

CATALOGO N°2 | A. 2024 | DRINK WITHOUT PREJUDICE

WINE IS ELEMENTO INDIGENO



GUARDIAN



BACKPACKER



CONVIVIALITY



LAST BOXES



ROCKSTAR



ROOTS



CONTAMINATIONS



REMATCH





INSPIRARE

NEL DELINEARE IL PERCORSO PER LA CREAZIONE DI QUESTO CATALOGO, CI SIAMO LASCIATI GUIDARE DALLA NECESSITÀ DI MOSTRARVI LA NOSTRA PROSPETTIVA. **DA UN DESIDERIO** DI ISPIRAZIONE, **DALL'IMPULSO** A COINVOLGERE E FARSI COINVOLGERE DA NUOVI ORIZZONTI E, SOPRATTUTTO, **DALLA VOLONTÀ** DI CONSIDERARE IL VINO NELLA SUA DIMENSIONE PIÙ UMANA E ARTIGIANALE. **PER LIBERARCI DAL PREGIUDIZIO** CHE CI SPINGE A SCEGLIERE BASANDOSI SU VITIGNI O DENOMINAZIONI, È INVECE FONDAMENTALE PORRE L'ATTENZIONE SULLE STORIE E SUI SOGNI DI COLORO CHE RENDONO POSSIBILE IL VINO NEI NOSTRI CALICI.

MA COME REALIZZARE QUESTO INTENTO? RIMESCOLANDO LE CATEGORIE CONVENZIONALI PER CREARNE DI NUOVE, PIÙ ADEGUATE ALLA NOSTRA VISIONE. QUI TROVERETE SPIRITI ECLETTICI, UN FORTE SENSO DI RADICAMENTO AL TERRITORIO, **INNOVATORI** AUDACI, QUELLI CHE GIOCANO LA LORO PARTITA, **CUSTODI FEDELI** DELLE TRADIZIONI, FIGLI DI VIAGGI AVVENTUROSI E IL PIACERE GENUINO DELLA **CONDIVISIONE**. QUESTO È IL VINO DI CUI PARLIAMO.

INDICE

INTRO	2
LEGENDA	6
ISTRUZIONI PER L'USO	7

WINE IS A ROCKSTAR 8

SÉLÉNÉ	10
VINDIOU	12
DWNL	14
LA PETITE ODYSÉE	16
ANDI WEIGAND	18
COSTADOR	20
LES VIGNES D'OLIVIER	24
PU WINES	26
SERESIN	28
POPPELVEJ	30
VIÑA CASALIBRE	32
CLOS SANTA ANA	34
CACIQUE MARAVILLA	36
DOM BLISKOWICE	38
CAMBRIDGE ROAD	40
BOISSON VIVANTE	44
VINILIBRE	46

PIZZA WINES 48

WINE IS ROOTS 52

DOMAINE LA SOUFRANDIÈRE	54
BRET BROTHERS	56
ZAHÉL	58
FRÈREJEAN FRÈRES	60
BADENHORST FAMILY WINES	64
DOMAINE GÉRARD VILLET	66
DOMAINE MITTNACHT FRÈRES	68
ELISA GUERIN	70
DOMAINE ALAIN MATHIAS	72
WEINGUT SEUFERT	74
JAROSLAV OSICKA WINES	76
DOMAINE DES HAUTS BAIGNEUX	78
POLIČ ESTATE	80
CHÂTEAU GUADET	82
DOMAINE DU TRAGINER	84
J. FARIA & FILHOS	86

BREAKFAST / SUNDAY BRUNCH 88

WINE IS CONTAMINATIONS 92

DWNL - CHINATO	94
POMOLOGIK	96

POPCORN / CINEMA / DIVANO 100

WINE IS A REMATCH 104

FATTORIA ALBATRELLA	106
TENUTA IL NESPOLO	108
DOMAINE ARSAC	110
SIFER WINES	112
GUSBOURNE	116
CORPISCO	118

PISCINA / PARTY 120

WINE IS A GUARDIAN 124

NATENADZE	126
TEVZA WINERY	128
CHONA'S MARANI	130
ZEDASHE	132
MONASTERY MARANI	134
ARMENIA WINES COMPANY - SEVUK	136
CHÂTEAU KEFRAYA	138
ABBAZIA SAN GIORGIO	140
CYRIL ALONSO	142
DOMAINE DES FRÈRES	144
AVONDALE	146
LUDDITE WINE	148
KATSUNUMA	150

TÊTE -À- TÊTE 152

WINE IS A BACKPACKER 156

JOHAN VINEYARDS	158
LASSOLLE	160
MARTHA STOUMEN WINES	162
BODEGA SECRETO PATAGONICO	164
HOCHKIRCH WINES	166
RICHARD KERSHAW WINES	168

PERSONAL 170

WINE IS CONVIVIALITY 174

CHATEAU DE CRANNE	176
KRÁSNÁ HORA WINERY	178
TAVARES DE PINA	182
BODEGA VINECOL	184
LES TÊTES	186
CHAKANA WINES	188
PENÍNSULA VINICULTORES	190
WILDMAKERS	192
DEHESA DE LUNA	194
CLARK ESTATE	196
BENJAMIN TAILLENDIER	198
BALOG ÁRPÁD	200
GIANNIKOS	202
ALPHA ESTATE	204

LAST BOXES WINE IS FINISHED 206

LEGENDA

SUL VINO



BIANCO



ROSSO



ORANGE



BOLLA



PÉT-NAT



ANCESTRALE



ROSATO



DOLCE

SUL TAPPO



VITE



SUGHERO



CORONA



TECNICO



FUNGO



VETRO

E POI



VARIETÀ
AUTOCTONA



CERTIFICAZIONE
BIOLOGICA/
BIODINAMICA



LIBERE
INTERPRETAZIONI

WINE IS

ISTRUZIONI PER L'USO

Come leggere IL CATALOGO e come raggiungere tutte le informazioni.

8 MACRO CATEGORIE - WINE IS...

"Wine Is" gioca sul tema del pregiudizio legato solo a vini e territori, celebrando una vera e propria ode alla diversità, esplorando storie, tradizioni e sogni dei produttori protagonisti. Questo catalogo racconta i produttori in 8 categorie non convenzionali che rappresentano la visione del nostro progetto:

1. WINE IS A ROCKSTAR: Produttori anticonformisti che rivoluzionano il settore con etichette fuori dagli schemi.

2. WINE IS ROOTS: Autenticità e tradizioni dei territori storici, con un focus sui vitigni autoctoni e le denominazioni di prestigio.

3. WINE IS CONTAMINATIONS: Esplorazione di nuovi sapori e stimoli attraverso contaminazioni nel mondo del vino e oltre.

4. WINE IS A REMATCH: Storie di produttori che sfidano le convenzioni e superano i limiti imposti.

5. WINE IS A GUARDIAN: Conservazione delle tradizioni e delle uve autoctone con rispetto per la memoria storica.

6. WINE IS A BACKPACKER: Giovani produttori che portano a casa un bagaglio culturale unico dopo esperienze internazionali, dando vita a nuove creazioni.

7. WINE IS CONVIVIALITY: Il vino come strumento di condivisione e legame tra le persone intorno a un tavolo.

8. LAST BOXES / WINE IS FINISHED: Selezione di etichette in esaurimento, per assaporare gli ultimi calici disponibili.

LE CANTINE ALL'INTERNO DELLE CATEGORIE

Ogni categoria racconta le cantine con un linguaggio e una visione nuovi rispetto alle tradizionali informazioni tecniche. Le schede dei produttori sono state pensate per raccontare i produttori da un punto di vista differente, mettendo in luce aneddoti e approfondimenti per offrire uno spunto di narrazione in più nel momento della vendita. In aggiunta a questo, ogni cantina è dotata di un **QR Code** che reindirizza al nostro sito dove sono disponibili le schede dei vini e dei produttori con informazioni più tecniche.

6 FOCUS REDAZIONALI

In affiancamento alle schede cantine, sono stati realizzati articoli ispirati agli spazi di una rivista che raccontano i prodotti attraverso luoghi e momenti di consumo.

I focus suggeriscono nuovi contesti di bevuta con un orientamento per specifiche occasioni guidando la scelta del vino perfetto per ogni contesto.

Per ogni focus sono state identificate 10 referenze ideali:

1. PIZZA WINES
2. BREAKFAST SUNDAY BRUNCH
3. POP CORN CINEMA DIVANO
4. PISCINA PARTY
5. TÊTE-À-TÊTE
6. PERSONAL

LAST BOXES WINE IS FINISHED

In questa categoria sono presenti le cantine i cui vini non saranno più disponibili. L'unico QR Code consente l'accesso a una piattaforma digitale per visualizzare tutte le referenze disponibili del produttore e le relative informazioni tecniche in modo rapido e aggiornato.



WINE IS A **ROCKSTAR**

AVRESTE IL CORAGGIO DI CHIEDERE A CHOPIN DI COMPORRE CON LUI? O DI SUGGERIRE A IGGY POP COME MUOVERSI SUL PALCO? DARESTE CONSIGLI AI WHITE STRIPES SU COME ANDARE A TEMPO?

IN QUESTA CATEGORIA TROVIAMO VIGNAIOLI CHE SONO AUTORI A TUTTO TONDO DEI PROPRI PROGETTI, CHE ABBRACCIANO PIENAMENTE IL RUOLO DI PROTAGONISTI, ASSUMENDOSI LA RESPONSABILITÀ DI CREARE UN'OPERA RIUSCITA O DI SPERIMENTARE IN CANTINA, COSÌ COME SI FAREBBE IN UNA SALA PROVE, SAPENDO CHE OGNI ERRORE È UN TASSELLO PREZIOSO VERSO LA REALIZZAZIONE DI UN VINO SPECIALE.

INDIVIDUIAMO ASTR NASCENTI E CONFERMIAMO CELEBRITÀ. PARLANDO CON QUESTI PRODUTTORI CI SIAMO AVVICINATI ANCHE AI LORO GUSTI MUSICALI SCOPRENDO A VOLTE CHE, OLTRE ALLA MAESTRIA NELL'UTILIZZO DEL FOLLATORE PER LE VINACCE, SONO ANCHE ABILI MUSICISTI CAPACI DI SUONARE LA CHITARRA, IL BASSO, LA BATTERIA.

COSÌ COME LA MUSICA CONTRIBUISCE A LANCIARE MESSAGGI E DIFFONDERE MOVIMENTI CULTURALI; ANCHE IL VINO PRODOTTO DA QUESTI VIGNAIOLI È IL RISULTATO DI UN MOVIMENTO INTRINSECAMENTE IDEOLOGICO. WINE IS A ROCKSTAR. BUON ASCOLTO.



SÉLÉNÉ



Diciamolo subito, questo giovane vignaiolo è estremamente talentuoso, un vero prodigio del vino naturale e molti lo considerano **il futuro** del Beaujolais.

Mentre vinifica, Sylvère Trichard ascolta il punk dei "The Distillers". Per andare a fargli visita in cantina bisogna seguire il corso della Saona che ci porterà a Blacé, nel cuore del Beaujolais. La tenuta di 6 ettari è divisa in due sezioni. In una parte, il terreno è composto da limo e argilla mentre la seconda parte è costituita da sabbia e granito. L'età delle viti varia da 20 a 80 anni. Sylvère apprende i principi della biodinamica in Savoia e la applica ai suoi 4 ettari di vigne che coltiva con l'ideologia del vignaiolo artigiano. I risultati delle sue creazioni sono perfettamente in linea con la sua personalità, vini energici e vibranti in cui possiamo scoprire la visione del vignaiolo. L'obiettivo è ottenere vini più digeribili, leggeri e vivaci mantenendo un approccio più da artigiano del vino che da agricoltore. Sono vini dal frutto elegante ed immediati, diretti e sinceri dove Gamay e Chardonnay "vestono" il nome Beaujolais con grande portamento.

"Non cercare di fare in cantina ciò che non fai in vigna. Tutto il mio lavoro di viticoltore si basa su questa frase. Con uve belle, le vinificazioni avvengono da sole: niente inoculi, niente solfiti, anche le maturazioni avvengono senza zolfo."

1. VIN0422-



BEAUJOLAIS BLANC
CHARDONNAY

Pressatura a grappolo intero delle uve in cemento, dove avvengono la fermentazione e l'affinamento; non chiarificato, non filtrato, nessuna aggiunta di solforosa.

2. VIN0418-



BEAUJOLAIS ROSE
GAMAY

Raccolta manuale a cui segue pressatura, fatta direttamente in vetroresina, dove avviene sia la fermentazione che l'affinamento; imbottigliato la primavera successiva.

3. VIN0468-



BEAUJOLAIS ROUGE
NOUVEAU NEGOCE
GAMAY

Le uve Gamay certificate biologiche, acquistate da parcelle vicine alle vigne di proprietà, fermentano per 7 giorni a grappolo intero per poi affinare in vasche di cemento prima dell'imbottigliamento a ottobre.

4. VIN0423-



BEAUJOLAIS ROUGE
GAMAY

Da vigne di oltre 60 anni allevate ad alberello. Vinificato in macerazione carbonica per 15 giorni e maturato per 6 mesi in vasche di cemento.

5. VIN0421-



BEAUJOLAIS PRIMEUR
GAMAY

La vinificazione prevede 5 giorni di macerazione carbonica e una successiva maturazione in cemento per 6 settimane prima dell'imbottigliamento, che avviene senza chiarifiche né filtrazioni.

6. VIN0419-



BEAUJOLAIS CÔTE-DE-BROUILLY
GAMAY

100% Gamay da una parcella situata in Côte de Brouilly, uno dei 10 cru del Beaujolais. Macerazione carbonica di circa 10 giorni a cui seguono 12 mesi di affinamento in botte.

7. VIN0424-



BEAUJOLAIS CUVÉE
DE PRINTEMPS
GAMAY

15 giorni di macerazione carbonica in cemento; segue la pressatura, fatta anch'essa in cemento, dove poi il vino sosterà per 6 mesi di maturazione, prima dell'imbottigliamento.

8. VIN0420-



CUVÉE DU SUD

Syrah, Grenache e Carignan; e naturalmente, Gamay. Tranne quest'ultimo, le uve provengono dal Clos Massotte, in Languedoc. Un'altra sfaccettatura dell'ideologia vignaiola di Sylvère.



VINDIOU



“Vindiou” ha origine dal giuramento francese “**Sacré vain Dieu**”, ma è stato modificato in “**Sacrés vingt Dieux**” per evitare il rischio di blasfemia, pur mantenendo lo stesso suono.

Questo termine è diventato un eufemismo, preservando l'intensità dell'esclamazione originale. Se dovessimo paragonare “Vindiou” a un gruppo rock, sarebbero i Led Zeppelin che hanno creato musica mescolando diversi generi e stili arrivando ad un suono inconfondibile, così come “**Vindiou**” è un termine che combina elementi linguistici per esprimere un'idea.

E questo è il nome del progetto scelto da Thomas e Cyprien, due amici che si sono incontrati durante il periodo di studi a Bordeaux e hanno poi avuto la fortuna di utilizzare il fienile dei nonni di Thomas che si trova nella parte settentrionale della Valle del Rodano. E da lì ha avuto inizio la loro avventura. Oggi, Vindiou produce in modo meraviglioso Saint-Joseph, Syrah, Cinsault, Gamay, Merlot, Jacquère e Grenache. Tutti i vini sono fermentati in grappoli interi, pestati con i piedi, pressati a mano, lieviti indigeni. Maturano poi in botti di Borgogna da 2 a 4 anni e in acciaio inossidabile.

“Anche noi desideriamo, trasmettere la storia di questi piccoli pezzi di terra, e delle persone che plasmano i nostri paesaggi.”

1. VIN0447-



VIN DE FRANCE
SYRAH E CINSUALT

Un blen di due vitigni che si completano a vicenda. Il Syrah apporta un profilo speziato ed erbaceo, mentre il Cinsault aggiunge frutta e delicatezza. Un leggero affinamento in botte completa il tutto.

2. VIN0448-



BREVES DE COMPTOIR
VIN DE FRANCE SYRAH

Da vigne coltivate a nord della denominazione di Ardeche viene ottenuto questo Syrah che fermenta 10 giorni a grappolo intero e affina 4 anni in legno esausto.

3. VIN0446-



COEUR FIDELE
VIN DE FRANCE DUREZA

Vino ottenuto da uve Dureza, un antico vitigno dimenticato e riscoperto da poco grazie alla ricerca ampelografica a cui i fratelli Vindiou hanno partecipato attivamente.

4. VIN0354-



CAFIOT
CROZES HERMITAGE AOC SYRAH

In un vigneto esposto a nord si produce un Syrah moderno: breve macerazione di 10 giorni e fermentazione 100% grappolo intero al fine di accentuare i sentori di frutta rossa.

5. VIN0355-



RANCURE
SAINT JOSEPH AOC SYRAH

Il suolo sabbioso e ricco di roccia granitica a 373 m s.l.m. con viti di oltre 50 anni concorre alla produzione di un vino elegante ed intenso, predisposto ai lunghi affinamenti.

**DWNL**

1° agosto 1981, **“Video Killed the Radio Star”** dei The Buggles è stata la canzone scelta come primo videoclip musicale al mondo ufficialmente riconosciuto e trasmesso sul canale televisivo americano MTV, segnando l’inizio di un’era in cui i videoclip sono diventati un aspetto cruciale della promozione musicale e dell’intrattenimento visivo.

Anche Alessandro Salvano, con il suo progetto **Drink Wines Not Labels**, ha segnato un punto di non ritorno, l’inizio di un’epoca in cui possiamo riconsiderare i vini tradizionali delle Langhe con una prospettiva contemporanea e con una mente aperta a nuove interpretazioni enologiche.

A Montelupo Albese (CN), si trovano i 5 ettari di vigne da cui nascono i vini DWNL. Nonostante la vicinanza a Barolo, il Nebbiolo di Alessandro non può essere chiamato così a causa dei 50 metri che lo separano dal confine stabilito dal disciplinare di produzione. Alessandro abbraccia la sfida e sceglie di valorizzare i vini “di confine”, e ci sprona ad imparare a giudicare il vino al di là delle denominazioni che lo accompagnano.

“Oggi DWNL è un progetto che racconta una storia dirompente [...] lo dice l’etichetta stessa, imparare a giudicare il vino per la sua essenza. Bevi ciò che sta nel bicchiere senza condizionamenti esterni.”

1. VIN0320-

**LANGHE**
CHARDONNAY

Interpretazione alternativa dello chardonnay. 10 giorni di macerazione e fermentazione a uva intera con lieviti indigeni. Non filtrato e non chiarificato. Note agrumate ed estrema mineralità.

2. VIN0319-

**LANGHE ROSSO**
DOLCETTO

I sentori di liquirizia la fanno da padrone in questo Dolcetto vinificato con la tecnica del “grappe entière”. Fermentazione spontanea, nessun intervento. Un nuova visione di una varietà a volte ingiustamente svalutata.

3. VIN0445-

**LANGHE**
PINOT NERO

Frutta rossa e cioccolato sono le note predominanti di questo Pinot Nero fermentato spontaneamente a grappolo intero. Bassissima quantità di solforosa.

4. VIN0316-

**LANGHE**
NEBBIOLO

Uve nebbiolo non vengono nè pigiate nè fermentate e lasciate fermentare in modo spontaneo in acciaio per 12 giorni. Segue pressatura delle uve e conclusione della fermentazione senza parti solide. Elegante e croccante.

5. VIN0392-

**OUTSIDE**
NEBBIOLO

Un vino che porta con sé un messaggio. Un vino che vuole far riflettere. Uve nebbiolo di pochi metri al di là del confine dell’area del Barolo fermentate a grappolo intero e affinate almeno 38 mesi di cui minimo 18 in legno.



LA PETITE ODYSSEE



«Qui presto, vieni, o glorioso Odisseo,
grande vanto degli Achei,
ferma la nave, la nostra voce a sentire.
Nessuno mai si allontana di qui con la sua
nave nera, se prima non sente, suono di
miele, dal labbro nostro la voce;
poi pieno di gioia riparte, e conoscendo
più cose.» Omero, **Odissea**, XII,
vv. 184-191

Dopo un lungo viaggio durato 10 anni, producendo vino in altre zone della Francia, **Antoine Bernardin** ha trovato la sua terra a sud di Tolosa, e lì si è fermato, dopo gran girovagare, conoscendo più cose, come Ulisse.

Enologo, figlio di un vignaiolo della Charente, ha trasformato una vecchia stalla in cantina per vinificare i frutti di 8 ettari dai terrazzamenti della Garonna.

Antoine sta lavorando ad una grande sfida completamente irragionevole: lasciare fuori il trattore dai vigneti! Come? A cavallo di Géricault & Galantine che fanno parte ormai della sua piccola famiglia, per riconnettersi con una conoscenza pratica e tendere verso una forma di autonomia consapevole.

“Portare un po’ di diversità in questa monocultura non fa mai male! Ho piantato una cinquantina di cespugli di ribes nero, ribes rosso e lamponi nella parcella di Cabernet Sauvignon. Ci saranno fiori da marzo a settembre per le api e marmellate per gli uomini.”

1. VIN0476-



PÉTILLANT NATUREL ROSE

VIN DE FRANCE

Pressatura diretta delle uve. Prima dell'imbottigliamento vengono aggiunti al vino 100 litri di Merlot vendemmiato tardivamente che portano il livello di zuccheri a 10 g/l.

2. VIN0477-



ROUGE FOURIE

ABOURIOU, MERLOT,
CABERNET SAUVIGNON

Blend di Merlot, Cabernet Sauvignon e Abouriou. I vitigni fermentano e affinano separatamente in acciaio per poi essere assemblati dopo 10 mesi.

3. VIN0475-



ROUGE SAILLANT

SYRAH, MERLOT,
CABERNET SAUVIGNON

Blend di Merlot, Syrah e Cabernet Sauvignon che fermentano e affinano separatamente, svolgendo macerazione carbonica e 2 mesi di affinamento in legno. Il tutto viene assemblato dopo 10 mesi dalla vendemmia.



ANDI WEIGAND



Andi Weigand

fa parte della nuova ondata di vignaioli “fuggiti dall’università” che stanno rivoluzionando il panorama vinicolo tedesco, sfidando le tradizionali aspettative legate ai vini della loro regione, ma con una profonda radicazione nel territorio. Dalla personalità anticonformista, la passione di Andi per la sperimentazione lo spinge a introdurre nell’arte della vinificazione tradizionale francone alcune anfore e, di recente, un qvevri georgiano. Andi ama la varietà che il suo lavoro porta con sé. Tra la cantina, i vigneti, le fiere del vino, il lavoro di squadra, il lavoro manuale e la costante necessità di adattarsi alla natura, non c’è mai un momento noioso.

Ma c’è un’altra cosa di cui non può fare a meno: musica e vinili e questi sono i suoi consigli: **2009, Mac Miller | Make the road by walking, Menhan Street Band | Emkay, Bonobo | Far Nearer, Jamie xx | Space Cowboy, Jamiroquai | Alright, Kendrick Lamar | Can’t do without you, Caribou | The time is Now, Moloko |**

“(...) Sono davvero fortunato ad avere genitori abbastanza aperti e fiduciosi nel futuro dei vini naturali, la maggior parte delle persone qui intorno preferisce ancora vini fatti in modo diverso. Mio padre ha riconosciuto la mia passione e la mia determinazione lasciandomi andare avanti con essa.”

1. VIN0156-



WHITE

LANDWEIN MAIN

Assemblaggio di vitigni autoctoni franconiani fermentati spontaneamente con lieviti indigeni. Un vino rinfrescante, succoso e pieno di aroma e carattere.

2. VIN0157-



LANDWEIN MAIN

SILVANER

Uve da piante di oltre 40 anni raccolte a mano, pigiate con i piedi poi lasciate a macerare. 1 anno di invecchiamento in botte. Vinificazione vecchia scuola.

3. VIN0158-



SKIN

LANDWEIN MAIN
SILVANER

Le uve delle vigne di oltre 50 anni macerano con le bucce per 8 settimane ed invecchiano in barriques. Nota di ossidazione accompagnata da freschezza al palato.

4. VIN0155-



MTH

LANDWEIN MAIN
MÜLLER THURGAU

Terreni ricchi di gesso e viti di oltre 60 anni di età conferiscono al vino un aroma fresco, speziato ed erbaceo. Un vino naturale e vero.

5. VIN0159-



LANDWEIN MAIN

PINOT NOIR

Filari posti sul miglior versante di Iphofen vengono vendemmiati e selezionati manualmente, fermentano con lieviti indigeni e invecchiano 2 anni in grandi botti. Non filtrato.

6. VIN0399-



AMPHORA WHITE

LANDWEIN MAIN BACCHUS,
MUSKATELLER, SCHEUREBE

Blend di Bacchus e Müller-Thurgau, da vigne di oltre 30 anni d’età allevate su suoli marnosi. La vinificazione prevede una macerazione a grappolo intero di 9 mesi a contatto con le bucce, in anfora.

7. VIN0400-



AMPHORA RED

LANDWEIN MAIN
PINOT NOIR

100% Pinot Noir da vigne di oltre 30 anni d’età allevate su suoli marnosi. La vinificazione prevede una macerazione a grappolo intero di 9 mesi a contatto con le bucce, in anfora.



COSTADOR



Quale strumento sarebbe Joan Franquet?

La Gralla di Tarragona!

La gralla è uno strumento tradizionale catalano, noto anche come “grall de pastor”, il cui nome deriva dal suo suono simile al richiamo di un tacchino selvatico chiamato ‘Gralla’ in catalano. Utilizzato durante eventi come la costruzione delle Castells e altre festività, simboleggia la tradizione e la cultura della regione. Joan, analogamente, rappresenta questa eredità, producendo vini che riflettono profondamente il territorio e la conoscenza dei suoi antenati.

Dopo aver intrapreso studi da sommelier nel 2009, si è dedicato alla viticoltura nella regione della Conca de Barbera, **Tarragona**, dove ha fondato l'azienda Costador.

Ha imparato sul campo, dove segue sempre il suo istinto rendendo possibile l'impossibile. Coltiva rare varietà di uve autoctone quasi estinte. Xarello, Macabeo, Sumoll, Sumoll Blanc, Trepas, Garnatxa Blanca, Carinyena e Moscat, Rousanne principalmente vecchi vigneti, tra i 60 e i 110 anni. L'altitudine e il ricco terroir regalano al vino complessità, mineralità e carattere, ottenendo risultati sorprendenti.

*“L'invecchiamento cambia di anno in anno,
senza formule e sempre in base al vino e all'annata.”*

1. VIN0282-



METAMORPHIKA
CHENIN BLANC

Viti di oltre 60 anni vengono vendemmiate a fine settembre. Fermentazione a contatto con le bucce per una settimana per poi affinare sulle fecce in botti di rovere francese per 5 mesi.

2. VIN0284-



METAMORPHIKA
SUMOLL BLANC BRISAT

Vigne di oltre 80 anni condotte a regime biodinamico. L'uva macera 6 settimane con una parte di uve a grappolo intero. Fermenta e affina 5 mesi sulle fecce per poi spendere 7 mesi in legno.

3. VIN0287-



METAMORPHIKA
VIOGNIER

L'altitudine, la vicinanza con il mare e le viti di 80 anni rendono questo vino cremoso, minerale e con note di banana e frutta esotica.

4. VIN0286-



METAMORPHIKA
ORANGE
MACABAU

Viti molto vecchie producono poche uve molto concentrate che fermentano spontaneamente in anfora a contatto con le bucce. 7 mesi di affinamento in legno dove avviene la malolattica. Non filtrato.

5. VIN0285-



METAMORPHIKA
ORANGE
XAREL.LO

Un orange wine minerale con notevoli tannini fermentato in anfora ed in tini di legno. Predominanti al naso sentori di melone, albicocca e pepe nero.

6. VIN0288-



METAMORPHIKA
AMPHORA
SUMOLL NEGRE

Da vigna coltivata in biodinamica si vendemmiano uve che raggiungono la maturità a fine ottobre. Lunga macerazione e fermentazione con rottura manuale del cappello.

7. VIN0289-



**METAMORPHIKA
AMPHORA**
TREPAT

Una varietà autoctona simile al Pinot Nero elegante e delicata con un naso leggermente funky. Affinamento di 14 mesi in botte di rovere neutra.

8. VIN0290-



**METAMORPHIKA
AMPHORA**
GARNATXA NEGRE

Viti giovani e vecchie vengono vendemmate a fine ottobre per poi essere macerate e fermentate a grappolo intero in anfora. Affina sempre in anfora e vecchie botti di legno.

9. VIN0291-



**METAMORPHIKA
AMPHORA**
CARINYENA

Viti di 65 anni di età producono uve sane che macerano 12 settimane in anfora per poi fermentare nelle stesse anfore senza rimontaggi. Dai 3 ai 9 mesi di affinamento.

10. VIN0292-



ORANGE DE NOIR
SUMOLL NEGRE E XAREL.
LO VERMELL

Un vino naturale prodotto da uve biologiche da viti di 70-80 anni in terreno calcareo. Fermentazione spontanea di 8 settimane in anfore e legno usato. 9 mesi di invecchiamento in botte.

11. VIN0293-



COMADELLOPS
VERMELL

Un vecchio vitigno autoctono coltivato ad un'elevata altitudine fermenta completamente in anfora per poi invecchiare in botti di legno. Succoso e frutto con note di cocco.





LES VIGNES D'OLIVIER



Bang! I vini di Olivier sono davvero un colpo al cuore!

Olivier Cohen ha imparato dai grandi maestri, Antoine Arena (Corsica), Thierry Allemand (Rodano), Philippe Valette (Mâconnais). Decide di stabilirsi nel 2014 nei pressi di Argeliers, vicino a Montpellier diventando una delle figure emblematiche della scena naturale del Languedoc. Creativo, non esita a sperimentare, a unire uve di diversi colori, a mescolare le annate, dando vita a vini freschi e vivaci, a sua immagine. Dai vini di facile beva (Du Vin Pour Les Anges), succosi e pieni di frutta (Rond Rouge) a quelli più densi e corposi (Rond Vert), i vini di Olivier restano impressi nella memoria in modo indelebile. Oltre alle annate, Olivier ama mescolare anche i suoni e durante le vendemmie utilizza il cofano di una vecchia Panda verde per appoggiare piatti e mixer da dj mentre insieme a mani amiche ed esperte raccoglie l'uva al ritmo di musica reggae che esce da due grandi casse Soundbass collegate ad un generatore.

"Quando sono arrivato nei miei vigneti, non sapevo guidare un trattore o manovrare un muletto. Ho dovuto fare molte domande. Era emozionante, ma anche stressante. Ogni mese, ogni stagione, si impara, si adatta e si capisce come fare del meglio per le proprie viti."

1. VIN0336-



DÉFERLANTE WHITE

VIN DE FRANCE
CHENIN, UGNI BLANC,
CINSAULT

Blend derivante da una pressatura diretta di Chenin Blanc, Cinsault e Ugni Blanc. Quest'ultimo macera 15 giorni a grappolo intero, prima di essere pressato.

2. VIN0378-



DÉFERLANTE RED

VIN DE FRANCE

Da una pressatura diretta di Merlot con aggiunta di Cinsault, Ugni Blanc e Carignan a grappolo intero. Co-macerazione di 5 giorni e fermentazione spontanea con lieviti indigeni.

3. VIN0280-



L'ENVOLÉE

VIN DE FRANCE
SYRAH E CARIGNAN

Le uve vendemmiate manualmente vengono direttamente pressate e fermentate spontaneamente. Un vino morbido, di facile beva dai sentori fruttati.

4. VIN0442-



RONDS ROUGES

VIN DE FRANCE
CINSAULT, GRENACHE E
ARAMON

Blend di Cinsault, Grenache e Aramon. Fermentazione a grappolo intero per 5 giorni e poi pressato in vasca. Non filtrato e imbottigliato senza aggiunta di solforosa.

5. VIN0377-



CHAMP TRAVERSIER

VIN DE FRANCE
CINSAULT, GRENACHE E
ARAMON

Champ Traversier è un Cinsault coltivato in un terreno argilloso-calcareo nel Languedoc. Vinificazione con breve macerazione semicarbonica in acciaio a grappoli interi.

6. VIN0281-



RONDS NOIR

VIN DE FRANCE
SYRAH E MERLOT

Su un terreno calcareo le uve, a piena maturazione, vengono vendemmiate e fatte fermentare spontaneamente a grappolo intero in silos aperti. Senza aggiunte. Sincero e delicato.

7. VIN0279-



CUVÉE SPECIALE

18.19.20.21

VIN DE FRANCE SYRAH,
CARIGNAN E MERLOT

Una cuvée di due annate. Vini ottenuti da vigne di oltre settant'anni fermentate spontaneamente con il minimo intervento. Complesso, ricco e morbido. Leggermente minerale.



PU WINES



Per Patrick, la canzone perfetta è senza dubbio **'The Passenger'** di Iggy Pop. **'I am the passenger and I ride and I ride, singing la la la'**. La spensieratezza del viaggiatore protagonista del brano si sposa perfettamente con l'atmosfera allegra che ci immaginiamo di respirare nella cantina di Patrick.

Nel 2019, Patrick ha realizzato finalmente il suo sogno con la nascita della cantina **Pu Wines** e la produzione della sua prima annata di vino. È l'apice di un percorso iniziato molti anni prima, aveva intrapreso una carriera insolita lavorando su navi da crociera internazionali che lo avevano portato in giro per il mondo. Decide di fermarsi in Cile, a Valparaíso, dove cambia vita e si dedica alla viticoltura creando un nuovo ritmo nella sua esistenza.

Affascinato dalla varietà vitivinicola del Cile, Patrick ha scelto la regione di Bío Bío come scenario ideale per creare vini contemporanei, sfruttando i terreni vulcanici e il clima fresco tipico del sud del Paese.

"Produco una piccola quantità di vino da viti vecchie, non innestate e non irrigate, principalmente País, Cinsault e Moscatel de Alejandria. In cantina non c'è plastica, solo vecchie tinajas di argilla e botti di legno."

1. VIN0438-



SECANO INTERIOR DE YUMBEL

MOSCADEL DE ALEJANDRÍA

Le uve Moscatel de Alejandria pigiate e diraspate vengono fermentate in Tinajas di argilla per 6 mesi. Successivamente le bucce vengono pressate e il vino passa in vecchie botti di rovere usate per altri 2 mesi.

2. VIN0439-



SECANO INTERIOR DE YUMBEL

PAIS CHOIGUE

Vigneto di 1 ettaro con solo 2000 piante e trattato in biodinamica dal 2019. Il terreno di sabbia vulcanica nera con un leggero contenuto di argilla permette una maggiore gradazione alcolica e profonde espressioni gustative.

3. VIN0437-



SECANO INTERIOR DE YUMBEL

PAIS CORO

Uve País da un piccolo vigneto di 0,3 ettari e 150 anni di età. Pigiato e diraspato, fermentazione in anfore aperte e macerazione sulle bucce per 4 settimane. Malolattica e affinamento in botti di rovere esauste per 11 mesi.



SERESIN



Quando si pensa a **Michael Seresin**,
l'immagine che viene in mente è quella di
un backstage hollywoodiano.

Immaginatevi dietro le quinte di un film come "Fuga di Mezzanotte" o "Harry Potter". Tra macchine da presa che si muovono, cambi di costume e colonne sonore che riempiono l'aria, vediamo seduti intorno a un tavolo Michael, Robert De Niro e Mickey Rourke, tutti intenti a fare una pausa gustando una bottiglia di Pinot Noir prodotta proprio da Michael a Marlborough.

Parliamo di un'icona del cinema, un regista della fotografia che ha scelto di dedicarsi alla cura di 55 ettari di vigneto nella sua terra natia, la **Nuova Zelanda**. Visionario e influente, Seresin si impegna con fermezza nei principi della biodinamica, l'uva non è soltanto un frutto del suolo, ma una parte integrante di un ecosistema agricolo più ampio, così come il vino non è solo una bevanda, ma un elemento cruciale di un pasto.

Michael collabora con il viticoltore Cameron Vawter, il loro focus è prendere le giuste decisioni in fase di vendemmia, per lasciare che le uve siano un riflesso della loro provenienza.

"Per me, i benefici della coltivazione biologica e biodinamica sono innegabili, in particolare per la qualità, la luminosità e la vivacità della frutta."

1. VIN0124-



MARLBOROUGH SAUVIGNON BLANC

Fermentazione spontanea con lieviti indigeni esclusivamente in acciaio porta ad ottenere un vino teso con note di frutta a nocciolo e frutto della passione. Minerale e acido.

2. VIN0126-



MARAMA MARLBOROUGH SAUVIGNON BLANC

Dai vigneti tra i più vecchi della regione si ottengono uve ricche che fermentano in legno, sia botti nuove che botti usate. Consistenza ricca con note floreali e citriche.

3. VIN0337-



BEAUTIFUL CHAOS PINOT NOIR

Le uve coltivate in biodinamica vengono fermentate con la tecnica del grappolo intero in piccole anfore di terracotta. Il risultato è un'espressione incredibilmente eterea e setosa del Pinot Nero.

4. VIN0125-



RACHEL MARLBOROUGH PINOT NOIR

Le uve vengono diraspate a mano e fermentano con lieviti indigeni. Prevalenti i sentori di ciliegia, cioccolato e tartufo. Concentrato e corposo con tannini fini e finale acido.



POPPELVEJ



Uffe Deichmann si è trasferito dalla Danimarca a McLaren Vale, in Australia, la sua prima vendemmia si è svolta nel febbraio del 2016, ha raccolto a mano 500 kg di Grenache con sua moglie e a dicembre dello stesso anno viene imbottigliata, in garage, la primissima **Poppelvej Rookie Grenache 2016**.

Poppelvej {pronunciato pop - el - vei} è il nome della strada in Danimarca dove il nostro enologo Uffe è cresciuto, vej è la parola danese per strada e poppel træ significa pioppo. Poppelvej è la strada dei pioppi.

Dal 2016 fino a pochi anni fa, la cantina è stata itinerante: Uffe e i suoi amici vinificavano in luoghi insoliti come vecchi capannoni, bunker sotterranei e, talvolta, semplicemente all'ombra di un albero. Ma, alla fine del 2021, ha finalmente trovato una dimora permanente.

Immaginiamo Uffe e Nicole un po' come i White stripes, la coppia più famosa della garage music. Indipendenti, ambiziosi e creativi. Il risultato della loro unione musicale sono stati sei Grammy Awards.

"La mia filosofia è sempre stata la stessa, fare vino che voglio bere io stesso e riflettere il mio cuore europeo e la mia curiosità australiana, utilizzare frutta coltivata in modo che aiuti a lasciare il Pianeta in buone condizioni per le generazioni future."

1. VIN0457-



OST
RIESLING

Orange Wine ottenuto da uve riesling coltivate nei vigneti di Adelaide Hills. Diraspatura e fermentazione a contatto con le bucce per 9 per poi affinare in botti da 500 litri per 1 anno.

2. VIN0459-



DANCING IN THE DOLDRUMS
PINOT MEUNIER

Pinot Meunier 100% da un piccolo appezzamento sulle colline di Adelaide. 60% delle uve fermenta a grappolo intero e la restante parte viene diraspata. 4 mesi di affinamento in legno esausto e 2 mesi in acciaio.

3. VIN0455-



NORTH DREAD
PINOT NOIR

Pinot Nero di Adelaide Hills, da una vigna caratterizzata da grande escursione termica tra giorno e notte. Fermentazione a grappolo intero per il 50% e la restante metà diraspata a mano. 8 mesi di affinamento in legno esausto.

4. VIN0460-



VICISSITUDES OF LIFE
PINOT NOIR

Pinot Nero proveniente da un singolo appezzamento sulle colline di Adelaide. 60% delle uve vengono diraspate a mano e la restante parte fermenta a grappolo intero. 5 mesi di affinamento in legno esausto.

5. VIN0456-



LILLE
TEROLDEGO

Da uve teroldego, vitigno italiano molto raro da trovare in Australia, si ottiene un vino elegante e non concentrato. Fermentazione spontanea in tini di legno e 4 mesi di affinamento sulle fecce fini.

6. VIN0458-



SOMEWHERE
SYRAH

Interpretazione moderna del Shiraz australiano. Raccolta precoce delle uve per preservare la freschezza e fermentazione a grappolo intero per 12 giorni. Successivamente affinamento in barrique per 8 mesi e 4 mesi in acciaio.



VIÑA CASALIBRE



È al ritmo di Macondo di **Oscar Chavez** che si può immaginare la vendemmia dei contadini che coltivano l'uva con Fred Skwara e tutta la sua famiglia.

Dopo un lungo percorso nel mondo del vino che lo ha portato in giro per il globo, **Fred Skwara** ha fatto ritorno nella sua terra natia, il Cile, con un'ardita missione: mostrare al mondo l'anima più vera dei vini cileni.

Con un obiettivo chiaro in mente, Skwara si è dedicato esclusivamente ai vigneti biologici e alle uve provenienti da vecchie vigne. L'approccio di Skwara non è solo una dichiarazione di intenti, ma una vera e propria rivoluzione nel panorama vinicolo cileno e riesce a realizzare il suo sogno con Casalibre.

Con questo progetto, Fred non solo celebra il suo ritorno alle sue radici, ma segna anche l'inizio di una nuova era per il vino cileno, dove l'artigianalità, la tradizione e la sostenibilità si fondono per creare qualcosa di nuovo.

Dai vini minimalisti e concettuali, che incarnano la filosofia e la ragione della loro esistenza, a quelli che sembrano provenire da "un altro pianeta", difficili da spiegare ma capaci di parlare da soli, fino ai vini freschi e facili da bere.

"We want to leave the world better than we found it."

1. VIN0367-



SIETE PERROS PÉT-NAT

ITATA VALLEY
MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

Pét-Nat di Moscatel de Alejandria della Valle d'Itata. Imbottigliato prima che la fermentazione con lieviti indigeni sia terminata, successivamente affina per 10 mesi sui lieviti prima del dégorgement manuale.



2. VIN0368-



SIETE PERROS ROSE GARNACHA

100% Garnacha dal vigneto di San Javier nella valle del Maule, in Cile. Fermentazione con lieviti autoctoni e macerazione molto breve a temperatura controllata per preservare le sfumature rosate del vino.



3. VIN0033-



MAIPO VALLEY CABERNET SAUVIGNON

CABERNET SAUVIGNON

Uve vendemmiate a mano, quando si raggiunge la piena maturazione, fermentate senza aggiunte a basse temperature per accentuare i profumi. Fresco e bilanciato.



4. VIN0034-



DE OTRO PLANETA SKIN CONTACT

CURICÒ VALLEY
SAUVIGNON GRIS

Uve 100% biologiche macerano per 10 mesi in anfore di terracotta. Non filtrato, né chiarificato e senza additivi. Verticale sulla lingua.



5. VIN0370-



DE OTRO PLANETA SKIN CONTACT

ITATA VALLEY
MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

100% Moscatel de Alejandria, proveniente da viti di età superiore ai 50 anni. Fermentazione con le bucce per 1 mese, non filtrato per mantenere l'espressione più pura del vitigno.



6. VIN0035-



DE OTRO PLANETA MAIPO VALLEY CABERNET FRANC

MAIPO VALLEY
CABERNET FRANC

Vendemmia anticipata per ottenere più freschezza. 35 giorni di fermentazione spontanea per poi invecchiare in anfore di argilla dove decanta spontaneamente. Non filtrato.





CLOS SANTA ANA



“Pioggia di sole

Come una benedizione

La vita rinasce con la sua luce

Tutto è così

Ritorno alla radice

La terra nera diventa verde

E le montagne e il deserto

Un bellissimo giardino” (Santana)

Il nome di Clos Santa Ana deriva da un minuscolo appezzamento di terra vitata sito nella regione della valle di Colchagua, situata a circa 200 km a sud-ovest della capitale cilena, Santiago. Roberto e Luiz, hanno iniziato a lavorare questi terreni da zero con un approccio vecchio stile e per oltre 10 anni sono stati piantati legumi per ristabilire i microorganismi del suolo e riportarlo in vita. Vediamo ora esplodere il verde in terreni oltremodo dimenticati.

Clos Santa Ana è un'oasi di natura incontaminata, musica dal vivo, deliziosi pasti casalinghi e una meravigliosa collezione d'arte privata oltre ad essere un vero paradiso per gli animali. Ospitano 60 cani salvati dalla strada oltre a gatti, pavoni, cavalli, asini, capre, pecore, polli e oche. Un luogo dove la bellezza della natura si unisce alla passione per la musica e al calore dell'ospitalità.

E con un gioco di parole, ci immaginiamo di raggiungere la tenuta a bordo di un fuoristrada, con la musica di Santana sparata a tutto volume mentre i padroni di casa ci aspettano circondati dai loro animali.

“I produttori più giovani che scopriamo in Europa, tendono ad avere terreni di famiglia o riescono a garantirsi vigneti di una certa età. Sarà molto emozionante seguire l'evoluzione di questo progetto nel corso degli anni, mentre i vigneti crescono insieme a noi.”

1. VIN0335-



FLOR DE SAL

LOLOL VALLEY
CHARDONNAY, PINOT
NOIR, RIESLING

Chardonnay, Pinot Nero e Riesling vengono utilizzate per la produzione di questo Metodo Champenoise. Il vino base rimane in botti con lieviti fiorettanti. Un blend di più annate, dalla 2014.

2. VIN0092-



VELO

COLCHAGUA VALLEY
PINOT NOIR

Una vinificazione in bianco di Pinot Nero seguendo il metodo Solera. Il vino, all'interno delle botti in legno, riposa a contatto con l'atmosfera sviluppando note di frutta secca e pere.

3. VIN0091-



SIRIOS

COLCHAGUA VALLEY
CABERNET SAUVIGNON E
FRANC E CAMENERE

L'utilizzo di vecchi barili per l'invecchiamento accentua i sentori di frutta rossa. Un vino di facile beva dal corpo medio.

4. VIN0090-



ARALEZ

COLCHAGUA VALLEY
CABERNET SAUVIGNON E
FRANC, MALBEC

Un blend di 3 uve vinificate in modo naturale producono un rosso intenso: il colore tendente al viola, le note spezzate, la frutta rossa ed i sentori terrosi.



CACIQUE MARAVILLA



Nei 2009, due eventi cruciali hanno segnato la vita di **Manuel Moraga**: la scomparsa del padre e il terremoto che ha raso al suolo la cantina durante la sua prima vendemmia. Nonostante le avversità, Manuel non si è arreso salvando l'annata. La riuscita di questa impresa lo ha fatto riflettere: non è necessario molto per creare un buon vino.

Da quella prima vendemmia Manuel e la sua famiglia si sono stabiliti nelle vicinanze di Yumbel, nella Valle del Fiume Bio Bio del Cile prendendosi cura di 80 ettari di terreno, di cui 16 sono destinati alla viticoltura (alcune piante arrivano a 250 anni di età!).

Il resto è dedicato all'orto, al bosco e agli animali, tra cui i loro due cani, Pipo e Pepa. A questo uomo dai lunghi baffi bianchi, spesso vestito con una maglietta gialla che recita "VINIESTA", si potrebbe dedicare "Eye of the Tiger" dei Survivor. Questo brano rappresenta la forza e la determinazione di un individuo che ha superato le avversità e ha raggiunto i suoi traguardi nonostante le sfide incontrate lungo il cammino.

"Il nostro vigneto è stato il 33° registrato nella storia del Cile, il che testimonia quanto siano antiche queste viti. Per questo troverai il numero 33 su tutti i nostri tappi, a omaggio dei nostri antenati."

1. VIN0304-



GUTIFLOWER

DO YUMBEL
MOSCATEL DE
ALEJANDRÍA, CORINTO

Dopo la vendemmia le uve vengono diraspate e lasciate a contatto con il mosto per 24 ore. Il liquido viene poi separato e fermentato per due mesi prima di essere imbottigliato.

2. VIN0303-



CHACOLI

DO YUMBEL
PAIS

Un Pét-Nat ottenuto da uve pais non filtrato e fermentato spontaneamente senza l'aggiunta di solfiti. Il terreno vulcanico dona sapidità.

3. VIN0301-



VINO NARANJA

DO YUMBEL
MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

La tecnologia non viene utilizzata né in vigna né in cantina. Uve bottrizzate fermentano con le bucce per 1 mese senza intervento esterno. Profumi freschi e acidità spiccata.

4. VIN0300-



PIPENO

DO YUMBEL
PAIS

Un vino del tutto naturale. 100% Pais, il Gamay del Cile. Di facile beva, come un succo, può essere servito fresco. La bottiglia da litro lo rende ideale per i vostri Party.

5. VIN0302-



NATURALMENTE TINTO

DO YUMBEL
MALBEC, PAIS, CABERNET
SAUVIGNON

Le diverse varietà vengono co-fermentate in vasche in acciaio aperte e tini troncoconici in legno (20%). Non vengono mai aggiunti solfiti e la presenza nel vino risulta praticamente nulla.



DOM BLISKOWICE



Valzer n.6 "minuto"

Frédéric François Chopin, Żelazowa Wola,
Polonia.

Dom Bliskowice è uno dei più affascinanti progetti vinicoli della Polonia, la caratteristica principale è quella di dedicarsi a produzioni innovative e appassionate, che li rende un punto di riferimento nel panorama vinicolo polacco.

Casa Bliskowice, ha l'obiettivo di sfruttare appieno il grande potenziale della Polonia: i benefici del clima locale e l'ambizione è la qualità al posto della quantità. I primi vitigni sono stati piantati nei campi dei villaggi di Bliskowice e Popów nel comune di Annopol nella primavera del 2009. Le parcelle si trovano su una collina calcarea nella valle della Vistola, da cui si gode di una vista panoramica sul Grande Fiume. Le varietà di uve sono: Regent, Cabernet Cortis, Cabernet Cantor, Rondo, Pinot Noir per i vini rossi, e Johanniter, Hibernat, Riesling, Seyval Blanc, Chardonnay per i vini bianchi.

"Invitiamo tutti coloro che amano le sfide ad aiutarci. Vi preghiamo di darci consigli, critiche e qualsiasi suggerimento. Vi chiediamo gentilezza e incoraggiamento per gli anni a venire."

1. VIN0394-



RIESLING

MALOPOLSKI PRZELOM
WISLY - RIESLING

Riesling 100% che riflette pienamente lo stile di vinificazione del Domaine. Colore brillante e cangiante con note di frutta matura al naso. Minerale, nitido e preciso.

2. VIN0398-



J21

MALOPOLSKI PRZELOM
WISLY - JOHANNITER

Vendemmia manuale di uve johanniter che in cantina fermentano spontaneamente a bassa temperatura. Dopo 5 mesi di affinamento sui lieviti affina 9 mesi in botte di rovere francese usate.

3. VIN0396-



J20 ULTRA

MALOPOLSKI PRZELOM
WISLY - JOHANNITER

Vino di punta del Domaine polacco che riflette il carattere del terroir. Orange wine prodotto dalla varietà johanniter che macera 16 giorni sulle bucce e successivamente affina 24 mesi in botti di rovere usate.

4. VIN0397-



MONDAY LISA

REGENT, RONDO,
CABERNET CORTIS

Blend di quattro varietà PiWi. Dopo la fermentazione spontanea inizia un lungo affinamento (40 mesi) che conferisce al vino rotondità, senza privarlo della grande freschezza.

5. VIN0395-



KESKESE

MALOPOLSKI PRZELOM
WISLY - PINOT NOIR

Uve Pinot Nero raccolte a mano che macerano due settimane sulle bucce. 24 mesi di affinamento in rovere di Borgogna usato, non filtrato e nessuna aggiunta di solforosa. Vino caratterizzato da grande eleganza.



CAMBRIDGE ROAD



I **Fat Freddy's Drop**, sostengono che la loro crescita in Nuova Zelanda abbia garantito una straordinaria libertà artistica. Indipendenti da qualsiasi corrente musicale, hanno potuto plasmare un suono che incorpora le influenze provenienti da ogni angolo del mondo.

“La terra ha musica per coloro che ascoltano.” È una citazione che Lance Redgwell ha letto anni fa e che sintetizza ciò che sta cercando di realizzare. In totale autonomia e libertà, senza farsi condizionare dalle richieste del mercato, ha saputo interpretare e mettere in atto gli insegnamenti della terra. Inizia gli studi di enologia nel 1998 e nel 2006, ha avuto l'opportunità di prendere in gestione un vigneto di 30 anni. Ha prodotto i primi vini sotto il marchio **Cambridge Road**, da una cantina che è stata orgogliosamente costruita dalla base, con terra sotto le unghie e sudore nei capelli.

Una realtà con tante interessanti sfaccettature e in continua crescita, propensa al fascino della natura e amante della diversità del gusto e di coloro che sostengono un'interpretazione ponderata del nuovo.

“Speriamo che tu possa dedicare del tempo ad esplorare il nostro lavoro e che trovi un posto nel tuo cuore così come ha trovato nel nostro.”

1. VIN0137-



NATURALIST BLANC RIESLING

Parte della fermentazione, che avviene sempre spontaneamente senza aggiunte, si svolge in legno. Quando il residuo zuccherino è basso viene imbottigliato per ottenere questo Pét-Nat.

2. VIN0138-



NATURALIST ROSÉ PINOT NOIR E RIESLING

Pét-Nat rosé ottenuto da fermentazione spontanea senza aggiunte svolta in legno. Quando il residuo zuccherino è basso viene imbottigliato.

3. VIN0353-



NATURALIST PECHE MARTINBOROUGH

Un Pét-Nat di Pinot Grigio, Riesling, Chardonnay, Sauvignon Blanc e Pinot Nero. Durante la vinificazione non vengono aggiunti solfiti cercando di non intervenire nel naturale processo di evoluzione.

4. VIN0133-



ANIMUS BLANC GISBORNE - CHARDONNAY

I grappoli appena vendemmiati vengono pressati interi e fermentano con lieviti indigeni per poi invecchiare 5 mesi in botti di rovere non tostate a contatto con le fecce.

5. VIN0136-



DOWN THE RABBIT HOLE MARTINBOROUGH - SAUVIGNON BLANC

Un prodotto beverino, dall'acidità e dolcezza bilanciate, con sentori tropicali, viene ottenuto da una lunga macerazione a contatto con le bucce (1 mese).

6. VIN0135-



CLOUDWALKER ORANGE MARTINBOROUGH - PINOT GRIGIO, RIESLING E PINOT NERO

14 giorni di fermentazione con lieviti indigeni a contatto con le bucce danno vita ad un vino con note di frutti autunnali e tannini decisi.

7. VIN0352-



BIANCO

SAUVIGNON BLANC

Nei vigneti coltivati i biodinamica a Martinborough, il Sauvignon si caratterizza da grande acidità e mineralità. Pressatura diretta delle uve in botte di rovere francese dove il vino sosterrà per 6 mesi.

8. VIN0478-



CAMBRIDGE ROAD BIANCO

SAUVIGNON BLANC, CHARDONNAY, PINOT GRIGIO

Blend di Sauvignon Blanc, Chardonnay e Pinot Grigio. Macerazione carbonica per 14 giorni e successivamente viene aggiunto del vino di riserva per garantire una rifermentazione in bottiglia. Non filtrato.

9. VIN0444-



ROSSO

SYRAH

50% Syrah, 50% Pinot Nero e macerazione carbonica completa per 14 giorni. Successivamente viene assemblato con una piccola percentuale di vino di riserva del 2018 per aggiungere consistenza, profondità e complessità.

10. VIN0134-



ANIMUS

MARTINBOROUGH - PINOT NOIR E SYRAH

Vigne più giovani e vigne più vecchie vengono vinificate naturalmente insieme per garantire equilibrio. Il vino affina 11 mesi in rovere neutro per poi risultare minerale e speziato.

11. VIN0351-



ANIMUS

MARTINBOROUGH - PINOT NOIR

Pinot Nero vinificato in acciaio, con una piccola percentuale di grappoli interi, i quali conferiscono profumi intensi e speziati al vino. L'affinamento avviene in botti di legno di quercia usate.





BOISSON VIVANTE



Free-Jazz Trilogia delle Vocali i Bemolle Violoncelle e Contrabbasso

Questi sono alcuni dei nomi che si leggono
sulle etichette di **François Blanchard**.

François, quinta generazione al **Château du Perron**, Léméré: storia, cultura ed energia racchiuse nella sua poliedrica personalità. La musica - il jazz - è il suo primo amore, ma dal 2003 il vino è il suo raccolto più prezioso. Per lui, lavorare nei vigneti significa pace e libertà, si definisce un'azienda etica, vinifica secondo antiche metodologie; per i bianchi opera con spremitura in torchi di legno e per i rossi agisce in diraspatura con cesti di vimini e pigiatura con i piedi.

Che si tratti di fare vino, comporre musica, praticare l'Aikido, fare il pane o produrre la birra lambic biologica, François opera in tutti i campi con grande passione e personalità. Le sue creazioni, così come il free jazz, sono inaspettate ed eclettiche, stilose e astute per conservare l'improvvisazione naturale del vino vivente.

"Desidero incontrare lettori critici del palato che amano i banchetti abbondanti (...) non ho termini più sinceri dell'invito a sorseggiare per presentarvi veramente il mio lavoro."

1. VIN0386-



VOILA

VIN DE FRANCE -
SAUVIGNON

Appezamento di Sauvignon Blanc con viti di quasi 50 anni. Le uve vengono raccolte a maturazione avanzata e successivamente il vino affina per 2 anni in botti esauste.

2. VIN0383-



A TABLE

VIN DE FRANCE -
SAUVIGNON

Sauvignon Blanc proveniente dal vigneto Le Grande Cléré, caratterizzato da una biodiversità estrema: alberi da frutto e animali di diverse specie sono parte integrante dell'appezzamento.

3. VIN0385-



PERRONTONIC

VIN DE FRANCE -
CABERNET FRANC

100% Cabernet Franc, giovani viti di 8 anni piantate nell'appezzamento del Parc du Perron. François in questo appezzamento non utilizza macchinari per la coltivazione ma bensì, il suo cavallo di nome 'Hugolin'.

4. VIN0384-



LA PRESSE

VIN DE FRANCE
CABERNET FRANC E
CABERNET SAUVIGNON

50% Cabernet Franc e 50% Cabernet Sauvignon. La cuvée "Presse 2020" macera 1 mese con grappoli interi, successivamente viene pigiata e affinata in vasche di vetroresina.



VINILIBRE



Possiamo descrivere **Christophe Bosque** come un compositore di musica classica della vigna.

Ha incontrato centinaia di produttori, ha percorso le loro colline, osservato la natura dei loro terreni, assorbito la loro esperienza e la loro sensibilità, rispettando l'affetto quasi paterno che dedicano alle loro vigne. Nelle loro cantine, ha degustato i loro vini osservando, annusando, ascoltando, assaporando e assorbendo le sfumature delle diverse tecniche culturali nella vinificazione e nell'allevamento.

È cresciuto in una famiglia appassionata di buon vino, ed è stato naturale per lui dedicarsi allo studio della viticoltura e dell'enologia. Dopo anni di esplorazione, nel 2017 ha messo le mani sui vigneti, ha creato le sue proprie annate e ha dato vita a **Vinilibre**, nella città di Gorges nel cuore del Muscadet concentrandosi esclusivamente su Melon de Bourgogne, Grenache, Syrah, Cinsault e Carignan. Vini dalle note minerali che ci coccolano con finali burrosi, calici da condividere in una sera tra amici, perché sono vini gioiosi!

"Vinilibre: è un seme composto da un negoziante di vini, un viticoltore e un vignaiolo nutrito in parti uguali di saggezza e follia. E così come l'uva unifica e magnifica il suo terroir, Vinilibre amalgama i suoi componenti in un tutt'uno armonioso."

1. VIN0346-



CE QI NOUS LIE
VIN DE FRANCE -
MELON DE BOURGOGNE

Dalle viti più giovani si ottiene un vino iodato, minerale e puro. Pressatura diretta delle uve, fermentazione spontanea, affinamento sulle fecce fini, senza aggiunta di solforosa.

2. VIN0443-



PINK DIFFERENT
VIN DE FRANCE

Blend di Cabernet Franc, Colombard, Gamay, Grolleau, Melon de Bourgogne e Merlot provenienti da vigne di almeno 60 anni. Affinamento sulle sue fecce in vasche di arenaria interrate.

3. VIN0342-



DIVIN POISON BLANC
VIN DE FRANCE -
MELON DE BOURGOGNE

Proveniente da un terroir a sud di Monnières, zona vocata per la coltivazione del Muscadet, questo Melon de Bourgogne si distingue per la sua grande mineralità. Affinamento di 9 mesi in vasche di arenaria interrate.

4. VIN0343-



DIVIN POISON ROUGE
VIN DE FRANCE -
SYRAH, GRENACHE E
CARIGNAN

Breve macerazione dei grappoli interi per 5 giorni dei 3 vitigni, che poi vengono pressati e vinificati in un'unica vasca di cemento. Nasce così un succo d'uva dalla grande mineralità.

5. VIN0347-



DEMONS & VERMILLES
VIN DE FRANCE -
MAUZAC E MELON DE
BOURGOGNE

Un Blend di Mauzac (80%) e Melon de Bourgogne (20%) i quali macerano per 11 mesi in vasche di arenaria da 10 ettolitri. Fermentazione spontanea, nessuna chiarifica e filtrazione, senza solfiti aggiunti.

6. VIN0345-



ARMAGUERIDON
VIN DE FRANCE -
CHENIN BLANC

Dal vigneto nella Loira occidentale, dove il terreno è tipicamente scistoso, si vendemmia lo Chenin che viene poi vinificato senza alcun input esterno in vasca in pietra di arenaria da 10 hl.

7. VIN0344-



GABBRODO
VIN DE FRANCE -
MELON DE BOURGOGNE

La selezione delle migliori uve di melon de Bourgogne fermentano spontaneamente ed affinano per 9 mesi in una vasca in roccia di arenaria con in sottofondo musica no stop.

PIZZA WINES

METTIAMO CHE SIA VENERDÌ SERA.

Che l'unico desiderio che riesce a farsi largo nella stanchezza accumulata della settimana sia un purissimo, incondizionato desiderio di pizza.

Ma c'è un incantesimo che incombe su questo salvifico alimento, la radicata abitudine ad accompagnarlo sempre e solo alla birra. Difficile dire quando sia nato l'equivoco, se sin dalla nascita della pizza per come la conosciamo, avvenuta nei vicoli di Napoli alla fine del Settecento, o più tardi. C'è tra pizza e birra un'affinità, è vero, perché entrambe si basano sulla fermentazione di cereali. E forse anche il comune rimando a una certa atmosfera: scanzonata, schietta.



1



VIN0424-
SÉLÉNÉ
BEAUJOLAIS
CUVEE
DEPRINTEMPS
GAMAY

P-11

2



VIN0286-
COSTADOR
METAMORPHIKA
ORANGE
MACABAU

P-21

3



VIN0378-
LES VIGNES
D'OLIVIER
DÉFERLANTE RED
VIN DE FRANCE

P-24

4



VIN0437-
PU WINES
SECANO
INTERIOR DE
YUMBEL
PAIS CORO

P-27

5



VIN0368-
VIÑA CASALIBRE
SIETE PERROS
ROSE
GARNACHA

P-33



6

VIN0403-
POMOLOGIK
CIDER STATE
OF MIND

BELLE DE BOSKOP

P-97



7

VIN0376-
SIFER WINES
VIBRIA

MACABEO

P-114



8

VIN0387-
TAVARES DE PINA
RUFIA CLARETE

WINE OF PORTUGAL -
RUFETE

P-183



9

VIN0248-
SIFER WINES
GORETI ANCESTRAL
BLANCO

MACABEO

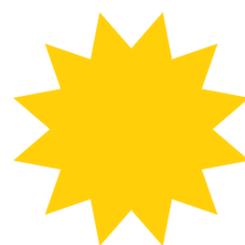
P-113



10

VIN0333-
KRÁSŇÁ HORA
WINERY
RUBY

P-179



LA PIZZA RINGRAZIA



Si tratta però di una stanca abitudine che allontana più alti piaceri: un rifermentato in bottiglia, con bollicine vivaci, che sgrassa una pizza carica di mozzarella. Un vino rosato, o un rosso fresco o frizzante, che fa splendere le acidità del pomodoro di una classica margherita. Un rosso con una lieve struttura, per reggere condimenti più importanti come i funghi

o la salsiccia, o un bianco macerato intenso se c'è da tener testa a una pizza gorgonzola. C'è insomma un mondo di combinazioni, fuori dalla solita birra. Non serve procurarsi dei calici, si può bere senza pensieri nel bicchiere da osteria o anche in un boccale. E si può persino applicare al vino la stessa unità di misura della birra: una pinta, mezza pinta. La pizza ringrazia.



WINE IS ROOTS

“UN PASTO SENZA VINO È COME UN GIORNO SENZA SOLE.”

“IL RACCOLTO È L'INFANZIA DEL CONTADINO”

PROVERBI FRANCESI

NEL SUSSEGUIRSI DEI SECOLI, I PROVERBI SI MANIFESTANO COME LINGUAGGIO TRAMANDATO DALLE GENERAZIONI PIÙ ANZIANE, PORTATRICI DI PREZIOSI INSEGNAMENTI SULLA VITA, SULL'AMORE E SUL LAVORO. UN'EREDITÀ VERBALE CHE CATTURA VERITÀ UNIVERSALI E CONSIGLI PRATICI INDELEBILI.

IN QUESTO CONTESTO AFFIORANO I RICAMBI GENERAZIONALI, QUELL'ETERNO PASSAGGIO DI TESTIMONE CHE PRENDE VITA TRA I FILARI BACIATI DAL SOLE E LE CANTINE CARICHE DI STORIA. LEGATI DA UN PROFONDO SENSO DI APPARTENENZA AL TERRITORIO E UN RAPPORTO VISCERALE CON LA TERRA CHE DONA LORO UVE AUTOCTONE, VITI CENTENARIE E DENOMINAZIONI DI PRESTIGIO. SEDIAMOCI ALL'OMBRA D'UNA QUERCIA, ALL'INGRESSO DI UN VECCHIO CHÂTEAUX, E IMMERGIAMOCI NELLE PAROLE CHE RIVELANO SEGRETI ANTICHI E RACCONTANO DI VITE INTRECCiate CON IL DESTINO DELLE VIGNE.

DOMAINE LA SOUFRANDIÈRE



“Le vin est le sang de la terre.”

Il vino è il **sangue** della terra.

Proverbio francese

Jean-Philippe Bret, uno dei tre fratelli dietro il Domaine La Soufrandière e Bret Brothers, può guardare indietro a 14 anni di produzione di vino, la maggior parte dei quali con metodi organici o biodinamici. I Fratelli Bret lavorano con il loro progetto **“La Soufrandière”** nel sud della Borgogna, hanno ereditato la vigna dal loro nonno e l'hanno convertita con pratiche completamente prive di sostanze chimiche con un'enfasi sulla salute del suolo e il contenimento dei rendimenti per ottenere vini più “concentrati”. Fanno uso di antichi strumenti rispettosi del suolo, riportano gli animali nei vigneti, limitano così il compattamento del terreno grazie a Laurent e alla sua giumenta Trait-Comtoise “Coquette”. Ma non è finita qui, lavorano seguendo i ritmi naturali (lunari, planetari) utilizzando regolarmente infusi di piante per rinforzare le viti contro le malattie. Producono principalmente Chardonnay, Gamay e un po' di Aligoté.

“Siamo sempre molto felici di poter trasmettere la nostra passione ai nostri collaboratori, stagisti o clienti che ci visitano in cantina. VIGNERON FOREVER.”

1. VIN0102-



MACON VINZELLES LE CLOS DE GRAND PÈRE
CHARDONNAY

Chardonnay da una vigna con terreno ricco di argilla rossa e ardesia lavorato ancora con i cavalli. Vinificazione naturale senza aggiunte permettono di rappresentare al meglio il terroir. Grande eleganza.

2. VIN0103-



SAINT-VERAN CUVÉE LA COMBE DESROCHES
CHARDONNAY

Chardonnay da una vigna di 1,5 ettari ricca di marna che porta le uve ad un'eccezionale maturazione. Vino ampio, complesso e rotondo. La sapidità e la mineralità donano a questo vino l'equilibrio perfetto.

3. VIN0331-



SAINT-VERAN CLIMAT LA BONNODE CUVÉE OVOIDE
CHARDONNAY

Il vino fermenta spontaneamente e affina un anno in uova di cemento senza aggiunta di solfiti. Successivamente viene travasato in acciaio dove sosta per qualche mese prima dell'imbottigliamento, non filtrato.

4. VIN0104-



POUILLY-FUISSÉ CLIMAT EN CHATENEY
CHARDONNAY

Chardonnay da una vigna con esposizione a Est. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni va a creare un vino di grande tensione e texture.

5. VIN0464-



POUILLY-VINZELLES CUVÉE ZEN
CHARDONNAY

Chardonnay da una delle più rinomate denominazioni del Mâcon, Pouilly-Vinzelles. Affinamento per il 60% in acciaio e la restante parte in barrique, ottenendo un vino con una grande struttura bilanciata dalla vibrante freschezza dell'annata.

6. VIN0105-



POUILLY-VINZELLES CLIMAT LES QUARTS
CHARDONNAY

Il migliore climat della denominazione. Il vino è citrico, minerale, ricco e complesso. Iconico dell'azienda.

7. VIN0411-



VIN DE FRANCE LA CARBONNODE CUVÉE ZEN
CHARDONNAY

Fermentazione a grappolo intero di uve Chardonnay e macerazione di 9 giorni in vasche sature di aria. Successivamente pressatura e affinamento in botti da 228 litri. Il risultato è un vino fuori dagli schemi e da condividere con gli amici!

BRET BROTHERS



“Quand le foin est coupé, il n’y a plus de secrets dans le pré.”

Quando il fieno è tagliato, non ci sono più **segreti** nel prato.

Proverbio francese

Jean-Philippe e **Jean-Guillaume Bret** sono i fratelli che hanno dato vita a questo progetto dalle radici familiari profonde. Sebbene il loro primo imbottigliamento sotto il marchio La Soufrandière risalga solo al 2000, la storia della famiglia ha origini ben più antiche, risalenti almeno al 1947, quando il nonno paterno Jules acquistò i primi terreni a Vinzelles, nel Mâconnais meridionale. Per lungo tempo, la famiglia si dedicò alla viticoltura, contribuendo gran parte delle uve alla cooperativa locale, finché i fratelli Bret non decisero di prendere in mano le redini dell'attività.

Marc-Antoine, Jean-Guillaume e Jean-Philippe venivano affettuosamente chiamati Bret Brothers da Becky Wasserman, una commerciante di vini statunitense e da Jean-Marie Guffens, stagista nella tenuta dal 1995 al 1996.

Quando i tre soci stavano cercando un nome per la loro nuova iniziativa commerciale, decisero di adottare proprio il nome Bret Bros.

Così, nel 2001, si trovano a gestire 2 brand: con Bret Brothers lavorano uve acquistate e attentamente selezionate nel Mâconnais e nel territorio del Beaujolais, con La Soufrandière producono invece vini dalle vigne di proprietà, coltivate in regime biodinamico.

“Santé!”

1. VIN0461-



VIN PÉTILLANT BRET NAT CHARDONNAY



Rifermentato in bottiglia a base di chardonnay dalle uve dei vigneti a Macon coltivati in Biologico. Quando la fermentazione spontanea sta per volgere al termine, il mosto, con ancora 20 g/l di zucchero, viene imbottigliato. Bollicine gentili.

2. VIN0462-



MÂCON-CHARDONNAY AOC CHARDONNAY



I fratelli Bret acquistano uve da alcuni contadini della zona, sempre certificate Bio o Demeter. Vinificate nella cantina del Domaine seguendo i principi aziendali: fermentazione spontanea, basse quantità di solforosa e solo 10% di affinamento in barriques.

3. VIN0107-



MÂCON CHARDONNAY CLIMAT LES CRAYS CHARDONNAY



Da uve Chardonnay attentamente selezionate dai fratelli Bret e che provengono da un vigneto che poggia su roccia calcarea a 280 metri sul livello del mare. Il terroir di questa zona garantisce un vino tra i più minerali dell'azienda.

4. VIN0463-



MÂCON-IGÉ CLIMAT LES VERNAYES CHARDONNAY



Uve Chardonnay vendemmiate a mano e provenienti dal Village di Igé nel Mâconnais. Pressate a grappolo intero, fermentate spontaneamente prima di affinare circa un anno all'80% in acciaio e 20% in barriques.

5. VIN0391-



MEN IN BRET CUVÉE ZEN VIN DE FRANCE - GAMAY



Le uve gamay vengono raccolte a mano, fermentazione spontanea con lieviti indigeni e macerazione semi-carbonica in vasche d'acciaio. Il vino viene poi affinato in botti di rovere per 9 mesi.

6. VIN0106-



JULIÉNAS LA BOTTIÈRE BEAUJOLAIS - GAMAY



Una delle vigne più a Nord del Beaujolais. Le uve raccolte a mano fermentano 100% a grappolo intero ed invecchiano in vecchie botti di Borgogna.

ZAHEL



“In der Ruhe liegt die Kraft.”

Nella tranquillità risiede la forza.

Proverbio austriaco

Sapete tutti che cos'è il **“Gemischter Satz?”**.

È una pratica antica che Zahel continua a mantenere viva. Siamo nelle colline appena fuori Vienna, e vediamo coinvolti almeno 50-70 ettari di vigneti, dove diverse varietà di uve - circa 20 differenti - coesistono creando una tecnica unica che differisce dai metodi cuvée o uvaggi tradizionali, poiché qui la miscela è creata direttamente in vigna. Un vero connubio tra la natura e la mano dell'uomo. Fino a circa 30 anni fa, la famiglia Zahel forniva alla comunità locale un vigneto di un ettaro e circa quattro tavoli alla taverna di proprietà “Heurigen”. Nel 1989, Richard mise da parte il suo casco, abbandonando una carriera da pilota di corse automobilistiche per dedicarsi all'azienda di famiglia. Lo stesso anno, divenne il primo produttore di vino viennese a scrivere “Wiener Gemischter Satz” su un'etichetta di vino, dando valore a ciò che in precedenza veniva venduto principalmente come vino alla spina nei ristoranti locali. Da un piccolo business familiare è nata un'azienda più grande.

“Nonostante la crescita, i nostri principi guida sono rimasti invariati: il rispetto per l'arte della vinificazione, l'approccio naturale e il Wiener Gemischter Satz restano al centro delle nostre operazioni quotidiane.”

1. VIN0381-



**PÉT-NAT EIN WILDES
GLASCHEN**

GEMISCHTER SATZ

Le uve provengono dal singolo vigneto Ried Kadolzberg e dopo la pigiatura svolgono una macerazione rapida e affinamento in botti di rovere francese. Dopo l'imbottigliamento il vino rimane per 6 mesi sui propri lieviti residui.

2. VIN0382-



**PÉT-NAT EIN WILDES
GLASCHEN ROSÉ**

PINOT NERO

Uve pinot nero provenienti da terreni sabbiosi con elementi di scisto su base calcarea. Dopo l'affinamento in botti di rovere francese da 225 litri, il vino viene imbottigliato con tappi a corona con 15 grammi/litro di zucchero residuo.

3. VIN0016-



**WIENER
GEMISCHTER SATZ**

6 VARIETIES

Letteralmente "frase mista". L'unione di 6 varietà a bacca bianca danno vita ad un vino giovanile e succoso.

4. VIN0019-



ORANGE T

ORANGE TRAUBE

Uva arancione originaria di Vienna vinificata in purezza: l'unica azienda, ad oggi, in grado di farlo. Vino con elegante mineralità e sentori di spezie e nocciola.

5. VIN0015-



RIED KROISSBERG

SAUVIGNON BLANC

Il secondo appezzamento più alto d'Austria vicino al bosco di Vienna. Vinificato in acciaio risulta fresco, vegetale e con un finale rinfrescante.

6. VIN0017-



**RIED REISBERG
MAURERBERG**

RIESLING

Terreno calcareo a Sud di Vienna. Fermentazione spontanea in acciaio e conseguente invecchiamento sempre in acciaio. Da provare dopo 4-5 anni.

7. VIN0018-



ROSÉ

PINOT NOIR

Giovani viti di pinot noir atte alla produzione del rosé. Invecchia in acciaio appena 5 mesi. Un vino rinfrescante e beverino.

8. VIN0020-



**RIED SATZEN
MAURERBERG**

PINOT NOIR

Vigneto nelle Dolomiti, terreno ricco di calcio e magnesio. Invecchia per 24 mesi in barriques. Minerale ma allo stesso tempo vellutato.

FREREJEAN FRÈRES



“La moisson est l'enfance du laboureur.”

Il raccolto è l'infanzia del contadino.

Proverbio francese

I fondatori, **Guillaume, Richard e Rodolphe Frerejean-Taittinger**, sono cresciuti in bicicletta tra le vigne, conoscendo tutte le viti della regione. Vivono ancora tra Parigi e la Champagne con le loro famiglie e sono gli ultimi discendenti di una lunga stirpe di produttori di cannoni, che fornivano l'esercito francese contro gli attacchi prussiani durante le guerre napoleoniche.

Il cognome Taittinger, e quindi lo champagne, scorre da sempre nelle vene della famiglia Frerejean e così Rodolphe e i suoi fratelli hanno iniziato producendo champagne per amici e familiari, poi la notizia si è diffusa e hanno avviato l'attività nel 2005. Da Frerejean Frères, l'approccio è innovativo, rispettando metodi tradizionali e mantenendo un'impostazione su piccola scala. Utilizzano le uve della regione della Côte des Blancs, provenienti dalle migliori parcelle della zona, prodotti esclusivamente in Premier Cru e Grand Cru.

“In un contesto musicale Frerejean Frères sarebbe una jazz band, dove ogni componente della famiglia suona uno strumento differente e gli champagne sono rappresentati dalle note che alle volte cambiano regalando emozioni sempre nuove.”

1. CHA07335- 🍷🍷🍷



BRUT GRAND RÉSERVE
CHARDONNAY, PINOT NOIR
E PINOT MEUNIER

45% di Pinot Nero, 40% di Chardonnay e 15% di Pinot Meunier provenienti dal cuore della Côte des Blancs. Il Brut Grande Réserve è davvero uno champagne per tutte le occasioni! Affinamento di circa 3 anni sui lieviti.

2. CHA06566- 🍷🍷🍷



**EXTRA BRUT
PREMIER CRU**
CHARDONNAY E
PINOT NOIR

Le vigne più giovani vengono vinificate separatamente. L'acidità e la freschezza lo rendono un vino appagante e dai facili abbinamenti.

3. CHA05500- 🍷🍷🍷



BRUT PREMIER CRU
CHARDONNAY E PINOT
NOIR

Oltre 60 mesi sui lieviti rendono questo Champagne un vino elegante che rappresenta a pieno la ricchezza del terroir di Frerejean Frères.

4. CHA05501- 🍷🍷🍷



BLANC DE BLANCS
CHARDONNAY

Chardonnay 100% proveniente esclusivamente da Premier Cru e Grand Cru della Côte des Blancs. Un blend di più annate che garantisce complessità e ricchezza.

5. CHA05938- 🍷🍷🍷



**CUVÉE EXTRA
BRUT 2006**
CHARDONNAY E PINOT
NOIR

Prodotto solo in annate eccezionali come il 2006, la cuvée Frerejean Frères Extra Brut è uno champagne che parla di terroir. La calda estate del 2006 ha conferito la ricchezza aromatica a questa vendemmia eccezionale.

6. CHA06568- 🍷🍷🍷



**BLANC DE BLANCS
GC SOLAIRE**
CHARDONNAY

La base è vino del 2016 (50%) e la restante parte è composta dai vintage 2012, 2014 e 2015. Svolge la malolattica quindi uno Champagne di grande equilibrio, fresco e con note citriche.

7. CHA06003- 🍷🍷🍷



VV26
CHARDONNAY

Le migliori uve di una vigna di 90 anni (annate 2008 e 2009) vengono fermentate e invecchiate in legno per 7 mesi per poi essere lasciate almeno 8 anni in bottiglia. Cremoso e minerale.

8. CHA06567- 🍷🍷🍷



**ROSÉ BLOSSOM NV
PREMIER CRU**
CHARDONNAY E PINOT
NOIR

Un blend di più annate che abbina note di frutta rossa a sentori di brioche. Un vino pronto da bere, facilmente apprezzabile.

9. CHA05941-



**LA CUVÉE DES
HUSSARDS
MILLÉSIME 2012**
CHARDONNAY E PINOT NOIR

Questa cuvée è elaborata da un 85% di Chardonnay e 15% di Pinot Nero provenienti dalle vigne di Premier e Grand Cru vecchie di 40 anni. Il millesimo 2012 si sta guadagnando la fama di migliore dell'ultima decade.



BADENHORST FAMILY WINES



“Isimo seyimuhle kodwa uyafana naye.”

Una **persona** con un buon carattere
è simile ad essa.

Proverbio sudafricano

Adi Badenhorst ha una fantastica barba e un incredibile senso dell'umorismo a dichiarare immediatamente l'immenso talento che quest'uomo possiede come enologo. Dalle radici di tre generazioni di vinificatori, Adi era destinato a diventare il migliore, è cresciuto tra i vigneti e ha trascorso il suo tempo a raccogliere (e rubare) uva. Nel 2008 insieme a suo cugino, ha acquistato un vigneto nel Paardeberg, restaurato una cantina del Novecento guadagnandosi una reputazione come protagonisti della rinascita vinicola dello Swartland, in Sudafrica.

La produzione vede coinvolte interessanti uve rare da singoli vigneti antichi che rappresentano la quintessenza della loro produzione: **Dassiekop, Golden Slopes, Kelder, Klip Kop e Piet Bok se Bos Steen** (Palomino di Sout-van-die-aarde); Tinta Barocca di Sk'windjiesvlei; Grenache di Raaigras; Cinsault di Ramnasgras e Ringmuur.

A fianco alle uve rare, troviamo altre viti piantate negli anni '50 e '60, Chenin Blanc, Cinsault e Grenache. Uve lavorate e lasciate fermentare in vecchi tini di legno, serbatoi di cemento o kuipe di legno aperti.

“La cosa più costosa che abbiamo è la nostra macchina del caffè.”

1. VIN0074-



SECATEURS WHITE
SWARTLAND -
CHENIN BLANC

Vigneti tra i 50 e 70 anni producono uve compatte che vengono vinificate con una % di grappolo intero. Affina per 7 mesi sulle fecce fini con batonnage. Sentori di fiori d'arancio e frutta secca.

2. VIN0076-



SECATEURS ROSÉ
SWARTLAND

Vinificazione a grappolo intero per due ore a contatto con le bucce alla quale segue pressatura. Fermentazione spontanea senza aggiunte. Frutti rossi, spezie e rosa.

3. VIN0075-



SECATEURS RED
SWARTLAND - CINSAULT,
GRENACHE E SHIRAZ

Dalle viti ultracinquantenni si vendemmiano manualmente uve sane che fermentano con 100% grappolo intero, rimontaggi regolari. L'affinamento in botti di rovere e cemento sulle fecce per 7 mesi. Pepato.

DOMAINE GÉRARD VILLET



*“La terre est la mère et le père
des paysans.”*

La terra è **madre e padre** dei contadini.

Proverbio francese

Christine e Gérard sono una coppia affiatata e umile, il loro amore per la terra e la vigna salta subito all'occhio! Impegnati nell'agricoltura biologica e per la salute delle loro vigne e dell'ecosistema ha ispirato altri (la superficie dei vigneti biologici ad Arbois è passata dal 1% negli anni '80, a quasi il 25% attualmente) e i loro vini sono eccezionali esempi degli stili e delle espressioni uniche della regione.

Gérard crede fermamente che i viticoltori debbano lavorare tra le vigne durante tutto l'anno per essere attenti alla salute delle viti, lascia crescere erbe naturali ma pratica la lavorazione del terreno per mantenere la crescita controllata.

Il figlio Natanaël ora è alla guida del domaine insieme ai suoi genitori Gérard e Christine, ed è molto scrupoloso e ambizioso nella sua visione per l'azienda.

“Orgogliosi della nostra bella città di Arbois, capitale dei vini del Giura, questa è al centro della nostra etichetta, che immortalizza il campanile St Just, la Tour Gloriette e il Pont des Capucins.”

1. VIN0255-



ARBOIS BLANC
CHARDONNAY

Un vino fresco, dove spiccano le note fruttate. Le uve biologiche vengono vinificate con il minimo intervento e la grande acidità aumenta il potenziale evolutivo del prodotto.

2. VIN0473-



ARBOIS BLANC
CHARDONNAY OUILÉ

Uve Chardonnay delle viti esposte più a Nord. Fermentazione spontanea in acciaio, affinamento con vasche ouillé, ossia colmate quindi senza ossidazione.

3. VIN0257-



ARBOIS BLANC
SAVAGNIN

Vinificazione in stile ossidativo in botti scolme: un naso evoluto ma con grande freschezza in bocca. Si può apprezzare il tipico paradosso dello Jura.

4. VIN0256-



ARBOIS BLANC
SAVAGNIN OUILÉ

Un savagnin giovane dalla grande freschezza e complessità. Fermentazione spontanea in vasche d'acciaio ed invecchiamento in barriques ampiamente usate.

5. VIN0474-



ARBOIS ROUGE
POULSARD

Un poulsard profondo: la tipica riduzione jurassica iniziale subito si trasforma in eleganza e freschezza. Fermenta e affina in acciaio.

6. VIN0260-



ARBOIS ROUGE
TROUSSEAU

Fermentazione spontanea, invecchiamento in vecchie barriques e minima aggiunta di solfiti rendono questo prodotto intrigante e complesso. Grande freschezza.

DOMAINE MITTNACHT FRÈRES



“Quand les vignes donnent, la cave est pleine.”

Quando le viti danno, la **cantina** è piena.

Proverbio francese

Fondato nel 1958, ai piedi della chiesa fortificata di Hunawihr, il **Domaine Mittnacht** è un'azienda a conduzione familiare che ha adottato la biodinamica nel 1999, ottenendo la certificazione Demeter nel 2013.

I 23 ettari di vigneti dei Mittnacht, tra cui diversi siti Grand Cru con viti molto vecchie, sono situati intorno alle città di Hunawihr, Ribeauvillé e Mittelwihr.

Paul, il nonno, ha tramandato la sua esperienza ai suoi due figli, André e Louis che hanno creato il Domaine Mittnacht Frères nel 1963. Dopo lunghi anni ricchi di esperienze e dedizione allo sviluppo, hanno a loro volta trasmesso l'azienda ai loro rispettivi figli, Marc e Christophe.

“L'agricoltura convenzionale non ci soddisfaceva più [...]. Volevamo un'agricoltura più rispettosa della vita, dei cicli della natura, della biodiversità, del suolo e che migliorasse anche la qualità della vita, del lavoro e dei vini.”

1. VIN0122-



CREMANT D'ALSACE EXTRA BRUT

Vendemmia precoce di sei diversi vitigni. 18 mesi di rifermentazione in bottiglia e minima aggiunta di liqueur. Sentore secco e vivo.

2. VIN0119-



CUVÉE COPAINS COPINES WHITE

Un assemblaggio di diversi vitigni alsaziani vendemmiati manualmente e vinificati con il minimo intervento. Grande aromaticità e note burrose al naso.

3. VIN0120-



PINOT BLANC E AUXERROIS

Una vera e propria fusione di due verità. Il colore è giallo sostenuto e brillante con un aroma di lieviti fini e frutta matura.

4. VIN0121-



PINOT NOIR

Il pinot noir in Alsazia ha una grande freschezza ed acidità. Questo comporta una facile beva per un vino leggero molto apprezzato.

ELISA GUERIN



*“Quand la vigne est bien traitée,
le vin est bien porté.”*

Quando la vite è ben curata,
il vino è ben portato.

Proverbio francese

Un autentico viaggio nella memoria del Beaujolais e della raffinatezza del Gamay. Tra Moulin-à-Vent e Chirouble, ci sono 5 ettari vitati di proprietà della famiglia Guerin dal 1900. L'ultima generazione è rappresentata da Elisa, una donna dirompente e determinata che sta coinvolgendo tutta la famiglia in un nuovo percorso di viticoltura senza sostanze chimiche e una forte attenzione all'impatto ambientale. **Elisa è agronoma**, il suo progetto parte dalla diversificazione del paesaggio e si sviluppa nella promozione della biodiversità: piantumazione di siepi e alberi da frutto, nuovi metodi di fertilizzazione, utilizzo di estratti e trattamenti a base vegetale. Una ventata di aria fresca nell'appellazione Moulin à Vent nel Beaujolais, Elisa ci ricorda quanto nobile possa essere il vitigno del Gamay re-introducendo un terroir prestigioso che è una rivelazione anche per il consumatore di Beaujolais più esperto.

“La prima volta che ho provato una vinificazione naturale è stata nel 2016, mio padre ne ha fatto un dramma, sembrava di essere al cinema! Ma poi, alla fine, è aperto a nuove cose.”

1. VIN0416-



BEAUJOLAIS VILLAGES GAMAY

Uve gamay acquistate dalle particelle di viticoltori situati nelle zone più fresche del Beaujolais. Fermentazione spontanea, macerazione carbonica a grappolo intero che dona al vino freschezza e mineralità.

2. VIN0417-



LA VIGNE DE MON PÈRE MOULIN À VENT GAMAY

Macerazione semi-carbonica di grappoli interi in vasche di cemento tenute a temperatura controllata sotto i 25 gradi. Nessuna filtrazione e un'aggiunta minima di solforosa solo all'imbottigliamento. Succo di Gamay.



DOMAINE ALAIN MATHIAS



“La vigne est la seule plante qui pleure quand on la taille.”

La vite è l'unica pianta che piange quando viene potata.

Proverbio francese

Nel 1982, **Alain Mathias** crea il suo proprio domaine da zero formato da terreni da piantare a Epineuil e da vigne in affitto a Chablis e costruisce la sua cantina nel cuore di una vecchia cava vicina a Tonnerre. Nel 2013 il raccolto fu il primo ad ottenere la certificazione biologica, e da allora la filosofia è stata quella di trovare il giusto equilibrio tra azione e astensione. Dal 2015, con l'arrivo del figlio Bastiane e della sua compagna Carole, questa visione è stata rafforzata con l'obiettivo del massimo rispetto per la natura.

Un'azienda completamente autonoma, dalla vendemmia all'imbottigliamento, il che permette loro di essere molto fedeli all'idea che hanno del fare vino. Utilizzano il principio naturale della gravità per il trasferimento dei mosti, protetti dall'aria grazie all'uso di azoto per prevenire qualsiasi deterioramento.

“Cerchiamo di preservare la biodiversità mantenendo un'erbatatura lungo i nostri confini e lasciamo boschi vicino alle nostre parcelle. Iniziamo anche a considerare l'influenza dei cicli naturali e in particolare lunari sulle viti e sui vini.”

1. VIN0371-



CHABLIS CHARDONNAY

Chardonnay che affina per l'80% in legno e per il 20% in anfora e in seguito in uova di cemento. Vino minerale, sapido e caratterizzato da grande eleganza.

2. VIN0372-



CHABLIS 1ER CRU VAU DE VEY CHARDONNAY

Da un vigneto caratterizzato da grande pendenza con viti di circa 35 anni di età, lavorate manualmente, si ottiene uno Chablis dal grande potenziale di invecchiamento, affinato in uova di Grès.

3. VIN0373-



BOURGOGNE EPINEUIL TRADITION PINOT NOIR

Un blend di diverse parcelle di Pinot Nero coltivate in regime biologico situate a Epineuil in Borgogna: finezza e equilibrio le sue caratteristiche principali.

WEINGUT SEUFERT



“Wer sein Land nicht kennt, kann nicht darin bauen.”

Chi non conosce la propria terra, non può costruirvi sopra.

Proverbio tedesco

Da quattro generazioni, la famiglia Seufert coltiva con passione le loro vigne, radicate intorno alla pittoresca città vinicola francone di Iphofen, alberi che prosperano in un ambiente ricco di biodiversità, tra erba medica, alveari e altre forme di vita. Qui crescono le varietà autoctone di uva: Silvaner, Müller-Thurgau e Riesling che sono lavorate con dedizione seguendo la tradizione familiare, Laura Seufert ha avviato la sua formazione enologica nel 2007, accumulando esperienza presso diverse cantine nel Rheingau, in Ticino, nel Sudtirolo e in Nuova Zelanda. Dopo aver completato gli studi in viticoltura ed enologia a Geisenheim, si è unita all'azienda di famiglia nel 2017. La qualità di questi vini si basa solo sul leale lavoro dell'uomo in vigna e in cantina, dove le piante prima e l'uva poi, vengono lasciate libere di svilupparsi ed evolversi. Per favorire la biodiversità nella flora e fauna dei vigneti e dei suoli circostanti, provvedono a seminare una varietà di erbe e piante, creando così un ambiente vitale per api, lombrichi e altri organismi benefici.

“Vivi e lascia vivere è il nostro motto!”

1. VIN0223-



**DEUTSCHER
QUALITÄTSWEIN**
SILVANER

Precisione e carattere contraddistinguono questo silvaner. Fermentazione spontanea e affinamento in acciaio che varia a seconda delle caratteristiche dell'annata.

2. VIN0222-



**DEUTSCHER
QUALITÄTSWEIN**
MÜLLER THURGAU

Un vino fresco e minerale prodotto con uve derivanti da viti vecchie e affinato esclusivamente in acciaio a contatto con le fecce fini.

3. VIN0225-



**DEUTSCHER
QUALITÄTSWEIN**
RIESLING

La vendemmia precoce permette di mantenere alta l'acidità. Dopo la fermentazione spontanea il vino riposa sulle fecce fini per garantire una mineralità ineguagliabile.

4. VIN0374-



FREUNDINNENWEIN
RIESLING

Le uve provengono da vecchie viti nei vigneti Julius-Echterberg, Kronsberg e Kalb su terreni gessosi. Raccolta a mano, fermentazione spontanea e affinato in botte di legno grande.

5. VIN0322-



TRILOGIE
DEUTSCHER LANDWEIN
MAIN

Raccolta manuale delle uve, fermentazione spontanea e macerazione di circa 2 settimane. Questa Cuvée è una bella interazione tra i vitigni Müller-Thurgau, Bacchus e Kerner.

6. VIN0226-



ANARCHIE SKIN
DEUTSCHER LANDWEIN
MAIN - SILVANER

Le migliori uve di silvaner fermentano senza alcuna aggiunta a contatto con le bucce per poi invecchiare in grandi botti di legno. Un vino complesso e sapido.

7. VIN0224-



LANDWEIN MAIN ROSÉ

Un vino fresco e di facile beva. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni a contatto con le bucce: il colore è brillante.

JAROSLAV OSICKA WINES



*“Sbírat hrozny z vinice,
to je radost naše.”*

Raccogliere l’uva dalla vigna
è la nostra gioia.

Proverbio ceco

Jaroslav Osička è una leggenda!

Non solo tra i vignaioli cechi, ma anche nel mondo, dove i suoi vini si trovano nei migliori ristoranti dal Giappone al Canada.

È insegnante alla scuola secondaria di enologia a Valtice, la sua piccola cantina risale al XVII secolo e si trova a Velké Bilovice, così come il resto della “famiglia vinicola” Osička - il fratello Dalibor e il figlio Robert, alias Punkista.

Crea vini che rispecchiano fedelmente la natura, e sono contrassegnati con la lettera A sull’etichetta, a simboleggiare gli “Autentici”.

L’intera famiglia Osička si dedica a gestire 3 ettari di vigneto, producendo circa 10.000 bottiglie all’anno, Jarda non ambisce a “fabbricare” vino, ma piuttosto a collaborare al suo processo creativo, intervenendo con discrezione per non soffocarne le peculiarità legate all’annata e al terroir.

“Non disponiamo di vini dolci e vi preghiamo di non chiederli, altrimenti ci arrabbieremo.”

1. VIN0196-



TRAMIN CERVENY GEWÜRTZTRAMINER

Vendemmia manuale seguita da 3 giorni di macerazione con le bucce in tini aperti. Fermentazione spontanea e 12 mesi di invecchiamento sulle fecce in botti di rovere.

2. VIN0197-



MILERKA MÜLLER THURGAU E NEUBURGER

Fermentazione spontanea dopo 2 giorni di macerazione con le bucce ed il 10% di acini interi. 6 mesi di affinamento in legno sulle fecce fini dove avviene anche la malolattica.

3. VIN0199-A-



CHA CHARDONNAY

Fermentazione spontanea a contatto con le bucce per 3 mesi; a seguire lungo invecchiamento in botti di rovere sulle fecce (24 mesi) con malolattica spontanea.

4. VIN0200-



ORANZ GEWÜRTZTRAMINER

Fermentazione e macerazione a grappolo intero per 10 giorni prima della pressatura. Affina poi 10 mesi in botti di acacia sulle fecce con malolattica spontanea.

5. VIN0198-



PAN PINOT NERO E ANDRÉ

Dal vigneto coltivato su loess si vendemmiano manualmente uve che macerano a contatto con le bucce per 9 giorni in una co-fermentazione in tini aperti, seguono 10 mesi in botte.

DOMAINE DES HAUTS BAIGNEUX



“Qui sait déguster ne boit plus jamais de vin, mais goûte des secrets.”

Chi sa **degustare** non beve più semplicemente vino, ma assapora dei segreti.

Proverbio francese

Nicolas Grosbois, nato e cresciuto nella Valle della Loira e nella Touraine, ha sempre avuto un legame speciale con le terre di Chinon e Azay-le-Rideau. Nel 2012, insieme al suo amico Philippe Mesnier, ha acquistato il Domaine des Hauts Baigneux con l'obiettivo di valorizzare il poco conosciuto vigneto del Touraine Azay-le-Rideau situato su terreni di argilla che donano bianchi maturi e pieni di tensione. Un AOC che si estende su 50 ettari tra l'Indre e la Loira, terra di abbondanza dove l'arte di vivere e la convivialità sono i punti di forza, il vigneto prospera tra una natura rigogliosa e un ricco patrimonio culturale.

Sebbene l'appellazione “Coteaux de Touraine” sia apparsa nel 1939, le tracce delle prime vigne risalgono a diversi secoli fa. La vite ha contribuito a plasmare l'identità della Touraine, come dimostrano i resti di un antico torchio risalente al secondo secolo scoperto a Cheillé.

“I vini sono vinificati con un intervento minimo per mostrare, nel calice, la qualità straordinaria di questi terroir.”

1. VIN0350-



TOURAINE AZAY-LE-RIDEAU

LES CHENES - CHENIN BLANC

Chenin 100%, viti di circa 25 anni coltivate su suolo argilloso e calcareo, fermentazione in acciaio, affinato in botti usate di 4 anni per 12 mesi per poi tornare nuovamente in acciaio per 6 mesi.

2. VIN0389-



LES CHENES

VIN DE FRANCE - SAUVIGNON BLANC

Sauvignon coltivato nel terroir d'eccellenza dello Chenin Blanc. Il risultato però, ha sorpreso la famiglia Hauts Baigneux, la quale ha deciso di continuare con la produzione di questo vino minerale e tagliente.

3. VIN0390-



LES PENTES

VIN DE FRANCE - CABERNET FRANC

Cabernet Franc 100%. Proviene dalla parte bassa della collina nel lieu-dit Hauts Baigneux dove i terreni sono dominati dalla selce. Le uve vengono raccolte a piena maturità per creare un vino corposo con tannini morbidi.

4. VIN0053-



TOURAINE AZAY-LE-RIDEAU

CHENIN BLANC

Le uve vendemmiate a mano fermentano spontaneamente in legno per affinare poi 18 mesi sulle fecce in uova di cemento, botti in rovere e tini. Minerale e complesso.

5. VIN0054-



GROLLEAU

VIN DE FRANCE

Durante la vendemmia le uve vengono selezionate manualmente in modo da vinificare solo frutti di alta qualità. Fermentazione spontanea e affinamento in uova di cemento e botti.

POLIČ ESTATE



“Če hočeš imeti vina, moraš trnje meti.”

Se vuoi avere vino, devi avere anche spine.

Proverbio slavo.

Nelle tradizioni agricole, le vigne rappresentano un legame tra passato e presente, passando di mano in mano attraverso le generazioni. **La Tenuta Polič Truške** si sta affacciando ad un nuovo capitolo: un collettivo di giovani, mossi dalla passione e dal desiderio di condividere la loro esperienza, si prepara ad accogliere il futuro con slancio e determinazione. Qui si utilizza tutto ciò che il frutto mette a disposizione: dai semi dell'uva ottengono olio, farina e cosmetici. Seguono i principi esposti dal professor Masaru Emoto, in cui emergono le influenze del suono e delle emozioni umane sulla struttura molecolare dell'acqua, con possibili impatti sull'ambiente e sulla salute. È così che, in questo vigneto, si fa ascoltare musica agli acini, principalmente composti d'acqua, nel tentativo di accrescerne la salute e la vitalità.

Polič è un cosmo articolato in cui si uniscono ricerca all'avanguardia, rispetto degli equilibri naturali e ambizione di fare vini al tempo stesso ancestrali e moderni con sperimentazioni di lunghe macerazioni

“Seguiamo l'insegnamento: dare agli altri ciò che vorresti ricevere e non produrre ciò che non berresti.”

1. VIN0171-



AMBER

ISTRIA SLOVENA -
MUSCATO GIALLO

Fermentazione spontanea con lieviti indigeni e lungo invecchiamento in barriques di rovere non tostate. Elegante e complesso.

2. VIN0170-



MALVAZIJA

ISTRIA SLOVENA -
MALVASIA

Vendemmia manuale e fermentazione a contatto con le bucce. L'affinamento in barriques di rovere rende il vino setoso ed elegante.

3. VIN0173-



MALAVITA

ISTRIA SLOVENA -
REFOSCO

Bilanciato e saporito con tannini armoniosi. Sentori di ciliegia tipici del refosco accentuati dal minimo intervento in cantina.

4. VIN0172-



SUPERISTRAN

ISTRIA SLOVENA -
REFOSCO, CABERNET SAUVIGNON E MERLOT

Un vino delicato e armonioso con aromi di cioccolato e frutti rossi: fermenta a lungo a contatto con le bucce per poi invecchiare in vecchie barriques di rovere.

CHÂTEAU GUADET



“Du bon vin, du bon pain, c’est le paradis sur terre.”

Buon vino, buon pane, è il paradiso sulla terra.

Proverbio francese

Château Guadet si trova nel cuore del villaggio di Saint-Émilion, al numero 4 di Rue Guadet. La via è intitolata a Marguerite Elie Guadet, leader della fazione girondina che fu ghigliottinata nel 1794, precedente proprietaria dell’azienda. Dal 1844 la cantina è di proprietà della famiglia Lignac. Chi tiene le redini della cantina?

Guy-Petrus Lignac studia all’Istituto di Enologia e torna alla tenuta di famiglia nel 2000. Inizia dalla base, il vigneto, e lo conduce verso il biologico già dal 2008. Suo padre ha sempre lavorato questo Grand Cru Classé in modo tradizionale (aratura e trattamenti con la bordolese), il percorso era già tracciato.

Vincent Lignac trascorre 2 anni negli Stati Uniti, quasi altrettanti in Cile e in Spagna, e poi 5 anni in Australia in aziende vinicole. Nel 2009 ritorna alle sue radici, al suo DNA...al Château Guadet. Con una buona conoscenza del mondo del vino e sapendo ciò che voleva, si è allineato al pensiero di Guy-Petrus verso la biodinamica.

“Lasciarsi guidare dal proprio vigneto e sentirsi in simbiosi con esso!”

1. VIN0176-



**SAINT EMILION
GRAND CRU**
MERLOT E CABERNET
FRANC

Da anni non utilizza diserbanti e dirada le uve in vigna. La fermentazione avviene in cemento con rimontaggi e délestage. Invecchiamento in barriques nuove.



DOMAINE DU TRAGINER



“Un repas sans vin est comme un jour sans soleil.”

Un pasto senza **vino** è come un giorno senza sole.

Proverbio francese

Figlio di un viticoltore, **Jean-François Deu** ha iniziato fin da giovane a lavorare tra i filari prima di avviare la sua tenuta nel 1975. Utilizzando gli ultimi muli di Banyuls per zappare i suoi vigneti, ha scelto di dedicare il nome della sua azienda a questa pratica tradizionale, chiamandola “traginer”, termine che in catalano significa “muletto”. Da oltre 40 anni, Jean-François Deu mette il massimo impegno nel curare le sue vigne con amore e dedizione quotidiana.

Con oltre 18 ettari, il Domaine du Traginer possiede terre sparse lungo la costa e in montagna, consentendo di realizzare assemblaggi unici e sorprendenti.

A partire dal 2013, la tenuta è certificata DEMETER e lavora secondo i metodi della biodinamica, viene utilizzata la bordolese e si segue il calendario lunare. Questo rispetto dell’ambiente richiede molto lavoro, ma il risultato ne vale la pena.

“Il terreno scistoso della regione, l’aria marina e l’abbondante esposizione al sole durante tutto l’anno lo rendono un terroir unico al mondo. Nel rispetto dei valori della terra e fedele alle metodologie ancestrali, su questo si basa il mio lavoro.”

1. VIN0217-



BANYULS BLANC

Un’agricoltura biologica e biodinamica dove le lavorazioni in vigna vengono effettuate con il mulo: “traginer” in catalano è la persona che guida il mulo. Un bianco concentrato e minerale.

2. VIN0218-



BANYULS GRAND CRU GRENACHE NOIR

La migliore vigna dove lo zio Anciet per anni ha guidato il mulo per effettuare le lavorazioni. Fermentazioni spontanee senza lieviti ed enzimi e vinificazione senza aggiunte di solfiti.

3. VIN0216-



BANYULS RIMAGE GRENACHE NOIR

Vigne in terrazzi che si tuffano nel mare producono poca uva (17 hL a ettaro) per ottenere vini concentrati vinificati con metodi ancestrali e senza solfiti.

J. FARIA & FILHOS



“Setembro é tempo de vindima, outubro de vindimar e novembro de cavar.”

Settembre è il tempo della **vendemmia**, ottobre del vendemmiare e novembre del dissodare.

Proverbio Portoghese

Nel cuore delle affascinanti terre di Madera, l'azienda **J. Faria & Filho** ha scritto una storia di impegno e passione che risale al 1949. Fondata da una famiglia intraprendente, l'azienda lavora impegnandosi a mantenere saldamente radicate le tradizioni locali, rispettando i tempi dettati dal clima e dalla natura circostante. Lavorano uve Sercial, Verdelho, Bual e Malmsey, la vendemmia avviene manualmente tra agosto e ottobre, quando le uve sono al loro apice di maturazione, poi concludono l'anno dedicandosi alla cura del terreno. I primi vigneti furono piantati sull'isola intorno al XV secolo durante le esplorazioni portoghesi, grazie alla sua capacità di invecchiamento e alla sua resistenza ai lunghi viaggi in mare, divenne presto popolare a livello internazionale. Durante la celebrazione della Dichiarazione d'Indipendenza degli Stati Uniti il 4 luglio 1776, John Hancock, sollevò il suo calice di Madeira e pronunciò le memorabili parole: *“Gentlemen, I guess we must now all drink Madeira.”*

“Siamo un simbolo di eccellenza madeirense che continua a scrivere la sua storia, un sorso alla volta.”

1. VIN0174-



**MADEIRA DOP
MEDIUM SWEET 5
YEARS OLD**

Terreno vulcanico e microclima tipico dell'isola. Maderizzazione con sistema canteiro e 5 anni di affinamento in botte. Persistente e bilanciato.

2. VIN0175-



**MADEIRA DOP
MEDIUM SWEET 10
YEARS OLD**

Un invecchiamento molto lungo (10 anni in botte) accentua i sentori di miele e le note di dattero. Ideale sia per aperitivi che con i formaggi.



BREAKFAST

VINI DA COLAZIONE

Esiste una saggezza contadina che chiama "vini da colazione" quei vini stappati a metà mattina da chi lavora la terra, con lo scopo di dissetarsi e darsi energia. Il terzo scopo era scacciare un po' di pensieri per sopportare le asperità del lavoro. Questi sono i poteri del vino, ben conosciuti dalle persone sagge, e non c'è ragione di privarsene anche nelle tarde colazioni urbane, quelle pigre e rilassate, in cui il dolce si mischia col salato.

O nei brunch, dove il cibo si sparpaglia sulla tavola e si perde nei rivoli delle conversazioni. Sono pasti in cui si condivide il tempo e il cibo con le persone care, in una bella confusione di piatti, ciotole e posate, mentre la mattina si sfilaccia nel pomeriggio. Il vino è la bevanda di condivisione per eccellenza, rituale e simbolica, che può orbitare in mezzo a questa confusione con la giusta leggerezza: nessuna pomposa degustazione, ma bicchieri che si riempiono e brindano e si scambiano per sbaglio. Si può iniziare restando fedeli all'usanza contadina, preferendo vini di basso grado alcolico, freschi e dissetanti. O si può aprire una bottiglia dal gusto versatile e cangiante, capace di buone intese con i gusti disseminati sulla tavola, come un rosso di succose e delicate note fruttate o un bianco leggermente macerato. Infine, quando i dialoghi si fanno più fitti e le sedute più sbracate, aprire ognuno quel che gli va, e lasciare che le bottiglie danzino in mezzo agli affetti, e rendano tutti più simpatici.



1

VIN0468-
SÉLÉNÉ
BEAUJOLAIS ROUGE
NOUVEAU NEGOCE
GAMAY

P-11



2

VIN0300-
CACIQUE MARAVILLA
PIPENO
DO YUMBEL - PAIS

P-37



3

VIN0383-
BOISSON VIVANTE
À TABLE
VIN DE FRANCE -
SAUVIGNON

P-45



4

VIN0443-
VINILIBRE
PINK DIFFERENT
VIN DE FRANCE

P-46

SUNDAY BRUNCH BRUNCH BRUNCH



5

VIN0416-
ELISA GUERIN
BEAUJOLAIS
VILLAGES
GAMAY

P-70



6

CID0406-
POMOLOGIK
HANTVERKSCIDER
ALCOHOLIC FREE
AROMA APPLE

P-98



7

VIN0219-
NATENADZE
MESKHETI MESKHURI
WHITE DRY

P-127



8

VIN0452-
LASSOLLE
ORANGE JUICE
VIN DE FRANCE -
SAUVIGNON GRIS E
SAUVIGNON BLANC

P-161



WINE IS **CONTAMINATIONS**

"E SE QUESTO NON È VINO ALLORA COS'È?"

NOI PONIAMO LA DOMANDA, DIVERTITEVI A SCOPRIRE LA RISPOSTA.

IN UN CALEIDOSCOPIO DI CULTURE E TRADIZIONI, TRA RIGOGLIOSI VIGNETI E FRUTTETI, L'UVA SI TRASFORMA IN VINO MENTRE LE MELE SI PERDONO IN UNA DIFFERENTE DANZA FERMENTATIVA. CON L'AGGIUNTA DI SPEZIE AI MOSTI, SI PUNTA IL RIFLETTORE SU NUOVE CREAZIONI, IN UN CONTINUO FLUSSO DI INNOVAZIONE CHE ALTRO NON È CHE IL CUORE PULSANTE DELL'INGEGNO UMANO.

IN QUESTO CONTESTO, PRENDERE APPUNTI SULLA STORIA DELLE MATERIE PRIME COINVOLTE DIVENTA FONDAMENTALE. È UN VIAGGIO ATTRAVERSO LE LEGGENDE, VICINE E LONTANE, CHE RIVELA COME IL PRODOTTO FINALE SIA SPESSO IL RISULTATO DI CONTAMINAZIONI CULTURALI, TRADIZIONI E STORIE CHE SI INCONTRANO PER CREARE UN PATRIMONIO GUSTATIVO NUOVO.

DWNL - CHINATO



La leggenda dell'**eroe sconosciuto**, ambientata in America Latina, narra di un uomo che, viaggiando ferito e afflitto da febbre, si ritrova accanto a un albero di Cinchona e si siede per ripararsi all'ombra.

Trovando sollievo dalla sua febbre dopo aver masticato un pezzo di corteccia, l'eroe scopre il potere miracoloso della pianta. La storia proveniente dalle fitte foreste dell'Amazzonia si intreccia con gli usi popolari del Piemonte nel XIX secolo e l'invenzione di un elisir chiamato Chinato. È fatto mescolando erbe, spezie, zucchero e alcol nel vino rosso o bianco, il suo nome deriva dal chinino, una sostanza ottenuta dalla corteccia di Cinchona, che veniva aggiunta per donare un sapore amaro e tonico al vino. Il vino chinato è sempre stato pensato come un dopo pasto, servito a temperatura ambiente, DWNL lo ha reinterpretato stando al passo con i tempi e prestando attenzione alle tendenze dei palati contemporanei che richiedono sapidità e freschezza. **Alessandro Salvano** resta fedele alla sua missione, rompere gli schemi ed andare oltre confine, portando un chinato simbolo della sua visione e del suo gusto, sui tavolini di un cocktail bar, servito con tonica all'ora dell'aperitivo.

"Per mantenere le cose fresche e vive, il mondo del vino ha bisogno di innovatori con energia e vivace sicurezza in se stessi."

1. VIN0466-



VINO CHINATO

Gustato liscio, con un cubetto di ghiaccio e acqua tonica o miscelato con il Bitter per creare un Americano: queste le prime proposte che ci vengono in mente.



POMOLOGIK



L'albero di Iðunn produceva mele d'oro magiche che, nella mitologia nordica, conferivano l'immortalità agli dèi. Mele selvatiche a simboleggiare l'importanza della giovinezza e dell'immortalità per la cultura norrena, e spunto di riflessione su temi più ampi legati al ciclo della vita, al potere della natura.

La rivoluzione comincia dagli alberi, la rivoluzione del sidro sta avvenendo qui e ora! Johan Sjöstedt, Oskar Palm e Patrik Svensk di Strängnäs collaborano con partner locali, amici e organizzazioni non profit per moltiplicare gli sforzi e lavorare per essere un'azienda migliore, ogni giorno.

Le mele sono al centro di tutto ciò che fanno Johan Sjöstedt e i suoi collaboratori; il processo inizia e finisce con il succo di mela fresco al 100%.

Da antichi frutteti di mele selvatiche alla bottiglia, il loro approccio coinvolge più di quanto il semplice sidro possa suggerire; si tratta delle persone che rendono tutto ciò possibile.

"Mi sento estremamente fortunato ad avere tante delle stesse persone al mio fianco dopo così tanti anni e sono infinitamente grato a coloro che bevono e condividono le nostre creazioni. Grazie di cuore per essere parte di questa incredibile avventura."

1. CID0404-



CIDRE NOUVEAU

Fresco e fruttato. Un sidro giovane, con sentori di mela rossa, cannella, marzapane e pompelmo. Leggermente torbido dal colore giallo-arancione. Senza solfiti aggiunti.

2. CID0403-



CIDER STATE OF MIND

BELLE DE BOSKOP

Dopo la fermentazione senza aggiunta di lieviti selezionati il sidro affina 18 mesi in barriques della borgogna. Il 10% è Ice Cider. Nocciola, vaniglia e arancia sono i profumi predominanti.

3. CID0402-



CIDRE BRUT

3 varietà di mele differenti fermentano spontaneamente in vasche d'acciaio. Al naso spiccano note affumicate, spezie e agrumi. Senza solfiti aggiunti.

4. CID0401-



HANTVERKSCIDER

AROMA APPLE

Fermentazione spontanea in acciaio di mele della varietà Aroma. L'equilibrio tra dolcezza, acidità e tannino è la principale caratteristica. Senza solfiti aggiunti.

5. CID0405-



HOPPLE APPLE CIDER

Al naso spiccano profumi di albicocca disidratata, spezie e buccia di arancia. Fermentazione spontanea e nessuna aggiunta di solfiti.

6. CID0407-



ICE ICE BABY

GRAVENSTEINER APPLE

Un sidro dove si ricerca freschezza, mineralità e acidità da abbinare ad una leggera dolcezza. Al naso pera, pesca bianca, ananas e limone. 10% di Ice Cider.



7. CID0408-

**LERA**

AROMA APPLE

Il terreno ricco di argilla dove sono coltivate le mele contribuisce a donare grande acidità e sentori di fieno e malto. Affina 18 mesi in barriques borgognone.

8. CID0410-

**SAND**

AROMA APPLE

Terreno sabbioso e asciutto, note di aceto di mele e di uva spina. Fermentazione spontanea, 18 mesi di affinamento in barriques e nessuna aggiunta di solforosa.

9. CID0409-

**REPLICANT SYRAH**

AROMA APPLES AND SYRAH GRAPES

Fermentazione spontanea e macerazione di 8 mesi con bucce di Syrah. Profumi di lampone, alloro e albicocca. No solfiti aggiunti.

10. CID0406-

**HANTVERKSCIDER
ALCOHOLIC FREE**

AROMA APPLE

Sidro analcolico di mele varietà Aroma. L'equilibrio tra dolcezza, acidità e tannino è la principale caratteristica. Senza solfiti aggiunti.





POPCORN

CINEMA

Nel gennaio del 2022 la New York State Liquor Authority ha votato una nuova norma che permette a teatri e cinema di vendere bevande alcoliche al pubblico, e che il pubblico possa portarselle in sala durante lo spettacolo. Da allora New York è diventata un'isola felice in cui ci si può gustare un buon vino durante una proiezione (i super alcolici continuano a non essere ammessi). Time Out magazine aveva commentato la notizia scrivendo: «Spider-Man e vino bianco? Noi ci siamo».

Altrove, per esempio in Italia, continuiamo a separare le due cose: non si possono bere alcolici in sala, a meno che i cinema che abbiano anche una licenza di ristorazione (in pratica, dei ristoranti con uno schermo). Nei cinema coi bar si può bere restando nell'area del bar. Le cautele sul consumo di alcol sono comprensibili ma è un vero peccato separare due piaceri così adatti a stare insieme: sprofondare nelle immagini di una storia mentre si sorseggia lentamente un bicchiere di vino.



1

VIN0156-
ANDI WEIGAND
WHITE
LANDWEIN MAIN
P-18



2

VIN0337-
SERESIU
BEAUTIFUL CHAOS
PINOT NOIR
P-29

DIVANO

Ci sono dei posti dove questo è possibile, ad esempio a Madrid un ex cinema porno è stato rilanciato come centro culturale: lo schermo è rimasto, proietta film d'autore in lingua originale, e al posto della platea di poltrone ordinate ci sono tavoli e divani e sedie a sdraio dove le persone possono godersi il film e anche godersi una bella bevuta. Proprio come faremmo (e facciamo!) a casa, sul nostro divano, dove il dubbio può essere al massimo quale bottiglia abbinare a quale film, e se una bottiglia basterà (difficile, visto che i film durano sempre di più). Chissà che far convivere questi due piaceri non sia anche un modo per salvare i cinema, che soprattutto nei centri storici delle città faticano a restare aperti.



3

VIN0459-
POPPELVEJ
DANCING IN THE
DOLDRUMS
PINOT MEUNIER
P-31



4

VIN0035-
VIÑA CASALIBRE
DE OTRO PLANETA
MAIPO VALLEY -
CABERNET FRANC
P-33



5

VIN0352-
CAMBRIDGE ROAD
BIANCO
SAUVIGNON BLANC
P-42



6

VIN0382-
ZAHEL
PÉT-NAT EIN WILDES
GLASCHEN ROSÉ
PINOT NERO
P-58



7

VIN0389-
DOMAINE DES
HAUTS BAIGNEUX
LES CHENES
VIN DE FRANCE -
SAUVIGNON BLANC
P-79



8

VIN0430-
TENUTA IL NESPOLO
TEMPERS MOSCATO
SECCO
MOSCATO
P-109



9

VIN0413-
CYRIL ALOUSO
CECI N'EST PAS
UN VIN
VIN DE FRANCE
P-143



10

VIN0269-
RICHARD KERSHAW
WINES
SMUGGLER'S BOOT
ELGIN - PINOT NOIR
P-169



WINE IS A REMATCH

QUANDO LA PALLA CADE OLTRE LA LINEA DEL FUORI CAMPO... NON È SEMPRE UN MALE!

IN OGNI DISCIPLINA SPORTIVA, L'OBIETTIVO È GUIDARE IL PROPRIO CORPO, LA PROPRIA MENTE O ENTRAMBI ALLA SCOPERTA DELLE LEVE E DELLE RESISTENZE, ESPLORANDO I CONFINI DEI PROPRI LIMITI. IN ALCUNI SPORT, LA VITTORIA È DATA DALLA FORZA FISICA, MENTRE IN ALTRI È LA STRATEGIA A GUIDARE VERSO IL TRAGUARDO. ALTRI ANCORA SI FONDANO SULL'OSSERVAZIONE O SULL'ELEGANZA, MENTRE TALVOLTA È LA RESISTENZA O L'ESPLORAZIONE A DEFINIRE IL SUCCESSO. OGNI SFIDA OFFRE UN PERCORSO UNICO DI CRESCITA E AUTO-CONOSCENZA, DELINEANDO IL CARATTERE E LA DETERMINAZIONE DI CHI VI SI DEDICA. LE STORIE CHE SEGUONO SONO QUELLE DI PRODUTTORI CHE, NONOSTANTE LE PRIME SCONFITTE, HANNO SCELTO DI NON ARRENDERSI. NON HANNO CAMBIATO SPORT MA SVILUPPATO NUOVE STRATEGIE, PER AFFRONTARE LE SFIDE CON TENACIA E CORAGGIO. FISCHIO D'INIZIO, BUONA LETTURA.



FATTORIA ALBATRELLA



Nel contesto del Palio di Siena, un termine sportivo tipico è “Mossa”, il momento cruciale della corsa del Palio, che avviene quando il cavallo parte in una maniera spettacolare dalla linea di partenza. La “Mossa” è fondamentale perché può determinare in gran parte il risultato finale della corsa.

È quello che hanno fatto Marco e Margaux, una partenza spettacolare sin dalla prima vendemmia! La Fattoria Albatrella in Toscana ha radici profonde nell'agricoltura grazie al nonno e alla passione di Marco, che ne ha ereditato l'amore per la terra. È diventato enologo e agronomo, accumulando esperienza dopo ben 19 vendemmie.

Marco incontra poi Margaux, appassionata di cavalli, diventa la sua compagna di vita e di progetto e così nasce la Fattoria Albatrella, 14 ettari gestiti in regime biologico, si sviluppa in vigneti, oliveti, un frutteto di varietà antiche e aree di prati e seminativi. Avendo molto a cuore la salute del nostro pianeta, decidono di andare in Francia e tornano con Joy, un giovane cavallo da tiro pronto a sostituire le macchine in vigna.

“Il mio obiettivo è fare vini che si bevano bene e siano piacevoli, aspirando all'integrità del frutto e del terroir, per questo cerco di estrarre solamente la parte aromatica e i tannini più dolci.”

1. VIN0469-



IGT TOSCANA BIANCO
TREBBIANO, MALVASIA
TOSCANA, GRECHETTO

Trebbiano, Malvasia e Grechetto: tre varietà a bacca bianca vendemmate insieme e diraspate prima di macerare con le bucce 24 ore nell'attesa di essere torchiate. Fermenta e poi affina sulle fecce fini con batonnage costanti in acciaio.



2. VIN0470-



IGT TOSCANA ROSATO
SANGIOVESE E
MONTEPULCIANO

50% di uva Montepulciano e 50% Sangiovese vengono diraspate e pigiate prima di essere lasciate macerare 24 ore con le bucce. Dopo la torchiatura il mosto fermenta spontaneamente e affina in acciaio. Fresco e delicato.



3. VIN0471-



IGT TOSCANA SANGIOVESE
SANGIOVESE

100% Sangiovese diraspato e fermentato con lieviti indigeni in acciaio. Dopo la svinatura, torchiatura e fermentazione malolattica il 10% del vino affina in barriques usate. Tannino dolce ma croccante.



4. VIN0472-



IGT TOSCANA ROSSO

Tutte le varietà a bacca rossa della vigna più vecchia (quasi 70 anni) vengono vendemmate in contemporanea. Fermentazione spontanea in tonneau aperto con 20% di uva intera per poi affinare in acciaio. Un vino in grado di dare il meglio sulla distanza.





TENUTA IL NESPOLO



Bordo: Direzione in cui naviga una barca a vela rispetto al vento. Si parla di “bordo di bolina” quando la barca naviga contro il vento e di “bordo di poppa” quando naviga con il vento.

Luca porta con sé tanto sapere, la scuola enologica di Alba prima, quella di Torino dopo e una laurea in viticoltura a concludere. Queste esperienze unite alla sua storia e alla sua passione per la terra lo portano a navigare in bordo di poppa tra i filari. Nelle terre tra Asti e Nizza, si estendono suoli ricchi di calcare e argilla, con il tufo grigio affiorante...“perché un tempo qui c’era il mare”.

Ed è proprio grazie a quel mare che un tempo qui si estendeva, che le uve acquisiscono sorprendenti note balsamiche, predominanti sul tradizionale sapore fruttato delle barbere.

All’ingresso della cantina c’è un **nespolo japonico**, una di quelle piante un po’ problematiche, che i contadini non amano perché i grossi frutti cadono a terra e spesso colpiscono macchine e passanti. Proprio a lui hanno dedicato il nome della cantina, dichiarando di accettare tutto ciò che la natura circostante ci dona.

“Tenuta il Nespolo è la mia casa e il mio ufficio. Avevo 4 anni quando è stato espantato uno degli ultimi meleti; in quella occasione sono salito per la prima volta sul trattore.”

1. VIN0429



**SPUMANTE BRUT
METODO CLASSICO
ROSÉ**
PINOT NERO



100% Pinot Noir dalle vigne di Cassinasco a 400 metri di altezza. Refrigerazione del mosto prima della fermentazione, che avviene spontaneamente in acciaio; seguono 30 mesi sui lieviti in bottiglia prima della sboccatura.

2. VIN0428-



SAH!
CHARDONNAY



Raccolta manuale a cui segue la pressatura, che deve avvenire nel più breve tempo possibile. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata; 6 mesi di affinamento sulle fecce fini prima di essere imbottigliato.

3. VIN0430-



**TEMPERSS MOSCATO
SECCO**
MOSCATO



Macerazione di 18 ore e fermentazione che viene avviata a temperatura controllata in acciaio. Il vino viene poi affinato, per un periodo che va da 6 a 9 mesi, in acciaio, sulle fecce fini. Mentolato al naso.

4. VIN0431-



**TANTEVI BARBERA
D’ASTI DOCG**
BARBERA



Le uve provengono dai migliori appezzamenti aziendali piantati a Barbera. Fermentazione spontanea, fermentazione malolattica in acciaio o cemento, dove verrà poi lasciato affinare dai 6 ai 9 mesi.

5. VIN0465-



NIZZA DOCG
BARBERA



Vigne vecchie di Barbera su terreno argilloso-calcareo. Le uve, diraspate e pigiate, fermentano e macerano in acciaio e cemento per circa 10 giorni. Affina poi un anno il legno usato. Amarena affumicata.



DOMAINE ARSAC



Esiste un termine comune nello sport per descrivere quando un atleta compie un'azione che sembra impossibile: "exploit". Si riferisce a un risultato **straordinario** che supera le aspettative, le leggi della fisica o del buon senso, ovvero momenti di notevole abilità o prestazioni sorprendenti da parte degli atleti.

È nel 1945 che **Gaston Arsac** tornò sulle sue terre dopo essere stato prigioniero di guerra, sposò Thérèse e si stabilì in una fattoria nella Valle del Rodano meridionale. Appassionato di viticoltura, piantò le prime vigne su scoscesi pendii di La Chaumette a 400 m s.l.m. In molti pensavano all'epoca che coltivare sui pendii fosse difficile, se non addirittura impossibile; alcuni lo derisero, altri non lo prendevano seriamente. Ma Gaston riuscì a produrre il suo vino.

Con Sebastien e Dimitri siamo alla quarta generazione di vini prodotti con gran consapevolezza, vini densi e intensi che riflettono il territorio di origine ma che spiccano in modo davvero originale per slancio e freschezza, è qui che i nostri atleti vincono il campionato.

"Questo lavoro scandito dalle stagioni, dall'odore della terra, dall'osservazione, dal respiro del vento e dal sole, corrisponde alla nostra filosofia e il nostro desiderio è di trasmetterlo ai nostri figli."

1. VIN0077-



LA PETITE CHAUMETTE
ARDECHE IGP - CHARDONNAY

Nel bel mezzo di 2 note appellazioni un vigneron da tenere d'occhio. Spiccata mineralità grazie a breve macerazione sulle bucce e ai 6 mesi sulle fecce senza influenza del legno.

2. VIN0393-



LES ARMANDIERES
ARDECHE IGP - VIOGNIER

Le uve Viognier di un appezzamento a 380 metri di altitudine sull'altopiano di Coiron, nella valle del Rodano, vengono vendemmiate manualmente. Il vino viene poi affinato sulle fecce fini per 9 mesi in uova di cemento. Non filtrato.

3. VIN0449-



VOLCANIK AMPHORA
PINOT NOIR

100% Pinot Nero da vigne giovani su terreni vulcanici. Fermentazione carbonica con lieviti autoctoni in vasche di acciaio inox. Minima solforosa prima dell'imbottigliamento.

4. VIN0078-



TERRA OCCIDENS
IGP ARDECHE MERLOT

Le uve, ottenute da un vigneto coltivato in biodinamico su terreno argilloso, vengono fermentate spontaneamente in cemento per poi invecchiare in vecchie botti di rovere.



SIFER WINES



Il termine **“talento naturale”** in ambito sportivo si riferisce alle abilità e alle capacità innate di un individuo in una particolare disciplina. Un atleta dotato di talento naturale dimostra una notevole padronanza delle abilità richieste nello sport senza necessariamente aver ricevuto un addestramento intensivo o una preparazione formale.

Circa un decennio fa, la **Famiglia Orengo - Ferreira** si ritrovò alla ricerca di terre da coltivare, non necessariamente vigneti, avevano semplicemente voglia di ricongiungersi con la Madre Terra. Fu così che incapparono a Calaceite, nella regione di Teruel, un luogo dove, già da oltre cinquant'anni, si ergevano viti ma ormai abbandonate. La famiglia decise di cominciare a vinificare per sé, ma fu solo nel 2017 che vide la luce la loro prima vendemmia. Prima di tutto, quella di Sifer è una storia di un saldo legame familiare: madre, padre e i 2 figli lavorano insieme duramente tutto l'anno. Per questo alcuni dei loro vini attuali portano i loro nomi: Ephraim, Goretì, Samuel.

Il suolo che accoglie le radici delle viti è una miscela di sabbia e limo, arricchita da una giusta dose di argilla. Qui le piogge scarse non sono un ostacolo ma un dono: donano alle piante una vitalità straordinaria, rendendole meno suscettibili alle infezioni fungine che spesso minacciano le coltivazioni. Il vigneto viene curato con dedizione e rispetto, seguendo i ritmi dei cicli lunari e abbraccia le pratiche biodinamiche, dando vita a un'armonia perfetta tra uomo e ambiente

“Ci piace provare cose nuove! Ogni anno sperimentiamo diverse tecniche di vinificazione per vedere come influenzano il vino finale, utilizzando la stessa uva.”

1. VIN0248-



GORETÌ ANCESTRAL BLANCO
MACABEO

La fermentazione spontanea senza aggiunta di lieviti fa sì che in questo vino ancestrale siano ben evidenti le note varietali.

2. VIN0245-



GORETÌ TRADITIONAL MACABEO

Il mosto viene tenuto a bassa temperatura per mantenere freschezza e profumi. La fermentazione avviene spontaneamente e le note sono tipiche della frutta essiccata.

3. VIN0245-A-



GORETÌ TRADITIONAL MACABEO

Il mosto viene tenuto a bassa temperatura per mantenere freschezza e profumi. La fermentazione avviene spontaneamente e le note sono tipiche della frutta essiccata.

4. VIN0250-



TREPITJAFORT ANCESTRAL NOIR
GRENACHE NOIR

Una bolla ancestrale dai sentori intensi e un perlage molto delicato. Sentori di mora e prugna.

5. VIN0250-A-



TREPITJAFORT ANCESTRAL NOIR
GRENACHE NOIR

Una bolla ancestrale dai sentori intensi e un perlage molto delicato. Sentori di mora e prugna.

6. VIN0380-



BOOM
GRENACHE NOIR

Grenache coltivato nei vigneti di Calaceite. Svolge la prima parte della fermentazione in anfora, senza essere pigiato e con macerazione carbonica. Questo Pet Nat è frutto della continua sperimentazione in cantina.



7. VIN0440-



CASI
MACABEO

Da uve Macabeo. Il vino è piuttosto vivace e divertente. Lunga macerazione sulle bucce a freddo e non filtrato.

8. VIN0376-



VIBRIA
MACABEO

Le uve Macabeo coltivate in biologico su terreno argilloso e sabbioso vengono vinificate per pressatura diretta e fatte fermentare in anfora. Successivamente un lungo affinamento (12-18 mesi) sempre in anfora.



9. VIN0441-



EPHRAIM MEL
GRENACHE

Grenache blanc 100% macerato e vinificato in anfora. Naso speziato e bocca giocata sulle morbidezze. L'anfora, come spesso accade, espande le percezioni e scolpisce le sensazioni tattili.

10. VIN0379-



EPHRAIM ROSE
GRENACHE NOIR

Le vigne giovani di grenache (7 anni) sono coltivate in biologico e con tecniche di biodinamica. Pressatura diretta delle uve che fermenta in modo spontaneo in cemento.



11. VIN0375-



EPHRAIM
GRENACHE NOIR

Da una viticoltura rispettosa dell'ambiente naturale in cui si trova, vengono prodotte uve di ottima qualità per creare 'Ephraim', un Grenache che affina in anfore di terracotta.





GUSBOURNE



La storia del **cricket** riflette l'evoluzione della società britannica e la diffusione della sua cultura in tutto il mondo. Boundary: il limite del campo oltre il quale, se la palla viene colpita, il battitore può guadagnare un numero significativo di punti con un solo colpo ben eseguito. La capacità di colpire la palla oltre il Boundary è una delle abilità più apprezzate e ricercate nel cricket moderno.

Quando la palla cade oltre la linea...non è sempre un male! Anche in questo caso essere fuori confine fa guadagnare punti a **Andrew Weeber** e **Jon Pollard**, fondatori della cantina Gusbourne vincitrice per ben tre volte del premio IWSC English Wine Producer of the Year. La cantina produce metodi classici utilizzando barbatelle di Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Meunier provenienti dalla Borgogna e coltivate tra il Kent e il West Sussex. AJ Benham è il promettente enologo della cantina, riconosciuto per la sua precisione, nel maggio del 2023 è stato incluso nella classifica "30 under 30" di Harpers; si occupa di vari aspetti in prima persona tra cui l'imbottigliamento, la fermentazione secondaria e dégorgement.

*"Ci impegniamo nel creare i migliori vini al mondo[...]
Ogni raccolto. Ogni bottiglia. Ogni annata."*

1. VIN0140-



RÉSERVE BRUT

PDO ENGLAND -
CHARDONNAY, PINOT
MEUNIER E PINOT NOIR

Pressatura diretta delle uve seguita da 24 ore di stabilizzazione del mosto. Fermentazione in acciaio ed in legno. Rifermentazione in bottiglia di 24 mesi. Ciliegia, fragola e pasticceria.

2. VIN0139-



BLANC DE BLANCS

PDO ENGLAND -
CHARDONNAY

Pressatura diretta delle uve seguita da 24 ore di stabilizzazione del mosto. Parte della fermentazione in acciaio e parte in legno. Rifermentazione in bottiglia di 24 mesi. Mela e agrumi.

3. VIN0141-



ROSÉ BRUT

PDO ENGLAND

Pressatura diretta delle uve seguita da 24 ore di stabilizzazione del mosto. Fermentazione in acciaio e rifermentazione in bottiglia di 24 mesi. Floreale e rinfrescante.



CORPISCO



Huacha: Il dribbling che passa tra le gambe dell'avversario.

Chilena: Bicicletta o calcio acrobatico.

Garra: Spirito combattivo e determinazione.

Sono tre termini utilizzati nell'ambito calcistico peruviano che possiamo declinare sul lavoro che **José Moquillaza** realizza nelle antiche terre sudamericane.

In Perù, nella terra di Pisco, José produce vino e lo fa in modo eclettico, artigianale e del tutto personale; con la sua visione e con estrema determinazione. Segna un goal dietro l'altro utilizzando varietà creole, importate all'inizio della presenza europea in Sudamerica, e note perlopiù per essere la base del pisco, il distillato nazionale peruviano. Si sposta dribblando le avversità tra la costa e la precordigliera, cercando di far confluire la santissima trinità: un'uva, un territorio e un appassionato d'animo puro; i primi due si trovano; l'ultimo deve metterci il cuore, come José sa fare.

Ha una moglie (Angiolina), due figli terreni (Camila e Nacho), due figli spirituali (Pisco Inquebrantable, Antiguas Familias), tre figli vinicoli (Ihuanco, MiMo e 1777) e per ultimo un brandy che porta il suo nome (José Moquillaza).

"Ho tra le mani la grande responsabilità di pensare, concepire, elaborare e trasmettere la storia liquida del Perù."

1. VIN0036-



MIMO ITALIA MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

Vengono utilizzate esclusivamente uve da Pisco vinificate senza interventi e con bassissime quantità di solfiti (meno di 15 ppm). Vinificato in anfore, vasche di cemento e vecchie botti.

2. VIN0037-



MIMO BLANCAS CRIOLLAS ALBILLA E NEGRA CRIOLLA

Vecchie viti di circa 60 anni producono basse quantità di grappoli nel suolo arido del deserto del Perù. 30 giorni di macerazione con le bucce e fermentazione spontanea.

3. VIN0038-



MIMO VELO DE FLOR ALBILLA E MOSCATEL

Un vino che rimane dai 180 ai 365 giorni a contatto con l'atmosfera, quindi con presenza di lieviti fiorettanti. Un naso complesso si sposa con una spiccata acidità e freschezza.

4. VIN0039-



MIMO VELO DE FLOR NEGRA CRIOLLA E MOSCATEL

Macerazione a contatto con le bucce per quasi un anno in contenitori aperti. Affinamento in vecchie botti di rovere. Un vino curioso e per niente scontato.

PISCINA PARTY

Anche il vino ha avuto i suoi influencer, e una delle più celebri, almeno nella seconda parte degli anni Dieci, è stata l'americana **Marissa Ross**, editor della rivista Bon Appétit e autrice di un libro intitolato **Wine all the time**. Il suo *leit motiv* era proprio questo, bere vino tutto il tempo: lasciarlo dilagare fuori dalle occasioni comandate e considerate "consoni". Uno dei contesti in cui si mostrava più volentieri alle prese con qualche allegra bevuta era proprio a bordo di una piscina,

con glacette che galleggiavano nell'acqua, bottiglie di pét-nat dai colori pastello. Accompagnava le sue foto-degustazioni in lussuosi scorci californiani con descrizioni di questo tipo: note di mango che si appendono al palato come l'umidità di un'isola tropicale, oppure, blend di Chardonnay e Cunoise che sa di qualcosa che andrebbe servito in una fish bowl con cannuce kitsch a bordo vasca. Nel frattempo si mostrava in costume mentre tracannava vino direttamente dalla bottiglia.



1



VIN0476-
LA PETITE ODYSÉE
PÉTILLANT NATUREL
ROSE
VIN DE FRANCE

P-17

2



VIN0438-
PU WINES
SECANO INTERIOR
DE YUMBEL
MOSCATEL DE ALEJANDRIA

P-27

3



VIN0457-
POPPELVEJ
OST
RIESLING

P-31

4



VIN0370-
VIÑA CASALIBRE
DE OTRO PLANETA
SKIN CONTACT
ITATA VALLEY -
MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

P-33

Nel frattempo si mostrava in costume mentre tracannava vino direttamente dalla bottiglia.

5



VIN0301-
CACIQUE MARAVILLA
VINO NARANJA
DO YUMBEL - MOSCATEL
DE ALEJANDRIA

P-37

6



CHA07335
FREREJEAN FRÈRES
BRUT GRAND RÉSERVE
CHARDONNAY, PINOT NOIR
E PINOT MEUNIER

P-60

7



VIN0122
DOMAINE
MITTNACHT FRÈRES
CREMANT D'ALSACE
EXTRA BRUT

P-69

8



CID0407-
POMOLOGIK
ICE ICE BABY
GRAVENSTEINER APPLE

P-97

9



VIN0429
TENUTA IL NESPOLO
METODO CLASSICO
ROSE

PINOT NERO

P-109

10



VIN0095-
CHAKANA WINES
PET NAT ROSE

P-189



I suoi post, come spesso accade alle cose nuove e irriverenti, le attiravano larghi stuoli di ammiratori e odiatori, ma su un concetto forse concorderebbero entrambi: che Ross più di altri è riuscita a portare il vino nell'ambito del divertimento puro. Pur prestando

attenzione all'aspetto gustativo (il suo non è un bere per bere) ha mostrato la faccia più irriverente e frivola di una bevanda che di certo sconta il retaggio paludato della sua storia. Una provocazione che non fa male a nessuno, basta non nuotare ubriachi.



WINE IS A **GUARDIAN**

MOTTO: LAVORARE SODO DÀ SEMPRE OTTIMI RISULTATI

DESIDERIO: CONSERVARE LA MEMORIA STORICA DEL SUOLO

OBIETTIVO: MANTENERE IN VITA ANTICHI METODI DI PRODUZIONE

NELLE PAGINE A VENIRE TROVERETE 13 PRODUTTORI CHE INCARNANO UN MODELLO SPECIFICO. SECONDO JUNG, OGNI ARCHETIPO POSSIEDE CARATTERISTICHE PECULIARI E PUÒ ESSERE COLLEGATO A QUATTRO MOTIVAZIONI UMANE FONDAMENTALI, LE STESSA CHE MUOVONO L'ISTINTO PRIMORDIALE DI PROTEZIONE NEI VIGNAIOLI DI CUI VI RACCONTIAMO: STABILITÀ, INDIPENDENZA, CAMBIAMENTO E APPARTENENZA. ABBIAMO AGGIUNTO UN ARCHETIPO AI 12 INDIVIDUATI DA JUNG, IL "GUARDIANO DEL PORTALE" CHE FUNGE DA PONTE TRA IL NOSTRO PRESENTE E LA STORIA PASSATA. C'È UNA PROFONDITÀ E UN'INTENSITÀ STRAORDINARIE NEL DIVENTARE AMBASCIATORI DI UN PATRIMONIO VITIVINICOLO QUASI DIMENTICATO, LAVORANDO DURAMENTE IN VIGNA PER CONSERVARE LE UVE AUTOCTONE E CONFERIRGLI UNA NUOVA DIGNITÀ. EVVIVA IL VINO CHE HA UN MOTTO, UN DESIDERIO E UN OBIETTIVO.

NATENADZE



Il creatore

Motto: se puoi immaginarlo, si può fare

Desiderio principale: creare cose di valore duraturo

Obiettivo: realizzare una visione

Giorgi Natenadze sta dedicando la sua esistenza ad un'impresa quasi impossibile: scoprire e catalogare tutte le differenti varietà di uve autoctone georgiane, per evitare che esse cadano nell'oblio.

Ha trascorso gran parte dell'ultima decade vagando tra le foreste alla ricerca di antiche viti che crescono come la natura vuole, avvolte intorno agli alberi. Ha scoperto 40 rare varietà di uva nelle foreste nel sud del paese, vicino al confine con la Turchia, ma finora è stato in grado di identificarne solo 24. Ogni anno produce un vino diverso da queste antiche varietà nella regione di Samtskhe-Javakheti. Le sue produzioni sono molto limitate, si parla di 5000-6000 bottiglie annue da diverse uve.

La viticoltura georgiana ha preservato il metodo antico di produzione del vino in qvevri, che è stato inserito nell'elenco del Patrimonio Immateriale dell'UNESCO. Sono stati scoperti semi di uva coltivati che indicano che la Georgia produce vino da circa 8000 anni.

"[...]Quindi sto producendo vini da uve selvatiche[...]."

Possiamo dire che questo è il vino più naturale del pianeta."

1. VIN0219-



MESKHETI MESKHURI WHITE DRY

Assemblaggio di vitigni autoctoni georgiani fermentati in anfora con 6 mesi di macerazione con le bucce. Non filtrato. Profilo erbaceo e finale di menta fresca.

2. VIN0220-



MESKHETI MESKHURI RED DRY

Assemblaggio di vitigni autoctoni di più di 400 anni. 6 mesi in anfora a contatto con le bucce, riposa in acciaio e non è filtrato. Note di bacche e sentori di erbe selvatiche.

3. VIN0221-



MESKHETI MESKHURI TAMARIS VAZI

Monovarietale. La leggenda narra fosse il vino preferito della regina Tamara di Georgia. 6 mesi di macerazione in anfora. Note accese di ciliegia e melograno.

TEVZA WINERY



Il saggio

Motto: la verità ti renderà libero

Desiderio principale: trovare la verità

Obiettivo: utilizzare l'intelligenza e l'analisi per comprendere il mondo

Il nome dell'azienda, **Tevezadze**, è una combinazione del cognome della famiglia e dell'acronimo "kartli rEd qVevri craZy Alive". Quest'ultima parte riflette l'obiettivo principale di Goga Tevezadze: creare vini che siano "veri". La Cantina Tevza è stata fondata nel 2018 da Goga Tevezadze, nel cortile di casa sua, tra le montagne della regione di Mtskheta. Dopo un percorso di formazione in California e studi presso l'Università di Davis, è tornato nella sua Saguramo per condividere il sapere appreso in America ed applicarlo alla tradizione georgiana, donando una nuova chiave di lettura per comprendere il vecchio e il nuovo, tradizione e innovazione. Ed è a sud-est della Georgia che la famiglia Tevezadze lavora con le qvevri, dedicandosi alla produzione di vini in micro-cuvée limitate. Tutte le uve utilizzate provengono da varietà locali della regione di Kartli, contribuendo a creare vini che riflettono appieno il carattere unico del territorio. Parliamo di uve provenienti da vigneti di 10-12 anni, gestiti con approccio artigianale che nel calice ci regalano abbondanza, morbidezza.

"I miei vini sono pazzi e vivi."

1. VIN0339-



CRAZY AMBER

KARTLI REGION - GORULI MTSVANE

Goruli Mtsvane è una varietà autoctona della regione di Kartli. Le uve vengono direttamente pigiate nei qvevri e il vino per 5 mesi rimane a contatto con le bucce in questi contenitori di terracotta tipici georgiani.

2. VIN0338-



CRAZY ALIVE

KARTLI REGION - SHAVKAPITO

Shavkapito è una varietà autoctona della regione di Kartli in Georgia. Il nome deriva da "shavi" che significa nero. Macerazione e contatto con le bucce da 3 a 4 settimane in qvevri.



CHONA'S MARANI



L'altruista

Motto: ama il tuo prossimo come te stesso

Desiderio fondamentale: proteggere e prendersi cura degli altri

Obiettivo: aiutare gli altri

Mikheil, è un giovane sui trent'anni, che trasmette un'aura di calma e serenità, è un uomo pieno d'amore che trasforma in cura per la sua famiglia. La viticoltura è per lui un modo di esprimere la sua essenza, ma non l'unico: è anche uno dei 6 membri del celebre coro maschile Alilo, conosciuto in tutta la Georgia per i canti sacri polifonici. Ama allo stesso modo il vino e la musica e li utilizza come strumenti per custodire le tradizioni del suo popolo.

Ormai alla terza generazione, seguono il metodo tradizionale kakhetano, impegnandosi nella coltivazione delle uve e nella vinificazione tramite i qvevri. È stato grazie alla guida di Mikheil che Chona's Marani si è imposto come marchio di fama nazionale. I loro vigneti si estendono per due ettari, nel villaggio di Kurdgelauri, a 550m s.l.m. Il terreno, costituito da argilla minerale è situato nella regione protetta di Tsinandali, le varietà di uva utilizzate includono Mtsvane Kakhuri, Rkatsiteli e Saperavi, coltivate in un vigneto di 2 ettari nella Valle dell'Alazani.

"Vinifichiamo, come da tradizione, accompagnati dai canti polifonici georgiani, che sono parte integrante della nostra famiglia."

1. VIN0340-



TSINANDALI

RKATSITELI E KAKHURI
MTSVANE

Un vino ambrato, prodotto da uve kakhethian mtsvane e rkatsiteli coltivate nella zona di Tsinandali, considerata una delle migliori zone della Georgia. La fermentazione in qvevri sulle bucce.

2. VIN0341-



MAKUZANI

SAPERAVI

Vino ottenuto dal vitigno autoctono "Saperavi". L'enologo della cantina è devoto alle antiche tecniche di produzione per andare a rappresentare al meglio la tradizione vitivinicola della Georgia.



ZEDASHE



L'armonizzatore

Motto: amore è rinascita

Desiderio centrale: in armonia con l'umanità

Obiettivo: essere in relazione con le persone, il lavoro e l'ambiente che amano

Se si compie una ricerca inserendo su Google la parola Zedashe, il risultato è "coro polifonico di musica sacra" proveniente da Sighnaghi, Kakheti, Georgia. Ma, cercando meglio, si scopre che il termine "Zedashe" significa il vino della messa, ed è proprio in un Monastero che questi vini nascono, carichi di sfumature ancestrali e spirituali. Dopo una serie di scavi archeologici condotti nell'area del monastero di Zedashe, è emersa un'antica cantina. Basandosi su tali scoperte, i monaci hanno preso la decisione nel 2016 di riavviare l'attività di produzione vinicola, considerando che in passato si dedicavano esclusivamente alla produzione per uso personale.

Lavorano le vigne piantate sul vicino monte Elia, circa 10.000 ceppi di vecchie varietà di uve georgiane come Shavkapito, Manavi green, Gisi, Khikhvi, Goruli e Chinuri, oltre a Saperavi e Rkatsiteli, che sono alla base dei vini più rinomati del monastero.

"I georgiani amano riunirsi e festeggiare. Il buon vino è al centro della festa ma un tradizionale "supra" non sarebbe completo senza musica, danze, e brindisi."

Zedashe Ensemble

1. VIN0317-



WHITE
RKATSITELI

I monaci trasformano le uve che diversi fedeli offrono alla Chiesa. Macerazione lunga con le bucce in antichissimi Qevri sotterranei. Colore ambrato e notevole freschezza.

2. VIN0318-



RED
SAPERAVI

Come da tradizione i fedeli donano le uve alla Chiesa e quindi ai monaci che li vinificano in antichissimi Qevri composti da oro, argento, bronzo e argilla. Bilanciato e rotondo.



MONASTERY MARANI



Guardiano del Portale

Motto: mantieni il passato, cambia il futuro

Desiderio fondamentale: comprendere l'esistenza e plasmare il destino

Obiettivo: acquisire saggezza

Il Monastero si trova adiacente al sito storico religioso e culturale, dove le tecniche vinicole sono state conservate per secoli; è un luogo in cui la storia è strettamente legata al mondo moderno. La cantina è all'interno delle mura del monastero ed è stata costruita sul sito di quella vecchia e include una grande sala di costruzione del XI° secolo con qvevri sepolti nel pavimento, il marani all'epoca possedeva 25 qvevri. Il Vescovo ha ristrutturato la cantina e la produzione è ripresa nel 2006. Da allora sono state prodotte quasi 100.000 bottiglie dai cinque monaci che vi lavorano, con lo scopo di integrare il nuovo e il vecchio, utilizzando anche botti di rovere e vasche di acciaio. In un piccolo appezzamento di terra accanto alla Cattedrale, vengono coltivate campioni di 102 varietà di uva, una grande risorsa su cui possono fare affidamento. Attualmente lavorano con le due "star" delle uve georgiane: Saperavi e Rkatsiteli.

"I monaci amano dire che la tempistica ideale per gustare il vino è farlo quando nasce un bambino e berlo quando il bambino si sposa."

1. VIN0262-



WHITE RKATSITELI

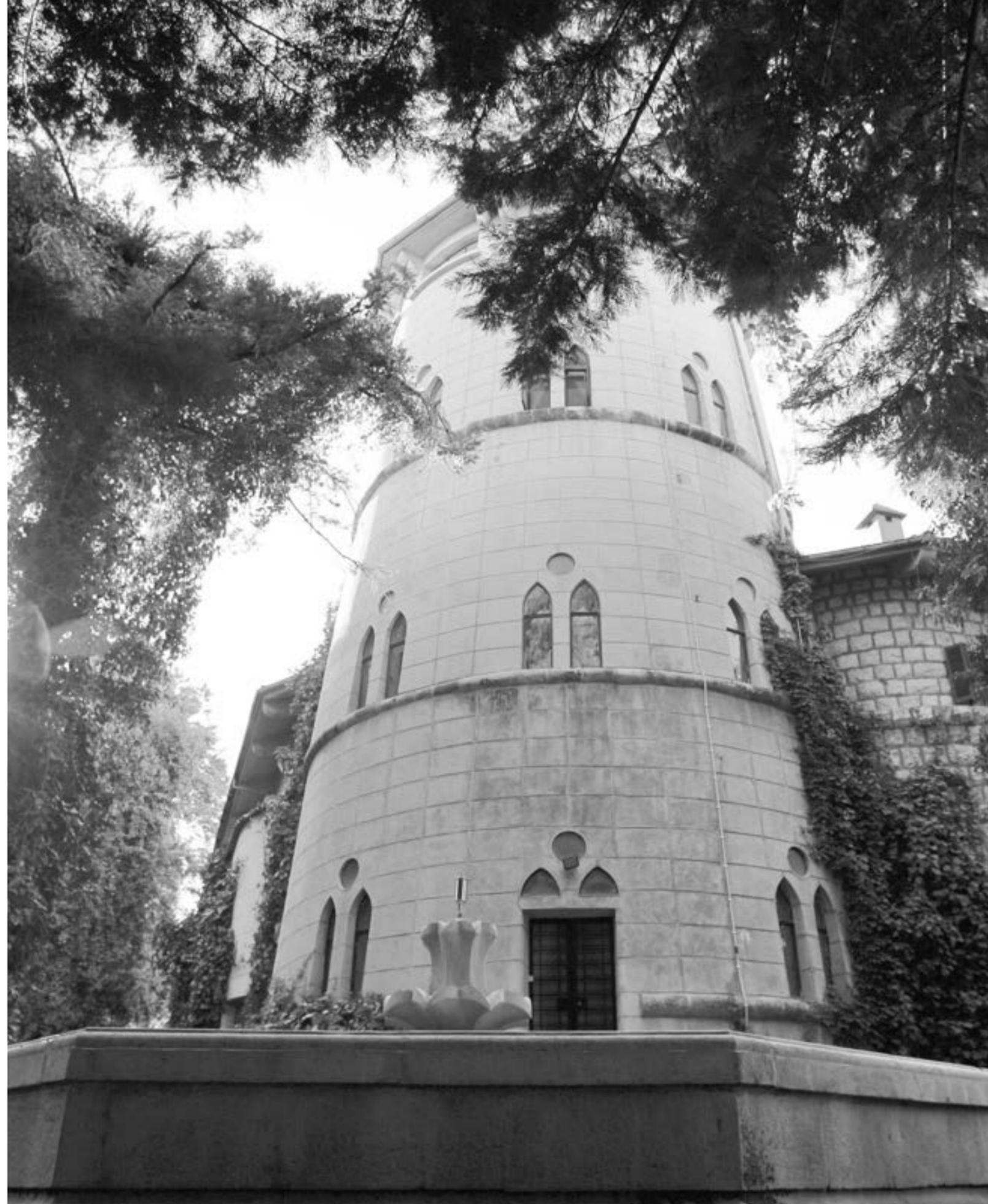
Pratiche ancestrali condotte dai monaci sviluppano quelli che sono definiti tra i migliori vini della Georgia. Colore dorato con sfumature ambrate e gusto di frutta disidratata.

2. VIN0261-



RED SAPERAVI

Pratiche ancestrali condotte dai monaci creano quelli che sono definiti da molti i migliori vini della Georgia. Colore rubino scuro e alte proprietà antiossidanti.



ARMENIA WINES COMPANY - SEVUK



Il bambino

Motto: progredire in autonomia

Desiderio fondamentale: superare gli ostacoli

Obiettivo: accrescere la fede in sé stesso

Armenia Wines è il centro di una scoperta straordinaria: la più antica cantina vinicola conosciuta al mondo. Situata nella suggestiva Grotta di Areni, nella regione di Vayots Dzor, nel sud del paese, la cantina risale a ben 6.200 anni fa, e pone l'attenzione sul ruolo cruciale del vino nell'evoluzione della civiltà armena.

Superando le difficoltà dell'essere geograficamente collocata in un luogo "anomalo" nella produzione di vino, la cantina spicca per qualità dei prodotti e per i valori che la legano alle tradizioni familiari, guidata dall'amore per il proprio paese e dell'ambiente che la circonda. Le uve della regione di Vayots Dzor sono l'iconica Areni e altre varietà armena come Karmrahut (succo rosso), Haghtanak (vittoria), Voskehat (bacca dorata), Tshilar, Garan dmak, oltre a Rkatsiteli e Saperavi, ampiamente utilizzate nel Caucaso meridionale.

"Impegnarsi per raggiungere la perfezione nel processo della rinascita vinicola in Armenia, combinando le tradizioni nazionali della vinificazione e della produzione con le tendenze moderne."

1. VIN0010-



WHITE DRY

KANGUN E VOSKEHAT

Un bianco semplice, da aperitivo. I vitigni autoctoni esprimono note di mela ed albicocca. Vinificato ed affinato in acciaio.

2. VIN0009-



RED DRY

ARENI E KAKHETI

Uve raccolte e selezionate a mano fermentano insieme per poi macerare 14 giorni a contatto con le bucce. Vivace e tannico.



CHÂTEAU KEFRAYA



Il sovrano

Motto: il potere non è tutto, è l'unica cosa

Desiderio fondamentale: controllo

Obiettivo: creare una famiglia o una comunità prospera e di successo

Situato nella suggestiva **West Bekaa Valley** del Libano, lo Chateau Kefraya è una tenuta vinicola che porta avanti con orgoglio una tradizione di famiglia tramandata da generazioni. Il castello costruito nel 1946, sorge su una collina che un tempo serviva da punto di osservazione per i centurioni romani, vigilando sui movimenti dei nemici. E da questa posizione di controllo del territorio che l'azienda vinicola crea una realtà di comunione tra gli abitanti del paese.

Il visionario fondatore, Michel de Bustros, ha compiuto un lavoro titanico nel piantare le vigne, trasformando la collina in un autentico paradiso del vino. Nonostante le sfide della guerra civile libanese, le prime viti furono impiantate tra il 1951 e il 1979, dando così il via alla produzione dei vini della tenuta. Le vigne si estendono su 300 ettari, situate a mille metri di altitudine sopra il Mar Mediterraneo, su terreni sabbiosi e ghiaiosi che compongono un vero e proprio mosaico di terroir.

"La mia visione: UN TERROIR, UN'ANIMA, UN GRANDE VINO e il mio motto: "SEMPER ULTRA", che significa in latino "SEMPRE PIÙ IN ALTO."

1. VIN0265-



LES BRETECHES BLANC

L'unione di più vitigni internazionali vinificati in acciaio senza aggiunte si esprime in sentori di fiori bianchi e frutti esotici.

2. VIN0264-



LES BRETECHES ROSÉ

Un rosé prodotto da salasso delle migliori uve che vengono utilizzate per la produzione dei grandi rossi. Frutti rossi al naso e gusto agrumato.

3. VIN0263-



LES BRETECHES ROUGE

Nella valle a Nord-Est del Libano si produce questo vino fresco con sentori di ribes nero e ciliegia dai tannini setosi.

4. VIN0266-



GRAND VIN DE BEKAA ROUGE BEKKA VALLEY

Il vino più rappresentativo della cantina: deciso ed elegante. Sentori di frutti rossi, cuoio, spezie e vaniglia. Tannini fini e delicati.

ABBAZIA SAN GIORGIO



L' esploratore

Motto: non rinchiudermi

Desiderio fondamentale: la libertà di scoprire chi sei esplorando il mondo

Obiettivo: sperimentare una vita migliore, più autentica, più appagante

Tra coloro che incarnano l'anima dell'antica isola chiamata **Pantelleria**, c'è Battista Belvisi, un uomo poliedrico: coltivatore, viticoltore, cantiniere ed enologo. Insieme a Beppe Fontana, rinomato chef itinerante, nel 2015 hanno dato vita a Abbazia San Giorgio, un'azienda vitivinicola che inizialmente era solo una piccola realtà. I loro vigneti, estesi per 3 ettari e mezzo e situati a Khamma nella parte sud-orientale dell'isola, hanno visto la produzione di 1.000 bottiglie di Passito di Pantelleria, 2.000 bottiglie di Zibibbo secco e 1.000 bottiglie di vino rosso. I vigneti, sono coltivati ad alberello seguendo il tradizionale sistema pantesco, recentemente riconosciuto dall'UNESCO come patrimonio "immateriale" dell'umanità. Suddivisi in piccole parcelle a circa 300 m s.l.m. con un'età media di 60 anni, ospitano varietà tra cui zibibbo, pignatello carignano, grillo, nerello mascalese e alicante.

"Il nero cono vulcanico perso nel mare tra Sicilia e Africa è espressione di un carattere intenso, identitario, persino nei prodotti agricoli più semplici."

1. VIN0233-



CANTO DEL GRILLO
TERRE SICILIANE IGT -
GRILLO

Vinificazione simile a quella dell'altro bianco prodotto ma si differenziano per le tipicità dell'uva. Al naso fruttato, fragrante e salino.

2. VIN0231-



ORANGE
TERRE SICILIANE IGT -
ZIBIBBO

Da una vigna di oltre 60 anni si raccolgono uve complesse che fermentano oltre 20 giorni spontaneamente a contatto con le bucce. Invecchiato in legno di castagno ed acciaio.

3. VIN0232-



LUSTRO
TERRE SICILIANE IGT -
CATARRATTO

Le uve vendemmiate manualmente vengono diraspate, pigiate e perssate per fermentare con lieviti indigeni per circa 20 giorni. Invecchiamento in acciaio.

4. VIN0332-



JOE PESK
TERRE SICILIANE IGT -
ZIBIBBO

Le viti di Zibibbo di oltre 90 anni coltivate in biodinamica producono uve ricche di microelementi. Macerazione di 60 giorni con le bucce e affinamento in botti di castagno e anfora.

5. VIN0234-



CLOE
TERRE SICILIANE IGT -
NERELLO MASCALESE

Un vigneto giovane produce uve fresche che vengono vendemmiate e selezionate a mano. Fermentazione breve a contatto con le bucce. Parte invecchia in acciaio e parte in castagno.

6. VIN0236-



GAROFALO
TERRE SICILIANE IGT -
NERO D'AVOLA E ALICANTE

Viti di 20 anni danno frutti compatti che fermentano per 15 giorni spontaneamente a contatto con le bucce. Affina 12 mesi in acciaio e 18 mesi in tonneaux.

7. VIN0235-



BAT
TERRE SICILIANE IGT -
NERELLO MASCALESE
E ALICANTE

Tre giorni di macerazione a contatto con le bucce, 9 mesi in acciaio e 3 mesi in bottiglia. Corpo medio, fresco, fruttato e beverino.

CYRIL ALONSO



Il mago

Motto: faccio accadere le cose

Desiderio fondamentale: comprendere le leggi fondamentali dell'universo

Obiettivo: realizzare i sogni

L'idea di trovare uve Lambrusche nel Beaujolais sembra impossibile, vero? E invece no. È così che prende vita il sogno della cantina di **Cyril Alonso**, che ha saputo abilmente valorizzare tutte le uve che la terra gli ha offerto. Karine e Cyril sono alla guida di questo minuscolo domaine nella regione del Beaujolais. La famiglia vive e produce vino in un Conservatorio Ampelografico di 1,7 ettari di vigneti a Marchampt, distribuiti su 3 appezzamenti in cui si prendono cura di 140 varietà di antiche uve. Parcelle Yeti con 31 varietà di Gamay, parcelle Utopia con 108 varietà diverse, parcelle Paradis con Gamay piantati in folla nel 1940.

Quest'ultimo Gamay cresce selvaggio sugli alberi, nella foresta di 450 ettari, e sovente non si sviluppa in grappoli ma quasi individualmente. Tutto è fatto a mano, dalla vendemmia all'etichettatura, in un ecosistema perfetto.

I "suoli viventi" e la biodiversità delle uve piantate dalla famiglia Alonso creano vini precisi e pieni di energia.

"Il nostro Conservatorio di vecchie vigne è una biblioteca vivente che ospita una collezione di 140 varietà di uve, tra cui le Lambrusche."

1. VIN0413-



CECI N'EST PAS UN VIN

VIN DE FRANCE

Un vino da bere con gli amici, schietto e conviviale! Fermentazione spontanea di uve Gamay e Chardonnay a cui non viene apportato nessun intervento e aggiunta di Solforosa.

2. VIN0414-



ORANGE MAGDALENA

VIN DE FRANCE - CHARDONNAY

Assemblaggio di 4 diverse varietà di Chardonnay. Macerazione sulle bucce di 3 mesi in vasche di cemento che dona al vino struttura e complessità.

3. VIN0415-



RED ART BRUT

VIN DE FRANCE

Blend di 108 varietà diverse, 50% uve bianche e 50% uve rosse. Fermentazione spontanea e nessun intervento durante la vinificazione. Un vino fresco, vivace e croccante!

4. VIN0467-



LES VIGNES DE NOTRE VOISINS

VIN DE FRANCE - GAMAY

Un Gamay in purezza che proviene dall'antica specie di vite "Vitis Riparia". Fermentazione semi-carbonica e nessun intervento. Il risultato è un vino elegante e crudo allo stesso tempo.

DOMAINE DES FRÈRES



Il giullare

Motto: si vive una volta sola

Desiderio fondamentale: vivere il momento con pieno godimento

Obiettivo: illuminare il mondo

“Ma se trovassimo un modo per sancire il legame con la mia terra? E se quel modo fosse proprio produrre vino?” **Domaine des Frères** nasce dalla domanda che si sono posti i fratelli Henri e Valentin, entrambi ingegneri prima, entrambi viticoltori poi. Tenendo bene a mente che la vita è breve e che bisogna sfruttare ogni momento a pieno e senza troppi tentennamenti. Inizia Henri, che nel 2013 studia Viticoltura ed Enologia e sperimenta sul campo lavorando con i migliori vigneron di Francia, mentre Valentin nel 2015 prende il diploma a Mâcon nel cuore della Valle della Loira. Il loro viaggio li ha portati a produrre vini naturali di grande pregio, sottolineando la ricchezza e la diversità del terroir di Chinon. Cabernet Franc e Chenin sono le uve che più amano e che crescono intorno a loro tra insetti rari come la cicada rossa o le farfalle azuré du serpolet che volano indisturbate sul timo e l’origano selvatico; ma sappiamo anche che adorano banchettare nella loro cantina con amici e musicisti per festeggiare l’inizio e la fine della vendemmia.

“Il lavoro ripaga sempre.”

1. VIN0425-



LE PÉROU

VIN DE FRANCE - CABERNET FRANC

Vigneti di Cabernet Franc immersi nella biodiversità del terroir circostante. Leggera macerazione delle uve per 10 giorni, diraspate ma non pigiate e lasciate fermentare spontaneamente in cemento.

2. VIN0426-



LES MOULINS DE BEAU PUY

CHINON AOC - CABERNET FRANC

Uve cabernet Franc raccolte di notte per avviare la fermentazione spontanea a bassa temperatura. Un vino artigianale, prodotto con grande precisione, tecnica e che esprime la tipicità del terroir.



AVONDALE



L'eroe

Motto: dove c'è una volontà, c'è un modo

Desiderio fondamentale: dimostrare il proprio valore attraverso atti coraggiosi

Obiettivo: maestria esperta in un modo che migliora il mondo

Nel 1997, John e Ginny Grieve acquistano **Avondale** come azienda agricola di famiglia, con l'idea che possa sostenere le vite delle generazioni future. Il figlio più giovane, Jonathan, accetta la sfida di trasformare questa terra a lungo inutilizzata in un robusto ed equilibrato ecosistema vitivinicolo.

Nel 2000, un catastrofico incendio divampa dalle montagne. Dalle ceneri, nasce l'opportunità di plasmare veramente la terra e i suoi sistemi naturali in modo libero e sostenibile, implementando pratiche organiche e biodinamiche, non per ottenere una certificazione, ma per il bene della vita in fattoria. Jonathan rappresenta appieno l'essenza di un individuo straordinario, dimostrando che anche una singola persona può avere un impatto significativo sul mondo che la circonda.

Utilizza la Natura come modello, mentore e misura, ricostruisce la fertilità del suolo, pianta nuove viti e si impegna per raggiungere l'obiettivo di produrre vini naturali in un ambiente sano ed equilibrato.

"Ogni passaggio del processo viene affrontato con un approccio olistico e una grande attenzione ai dettagli, garantendo così una produzione di vini approvati da Madre Natura."

1. VIN0251-



ANIMA
CHENIN BLANC

Vigneti dai 10 ai 35 anni producono uve differenti. Pressatura diretta di grappoli vendemmiati manualmente. Fermentazione in botte (80%) e anfora. 12 mesi sulle fecce donano mineralità.

2. VIN0252-



CYCLUS WHITE

Fermentazione spontanea in botte con 20% di grappoli interi e 12 mesi di invecchiamento sulle fecce con bâtonnage regolare. Cremoso e fruttato con note di legno.

3. VIN0253-



CAMISSA BLANC DE NOIR

L'uva muscadet viene macerata e fermentata con le bucce, le altre pressate dirette. Seguono 12 mesi di affinamento in botte sulle fecce. Sentori di rosa e frutti rossi.

LUDDITE WINE



L'innocente

Motto: liberi di essere io e te

Desiderio principale: arrivare in paradiso

Obiettivo: essere felici

Niels e Penny si incontrano alla festa di compleanno di un amico nel 1985. Scoprono di frequentare entrambi il College Agricolo di Elsenburg l'anno successivo, al college diventano molto amici e la loro storia d'amore inizia mentre studiano per gli esami. Lui ha superato, lei ha fallito, ma sono ancora insieme.

Alla fine dei loro studi, con il desiderio di fare vino ma senza accesso a vigneti (erano i giorni dell'apartheid in Sudafrica), Penny e Niels lasciarono il paese nel 1989. e vi tornarono nel 1995. Niels aveva lavorato come enologo itinerante in Francia, Cile, Nuova Zelanda e Australia, riuscendo persino a produrre vino in Grecia. Il desiderio di lavorare in una piccola fattoria li portò a Bot River, Western Cape. Dopo 8 vendemmie a Beaumont, si trasferirono sulla collina in un terreno di 16 ettari.

Trent'anni dopo, con tre figli e sei cani, i Verburg sono felici nel loro angolo di paradiso collinare dove i vini Luddite, provenienti da uve di Shiraz, Chenin e Baboteur rosso e bianco, sono diventati un marchio consolidato e rispettato

"La tecnologia e la meccanizzazione non saranno mai un sostituto della passione."

1. VIN0058-



SABOTEUR WHITE BOT RIVER

Frutti piccoli e concentrati vengono pressati direttamente in botte. Fermentazione spontanea a contatto con le bucce per 4-8 giorni. 9 mesi in rovere francese (11% nuove). Finale citrico.

2. VIN0057-



SABOTEUR RED BOT RIVER

Differenti varietà fermentate separatamente in tini aperti e vasche in acciaio a contatto con le bucce. Dopo la fermentazione malolattica il vino affina 12 mesi in botte di rovere. Tannini vivaci.

3. VIN0055-



CHENIN BOT RIVER

Diraspatura e pigiatura direttamente all'interno delle vecchie botti in legno. Fermentazione spontanea di circa 20 giorni con macerazione e regolari rimontaggi. Speziato, salino e con note di mandorla.

4. VIN0056-



SHIRAZ BOT RIVER

Vendemmia anticipata per preservare l'acidità. L'uva fermenta parte in acciaio e parte in tini aperti con 10% di grappolo intero. Due anni di affinamento in botti usate. Speziato con tannini secchi.

KATSUNUMA



Il ribelle

Motto: le regole sono fatte per essere infrante

Desiderio centrale: rivoluzione

Obiettivo: ribaltare ciò che non funziona

Fondata nel 1937 da **Yoshichika Aruga**, la Katsunuma Winery era originariamente un'azienda di filatura della seta, finché il nonno del proprietario attuale non ha deciso di provare a fare vino quasi 80 anni fa e non si è più voltato indietro. Una piccola rivoluzione che ha portato la cantina ad essere un punto di riferimento per l'identità vinicola del Giappone.

Siamo nella prefettura di Yamanashi, un'area di spicco per la coltivazione dell'uva che ospita la stragrande maggioranza delle cantine della regione. Qui, la principale sfida è interpretare il rinomato vitigno tradizionale giapponese Koshu, uva bianca che ha fatto il suo ingresso in Giappone tramite la Via della Seta circa mille anni fa. Katsunuma è stata pioniera nell'esportazione del vino giapponese nel mondo, e oggi, sotto la guida di Yuji Aruga, si impegna fortemente a promuovere il Koshu come simbolo dell'antica natura della nazione

"Ho deciso di dare ai miei vini nomi portoghesi inventati dopo aver notato che il mio cognome suonava portoghese, prendendo spunto dalla teoria secondo cui i portoghesi portarono per la prima volta il vino europeo in Giappone."

1. VIN0227-



ARUGA BRANCA BRILHANTE
KOSHU

L'azienda capostipite della produzione del Sol Levante produce con la varietà autoctona questa bolla rifermentata per 24 mesi in bottiglia. Diamantina dal gusto vivace.

2. VIN0228-



ARUGA BRANCA CLAREZA
KOSHU

Da un terreno ghiaioso, situato dove l'escursione termica tra giorno e notte è notevole si produce questo vino semi-secco aromatico con un'acidità rinfrescante. Note agrumate e di pesca.

3. VIN0229-



ARUGA BRANCA ISSEHARA
KOSHU

Prodotto unicamente da uve koshu e affinato a lungo sulle fecce. Nasce un vino malleabile in grado di abbinarsi con i sapori classici della cucina giapponese.

4. VIN0230-



ARUGA BRANCA PIPA
KOSHU

Il mosto viene raffreddato con ghiaccio secco. La fermentazione è in legno, dove poi invecchierà per 6 mesi prima dell'imbottigliamento. Aromi intensi e note terziarie tipiche di un rosso.



TÊTE À TÊTE

**Il vino
prepara
i cuori
e li rende
più
pronti
alla
passione.**



VIN0354-
VINDIOU
CAFIOT
CROZES HERMITAGE
AOC - SYRAH

P-13

1



VIN0399-
ANDI WEIGAND
AMPHORA WHITE
LANDWEIN MAIN -
BACCHUS, MUSKATELLER,
SCHEUREBE

P-19

2

Sono versi di Ovidio, uno dei più celebri poeti romani, autore fra l'altro delle Metamorfosi. Vengono citati abbastanza di frequente perché dicono una cosa semplice, che ci ripetiamo in tante varianti e registri ma che ruota tutta intorno alla capacità del vino di avvicinare le persone. Quello a cui si riferiva Ovidio era un avvicinamento erotico, ed è vero che il vino scioglie inibizioni e pudori. Ma più in generale il vino ha il potere di portare la conversazione tra due persone verso maggiori profondità, facendo saltare imbarazzi e freni che nemmeno sapevano di avere e che spesso sono piccoli intoppi per conoscere qualcuno e soprattutto per lasciarsi conoscere. Anche saper parlare è una forma di passione, di attrazione, e spesso è il miglior preliminare all'incontro dei corpi.

Questo potere del vino non è solo un fatto di alcol, ma di complessità sensoriale, di romanticismo del gusto. Occhio solo a non alzare troppo il gomito perché in quel caso si diventa qualcun altro, e di solito è un altro molto goffo e poco piacevole.

3



VIN0125-
**SERESIU
RACHEL**
MARLBOROUGH - PINOT
NOIR
P-29

4



VIN0331-
**DOMAINE LA
SOUFRAIDIÈRE**
SAINT- VERAN
CLIMAT LA BONNODE
CUVÉE OVOIDE
CHARDONNAY
P-55

5



VIN0255-
**DOMAINE GÉRARD
VILLET**
ARBOIS BLANC
CHARDONNAY
P-67

6



VIN0372-
**DOMAINE ALAIN
MATHIAS**
CHABLIS 1ER CRU
VAU DE VEY
CHARDONNAY
P-73

7



VIN0170-
POLIČ ESTATE
MALVAZIJA
ISTRIA SLOVENA -
MALVASIA
P-81

8



CID0409-
POMOLOGIK
REPLICANT SYRAH
AROMA APPLES AND SYRAH
GRAPES
P-98

9

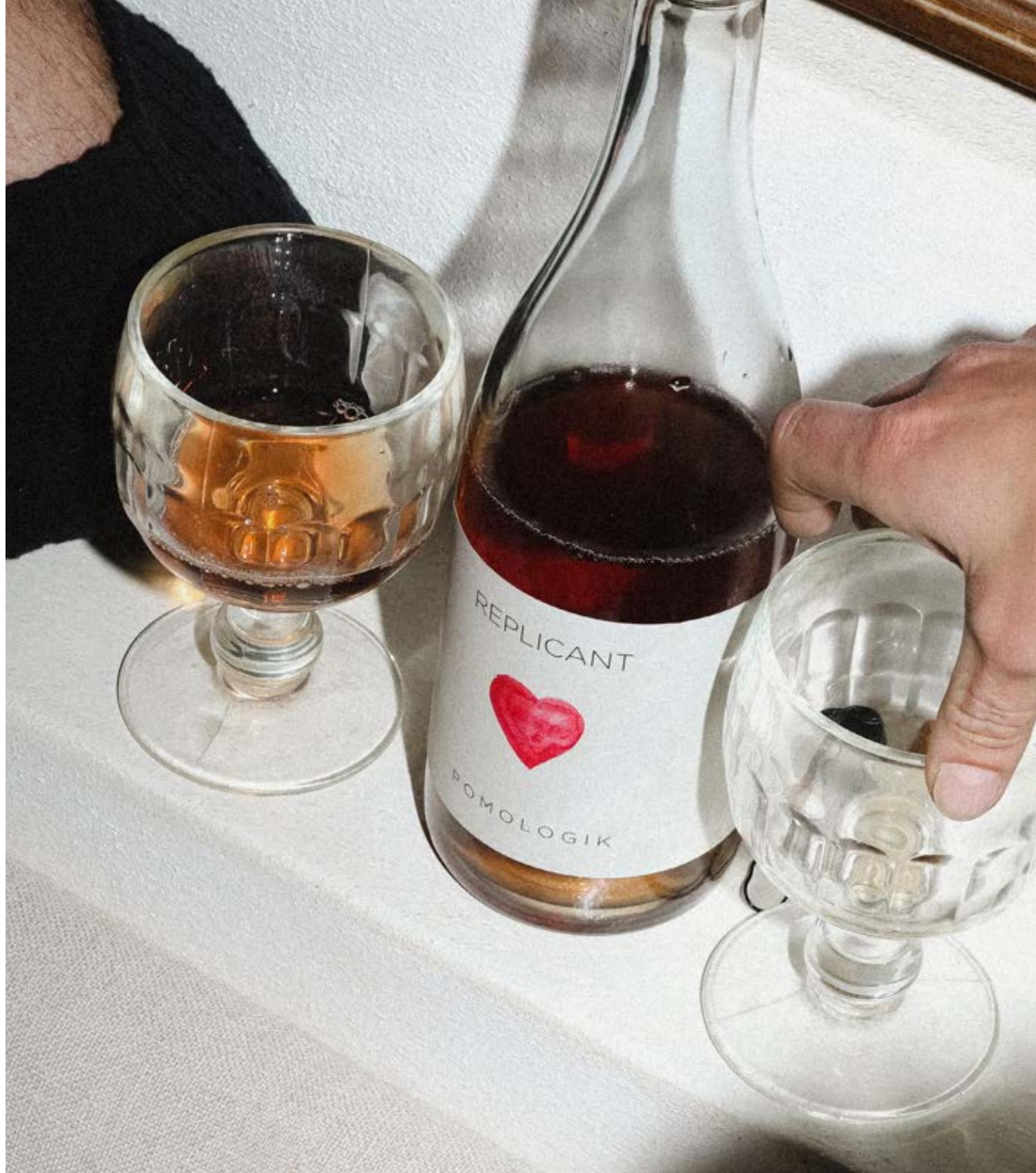


VIN0339-
TEVZA WINERY
CRAZY AMBER
KARTLI REGION - GORULI
MTSVANE
P-128

10



VIN0397-
DOM BLISKOWICE
MONDAY LISA
REGENT, RONDO,
CABERNET CORTIS
P-39





WINE IS A **BACKPACKER**

PER NOSTRA DEFINIZIONE, OGNI BACKPACKER PORTA NELLO ZAINO GRANDI STORIE, MOLTI KILOMETRI
PERCORSI E, SPESSO, BARBATELLE DI NERO D'AVOLA SICILIANO E COLOMBARD FRANCESE.

QUESTE PAGINE NARRANO LE STORIE DI VIGNAIOLI DETERMINATI A SCOPRIRE I SEGRETI DEL MESTIERE
NELLE VIGNE E CANTINE SPARSE PER IL MONDO. SONO ANCHE RACCONTI DI FAMIGLIE CHE HANNO
ATTRAVERSATO CONFINI, PORTANDO CON SÉ SAGGEZZA E TRADIZIONE DA RIELABORARE IN
NUOVE TERRE. HANNO SCELTO LUOGHI DALL'UNICITÀ CLIMATICA, GEOLOGICA E GEOGRAFICA,
DOVE LE CATENE MONTUOSE, GLI OCEANI E I VENTI REGNANO SOVRANI SUI VIGNETI E DETTANO
I TEMPI DI SEMINA E VENDEMMIA. IN QUESTE TERRE IN CUI LA STORIA VINICOLA È UN CAPITOLO
ANCORA DA SCRIVERE, È STATA L'INTRAPRENDENZA DEI PRODUTTORI A PLASMARE E IMPRIMERE
UNA NUOVA IDENTITÀ.

JOHAN VINEYARDS



La leggenda parla di un vento chiamato **Zephyr**, che danzava leggero tra le colline e le viti del Van Duzer Corridor.

Si diceva che portasse con sé il profumo dell'oceano; gli abitanti della valle lo veneravano come un messaggero degli dèi, credendo che portasse fertilità e prosperità per i vigneti. La **Johan Vineyards** è una delle 5 cantine all'interno della AVA Van Duzer Corridor - Willamette Valley - che si trova tra Portland e l'Oceano Pacifico; è una rarità nella Catena Costiera: qui i venti oceanici si canalizzano nella Valle, e asciugano le foglie delle viti, riducendo i rischi di malattie fungine e permettendo pratiche agricole sostenibili. Dag Johan Sundby, proprietario di Johan Vineyards, è originario della Norvegia, dove ha studiato marketing, ha servito nell'esercito e ha praticato calcio. Nel 2004 è emigrato negli Stati Uniti per uno stage, ha trovato una proprietà con uve in vendita e ha coinvolto la sua famiglia nell'investimento, dando così vita a Johan Vineyards. Nel 2008 si è trasferito in Oregon per dedicarsi completamente alla gestione del vigneto e della cantina.

"Prendendo spunto dagli insegnamenti di Steiner, vediamo il nostro vigneto come un organismo individuale che alla fine mostrerà la propria identità attraverso il frutto che sviluppa."

1. VIN0272-



GRÜNER VELTLINER WILLAMETTE VALLEY

Un piccolo appezzamento con resa in vigna molto bassa viene vinificato in modo naturale e senza interventi per preservare le caratteristiche della varietà. Vinificato in acciaio.

2. VIN0271-



PINOT NOIR WILLAMETTE VALLEY

Le migliori uve delle diverse parcelle vengono vendemmiate e selezionate a mano. Fermentazione spontanea con 57% di grappoli interi seguiti da dieci mesi di affinamento in legno (28% botti nuove).



LASSOLLE



Immaginiamoci un cammino da percorrere a cavallo che collega il sud-ovest della Francia alla Svezia, un viaggio attraverso pittoreschi villaggi, foreste lussureggianti e montagne maestose, dai vigneti di Bordeaux alle vaste pianure della Scandinavia dove i boschi infiniti e le distese di brughiere offrono uno scenario mozzafiato.

Lassolle è una piccola tenuta di 9 ettari nel sud-ovest della Francia, tra Sauternes e i vigneti delle Graves a Bordeaux. Stéphanie Roussel, giovane enologa e proprietaria della tenuta, incontra nel 2015 le persone che diventeranno i suoi soci in affari: un gruppo di amici svedesi, nasce così il collettivo Lassolle.

Un progetto basato sulla fiducia e cooperazione a distanza, dove gli amici della Svezia sostengono il Domaine e mettono a disposizione le loro competenze commerciali. Stephanie lavora la vigna esclusivamente con i cavalli, fermenta le sue uve in anfora, la sua passione e la sua dedizione sono i cardini della produzione di vino sostenibile e rispettoso del pianeta sul quale crescono le sue piante.

“La nostra passione e dedizione, sia tra i filari che in cantina, riflettono il rispetto del suolo e delle nostre varietà di uva locali.”

1. VIN0450-



LE BLANC QUI TENTE
VIN DE FRANCE -
SEMILLON

Semillon prodotto da viti di oltre cento anni. Dopo pressatura diretta e leggera decantazione, il vino viene fermentato spontaneamente e poi affinato in botti di rovere francesce da 400 litri.

2. VIN0451-



LITTLE ADN BLANC
VIN DE FRANCE -
SAUVIGNON GRIS E
SAUVIGNON BLANC

Blend di sauvignon gris dell'annata 2021 e sauvignon blanc dell'annata 2022 che macera 3 giorni a contatto con le bucce. Successivamente il vino affina per 4 mesi in piccole anfore di terracotta italiana.

3. VIN0452-



ORANGE JUICE
VIN DE FRANCE -
SAUVIGNON GRIS E
SAUVIGNON BLANC

Orange wine ottenuto da sauvignon gris 55% e sauvignon blanc 45%. Macerazione sulle bucce in anfore di terracotta per 4 settimane, ottenendo un vino di grande concentrato ma allo stesso tempo sapido e fresco.

4. VIN0454-



FEE MAIN
VIN DE FRANCE -
MERLOT, ABOURIOU E
CABERNET SAUVIGNON

merlot 50%, arbouriou 30% e cabernet sauvignon 20%. Le uve vengono co-fermentate a grappolo intero con fermentazione semi-carbonica. Il risultato, dopo un breve affinamento in anfora è un vino dalla bevibilità disarmante.

5. VIN0453-



ROUGE AMPHORA
VIN DE FRANCE -
ABOURIOU

Il Rougé d'Amphore è ottenuto da un vitigno autoctono del Sud-Ouest, chiamato abouriou. Pressatura diretta, fermentazione spontanea e successivo affinamento in anfora per 5 mesi sulle fecce fini.

MARTHA STOUMEN WINES



Una scogliera che si affaccia sull'Oceano, ecco cosa dovremmo cercare sulla nostra mappa alla ricerca di Martha: il punto più alto da cui osservare le onde infrangersi sulle pareti rocciose. Onde cariche di determinazione e armate di pazienza, che con il loro movimento ripetitivo lasciano quotidianamente un'impronta indelebile.

Il progetto di **Martha Stoumen** è nato dal desiderio di recuperare una cultura agricola e vinicola che è ormai quasi scomparsa, basata sulla pazienza; rivolta all'unicità, autenticità e personalità, allontanandosi dall'omogeneità e dallo status quo.

Dopo 8 anni di apprendistato in giro per il mondo, Martha si è lanciata come produttrice di vino di prima generazione, autofinanziata, per rispondere alla domanda "Di che cosa sa la California?"

In questo piccolo angolo di mondo le uve mediterranee prosperano e i vigneti permettono di creare vini equilibrati e gioiosi, realizzati con varietà inaspettate che offrono nuove interpretazioni dei classici vini della California.

Fa base a Sebastopol, condividendo una cantina con amici, e si definisce "un pesciolino in un grande stagno" perché produce solo 8.000 bottiglie all'anno.

"Diamo una voce unica in un coro di produttori agricoli che sta cambiando la melodia dell'industria vinicola."

1. VIN0274-



POST FLIRTATION WHITE

L'influenza dell'Oceano condiziona la mineralità ed i profumi di questo vino. Un vino semplice da gustare in tutte le occasioni: sentori di pepe bianco e kiwi molto accentuati.

2. VIN0275-



POST FLIRTATION RED

ZINFANDEL E CARIGNAN

Un vino con il quale farete subito amicizia: fresco, fruttato e facile da bere da gustare in qualsiasi momento. Un equilibrio di frutta nera e note erbacee.

3. VIN0278-



HONEYMOON

COLOMBARD E CHARDONNAY

Un vino bianco leggermente ossidativo: naso complesso con sentori di miele, erbe alpine, nocciola e buccia di mela Golden. Alla cieca potrebbe sembrare un Roussette di Savoia.

4. VIN0276-



MENDOCINO COUNTY NERO D'AVOLA

Varietà italiana che la produttrice ama viste le esperienze in cantine siciliane. L'unione di acidità, sentori di frutta scura di foresta e tannino setoso rendono questo vino intrigante e piacevole.

5. VIN0277-



MENDOCINO BENCHLANDS

NERO D'AVOLA E
ZINFANDEL

Il fratello maggiore del Post Flirtation red. Ricorda un succo di prugna con un retrogusto di tè nero. Un vino versatile che si abbina alle occasioni più svariate.



BODEGA SECRETO PATAGONICO



I **fratelli** Neuquén e Limay, condividevano la passione per la caccia e durante una loro avventura, il richiamo melodioso di una voce li condusse verso Raihue, donna di straordinaria bellezza. Entrambi si innamorarono di lei, dando vita a un conflitto di gelosia e rivalità. Quando Raihue sacrificò la propria vita per mettere fine al conflitto, Neuquén e Limay tornarono al loro indissolubile legame.

Tra il fiume Neuquén e il fiume Limay nasce proprio **Secreto Patagónico**, risultato del duro lavoro e della dedizione di un'azienda familiare che ha avuto inizio nel 2003 grazie alla volontà di Carlo e Cristina Groppo Parisi. Oggi sono i figli Tomas e Sofia a gestire l'attività con lo sguardo rivolto al futuro e alla sostenibilità ambientale.

Il clima desertico e l'ampia escursione termica consentono una maturazione lenta e controllata dove le uve crescono tra inverni freddi ed estati di siccità. Attraverso il sistema di irrigazione a goccia, le viti vengono alimentate con acqua pura e cristallina proveniente dai ghiacciai delle Ande. È un territorio in cui vediamo cordigliere innevate che si affacciano su vaste zone di steppa semiarida, saline e lagune.

"Abbiamo trovato in Patagonia un luogo magico per creare un vino con un profilo molto elegante."

1. VIN0021-



MANTRA REBEL
CHARDONNAY

Il clima estremo impone alle viti di crescere forti e robuste. Questo vino viene imbottigliato in inverno per accentuarne i profumi.

2. VIN0022-



MANTRA REBEL
PINOT NOIR

Un vino di facile beva per tutte le occasioni prodotto esclusivamente in acciaio. Colore intenso grazie alle bucce spesse dovute al terroir.

3. VIN0023-



MANTRA
PINOT NOIR

In cantina il vino si muove dalle vasche alle botti per gravità senza l'utilizzo di pompe. Vengono utilizzati legni francesi ed americani. Elegante.

4. VIN0024-



MANTRA
MALBEC

Evitare l'utilizzo di pompe per la movimentazione del vino permette di non disperdere la qualità. Invecchia in botti di legno francese e americano. Equilibrato.



HOCHKIRCH WINES



Gli aborigeni, che vivono nei Grampians da oltre 22.000 anni, usano l'arte per delimitare il territorio, raccontare episodi quotidiani e stabilire una **connessione** con le divinità. Le incisioni nelle grotte, servono a tramandare il sapere da una generazione all'altra.

La storia di **John & Jennifer Nagorcka** ha inizio nel XIX secolo, quando il bisnonno di John, emigrò dalla Sassonia stabilendosi proprio ai piedi dei Grampians, nella cittadina di Tarrington, conosciuta col nome dato dai suoi coloni tedeschi, Hochkirch. Situata nella fredda costa meridionale dell'ovest della Victoria, questo tratto occidentale presenta le condizioni perfette per la viticoltura a clima fresco. La famiglia iniziò a piantare viti nel 1990, concentrandosi sul Pinot Noir, Chardonnay e Riesling, che si sono rivelate le più adatte al clima della regione.

Oltre alle vigne, l'azienda alleva ovini e bovini, l'alternanza degli animali al pascolo riduce i parassiti interni, mentre nel vigneto il brucare delle pecore previene la crescita eccessiva delle erbacce e nutre il suolo con il loro concime.

"Bere il nostro vino ti permette anche di condividere e sostenere un metodo di agricoltura che nutre, protegge ed estende la salute della terra."

1. VIN0149-



BLANC

SEMILLON E SAUVIGNON
BLANC

Uve a bacca bianca macerano a lungo con le bucce: ne scaturisce un vino minerale e fenolico con note floreali e di miele.

2. VIN0147-



SYRAH

Tecniche biodinamiche in vigna e minimo intervento in cantina creano un vino rosso scuro intenso con tannini maturi e sentori di frutta rossa.

3. VIN0148-



MAXIMUS

PINOT NOIR

Lo stile è quello della Borgogna. Fermentazione spontanea, non filtrato e con basso contenuto di solfiti. Colore tenue ma vino pieno e deciso.

RICHARD KERSHAW WINES



Quale potrebbe essere un punto di unione tra la Borgogna e il South Africa?

Una città utopica dal fascino storico e architettonico, con le strade acciottolate e gli edifici medievali, ma abitata da antilopi, zebre e una moltitudine di uccelli esotici. Le strade, fiancheggiate da alberi di acacia e palme, conducono a vigneti dove crescono varietà di uve tipiche del **terroir sudafricano**, come il pinotage e lo chenin blanc.

Nato e cresciuto nel Regno Unito, Richard si è stabilito nel 1999 in Sudafrica e ha lavorato presso le cantine Mulderbosch, Nelson Estate e Kanu prima di tornare a Mulderbosch nel 2009. Ha fondato **Richard Kershaw Wines** nel gennaio 2012 per creare vini nella Valle di Elgin, un'area circondata dalle montagne dove il clima è fresco, molto simile a quello che potremmo trovare nella zona del Rodano o in Borgogna. Nella serie Smuggler's Boot si rende omaggio all'ingegno dei vignaioli passati e presenti. Il nome deriva dal periodo degli embarghi in Sudafrica quando i vinificatori contrabbandavano materiale di vite nascondendo i tagli negli stivali di Wellington.

"La mia filosofia non è tanto un insieme di regole. Piuttosto, cerco di creare vini che possano riflettere nel bicchiere il senso del luogo."

1. VIN0267-A-



SMUGGLER'S BOOT
WESTERN CAPE -
CHARDONNAY

La vendemmia manuale avviene quando si tocca il picco della maturità. La fermentazione spontanea è per metà in botti di rovere e metà in vasche a uovo traspiranti. 8 mesi sulle fecce. Vivace.

2. VIN0268-



SMUGGLER'S BOOT
WESTERN CAPE -
GRANACHE, SYRAZ E
MOURVEDRE

Fermentazione spontanea in uova di plastica traspirante. L'affinamento, invece, in botti di rovere per più di un anno. Complesso, fresco e persistente.

3. VIN0269-A-



SMUGGLER'S BOOT
ELGIN - PINOT NOIR

Vendemmia manuale, macerazione a freddo in vasche aperte e fermentazione spontanea. 11 mesi di affinamento in botti di rovere. Un vino morbido e rotondo con sentori di anice stellato.



Alice Feiring è una delle giornaliste di vino più importanti al mondo e nel 2017 ha scritto un libro che si intitola *The dirty guide to wine*. Nel libro viene proposto un modo per classificare i vini diverso dalla solita divisione per colore (bianco, rosso...) e basato invece sul tipo di terreno in cui sono coltivate le piante. Negli ultimi anni è certamente cresciuta l'attenzione alla cura del suolo, ma anche alla possibilità di riconoscerlo nel gusto del vino, ed è questo che Feiring esplora nel suo libro.

PERSONAL



.1

VIN0460-
POPPELVEJ
VICISSITUDES OF LIFE
PINOT NOIR
P-31



.2

VIN0092-
CLOS SANTA ANA
VELO
COLCHAGUA VALLEY - PINOT NOIR
P-35



.3

VIN0463-
BRET BROTHERS
MÂCON-IGÉ CLIMAT LES
VERNAYES
CHARDONNAY
P-57



.4

VIN0017-
ZAHEL
RIED REISBERG
MAURERBERG
RIESLING
P-59



.5

VIN0466
DWNL
VINO CHINATO
P-94



.6

VIN0036-
CORPISCO
MIMO ITALIA
MOSCATEL DE ALEJANDRIA
P-119



.7

VIN0471-
FATTORIA ALBATRELLA
IGT TOSCANA SANGIOVESE
SANGIOVESE
P-107



.8

VIN0056-
LUDDITE WINE
SHIRAZ
BOT RIVER
P-149

Esiste una sorta di sintonia tra vini lontani per geografia, annata e metodo di produzione, ma che affondano le radici nello stesso tipo di suolo, che sia tufo, di argilla o calcare? La risposta è complessa ma questo modo di pensare il vino, legato alla sua origine più concreta e in un certo senso alla sua indole, ci sembra un modo possibile e interessante per abbinare il vino ai nostri umori e alle nostre disposizioni d'animo, soprattutto quando vogliamo aprirci una bottiglia tutta per noi. Ognuno può scoprire



.9

VIN0276-
MARTHA STOUMEN WINES
MENDOCINO COUNTY
NERO D'AVOLA
P-163



.10

VIN0271-
JOHAN VINEYARDS
PINOT NOIR
WILLAMETTE VALLEY
P-158

la sua affinità con un tipo di terreno, come particolare forma di conoscenza di se stesso. Temperamenti impulsivi potrebbero trovare conforto nei vini da suoli basaltici, cioè quelli dei vulcani; caratteri solidi perché capaci di leggerezza possono vibrare con i vini delle zone di granito; gli animi più profondi, sensibili e combattivi possono esplorare le gioie dei terreni di scisto e ardesia: sono rocce metamorfiche capaci di tradursi nel bicchiere in note ampie e potenti.



WINE IS **CONVIVIALITY**

SI SCRIVONO: DOLMADES, CARNEVALE DI MENDOZA, CASSOULET MA SI LEGGONO:

CONDIVISIONE, SOCIALITÀ, UNIONE.

IMMAGINIAMO ORA CHE LE PAGINE CHE SEGUIRANNO SIANO COME UNA TAVOLA IMBANDITA: CAOTICA, VIBRANTE DI VITA, UN MELTING POT DI CULTURE E TRADIZIONI. COMMENSALI E OSPITI FELICI CONVIVONO IN UN INCONTRO COSMOPOLITA DI CUCINE E STORIE ENOGASTRONOMICHE DA CONDIVIDERE. LE PIETANZE TIPICHE DI OGNI PAESE OFFRONO UN VIAGGIO ATTRAVERSO I CONTINENTI, LE BOTTIGLIE DI VINO, PROTAGONISTE DI QUESTO BANCHETTO, SI APRONO CON RISATA DI SODDISFAZIONE, E SONO PRONTE A DISPENSARE GIOIA E ALLEGRIA. OGNI PRODUTTORE CONCEPISCE IL PROPRIO VINO COME UN PONTE DIRETTO CON IL CONSUMATORE FINALE, UN VINO CHE FUNGE DA CONDUTTORE DI BUONE VIBRAZIONI, CHE SIGILLA LEGAMI INVISIBILI TRA LE PERSONE SEDUTE INTORNO AD UN TAVOLO. APRI UNA BOTTIGLIA E SIEDITI CON LORO.



CHATEAU DE CRANNE



Il **canelé** è un dolce tipico di Bordeaux, composto da una morbida pasta profumata di rum e vaniglia, con una crosta caramellata. Nella regione è consuetudine mangiare un canelé all'ora del caffè accompagnato, ad esempio, dal gelato alla vaniglia.

Vincent Lacoste, sesta generazione di vignaioli artigiani, è un uomo curioso e aperto al mondo, ogni cuvée esprime un'ispirazione, un'emozione. Le sue etichette sono disegnate, a turno, da vari artisti e amici e ci piace immaginare nascano tra le pareti di un piccolo caffè francese, tra un canelé e calici di vino.

Château de Cranne è un'azienda vinicola a conduzione familiare dal 1856, nel cuore dei vigneti di Bordeaux, nel comune di Donzac. Esteso su 33 ettari, il vigneto offre una mosaico di terroir, consentendo la produzione di vini differenti.

Vincent dichiara di segnare sempre tutto in un piccolo quaderno perché le note di degustazione evolvono nel tempo. Appunti più empatici, meno tecnici, legate maggiormente al momento della degustazione: che giorno è, in quale ambiente, con chi, con un approfondimento dello stato fisico e mentale in cui si trova.

"Questo è senza dubbio ciò che è il vino, non solo un alimento da analizzare, ma un mezzo di presenza verso se stessi e gli altri."

1. VIN0363-



JARDINER

BORDEAUX BLANC -
SAUVIGNON GRIS E
MUSCADELLE

Un blend di sauvignon gris e muscadelle da vigne biologiche. Vincent ha voluto creare un vino di pronta beva vinificato ed affinato esclusivamente in acciaio.

2. VIN0362-



DOMPTER LA BETE

BORDEAUX ROUGE -
MERLOT E CABERNET
SAUVIGNON

Un blend di merlot (80%) e cabernet sauvignon (20%), macerato a lungo a basse temperature controllate in acciaio. Il colore granato intenso si accompagna alla freschezza dei frutti di bosco.

3. VIN0365-



ORANGE

VIN DE FRANCE -
SEMILLON

Orange è un Semillon macerato sulle bucce a temperatura controllata, grazie alla quale si ottiene un'estrazione del colore delicata con profumi morbidi ed equilibrati. Un baby macerato.

4. VIN0364-



ROUGE NATURE

BORDEAUX - MERLOT E
CABERNET SAUVIGNON

L'espressione del terroir è garantita dal minore intervento possibile sulla vite e sull'uva. merlot e cabernet sauvignon cofermentati in vasche d'acciaio, dove poi svolgono una lunga macerazione a bassa temperatura.

5. VIN0361-



BLACK

VIN DE FRANCE - MALBEC

Black è un Malbec in purezza senza l'aggiunta di solfiti. Il suolo calcareo e l'accentuata esposizione al sole del vigneto garantiscono una notevole maturazione del frutto che dona ricchezza al vino.

6. VIN0366-



PETILLANT NATUREL

VIN DE FRANCE - MERLOT

Da un terreno caratterizzato dalla presenza di argille rosse, Vincent Lacoste produce un pét-nat 100% merlot. Bolla delicata, sapidità e freschezza rendono questo vino ideale per l'aperitivo.



KRÁSNÁ HORA WINERY



Gli **Štramberké uši** (Štramberk ears), un impasto di pan di zenzero a forma di cono, sono uno tra i prodotti dolciari tipici della Moravia occidentale e ingrediente di uno dei piatti ideati dello Chef Michal Göth, che ha dominato la scena culinaria a Brno, dove ha lavorato nel rinomato ristorante Kastelán, fa dell'uso e della conoscenza dei prodotti locali, il suo cavallo di battaglia.

Marek Vybíral e famiglia, dicono di aver tratto più ispirazione dai grandi chef stellati che dai produttori di vino, il loro amico Michal Göth, continua ad essere un punto di riferimento. Ogni viaggio che intraprendono è un'esplorazione di nuovi mondi culinari piuttosto che un'opportunità di visitare altre cantine.

Krásná Hora si trova nel villaggio di Starý Poddvorov una regione situata nell'angolo sud-orientale della Repubblica Ceca, a circa un'ora di auto a nord di Vienna. Il nome, Krásná hora, si traduce in "bella montagna" e questa famiglia estende la bellezza dal versante della montagna direttamente nei loro vini.

"[...] Distribuire montagne di letame sui nostri vigneti anno dopo anno non era il compito più entusiasmante, ma doveva essere fatto. La mia connessione con la Terra è naturale; per quanto riguarda la connessione con l'Universo, ci sto ancora lavorando."

1. VIN0325-



ANNA SAUVIGNON BLANC E RIESLING

Un blend di riesling e sauvignon blanc, parzialmente fermentato sulle bucce. Uno rifermentato leggero, fresco e dalla grande beva. Non chiarificato, non filtrato e con contenuto minimo di solfiti.

2. VIN0359-



MIYA ZWEIGELTREBE

zweigeltrebe è una varietà autoctona della Repubblica Ceca. Il vino è prodotto partendo da una fermentazione a contatto con le bucce e viene imbottigliato prima che essa termini in modo da creare CO2 in bottiglia.

3. VIN0084-



LA BLANCA VIN DE FRANCE - SEMILLON

La notevole escursione termica favorisce espressività ed aromaticità. Un vino leggero e fresco con aromi erbacei e citrici. Elegante con una piacevole acidità.

4. VIN0327-



HERR GEWURTZ GEWURTZTRAMINER

Gewurtztraminer proveniente da vigneti di proprietà. Fermentazione spontanea a contatto con le bucce per circa 15 giorni. L'affinamento in acciaio lo rende fresco e giovanile.

5. VIN0324-



PINK PINOT NERO

Rosè ottenuto da uve pinot noir. Pressatura rapida dei grappoli interi, poi fermentati per il 20% in botti di rovere usate di 5-6 anni da 500 litri e l'80% in vasche di acciaio. Affinamento sulle fecce fini circa 4 mesi.

6. VIN0333-



RUBY

La piccola azienda familiare che risiede sui dolci pendii delle montagne a Starý Poddvorov produce questo blend di vitigni autoctoni e internazionali da cui ne deriva un vino dal colore rosso rubino dalla grande bevibilità.

↓ 7. VIN0085-



RIESLING

MORAVIA - RIESLING

Viticoltura 100% manuale con basse rese per aumentare le concentrazioni. Una parte del vino fermenta con le bucce per poi dividere l'invecchiamento tra acciaio e botti di rovere.

8. VIN0326-



SAUVIGNON

MORAVIA - SAUVIGNON

Uve sauvignon coltivato in biodinamica: il 40% del mosto svolge la fermentazione alcolica in acciaio, il 30% in botte e il restante 30% a contatto con le bucce. Successivamente viene assemblato e affina per 7 mesi sulle fecce fini.

9. VIN0436-



BARREL SELECTION CHARDONNAY

MORAVIA

12 ore di macerazione sulle bucce, seguite da una fermentazione in botti di rovere francese senza l'aggiunta di solfiti e affinamento per un anno sui propri lieviti.

10. VIN0088-



MORAVIA

PINOT NOIR

Una bassa resa di produzione in vigna e la grande escursione termica permettono di ottenere un vino ricco e rotondo con note di frutti rossi e sottobosco; setoso al palato.

11. VIN0360-



BARREL SELECTION PINOT NERO

MORAVIA

La fermentazione di questa selezione di uve pinot nero avviene in tini da 1000 litri aperti. Il vino rimane in macerazione per un mese e successivamente affina in botti di rovere nuove da 228 e 500 litri.

12. VIN0089-



BARREL SELECTION MERLOT

MORAVIA

Uve vendemmiate e selezionate manualmente fermentano spontaneamente per poi invecchiare 12 mesi in barriques. Rotondo con note di frutti scuri e tannini eleganti.





TAVARES DE PINA



I portoghesi, si sa, sono orgogliosi dei loro **petiscos**, piccole versioni di svariate prelibatezze di solito servite in piatti più grandi. Un cibo nato per coinvolge le persone in momenti che includono il leccarsi le dita, rinfrescarsi l'anima con la birra, degustare vini e socializzare finché non se ne ha abbastanza.

A Quinta de Boavista, c'è un vignaiolo visionario, di carattere impulsivo; si chiama **João Tavares de Pina** e dedica la sua vita alla produzione di vini immediati, caratterizzati da sapienza e tannini taglienti. Le vigne si trovano a 500 m s.l.m. in una bellissima valle circondata da querce, eucalipti e pini, dove vicino alle vigne più vecchie, João e Luísa stanno ripristinando un'enorme diversità di vitigni autoctoni terrantez, uva cão, arinto, rufete, bastardo.

"[...] Ho brancolato nel buio cercando di compiacere, senza piacermi, sono tornato alle mie origini e più che mai miro a seguire i sentieri dove ho mosso i miei primi passi."

1. VIN0310-



RUFIA BRANCO DAO

Acidità e salinità accentuati grazie alle caratteristiche del terroir. Fermentazione spontanea in acciaio per 10-12 giorni seguita da malolattica. Fresco con note di albicocca e paglia.

2. VIN0388-



RUFIA DE CURTIMENTA WINE OF PORTUGAL

42% cerceal branco, 35% encruzado, 15% siria e 8% bical. Le uve vengono diraspate e successivamente macerate per circa due settimane in acciaio inox. Il vino viene imbottigliato a giugno, senza chiarifica e filtrazione.

3. VIN0387-



RUFIA CLARETE WINE OF PORTUGAL - RUFETE

Rufete 100% coltivato nella regione di Dao, nel nord del Portogallo. Dalla vinificazione in acciaio, si ottiene un vino dal colore rosso chiaro, quasi rosato, dalle note fresche e fruttate, sia al naso sia in bocca.

4. VIN0311-



RUFIA TINTO DAO

Un vino concentrato e potente ma allo stesso tempo beverino al palato con sentori di frutti rossi. Dopo la fermentazione spontanea invecchia 9 mesi in vecchie botti di rovere.

5. VIN0309-



TERRAS DE TAVARES DAO - JAEN, TOURIGA NACIONAL E RUFETE

Una macerazione di 15 giorni per estrarre sostanze in grado di arricchire il vino. Lunga macerazione sulle fecce con bâtonnage e 36 mesi di affinamento in vecchie botti di rovere.



BODEGA VINECOL



La **tradizione** culinaria di Mendoza, Argentina, ha preso forma nel corso dei secoli grazie alla forte presenza di immigrati europei.

Questa miscela di influenze ha dato vita a una cucina estremamente diversificata e ricca di sapori, la cucina di Mendoza ruota attorno alla carne, servita con insalate deliziose e dolci irresistibili, accompagnati da sempre dal buon vino. Sarà forse per questo ponte culturale tra l'Argentina e l'Europa che l'azienda **Vinecol** ha iniziato a pensare ad una produzione vinicola che potesse essere esportata ed apprezzata soprattutto nell'antico continente. Producono vini dalla grande bevibilità, vini che trovano il giusto posto sulle tavole imbandite la domenica a pranzo. Il giusto punto di unione tra le contaminazioni culinarie europee e quelle della viticoltura argentina. Vinecol è ubicata nel distretto di La Paz, nella parte più orientale della regione di Mendoza, dove le vigne si estendono in un'area vicina alla riserva Ñacuñan Biosphere. Una zona dal forte valore simbolico in cui le condizioni climatiche e ambientali sono ottimali per sostenere una pratica biodinamica, grazie all'integrità dell'ambiente naturale circostante. Su oltre 80 ettari, l'azienda coltiva varietà quali Malbec, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Bonarda, Torrontés, Chardonnay e Sauvignon Blanc, combinando una solida produzione con un'impronta etica evidente, come dimostra anche la certificazione Fair Trade.

"Crediamo di essere differenti perché abbiamo il nostro vigneto, disponiamo di tecnologia europea all'avanguardia e perseguiamo il sogno di condividere i momenti in cui il piacere di un buon vino diventa il nostro presente."

1. VIN0027-



CHINCHERO
MENDOZA - TORRONTES

La vendemmia anticipata per accentuare la freschezza ed il riposo in acciaio rendono questo vino secco e floreale allo stesso tempo.

2. VIN0025-



CHINCHERO
MENDOZA - MALBEC

Vigne ad altitudini elevate preservano freschezza ed acidità: nasce così un vino appagante con notevoli sentori di frutta.

3. VIN0026-



CHINCHERO
MENDOZA - CABERNET SAUVIGNON

Vinificato esclusivamente in acciaio: vivace con sentori di amarena, mirtili e sottobosco.

4. VIN0031-



REDPURO
MENDOZA - CHARDONNAY

Lunga fermentazione a bassa temperatura per poi affinare in botti di rovere per sei mesi: al naso mela e vaniglia spiccano sugli altri.

5. VIN0030-



REDPURO
MENDOZA - MALBEC BIO

Malolattica ed affinamento in grandi botti vanno a determinare struttura ed eleganza nel vino.

6. VIN0028-



QUINDE
MENDOZA - MALBEC

La vendemmia manuale permette la cernita delle uve. L'invecchiamento di sei mesi in grandi botti di rovere trasmette al vino un sentore di vaniglia. Fresco e fruttato.

7. VIN0029-



QUINDE
MENDOZA - REDBLEND

Vinificazione separata per mantenere le caratteristiche delle tre varietà per poi tagliarle dopo l'affinamento in legno. Speziato ed elegante.



LES TÊTES



La tavola, simbolo di convivialità, si trasforma in uno spettacolo barocco nel Settecento, con sovrani che esaltano la loro grandezza attraverso eccessi e decori. Lo stile di servizio “alla francese” tra il XVII e il XIX secolo consente ai commensali di servirsi autonomamente, rendendo i pasti dinamici e informali.

Les Têtes è la storia di quattro amici, **Nicolas, Philippe, Baptiste e Vivien** che, probabilmente riuniti intorno ad un tavolo e condividendo Poulet en Barbouille, Crottin de Chavignon e Tarte Tatin, hanno deciso di fare vino biologico dal villaggio di Panzoult, nella Touraine Azay-le-Rideau.

L'obiettivo è chiaro: proporre vini semplici, cuvées senza complicazioni, che invitino allo scambio e alla condivisione di momenti piacevoli.

I vigneti si trovano vicino al luogo di nascita di Honoré de Balzac, nel paesaggio incontaminato che circonda il Château de Rigny-Ussé. Su questi terroir d'elezione, il quartetto vinifica Chenin molto piacevoli da bere, senza dimenticare i loro altrettanto splendidi Sauvignon, Grolleau, Gamay e Cabernet Franc.

Prodotte in quantità molto limitata, su appezzamenti di meno di 1 ettaro, queste cuvées sono un puro piacere da gustare.

“Les Têtes è una storia di amicizia e di vini che si bevono con gli amici.”

1. VIN0348-



TÈTE AU BOIS DORMANT
CHENIN E CHARDONNAY

Il nome della cuvée “Tête au Bois dormant” deriva dal fatto che le uve chenin e chardonnay vengono coltivate a Rigny Ussé, il villaggio dove si trova il castello della Bella Addormentata dei racconti di Perrault. Affina 18 mesi sui propri lieviti.



2. VIN0050-



TÈTE BLANCHE
VIN DE FRANCE

Dai vigneti coltivati in biodinamica in terreni calcareo-sabbiosi si ottengono uve con una notevole acidità. Pressatura diretta e fermentazione spontanea in cemento. Alta bevibilità.



3. VIN0349-



TÈTE ORANGE
VIN DE FRANCE

Blend di colombard, mauzac e muscadelle che macera per circa dieci giorni sulle bucce e svolge la fermentazione e l'affinamento in acciaio. Senza solfiti aggiunti e non filtrato.



4. VIN0051-



TÈTE RED
VIN DE FRANCE

Un vino per la sete e per gli amici. Una bomba di frutta, tenera, morbida e croccante ottenuta da uve biodinamiche fermentate con lieviti indigeni e basso contenuto di solfiti.





CHAKANA WINES



La Festa della Vendemmia di Mendoza è una delle **cinque feste** più importanti del mondo, è la più grande celebrazione dedicata al vino e ha avuto inizio negli anni Trenta del Novecento. Un evento in cui confluiscano la gioia dello stare insieme e la gratitudine infinita per la terra che, se ben curata e amata, restituisce i suoi frutti.

In Quechua, "Chaka" si riferisce a **"unione"** e il suffisso "na" significa "ciò che serve per". L'azienda lavora la terra seguendo il ritmo naturale della Chakana, i riti tradizionali degli equinozi. La reciprocità è il valore sul quale si fondano: bisogna dare alla terra più di quanto ci dia.

Tra questi valori c'è anche quello dell'Ayni: lavorare, dare, ricevere e contribuire.

Chakana sostiene l'indipendenza dei produttori e la trasparenza nelle loro operazioni, aderendo agli standard del commercio equo e solidale dell'organizzazione Fair For Life. Situata a sud del fiume Mendoza, si estende su 80 ettari di vigneti, integrati in una ricca biodiversità di flora e fauna che comprende anche due ettari di giardini comunitari, uliveti, frutteti e una varietà di animali da fattoria.

"Siamo caratterizzati dall'essere pionieri, abbiamo il coraggio di sfidare le convenzioni ed esplorare nuove possibilità che mostrano percorsi alternativi."

1. VIN0357-



NUNA SPARKLING
CHARDONNAY, SAUVIGNON
E VIOGNIER

"Nuna" significa "spirito della terra". Il vino è un blend di sauvignon blanc, viognier e chardonnay che rifermenta in bottiglia grazie ai lieviti indigeni per 30 giorni prima del degorgement. Non dosato.

2. VIN0095-



SOBRENATURAL PÉT-NAT ROSÉ
MENDOZA

Un Pét-Nat rosé prodotto con uve biodinamiche senza aggiunta di solfiti: di facile beva con un retrogusto di frutta disidratata.

3. VIN0094-



SOBRENATURAL BONARDA
MENDOZA - BONARDA

Una varietà piemontese vinificata con il minimo intervento si trasforma in un prodotto equilibrato e di facile beva.

4. VIN0093-



SOBRENATURAL TINTO
MENDOZA - TANNAT E
MALBEC

Due delle varietà più importanti in Argentina vengono vinificate al naturale senza aggiunta di solfiti: un vino immediato.

5. VIN0096-A-



VIENTRE
VALLE DE UCO - MALBEC

In terreni vergini sono state impiantate viti di malbec. 12 mesi in barriques: un vino naturale da invecchiamento. Proposto in cassa singola in legno.



PENÍNSULA VINICULTORES



Che cos'è la Tomatina?

Celebrata a partire dal 1945, la Tomatina di Valencia, o per meglio dire di Buñol, è una delle feste iberiche in assoluto più famose al mondo. Si tratta di una vera e propria battaglia in cui i partecipanti si sfidano a colpi di pomodori. La Tomatina dura 1 ora senza restrizioni. Come questa festa popolare spagnola, raduna genti dai paesi vicini e lontani in una giornata surreale e visionaria. Così Península Vinicultores riunisce diverse cantine principalmente distribuite in varie regioni della Castiglia, nella Rioja, nella Sierra de Gredos e nella Biscaglia dei Paesi Baschi. Questo gruppo, che vanta la presenza dei due Master of Wine Andreas Kubach e Sam Harrop, gestisce un vasto patrimonio di vigneti, che abbraccia le molteplici peculiarità territoriali ed esperienze enologiche. Dando spazio a vignaioli che fanno della leggerezza, giovinezza e alta bevibilità la loro bandiera.

Si impegna in diversi aspetti per garantire la sostenibilità, che vanno dalla riduzione delle emissioni di CO2 all'efficienza energetica, con un occhio attento all'impatto sociale sulle comunità locali.

"Península stabilisce legami a lungo termine e relazioni trasparenti con i suoi partner e clienti in tutto il mondo."

1. VIN0238-



MESTA VERDEJO

L'altitudine dei vigneti favorisce la freschezza di un vino aromatico e secco con note erbacee e di pepe bianco; il finale persistente e minerale.

2. VIN0239-



MESTA ROSADO TEMPRANILLO

Un rosato ottenuto da pressatura diretta di uve tempranillo vinificato esclusivamente in acciaio. Concentrato ma allo stesso tempo delicato con sentori floreali.

3. VIN0240-



MESTA TEMPRANILLO

Fresco e persistente, vinificato solamente in acciaio e fermentato a bassa temperatura per accentuare i profumi. Succoso.

4. VIN0241-



MESTA GARNACHA

Fresco e persistente, vinificato solamente in acciaio e fermentato a bassa temperatura per accentuare i profumi. Succoso.

5. VIN0244-



VINO ATLANTICO BIZKAIKO TXAKOLINA - HONDARRABI ZERRATIA

Il terroir garantisce mineralità e freschezza. Le uve fermentano spontaneamente a lungo a basse temperature. Minimo intervento in cantina.

6. VIN0243-



SKIN CONTACT ALBARIÑO

Macerazione a contatto con le bucce di uve albariño. Un vino fresco, con acidità spiccata e sentori di albicocca disidratata.

7. VIN0242-



VINO DE MONTANA

"Vino di montagna" per l'altitudine dove sono piantate le viti. Fortemente aromatico, ricco e setoso ma allo stesso tempo rinfrescante e floreale.



WILDMAKERS



In Cile, utilizzare le mani per **mangiare** è considerato poco appropriato. Non è bene nemmeno parlare, per esempio, tenendo le posate in mano, quindi, quando si è in compagnia di commensali cileni, è meglio concentrarsi sul pasto e non badare alle chiacchiere!

I **Wildmakers** rompono gli schemi, con la loro natura selvaggia che possiamo riconoscere nella produzione di vini inediti e incontaminati, lavorano sporcandosi le mani di terra e di sapere in una coalizione di amicizia e stima reciproca.

José Miguel Sotomayor e Luca Hodgkinson sono grandi amici che condividono la passione per la vite, entrambi alla ricerca di qualcosa di più dalle loro carriere. Decidono di tornare a ciò che li aveva fatti innamorare del vino: il piacere della condivisione.

Luca è un enologo laureato a Tolosa con un Master in Ambiente Vitivinicolo a Bordeaux. Ha un dono: creare dei blend strepitosi. Insieme a José, un Ingegnere Agronomo-Enologo con post-laurea in viticoltura ed enologia in Cile, si sono stabiliti a Colchagua, dove si muovono tra la costa e le Ande seguendo lo sviluppo vitivinicolo delle uve.

“La terra esercita e quando questa energia si libera, ti influisce, ti spinge ad abbattere i muri. Fallo, perché non c'è niente di meglio di essere scossi da questa energia.”

1. VIN0116-



LIRIO

DO SAN JAVIER -
GARNACHA

Fermentazione spontanea ed invecchiamento in rovere francese. Non filtrato. Lirio è il nome spagnolo del giglio, che ha lo stesso colore del mosto in fermentazione.

2. VIN0118-



SABATICO

DO SAN JAVIER -
CARINENA E GARNACHA

Un mix di vasche in cemento, anfore e tini aperti ospitano la fermentazione spontanea di questo vino. 60 giorni di macerazione e 18 mesi in legno. Al naso prugna, tabacco e cioccolato.

3. VIN0117-



TELURICO

DO SAN JAVIER -
GARNACHA

Letteralmente "che arriva dalla terra". Vendemmia manuale delle vigne più vecchie. Fermenta in anfore e tini ed invecchia 36 mesi in botti non tostate. Un vino denso.



DEHESA DE LUNA



“Un piatto di qualcosa, più vacca che castrato, brincelli di carne in insalata, il più delle sere, frittata in zoccoli e zampetti il sabato, lenticchie il venerdì, un po’ di piccioncino per soprappiù la domenica.”

È questo che recita il primo capitolo di **Don Chisciotte**, ambientato a Castile - La Mancha.

Ed è proprio in questa parte di Spagna che ci troviamo, a La Roda (Albacete), terra di mulini a vento, di grandi prati e fitti boschi. Nella tenuta Dehesa de Luna, il vino costituisce solo una piccola parte di questa grande proprietà, ci sono 3.000 ettari di terreno, di cui due terzi sono boschi e il resto è piantato ad ulivi, mandorle, cereali e viti. Nonostante la mancanza di una tradizione vitivinicola, le prime uve sono state piantate nel 2001 e attualmente totalizzano 64 ettari. Se un vino si impregna della terra dove è coltivato cosa nasce dalle viti coltivate in questo luogo? Vini di carattere, che contengono la magia di crescere in un'oasi naturale, sorprendenti.

Le etichette dei vini sono state recentemente ridisegnate in modo che ogni vino presenti una particolare specie di uccello tra quelle presenti nella proprietà.

“Dietro i nostri vini c’è un team consapevole della cura dell’ambiente: la fauna, la vegetazione, l’acqua, l’aria pulita.”

1. VIN0040-A-



LUNA LUNERA WHITE
VINO DE ESPANA -
SAUVIGNON BLANC

Fermentazione in acciaio a 14 gradi per 2 settimane. Il minimo residuo zuccherino rende il vino morbido, rinfrescante e di facile beva.

2. VIN0042-



LUNA LUNERA ROSE
VINO DE ESPANA -
CABERNET SAUVIGNON

Pressione diretta leggera delle uve intere (senza diraspatura) per mantenere più voluminosità. 3 mesi di affinamento sulle fecce per un aroma più complesso.

3. VIN0041-



LUNA LUNERA RED
VINO DE ESPANA -
TEMPRANILLO E SYRAH

Diraspatura e soffice pigiatura per un colore brillante e note fresche di frutta rossa. Affinamento breve in acciaio.

CLARK ESTATE



Il filetto alla Wellington

Noto come il Duca di Wellington, **Arthur Wellesley** ha segnato la storia come uno dei protagonisti della battaglia di Waterloo del 1815, e famoso per le sue abilità strategiche e gusti culinari esigenti. Tra tutti c'è stato un piatto che ha conquistato il suo cuore: un arrosto in crosta che ricordava per colore e forma i suoi stivali!

Fondata nel 1998 da Peter e Jane Clark, l'azienda vinicola nasce da una visione audace e determinata. In quell'anno i coniugi decisero di dare una svolta alla loro vita, abbandonando i rispettivi impieghi e piantando 20 acri di sauvignon blanc nella Valle di Awatere.

Nel tentativo di padroneggiare l'arte della viticoltura, Peter e Jane hanno dimostrato un impegno ineguagliabile. Mentre lei si dedicava a curare le nuove viti, lui garantiva il sostegno finanziario all'impresa, facendo i conti con i lunghi viaggi settimanali verso Wellington, dove aveva trovato un impiego.

Dopo due raccolti modesti, arriva un'improvvisa gelata che distrugge il raccolto, lasciando la famiglia senza entrate per un lungo periodo. Tuttavia, non si sono arresi!

Oggi il sapere è passato ai figli e vediamo Simon come enologo e le sorelle Sarah e Jennifer alla guida della divisione vendite.

1. VIN0201-



UPPER AWTERE AWATERE VALLEY - SAUVIGNON BLANC

L'altitudine garantisce l'acidità. Le uve vengono diraspate e leggermente pigiate per fermentare poi con lieviti indigeni ed invecchiare 12 mesi in barriques nuove e 12 mesi in bottiglia.

2. VIN0203-



BLACK BIRCH AWATERE VALLEY - PINOT GRIS

Selezione manuale delle uve. Fermentazione in legno a temperature basse per accentuare i profumi. Grande equilibrio tra acidità e dolcezza.





BENJAMIN TAILLENDIER



Il **cassoulet**, originario del Languedoc, è un piatto da assaporare in compagnia di buoni amici. È uno stufato di carne, fagioli bianchi e spezie, nato durante l'assedio di Castelnaudary nel corso della Guerra dei Cent'anni. Gli abitanti, per sfamare i soldati, misero insieme tutti gli ingredienti disponibili, creando questo stufato. Da quel momento, il cassoulet è diventato un simbolo di resistenza e di unione.

A differenza dei suoi vicini di casa, che spesso producono vini eccessivamente alcolici e concentrati, l'obiettivo di Benjamin è quello di creare vini che invitano alla condivisione, gioiosi, freschi e con un contenuto alcolico leggero. Proprio grazie alla sua voglia di convivialità, oltre ad essere un vignaiolo eclettico, è proprietario anche di un fantastico wine bar chiamato Cantine du Curé! Dopo aver completato la scuola di vinificazione, Benjamin si è stabilito nella città natale della sua famiglia, Caunes-Minervois, che si trova tra l'antica città di Carcassonne e la Montagne Noire. Ha acquistato 5,7 ettari di grenache noir, syrah, cinsault, terret gris e ha iniziato a lavorare convertendoli gradualmente tutti alla biodinamica.

"La passione del vignaiolo si trasmette e il ruolo di ognuno è prezioso [...]. È il buono, il vero e il vivo!"

1. VIN0080-



BLANC

VIN DE FRANCE -
GRENACHE BLANC,
GRENACHE GRIS E TERRET
GRIS

Le uve dei vigneti di circa 40 anni di età coltivati in modo naturale vengono trasformate con il minimo intervento. Fermentazione spontanea in rovere ed invecchiamento in botte per 6 mesi.



2. VIN0081-



SIX ROSES

VIN DE FRANCE -
CINSAULT E SYRAH

Un vino fresco, beverino, floreale con accenni di fragola è ottenuto da pressatura diretta delle uve e fermentazione spontanea in acciaio.



3. VIN0082-



LAGUZELLE

MINERVOIS - CINSAULT,
SYRAH E CARIIGNAN

Le uve vengono vendemmiate precocemente per aumentare la bevibilità: fermentazione spontanea in acciaio dove poi il vino affina per sei mesi. Erba secca e frutti neri.



4. VIN0083-



BUFENTIS

MINERVOIS - SYRAH E
GRENACHE

Dopo la vendemmia e la selezione delle uve manuale, la fermentazione spontanea avviene a basse temperature per poi affinare 10 mesi in rovere. Rinfrescante e vivace.



5. VIN0323-



VITI VINI BIBI

MINERVOIS - GRENACHE E
CINSAULT

cinsault, grenache e carignan, da vigne di 50 anni di età. Le uve vengono vendemmiate manualmente e macerate al freddo per 12 giorni, per poi passare alla fermentazione spontanea e l'affinamento in acciaio.





BALOG ÁRPÁD



La parola “**gulasch**” significa gregge o mandria, indicando la sua connessione con la vita pastorale delle antiche tribù ungheresi. Era preparato con carne di manzo, cipolle e altre spezie, veniva cucinato all'aperto in grandi calderoni appesi su fuochi di legna durante le lunghe traversate del territorio.

Nella regione vinicola meridionale ungherese di Csongrad, l'azienda **Árpád Balog** si dedica, come da tradizione millenaria, all'allevamento del bestiame. Pecore Racka ungheresi, bovini grigi e cavalli fanno parte dell'unità del paesaggio insieme a galline, galli, tacchini e oche.

Sotto il sole di Csongrád-Bokros, è stata presa la decisione di riportare in vita le uve che un tempo dominavano questi paesaggi, Kadarka, Kövidinka e Aranysárfehér. I vigneti sono per lo più circondati da tratti di terra abbandonata, con una flora e una fauna eccezionalmente ricche, ci aiutano a preservare la diversità ecologica del terroir.

Danno grande importanza alle sagge intuizioni dei loro antenati, valorizzandole più di quanto facciano i manuali sulle moderne pratiche industriali nella produzione dell'uva e nella vinificazione.

“Lavoriamo il nostro suolo con humus, crediamo nella biodiversità dell'uva e nell'agricoltura sostenibile - tutto in unità con il Sole, la Luna e le stelle.”

1. VIN0204-



ORANGE KOVIDINKA

Le uve a bacca bianca vengono pigiate e lasciate a contatto con il mosto in fermentazione in botti di legno. L'acidità è secca e vibrante e i sentori sono quelli della frutta matura.

2. VIN0205-



ROSÉ KEKFRANKOS BLAUFRANKISCH

Un rosé ottenuto dalle uve vendemmiate anticipatamente delle viti giovani. Fermentazione spontanea in legno dove avviene poi l'affinamento. Acidità secca e giocosa.

3. VIN0207-



RED WINE ZWEIGELT

Le uve quando raggiungono la completa maturazione vengono fermentate spontaneamente in tini di legno aperti con lunghe macerazioni. Tannini speziati.

4. VIN0206-



KEKFRANKOS BLAUFRANKISCH

La vendemmia avviene quando si raggiunge il picco della maturità. 60 giorni di macerazione e nessuna pressatura. Acidità asciutta e decisa con tannini spiccati.



GIANNIKOS



Nell'antica Grecia, esisteva l'usanza di riunirsi con amici per una cena speciale chiamata **simposio**, letteralmente "raduno di persone che bevono".

È risaputo che i greci consumassero vino anche durante i pasti, ma durante i raduni fra amici il vino veniva apprezzato in particolare modo quando accompagnava degli stuzzichini: castagne, fagioli, chicchi di grano cotti o dolci al miele. L'approccio alla viticoltura della famiglia Giannikos, è sempre stato dettato dal forte attaccamento alla cultura millenaria del proprio paese. Per onorare questa eredità, hanno piantato tre varietà greche: il roditis, l'agiorgitiko, uva antica esclusiva di Nemea e la riscoperta malagouzia. Tutti vini di agile beva adatti per qualsivoglia simposio moderno. Michalis ha iniziato a sperimentare con varietà di uve internazionali per vedere come si comportassero nel microclima greco e quali benefici potessero derivarne. Si coltiva tradizionalmente in modo biologico, la vendemmia e la potatura a mano, mentre in cantina utilizzano moderne vasche in acciaio, macchinari all'avanguardia e botti di rovere francese.

"Tutto il nostro lavoro e la nostra passione sono dedicati alla produzione di vini che sedurranno tutti i vostri sensi."

1. VIN0045-

**PRINCE**PGI PELOPONNESE -
CHARDONNAY

Uve vendemmate e selezionate manualmente fermentano in acciaio per poi invecchiare sei mesi in botti di rovere. Il profumo di ananas si abbina alle note legnose.

2. VIN0043-

**AT SEA**PGI PELOPONNESE -
RODITIS

Una selezione di monovarietali per dimostrare il potenziale dei terreni greci. Vendemmia manuale e macerazione a freddo. Color limone pallido e note di melone e pompelmo.

3. VIN0044-

**WINDMILL**PGI PELOPONNESE -
MALAGOUZIA

Una breve macerazione a contatto con le bucce permette di accentuare i profumi: predominanti la pera, la pesca e l'albicocca.

4. VIN0046-

**RETSINA**

RODITIS

Il celebre vino resinoso greco. Macerazione a freddo con aggiunta di resina di pino proveniente da alberi biologici. Sentori erbacei, di resina e di rosmarino.

5. VIN0048-

**ECLIPSE**PGI PELOPONNESE -
MERLOT

Una varietà internazionale si trasforma, in questo terroir, in un vino ricco e complesso: sentori di prugna matura si combinano con la morbidezza del cioccolato.

6. VIN0049-

**LITTLE FOX**PGI PELOPONNESE -
CABERNET SAUVIGNON

I tipici sentori di pepe verde del cabernet si incrociano con intense note di lampone. 3 settimane di macerazione con le bucce ed un anno di invecchiamento in grandi botti.

7. VIN0047-

**AGIORGITIKO**PGI PELOPONNESE -
AGIORGITIKO

Vitigno autoctono della Nemea. Le uve, raccolte a mano, macerano tre settimane con le bucce per poi invecchiare un anno in botte. Texture complessa e tannini morbidi.



ALPHA ESTATE



I **dolmades**, oltre a deliziarci il palato, simboleggiano il legame umano che si crea intorno alla tavola, la loro preparazione è spesso un'attività di gruppo, soprattutto nelle famiglie greche dove cucinare è un atto collettivo. Mentre si preparano le foglie di vite, si condividono racconti, si scambiano opinioni e si ride insieme, rafforzando così il legame tra le persone.

Alpha Estate è guidata da una visione condivisa e dalla passione per la produzione di vini specchio dell'unicità del terroir. La conoscenza e l'amore per la viticoltura sono state trasmesse, di padre in figlia, alla generazione successiva, Angeliki Iatridou e Emorfili Mavridou oggi portano avanti con entusiasmo le tradizioni di famiglia.

L'azienda è situata nell' Amyndeon, nel nord della Grecia. Fondata nel 1997 da **Makis Mavridis** e **Angelos Iatridis**, l'azienda si estende su un altipiano caratterizzato da un clima secco e mite con notevoli escursioni termiche. Coltivano oltre 180 ettari di vigneti, impegnati per la massima sostenibilità, rinunciano all'uso di prodotti chimici sia in campo che in cantina.

"Conoscenza professionale, esperienza e impegno in tutte le fasi di produzione e promozione."

1. VIN0129-



ECOSYSTEM CHARDONNAY

Il contatto con le bucce e la fermentazione in legno rendono questo vino cremoso e rinfrescante. Note di pera e pesca si incontrano con la vaniglia del legno.

2. VIN0127-



ECOSYSTEM ASSYRTIKO

Un vitigno originario dell'isola di Santorini si fa riconoscere per i sentori di pera, albicocca, agrumi e mela verde.

3. VIN0128-



ECOSYSTEM SAUVIGNON BLANC FUMÉ

Una parcella ad oltre 600 mslm. Fermentazione a contatto con le bucce con lieviti selezionati in vigna. Il vino invecchia in botti tostate per 7 mesi con frequenti batonnage.

4. VIN0130-



ECOSYSTEM PINOT NOIR

L'altitudine garantisce l'acidità. Le uve vengono diraspate e leggermente pigiate per fermentare poi con lieviti indigeni ed invecchiare 12 mesi in barriques nuove e 12 mesi in bottiglia.

5. VIN0132-



ECOSYSTEM TANNAT

Un vino cremoso e bilanciato abbina freschezza ed acidità a sentori di frutti neri, cuoio e spezie. 18 mesi in barriques e 18 mesi in bottiglia.

6. VIN0131-



ECOSYSTEM RESERVE XINOMAVRO

Da viti ultracentenarie nasce questa riserva: uve raccolte a mano, leggermente pigiate fermentano spontaneamente ed invecchiano 24 mesi in barriques. Bouquet complesso.



LAST BOXES

[WINE IS FINISHED]



OGNI FESTA, INDIPENDENTEMENTE DALLA SUA EPICITÀ, HA UNA FINE.

INDEFINITE CANZONI PARLANO DEL MOMENTO IN CUI L'ADRENALINA SCENDE,

LA MUSICA SI DISSOLVE NELL'ARIA E GLI SGUARDI SI APPESANTISCONO

DI STANCHEZZA.

“STOP THE MUSIC. GO HOME!”

MA È SOLO UN ARRIVEDERCI ALLA PROSSIMA BOTTIGLIA STAPPATA.

CHAVY-CHOUET

FLORINA * GRECIA

1. VIN0002-



BOURGOGNE BLANC LES FEMELOTTE

CHARDONNAY

Grazie al terroir ed alla vinificazione poco interventista si ottiene un prodotto sottile ed elegante. Invecchia in botte per 10 mesi (10% nuove).

DOMAINE GOUFFIER

BOURGOGNE * FRANCIA

2. VIN0098-



RULLY TERROIR DE CALCAIRES

CHARDONNAY

A nord della Côte Chalonnaise lo chardonnay si mette in mostra per la sua mineralità e i sentori di frutta bianca. Affinamento in barriques tostate.

DOMAINE DUBOIS BERNARD ET FILS

BOURGOGNE * FRANCIA

3. VIN0164-



SAVIGNY LES BEAUNE BLANC

CHARDONNAY

Basse rese di produzione in vigna per aumentare la qualità. Macerazione a freddo e fermentazione con lieviti indigeni per poi affinare 10 mesi in barriques.

ARMAND HEITZ

BEAUJOLAIS * FRANCIA

4. VIN0306-



JULIÉNAS

GAMAY

Un terroir vulcanico tra i più famosi dell'appellazione. Fermentazione 100% grappolo intero ed affinamento di 8 mesi in botti di rovere per il 15% nuove. Acidità e persistenza.

LICHTENBERGER GONZALEZ

BREITENBRUNN * AUSTRIA

5. VIN0187-



WEIN AUS OSTERREICH MUSCHELKALK WEISS

Un vino sapido e diretto che nasce dall'unione di tre tipologie di uve. Invecchia in grandi botti di rovere usate.

ROXANICH

ISTRIA * CROAZIA

6. VIN0191-



MALVAZIJICA

MALVAZIJA ISTARSKA

Malvazijica è un diminutivo di malvasia. Da un breve contatto con le bucce si ottiene un vino dal corpo denso e dalla gentile acidità.

DOMAINE GUILHEM BARRÉ

LANGUEDOC - ROUSSILLON * FRANCIA

7. VIN0068-



DEPUIS LE TEMPS

VIN DE FRANCE - CHARDONNAY E VIOGNIER

Buona la prima! Eleganza e freschezza contraddistinguono questo primo bianco vinificato da Barré. Blend di Chardonnay e Viognier.

VIGNOBLE RÉVEILLE

LANGUEDOC - ROUSSILLON * FRANCIA

8. VIN0061-



POINT ROUGE

COTE DU ROUSSILLON AOP - CARIGNAN E GRENACHE

Blend di uve in co-fermentazione spontanea e tre settimane di macerazione. Due anni di invecchiamento in cemento. Senza solfiti aggiunti.

DOMAINE DE LEYRE-LOUP

BEAUJOLAIS * FRANCIA

9. VIN0007-



MORGON

GAMAY

La vendemmia manuale e l'invecchiamento in acciaio esprimono al meglio il terroir di Morgon: sentori di foresta e tannini dolci con un finale persistente.

BOTTAZZI

COLLI TORTONESI * ITALIA

10. VIN06237-



DERTHONA MONTEROSSO

COLLI TORTONESI DOC - TIMORASSO

Fermentazione spontanea con lieviti indigeni in acciaio a basse temperature con affinamento di due anni in acciaio sulle fecce fini. Non filtrato e bassa quantità di solfiti. Da provare in 4-5 anni.

BODEGAS IGNACIO MARÍN - WINGS

ARAGONIA * SPAGNA

11. VIN0183-



WINE BUTTERFLY

TEMPRANILLO

Una parte della fermentazione avviene in semi-carbonica in modo da accentuare le note fruttate ed i sapori delicati.

TRESTLE 31

NEW YORK * STATI UNITI

12. VIN0270-



FINGER LAKES NY

RIESLING

Le uve vengono gentilmente diraspate e seguono due ore di macerazione con le bucce, pressatura e lunga fermentazione a freddo. 6 mesi sulle fecce e 16 mesi in bottiglia.

SHAW + SMITH

ADELAIDE HILLS * AUSTRALIA

13. VIN0213-



M3

CHARDONNAY

Dai migliori vigneti di chardonnay si produce, a detta di molti, il miglior chardonnay australiano. Fermentazione naturale con lieviti indigeni.

WAKEFIELD WINES

CLARE VALLEY & MARGARET RIVER * AUSTRALIA

14. VIN0208-



JARAMAN

CLARE VALLEY E MARGARET RIVER - CHARDONNAY

Uve pressate dirette fermentano poi al 50% in legno e 50% in acciaio esclusivamente con lieviti indigeni. Dopo otto mesi di affinamento il corpo è ricco e persistente.

DOMENIUL BOGDAN

DOBRUGIA * ROMANIA

15. VIN0146-



MUSCAT OTTONEL

DOC MURFATLAR

Una varietà particolare che abbina aromi floreali, citrici e speziati ad un gusto pieno ed equilibrato.

ORBELUS

TRACIA * BULGARIA

16. VIN0111-



ORELEK

STRUMA RIVER VALLEY - ASSYRTIKO E SANDANSKI MISKET

Minimo intervento in vigna riuscendo a produrre uve di alta qualità. Dalla fermentazione lunga a temperature basse si sviluppano note minerali ed erbacee. Pera e lime prevalgono.

DOLUCA

MARMARA * TURCHIA

17. VIN0072-



THEODORA RED

OKUZGOZU E BOGAZKERE

Un blend che permette di unire le caratteristiche di due varietà. Il vino risulta acido, fresco, equilibrato con sentori di frutta rossa e spezie.

AMOREIRA DA TORRE

ALENTEJO * PORTOGALLO

18. VIN0160-



ALENTEJO AMOREIRA

ARAGONEZ E TRINCADEIRA

Uve da vigneti a 240m s.l.m. vengono leggermente pigiate e fermentate spontaneamente in acciaio, dove avviene anche la malolattica. Giovane e fresco con sentori di frutta rossa e menta.

DOMAINE DE LA ZOUINA

MEKNES * MAROCCO

19. VIN0153-



VOLUBILIA CLASSIC ROUGE

Un blend di tre varietà intense. Vengono pressate direttamente e vinificate esclusivamente in acciaio per produrre un vino complesso e appagante.

ADYAR

BATROUN * LIBANO

20. VIN0314-



EXPRESSION MONASTIQUE

VIN DU LIBAN

Concentrato con sentori di frutti neri, incenso, liquirizia e dai tannini setosi. Un blend che esprime al meglio lo stile di vinificazione dell'azienda.

ARMENIA WINES COMPANY - TAKAR

VAYOTS DZOR * ARMENIA

21. VIN0011-



RED DRY

ARENI

Selezione manuale dell'uva in vigna e fermentazione in acciaio. Il mese di macerazione con le bucce accentua la speziatura al naso.

INDICE

AZIENDA	CATEGORIA	PAGINA
ABBAZIA SAN GIORGIO	WINE IS A GUARDIAN	140
ADYAR	LAST BOXES	214
ALPHA ESTATE	WINE IS CONVIVIALITY	204
AMOREIRA DA TORRE	LAST BOXES	213
ANDI WEIGAND	WINE IS A ROCKSTAR	18
ARMAND HEITZ	LAST BOXES	209
ARMENIA WINES COMPANY - SEVUK	WINE IS A GUARDIAN	136
ARMENIA WINES COMPANY - TAKAR	LAST BOXES	214
AVONDALE	WINE IS A GUARDIAN	146
BADENHORST FAMILY WINES	WINE IS ROOTS	64
BALOG ÁRPÁD	WINE IS CONVIVIALITY	200
BENJAMIN TAILLENDIER	WINE IS CONVIVIALITY	198
BODEGA SECRETO PATAGONICO	WINE IS A BACKPACKER	164
BODEGA VINECOL	WINE IS CONVIVIALITY	184
BODEGAS IGNACIO MARÍN - WINGS	LAST BOXES	213
BOISSON VIVANTE	WINE IS A ROCKSTAR	44
BOTTAZZI	LAST BOXES	211
BRET BROTHERS	WINE IS ROOTS	56
CACIQUE MARAVILLA	WINE IS A ROCKSTAR	36
CAMBRIDGE ROAD	WINE IS A ROCKSTAR	40
CHAKANA WINES	WINE IS CONVIVIALITY	188
CHATEAU DE CRANNE	WINE IS CONVIVIALITY	176
CHÂTEAU GUADET	WINE IS ROOTS	82
CHÂTEAU KEFRAYA	WINE IS A GUARDIAN	138
CHAVY-CHOUET	LAST BOXES	208
CHONA'S MARANI	WINE IS A GUARDIAN	130
CLARK ESTATE	WINE IS CONVIVIALITY	196
CLOS SANTA ANA	WINE IS A ROCKSTAR	34
CORPISCO	WINE IS A REMATCH	118
COSTADOR	WINE IS A ROCKSTAR	20
CYRIL ALONSO	WINE IS A GUARDIAN	142
DEHESA DE LUNA	WINE IS CONVIVIALITY	194
DOLUCA	LAST BOXES	213
DOM BLISKOWICE	WINE IS A ROCKSTAR	38
DOMAINE ALAIN MATHIAS	WINE IS ROOTS	72
DOMAINE ARSAC	WINE IS A REMATCH	110
DOMAINE DE LA ZOUINA	LAST BOXES	214
DOMAINE DE LEYRE-LOUP	LAST BOXES	210
DOMAINE DES FRÈRES	WINE IS A GUARDIAN	144
DOMAINE DES HAUTS BAIGNEUX	WINE IS ROOTS	78
DOMAINE DU TRAGINER	WINE IS ROOTS	84
DOMAINE DUBOIS BERNARD ET FILS	LAST BOXES	208
DOMAINE GÉRARD VILLET	WINE IS ROOTS	66
DOMAINE GOUFFIER	LAST BOXES	208
DOMAINE GUILHEM BARRÉ	LAST BOXES	201
DOMAINE LA SOUFRANDIÈRE	WINE IS ROOTS	54
DOMAINE MITTNACHT FRÈRES	WINE IS ROOTS	68
DOMENIUL BOGDAN	LAST BOXES	212

ALFABETICO

AZIENDA	CATEGORIA	PAGINA
DWNL	WINE IS A ROCKSTAR	14
DWNL CHINATO	WINE IS CONTAMINATIONS	94
ELISA GUERIN	WINE IS ROOTS	70
FATTORIA ALBATRELLA	WINE IS A REMATCH	106
FREREJEAN FRÈRES	WINE IS ROOTS	60
GIANNIKOS	WINE IS CONVIVIALITY	202
GUSBOURNE	WINE IS A REMATCH	116
HOCHKIRCH WINES	WINE IS A BACKPACKER	166
J. FARIA & FILHOS	WINE IS ROOTS	86
JAROSLAV OSICKA WINES	WINE IS ROOTS	76
JOHAN VINEYARDS	WINE IS A BACKPACKER	158
KATSUNUMA	WINE IS A GUARDIAN	150
KRÁSNÁ HORA WINERY	WINE IS CONVIVIALITY	178
LA PETITE ODYSSEE	WINE IS A ROCKSTAR	16
LASSOLLE	WINE IS A BACKPACKER	160
LES TÊTES	WINE IS CONVIVIALITY	186
LES VIGNES D'OLIVIER	WINE IS A ROCKSTAR	24
LICHTENBERGER GONZÁLEZ	LAST BOXES	208
LUDDITE WINE	WINE IS A GUARDIAN	148
MARTHA STOUMEN WINES	WINE IS A BACKPACKER	162
MONASTERY MARANI	WINE IS A GUARDIAN	134
NATENADZE	WINE IS A GUARDIAN	126
ORBELUS	LAST BOXES	213
PENÍNSULA VINICULTORES	WINE IS CONVIVIALITY	190
POLIČ ESTATE	WINE IS ROOTS	80
POMOLOGIK	WINE IS CONTAMINATIONS	96
POPPELVEJ	WINE IS A ROCKSTAR	30
PU WINES	WINE IS A ROCKSTAR	24
RICHARD KERSHAW WINES	WINE IS A BACKPACKER	168
ROXANICH	LAST BOXES	209
SÉLÉNÉ	WINE IS A ROCKSTAR	10
SERESIN	WINE IS A ROCKSTAR	28
SHAW + SMITH	LAST BOXES	212
SIFER WINES	WINE IS A REMATCH	112
TAVARES DE PINA	WINE IS CONVIVIALITY	184
TENUTA IL NESPOLO	WINE IS A REMATCH	108
TEVZA WINERY	WINE IS A GUARDIAN	128
TRESTLE 31	LAST BOXES	211
VIGNOBLE RÉVEILLE	LAST BOXES	210
VIÑA CASALIBRE	WINE IS A ROCKSTAR	32
VINDIOU	WINE IS A ROCKSTAR	12
VINILIBRE	WINE IS A ROCKSTAR	46
WAKEFIELD WINES	LAST BOXES	212
WEINGUT SEUFERT	WINE IS ROOTS	74
WILDMAKERS	WINE IS CONVIVIALITY	192
ZAHEL	WINE IS ROOTS	58
ZEDASHE	WINE IS A GUARDIAN	132

ELEMENTO INDIGENO

www.elementoindigeno.com è un progetto
di Compagnia dei Caraibi



COMPAGNIA DEI CARAIBI S.P.A. SOCIETÀ BENEFIT
www.compagniadecaraibi.com

P.IVA 09971520011 - SDI A4707H7

SEDE LEGALE
Via Marconi 8, 10080 Vidracco (TO)

SEDI OPERATIVE
Via Ribes, 3 - 10010 Colletterto Giacosa (TO)
Via Vittorio Alfieri, 11 - 10121 Torino

e-mail info@elementoindigeno.com

CUSTOMER SERVICE
Tel. +39 0125 791104
e segui le istruzioni delle voce guida

e-mail customerservice@compagniadecaraibi.com
oppure chatta con noi su [elementoindigeno.com](https://www.elementoindigeno.com)

AMMINISTRAZIONE
Tel. +39 0125 791104 - Int. 215
e-mail finance@compagniadecaraibi.com

EDIZIONE 2024

Direzione artistica e visual:
Mypostersucks

Progetto grafico:
Elisa Cusimano

Testi catalogo:
Chicca Vancini

Testi redazionali:
Clara Gelso

Foto focus redazionali:
Carlotta Vigo



ELEMENTO INDIGENO