'Hortons, nel Penedes Superiore, per dedicarsi agli alberi da frutto diventando pioniere in tutta Spagna per la produzione di frutta tra le prime ad essere certificata biologica. Ruben Parera, all'età di 15 anni, viene mandato a fare la sua prima esperienza di vendemmia a Bordeaux e ritornando a casa chiede al padre:"Papà, ma perché non produciamo più il vino?" 4 anni dopo recuperano un vecchio vigneto di Xarello degli anni '40 e piantano 5 ha principalmente con Xarello e Sumoll. Ruben trascorre anni concentrandosi esclusivamente al vino, ma non gli era sufficiente. Recupera un terreno e inizia di nuovo con l'attività di orticoltura, successivamente le api ed infine oggi sta per mettere a dimora gli animali. Se oggi qualcuno chiedesse a Ruben che cosa fa nella vita, lui risponderebbe "Sono Agricoltore". La storia di Finca Parera è una storia Agricola, che conta di 25 ha in totale di cui 15 ha a vigneto.

È però un dato di fatto che trovandosi a pochi chilometri a nord da San Sadurnì d'Anoia, alle pendici del Monserrat, una montagna di recente origine composta da una roccia madre di argilla calcarea marina, che sia un luogo oltremodo vocato per la viticoltura: suoli poco profondi, 350 metri di altitudine, suoli argillo calcarei di origine marina, sbalzi termici, vicinanza al Mediterraneo, un microclima unico ed eccezionale dove lo Xarello cresce dando tra le più belle espressioni esistenti.

Le vinificazioni sono infusioni di terroir, nulla si aggiunge e nulla si toglie. Producono 35-40.000 bottiglie l'anno e con le pressature fanno dei vini di consumo quotidiano; si, perché Ruben Parera crede che essere Agricoltore biodinamico preveda una grande responsabilità socio-politica ovvero di fornire prodotti di alto valore agricolo e che siano accessibili a tutti. Questi valori si incarnano nel Bar Salvatge di Barcelona che Ruben Parera, insieme agli amici Albert e Pere di Moonwine, ha creato nel quartiere di Vila de Gràcia. Uno dei wine bar di vini naturali più in voga della città, che richiama persone da tutto il mondo, dove si può bere vini da tutto il mondo ma non manca la spina per bersi un litro di vino naturale quotidiano.

Clar

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	80% Xarello, 20% Malvasia di Sitges, Parellada, Garnatxa Blanca, Chardonay, Gewurztraminer.
VINIFICAZIONE:	Uva diraspata e pigiata, infusione delle uve fino a fine fermentazione, solo vino fiore, affinamento 6 mesi in cemento.
SUOLI:	Argillo calcarei di origine marina.

Fosc

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	40% Sumoll, 60% Ull de Lliebre, Garnatxa, Monastrell, Syrah.
VINIFICAZIONE:	Uva diraspata e pigiata, infusione delle uve per due settimane, solo vino fiore, affinamento 6 mesi in cemento.
SUOLI:	Argillo calcarei di origine marina.

Fins Als Kullons

TIPOLOGIA:	Vino rosato.
VITIGNI:	1/3 Xarello/Garnatxa Blanca/Sumol.
VINIFICAZIONE:	Le uve arrivano in cantina in tempi diversi: Xarello, Garnatxa Blanca e Sumoll. Uva diraspata e pigiata. Stessa vasca, le bianche fanno una macerazione a freddo di 2 settimane, con l'arrivo del Sumoll parte la fermentazione totale della massa per altre 2 settimane in cui l'uva rimane in infusione. Svinato solo vino fiore, affinamento 4 mesi in cemento.
SUOLI:	Argillo calcarei di origine marina.

Sassò

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	Xarello.
VINIFICAZIONE:	Uve diraspate e pigiate. Macerazione pre fermentativa a freddo con infusione delle uve per 8-12 giorni. Il mosto fiore fermenta ed affina in vecchie barriques di acacia per 18 mesi.
SUOLI:	Argillo calcarei di origine marina.

ALTRI VINI
Mala Herba Ancestral.

N°8

Catalunia

Suriol

RABUAC – DO CAVA – CATALUNYA

Visitare l'Alto Penedes è un'esperienza meravigliosa. Il territorio sono un'insieme di dolci coline 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 un custode in qualche modo 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 Penedes 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, del Penedes. 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 cerificazione in biologico della proprietà di famiglia, 24 ha vitati attorno alla collina del paese di Grabuac dove sono proprietari di quello che era definito come il castello del paese. Assis come il padre prosegue con questo approccio, convertendo tutta la proprietà in biodinamica dedicandosi anche al reinpianto di varietà autoctone, oltre alle classiche: Xarello, Macebeu e Prellada, oggi troviamo piantati in azienda anche il Sumoll e il Monastrell.

Non è semplice d'un lato portare il fardello sulle spalle di una famiglia così antica, ma dall'altra notiamo una grande forza nella famiglia Suriol a puntare tutto su: territorio, tradizione e agricoltura biodinamica. In cantina le fermentazioni vegono 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

TIPOLOGIA:	Spumante metodo classico.
VITIGNI:	Xarello, Macabeu, Parellada.
VINIFICAZIONE:	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

TIPOLOGIA:	Spumante metodo classico.
VITIGNI:	Xarello, Macabeu, Parellada.
VINIFICAZIONE:	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

TIPOLOGIA:	Spumante metodo classico.
VITIGNI:	Monastrell e Garnacha.
VINIFICAZIONE:	Pressatura diretta delle uve, decantazione statica, fermentazione ed affinamento in cemento. Tirage in primavera e 18 mesi sui lieviti.
SUOLI:	Marne calcaree.

Suriol El Bosq

TIPOLOGIA:	Spumante metodo classico.
VITIGNI:	Xarello.
VINIFICAZIONE:	Pressatura diretta delle uve, decantazione statica, fermentazione ed affinamento in cemento. Tirage in primavera e 9 mesi sui lieviti.
SUOLI:	Marne calcaree.

Cal Ron

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	Malvasia di Sitges.
VINIFICAZIONE:	pressatura diretta delle uve, decantazione statica, fermentazione in vasche di cemento sotterranee ed affinamento in anfora per 8 mesi.
SUOLI:	Marne calcaree.

Can Peritxò*

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	Parellada.
VINIFICAZIONE:	Uva diraspata e pigiata. Fermentazione con macerazione 10 giorni. Svinato finisce di fermentare ed affina in botti di castagno locale per 10 mesi.
SUOLI:	Marne calcaree (vigna a 700 metri).

*L'etichetta di questo vino cambia ogni anno.

La Basseta

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	Sumoll.
VINIFICAZIONE:	Uva diraspata e pigiata. Un giorno giorno di macerazione sulle bucce. Fermentazione ed affinamento in botti di castagno locale per 10 mesi.
SUOLI:	Marne calcaree.

Matarò

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	Monastrell.
VINIFICAZIONE:	Uva diraspata e pigiata. Fermentazione con macerazione 10 giorni. Svinato finisce di fermentare ed affina in botti di castagno locale per 10 mesi.
SUOLI:	Marne calcaree.

ALTRI VINI
Azimut Rosé Brut Nature, Azimut Blanc, Azimut Negre

N°8

Catalunia

Terroir al Limit

TORROJA DEL PRIORAT – DO PRIORAT – CATALUNYA

Ho conosciuto Domink Hubert nel 2014, a Montpellier. Ero ad una fiera e stavo curiosando quali produttori ci fossero. Vedo scritto Spagna, Priorat, mi fiondo. Mi approccio con uno spagnolo mal masticato, Dominik mi guarda e mi dice:" Ma sei italiano?" rispondo "si sono italiano, tu parli italiano?!", sorride "ho abitato 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 inizato 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 grazie alla sua propensione alla gastronomia e allo stile mediterraneo, 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 un periodo. Nel 2001 insieme al suo amico enologo sudafricano Eben Sadie producono il loro primo vino sotto la marca Terroir al Limit, e fu così che la storia iniziò. Terroir al Limit 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 Limit 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 altri occhi. 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 l'arrivo di Tatiana Peceric, nasce la linea dei vini nella DO Montsant Terroir Sense Fronteres, che un domani produrrà anche in altre DO, ed infine Tatiana da alla luce la sua prima personale espressione della DO Montsant "Coreografia – Pas de Deux". L'azienda oggi possiede in totale 25ha con una produzione che nelle buone annate arriva alle 60.000 bottiglie. I valori dell'azienda si rinchiudono nell'essenza del mediterraneo: vinificazioni ed affinamenti brevi in cemento, vini per accompagnare i piatti della tradizione mediterranea. Nei vini di Terroir al Limit abbiamo trovato una finezza espressiva su tutta la linea che raramente abbiamo avuto modo di incontrare, siamo così onorati di potervi offrire un'espressione di Spagna di altissimo livello.

Terroir Sense Fronteres DO Montsant negre

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	75% Grenache, 25% Carignan.
VINIFICAZIONE:	Vinificazione in grappolo intero per 10 giorni in acciaio. Affinamento in acciaio un inverno.
SUOLI:	Argila e sabbia.

Terroir Historique DO Priorat negre

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	75% Grenache, 25% Carignan.
VINIFICAZIONE:	Vinificazione in grappolo intero, infusione delle uve. Affinamento in cemento per otto mesi.
SUOLI:	Scisto, argilla, granito e suolo alluvionale.

Terroir Al Limit DO Priorat "Terra de Cuques" negre

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	50% Grenache, 50% Carignan.
VINIFICAZIONE:	Vinificazione in grappolo intero, infusione delle uve e macerazione fino al raggiungimento del punto di estrazione voluto. Affinamento in botte grande e cemento.
SUOLI:	Scisto e argilla.

Coreografia DO Montsant "Pas de deux" negre

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	50% Grenache, 50% Carignan.
VINIFICAZIONE:	Vinificazione in grappolo intero, infusione delle uve. Affinamento in cemento per otto mesi.
SUOLI:	Argilla rossa e gesso.

ALTRI VINI
Terroir Historic Blanc, Terra de Cuques Blanc, Pedra de Guix, Arbossar, Dits del Terra, Les Manyes, Les Tosses.

N°9

Galizia

Bodegas Albamar

CAMBADOS – DO RIAS BAIXAS – GALICIA

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

In Rias Baixas si coltiva principalmente un vitigno bianco: l'Albariño, ma anche rossi come: 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 Castrelo, frazione di Cambados: Bodegas Albamar.

Xurxo proviene da una famiglia che produceva vino per servire 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 l'esterno. Xurxo sta facendo sempre più parlare di sé, per le 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 hanno fatto crescere nel nostro Essere Scopritori.

Albamar

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	Albariño.
VINIFICAZIONE:	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

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	Albariño.
VINIFICAZIONE:	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

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	Albariño (vigne centenarie a piede franco).
VINIFICAZIONE:	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.

Finca O Pereiro

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	Albariño.
VINIFICAZIONE:	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.

Alma de Mar

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	Albariño.
VINIFICAZIONE:	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.

Pepe Luis

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	40% Caiño, 40% Espadeiro, 20% Mencia.
VINIFICAZIONE:	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.

Albino

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	Caiño.
VINIFICAZIONE:	Pressatura del grappolo intero. Decantazione statica dei mosti 24 ore. Fermentazione ed affinamento in demi-muids da 500l per 12 mesi.
SUOLI:	Sabbie di origine granitica.

O Esteiro

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	40% Caiño, 40% Espadeiro, 20% Mencia.
VINIFICAZIONE:	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.

N°9

Galizia

Xesteiriña

LUGAR XESTEIRIÑA – DO RIAS BAIXAS – GALIZIA

José Mauel Dominguez Torres è di formazione un ingegnere agronomo ed enologo. Quando ho incontrato per la prima volta José Manuel nel 2021 ci trovavamo in Bodegas Albamar assieme al suo "socio" 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 Xesteiriña da 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 rasenta il giardinaggio in questo ettaro scarso di terra, dove pratica una viticoltura non interventista, promuovendo rese ettaro basse, abbonando 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 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 arobas di Bodegas Albamar. Adrian anche in questo caso, conoscendo Jose Mauel e la sua vigna, ha dato l'impulso per far nascere questo progetto unico dal nome Xeisteriña. La produzione è confidenziale 1800 bottiglie, chicche da far emozionare le persone con la purezza della brezza atlantica.

Xesteiriña

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	Albariño.
VINIFICAZIONE:	Pressatura diretta delle uve, decantazione statica del mosto. Metà della massa in acciaio, metà in barrique e tonneaux esausti. Affinamento per un inverno, si imbottiglia tra giugno e luglio. Vino non chiarificato, solforosa totale entro i 30 mg/l.
SUOLI:	Granodiorite di Sanxenxo.

N°9

Galizia

Bodegas Augalevada

LEIRO – DO RIBEIRO – GALIZIA

La DO Ribeiro in Galizia è la denominazione più storica, dal 1932, ma anche la più antica zona in assoluto di viticoltura in Galizia. In Ribeiro il vino si produce a partire dal I secolo dC, lo testimoniano gli scritti di Strabone; ed è una zona dove la viticoltura è stata conservata dai monaci nel medioevo, dei quali rimangono ancora a testimonianza i vecchi monasteri sparsi in tutta questa meravigliosa zona vitivinicola a nord ovest del capoluogo Ourense. Quando viaggiate per il Ribeiro siete circondati da colline di granito, disegnate dai vari affluenti del Miño, tra cui l'Avila, l'Arnoia e altri più piccoli come appunto il Riobòo che disegna una piccola valle nei pressi del paese di Leiro. È proprio in questa zona Iago Garrido ha deciso di iniziare il suo progetto a fine anni 2000, recuperando delle vecchie terrazze circondate dal bosco, ha ripiantato 2.5 ha, dei 4 disponibili, con alcune delle varietà tradizionali del Ribeiro: Brancellao, Caiño Longo, Caiño da terra per il rosso; Treixadura, Godello, Lado e Agudelo (parente dello Chenin Blanc) per il bianco. Da subito decide che in questa zona avrebbe voluto seguire una viticoltura sostenibile certificandosi per alcuni anni con Demeter, unico nella sua regione. Di Iago stupisce la sua visione ed il suo approccio di rispetto della terra da un lato e la sua propensione a seguire un percorso da lui stesso tracciato per la vinificazione, non uniformandosi dunque allo stile "classico" del Ribeiro, ma creando vini che sono unici a se stessi, dal profilo teso ed elegante. In cantina lavora tutto per gravità, tranne per l'imbottigliamento dove è costretto a pompare una volta il vino al piano superiore. Le vinificazioni vengono svolte in acciaio, in barrique usate, in tonneau, in botas de Jerez, in anfore di Padilla. Non utilizza solforosa fino all'imbottigliamento, non si preoccupa se alcune anfore o botti possono portare flor. Produce circa 14.000 bottiglie ogni anno delle quali la maggior parte sono da acquisto di uve da viticoltori locali, vini che prendono il nome di Mercenario. Dei propri vigneti una menzione speciale per l'Ollos de Roque, vino dedicato al figlio Roque, prodotto a partire dalle uve a bacca bianca del vigneto attorno all'azienda. I vini di Iago sono tra le più entusiasmanti espressioni di Galizia che si possono trovare, c'è una lettura della materia prima in cantina da grande maestro il che ha portato in pochi anni ad essere conosciuto e stimato da tutti i produttori del ricchissimo panorama del nord ovest spagnolo. Una produzione confidenziale per lasciare i propri avventori a bocca aperta.

Mercenario blanco

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	Treixadura, Godello, Albariño, Palomino, Lado, Agodelo.
VINIFICAZIONE:	Pressatura diretta delle uve, non sfeccia, inizia fermentazione in acciaio e poi divide la massa in diversi vasi vinari: acciaio, legni e anfore. Non esegue batonnage. Imbottigliato l'anno successivo alla vendemmia.
SUOLI:	Granito.

Mercenario tinto

TIPOLOGIA:	Vino Rosso.
VITIGNI:	Brancellao, Caiño longo, Caiño da terra, Espadeiro, Souson.
VINIFICAZIONE:	L'uva a seconda delle caratteristiche viene lavorata in maniera differente: parte a grappolo intero, parte diraspata, parte pigiata. Vinificato in mastelloni. Le macerazioni durano fino a 50 giorni. Affinamento in acciaio, barrique e tinajas. Imbottigliato l'anno successivo alla vendemmia.
SUOLI:	Granito.

Ollos de Roque

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	Treixadura, Lado, Agodelo.
VINIFICAZIONE:	Pressatura diretta delle uve, non sfeccia, inizia fermentazione in acciaio e poi divide la massa in diversi vasi vinari: acciaio, legni e anfore. Non esegue batonnage. Affinato due inverni prima di andare in bottiglia.
SUOLI:	Granito.

Crianza Bioloxica

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	Albariño.
VINIFICAZIONE:	Pressatura diretta, non sfeccia, inizia fermentazione in acciaio e poi divide la massa in diversi vasi vinari: legni e anfore. Affinamento scolmo per favorire la flor. Assemblaggio con una piccola percentuale di una solera di ossidativo. Imbottigliato l'anno dopo alla vendemmia.
SUOLI:	Granito

N°10

Castilla y Leon

Veronica Ortega

VALTULLE – DO BIERZO – CASTILLA Y LEON

Quando ci si mette in macchina per andare a scoprire un nuovo territorio si vive sempre un'emozione di piacere, di curiosità e chiaramente ci si immagina come andrà. Viaggiare verso il Bierzo è stato proprio così, ma arrivato, è stata una sorpresa ben oltre ciò che immaginavo. Il Bierzo è una piccola regione vitivinicola di 3000 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 gallego ed è una regione decisamente verde, come la Galizia, 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 1000 metri. In questa zona si coltiva principalmente la Mencia, un grande vitigno rosso del nord ovest spagnolo, ma non solo! Le vigne, principalmente vecchie piantate ad alberello negli anni '40, presentano oltre alla principale Mencia, 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 Contì, dove Veronica lavorerà in cantina per 6 mesi per poi rimane 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 mencia 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 di 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

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	85% Mencia, 15% Paolomino, Doña Blanca.
VINIFICAZIONE:	Parte diraspato, parte pigiato. Macerazioni di 5/6 giorni. Affinamento in tini troncoconici per 9 mesi.
SUOLI:	Sabbia di granito ed argilla.

Kinki

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	60% Mencia, 12% Alicante, 28% Palomino, Doña Blanca.
VINIFICAZIONE:	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

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	85% Mencia, 15% Paolomino, Doña Blanca.
VINIFICAZIONE:	Vinificazione a grappolo intero in tino troncoconico, macerazione per 30 giorni. Affinamento 15 mesi in barrique.
SUOLI:	Sabbia di granito ed argilla.

ROC

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	Mencia biotipo piccolo e spargolo.
VINIFICAZIONE:	Vinificazione a grappolo intero in tino troncoconico, macerazione per 30 giorni. Affinamento 15 mesi in barrique.
SUOLI:	Argilla e sabbia granitica.

Cobrana

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	70% Mencia, 30% Godello, Paolomino, Doña Blanca.
VINIFICAZIONE:	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

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	Godello.
VINIFICAZIONE:	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.

ALTRI VINI
Tormenta.

N°11

Madrid

Bernabeleva

SAN MARTIN DE VALDEIGLESIAS
GREDOS – MADRID

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 35ha 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 particolare 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 identificarono un potenziale ed uno stile dei vini di Gredos. Bernabeleva oggi produce delle espressioni di Garnacha davvero strabilianti.

Viticoltura 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 rimpianti 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 vitatati di proprietà.

Navaherreros Blanco

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	60% Albillo, 40% Macabeu (vigneti a 830mslm).
VINIFICAZIONE:	Uva diraspata e pigiata, macerazione prefermentativa di 3 giorni: l'Albillo fermenta poi in botte grande da 25 ha, il Macebeu in tonneau di 500l. In vino esce in commercio dopo un inverno, l'affinamento dunque è di circa 10 mesi.
SUOLI:	Granitici.

Navaherreros Tinto

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	Garnacha (730 mslm).
VINIFICAZIONE:	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

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	Garnacha (vigne vecchie710 mslm esposizione sud).
VINIFICAZIONE:	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 tortola

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	Garnacha (vigne vecchie 800 mslm esposizione nord).
VINIFICAZIONE:	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.

ALTRI VINI
Manchomuelas.

N°11

Madrid

Bodegas Cinco Leguas

CHINCHON – VINOS DE MADRID – MADRID

Marc Isart è oggigiorno 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, 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, forse solamente nei 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 è stato infatti, 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 Rodrigues, che insieme a Raul Peres da anni hanno 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 Montpellier e mi diede una bottiglia di La Maldiciòn 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, una zona secca ed estrema. Coltiva in biologico 11 ha di vigneti vecchi ad alberello 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 contraddistingue, 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 Maldicion Tinto Fino

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	80% Tempranillo, 20% Malvar.
VINIFICAZIONE:	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 Maldicion Clarete

TIPOLOGIA:	Vino rosato.
VITIGNI:	85% Malvar, 15% Tempranillo.
VINIFICAZIONE:	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 Maldicion Malvar

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	100% Malvar.
VINIFICAZIONE:	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.

N°12

Andalucia

Bodegas Luis Pérez

JEREZ DE LA FRONTERA
DO JEREZ – 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 Pérez 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 ma allo stesso tempo è stato fondamentale per il territorio. Dall'altra parte 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 si che la denominazione stessa accettasse i Jerez non fortificati, a grado naturale diventando il pioniere dello stile storico. Willy crede moltissimo nel Palomino fino e nel suo potenziale di poter raccontare un territorio tanto da definire un lavoro di vinificazione di sottozone dello stesso pago, sia in bianco come la Escribana dal mitico pago di Macharnudo che nei i vini non fortificati di sotto la denominazione Jerez i Caberrubia del pago di Carrascal e nei vini firma e 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 hanno lanciato un progetto di recupero di una storica realtà jerezana: M. de la Riva, vini di Jerez classici di solere antiche.

Jerez sono anni che sta risorgendo, sia grazie a produttori che ristoratori di zona, una delle zone più in fermento della Spagna. Per questo motivo non potevamo esimerci dal raccontarvelo.

El Muelle

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	70 % Palomino Fino, 25% Pedro Ximenez, 2,5% Mantúo, 2,5% Vijierga.
VINIFICAZIONE:	Pressatura diretta delle uve, fermentazione ed affinamento 80% in acciaio e 20% in bota jerezana per 6 mesi.
SUOLI:	Albariza de Barajuelas.

La Escribana

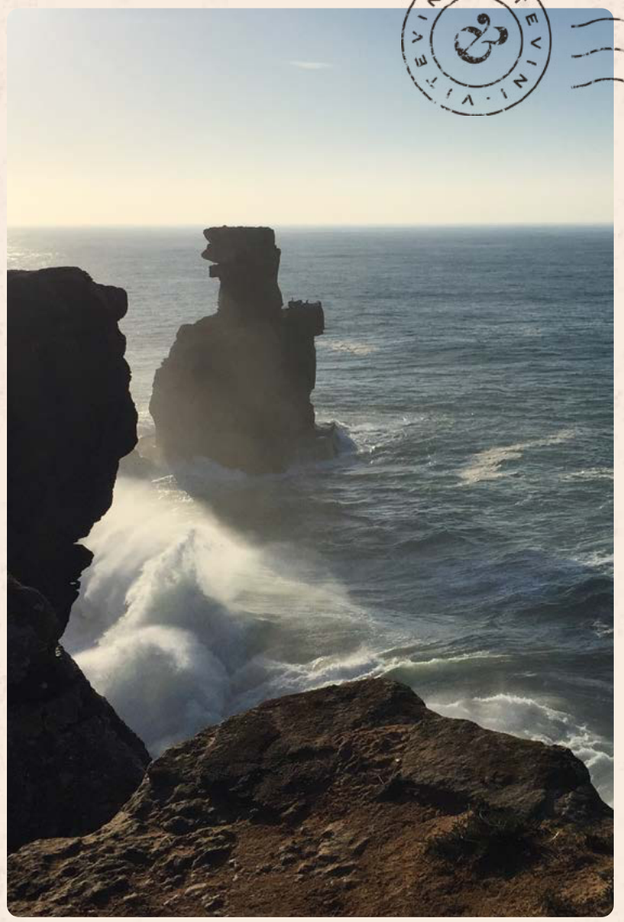
TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	Palomino Fino.
VINIFICAZIONE:	Pressatura diretta delle uve. Fermentazione in inox, affinamento bajo velo flor per 12 mesi in botas jerezanas.
SUOLI:	Albariza Tosca de Barajuelas.

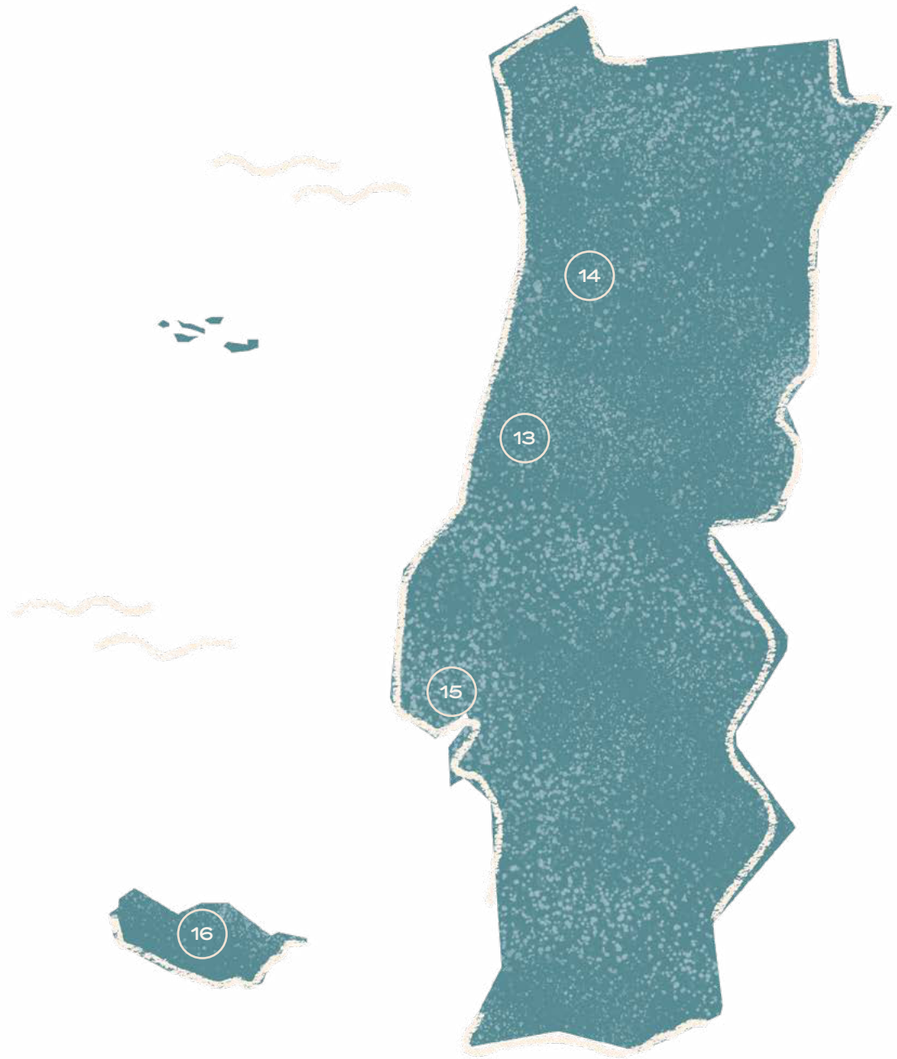
Caberrubia Fino Carrascal

TIPOLOGIA:	Vino bianco ossidativo a grado naturale (non fortificato).
VITIGNI:	Palomino fino.
VINIFICAZIONE:	Uva raccolta a grado di maturazione palma, 6/7 ore di asoleado. Pressatura leggera, fermentazione in botas jerezanas e seguente affinamento ossidativo bajo velo de flor per 3 anni e mezzo.
SUOLI:	Albariza de Barajuelas.

Barrajuela Cortado

TIPOLOGIA:	Vino bianco ossidativo a grado naturale (non fortificato).
VITIGNI:	Palomino fino.
VINIFICAZIONE:	Uva raccolta a grado di maturazione palma, 2 gionri di asoleado. Pressatura leggera i torchi antichi, fermentazione in botas jerezanas, sfecciato e seguente affinamento ossidativo a botte ricolmata per 3 anni e mezzo.
SUOLI:	Albariza de Barajuelas della vigna El Corregidor.





Portogallo

LEGENDA

13. Bairrada
14. Douro
15. Lisbona
16. Madeira

N°13

Bairrada

Filipa Pato

OIS DO BAIRRO – BAIRRADA – 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 parolo, ma Nossa significa anche "nostro", era il nome perfetto per questi vini branco 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)

TIPOLOGIA:	Spumante metodo classico.
VITIGNI:	70% Bical, 20% Maria Gomes, 10% Sercial.
VINIFICAZIONE:	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:	Argillo-calcarei e sabbie.

3B Rosé (Extra Bruto)

TIPOLOGIA:	Vino spumante.
VITIGNI:	80% Baga 20% Bical.
VINIFICAZIONE:	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:	Argillo-calcarei e sabbie.

Post Quer..s Branco

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	Bical.
VINIFICAZIONE:	Vinificazione a grappolo intero in anfora, un mese di macerazione, svinato, ritorna in anfora per un affinamento di 8 mesi.
SUOLI:	Marne calcaree.

Nossa Calcario Branco

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	Bical.
VINIFICAZIONE:	Pressatura diretta, decantazione statica per 24 ore. Fermentazione ed affinamento in tonneau da 500l per 10 mesi.
SUOLI:	Argillo calcareo.

ALTRI VINI
Post Quer..s Tinto, Nossa Tinto,
Nossa Tola Bical.

N°14

Douro

Conceito

VILA NOVA DE FOZ COA
DOURO SUPERIOR – DOURO

Rita Marques è una giovane viticoltrice portoghese di classe 1980. A soli 25 anni decide, dopo aver studiato enologia a Bordeaux e viaggiato nel mondo per fare esperienze, di recuperare i vigneti di famiglia.

Spirito imprenditoriale, pensiero fuori dagli schemi regionali, viticoltura sostenibile e vinificazioni per raccontare il terroir in modo puro. Tutto ciò fa di Rita una delle promesse della viticoltura dourense. L'azienda conta circa 80 ha vitati e la produzione si aggira intorno alle 180.000 bottiglie tra cui la maggior parte di vini secchi e circa 20.000 di fortificati.

Noi con Rita vogliamo raccontare il nuovo Douro dei vini fortificati, lo chiamiamo nuovo perché grazie al suo approccio alla viticoltura ed all'interpretazione fresca dei fortificati quelli che ricordiamo come vini impostati dalla vecchia tradizione locale li ritroviamo sulle tavole per dare gioia ai nostri palati e a sfidare abbinamenti mai provati prima con vini di questa tipologia.

Ma come è stata la sua lettura? La fortuna sicuramente è quella di avere i propri vigneti nel Douro Superiore, tra i 450 e i 600 m di altitudine su suoli di scisto e granito ed una varietà incedibile di vitigni tra cui il Bastardo, un parente del Trousseau jurassiano. Sbalzi termici importanti tra notte e giorno e un'agricoltura biologica aiutano a mantenere la freschezza nonostante il raggiungimento di gradazioni alcoliche tipiche da Douro. In cantina le vinificazioni si svolgono spontaneamente in grandi lagares, vasche tradizionali in granito. Durante la fermentazione viene aggiunto un'acquavite di qualità per interrompere la fermentazione al grado zuccherino voluto, generalmente meno dolci della media della valle. In poche parole i Porto di Rita sono un vero rock 'n roll!

Tawny 10 anni

TIPOLOGIA:	Vino fortificato ossidativo.
VITIGNI:	Assemblaggio in uva di diverse varietà tipiche del Douro tra cui: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinto Cao.
VINIFICAZIONE:	Grappolo intero pigiato a piedi in lagar. Due giorni macerazione prefermentativa, tre giorni fermentazione spontanea. Aggiunta di acquavite per interrompere la fermentazione con breve macerazione. Svinato va in botte per un affinamento di 10 anni. Zucchero 99g/l.
SUOLI:	Scisto.

Porto Vintage

TIPOLOGIA:	Vino rosso fortificato non ossidativo.
VITIGNI:	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinto Cão, Tinta Barro.
VINIFICAZIONE:	L'uva diraspata viene messa nei grandi lagar di granito dove viene pigiata con i piedi due volte al giorno per 5 giorni, poi il mosto in fermentazione viene fortificato, svinato va in acciaio e poi affina in botte 2 anni prima di andare in bottiglia. Zucchero 99g/l.
SUOLI:	Scisto.

N°15

Lisbona

Vale da Capucha

CARVALHAL – LISBOA – LISBOA

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 Val 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 argillo 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

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	45% Arinto, 45% Fernao Pirez, 10% Gouveio.
VINIFICAZIONE:	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:	Argillo-calcarei con in profondità presenza di fossili e conchiglie.

Arinto

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	100% Arinto.
VINIFICAZIONE:	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:	Argillo-calcarei con in profondità presenza di fossili e conchiglie.

ALTRI VINI
Capucha branco, Palhete.

N°16

Madeira

Barbeito

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 Sig. Barbeito muore nell'85. In azienda subentra al comando la figlia Daniela. Ma la vera svolta arriva nel 1991. Viene introdotto nipote del defunto Sig. 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

TIPOLOGIA:	Vino fortificato maderizzato.
VITIGNI:	80% Tinta Negra (Negramoll) 20% Verdelho.
VINIFICAZIONE:	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.

Verdelho Reserva Velha 10 anni (Meio Seco)

TIPOLOGIA:	Vino fortificato maderizzato.
VITIGNI:	Verdelho.
VINIFICAZIONE:	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.

ALTRI VINI
Verdelho Reserva Velha 10 anni (meio seco), Malvasia Reserva Velha 10 anni (doce), Malvasia colheita 2003 Single Cask, Ribeiro Real Project Sercial 20 YO.

Sercial Reserva Velha 10 anni (Seco)

TIPOLOGIA:	Vino fortificato maderizzato.
VITIGNI:	Sercial.
VINIFICAZIONE:	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.

Boal Reserva Velha 10 anni (Meio Doce)

TIPOLOGIA:	Vino fortificato maderizzato.
VITIGNI:	Boal.
VINIFICAZIONE:	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)

TIPOLOGIA:	Vino fortificato maderizzato.
VITIGNI:	Malvasia.
VINIFICAZIONE:	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.

Bastardo Cuatros Pipas Reserva Especial (Meio-Seco)

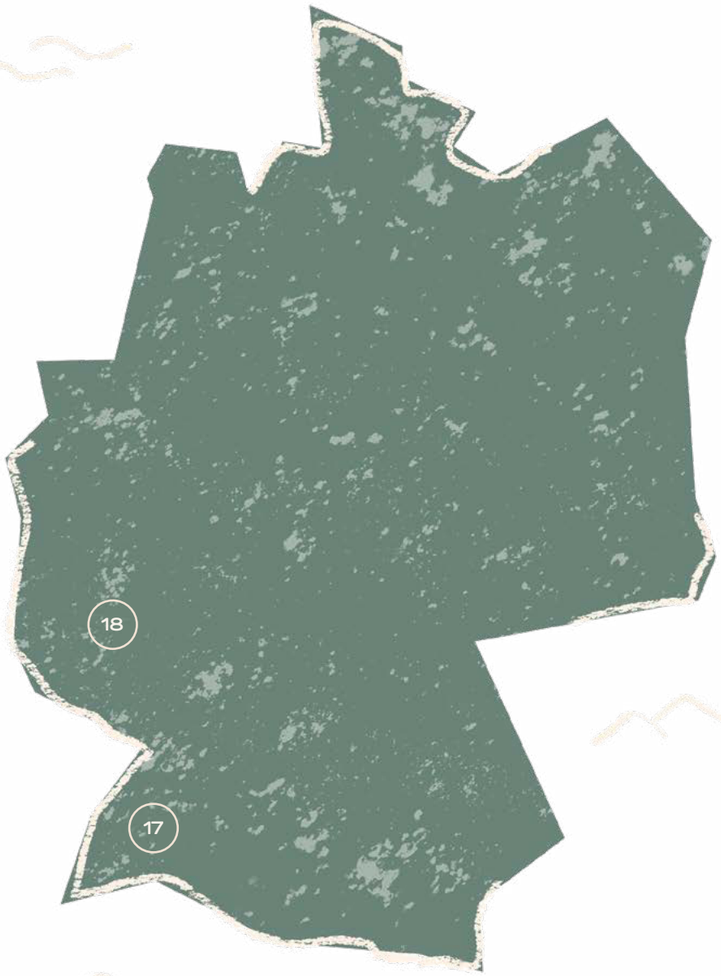
TIPOLOGIA:	Vino fortificato maderizzato.
VITIGNI:	Bastardo (=Trousseau).
VINIFICAZIONE:	uattro botti di quattro annate di questa singola vigna di Bastardo sul lato nord di Madeira. Due annate in vinificate in macerazione 2010 e 2012 e due in pressatura diretta 2009 e 2011. Affinamento in Canteiro per un periodo di circa 10 anni in botti di legno francese. Vino non filtrato e non chiarificato. Acidità: 6,85 Ph: 3,48 Zuccheri: 101 g/l Alcol: 19,1%
SUOLI:	Vulcanici.

Malvasia Candida "Faja dos Padres" Reserva Especial (Meio-Seco)

TIPOLOGIA:	Vino fortificato maderizzato.
VITIGNI:	Malvasia Candida.
VINIFICAZIONE:	Tre botti delle annate 2006, 2009 e 2011 di un silgolo 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. Pressatura in continua di uva intera, fermentazione in acciaio fino al momento del taglio con acquavite al grado zuccherino voluto. Affinamento en Canteiro in botti di legno francese. Vino non filtrato e non chiarificato. Acidità: 6,85 Ph: 3,48 Zuccheri: 101 g/l Alcol: 19,1%
SUOLI:	Vulcanici.

Frasqueira Sercial 1993 MEF (Seco)

TIPOLOGIA:	Vino fortificato maderizzato.
VITIGNI:	Sercial.
VINIFICAZIONE:	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.



Germania

LEGENDA

17. Baden

18. Mosella – Saar

N°17

Baden

[Trub:Stoff]

MÜNCHWEIER – BADEN MERIDIONALE – BADEN

Sperimentazione. Intuitività. Sensibilità. Sono tre parole chiave per capire cosa c'è dietro al recente progetto [Trub:Stoff], nato dalla coppia Florian Moll e Geraldine Bollmann. Florian è uno dei soci della nota azienda Enderle & Moll, che producono tra le più grandi espressioni di vini naturali, istintivi e territoriali di tutta la Germania e non solo. Geraldine è la compagna di Florian da diversi anni e, prima di votarsi completamente al vino, ha svolto il ruolo di diplomatica in Georgia. Il vino è l'elemento che li ha uniti e che li ha portati a lavorare insieme fino a quando nel 2018 nasce [Trub:Stoff]. [Trub:Stoff] nasce dalla voglia di sperimentare, di creare un vero e proprio spazio dove lavorare con intuizione le uve fuori dagli schemi classici per dare vini territoriali ma allo stesso tempo pioneristici; la scelta dei petnat era una passione di Geraldine ed è il cuore del progetto. Ci troviamo a Münchweier in Baden Meridionale dove, attorno alla cantina storica di Enderle & Moll, coltivano circa 8ha di vigneto di cui da 1,5ha ne attingono le uve per la produzione della linea di petnat [Trub:Stoff]. I suoli sono sabbia granitica di origine glaciale, il löess, e subito si passa ad una roccia madre è di una marna calcarea di origine marina. Le uve utilizzate per i petnat sono Spätburgunder(=Pinot Noir), Muller Thurgau, Pinot Blanc e Kerner. La viticoltura è in biologico con pratiche biodinamiche, ed in cantina si lascia all'intuizione della lettura delle uve. Tutte le basi sono macerate, anche sui bianchi, il periodo di macerazione varia a seconda delle annate, dei diversi giorni di raccolta ed il vino viene imbottigliato prima della fine della fermentazione della massa totale, un pet nat appunto. I vini vengono poi iniziati a degorgiare a ridosso dell'estate, la scelta di sboccarli è per avere un'espressione più nitida del frutto e del terroir, tuttavia una leggera velatura viene lasciata appositamente per garantire la conservazione del vino. Quando parliamo di sperimentazione, si tratta anche di pratiche di macerazione particolari, su alcune masse infatti, una volta svinate vengono aggiunte nuovamente parte della vinaccia in modo tale che rimanga a contatto con il vino nella fermentazione ma in percentuale minore continuando a cedere elementi. La Sensibilità di Florian e Geraldine permette loro di poter approcciare questo progetto con grande libertà, senza preconcetti, ma solo istintività produttiva. Questo è [Trub:Stoff].

Propeller

TIPOLOGIA:	Vino bianco frizzante.
VITIGNI:	Pinot Blanc e Kerner.
VINIFICAZIONE:	Uva diraspata e pigiata, 3 giorni di macerazione, no follature o rimontaggi, solo infusione, imbottigliamento durante la fermentazione primaria. Degorgement dopo 8 mesi sui lieviti. No SO2.
SUOLI:	Sabbie glaciali in superficie marne calcaree di origine marina in profondità.

Troubadour

TIPOLOGIA:	Vino bianco frizzante.
VITIGNI:	Muller – Thurgau.
VINIFICAZIONE:	Uva diraspata e pigiata, 3 giorni di macerazione, no follature o rimontaggi, solo infusione, imbottigliamento durante la fermentazione primaria. Degorgement dopo 8 mesi sui lieviti. No SO2.
SUOLI:	Sabbie glaciali in superficie marne calcaree di origine marina in profondità.

Diva

TIPOLOGIA:	Vino rosato frizzante.
VITIGNI:	Spätburgunder (Pinot Noir).
VINIFICAZIONE:	Uva diraspata e pigiata, 3 giorni di macerazione, no follature o rimontaggi, solo infusione, imbottigliamento durante la fermentazione primaria. Degorgement dopo 8 mesi sui lieviti. No SO2.
SUOLI:	Sabbie glaciali in superficie marne calcaree di origine marina in profondità.

N°17

Baden

Wasenhaus

STAUFEN IM BREISGAU – BADEN MERIDIONALE – BADEN

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 Spatburgunder, 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 Spatburgunder, ovvero un adattamento secolare nella zona del Pinot Noir. Ne esistono di diversi biotipi ma sono pochi i reduci qualitativi, espiantati 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

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	Chasselas.
VINIFICAZIONE:	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

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	Spätburgunder (Pinot Noir).
VINIFICAZIONE:	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

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	Weissburgunder (Pinot Blanc)
VINIFICAZIONE:	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

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	Spätburgunder (Pinot Noir)
VINIFICAZIONE:	l'80% diraspato ma non pigiato, 20% grappolo intero. Vinificazione in tino troncoconico per 18 giorni. Affinamento due inverni in barrique.
SUOLI:	Vulcanici.

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

N°18

Mosella – Saar

Gunther Steinmetz

BRAUNEBERG – MOSELLA CENTRALE – MOSEL

Arrivare a Brauneberg in Mosella è come arrivare a Santiago di Compostela per un pellegrino, siamo nel cuore, nel santuario del Riesling; ovunque ci giriamo vediamo vigneti ed esposizioni rinomate, pensiamo a Brauneberg Juffer, Wehlen Sonnenuhr, che piombano a capofitto sul fiume tedesco più conosciuto per il vino, der Mosel. La Famiglia Steinmetz non è originaria della regione ed arriva a Brauneberg nel 1930, avevano diverse attività: una macelleria, un pub con hotel ed una cantina. Nel 1950 Gunther, dopo la morte del padre, decide di vendere le attività ad eccezione per quella a cui era profondamente legato, la cantina. Gunther da sempre ha affermato che il suo obiettivo era quello di produrre vini all'opposto rispetto a quello che le scuole impartivano, ovvero vini che non fossero frutto di sofisticazioni, specialmente in cantina, con prodotti esogeni. Dagli anni '50 agli anni '70 Gunther si dedica a produrre vini classici a base Riesling, vini provenienti da uve al giusto punto di maturazione, secchi o demi sec, al contrario dunque di quello che tutti stavano promuovendo come stile della regione i vini con residui zuccherini. Le vendemmie in Mosella erano sempre particolarmente tardive, le uve entravano in cantina fredde nel mese di novembre e i mosti estratti altrettanto, per questo le fermentazioni spontanee erano particolarmente lunghe e questo dava già origine a vini che nel tempo trovavano la loro grande essenza. Stefan Steinmetz, nasce nel 1978 e a 21 anni riprende l'azienda del padre, siamo nel 1999. Stefan parte dall'idea seguita dal padre, lo stile trocken è tradizione, ma apporta un approccio naturale alla viticoltura e nelle vinificazioni in modo particolare nella gamma dei rossi come il suo Pinot Noir vinificato a grappe entiere. Oggi l'azienda conta 13 ha in Mosella Centrale, su 60 parcelle distinte, il 94% degli ha sono poszionati su versanti scoscesi, lavorabili solo a mano. Leggere un terroir per Stefan è fondamentale: l'austerità e la tensione dello scisto blu deve essere accompagnato in botte, mentre invece lo scisto grigio più ampio ed opulento ha bisogno dell'acciaio. Tutte le vinificazioni sono spontanee e svolgono la malo lattica. Stefan nella sua visione parla molto di terroir, è quasi un'ossessione, ed afferma:"non produco vini che debbano piacere a tutti, devono essere solo se stessi".

Sekt Brut Alte Reben

TIPOLOGIA:	Vino spumante metodo classico.
VITIGNI:	Riesling.
VINIFICAZIONE:	Pressatura diretta del grappolo intero. Fermentazione spontanea in acciaio con affinamento sulle fecce fini per un anno.. Sosta sui lieviti dai 30 ai 36 mesi.
SUOLI:	Scisto.

Piesporter Goldtrophchen

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	Riesling.
VINIFICAZIONE:	Pressatura diretta del grappolo intero. Fermentazione alcolica e malo lattica svolta in acciaio. Affinamento 6 mesi sulle fecce fini.
SUOLI:	Scisto grigio.

Piesporter Goldtrophchen "GP"

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	Riesling.
VINIFICAZIONE:	Pressatura diretta del grappolo intero. Fermentazione alcolica e malo lattica svolta in acciaio e tonneau. Affinamento 10 mesi sulle fecce fini.
SUOLI:	Scisto grigio.

Wintricher Olhisberg "GW"

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	Riesling.
VINIFICAZIONE:	Pressatura diretta del grappolo intero. Fermentazione alcolica e malo lattica svolta in acciaio e toneau. Affinamento 10 mesi sulle fecce fini.
SUOLI:	Scisto viola e quarzite.

Virgo Gaia
Pinot Gris

TIPOLOGIA:	Vino ambrato.
VITIGNI:	Pinot Gris.
VINIFICAZIONE:	Uva diraspata ma non pigiata. Fermentazione e macerazione in mastellone per 4 settimane. Affinamento in tonneau da 400l per 12 mesi. Vino non filtrato e non chiarificato.
SUOLI:	Scisti marroni, grigi e blu.

Kestener Herrenberg
Pinot Noir

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	Spätburgunder (Pinot Noir).
VINIFICAZIONE:	Vinificazione a grappolo intero, macerazione in mastelli con infusione delle uve per 18 giorni. Svinato, finisce le fermentazioni e affina per due in anni in barrique usate (DRC).
SUOLI:	Scisto grigio.

N°18

Mosella – Saar

Peter Lauer

AYL – SAAR – MOSEL 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 sis tacca 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 capsule! that's only waste!!

Cremant

TIPOLOGIA:	Vino spumante metodo classico.
VITIGNI:	Riesling.
VINIFICAZIONE:	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

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	Riesling.
VINIFICAZIONE:	Pressatura delle uve intere. Fermentazione spontanea lenta in acciaio e cemento. Malolattica svolta. Affinamento sulle fecce fini con batonnage per 6 mesi.
SUOLI:	Scisto.

Fass 25

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	Riesling.
VINIFICAZIONE:	Pressatura delle uve intere. Fermentazione spontanea lenta in botti tradizionali, acciaio e cemento. Malolattica svolta. Affinamento sulle fecce fini con batonnage per 8 mesi.
SUOLI:	Scisto.

Fass 6 “Senior”

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	Riesling.
VINIFICAZIONE:	Pressatura delle uve intere. Fermentazione spontanea lenta in botti tradizionali, acciaio e cemento. Malolattica svolta. Affinamento sulle fecce fini con batonnage per 8 mesi.
SUOLI:	Scisto.

Fass 2

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	Riesling.
VINIFICAZIONE:	Pressatura delle uve intere. Fermentazione spontanea lenta in botti tradizionali, acciaio e cemento. Malolattica svolta. Affinamento sulle fecce fini con batonnage per 8 mesi.
SUOLI:	Scisto.

Fass 12 Unterstenberg V.D.P. Grosse Lage

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	Riesling.
VINIFICAZIONE:	Pressatura delle uve intere. Fermentazione spontanea lenta in botti tradizionali, acciaio e cemento. Malolattica svolta. Affinamento sulle fecce fini con batonnage per 10 mesi.
SUOLI:	Scisto.

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

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	Riesling.
VINIFICAZIONE:	Pressatura delle uve intere. Fermentazione spontanea lenta in botti tradizionali, acciaio e cemento. Malolattica svolta. Affinamento sulle fecce fini con batonnage per 10 mesi.
SUOLI:	Scisto.

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

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	Riesling.
VINIFICAZIONE:	Pressatura delle uve intere. Fermentazione spontanea lenta in botti tradizionali, acciaio e cemento. Malolattica svolta. Affinamento sulle fecce fini con batonnage per 10 mesi.
SUOLI:	Scisto e ardesia.

Fass 8 V.D.P. Kabinett

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	Riesling (vigneto Kupp).
VINIFICAZIONE:	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

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	Riesling (vigneto Kupp).
VINIFICAZIONE:	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

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	Riesling (vigneto Kupp).
VINIFICAZIONE:	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 100gr/l; Acidità totale 9,5gr/l. Solforosa totale 50mg/l.
SUOLI:	Scisto.

N°18

Mosella – Saar

Philip Lardot

SANKT ADELGUND
MOSELLA CENTRALE – MOSEL

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 se. 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, ladies and gentlemen, Philip Lardot.

Kontakt

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	50% Muller Thurgau 50% Riesling.
VINIFICAZIONE:	Uva diraspata e pigiata, macerazione per 6 giorni. Fermentazione ed affinamento per 7 mesi in barrique. Malolattiche svolte, non filtrato non chiarificato.
SUOLI:	Scisto.

Pinot Gris

TIPOLOGIA:	Vino ramato.
VITIGNI:	Pinot Gris.
VINIFICAZIONE:	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.

Der Graf

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	Riesling.
VINIFICAZIONE:	Pressatura a grappolo intero, fermentazione in barrique. Affinamento per un inverno. Successivamente acciaio per il secondo inverno. Malolattiche svolte, non filtrato non chiarificato.
SUOLI:	Scisto grigio.

Der Hirt

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	Riesling.
VINIFICAZIONE:	Pressatura a grappolo intero, fermentazione in barrique e uovo di cemento e conseguente affinamento per un inverno. Successivamente acciaio per il secondo inverno. Malolattiche svolte, non filtrato non chiarificato.
SUOLI:	Scisto grigio e grovacca.

Der Bauer

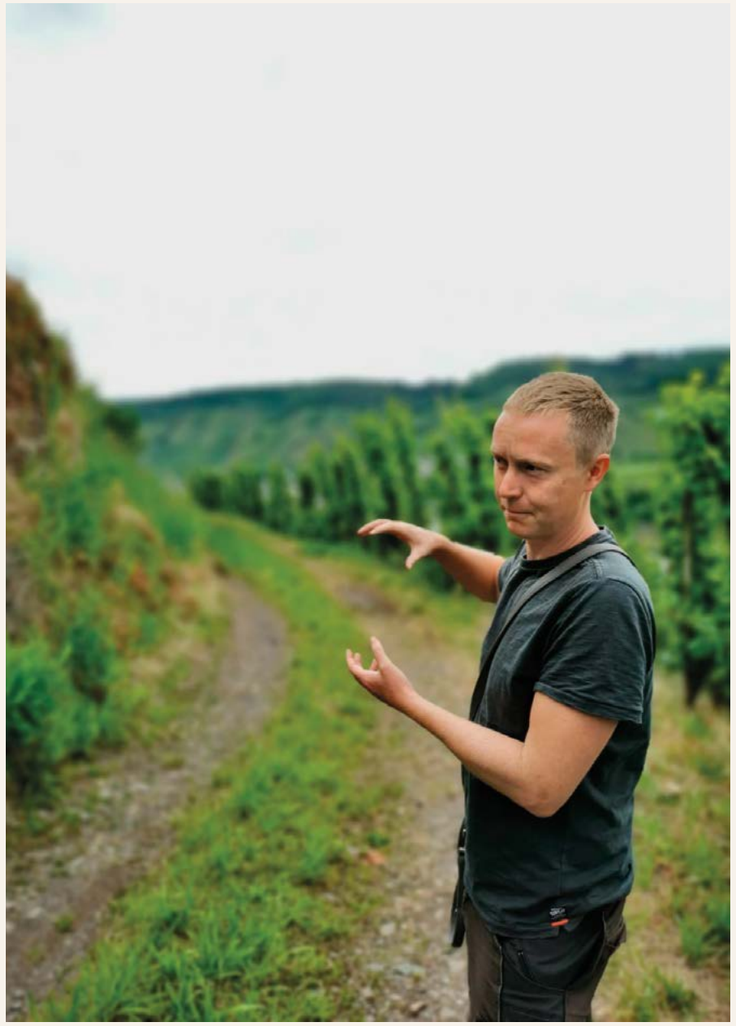
TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	Riesling.
VINIFICAZIONE:	Pressatura a grappolo intero, fermentazione in barrique e uovo di cemento e conseguente affinamento per un inverno. Successivamente acciaio per il secondo inverno. Malolattiche svolte, non filtrato non chiarificato.
SUOLI:	Scisto grigio.

Mönch

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	Riesling.
VINIFICAZIONE:	Pressatura a grappolo intero, fermentazione in barrique e uovo di cemento e conseguente affinamento per un inverno. Successivamente acciaio per il secondo inverno. Malolattiche svolte, non filtrato non chiarificato.
SUOLI:	Scisto grigio.

Pinot Noir

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	Pinot Noir.
VINIFICAZIONE:	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.



N°18

Mosella – Saar

Stein

SANKT ADELGUND
MOSELLA CENTRALE – MOSEL

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 Adelgund. Heinrich inizia a lavorare il Palmberg, uno dei più ripidi e scoscesi 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'espiantazione 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*

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	Riesling.
VINIFICAZIONE:	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.

* "L'uomo che sussurra all'uva"

Blauschiefer

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	Riesling.
VINIFICAZIONE:	Pressatura diretta delle uve, fermentazione ed affinamento e botte grande per 6 mesi. Malolattica parzialmente non svolta. SO2 tot 45mg/l.
SUOLI:	Scisto blu.

Blauschiefer unfiltriert

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	Riesling.
VINIFICAZIONE:	Pressatura diretta delle uve, fermentazione ed affinamento in botte grande per 6 mesi. Malolattica svolta, non filtrato. SO2 tot 25mg/l prima dell'imbottigliamento.
SUOLI:	Scisto blu.

Palmberg Riesling kabinett trocken

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	Riesling (parte a piè franco).
VINIFICAZIONE:	Pressatura diretta delle uve, fermentazione ed affinamento in botte grande tradizionaleda 10 hl per 8 mesi. Malolattica parzialmente non svolta. SO2 tot 45mg/l.
SUOLI:	Scisto grigio e blu.

Die Steinlaus Palmberg riesling spatlese trocken

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	Riesling (parte a piè franco).
VINIFICAZIONE:	Pressatura diretta delle uve, fermentazione ed affinamento in botte grande tradizionaleda 10 hl per 8 mesi. Malolattica parzialmente non svolta. SO2 tot 45mg/l.
SUOLI:	Scisto grigio e blu.

Alfer Holle 1900

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	Riesling (vigna dell'anno 1900 a piede franco).
VINIFICAZIONE:	Pressatura diretta delle uve, fermentazione ed affinamento in botte grande tradizionaleda 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

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	Spätburgunder (Pinot Noir).
VINIFICAZIONE:	Uva diraspata e pigiata, macerazione 8 giorni in mastelli aperti, successivamente finisce di fermentare ed affina in botti grandi.
SUOLI:	Scisto grigio.

Italia

LEGENDA

19. Langhe
20. Roero
21. Astigiano
22. Valtellina
23. Valdobbiadene
24. Lambruschi Modenesi
25. Romagna
26. Colli di Luni
27. Cinque Terre
28. Chianti Classico
29. Val di Chiana
30. Alta Maremma
31. Colline Teramane
32. Irpinia
33. Alta Murgia
34. Vulture
35. Etna
36. Valle del Platani
37. Marsala
38. Alcamo

N°19

Langhe

Camparo

LANGHE – 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 ai quali si è unita l'effervescente amica ed enologa Debora Bonora. 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 appassiona!

Langhe Rosso

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	50% Nebbiolo, 25% Barbera, 25% Dolcetto.
VINIFICAZIONE:	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

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	Dolcetto.
VINIFICAZIONE:	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

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	Nebbiolo.
VINIFICAZIONE:	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 “Boiolo”

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	Nebbiolo.
VINIFICAZIONE:	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.

ALTRI VINI
Barolo, Barolo “Coste di Vergne”.

N°19

Langhe

Cascina Alberta

LANGHE – PIEMONTE

Francesco Guermani nasce bevitore. La macchina sale e scende sulle colline della zona della DOCG Barbaresco, arriviamo in cima ad una di esse, rimaniamo ammaliati dalla vista, non mancano i boschi oltre ai vigneti, sulle strade sono presenti avvallamenti, cedimenti causati dall'erosione della marna sottostante il manto stradale. Arrivando a Treiso, si scende fino alla deviazione della strada Rizzi. Dopo essere passati attraverso un bosco appare alla destra Cascina Alberta, che guarda dai suoi 300 metri la discesa della collina sulla MGA Giacone. Cascina Alberta nasce nel 2011, con l'acquisto dei quasi 20 ha, di cui 9,5 ha vitati ed il restante bosco. Francesco Guermani nasce bevitore, non lo nasconde, fin dal momento in cui spiega che all'epoca non sapeva neppure come accendere un decespugliatore. È originario di Torino. Frank però aveva una sua idea, un suo gusto. Subito procede alla conversione in bio dei vigneti, e vende le uve, nel frattempo ristruttura la Cascina. Nel 2015 la prima prova di vinificazione ma la prima vera annata di Cascina Alberta è la 2017. Commercialmente è una neonata. Eppure l'idea che aveva Frank in mente, ed il suo gusto, hanno plasmato uno stile di vini delicato, fine e già riconoscibile. In questa zona si gode di un terroir davvero speciale, intanto i suoli, marne bianche, per passare poi ai biotipi di nebbiolo tra cui il quasi scomparso nebbiolo rosé, la posizione nella collina alta che arriva vino a 350 metri permette d'un lato ventilazione e migliore sanità dell'uva, dall'altra parte anche una distinzione di suoli nelle zone del vigneto a seconda del punto della collina, dando origine a vini dal carattere distinto. Nei vini di Cascina Alberta il terroir è al centro e l'intento è quello di accompagnare il vigneto nel bicchiere. Gli immancabili di Cascina Alberta sono la Barbera d'Alba, il Langhe Nebbiolo ed il Barbaresco Giacone, che non manchino mai! Nonostante la sua modestia da neoarrivato in Langa, attorniato da mostri sacri, pensiamo fermamente che Frank abbia una certa stoffa e volevamo raccontarvelo; si, perché è quando si ha assaggiato tanto, di tanti posti, si è consapevoli del proprio gusto ed è così che si possono fare grandi cose a casa. Francesco Guermani nasce bevitore.

Langhe Riesling

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	Riesling.
VINIFICAZIONE:	Uva diraspata e pigiata, macerazione di tre giorni. Inizia la fermentazione in acciaio e dopo circa 15 giorni finisce la fermentazione ed affina per 8 mesi in anfore di terracotta.
SUOLI:	Marne calcaree bianche tendenti al sabbioso.

Barbera d'Alba

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	Barbera.
VINIFICAZIONE:	Uva diraspata e pigiata. Fermentazione con macerazione di 30 giorni. Svinato affina 8 mesi in acciaio e botte grande.
SUOLI:	Marne calcaree bianche tendenti al sabbioso.

Barbera d'Alba Superiore “Tres”

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	Barbera.
VINIFICAZIONE:	Uva diraspata e pigiata. Fermentazione con macerazione di 30 giorni. Svinato affina 12 mesi in botte grande.
SUOLI:	Marne calcaree bianche tendenti al sabbioso.

Laghe Nebbiolo

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	Nebbiolo.
VINIFICAZIONE:	Uva diraspata e pigiata. Fermentazione con macerazione di 20 giorni. Svinato affina 4-5 mesi in botte grande da 50 hl.
SUOLI:	Marne calcaree bianche tendenti al sabbioso.

Barbaresco Giacone

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	Nebbiolo.
VINIFICAZIONE:	Uva diraspata e pigiata. Fermentazione con macerazione di 25 giorni. Svinato affina per due inverni in botti grandi. Fine affinamento in acciaio poi bottiglia.
SUOLI:	Marne calcaree bianche tendenti al sabbioso.

Barbaresco Giacone “Marne Bianche”

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	Nebbiolo.
VINIFICAZIONE:	Uva diraspata e pigiata. Fermentazione con macerazione di 25 giorni. Svinato affina per due inverni in botti grandi e clayver. Fine affinamento in acciaio poi bottiglia. Uscita sul mercato dopo 4 anni dalla vendemmia.
SUOLI:	Marne calcaree bianche tendenti al sabbioso.

N°20

Roero

Valfaccenda

ROERO – 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.

Luca è enologo, lo fa da molti anni. Dopo aver studiato ad Alba entra in un'azienda di consuleza per cantine e così gira parecchio il nord-ovest Italiano. Grazie al suo approccio di lettura del territorio e comprensione dell'idea delle aziende, aiuta alla produzione di vini considerati dall'enomondo come delle belle bocce. Carolina invece lavora a Torino, è grafica, come non notare il suo apporto: il colpo d'occhio delle singolari etichette di Valfaccenda ne rivela lo spirito.

Luca e Carolina lavorano per il momento su 4 ettari di vigneto, producendo circa 20.000 bottiglie, ma puntano alle 30.000. L'azienda è nata nel 2010 e dal 2018 lavorano al 100% in Valfaccenda.

Sono dei testimoni del Roero perché a partire dal vino "Vin da Beive", cercano vini di personalità senza dimenticare la bella beva ed il piacere della tavola. Pochi muscoli tanta finezza.

Valfaccenda Bianco

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	Arneis.
VINIFICAZIONE:	Breve Macerazione sulle bucce per 3 giorni in tine. Fermentazione ed affinamento in acciaio.
SUOLI:	Sabbie.

Valfaccenda Rosso

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	Nebbiolo.
VINIFICAZIONE:	Fermentazione con macerazione in tino troncoconico. Affinamento in botte grande.
SUOLI:	Sabbie.

Roero Riserva "Valmaggiore"

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	Nebbiolo.
VINIFICAZIONE:	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"

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	Arneis.
VINIFICAZIONE:	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.

N°20

Roero

Bis-esti

ROERO – PIEMONTE

Chi conosce Luca e Carolina sa che c'è sempre qualcosa che bolle in pentola; nuove idee, nuovi stimoli, sempre alla ricerca di esprimere concetti tangibili come il pane e salame ed un bicchiere di vino; Luca e Carolina sono persone autentiche e reali, ma con un'effervescenza unica propria del loro carattere. Vini Bis-esti è un progetto che nasce in pancia a Valfaccenda ma esprime un concetto distinto. Intanto Vini Bis-esti nasce nel 2020, anno bisestile in cui ne sono successe di ogni, ma che non per forza questo essere bisestile non dovesse portare proprio nulla di buono anzi! è nato il loro primo bimbo, Emilio! hanno ultimato i lavori della vecchia cascina del nonno dove hanno aperto il bellissimo B&B dopo anni di sacrifici, lavori, cemento e calce nel piazzale. In un anno bisesto che per Luca e Carolina di cose belle, ne sono successe eccome, è nato anche un progetto che per loro è estremamente stimolante, quello di vinificare una gamma di vini di compagnia, partendo da uve "meno nobili" del Piemonte, a volte considerate desuete ed antiquate, come tra altre il Cortese ed il Grignolino. Vini-Bisesti è dunque l'espressione di una gamma di vini provenienti da uve aziendali e da uve acquistate da un amico viticoltore entusiasta nel Monferrato. In questi vini troverete il piacere autentico di un sorso, e di un altro e di un altro ancora…"Scusa neh….Bisesti a chi?!"

Bis-lacco

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	80% Cortese, 20% Arneis.
VINIFICAZIONE:	Pressatura diretta delle uve. Fermentazione ed affinamento in acciaio per sei mesi.
SUOLI:	Argille e sabbie.

Bis-esto

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	Grignolino.
VINIFICAZIONE:	Uva diraspata ed in parte pigiata. Fermentazione e macerazione per due settimane. Affinamento in cemento per sei mesi.
SUOLI:	Argille.

Vindabeive

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	Nebbiolo.
VINIFICAZIONE:	Uva in parte diraspata ed in parte a grappolo intero. Macerazione di cinque giorni, breve affinamento in acciaio ed imbottigliato a novembre.
SUOLI:	Sabbie.

N°21

Astigiano

Cascina San Michele

ASTIGIANO – 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 se 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!! Nel 2019 in pieno centro a Costigliole d'Asti apre un wine bar, "VINO enobottega", tappa obbligatoria per bere delle bottiglie da favola nell'astigiano.

Primevì – Barbera d'Asti

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	Barbera.
VINIFICAZIONE:	Uva diraspata, infusa per 3 settimane. Affinamento in acciaio due inverni.
SUOLI:	Prevalenza sabbia, argilla e limo.

Eteronimo

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	Cortese.
VINIFICAZIONE:	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

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	Barbera.
VINIFICAZIONE:	Uva diraspata, infusa per 3 settimane. Affinamento in botte grande per due inverni.
SUOLI:	Prevalenza limo, argilla, sabbia.

Briccone – Barbera d'Asti Superiore

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	Barbera.
VINIFICAZIONE:	Uva diraspata, infusa per 3 settimane. Affinamento in barrique per due inverni.
SUOLI:	Prevalenza limo, argilla, sabbia.

Collarosa

TIPOLOGIA:	Vino rosato.
VITIGNI:	Bonarda.
VINIFICAZIONE:	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 limo, argilla, sabbia.

Nebbiolo

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	Nebbiolo.
VINIFICAZIONE:	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 limo, argilla, sabbia.

Bracchetto secco

TIPOLOGIA:	Vino passito ambrato.
VITIGNI:	Bracchetto.
VINIFICAZIONE:	Uva diraspata e pigiata. Fermentazione con macerazione per due settimane in acciaio. Affinamento in cemento per due inverni.
SUOLI:	Prevalenza limo, argilla, sabbia.

Dolcenera

TIPOLOGIA:	Vino passito ambrato.
VITIGNI:	Bracchetto.
VINIFICAZIONE:	Dopo aver fatto appassire i grappoli sulla pianta, l'uva viene pigiata e pressata. Fermentazione ed affinamento in barrique.
SUOLI:	Prevalenza limo, argilla, sabbia.

N°22

Valtellina

Barbacan

VALTELLINA – LOMBARDIA

Visitare l'azienda di Matteo e Luca Sega a San Giacomo di Teglio è come aprire un tunnel spazio temporale e, percorrendolo, si vedono tutte le tappe che hanno probabilmente portato il Nebbiolo ai giorni nostri. Ma in realtà in Valtellina il Nebbiolo non esiste, qui si deve parlare di Chiavennasca. Ora vi pongo una domanda, Valtellina è solo vino? Assolutamente no! In Valtellina viene prodotta la Bresaola, il prodotto più conosciuto in assoluto, poi abbiamo il Bitto, un eccezionale formaggio delle Alpi Orobie soprattutto quando è "Storico Ribelle", dulcis in fundo il vino sul versante delle Alpi Retiche. Questo richiama già una grande complessità gastronomica alpina. Negli anni il vino valtellinese faceva parlare di se solo grazie a grandi aziende, spesso cooperative, ma negli ultimi due decenni in realtà qualcosa è cambiato.

Nel dopoguerra i contadini abbandonarono in parte le terrazze inerpicate sul fianco della montagna per spostarsi a lavorare in città; su queste terrazze oltre alla vite coltivavano ortaggi e grano saraceno. Fortunatamente l'abbandono della terra ha tenuto lontano l'aggiornamento enologico-tecnologico per decenni. Oggi in Valtellina troviamo vigneti storici di 80-90 anni, e la bellezza è vedere come si sono conservati i biotipi della Chiavennasca: La Rossola, il Rossolino rosa, la Pignola, il Chiavennaschino, la Brugnola e la Negrera. "Sono come fratelli e sorelle " dice Matteo "Ed ognuna apporta una sfumatura ai nostri vini delle alpi". Barbacan oggi conduce eroicamente una viticoltura senza compromessi, del tutto manuale, nel rispetto dell'uomo e dell'ambiente. Le vinificazioni sono selvagge, autentiche, senza utlizzo di nessun tipo di coadiuvante se non bassissime quantità di solforosa quando necessarie. Dalle terrazze storiche nascono espressioni di parcelle come: Sol, Jazpèmi, Livél, Francia . Vini con radici antiche dunque su vigneti che esistevano fin dai tempi del Rinascimento, vialetti tra le terrazze per i vecchi carri. "Eravamo la porta per la Svizzera…e commerciavamo in vino". Bere Barbacan è come fare un sorso di storia, finito il sorso bisognerà aprire una nuova bottiglia perché, come tutte quelle buone, finiscono subito.

Rosso IGT

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	90% Chiavennasca 10% Rossola, il Rossolino rosa, la Pignola, la Brugnola e la Negrera.
VINIFICAZIONE:	Uva diraspata, infusa per 20 giorni. Affinamento in acciaio.
SUOLI:	Granito e scisto.

Rosato IGT

TIPOLOGIA:	Vino rosato.
VITIGNI:	70% Chiavennasca 30% Rossola, il Rossolino rosa, la Pignola, la Brugnola e la Negrera.
VINIFICAZIONE:	Uva diraspata e pigiata, pressatura soffice. Fermenta ed affina in acciaio per 10 mesi.
SUOLI:	Granito e scisto.

Valtellina Superiore Valgella "Sol"

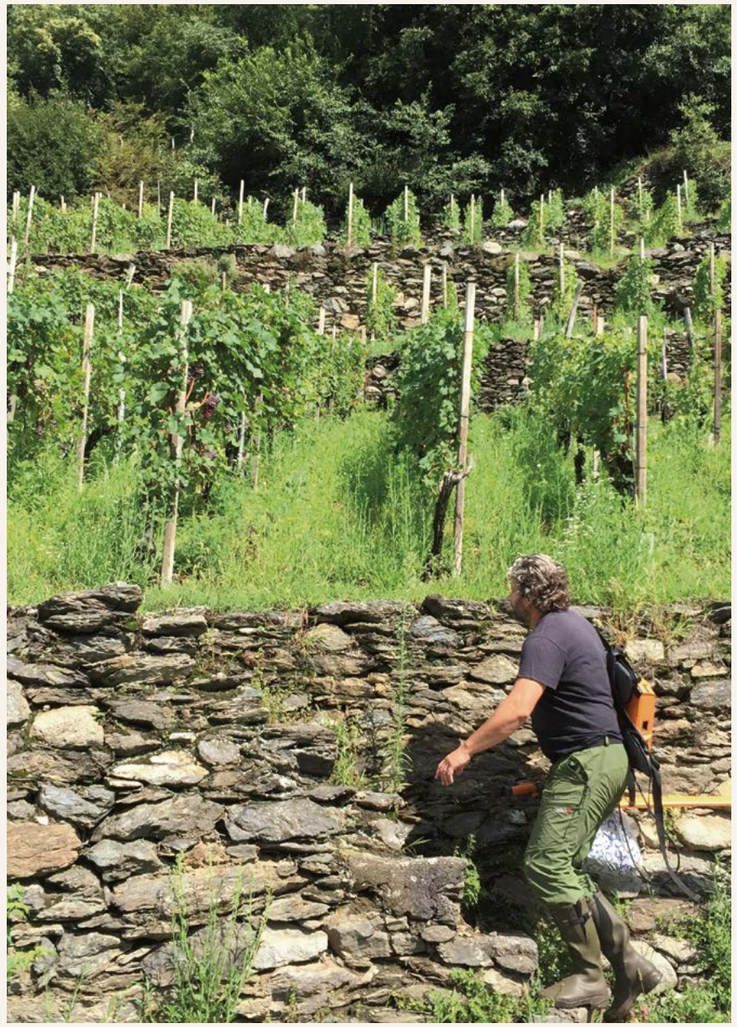
TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	95% Chiavennasca, 5% Rossola e Chiavennaschino.
VINIFICAZIONE:	Uva diraspata, infusa per 90 giorni. Affinamento 12 mesi in botte grande.
SUOLI:	Granito, scisto e argilla.

Valtellina Superiore Valgella "Jazpèmi"

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	90% Chiavennasca 10% Rossola, Chiavennaschino, Pignola.
VINIFICAZIONE:	Uva diraspata, infusa per 90 giorni. Affinamento 12 mesi in botte grande.
SUOLI:	Granito, scisto.

Valtellina Superiore Valgella “Fracia” Riserva

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	Chiavennasca e Rossola.
VINIFICAZIONE:	Uva diraspata, infusa per 90 giorni. Affinamento 24 mesi in botte grande.
SUOLI:	Sabbiosi, mica-scistosi.



N°23

Valdobbiadene

Ca' dei Zago

VALDOBBIADENE – VENETO

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 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 sorseggiando 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 prosecchino, storia vera.

Vigneto Ca' dei Zago

TIPOLOGIA:	Vino frizzante col fondo.
VITIGNI:	80% Glera 20% Bianchetta Verdisio e Perera.
VINIFICAZIONE:	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

TIPOLOGIA:	Vino frizzante col fondo.
VITIGNI:	80% Glera 20% Bianchetta Verdisio e Perera.
VINIFICAZIONE:	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.

ALTRI VINI
Valdobbiadene DOCG Metodo Classico.

N°24

Lambruschi Modenesi

Bergianti

LAMBRUSCHI MODENESI – 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 nel suo 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 troncoconio 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

TIPOLOGIA:	Vino bianco frizzante.
VITIGNI:	90% Pignoletto 10% Trebbiano Modenese.
VINIFICAZIONE:	Pressatura diretta delle uve, fermentazione in acciaio. Rifermentazione a in bottiglia con aggiunta di mosto dello stesso vino. Non sboccato. Tono frizzante.
SUOLI:	Limo e Sabbia.

Perfranco

TIPOLOGIA:	Vino rosato frizzante.
VITIGNI:	100% Salamino di Santa Croce.
VINIFICAZIONE:	Pressatura diretta delle uve. Fermentazione primaria in vasca di cemento. Rifermentazione a in bottiglia con aggiunta di mosto dello stesso vino. Non sboccato. Tono frizzante.
SUOLI:	Limo e Sabbia.

Saint Vincent

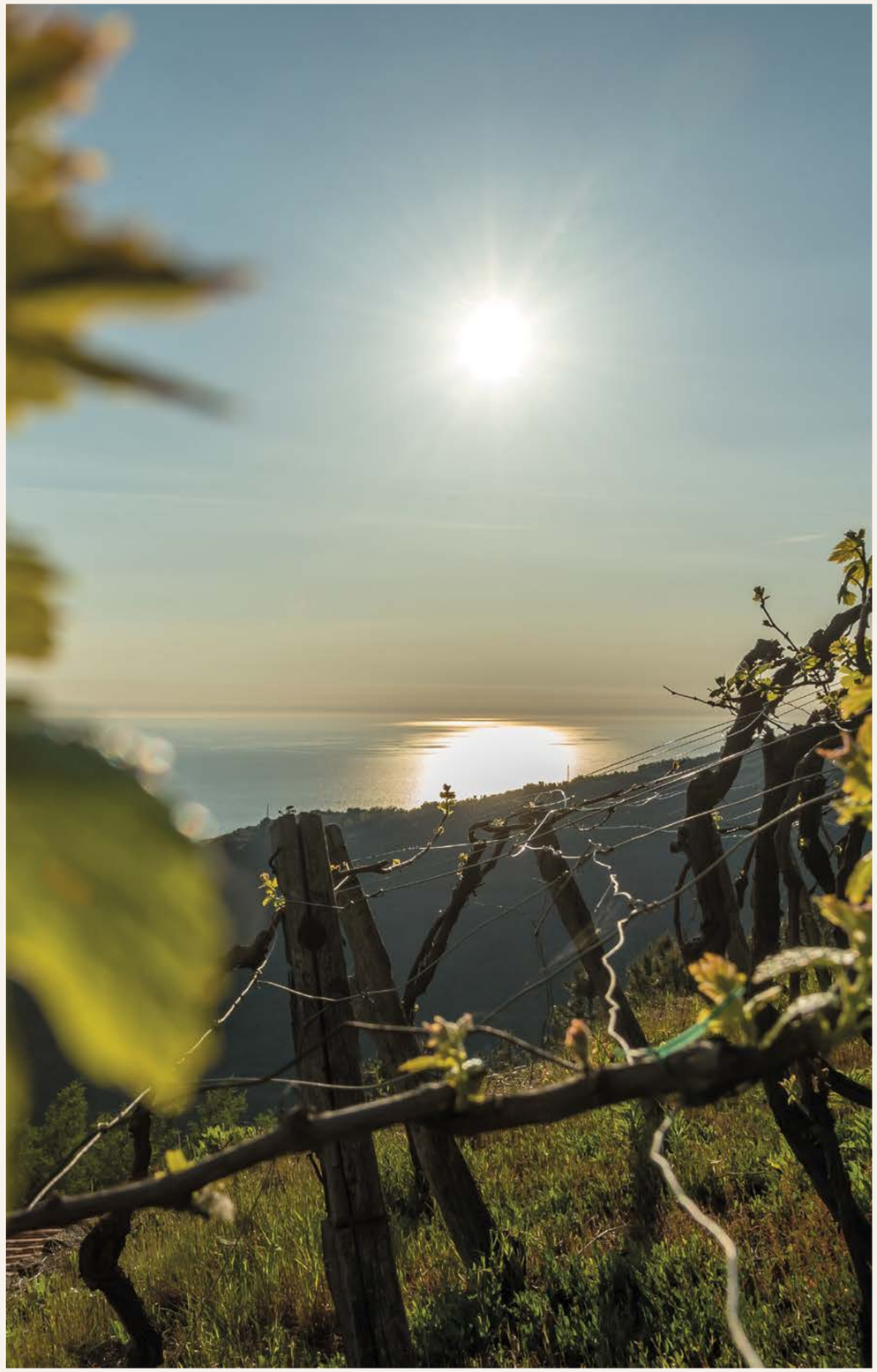
TIPOLOGIA:	Vino rosato frizzante.
VITIGNI:	100% Sorbara.
VINIFICAZIONE:	Pressatura diretta delle uve. Fermentazione primaria in vasca di cemento. Rifermentazione a in bottiglia con aggiunta di mosto dello stesso vino. Non sboccato. Tono frizzante.
SUOLI:	Limo e Sabbia.

No Autoclave

TIPOLOGIA:	Vino rosso frizzante.
VITIGNI:	80% Lambrusco Salamino di Santa Croce 20% Sorbara e altre varietà locali.
VINIFICAZIONE:	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

TIPOLOGIA:	Lambrusco Metodo Classico.
VITIGNI:	100% Lambrusco di Sorbara.
VINIFICAZIONE:	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.



N°24

Lambruschi Modenesi

Franchina e Giarone

LAMBRUSCHI MODENESI – 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 esperienze 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

TIPOLOGIA:	Vino bianco frizzante.
VITIGNI:	90% Trebbiano Modenese, 10% Trebbiano di Spagna.
VINIFICAZIONE:	Pressatura diretta, fermentazione ed affinamento in acciaio o vetroresina. Rifermentazione in bottiglia a primavera con mosto delle proprie uve.
SUOLI:	Argille bianche.

Perbenci

TIPOLOGIA:	Vino rosato frizzante.
VITIGNI:	80% Grasparossa, 20% Trebbiano Modenese.
VINIFICAZIONE:	Pressatura diretta, fermentazione ed affinamento in acciaio o vetroresina. Rifermentazione in bottiglia a primavera con mosto delle proprie uve.
SUOLI:	Argille bianche.

Ienide

TIPOLOGIA:	Vino rosso frizzante.
VITIGNI:	85% Grasparossa, 15% Trebbiano Modenese.
VINIFICAZIONE:	Uva diraspata e pigiata, macerazione 5 giorni. Svinato segue la fermentazione ed affina in acciaio. Rifermentazione in bottiglia a primavera con mosto delle proprie uve.
SUOLI:	Argille rosse.

Zuzù

TIPOLOGIA:	Vino bianco frizzante.
VITIGNI:	70% Trebbiano di Spagna, 30% Trebbiano Modenese.
VINIFICAZIONE:	Pressatura diretta, fermentazione ed affinamento in acciaio o vetroresina. Rifermentazione in bottiglia a primavera con mosto delle proprie uve.
SUOLI:	Argille bianche.

Dedalo

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	80% Trebbiano di Spagna, 20% Trebbiano Modenese.
VINIFICAZIONE:	Pressatura diretta delle uve. Fermentazione ed affinamento in acciaio per 8 mesi.
SUOLI:	Argille bianche.

N°25

Romagna

Ancarani

ROMAGNA – 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

TIPOLOGIA:	Bianco frizzante.
VITIGNI:	Trebbiano.
VINIFICAZIONE:	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.

Biagio Antico

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	Sangiovese di Romagna.
VINIFICAZIONE:	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.

Perlagioia

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	Albana.
VINIFICAZIONE:	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

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	Famoso.
VINIFICAZIONE:	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.

Centesimino

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	Centesimino.
VINIFICAZIONE:	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.

Santa Lusa

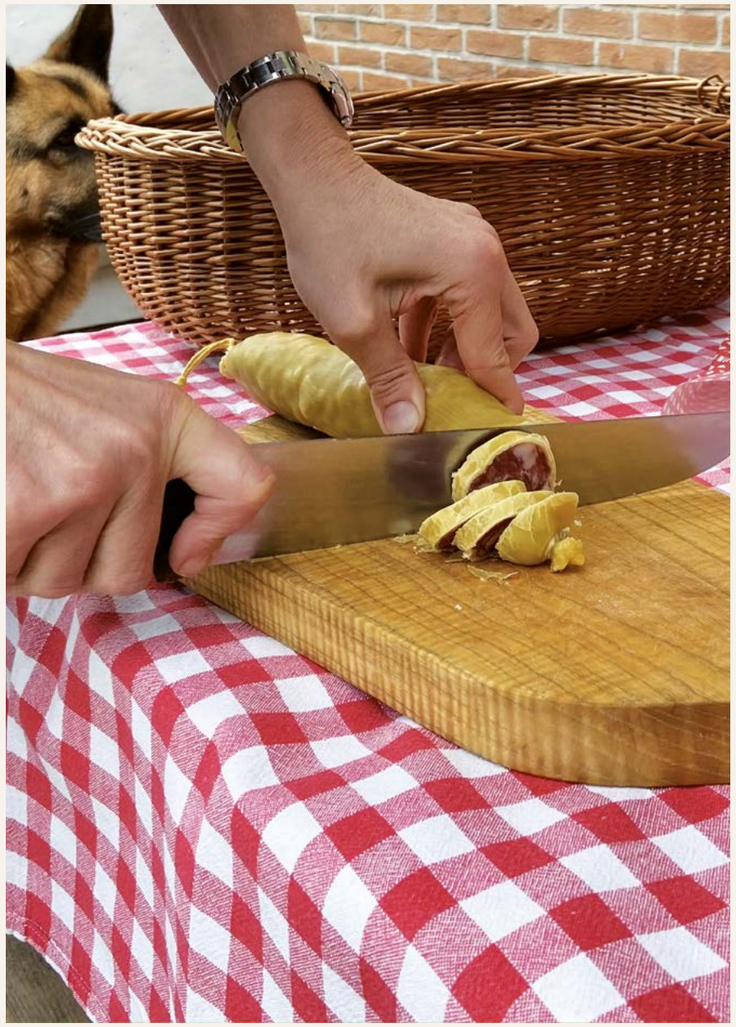
TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	Albana.
VINIFICAZIONE:	Uva diraspata e non pigiata. Fermentazione spontanea con macerazione sulle bucce per 14/18 giorni. Svinato finisce la fermentazione in acciaio. Affinamento di almeno 12 mesi in cemento e 3 mesi in bottiglia.
SUOLI:	Sabbioso con presenza di calcare (comunemente detto marzana).

Andata e Ritorno

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	50% Albana, 40% Famoso, 10% Trebbiano e grechetto gentile.
VINIFICAZIONE:	Uva diraspata e pigiata, pressatura lunga con sosta della massa in pressa. Fermentazione in acciaio ed affinamento in cemento.
SUOLI:	Sabbioso con presenza di calcare e lenti argillose.

Uvappesa

TIPOLOGIA:	Vino passito rosso.
VITIGNI:	Centesimino.
VINIFICAZIONE:	Appassimento delle uve per un mese. Uva diraspata, pigiata, macerazione per 20 giorni sulle bucce. Fermentazione in acciaio ed affinamento in botte per 12 mesi.
SUOLI:	Sabbia ed argilla.



N°26

Colli di Luni

Il Torchio

COLLI DI LUNI – 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 ed 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 appezzamenti 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 40.000 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

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	Vermentino.
VINIFICAZIONE:	Breve macerazione sulle bucce per 2 giorni, poi svinato e finisce la fermentazione spontanea in acciaio. Affiamento acciaio e bottiglia.
SUOLI:	Argilla in superficie, silice in profondità.

Il Brutto Anatroccolo

TIPOLOGIA:	Vino rosato.
VITIGNI:	Sangiovese e Cigliegiolo.
VINIFICAZIONE:	Uva diraspata e pigiata. Macerazione in barrique aperta per un giorno, svinato fermenta ed affina nelle stesse barrique per 6 mesi poi acciaio e bottiglia
SUOLI:	Argilla in superficie, silice in profondità.

Stralunato

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	80% Vermentino , 15% Moscato e 5% Sauvignon.
VINIFICAZIONE:	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

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	Vermentino.
VINIFICAZIONE:	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

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	Sangiovese, Vermentino Nero, Cannaiolo, Merlot, Syrah.
VINIFICAZIONE:	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.

N°27

Cinque Terre

Walter de Battè

CINQUE TERRE – LIGURIA

Il filosofo del mediterraneo, Walter de Battè, sostiene che il concetto di autoctono alle Cinque Terre debba essere ambivalente ovvero che esita un “autoctono locale” ed un “autoctono mediterraneo”. È su questi due perni che ha costruito il proprio lavoro nelle Cinque Terre e grazie a questi due perni si relaziona con il suo ambiente. Per “autoctono locale” intende che i vitigni autoctoni e le pratiche tradizionali di coltivazione della vite trovano il loro spazio ideale nel contesto in cui lavora. Con “autoctono mediterraneo” Walter scruta letteralmente il mare, come quando lo si va a visitare in cantina a Campiglia, un paesino arroccato sopra la città di La Spezia, letteralmente un terrazzo sul mare, li lo sguardo si perde e viaggia nel Mediterraneo. Walter ha visto e sentito come quella sensazione avesse accumunato tutti i popoli che hanno vissuto sul quel mare ed insieme a loro, i vitigni che li accompagnavano. “Autoctono locale” si tramuta in: Vermentino, Bosco, Albarola, Sangiovese, Cannaiolo, Ciliegiolo e Vermentino nero; “Autoctono Mediterraneo” invece: Vermentino, Roussanne, Marsanne, Grenache, Syrah. Da qui Walter è partito tanti anni fa. Oggi continua instancabilmente il suo progetto sempre più in sintonia con le proprie piante nell'ecosistema delle Cinque Terre e nel Carrarese. Walter si definisce un produttore di vini culturali, artigianali, nei suoi vini vede una profondità storica.

La produzione è di 12.000 bottiglie su 4 ettari, 2,5 alle Cinque Terre ed 1,5 sul carrarese.

Carlaz

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	Vermentino.
VINIFICAZIONE:	Uva diraspata e pigiata. 4 giorni di macerazione sulle bucce, svinato ed affinamento in acciaio.
SUOLI:	Graniti carraresi, molto calcare. 150m.

Harmoge

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	40% Vermentino 40% Bosco 20% Albarola.
VINIFICAZIONE:	Uva diraspata e pigiata. 4 giorni di macerazione sulle bucce, svinato ed affinamento in botte.
SUOLI:	Scisto delle Cinque Terre a 350m.

Tonos

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	75% Sangiovese 20% Ciliegiolo Cannaiolo 5% Merlot.
VINIFICAZIONE:	Uva diraspata e pigiata. 40 giorni di macerazione sulle bucce, svinato ed affinamento in botte.
SUOLI:	Graniti carraresi, molto calcare. 150m.

Çerico

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	85% Grenache 15% Syrah.
VINIFICAZIONE:	Uva diraspata e pigiata. 40 giorni di macerazione sulle bucce, svinato ed affinamento in botte.
SUOLI:	Scisto delle Cinque Terre a 600m.

ALTRI VINI
Saladero, Vigna delle pietre nere.

Saladero

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	60% Bosco, 20% Albarola, 20% Vermentino.
VINIFICAZIONE:	Uva diraspata e pigiata. Da 5 a 8 giorni di macerazione sulle bucce. Affinamento in acciaio con colpi ossidativi voluti a vasca aperta. Il vino è spesso e volentieri una cuvée delle due ultime annate.
SUOLI:	Scisto.

Vigna delle pietre nere

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	65% Syrah, 35% Merlot e Ciliegiolo.
VINIFICAZIONE:	Uva diraspata e pigiata. Macerazione sulle bucce per 60 giorni. Affinamento in botte.
SUOLI:	Scisto.

N°28

Chianti Classico

Montesecondo

CHIANTI CLASSICO, ZONA DI
"SAN CASCIANO 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.

Tin Bianco

TIPOLOGIA:	Vino bianco macerato.
VITIGNI:	Trebbiano.
VINIFICAZIONE:	Uva diraspata, fermenta e macera fino a sei mesi in tinajas (anfore di terracotta spagnola), svinato finisce l'affinamento in anfora. Va in bottiglia prima della vendemmia successiva.
SUOLI:	Argille con filoni sabbiosi e galestro.

Montesecondo

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	Sangiovese.
VINIFICAZIONE:	Uva diraspata e pigiata, parte a chicco intero e parte a grappolo intero, fermentazione in acciaio, macerazioni brevied affinamento in cemento. Va in bottiglia prima della vendemmia successiva.
SUOLI:	Argille con filoni sabbiosi, galestro e calcare.

Chianti Classico

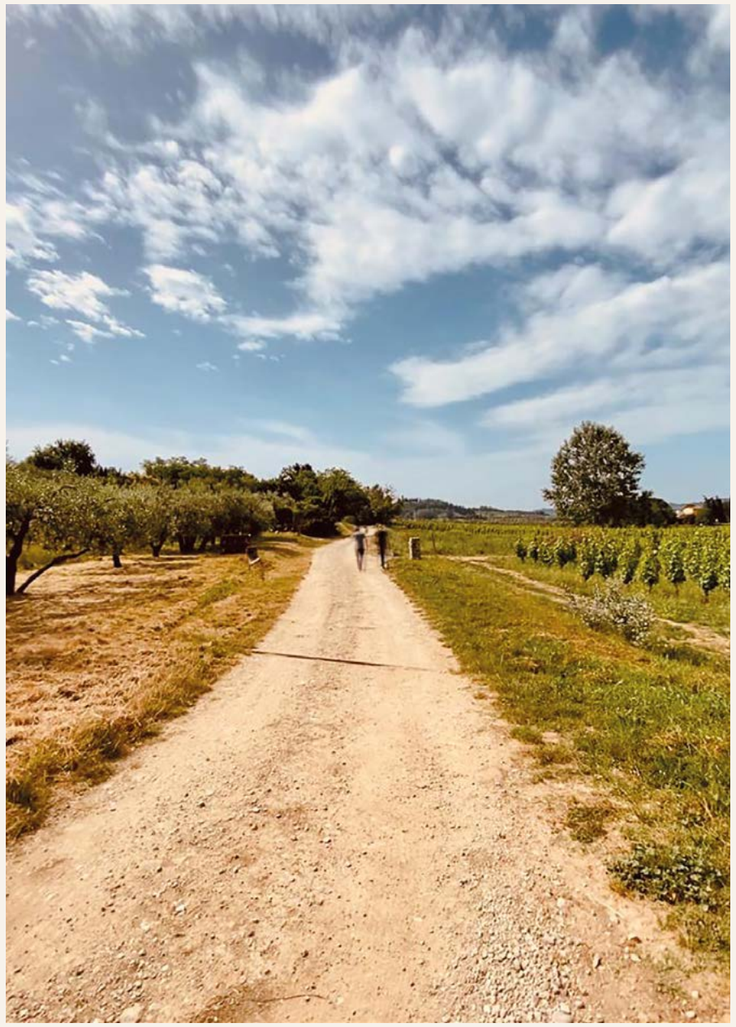
TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	90% Sangiovese 10% Canaiolo e Colorino.
VINIFICAZIONE:	Uva diraspata e pigiata, parte a chicco intero e parte a grappolo intero, fermentazione in acciaio ed affinamento in cemento e botti grandi per due inverni.
SUOLI:	Argille con filoni sabbiosi, galestro e calcare.

Il Rospo

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	Cabernet Sauvignon.
VINIFICAZIONE:	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.

Tin Sangiovese

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	Sangiovese.
VINIFICAZIONE:	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 e calcare.



N°28

Chianti Classico

Silvio Messana - Sarf

SAN CASCIANO IN VAL DI PESA - TOSCANA

Sarf è una parola araba che significa scambio. Silvio Messana è il titolare di Montesecondo, un'azienda che nel Chianti Classico, da 20 anni, ha lavorato facendo un percorso di scoperta e consapevolezza del proprio territorio, traducendo il Sangiovese della zona più calda, un una delle espressioni più fini ed eleganti di tutta la denominazione. Silvio però, da anni aveva un sogno nel cassetto: quello di creare dinamismo, crescita comune, condivisione con altre aziende toscane con le quali creare un rapporto di fiducia e di scambio. Questo è il cardine del suo progetto personale, Silvio Messana - Sarf. Un progetto di *vin de negoce*, detto alla francese, che non si traducesse solo in mero commercio ma piuttosto in una condivisione, un travaso di informazioni tra le persone di territori diversi della Toscana. Michele coltiva Trebbiano nella zona del pisano, figlio di agricoltori, in agricoltura biologica da anni, ma c'è una curiosità di fondo ed una volontà di andare oltre. Lorenzo è di Montespertoli per due anni non aveva trovato il coraggio di non cimare le viti, nel 2019 ha provato e si è entusiasmato dei risultati e della omogeneità di maturazione sul trebbiano che coltiva. Federico è di San Giminiano, produttore a sua volta con una visione più tecnica; vinificare una vasca insieme è stato un modo per scoprire nuove emozioni trovando il coraggio di prendere scelte anche rischiose dai risultati inaspettati.

Dunque è da questo scambio che nascono i vini di Silvio Messana, vini di scoperta personale, di nuovi territori e di interpretazioni istintive. Questo è Sarf.

Ghazii

TIPOLOGIA:	Vino rosato frizzante.
VITIGNI:	Sangiovese.
VINIFICAZIONE:	Va diraspata e pressato direttamente. Decantazione statica, fermentazione in acciaio a temperatura controllata fino a circa 10gr/l residui. Il vino viene imbottigliato e termina la prima fermentazione in bottiglia. Metodo ancestrale.
SUOLI:	Argilla e ciottoli.

Bianco

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	Trebbiano.
VINIFICAZIONE:	Uva diraspata e pigiata. Macerazione in acciaio e cemento per 5 giorni. Svinato fermenta ed affina nelle stesse vasche per 6 mesi.
SUOLI:	Argilla e galestro.

Garnaccia

TIPOLOGIA:	Vino bianco macerato.
VITIGNI:	Vernaccia.
VINIFICAZIONE:	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 5M di anni fa, fossili misti a sabbie, argilla e ciottoli.

Rosato

TIPOLOGIA:	Vino rosato.
VITIGNI:	Sangiovese.
VINIFICAZIONE:	Uva diraspata e pigiata, macerazione sulle bucce per 24 ore. Fermentazione ed affinamento in cemento.
SUOLI:	Argilla e galestro.

N°29

Val di Chiana

Ficomontanino

VAL DI CHIANA – TOSCANA

Avete mai sentito quella sensazione di cogliere il bello in luogo lontano da casa? Chiusi, Colli Senesi, località Ficomontanino, benvenuti in Val di Chiana! L'azienda Ficomontanino è Maria Sole Giannelli insieme con il padre Alessandro, sono romani, con un viscerale amore per la gastronomia. La storia inizia con il nonno di Maria Sole, Ruggero Giannelli che, nel 1972, tra un picio all'aglione ed un pecorino della vicina Val d'Orcia, innamoratosi di questo meraviglioso territorio di confine tra Toscana ed Umbria, decide di acquistare un casale e dei terreni nella località di Ficomontanino. Un luogo immerso nella natura dove per diversi anni avrebbe allevato puledri purosangue. Da sempre il nonno si era preoccupato di curare questo luogo e le attività agricole connesse senza però focalizzarsi sul vino in maniera particolare. È stato con l'arrivo di Maria Sole, laureata in Scienze Gastronomiche, che l'azienda ha dato una vera e propria svolta all'idea di voler produrre vini che fossero autentica espressione del territorio. Per fare questo bisognava dar vita ad un vero e proprio Rinascimento viticolo di questo territorio. È così che Maria Sole nel 2014 fa la prima grande scelta, una viticoltura sostenibile, passo fondamentale per poi passare successivamente alle vinificazioni spontanee. Per fare questo passo si confronta costantemente con altre realtà sia italiane che estere, assaggiando ed ascoltando i loro punti di vista ritornando ogni volta a Chiusi con nuove idee. Nel 2018 iniziano a produrre vini con fermentazioni spontanee, scoprendo le grandi potenzialità ma anche le difficoltà che questa scelta portava con se. Il vitigno principale è il Sangiovese che in questa zona cresce su suoli argillosi con vene calcaree. Nello stesso anno vinificano per la prima volta il Granomelo, vino proveniente da una vigna vecchia che avevano acquistato nel 2017, il Melogranino, un vino di parcella, che ospita una varietà di Sangiovese con grappoli decisamente più spargoli e chicchi piccoli piantata su un suolo particolarmente calcareo. Oggi l'azienda conta circa 15 ha vitati, di cui 12 in produzione. A Ficomontanino si respira una grande armonia tra le persone che ci lavorano, nessuno è di Chiusi, e neppure toscani in realtà, ma ciò che li accomuna è lo spirito di aver avuto la sensazione di cogliere qualcosa di bello a Ficomontanino, sono custodi di questa terra. Ed è proprio da questo spirito foresto che nasce questo rinascimento della Val di Chiana, che parte dal Sangiovese per andare al reinnesto con varietà locali come il Grechetto, il Trebbiano e la Malvasia. Un rinascimento fatto di tanta energia ed affetto per un territorio incontrato, non natio e tantomeno scontato.

Bulgarelli

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	Sangiovese.
VINIFICAZIONE:	Uva diraspata e in parte pigiata. Fermentazione spontanea in acciaio con macerazione di 8 giorni. Affinamento acciaio e cemento per due inverni.
SUOLI:	Sabbie, argilla con filoni tufacei e calcarei.

Zacinta Revi

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	Cannaiolo bianco, Trebbiano, Grechetto, Sauvignon, Sangiovese.
VINIFICAZIONE:	Vinicazoni separate di: Cannaiolo bianco, Trebbiano, Grechetto 3 giorni di macerazione sulle bicce; Sauvignon pressatura diretta e Sangiovese vinificato in bianco. Le masse vengono poi unite, affinamento in acciaio e cemento.
SUOLI:	Sabbie, argilla con filoni tufacei e calcarei.

Noble Kara

TIPOLOGIA:	Vino rosato.
VITIGNI:	Sangiovese.
VINIFICAZIONE:	Uva diraspata e pigiata, macerazione per 18 ore. Pressatura. Fermentazione ed affinamento in acciaio per un inverno.
SUOLI:	Sabbie, argilla con filoni tufacei e calcarei.

Granomelo

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	Sangiovese.
VINIFICAZIONE:	2/3 Uva diraspata e parzialmente pigiata e 1/3 di grappolo intero. Fermentazione in cemento e un anfora da 400 litri. Macerazione con cappello steccato per 60 giorni. Affinamento in cemento per due inverni.
SUOLI:	Sabbie, argilla con filoni tufacei e calcarei.

N°30

Alta Maremma

Le Calle

ALTA MAREMMA – MONTECUCCO – 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 Sabina, 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 Ciliegiolo.

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 sugosa, 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

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	Vermentino.
VINIFICAZIONE:	Uva diraspata e pigiata, fermentazione con macerazione delle bucce in acciaio per 16 giorni, una volta svinato affina in acciaio per 8-9 mesi prima di andare in bottiglia.
SUOLI:	Argilla e roccia arenaria.

Campo Rombolo

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	90% Sangiovese, 10% Ciliegiolo.
VINIFICAZIONE:	Uva diraspata e pigiata, fermentazione e macerazione in cemento per la durata della fermentazione alcolica, una volta svinato affina in cemento per 18-20 mesi.
SUOLI:	Argilla e roccia arenaria.

Poggio d'Oro

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	90% Sangiovese, 10% Ciliegiolo.
VINIFICAZIONE:	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 18-20 mesi, segue un anno in bottiglia.
SUOLI:	Argilla e roccia arenaria.

Poggio d'Oro Riserva

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	90% Sangiovese, 10% Ciliegiolo.
VINIFICAZIONE:	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:	Argilla e roccia arenaria.

Beccaccio

TIPOLOGIA:	Vino da uve stramature (stile vin santo).
VITIGNI:	100% sangiovese.
VINIFICAZIONE:	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 due anni. Poi imbottigliato.
SUOLI:	Argilla e roccia arenaria.

N°31

Colline Teramane

Bossanova

COLLINE TERAMANE – ABRUZZO

Quella di Nat e Andrea è una storia cominciata con una birra. Entrambi musicisti, vengono introdotti da un'amico comune, una sera in un pub, ci sono volute qualche birre, due forti passioni in comune: la musica ed il vino. Andrea aveva dei terreni vitati appartenenti al nonno circa 1,5ha, ma da solo non se la sentiva di dar voce alla propria terra. Nat ha messo la benzina al progetto, dopo anni a girare il mondo per diverse aziende in cui lavorava, voleva cambiare vita e dedicarsi alla campagna. È così fu. Correva l'anno 2018, da una settimana da quelle birre è nata Bossanova.

Ci troviamo a Controguerra nelle colline teramane in linea d'aria a 40 km dal Gran Sasso e 10 km dall'Adriatico. Sono colline a 250 metri, su suoli argilloso calcarei. Oggi gli impianti vitati sono 9 ha circa e la produzione si aggira intorno alle 45.000 bottiglie. I vini di Bossanova hanno un carattere tale da raccontare qualcosa di nuovo, nella loro lettura di questo territorio. L'azienda è giovane si ma estremamente motivata nel loro progetto con una grande prospettiva. Nei loro vini abbiamo ritrovato un piacere di beva autentico ma allo stesso tempo contemporaneo, proprio come gli stessi Nat ed Andrea.

Capsule 2

TIPOLOGIA:	Vino frizzante.
VITIGNI:	Trebbiano d'Abruzzo, Montonico e Passerina.
VINIFICAZIONE:	Pressatura diretta delle uve, fermentazione spontanea ed affinamento in cemento 7 mesi. Rifermentato in bottiglia a primavera con mosto congelato della stessa annata.
SUOLI:	Argilloso calcareo.

Trebbiano

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	Trebbiano d'Abruzzo.
VINIFICAZIONE:	Pressatura diretta delle uve, fermentazione spontanea in cemento ed affinamento per 9 mesi.
SUOLI:	Argilloso calcareo.

Cerasuolo

TIPOLOGIA:	Vino rosato.
VITIGNI:	Montepulciano d'Abruzzo.
VINIFICAZIONE:	Pressatura diretta delle uve, fermentazione spontanea in cemento ed affinamento per 7 mesi.
SUOLI:	Argilloso calcareo.

Montepulciano

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	Montepulciano d'Abruzzo.
VINIFICAZIONE:	Uva diraspata e pigiata, fermentazione con macerazione per 20 giorni. Affinamento 9 mesi in cemento.
SUOLI:	Argilla e roccia arenaria.

N°32

Irpinia

Il Cancelliere

MONTEMARANO – IRPINIA – 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 da il meglio di se. 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 secondo 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

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	Aglianico irpino.
VINIFICAZIONE:	Uva diraspata e pigiata, fermentazione e macerazione di due tre settimane in acciaio. Affinamento in acciaio per due inverni.
SUOLI:	Argilloso calcarei.

Gioviano – Irpinia DOC

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	Aglianico irpino.
VINIFICAZIONE:	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:	Argilloso calcarei.

Nero Né – Taurasi DOCG

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	Aglianico irpino.
VINIFICAZIONE:	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:	Argilloso calcarei.

N°33

Alta Murgia

Morasinsi

ALTA MURGIA – PUGLIA

Un viaggio che ci porta nella punta più a nord del Parco Nazionale dell'Alta Murgia, con le brulle colline, gli alberi di olivi, le vigne. Il paesaggio che ci circonda racconta una terra selvaggia, profondamente naturale. Quando si arriva da Morasinsi si respira la continuità con questo paesaggio. Ci accoglie Sveva, sorridente, che insieme al marito Peter hanno creato a pochi chilometri da Minervino Murge, un'azienda che vuole dare valore al territorio e restituire consapevolezza agricola al territorio stesso. Visitando gli oltre 10 ha di vigneto troviamo varietà come il Moscato Reale, il Pampanuto l'Aglianico pugliese ed il protagonista della zona, il Nero di Troia. Sveva ci racconta come l'intento sia quello di seguire i dettami dell'agricoltura rigenerativa, dove le viti siano parte di un sistema che si autoalimenta piuttosto che un sistema agricolo a credito. In questo senso sono protagonisti gli alberi, dall'ettaro di food forest che hanno piantato, con un'infinita varietà di alberi da frutto e no, fino agli alberi piantati nei filari che negli anni faranno ombra nel vigneto. Sì, perché in questa zona, fa caldo, e sempre di più, così che per fare agricoltura c'è bisogno di guardare fuori dagli schemi e promuovere un nuovo metodo agricolo. Una delle cose che stupisce maggiormente è la cantina, all'arrivo quasi non si vede, una struttura architettonica con una parte interrata che è completamente integrata nel territorio. In cantina le vinificazioni e gli affinamenti avvengono in cemento a parte una piccola parte in anfore di terracotta e legni, elementi porosi che permettano al vino di respirare. I vini di Morasinsi raccontano il territorio, con i suoli calcarei, ed i vitigni locali con un'autenticità e sincerità poche volte incontrata, bevute snelle che non mancano di freschezza oltre che al frutto. Per questi motivi avevamo voglia di raccontarvi questa zona meno conosciuta della Puglia, con un carattere autentico, selvaggio, naturale.

Morasinsi Bianco

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	Moscato Reale, Pampanuto, Bombino e Chardonnay.
VINIFICAZIONE:	Uva diraspata e pigiata, macerazione sulle bucce di 2 giorni. Fermentazione ed affinamento in cemento per 7 mesi.
SUOLI:	Franco argilloso con presenza di calcare.

Morasinsi Rosso

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	Nero di Troia.
VINIFICAZIONE:	Uva diraspata e Pigiata, macerazione sulle bucce per 6 giorni. Fermentazione ed affinamento in cemento per 9 mesi.
SUOLI:	Franco argilloso con presenza di calcare.

Piana dei Sassi

TIPOLOGIA:	Vino rosato.
VITIGNI:	Aglianico.
VINIFICAZIONE:	Pressatura diretta, fermentazione ed affinamento in cemento per 7 mesi.
SUOLI:	Franco argilloso con presenza di calcare.

Tratturello

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	Moscato Reale.
VINIFICAZIONE:	Uva diraspata e Pigiata, macerazione sulle bucce per 6 giorni. Fermentazione ed affinamento in cemento per 9 mesi.
SUOLI:	Franco argilloso con presenza di calcare.

Sferracavallo

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	Aglianico.
VINIFICAZIONE:	Uva diraspata e Pigiata, macerazione sulle bucce per 6 giorni. Fermentazione ed affinamento in cemento per 9 mesi.
SUOLI:	Argilla e roccia arenaria.

N°34

Vulture

Il Camerlengo

VULTURE – BASILICATA

“Il mio caro amico Ian D'Agata dice sempre – Antonio! Chablis è Chablis, Aglianico è Aglianico, Camerlengo… è Camerlengo!! – questo è!”. Ci troviamo a Rapolla, un paesino nella parte interna della Basilicata, a 400 metri sopra il livello del mare. Il paese è suggestivo, arroccato su di una collina che culmina con una fortezza medievale. Gli insediamenti nella zona risalgono al neolitico di cui resta il famoso sito archeologico di Toppo d'Avuzzo. Salendo la strada principale di Rapolla si vedono ovunque porte incardinate nella roccia, sono le porte delle cantine. Antonio conserva il ricordo d'infanzia: “durante le vendemmie, ogni porta era un ribollio di tini”. Siamo ai piedi del Vulture una montagna di origine vulcanica che arriva a 1300 metri di altitudine e che regola il clima della zona. La campagna attorno a Rapolla è cosparsa di due colture: la vite e l'olivo. Antonio Cascarano è stato in passato un rinomato architetto della Caput Mundi ma dopo anni di lavoro ha deciso di ritirarsi nella sua campagna natale riprendo le terre e la cantina del nonno. I 4 ha di vigneto da lui piantati sono suddivisi tra: vigna vecchia, 25 anni, su terreni vulcanici e la vigna giovane, 12 anni, su terreni argillo calcarei. Come diceva il nonno Falaguerra Giovanni, uva nera in terra nera ed uva bianca in terra bianca, così anche Antonio pianto la prevalenza del suo aglianico su terreni neri vulcanici e il suoi bianchi sulle sponde calcaree della vigna del Toppo. La cantina di Antonio è il suo regno, una caverna scavata nella roccia, dove ha i propri tini di castagno e le botti di acciaio.

Antonio produce vini da tavola, declassificando le uve, sostiene che i suoi vini sono quelli tradizionali del posto, quelli veri, sinceri, di beva e veraci!

La produzione annuale è di circa 15.000 bottiglie.

Antelio

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	Aglianico del Vulture.
VINIFICAZIONE:	Uva diraspata e parzialmente pigiata. Fermentazione con macerazione in tini tronco conici di castagno. Rimontaggi giornalieri per 15-20 giorni. Affinamento nel tino per 18 mesi.
SUOLI:	Vulcanici e argillo calcarei.

Camerlengo

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	Aglianico del Vulture.
VINIFICAZIONE:	Uva diraspata e parzialmente pigiata. Fermentazione con macerazione in tini tronco conici di castagno. Rimontaggi giornalieri e macerazione per 40 giorni. Affinamento nel tino per 24-30 mesi.
SUOLI:	Vulcanici.

Accamilla

TIPOLOGIA:	Vino bianco macerato.
VITIGNI:	60% Malvasia di Rapolla, 20% Santa Sofia, 20% Cinguli.
VINIFICAZIONE:	Uva diraspata e pigiata. Fermentazione in acciaio e macerazione delle bucce per tutto il periodo fermentativo. Affiamento pochi mesi in acciaio.
SUOLI:	Argillo calcarei.

Juiell

TIPOLOGIA:	Vino Rosato.
VITIGNI:	Aglianico del Vulture.
VINIFICAZIONE:	Pressatura diretta dell'Aglianico. Fermentazione ed affinamento in acciaio.
SUOLI:	Vulcanici e argillo calcarei.

ALTRI VINI
Jinette.

N°35

Etna

Eduardo Torres Acosta

ETNA – 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 enogolo 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 350 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

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	60% Minnella 40% Cararratto, Carricante, Coda di Volpe, Grecanico e Inzolia.
VINIFICAZIONE:	Uva diraspata. Fermentazione in cemento con macerazione sulle bucce per 2 giorni. Affina in botti usate.
SUOLI:	Vulcanici.

Versante Est

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	Carricante.
VINIFICAZIONE:	Uva diraspata e pigiata. Macerazione 2 giorni. Fermenta ed affina in botte grande da 25 hl.
SUOLI:	Vulcanici.

Versante Nord Rosso

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	80% Nerello Mescalese 20% Nerello Cappuccio, Alicante e Grenache.
VINIFICAZIONE:	Uva in parte diraspata. Fermentazione in cemento con macerazione per 15 giorni. Affinamento in cemento e barrique due inverni.
SUOLI:	Vulcanici.

Vino di Contrada Quota N

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	70% uve rosse (Nerello Mascalese, grenache) 30% uve bianche (Grecanico, carricante, coda di volpe, catarrato).
VINIFICAZIONE:	Uva in parte diraspata. Fermentazione in cemento con macerazione per 10 giorni. Affinamento in cemento e legno grande. 9-10 mesi di affinamento.
SUOLI:	Vulcanici.

Vino di Contrada Arenaria

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	90% Nerello Mescalese 10% Nerello Cappuccio, Grenache, catarrato, carricante, minella.
VINIFICAZIONE:	Uva in parte diraspata. Fermentazione in cemento con macerazione per 15 giorni. Affinamento cemento per 12-15 mesi.
SUOLI:	Sabbiosi e vulcanici.

Vino di Contrada Pirrera

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	90% Nerello Mescalese 10% Nerello Cappuccio, Grenache, cattarrato, carricante, minella.
VINIFICAZIONE:	Uva in parte diraspata. Fermentazione in cemento con macerazione per 15 giorni. Affinamento cemento per 12-15 mesi.
SUOLI:	Vulcanici.

N°36

Valle del Platani

Giuseppe Cipolla

VALLE DEL PLATANI – 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

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	50% Grillo 40% Catarratto 10% Zibibbo.
VINIFICAZIONE:	Uva diraspata e pigiata con una macerazione di due giorni. Una parte pressatura diretta. Affinamento in acciaio e tonneaux per un inverno.
SUOLI:	Argilla, calcare e gesso.

Occhio di Sale

TIPOLOGIA:	Vino rosato.
VITIGNI:	80% Nero d'Avola 20% Catarratto, Nerello Mescalese, Inzolia, Zibibbo.
VINIFICAZIONE:	Cinque vinificazioni sperimentali in legno, vetroresina, acciaio alla ricerca della matrice dell'Occhio di Sale. Un rosato all'italiana, di un rubino bello carico.
SUOLI:	Sabbie e trubbe.

Le Robbe

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	95% Nero d'Avola 5% Inzolia.
VINIFICAZIONE:	Uva diraspata e pigiata, macerazioni in mastelli da due a sei giorni a seconda delle uve vendemmiate. Affinamenti un inverno in cantina in botte di castagno.
SUOLI:	Sabbia, argilla, calcare e gesso.

Passofonduto

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	80% Nerello Mescalese 20% Nero d'Avola.
VINIFICAZIONE:	Uva diraspata e pigiata, macerazione sei giorni. Affinamento in botti di rovere per un inverno.
SUOLI:	Argilla, calcare e gesso.

N°37

Marsala

La Vela

MARSALA – SICILIA OCCIDENTALE – 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 famigliare. 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.

Gassa d'Amante

TIPOLOGIA:	Vino bianco frizzante.
VITIGNI:	50% Grillo 50% Zibibbo.
VINIFICAZIONE:	Pressatura diretta delle uve intere. Fermentazione ed affinamento in acciaio sulle fecce fini fino a primavera. Rifermentazione in bottiglia con mosto congelato della stessa annata.
SUOLI:	Marne calcaree di origine marina.

Strallo

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	Grillo.
VINIFICAZIONE:	Pressatura diretta delle uve intere. Fermentazione ed affinamento in acciaio sulle fecce fini per 9 mesi. Bottiglia.
SUOLI:	Marne calcaree di origine marina.

Randa

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	Zibibbo.
VINIFICAZIONE:	Pressatura diretta delle uve intere. Fermentazione ed affinamento in acciaio sulle fecce fini per 9 mesi. Bottiglia.
SUOLI:	Marne calcaree di origine marina.

Boma

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	85% Syrah 15% Perricone.
VINIFICAZIONE:	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

TIPOLOGIA:	Vino ossidativo.
VITIGNI:	Grillo.
VINIFICAZIONE:	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.

N°38

Alcamo

Criante

ALCAMO – SICILIA OCCIDENTALE – SICILIA

Criante non è solo un'azienda vitivinicola, non è solo Irene e Davide; Criante sono anche gli zii di Davide: Nino e Vincenzo che lavorano in campagna; il fratello Enrico, la cugina Anna che lavorano nella meravigliosa bottega di prodotti biologici nel centro di Alcamo. Criante sono i campi di grani antichi tra cui annoveriamo il grano duro Perciasacchi che tradotto significa il "buca sacchi" per la forma appuntinta del chicco, il Biancolilla ed infine il grano tenero Maiorca, ed il grano tenero Biancolilla, da cui fanno farine molite a pietra. Criante significa anche le galline ruspanti e gli orti con le verdure di stagione dalle quali dove la zia Giusy prepara le conserve; nell'orto possiamo vedere le presidi slow food come il melone porceddu. 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 della 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 abbiamo i suoli più giovani dell'isola, suoli di matrice argillosa con alcune parti sabbiose e calacaree. 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 il 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

TIPOLOGIA:	Vino frizzante.
VITIGNI:	Catarratto extralucido.
VINIFICAZIONE:	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

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	Catarratto (Contrada Valle).
VINIFICAZIONE:	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

TIPOLOGIA:	Vino bianco.
VITIGNI:	Grillo (Contrada Modica).
VINIFICAZIONE:	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

TIPOLOGIA:	Vino bianco macerato.
VITIGNI:	Catarratto (Contrada Valle).
VINIFICAZIONE:	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

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	Perricone (Contrada Valle).
VINIFICAZIONE:	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

TIPOLOGIA:	Vino rosso.
VITIGNI:	Nero d'Avola (Contrada Valle).
VINIFICAZIONE:	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.

uain

vino sfuso artigianale

Tutto parte da un sogno: produrre vino artigianale "naturalmente" buono, da bere tutti i giorni.

Non compriamo vini già fatti ma li produciamo insieme ad amici vignaioli rispettando i ritmi naturali delle piante e senza utilizzare sostanze chimiche, né in vigna né in cantina.

I vini di Uain sono vini autentici e sinceri che rispecchiano il terroir e le persone che il vino lo fanno e lo amano.

MADE IN ITALIA · MADE IN ITALIA ·

@uainbag

di TERROIR *in* TERROIR

Un viaggio fatto di tre tappe e organizzato in occasione del lancio del nostro nuovo catalogo, in cui conoscere di persona i nostri produttori e scoprire i loro vini, le loro storie e i loro *terroirs*.

TAPPA N° 1

Milano

Enoteca naturale

06/03

TAPPA N° 2

Firenze

Hotel Ambasciatori

13/03

TAPPA N° 3

Roma

Caffè delle Arti

20/03

by VIT&VINI

RISERVATO SOLO A OPERATORI

SCOPRITORI DI TERROIRS

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 A:

www.scopritoriditerroirs.it

ACCEDI TRAMITE IL QR CODE

inquadra con la fotocamera

Continua le tue scoperte ovunque tu sia.

www.vitevini.com
www.scopritoriditerroirs.it