

# PRETZHOF

*selection*

## NOVITÀ

### LA BIBLIOTECA - IL PUNTO DI PARTENZA

Proprietà Sperino | p. 12

### UN PIONERE IN AUSTRIA

Diwald | p. 33

### II CHAMPAGNE „TEDESCO“

Christmann & Kaufmann | p. 46

### FINAL - L'ÉPITOME DEL RIESLING SECCO

Schäfer-Fröhlich | p. 51

### IL MILLÉSIMÉ BRUT NATURE

Champagne Edouard Duval | p. 67

### L'ORIGINE DEL PINOT NOIR

La Tène | p. 74

### UN TALENTO GIOVANE NELLA BORGOGNA

Dme Billard | p. 76

# PRETZHOF

*selection*

SEGUICI SU



@pretzhofselection



[www.pretzhofselection.com](http://www.pretzhofselection.com)



# »TUTTO INIZIA DAL MASO«



*Kinca's Altiavanti*

La nostra storia ha inizio dal **maso di alta montagna** situato a 1300 metri di altitudine nella bellissima Val di Vizze, a pochi chilometri da Vipiteno.

Da generazioni ci occupiamo della **terra** con la massima cura, rispettando la natura, i cicli stagionali, le fasi lunari e i ritmi cosmici. Da essa produciamo i generi alimentari che sono sempre stati il principale sostentamento della **famiglia**, e che in seguito abbiamo iniziato ad offrire ai nostri ospiti.

L'**esperienza** accumulata in decenni di attività è la nostra guida; la filosofia con la quale scegliamo i vini da aggiungere alla Selection si ispira al luogo dove viviamo e lavoriamo.

Ricerchiamo costantemente nuovi modi per impattare il meno possibile sull'**ambiente**, consapevoli che qualsiasi sforzo non sarà mai sufficiente a ricompensare la natura di quanto ci offre con generosità ogni giorno.

Nel tempo, la nostra piccola azienda di importazione ha avuto la fortuna di trovare in partner e amici degli **ambasciatori** che hanno fatto conoscere il suo nome in tutto il territorio italiano. Tutti hanno visitato con noi i vignaioli che rappresentiamo: nulla insegna quanto un **viaggio**, grazie al quale si viene in contatto con le persone e con la loro passione, si vivono emozioni, si degusta, si tocca con mano il lavoro svolto in vigna e in cantina.

In questo catalogo tralasciamo la parte noiosa dei numeri e delle statistiche, a favore delle **storie** e delle **emozioni**. Mi auguro che sapremo trasferirvele al meglio.

# INDICE

## FILOSOFIA

A PRETZHOF SELECTION

## ITALIA

- 2 SCHINTERHOF · *Alto Adige*
- 4 ROBERTO FERRARI · *Alto Adige*
- 6 MARCO MOSCONI · *Valpolicella & Soave*
- 8 MEROI · *Colli Orientali del Friuli*
- 10 I VITARI · *Valtellina*
- 12 PROPRIETÀ SPERINO · *Lessona*
- 14 ALBINO ROCCA · *Barbaresco*
- 16 RÉVA · *Barolo*
- 20 POGGIO AL SOLE · *Chianti Classico*
- 22 BUSCEMI · *Etna*

## AUSTRIA

- 26 KNOLL · *Wachau*
- 27 RUDI PICHLER · *Wachau*
- 28 PRAGER · *Wachau*
- 29 HIRTZBERGER · *Wachau*
- 30 PIEWALD · *Wachau*
- 32 OTT · *Wagram*
- 33 DIWALD · *Wagram*
- 34 SCHLOSS GOBELSBURG · *Kamptal*

## GERMANIA

- 38 AM STEIN · *Franconia*
- 42 CHRISTMANN · *Palatinato*
- 44 EYMANN · *Palatinato*
- 46 CHRISTMANN & KAUFMANN · *Palatinato*
- 47 WITTMANN · *Assia Renana*
- 48 PETER JAKOB KÜHN · *Reno*
- 50 SCHÄFER-FRÖHLICH · *Nahe*
- 54 CLEMENS BUSCH · *Mosella*
- 56 SCHLOSS LIESER · *Mosella*
- 58 R. HAART · *Mosella*
- 59 A. CLÜSSERATH · *Mosella*
- 60 F. GELTZ-ZILLIKEN · *Mosella*



**51**  
**SCHÄFER-FRÖHLICH**  
Final: il Riesling secco più  
eccitante della Germania



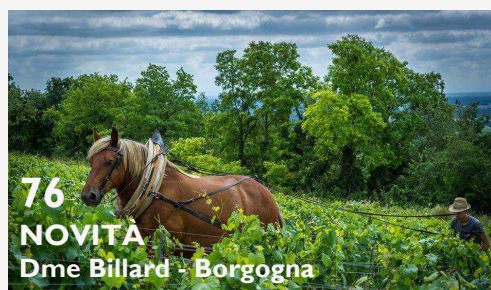
**12**  
**NOVITÀ**  
 Proprietà Sperino - un'icona storica dell'Alto Piemonte



**67**  
**EDOUARD DUVAL**  
 Champagne Millésimé  
 Brut Nature MMXV



**74**  
**NOVITÀ**  
 La Tène - Pinot Noir



**76**  
**NOVITÀ**  
 Dme Billard - Borgogna

## FRANCIA

- 64 DME JOSMEYER · *Alsazia*
- 66 DME EDOUARD DUVAL · *Champagne*
- 69 DME BARRAT-MASSON · *Champagne*
- 71 DME THIERRY LAFFAY · *Chablis*
- 72 DME HUMBERT · *Borgogna*
- 73 DME HARMAND-GEOFFROY · *Borgogna*
- 74 LA TÈNE · *Borgogna*
- 76 DME BILLARD · *Borgogna*
- 78 DME GÉNOT-BOULANGER · *Borgogna*
- 80 DME ANTOINE JOBARD · *Borgogna*
- 81 DME JACQUES CARILLON · *Borgogna*
- 82 DME JEAN-BAPTISTE JESSIAUME · *Borgogna*
- 84 DME GUILLOT-BROUX · *Borgogna*
- 85 DME AMÉLIE GUILLOT · *Jura*
- 86 DME OGÉREAU · *Valle della Loira*
- 87 DME SÉROL · *Valle della Loira*
- 88 DME FLO BUSCH · *Languedoc*
- 89 DME GAUBY · *Roussillon*

## DISTILLATI

- 90 REISETBAUER · *Alta Austria*

## OLIO & SOIA

- 92 MOSCONI & REISETBAUER/TRETTL

## CALICI

- 93 ZALTO DENK ART · *Carinzia*

# I NOSTRI 4 PILASTRI



Selezioniamo come nostri partner solo aziende che condividono la qualità, il valore etico del lavoro, sostenibilità e la capacità di emozionare di ogni prodotto.



## QUALITÀ

”Il prodotto ha una qualità speciale?”

Prima di inserirlo nella nostra selezione lo analizziamo, lo tocchiamo e lo assaggiamo, senza lasciare nulla al caso. La qualità è per noi un requisito fondamentale e dobbiamo assicurarci personalmente.



## ETICA

”L’origine del prodotto è trasparente?”

Accettiamo di presentarvi solo prodotti di cui possiamo documentare e garantire l’origine, perché è importante sapere non solo chi produce ma anche dove e come lo fa.



## SOSTENIBILITÀ

”Il prodotto è sostenibile?”

Non crediamo e non cediamo ai compromessi. Per noi i prodotti di alta qualità devono essere sostenibili. Per questo lavoriamo solo insieme ad aziende ed a produttori che rispecchiandosi nei nostri valori rispettano e assecondano la natura.



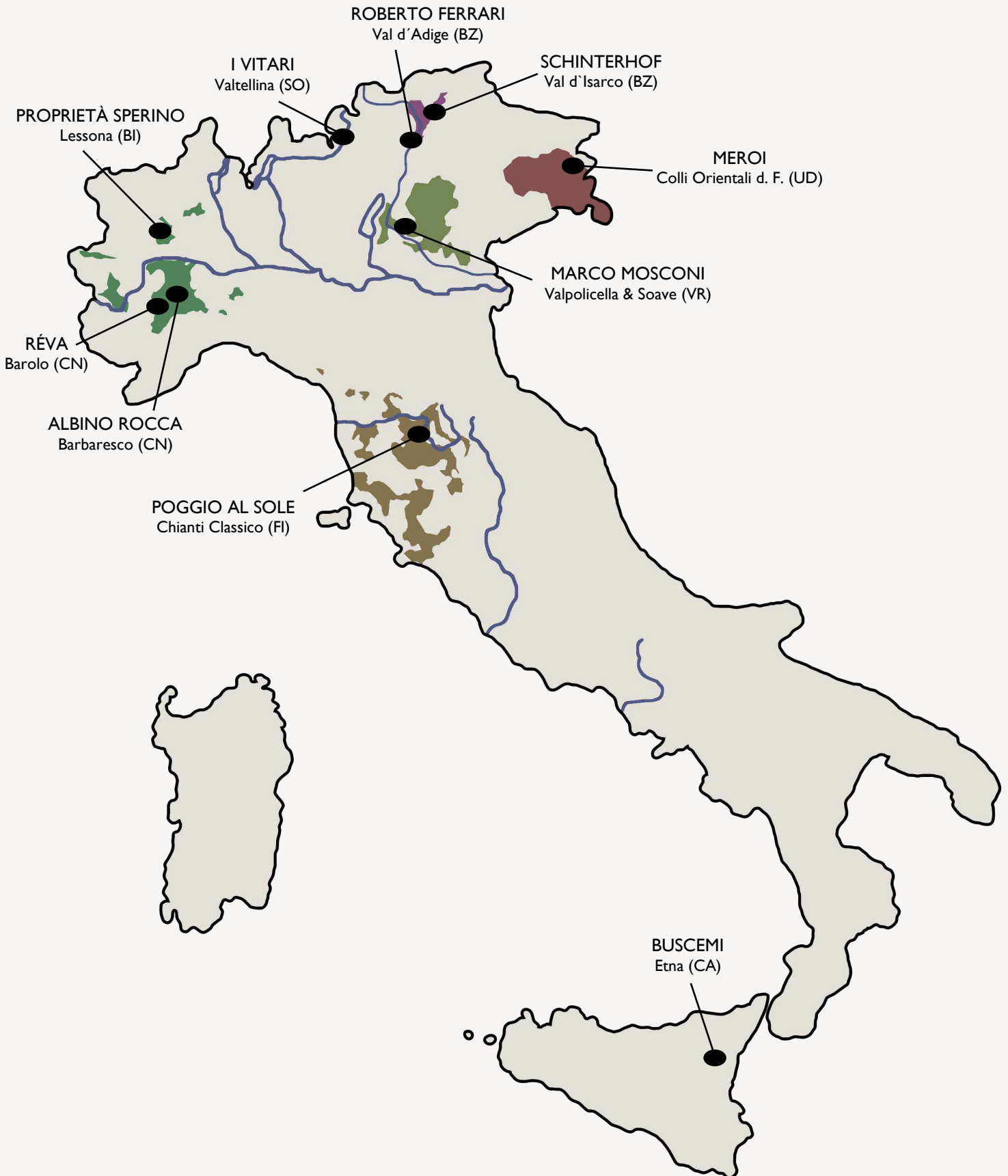
## EMOZIONE

”Il prodotto riesce a suscitare emozioni?”

Un prodotto realizzato rispettando i nostri valori, ha sempre un valore aggiunto. Ti parla, ti emoziona, è in grado di raccontarti una storia capace di entrarti sotto la pelle. Non servono nomi né indirizzi: è sufficiente un’emozione.



# ITALIA





vendita esclusiva per l'Italia

**VAL D'ISARCO**  
**Colma (Barbiano)**  
**5 ha**  
**10.000 bt**  
**sostenibile**

La famiglia Hofer, proprietari da tanti secoli, ha deciso di trasformare gli storici vigneti, prendendo come esempio le terrazze medioevali, trovate in tanti posti della Val d'Isarco. Tre anni fa hanno terminato i lavori, creando un gioiello senza precedenti in questa valle tanto ripida, rocciosa e con un **microclima unico** in Italia. **Terreni dominati di micene scisti con sedimenti calcarei dolomitici ed arenaria gardenese**, fanno maturare un'uva ricca di minerali, salata e sempre con grande freschezza.

Avendo ora i primi risultati in bottiglia, possiamo essere più che fiduciosi per il futuro che un bianco della Val d'Isarco si misura con i vini bianchi importanti del mondo.



**BIANCO**

85% Pinot Bianco,  
 10% Pinot Grigio  
 5% Sauvignon  
 75 hl/ha



Vigna a Colma  
 terreni di micene scisti con  
 sedimenti calcarei dolomitici  
 ed arenaria gardenese



Fermentazione in acciaio,  
 affinamento per 12 mesi in  
 botti di rovere francese a  
 contatto con i lieviti



5.000 bottiglie



**PINOT GRIGIO**

100% Pinot Grigio  
 75 hl/ha

Vigna a Colma  
 terreni di micene scisti con  
 sedimenti calcarei dolomitici  
 ed arenaria gardenese

Fermentazione in acciaio,  
 affinamento per 12 mesi in  
 botti di rovere francese a  
 contatto con i lieviti

2.000 bottiglie



**SAUVIGNON BLANC**

100% Sauvignon Blanc  
 75 hl/ha

Vigna a Colma  
 terreni di micene scisti con  
 sedimenti calcarei dolomitici  
 ed arenaria gardenese

Fermentazione in acciaio,  
 affinamento per 12 mesi in  
 botti di rovere francese a  
 contatto con i lieviti

1.500 bottiglie





# SCHINTERHOF

## Un progetto di amicizia

Lì, dove le montagne di Castelrotto e di Laion cascano ripidamente verso la Valle d'Isarco e dove il fiume della Val Gardena finisce il suo percorso e scarica le acque cariche di minerali calcarei presi nelle Dolomiti, nel 1173 il conte di Castelrotto faceva costruire uno dei più bei castelli del Sudtirolo, il Trostburg.

Un gioiello storico, situato su una roccia a sorvegliare tutta la valle strettissima fino a Chiusa a nord e quasi fino a Bolzano a sud.

### IL MASO

Proprio di fronte, nella striscia opposta della valle distante forse 500 metri in linea d'aria ed a pari livello su ca. **350-400 metri s.l.d.** si trova lo storico maso Schinter. Una realtà di ca. 54 ettari, composta da boschi, terreni arativi, pascoli, una malga e ca. **5 ettari di terra vitata.**

La famiglia Hofer, proprietaria da tanti secoli, ha deciso di trasformare gli storici vigneti, prendendo come esempio le terrazze medioevali trovate in tanti posti non solo a sud della valle, ma anche verso Bressanone e Novacella.



### TERRENI UNICI

Unica ed importantissima la realtà geologica. **Terreni dominati di micene scisti con sedimenti calcarei dolomitici ed arenaria gardenese**, fanno maturare un'uva ricca di minerali, salata e ricca di una grande freschezza. Già negli ultimi decenni dello scorso secolo il Prof. Rainer Zierock scoprì su un piccolissimo maso nelle vicinanze il potenziale di questa zona, dotata di terreni unici e con un clima ideale per vini bianchi dal carattere introvabile.

Purtroppo Rainer venne a mancare troppo presto e non riuscì a portare a termine le sue idee futuristiche.

Siamo consapevoli che le piante sono ancora giovanissime. Ma avendo ora i primi risultati in bottiglia, possiamo essere più che fiduciosi per il futuro. Sempre più le radici di queste viti andranno in profondità, trovando nutrimento nei residui di pietre calcaree e vulcaniche.

Un potenziale unico che porterà questi bianchi della Val d'Isarco a misurarsi presto con dei vini importanti del mondo.

Tre anni fa hanno terminato i lavori, creando un gioiello senza uguali in questa valle tanto ripida, rocciosa e con **un microclima unico in Italia.** Proprio lì, dove si trova il "Schinterhof" (nome tedesco che esprime i lavori duri e faticosi) **i venti del nord sono così costanti come solo in pochissimi altri posti.**

A questo fattore si devono i continui sbalzi termici.

Le uve (Sauvignon, Pinot Grigio, Pinot Nero, Pinot Bianco e Chardonnay) raramente sono attaccate da malattie, in quanto l'aria fa asciugare la buccia della frutta in tempi brevi.

### LA PRIMA ANNATA

Oggi siamo orgogliosi di presentarvi l'annata 2020 con alcune bottiglie di Sauvignon, una piccola selezione del Bianco "Schinter" e una piccola selezione di Pinot Grigio.

Ringraziamo Stephan Sölva ed il nostro amico Mirco Maccani.

Un ringraziamento speciale va alla famiglia Hofer per averci dato la possibilità di poter presentare questo bellissimo nuovo maso in esclusiva per l'Italia.

Karl Mair, 2021





vendita esclusiva per l'Italia

## VAL D'ADIGE

Salorno

5 ha

22.000 bt

biologico

Dopo una lunga carriera come responsabile di cantina di un famoso produttore locale, nel 2007 **Roberto Ferrari** decise che i tempi erano maturi affinché i suoi vini portassero il suo nome. Roberto è un pensatore, forse il cosiddetto „bastian contrario“, che con il suo lavoro ci mostra come con anche un **minimo apporto tecnico** si possono produrre **vini di grande carattere e precisione**, ambasciatori della zona e dei terreni dai quali provengono.

**Un piccolo produttore che sta invertendo la rotta del vino in Alto Adige**, segnando la svolta con il suo stile pulito e personale.



### PROFIL ALBUM



Chardonnay, Pinot Bianco  
80 hl/ha



terreni calcarei dolomitici  
e sedimenti d'argilla



fermentazione spontanea  
affinamento per 6 mesi in  
acciaio e Tonneaux a  
contatto con i lieviti



3.000 bottiglie



### PROFIL RUBRUM

85% Lagrein, 15% Teroldego  
80 hl/ha

terreni calcarei dolomitici,  
porfido vulcanico ed  
alluvionali

fermentazione spontanea  
in acciaio  
affinamento per 12 mesi in  
Barrique e Tonneaux usate

3.000 bottiglie



### PINOT BIANCO RF

100% Pinot Bianco  
80 hl/ha

Vigna a Caldaro  
terreni calcarei dolomitici e  
sedimenti d'argilla  
550m. s.l.m.

fermentazione spontanea  
affinamento per 6 mesi in  
acciaio a contatto con i lieviti

3.000 bottiglie



### CHARDONNAY RF

100% Chardonnay  
80 hl/ha

Vigna „Raßhof“ a Termeno  
terreni calcarei dolomitici  
300m. s.l.m.

fermentazione spontanea  
affinamento per 12 mesi in  
Barrique e Tonneaux usate  
Bâtonnage solo una volta  
ogni due mesi

3.000 bottiglie



### GEWÜRZTRAMINER RF



100% Gewürztraminer  
70 hl/ha



Vigna „Leiten“ a Termeno  
terreno argilloso  
350m s.l.m.



fermentazione spontanea in  
botte con macerazione di  
20 giorni  
affinamento per 18 mesi in  
Barrique e Tonneaux usate  
senza filtrazione



1.500 bottiglie



### MERLOT RF

100% Merlot  
80 hl/ha

Vigna a Magré  
terreni di calcare dolomitico

fermentazione spontanea  
in acciaio  
affinamento per 12 mesi in  
Barrique e Tonneaux usate  
senza filtrazione

2.000 bottiglie



### LAGREIN RF

100% Lagrein  
80 hl/ha

Vigna ad Ora  
terreni di calcare dolomitico  
e porfido vulcanico

fermentazione spontanea  
in acciaio  
affinamento per 12 mesi in  
Barrique e Tonneaux usate  
senza filtrazione

2.500 bottiglie



### PINOT NERO RF

100% Pinot Nero  
60 hl/ha

Vigna a Gleno (Montagna)  
terreni di calcare dolomitico  
680m. s.l.m.

fermentazione spontanea  
in acciaio  
affinamento per 12 mesi in  
Barrique e Tonneaux usate  
senza filtrazione

1.500 bottiglie



### PULSAR BLANC RTC



Riesling, Traminer, Chardonnay



Vigne a Termeno e Magré  
terreni calcarei dolomitici  
320 - 700m s.l.m.



fermentazione e macerazione  
in anfora per 8-9 mesi senza  
intervento | ca. 10% con raspi  
affinamento per 12 mesi in  
Barrique e Tonneaux usate  
senza filtrazione  
senza solforosa aggiunta



2.000 bottiglie



### PULSAR ROUGE PNM

Pinot Nero, Merlot

Vigna a Gleno (Pinot Nero)  
e Magré (Merlot)  
terreni calcarei dolomitici

fermentazione e macerazione  
in anfora e tini aperti per 90  
giorni  
affinamento per 24 mesi in  
Barrique e Tonneaux usate  
senza filtrazione  
senza solforosa aggiunta

1.000 bottiglie



# Marco Mosconi

VENETO

vendita esclusiva per l'Italia

## VALPOLICELLA & SOAVE

Illasi

8 ha

35.000 bt

biologico

Marco e Valentina Mosconi sono una giovane coppia di produttori con una grande passione per la viticoltura. Dopo gli studi in tutt'altro settore, Marco decide di tornare alle radici, a quel mestiere di vignaiolo che ha sempre vissuto in casa, e che tanto ama. Nel 2006 inizia quindi a vinificare le uve che la famiglia coltiva da tre generazioni, e, seguendo la sua visione, anno dopo anno riesce ad evolvere e ad innalzare sensibilmente la qualità dei suoi vini. Il passaggio all'agricoltura biologica, lavorando nel rispetto della natura e dei suoi cicli, ha di certo dato uno slancio in più.



### SOAVE CORTE PARADISO

100% Garganega  
piante di 25 - 35 anni  
80 hl/ha



Vigna Corte Paradiso  
terreni con sedimenti  
calcarei e tessitura limosa



fermentazione spontanea  
in acciaio  
6 mesi in acciaio  
a contatto con  
i lieviti  
senza filtrazione



15.000 bottiglie



### GARGANEGA VV

100% Garganega  
piante di 40 anni  
60 hl/ha

Vigna Rosetta  
roccia calcarea e argilla  
500m slm

fermentazione spontanea  
in acciaio  
affinamento per 6 mesi  
in acciaio  
senza filtrazione

2.000 bottiglie



### VALPOLICELLA MONTECURTO

Corvina, Corvinone,  
Rondinella  
piante di 20 anni  
60 hl/ha

Vigna Montecurto  
terreni di marna calcarea

fermentazione spontanea  
affinamento per 8 mesi  
in acciaio a contatto  
con i lieviti  
senza filtrazione

10.000 bottiglie



### VALPOLICELLA SUPERIORE

Corvina, Corvinone,  
Rondinella  
piante di 25 anni  
50 hl/ha

Vigna Montecurto  
terreni di marna calcarea

appassimento del 30%  
fermentazione spontanea  
affinamento per 36 mesi  
in botte di legno grande  
senza filtrazione

4.000 bottiglie



### AMARONE DELLA VALPOLICELLA



Corvinone, Corvina, Rondinella, Croatina, Oseleta  
piante di 40 anni | 30 hl/ha



vigna a 250 - 300m slm  
terreni di marna calcarea



appassimento 90 giorni  
fermentazione spontanea  
in acciaio  
affinamento per 24 mesi in  
botte di legno francese  
senza filtrazione



4.000 bottiglie



### RECIOTO DELLA VALPOLICELLA

Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina  
piante di 35-45 anni  
25 hl/ha

vigna a 200m slm  
terreni di marna calcarea

appassimento 180 giorni  
fermentazione spontanea  
in acciaio  
affinamento per 24 mesi in  
botte di legno francese  
90g/l residuo zuccherino

1.500 bottiglie



### RECIOTO DI SOAVE

100% Garganega  
piante di 35 anni  
25 hl/ha

Vigna Corte Paradiso  
terreni con sedimenti  
calcarei a tessitura limosa

appassimento 120 giorni  
fermentazione spontanea  
in acciaio  
affinamento per 18 mesi in  
acciaio a contatto con i lieviti  
130 g/l residuo zuccherino  
senza filtrazione

2.000 bottiglie



### PASSITO BIANCO

100% Garganega  
piante di 35 anni  
25 hl/ha

Vigna Corte Paradiso  
terreni con sedimenti  
calcarei a tessitura limosa

appassimento 120 giorni  
fermentazione spontanea  
in acciaio  
affinamento per 120 mesi in  
Barrique scolmatrice  
130g/l residuo zuccherino  
senza filtrazione

1.000 bottiglie

# LINEA FIORI



### BUCCE BIANCO



100% Garganega  
piante di 20 anni | 60 hl/ha



Vigna Corte Paradiso  
roccia calcarea e argilla



fermentazione spontanea  
in acciaio  
affinamento per 12 mesi in  
acciaio a contatto con i lieviti  
senza filtrazione  
senza solforosa aggiunta



2.000 bottiglie



### CORVINA ROSSO

100% Corvina  
piante di 20 anni | 60 hl/ha

Vigna Montecurto  
terreni di marna calcarea

fermentazione spontanea  
in acciaio  
affinamento per 6 mesi in  
acciaio a contatto con i lieviti  
senza filtrazione  
senza solforosa aggiunta

2.000 bottiglie



### 3 MONELLI ROSSO

Croatina, Oseleta, Merlot  
piante di 20 anni | 60 hl/ha

Vigna Montecurto  
terreni di marna calcarea

fermentazione spontanea  
in acciaio  
affinamento per 12 mesi in  
acciaio a contatto con i lieviti  
senza filtrazione  
senza solforosa aggiunta

2.000 bottiglie





FRIULI-VENEZIA GIULIA

vendita esclusiva Trentino-Alto Adige | Belluno | Treviso | Cuneo & Asti | Torino | Liguria | Toscana | Umbria | Marche | Abruzzo | Puglia | Campania | Sicilia | Sardegna

## COLLI ORIENTALI DEL FRIULI

**Buttrio**  
**20 ha**  
**55.000 bt**  
**biologico**

L'azienda agricola Meroi si trova sulle colline di Buttrio e Rosazzo nei Colli Orientali del Friuli. **Fondata nel 1920**, è attiva da più di tre generazioni. **Paolo Meroi**, insieme al suo enologo **Mirko Degan**, guida la cantina di famiglia con **zelo e passione**, facendo tesoro dell'esperienza acquisita negli anni trascorsi al fianco del nonno Domenico. Nel lavoro in vigna e in cantina può fare affidamento sul prezioso supporto dell'amico Enzo Pontoni, proprietario dell'azienda agricola Miani, con il quale condivide conoscenze e confronti sulla viticoltura.



VIGNA DOMININ



### NÈSTRI BIANCO

Ribolla Gialla, Friulano, Chardonnay, Malvasia piante di 15 anni resa 25-30hl/ha



Vigne a Buttrio „Ponca“ marna eoconica



fermentazione in Barrique affinamento per 11 mesi in Barrique 30% di primo passaggio



5.500 bottiglie



### SAUVIGNON BLANC

100% Sauvignon blanc piante di 15-20 anni resa 25-30hl/ha

Vigna Dominin „Ponca“ marna eoconica

fermentazione in Barrique affinamento per 11 mesi in Barrique 30% di primo passaggio

9.000 bottiglie



### FRIULANO

100% Friulano piante di 15 anni resa 25-30hl/ha

Vigna Dominin „Ponca“ marna eoconica

fermentazione in Barrique affinamento per 11 mesi in Barrique 30% di primo passaggio

4.000 bottiglie



### RIBOLLA GIALLA

100% Ribolla Gialla piante di 15 anni resa 25-30hl/ha

Vigne a Buttrio „Ponca“ marna eoconica

fermentazione in Barrique affinamento per 11 mesi in Barrique 30% di primo passaggio

1.300 bottiglie



### CHARDONNAY



100% Chardonnay  
piante di 15 anni  
resa 25-30hl/ha



Vigna Dominin  
„Ponca“  
marna eoconica



fermentazione in Barrique  
affinamento per 11 mesi  
in Barrique  
30% di primo passaggio



4.000 bottiglie



### CHARDONNAY VIGNA DOMININ

100% Chardonnay  
piante di 20 anni  
resa 25-30hl/ha

Vigna Dominin  
„Ponca“  
marna eoconica

fermentazione in Barrique  
affinamento per 12 mesi  
in Barrique  
30% di primo passaggio

1.000 bottiglie



### SAUVIGNON ZITELLE BARCHETTA

100% Sauvignon  
piante di 10-15 anni  
resa 25-30hl/ha

Vigna Zitelles  
„Ponca“  
marna eoconica

fermentazione in Barrique  
affinamento per 12 mesi  
in Barrique  
30% di primo passaggio

1.300 bottiglie



### MALVASIA ZITELLE DURÌ

100% Malvasia  
piante di 10-15 anni  
resa 25-30hl/ha

Vigna Zitelles  
„Ponca“  
marna eoconica e terra rossa

fermentazione in Barrique  
affinamento per 12 mesi  
in Barrique  
30% di primo passaggio

900 bottiglie



### NÈSTRÌ ROSSO



60% Merlot, 40% Refosco  
piante di 20 anni  
resa 25-30hl/ha



Vigna Dominin e Buttrio  
„Ponca“  
marna eoconica e terra rossa



fermentazione in Barrique  
affinamento per 12 mesi  
in Barrique  
30% di primo passaggio



18.000 Bottiglie



### ROS DI BURI

100% Merlot  
piante di 30 anni  
resa 30hl/ha

Vigna a Buttrio  
„Ponca“  
marna eoconica

fermentazione in Barrique  
affinamento per 24 mesi  
in Barrique  
30% di primo passaggio

4.000 bottiglie



### MERLOT VIGNA DOMININ

100% Merlot  
piante di 50 anni  
resa 20hl/ha

Vigna Dominin  
„Ponca“  
marna eoconica

fermentazione in Barrique  
affinamento per 24 mesi  
in Barrique  
30% di primo passaggio

1.000 bottiglie



### REFOSCO CALVARI

100% Refosco  
piante di 50 anni  
resa 20hl/ha

Vigna Calvari  
vino iconico  
„Ponca“ marna eoconica

fermentazione in Barrique  
affinamento per 24 mesi  
in Barrique  
30% di primo passaggio

1.000 bottiglie





vendita esclusiva per l'Italia

## VALTELLINA

Grumello

5 ha

10.500 bt

integrata

**I Vitari dalla Valtellina** segue la storia di una viticoltura eroica. A Grumello, frazione **Ponchiera**, a **510 metri** sul livello del mare, si trova il vigneto di  **Davide Bettini**, un piccolo impianto di **2,5 ettari** con filari di **Chiavennasca (Nebbiolo)** coltivati a guyot.

I vigneti sono affidati alla cura del padre di Davide, che li gestisce secondo i criteri dell'agricoltura integrata, con **interventi ridotti al minimo**. Davide, invece, decide sulla vendemmia ed in cantina.

L'azienda è giovanissima, ma quello che abbiamo percepito dalle prime annate degustate è **l'impronta profonda della terra**, assorbita dalle vecchie viti Nebbiolo rimandando, nel calice, ai sentori della pietra vulcanica.



**ROSSO  
DI  
VALTELLINA**

100% Chiavennasca  
piante di 40 anni  
resa 50hl/ha



terreni di roccia  
granitica  
esposizione sud



fermentazione  
spontanea in acciaio  
affinamento per 24  
mesi in botte grande



tutta l'annata 2020 è  
stata declassata come  
Rosso di Valtellina



**VALTELLINA  
SUPERIORE**

100% Chiavennasca  
piante di 40 anni  
resa 50hl/ha

Vigneti a Grumello e  
Sassella  
terreni di roccia  
granitica  
esposizione sud

fermentazione  
spontanea in acciaio  
affinamento per 24  
mesi in botte grande



**VALTELLINA  
SUPERIORE  
GRUMELLO**

100% Chiavennasca  
piante di 40 anni  
resa 50hl/ha

Vigneti a Grumello  
terreni di roccia  
granitica  
esposizione sud  
450m slm

fermentazione  
spontanea in acciaio  
affinamento per 24  
mesi in botte grande



**VALTELLINA  
SUPERIORE  
GRUMELLO  
VIGNA I VITARI**

100% Chiavennasca  
piante di 80 anni  
resa 50hl/ha

Vigna I Vitari  
terreni di roccia  
granitica  
esposizione sud  
550m slm

fermentazione  
spontanea in acciaio  
affinamento per 24  
mesi in botte grande



**VALTELLINA  
SUPERIORE  
RISERVA  
GRUMELLO**

100% Chiavennasca  
piante di 50 anni  
resa 50hl/ha

Vigneti a Grumello  
terreni di roccia  
granitica  
esposizione sud  
450m slm

fermentazione  
spontanea in acciaio  
affinamento per 36  
mesi in botte grande



# UNA VITICOLTURA EROICA

## I VITARI - UN DIAMANTE LUMINOSO VALTELLINESE

Era il 1982 e mia moglie Ulli ed io trascorremmo un breve periodo di ferie a Santa Caterina Valfurva. Di quella vacanza conserviamo nella memoria diversi ricordi ma più di tutti ci rimasero impressi i vini della Valtellina e le degustazioni che riuscimmo ad effettuare in quei pur pochi giorni. Erano i primi tempi del Pretzhof e per accompagnare i prodotti e la cucina del maso decidemmo di riservare ampio spazio ai Nebbioli di questa zona incredibilmente bella. Poi, come spesso purtroppo succede, i tesori vitivinicoli di questa valle furono piano dimenticati, le bottiglie degustate non furono più riassortite da tante carte di vini anche importanti e colpevolmente, anche dalla nostra.

### I VITARI

Forte era però rimasto il desiderio di ritornare in **Valtellina**, e quando un amico che vi gestisce una enoteca mi ha proposto di andare a visitare **l'azienda vitivinicola "I Vitari"**, non abbiamo

esitato un attimo ad accettare l'invito.

Siamo arrivati, come sempre partendo da Sondrio, e da lì abbiamo intrapreso la nostra escursione per stradine e tratturi ripidi e stretti – che tanto ricordano le colline vitate della zona della Mosella centrale - salendo verso il Castello di Grumello, attraversando parcelle e vigneti che, ammirati dal fondo valle, non darebbero l'impressione di dover essere coltivati – come invece sono - anche **eroicamente** e spesso con ulteriore gravosi dedizione ed impegno.

Lì, in frazione **Ponchiera**, a **510 metri** sul livello del mare, siamo

arrivati nel vigneto di **Davide Bettini**, un piccolo impianto di **2,5 ettari** con filari di **Nebbiolo** coltivati a guyot. E prima di portarci in cantina si è dilungato nel descriverci la conformazione geologica del terreno, il microclima, l'andamento geotermico della valle e la storia della viticoltura valtellinese che, purtroppo, negli ultimi decenni, ha visto l'abbandono di oltre due terzi del terreno vitato. La passione che Davide è riuscito a trasmetterci è stata tanta e tale da farci sentire colpevoli per aver trascurato i vini di questa valle, unica nel nord Italia. Anche la cantina è stata una sorpresa trattandosi dell'unica



cantina ipogea della valle, completamente interrata, cioè con un tetto ricoperto dal vigneto. Le bottiglie prodotte sono pochissime: i vigneti sono affidati alla cura del padre di Davide, Sergio, che li gestisce secondo i criteri dell'agricoltura integrata, con interventi ridotti al minimo. Davide assieme all'amico **enologo Giuseppe Gorelli** decidono tutto in vendemmia ed in cantina.

L'azienda è giovanissima, ma quello che abbiamo percepito dalle prime annate degustate è l'impronta profonda della terra, assorbita dalle vecchie viti Nebbiolo rimandando,

nel calice, ai sentori della pietra vulcanica.

### I VINI

La degustazione ha riguardato i Nebbioli in affinamento nelle botti, il **"SO Valtellina Superiore Grumello"** e il **"SO Valtellina Superiore Riserva"**, vini che ci hanno lasciato letteralmente senza parole. Raramente infatti ci eravamo trovati di fronte a vini dal carattere e stile così chiaro, definito, preciso e sottile.

Vini che sono un racconto emozionante della storia vitivinicola della Valtellina. Sorsate profonde, eleganti e leggere come assai

raramente è dato trovare degustando i Nebbioli. Vini che sono il risultato di queste pluricentinarie terrazze di roccia, plasmate da generazioni di famiglie che hanno enormemente faticato per ricavare dal terreno, in questa valle sperduta e povera, il minimo per la sopravvivenza. Ed è grazie alla fatica ed al lavoro di que-

sti agricoltori, oltre che allo spirito imprenditoriale di persone come Davide Bettini, che una piccola azienda di famiglia è potuta arrivare a livelli così alti, producendo vini che non hanno bisogno di confrontarsi con i Nebbioli del Piemonte.

Grazie a Filippo e Davide per averci dato la possibilità di conoscere questi veri e propri gioielli che ci hanno da subito affascinato e colpito.



# Proprietà Sperino

PIEMONTE

escluso Biella e Vercelli

## LESSONA

Lessona  
12,5 ha  
50.000 bt  
sostenibile

NUOVO!

Luca De Marchi, figlio di Paolo De Marchi, ha preso in mano nell'anno 2004 l'azienda di famiglia "Proprietà Sperino" a Lessona. La **Proprietà Sperino** è un'icona storica e tappa importante della storia enologica.

Le annate dell'Ottocento sono tutte documentate e i vini si imbottigliavano in bottiglia. Nel Novecento, i primi esperimenti in Italia per la cura delle viti e i primi studi sui portainnesti per combattere la fillossera si fecero in quest'azienda.

Lessona si trova ai piedi del Monte Rosa, con terreni sabbiosi marini e suoli ad altissima acidità. Un habitat estremo, ma adatto per la Spanna (Nebbiolo).

Il vino Lessona viene fermentato spontaneamente in tini aperti troncoconici con lunga macerazione sulle bucce ed affinamento oltre 30 mesi in botti grandi di rovere.

**Un vino elegantissimo, sapido, con un tannino molto fine.**



### ROSA DEL ROSA VINO ROSATO

80% Nebbiolo  
10% Vespolina  
10% Croatina  
piante di 15-20 anni



terreni sabbiosi marini (Lessona) e vulcanici (Bramaterra)



fermentazione in acciaio ed affinamento per 4-5 mesi a contatto con i lieviti



20.000 bottiglie



### UVAGGIO COSTE DELLA SESIA

80% Nebbiolo  
15% Vespolina  
5% Croatina  
piante di 20-85 anni

terreni sabbiosi marini (Lessona) e vulcanici (Bramaterra)

fermentazione spontanea in tini di legno aperto affinamento per 22 mesi in tonneau e botti di rovere

20.000 bottiglie



### BRAMATERRA

80% Nebbiolo  
15% Vespolina  
5% Croatina  
piante di 85 anni

terreni vulcanici di granito e porfido

fermentazione spontanea in tini di legno aperto affinamento per 21 mesi in botti di rovere

2.200 bottiglie



### LESSONA

100% Nebbiolo  
piante di 10-90 anni  
resa 35hl/ha

terreni sabbiosi marini

fermentazione spontanea in tini di legno aperto affinamento per 35 mesi in tonneau e botti di rovere

7.000 bottiglie



### LESSONA RISERVA VIGNA COVÀ

100% Nebbiolo  
piante di 35 anni

Vigna Covà  
terreni sabbiosi marini

fermentazione spontanea in tini di legno aperto affinamento per 35 mesi in tonneau

800 bottiglie



### L'FRANC

100% Cabernet Franc  
piante di 20 anni

terreni sabbiosi marini

fermentazione spontanea affinamento per 40 mesi in barriques

1.500 bottiglie

# LA BIBLIOTECA

## IL PUNTO DI PARTENZA

**L**a biblioteca è la stanza dove le generazioni che ci hanno preceduto ancora ci parlano e dove ricostruiamo il legame con il passato, il quale è alla base dell'intero progetto di Proprietà Sperino a Lessona, in provincia di Biella, in Alto Piemonte.

**Un progetto nato dall'esigenza fortissima di ridare una centralità dimenticata alla zona che per secoli ha guidato la storia viticola italiana.**

Da qui il recupero e la riapertura della cantina storica di famiglia nel 1999 da parte di Paolo e Luca De Marchi, padre e figlio. Una cantina portata avanti nell'Ottocento e fino al 1905 dagli Sperino, cugini dei De Marchi.

### LA MEMORIA VITIVINICOLA DI LESSONA

Proprietà Sperino ha nella sua essenza più profonda l'esigenza di conservare e ricostruire la memoria storica. Perciò abbiamo finanziato uno studio filologico della toponomastica di Lessona. Giulia Longhini ha trascorso anni in ricerche e interviste per togliere la polvere di dosso alle immagini di questi luoghi. La mole immensa di materiale raccolto ha per ora portato alla pubblicazione di un Atlante toponomastico che forgia la storia riecheggiando **la mappa tardo seicentesca con l'indicazione dei «cru» di Lessona** esposta in municipio.



La famiglia Sperino fu una prestigiosa dinastia di medici fautori di numerosi progressi e di lodevoli iniziative nel campo della medicina. Casimiro Sperino (1812 – 1894) fu medico-chirurgo, Senatore del Regno d'Italia, preside della Facoltà di Medicina a Torino, fondatore e presidente dell'Accademia Reale

di Medicina.

Fu soprattutto suo figlio, Felice Sperino, anch'egli medico e professore a Torino, a dedicarsi interamente alla valorizzazione della viticoltura piemontese.

### LA BIBLIOTECA

Nei registri tenuti dagli Sperino si trovano le fondamentali descrizioni, **vendemmia dopo vendemmia, di innumerevoli annate dell'Ottocento: il clima, la data della vendemmia, le tecniche di fermentazione e i giorni di macerazione per ogni singolo vino.**

A questo si aggiungono le note sulle analisi chimiche di tutte le annate e sugli esperimenti, che spaziavano dall'imbottigliamento alla svinatura, dall'aggiunta di tannino per la concia delle pelli alle prove di appassimento.

Sono poi conservati molti libri di medicina, a ricordo del grande contributo in questo campo degli Sperino, e i tanti libri di viticoltura scritti anche da Felice Sperino. Illuminante il suo contributo allo **studio delle viti americane contro la fillossera** e poi la corrispondenza con il Conte di Rovasenda, primo ampelografo italiano, oltre ai trattati sui vitigni scomparsi dell'Alto Piemonte.



Luca De Marchi

Nelle cantine del castello sono ancora **conservate le etichette del vino prodotto dagli Sperino a partire dalla metà dell'Ottocento.** Già allora, caso raro in Italia, le bottiglie venivano etichettate e nei quaderni archiviati nella biblioteca di casa sono annotate le spedizioni del vino anche all'estero. **Ecco cosa si diceva allora del prestigioso vino Lessona:**

*"(...) io sono non solo persuaso, ma convinto, che l'uva dell'agro biellese è nella sua media superiore a quella di tutta la rimanente Italia. Disgrazia vuole che la popolazione più industriale d'Italia si sia dedicata a qualunque industria meno quella vinaria, di cui aveva la materia prima così sottomano."*  
- Luigi Piemonte, "Il Piemonte Agricolo" (1893).

*"Assaggiando una serie di sei splendidi vini (1865, 1870, 1879, 1892, 1894, 1900) del Cav. Dott. Felice Sperino noi pensavamo che se si stabilisse per ogni gran vino italiano una linea che raccolga tutti i punti dell'età del prodotto, si vedrebbe che per tutti i grandi vini fini da arrostito italiani ed esteri, questa linea che si innalza con certa lentezza per arrivare al piano della perfezione, precipita poi rapidamente giunta ad un certo punto e conduce, quasi dritta alla decrepitezza - la linea rappresentante il cammino del Lessona, questo avrebbe di particolare: va su lenta, ma arrivata alla linea della perfezione, questa permane a lungo, molto a lungo, per 20-25 anni, poi, in luogo di scendere precipitosamente, si incurva invece assai lentamente, lentissimamente. In altre parole il Lessona, almeno quello squisito del Dott. Sperino, è un vino che non vuol farsi decrepito, è un gagliardo che mantiene la sua piena vitalità forse più a lungo e più degnamente degli altri grandi vini d'Italia."*  
- A. Marescalchi, "I migliori vini d'Italia" (1905).





vendita esclusiva Trentino-Alto Adige | Aosta | Liguria | Veneto | Friuli | Mantova | Cremona | Piacenza | Modena | Bologna | Ferrara

Toscana | Umbria | Marche | Abruzzo | Molise | Puglia | Campania | Sicilia | Sardegna

**BARBARESCO**  
**comune di Barbaresco**  
**18 ha**  
**100.000 bt**  
**sostenibile**

Il Barbaresco è sempre rimasto un po' nell'ombra del celeberrimo Barolo, ma si sta riscattando grazie ad alcuni grandi produttori. Tra questi va annoverata la **famiglia Rocca** che, forte dell'esperienza maturata in quattro generazioni di lavoro in vigna, produce vini che **ricordano i fasti del Barbaresco di qualche decennio fa**. Questa cantina è come una cometa in piena energia ascendente, dalla quale continueremo ad aspettarci **vini di grande tipicità e personalità**.



**CORTESE LA ROCCA**

100% Cortese  
 piantato nel 1980 e 2014



Vigneti a Barbaresco e San Rocco Seno d'Elvio (Alba) terreni di marna e calcare



fermentazione in barrique  
 affinamento in barrique francesi da 225l per circa 4 mesi



3.500 bottiglie



**DOLCETTO D'ALBA**

100% Dolcetto  
 piantato nel 1960 e 1978

Vigneti a Barbaresco e San Rocco Seno d'Elvio (Alba) terreni di marna e calcare

fermentazione spontanea  
 in acciaio  
 affinamento per 6 mesi in acciaio

5.000 bottiglie



**BARBERA D'ALBA**

100% Barbera  
 piantato nel 2004 e 2005

Vigneti a San Rocco Seno d'Elvio (Alba)

fermentazione spontanea  
 in acciaio  
 affinamento per 6 mesi in acciaio

8.500 bottiglie



**BARBERA D'ALBA SUPERIORE GEPIN**

100% Barbera  
 piantato nel 1950

Vigna Cottà e Ronchi terreni di marna e calcare

fermentazione spontanea  
 in acciaio  
 affinamento per 12 mesi in botti di rovere austriaco (Stockinger)

5.000 bottiglie



### LANGHE NEBBIOLO ROSSO DI ROCCA



Nebbiolo piantato nel 1967 e 2002



Colline di Magliano Alfieri terreno marnoso, calcare frammisto a sabbia



fermentazione spontanea ed affinamento in acciaio



9.000 bottiglie



### NEBBIOLO D'ALBA

100% Nebbiolo piantato tra il 1968 e 2012

Versante occidentale di San Rocco Seno d'Elvio (Alba) terreni di marna e sabbia

fermentazione spontanea in acciaio affinamento per 8 mesi in botti di rovere austriaco (Stockinger)

9.000 bottiglie



### BARBARESCO

100% Nebbiolo piante tra i 15 e i 20 anni

Vigneti a Barbaresco, Neive e San Rocco Seno d'Elvio vigneti esposti a sud-ovest marnosi e calcarei

fermentazione spontanea in acciaio affinamento per 20 mesi in botti di rovere austriaco (Stockinger)

9.000 bottiglie



### BARBARESCO MONTERSINO

100% Nebbiolo piantato nel 1998

Vigna Montersino a San Rocco Seno d'Elvio vigna esposta a sud-ovest terreni calcarei e sabbiosi

fermentazione spontanea in acciaio affinamento per 20 mesi in botti di rovere austriaco (Stockinger)

2.000 bottiglie



### BARBARESCO COTTÀ



100% Nebbiolo piantato nel 1962



Vigna Cottà a Neive vigna esposta a sud-ovest terreni di marna argillosa



fermentazione spontanea in acciaio affinamento per 20 mesi in botti di rovere austriaco (Stockinger)



2.000 bottiglie



### BARBARESCO OVELLO

100% Nebbiolo piantato nel 1970

Vigna Loreto a Barbaresco marnoso con prevalenza di calcare e argilla

fermentazione spontanea in acciaio affinamento per 20 mesi in botti di rovere austriaco (Stockinger)

2.700 bottiglie



### BARBARESCO RONCHI

100% Nebbiolo piantato nel 1950

Vigna Ronchi a Barbaresco vigna esposta a sud-est terreni calcareo-argilloso con presenza di tufo

fermentazione spontanea in acciaio affinamento per 20 mesi in botti di rovere austriaco (Stockinger)

7.500 bottiglie



### BARBARESCO ANGELO

100% Nebbiolo

50% Ronchi 25% Montersino 25% Cottà

fermentazione spontanea in legno grande affinamento per 24 mesi in botti di rovere austriaco (Stockinger)

2.500 bottiglie





Réva

PIEMONTE

escluso Torino, Arezzo

**BAROLO**  
**Monforte d'Alba**  
 25 ha  
 71.000 bt  
 biodinamico

Réva è stata fondata nel 2013 dall'imprenditore Miroslav Lekes, wine merchant e collezionista di vini prestigiosi. In slavo Réva significa uva. L'azienda viene gestita da **due giovani ambiziosi**, con l'**obbiettivo di produrre grandi vini** rispettando le tradizioni e creando allo stesso tempo uno stile personale, lontano dalle mode. Réva possiede vigneti in alcuni dei più importanti cru della Langa: **Ravera** a Novello, **Lazzarito** a Serralunga e **Cannubi** a Barolo. Concentrandosi sulla **sostenibilità e biodinamicità** della viticoltura, la produzione si distingue notevolmente da tante altre.



**ALTA LANGA  
 SOLONOIR  
 MILLESIMATO**

100% Pinot Noir  
 piante di 35 anni  
 resa 50hl/ha



Alta Langa (Roddino)  
 calcareo-argilloso  
 480 m.s.l.m.



fermentazione  
 in acciaio  
 36 mesi sui lieviti  
 dosage 3g/l



4.500 bottiglie



**LANGHE BIANCO  
 GREY**

65% Sauvignon gris &  
 35% Sauvignon blanc  
 piante di 10-40 anni  
 resa 60hl/ha

Monforte d'Alba  
 calcareo-argilloso,  
 alternato a marne ed  
 arenarie fossilifere

fermentazione  
 in acciaio  
 affinamento per 12  
 mesi in botte grande di  
 rovere austriaco  
 (Stockinger)

12.000 bottiglie



**DOLCETTO  
 D'ALBA**

100% Dolcetto  
 piante di 65 anni  
 resa 60hl/ha

Monforte d'Alba  
 calcareo-argilloso

fermentazione  
 spontanea  
 in acciaio  
 affinamento per  
 6 mesi in acciaio

8.000 bottiglie



**BARBERA D'ALBA  
 CEPPI ALTI**

100% Barbera  
 piante di 5 anni  
 resa 60hl

Roddino  
 calcareo-argilloso  
 480 m.s.l.m.

fermentazione  
 spontanea in acciaio e  
 affinamento per 12  
 mesi in botte grande di  
 rovere austriaco  
 (Stockinger)

600 bottiglie



**BARBERA D'ALBA  
 SUPERIORE**

100% Barbera  
 piante di 25 - 65 anni  
 resa 60hl

Monforte d'Alba e  
 Ravera  
 calcareo-argilloso e  
 argilloso-sabbioso

fermentazione  
 spontanea in acciaio e  
 affinamento per 12  
 mesi in botte grande di  
 rovere austriaco  
 (Stockinger)

15.000 bottiglie

## NEBBIOLO D'ALBA AMPHORA



100% Nebbiolo  
piante di 5-20 anni  
resa 60hl/ha

Monforte d'Alba  
calcareo-argilloso, alternato  
a marne ed  
arenarie fossilifere

fermentazione in acciaio  
affinamento per 8 mesi in  
Anfora Tava  
senza filtrazione

1.800 bottiglie

## BAROLO CHINATO IDILLICO

100% Nebbiolo  
piante di 20-25 anni  
resa 65hl/ha

Monforte d'Alba  
calcareo-argilloso

fermentazione in acciaio  
affinamento per 24 mesi in  
botte grande di rovere  
austriaco (Stockinger)  
aggiunta di infusione di  
23 erbe biologiche

2.000 bottiglie



### LANGHE NEBBIOLO

100% Nebbiolo  
piante di 5-20 anni  
resa 60hl/ha

Monforte d'Alba  
e Roddino  
calcareo-argilloso

fermentazione in  
acciaio  
affinamento per 12  
mesi in botte grande di  
rovere  
austriaco (Stockinger)

12.000 bottiglie



### BAROLO

100% Nebbiolo  
clone Lampia  
piante di 20-30 anni  
resa 60hl/ha

Bussia (60%), Castello  
(10%), Ravera (15%)  
e Lazzarito (15%)

fermentazione  
spontanea in acciaio  
affinamento per 24  
mesi in botte grande di  
rovere austriaco  
(Stockinger)

10.000 bottiglie



### BAROLO RAVERA

100% Nebbiolo  
clone Michet  
piante di 65 anni  
resa 45hl/ha

Ravera a Novello  
calcareo-argilloso  
alternato a marne e  
fossili

fermentazione  
spontanea in tronco-  
conici di rovere  
affinamento per 24  
mesi in rovere  
austriaco (Stockinger)

3.500 bottiglie



### BAROLO CANNUBI

100% Nebbiolo  
clone Lampia  
piante di 45 anni  
resa 60hl/ha

Cannubi a Barolo  
Tortoniano ed  
Elvaziano, marne di  
Sant'Agata

fermentazione  
spontanea in tronco-  
conici di rovere  
affinamento per 24  
mesi in rovere  
austriaco (Stockinger)

1.500 bottiglie



### BAROLO LAZZARITO RISERVA

100% Nebbiolo  
clone Lampia  
piante di 45 anni  
resa 60hl/ha

Lazzarito a Serralunga  
d'Alba  
calcareo-argilloso

fermentazione  
spontanea in tronco-  
conici di rovere  
affinamento per 36  
mesi in rovere  
austriaco (Stockinger)

1.000 bottiglie



# GRANDI NEBBIOLI

## RÉVA - IN POCHI ANNI AI VERTICI DELLA ZONA

Dei miei tanti anni di viaggi per cantine e di innumerevoli bottiglie aperte con i vignaioli posso dire una cosa: **provo un grande rispetto e mi pongo con umiltà nei confronti dello straordinario lavoro che svolgono.**

Spesso mi chiedo cosa ho fatto per guadagnarmi il privilegio di poter stare faccia a faccia con produttori che si sporcano le mani tutto l'anno, che tirano fuori il loro meglio anche nelle situazioni avverse, tutto per avere grappoli sani da raccogliere in una breve finestra di tempo quando arriva l'autunno. Questa è la realtà che si cela dietro i grandi vini, quelli plasmati dalle annate, dai terreni, dal clima, e soprattutto dalle mani rovinare dalla fatica dei protagonisti del mondo del vino.

Approccio con cautela le cantine che so già essere il frutto dell'investimento di una persona o di una famiglia che non ha nulla a che fare con il complesso mondo del vino. Di solito sono imprese gestite da tecnici, agronomi, amministratori e manager. Il più delle volte si degustano vini perfetti, tecnicamente impeccabili, spesso di stile „internazionale“; di rado sono vini profondi, di carattere, del territorio, e di sicuro mai mostrano pieghe, nei loro spigoli.

### IL PROGETTO RÉVA

Quando mi è arrivato l'invito di **Réva a Monforte D'Alba**, scoprii si trattava di una cantina giovane, dal proprietario grande appassionato di vino, **Miroslav Lekes**, il quale guadagna i suoi soldi in totalmente altri settori.

Investire in un territorio rinomato come quello delle Langhe, fondarvi **una cantina e portarla ai vertici della zona in pochi anni è ai nostri giorni un'impresa rara e sorprendente.** Si trovano poche

vigne valide in vendita, e per quelle disponibili i prezzi sono allucinanti.

### ALCUNI DEI MIGLIORI VIGNETI: CANNUBI, RAVERA & LAZZARITO

Sono stato accolto da un team giovane e molto motivato, al quale il signor Lekes lascia carta bianca per farsi strada nel decorato mondo del Nebbiolo.

Ho capito subito che **l'asticella è comunque fissata molto in alto.**

Per raggiungere l'obiettivo sono state acquistate parcelle nelle zone migliori: Ravera, Cannubi, Lazzarito. Nella cantina di Réva c'è poco di nuovo da vedere:

anfore, nelle botti i migliori legni, un impianto di imbottigliamento di proprietà e pochi altri macchinari.

Da Réva, la lunga maturazione in cantina prevista per il Barolo, prima che possa essere messo sul mercato, è ridotta di molto. Dopo 24 o 30 mesi, a seconda dell'annata e dello stadio di sviluppo del vino, questo viene imbottigliato e trascorre il resto del tempo necessario sempre in cantina, ma in vetro. Una procedura che spiega tante cose.

### GRANDI VINI

La degustazione è stata indimenticabile.

Prima dalle botti (di Stockinger) e dopo dalle anfore (tutte di Tava).

Prima il Dolcetto, poi il Nebbiolo, seguito da uno straordinario Barbera fino al Barolo senza vigna, per concludere ammaliati dai grandi cru. Nel breve ma meraviglioso tempo trascorso nella cantina di questo produttore, **la mia mente**

**è stata riportata alle degustazioni delle icone del Nebbiolo, scolpite nei miei ricordi da decenni, le quali hanno segnato il mio palato per sempre.** Mi è stato chiaro fin da subito che il signor Miroslav è su un'ottima strada per raggiungere **il suo obiettivo: produrre il miglior vino della regione.**

La sua decisione di generare una nuova gamma di qualità nella Langa, insieme **ai migliori e più brillanti „selvaggi giovani“** della zona, è visionaria; da come ho potuto però vedere, già con l'annata 2016 stanno scalfendo le fondamenta delle grandissime e intoccabili personalità



vinicole di questa regione. I vini delle annate 2018 e 2019, che stanno ancora maturando in botte, porteranno questa cantina al vertice della piramide, dove pochi trovano posto.

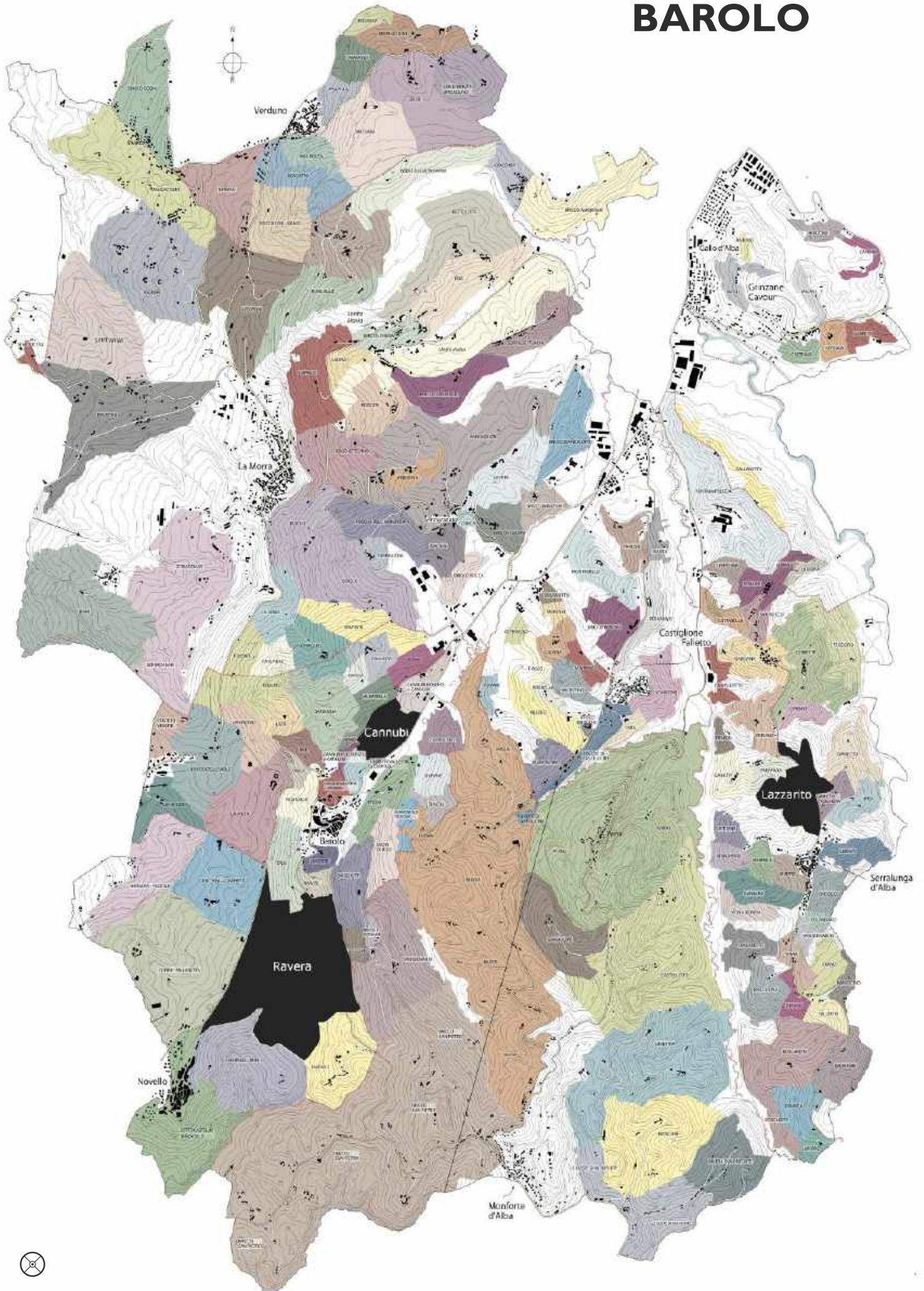
Si può avere successo anche senza tradizione o senza una storia centenaria alle spalle. Ebbene sì: esistono vini vivaci, vitali e liberi, dietro ai quali si cela una squadra giovane che lavora in **biodinamica**, con rispetto e passione, che farà molto parlare di sé.

Karl Mair, 01/2021





# BAROLO



# Poggio al Sole

TOSCANA

vendita esclusiva per l'Italia | escluso Toscana

## CHIANTI CLASSICO

Badia a Passignano

23 ha

80.000 bt

biologico

Negli anni 90 la **famiglia Davaz** decise di trasferirsi dalla Svizzera in Italia. Johannes Davaz, figlio di una famiglia di vignaioli grigionesi, capì subito la potenzialità di **Casa Silia**, che si trova sulle **colline di Badia a Passignano**.

I vigneti tuttora vengono lavorati con cura e **in armonia con la natura dai 320m ai 500m s.l.m.** Il suolo **Galestro** in questa zona ha una maggiore percentuale di argilla e il **Sangiovese si presenta più scuro, profondo e complesso**. I vini sono di grande spessore ed armonia e riflettono tutte le sfaccettature, i profumi ed i colori del terreno.



TRITTICO



CHIANTI CLASSICO



CHIANTI CLASSICO CASASILIA GRAN SELEZIONE



SYRAH



PONENTE



70% Sangiovese  
15% Cabernet  
Sauvignon  
15% Merlot



Vigna Ponente  
esposizione ovest,  
Galestro  
350-500m slm



fermentazione  
spontanea  
in acciaio  
affinamento per 12  
mesi in Barrique usate



12.600 bottiglie



90% Sangiovese  
10% Canaiolo

Vigna Casasilia  
esposizione sud-est  
Galestro e Albarese

fermentazione  
spontanea  
in acciaio e  
affinamento per 12  
mesi in botti grandi e  
Barrique usate

36.000 bottiglie

100% Sangiovese  
piantato nel  
1992 e 1997  
resa 40hl/ha

Vigna Casasilia  
esposizione sud-est  
Galestro e Albarese

fermentazione  
spontanea  
in acciaio e  
affinamento per 18  
mesi in botti grandi e  
Barrique usate

9.000 bottiglie

100% Syrah  
piantato nel 1992  
resa 40hl/ha

Vigna Ponente  
esposizione ovest,  
Galestro  
350-500m slm

fermentazione  
spontanea  
in acciaio  
affinamento per 16  
mesi in Barrique usate

1.300 bottiglie

1/3 Cabernet S.  
1/3 Sangiovese,  
1/3 Merlot  
piantato nel 1992

Vigna Ponente  
esposizione ovest,  
Galestro  
350-500m slm

fermentazione  
spontanea  
in acciaio  
affinamento per 18  
mesi in Barrique di  
primo e secondo  
passaggio

4.700 bottiglie

# »LA POESIA DEL TERRITORIO«

**N**on ne sono del tutto sicuro, ma a sensazione direi che la collaborazione con **Johannes** e **Kathrin Davaz** prosegue ormai da almeno un decennio.

Erano passati quasi 10 anni dalla mia ultima visita alla tenuta di **Badia a Passignano**, quando Johannes mi ha invitato ad andarlo a trovare. Ho quindi deciso di prendermi un giorno libero per andare a ri-scoprire la realtà di Poggio al Sole.

La prima novità è che la nuova generazione si sta facendo avanti. Dopo molti anni trascorsi in Svizzera, **Valentino Davaz** e la sua compagna sono approdati in Toscana. Abbiamo subito avvertito che una nuova aria, fresca e frizzante, soffia sulla storica tenuta. Ho anche avuto la sensazione che Johannes e sua moglie si stiano preparando a lasciare sempre più spazio ai giovani, e sono tornato a casa con molte informazioni e tante idee che lasciano spazio a nuove visioni.

Con chi si lavora volentieri, se non con qualcuno che si stima e si conosce da decenni? A maggior ragione se l'annata in degustazione ti lascia senza parole.

## AGRICOLTURA BIOLOGICA

Nel 2016 Johannes Davaz si è deciso ad intraprendere la strada dell'agricoltura biologica. Con la certificazione bio la cantina ha compiuto un passo in avanti stupefacente; era l'unica cosa giusta da fare, sul lungo termine.

Sui **23 ettari** della tenuta, molti dei quali confinano con Antinori, viene coltivato soprattutto **Sangiovese**, ma anche un po' di Cabernet Sauvignon, Syrah e Chardonnay. Il cuore batte forte per il Sangiovese, vinificato in piccola parte in bianco, ma utilizzato soprattutto per la produzione dello splendido **Chianti** e della selezione **Casasilia**. In futuro verranno imbottigliate una piccola quantità di **Syrah** in purezza e una cuvée chiamata **Ponente**, nella quale troveremo un taglio di Cabernet Sauvignon, Sangiovese e Merlot.

## VIGNETI ALTI

I cambiamenti climatici causano in Johannes preoccupazioni che gli si leggono in viso, ma riesce ancora a fronteggiarli con vigore grazie al suo intuito, alla sua esperienza decennale, ed all'altitudine elevata dei suoi vigneti. Trent'anni fa, quando acquistò Poggio al Sole, portare il Sangiovese a maturazione era uno sforzo immenso ed una sfida costante.

Le vigne erano quasi tutte troppo alte e spesso le uve non potevano essere raccolte prima di fine ottobre. Ora è uno dei pochi che, proprio **grazie alla posizione geografica, può addirittura beneficiare dell'attuale clima**. I terreni ricchi di **calcare, marna e galestro** donano al Sangiovese un carattere unico, sempre riconoscibile.

I vini sono eleganti, succosi, e già il piccolo **Trittico**, prodotto con una selezione di uve da tutti i vigneti della tenuta, mostra profondità e un buon corpo.

## I VINI

Negli ultimi anni Johannes ha concesso via via sempre maggiore libertà ai vini. Le diverse annate hanno lasciato la loro impronta, e dopo la degustazione ci siamo resi conto che non solo i terreni e i vitigni si erano mostrati con precisione e carattere, ma che eravamo stati in grado di riconoscere anche le condizioni climatiche che si erano susseguite nel periodo vegetativo. Il passaggio all'agricoltura biologica si avverte chiaramente con l'annata 2021. Già il 2016 ci aveva regalato grande gioia e si sta evolvendo ora molto bene. Dopo un 2010 molto secco e caldo, che aveva portato in bottiglia vini tannici e molto mascolini, il 2021 arriva ora con il volto fresco e sorridente di un giovinetto che si gode la sua libertà e guarda con fiducia al futuro.



VIGNA CASASILIA



vendita esclusiva per l'Italia

**ETNA**  
**Bronte**  
**1,5 ha**  
**4.900 bt**  
**biologico**

La piccola azienda vinicola **Mirella Buscemi** si trova a **Bronte sull'Etna**. La **Contrada Tartaraci**, ad un'altitudine di **1000 metri**, è rimasta così com'era stata impostata circa 150 anni fa. Si scorgono qua e là piccole oasi agricole, con al centro le Contrade e tutt'intorno alberi da frutto e ulivi, splendore della loro **energia vitale** e al contempo rilassata.

Mirella lascia **ai vini tutta la libertà** di cui necessitano, per così permettere al paesaggio vulcanico e mediterraneo, delineato tra ghiaccio e mare, di esprimersi con precisione al palato. Il risultato è un'esperienza gustativa indimenticabile. Le erbe mediterranee e la piacevole freschezza, fanno scivolare il vino con facilità al palato, che resta segnato in **profondità dalla sapidità** e dalla spinta costante.



**IL BIANCO**



70% Carricante  
 30% Grecanico  
 vigne ad alberello di 90 anni



Contrada Tartaraci 980m  
 Bronte - versante nord-ovest  
 980m slm



fermentazione spontanea  
 in cemento  
 affinamento in cemento  
 senza malolattica  
 senza filtrazione



900 bottiglie



**TARTARACI  
 ROSSO**

70% Nerello Mascalese  
 30% Granaccia (Alicante)  
 vigne ad alberello di 90 anni

Contrada Tartaraci 980m  
 Bronte - versante nord-ovest  
 980m slm

fermentazione spontanea  
 in cemento  
 affinamento in cemento  
 senza malolattica  
 senza filtrazione

4.000 bottiglie



# UN GIOIELLO DI BIODIVERSITÀ

## BUSCEMI - IL VERSANTE NORD-OVEST DELL'ETNA

**G**uidare sulla strada che da Catania porta a Bronte richiede una buona dose di tempo e attenzione. Quando splende il sole, però, si viene ricompensati dalla vista delle terre solcate dalla lava che assomigliano a nulla di già visto. Costeggiando i fianchi ripidi e boscosi del **versante nord-ovest** del vulcano, altro non si può fare che lasciarsi immergere nella pace e nel silenzio surreale di questo territorio.

Qui non c'è spazio per le monoculture, al contrario: si scorgono qua e là piccole oasi agricole, con al centro le Contrade e tutt'intorno alberi da frutto e ulivi, splendere della loro energia vitale e al contempo rilassata. Sopra di noi, fino a 3300 metri di altitudine, il vulcano domina e influenza i dintorni con il microclima particolare creato dalle sue vette innevate fino a primavera inoltrata.

### MIRELLA BUSCEMI

È in questa realtà che si trova la piccola enclave chiamata **Buscemi**; **Mirella** può dire suoi solo 2 ettari di vigneto. Non è un caso che qui, ad **un'altitudine di 1000 metri** a picco sulle spiagge della costa orientale della Sicilia, siano pochi i viticoltori ossessionati dalla qualità che si ostinano a lavorare su terreni complessi e in condizioni climatiche al limite del possibile.

La **Contrada Tartaraci** è rimasta così com'era stata impostata circa 150 anni fa. Una vitale coltura associata racchiusa da muri in pietra lavica, abitata da una miriade di insetti e accompagnata dal canto intonato di una grande varietà di uccelli.

### VINI LIBERI

In questa zona la natura concede alle mani laboriose dei vignaioli piccolissime quantità di uva, che si mostrano limpide, pulite e brillanti nel calice. **Mirella lascia ai vini tutta la libertà di cui necessitano** per permettere al paesaggio vulcanico e mediterraneo esteso tra ghiaccio e mare di esprimersi con precisione al palato, segnandolo con un'esperienza gustativa indimenticabile.

Le piccole parcelle continuano ad essere coltivate in modo ecologico, come è stato fatto per decenni. Viti che

hanno spinto le radici a metri di profondità nel terreno lavico non hanno bisogno di irrigazione, né di altro aiuto. Solo in caso di necessità, si rende utile un delicato trattamento con rame e zolfo.

### DUE CRU: UN BIANCO E UN ROSSO

In cantina tutti i vini **fermentano spontaneamente**. Sia „Tartaraci Il Bianco“ che il „Tartaraci rosso“ vengono entrambi affinati in cemento. Le viti vecchie, sui cui rami crescono ormai pochi acini sciolti, donano ai vini potenza espressiva, eleganza, spinta e profondità. Il rosso, composto per il 70% da **Nerello** e per il 30% da **Grenache**, non dà mai l'impressione di essere sovra-estratto né, come ormai spesso accade nei vini giovani siciliani, mostra anche solo piccoli segni di ossidazione. Un vino che guadagna molta eleganza e setosità dalla quota di Grenache.

“Il Bianco” viene prodotto con **uve Carricante e Grecanico**. Data l'altitudine elevata, qui la vendemmia inizia sempre a metà ottobre. Le uve hanno tutto il tempo per caricarsi dell'influenza delle impressionanti escursioni termiche causate dai venti che scendono nella valle al tramonto, e di portarla in cantina. Il vino mostra una notevole tensione e colpisce per l'acidità fine e perfettamente integrata con il frutto succoso. Le erbe mediterranee e la piacevole freschezza lo fanno scivolare con facilità al palato, che resta segnato in profondità dalla sapidità e dalla spinta costante.

È di per sé notevole come una cantina così giovane – la prima vendemmia è stata quella del 2016 – sia già in grado di portare in bottiglia risultati ammirevoli e di livello decisamente alto.

Mirella Buscemi ha un **obiettivo ambizioso: condurre la cantina fino al vertice della qualità, anche con quantità esigue.**

Karl Mair, 02/2021



# AUSTRIA



# VINEA WACHAU

## LA CLASSIFICAZIONE DEI VINI SECCHI SECONDO LA VINEA WACHAU

vale solo per la zona della Wachau



La **Vinea Wachau** è un'associazione di viticoltori della **Wachau** fondata nel 1983, i cui principi fondamentali sono l'**obbligo di lavorazione di uve provenienti esclusivamente dalla regione** e l'impegno senza compromessi a difendere la qualità, la tradizione e la purezza. La Vinea Wachau ha operato una **classificazione interna dei vini secchi di qualità**, che li divide in base al grado alcolico.



### STEINFEDER

Classifica i più leggeri tra i vini di qualità della Wachau, con una gradazione alcolica di **massimo 11,5%** ed una struttura fragrante con tipiche note fruttate. Il nome deriva dalla Steinfedergras (Stipa pinnata – lino delle fate piumoso), un'erba che cresce in prossimità delle viti sulle terrazze della Wachau.



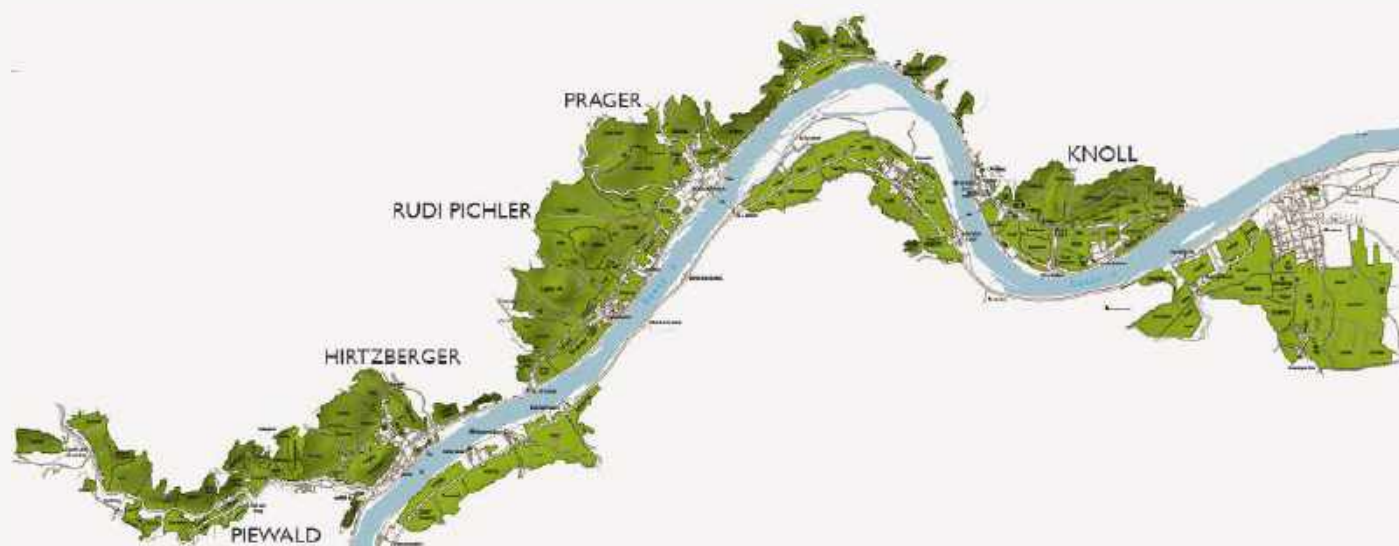
### FEDERSPIEL

Rientrano in questa classificazione i vini con una gradazione alcolica compresa **tra 11,5% e 12,5%**. Questi sono solitamente i vini secchi classici con una maggiore complessità ed aromaticità e con un carattere più marcato. Il nome (in italiano traducibile come "gioco di piuma") deriva dalla caccia con il falco, in passato una delle forme di caccia più amate dai nobili della Wachau.



### SMARAGD

Identifica i vini migliori e più preziosi dei vignaioli della Wachau, con una gradazione alcolica **minima di 12,5%**. Uve perfettamente mature ed un'alta concentrazione naturale negli acini permettono la produzione di vini di altissima qualità. La lucertola smeraldo, dalla quale deriva il nome (Smaragd = smeraldo), trova un habitat ideale nei vigneti della Wachau. Nelle belle giornate, essa si espone al sole accanto alle viti, diventando il simbolo di vini dalla perfetta maturazione fisiologica.





## WACHAU

Loiben

19 ha

150.000 bt  
sostenibile

Dietro le mura piuttosto discrete e semplici della tenuta della **famiglia Knoll**, si nasconde **una delle aziende vinicole più significative d'Europa**. I Knoll hanno contribuito in maniera sostanziale all'ascensione della Wachau tra le zone vinicole più importanti del mondo. Nel lavoro sono **amanti del dettaglio**, e così riescono sempre a produrre vini riconoscibili e tipici. Emmerich Junior, ora alla guida dell'azienda di famiglia, porta avanti le tradizioni di famiglia. Particolare **attenzione viene dedicata alla cura delle vigne e dei terreni**.



RIED LOIBENBERG



### FEDERSPIEL

(11,5% - 12,5% VOL)



Grüner Veltliner o Riesling



terreni di materiale alluvionale e Löss lungo il fiume Danubio



fermentazione in acciaio  
8 mesi in acciaio a contatto con i lieviti



### RIED TRUM FEDERSPIEL

(11,5% - 12,5% VOL)

Grüner Veltliner

terreni di materiale erosivo e Gföhler Gneis

fermentazione in acciaio  
8 mesi in acciaio a contatto con i lieviti



### RIED KREUTLES SMARAGD

(MIN. 12,5% VOL)

Grüner Veltliner

materiale erosivo e Löss vigneto a basso del Loibenberg

fermentazione in legno grande  
9 mesi in legno grande a contatto con i lieviti



### RIED LOIBENBERG SMARAGD

(MIN. 12,5% VOL)

Grüner Veltliner o Riesling

terreni di Gföhler Gneiss e Löss influenzato dal clima pannonico

fermentazione in legno grande  
9 mesi in legno grande a contatto con i lieviti



### RIED KELLERBERG SMARAGD

(MIN. 12,5% VOL)

Grüner Veltliner o Riesling

terreni di Gföhler Gneiss, granito e strati di Löss Cru storico

fermentazione in legno grande  
9 mesi in legno grande a contatto con i lieviti



### RIED SCHÜTT SMARAGD

(MIN. 12,5% VOL)

Grüner Veltliner o Riesling

terreni di materiale erosivo e alluvionale venti freschi notturni

fermentazione in legno grande  
9 mesi in legno grande a contatto con i lieviti



### VINTOTHEK-FÜLLUNG SMARAGD

(MIN. 12,5% VOL)

„Vintothekfüllung“ è un termine storico usato per indicare la selezione delle migliori uve dei vigneti di Loiben. Knoll ne produce due, una di Riesling e una di Grüner Veltliner; entrambe rappresentano la più alta espressione del territorio.





**WACHAU**  
**Wösendorf**  
**15 ha**  
**70.000 bt**  
**sostenibile**

**Rudi Pichler** è passato, negli anni, dall'essere un giovane produttore "di rottura" all'essere annoverato tra i più rappresentativi della Wachau. La sua ricerca della pulizia estrema è stata in passato confusa con un'idea di modernismo, mentre nient'altro è che l'espressione della volontà di portare in bottiglia dei vini che siano **pura espressione del vitigno e del terroir** dal quale provengono, con la **minima interferenza possibile** da parte del produttore.



**FEDERSPIEL**

(11,5% - 12,5% VOL)



Grüner Veltliner o Riesling  
 piante di 5-10 anni



terreni di Gföhler Gneiss  
 e Löss



pigiatura dell'uva con i  
 piedi  
 fermentazione spontanea  
 ed affinamento in acciaio



**TERRASSEN  
 SMARAGD**

(11,5% - 12,5% VOL)

Grüner Veltliner o Riesling  
 piante di 10-20 anni

uve da 7 diversi vigneti  
 terrazzati

pigiatura dell'uva con i  
 piedi  
 fermentazione spontanea  
 ed affinamento in acciaio



**RIED  
 KOLLMÜTZ  
 SMARAGD**  
 (MIN. 12,5% VOL)

Grüner Veltliner  
 piante di 60 anni

terreni di paragneiss e  
 strati calcarei

pigiatura dell'uva con i  
 piedi  
 fermentazione spontanea  
 ed affinamento in acciaio



**RIED  
 HOCHRAIN  
 SMARAGD**  
 (MIN. 12,5% VOL)

Grüner Veltliner o Riesling  
 piante di 50 anni

terreni di Löss ed argilla  
 con alta concentrazione di  
 calcare

pigiatura dell'uva con i  
 piedi  
 fermentazione spontanea  
 ed affinamento in acciaio



**RIED  
 ACHLEITHEN  
 SMARAGD**  
 (MIN. 12,5% VOL)

Grüner Veltliner o Riesling  
 piante di 85 anni

terreni di Gföhler Gneiss  
 uno dei Cru più famosi in  
 Austria

pigiatura dell'uva con i  
 piedi  
 fermentazione spontanea  
 ed affinamento in acciaio



**WACHAU**  
**Weisskirchen**  
**16,5 ha**  
**80.000 bt**  
**sostenibile**

**Toni Bodenstein** riesce come pochi altri ad andare in profondità nel racconto della viticoltura, arrivando ad **interpretare la materia del vino attraverso la filosofia**. La sua forza sta in un radicato rispetto per l'ambiente e per le generazioni future e nella continua **ispirazione che la natura gli offre**. I suoi Riesling e Grüner Veltliner sono come lui: autentici e con un **carattere individuale ben delineato**. A volte, forse, non di immediata comprensione, ma sicuramente inconfondibili.



**RIED**  
**HINTER DER**  
**BURG**  
**FEDERSPIEL**  
 (11,5% - 12,5% VOL)

Grüner Veltliner



terreni di ghiaia  
 alpino calcarei delle  
 Alpi



fermentazione ed  
 affinamento in  
 acciaio



**RIED**  
**STEINRIEGL**  
**FEDERSPIEL**  
 (11,5% - 12,5% VOL)

Riesling

unico vigneto della  
 Wachau con terreni  
 esclusivamente  
 calcarei

fermentazione ed  
 affinamento in  
 acciaio



**RIED**  
**ACHLEITHEN**  
**SMARAGD**  
 (MIN. 12,5% VOL)

Grüner Veltliner o  
 Riesling  
 piante di 60 anni

terreni di materiale  
 erosivo, Gföhler  
 Gneiss e Löss  
 uno dei Cru più  
 famosi in Austria

fermentazione ed  
 affinamento in  
 acciaio



**RIED**  
**ACHLEITHEN**  
**STOCKKULTUR**  
**SMARAGD**  
 (MIN. 12,5% VOL)

Grüner Veltliner  
 piantato nel 1937

“Stockkultur” indica  
 una forma di  
 allevamento  
 tradizionale della  
 Wachau simile  
 all'alberello

fermentazione ed  
 affinamento in  
 acciaio



**WACHSTUM**  
**BODENSTEIN**  
**SMARAGD**  
 (MIN. 12,5% VOL)

Grüner Veltliner  
 (125 cloni diversi,  
 mai modificati nella  
 genetica)

parcella del vigneto  
 Achleithen, piantato  
 nel 1997  
 o  
 Riesling  
 (25 cloni diversi,  
 mai modificati nella  
 genetica) del vigneto  
 Hochseiber a 450m  
 piantato nel 1990



**RIED**  
**KLAUS**  
**SMARAGD**  
 (MIN. 12,5% VOL)

Riesling

terreni poveri di  
 Gföhler Gneiss

fermentazione ed  
 affinamento in  
 acciaio



**RIED**  
**ZWERITHALER**  
**KAMMERGUT**  
**SMARAGD**  
 (MIN. 12,5% VOL)

Grüner Veltliner  
 viti Pre-phylloxera  
 piante di 125 anni  
 (1907)  
 terreni di Gföhler  
 Gneiss, paragneiss e  
 Löss

fermentazione ed  
 affinamento in  
 acciaio



# Hirtzberger

AUSTRIA

## WACHAU

Spitz

25 ha

250.000 bt

convenzionale

**Franzi Hirtzberger**, attuale guida della cantina di famiglia, ha raccolto un testimone impegnativo dal padre, personaggio chiave nello sviluppo della Wachau a regione vinicola di importanza internazionale. Con il sostegno dei genitori viene seguita la filosofia di famiglia, che porta a vini dallo stile immediatamente riconoscibile. Qui la vendemmia avviene sempre molto tardi, in attesa del **perfetto punto di maturazione delle uve**, sempre un po' più posticipato dal clima fresco di Spitz. **Le uve leggermente surmature, e anche attaccate dalla botrite, sono benvenute.** Il lavoro in cantina è totalmente volto a far risaltare il gusto puro dell'uva.



### ROTES TOR FEDERSPIEL

(11,5% - 12,5% VOL)

Grüner Veltliner



### STEINTERRASSEN FEDERSPIEL

(11,5% - 12,5% VOL)

Riesling



### RIED AXPOINT SMARAGD

(MIN. 12,5% VOL)

Grüner Veltliner



### HONIVOGEL SMARAGD

(MIN. 12,5% VOL)

Grüner Veltliner



### RIED STEINPORZ SMARAGD

(MIN. 12,5% VOL)

Riesling



### RIED SINGERRIEDEL SMARAGD

(MIN. 12,5% VOL)

Riesling

terreni di suolo bruno in superficie, di gneiss, mica e scisto in profondità

uve da diversi vigneti terrazzati raccolto delle piante più giovani

terreni di Löss e marna argillosa

terreni di materiale erosivo vigneto ai piedi del Singerriedel Cru storico

terreni di paragneis disgregato con tracce di humus

terreni di Gföhler Gneiss e completamente terrazzato Cru storico

fermentazione ed affinamento in acciaio

fermentazione ed affinamento in acciaio

fermentazione ed affinamento in acciaio

fermentazione ed affinamento in acciaio

fermentazione ed affinamento in acciaio

fermentazione ed affinamento in acciaio



# Piewald

AUSTRIA

## WACHAU

Spitz

6 ha

25.000 bt  
sostenibile

**Helmut Piewald** è un uomo riservato e modesto, che preferisce fare un passo indietro e dare fiducia all'istinto quando si tratta delle sue vigne. Egli lascia che il territorio e il microclima tipico dello **Spitzer Graben**, più fresco e ventoso che nel resto della **Wachau**, si manifestino, per poi decidere come agire. Dà alle uve tutto il tempo di cui necessitano per esprimersi al meglio e per sviluppare il giusto equilibrio zuccheri-acidità. Egli non lavora mai seguendo regole rigide, perché **ciò che conta sono i terreni e le vigne**, e ciò che esprimono. Qui si concentra tutto il suo lavoro.



**TERRASSEN  
FEDERSPIEL**  
(11,5% - 12,5% VOL)



Grüner Veltliner



uve da diversi vigneti  
terrazzati  
in gran parte raccolto delle  
piante più giovani



fermentazione e affinamento  
in acciaio



**RIED ZORNBERG  
FEDERSPIEL**  
(11,5% - 12,5% VOL)

Riesling

terreni di paragneiss,  
amphibolite e ghiaia sabbiosa

fermentazione e affinamento  
in acciaio



**SPITZER GRABEN  
SMARAGD**  
(MIN. 12,5% VOL)

Grüner Veltliner

terreni di materiale erosivo  
e roccia vulcanica

fermentazione in acciaio  
affinamento in legno grande



**RIED BIERN  
SMARAGD**  
(MIN. 12,5% VOL)

Riesling

terreni di argilla rossa e  
roccia vulcanica

fermentazione in acciaio  
affinamento in legno grande

# ÖTW

## LA CLASSIFICAZIONE DEI VINI SECCHI SECONDO LA ÖTW

ÖTW = Vignaioli tradizionali austriaci (escluso la Wachau)



La „**Österreichische Traditionsweingüter**“ (ÖTW) è un'associazione di viticoltori dell'Austria (escluso la Wachau) fondata nel 1992, i cui principi fondamentali sono la **classificazione dei vigneti (Riede) austriaci**, e ricalca in parte la classificazione dei vini della Borgogna.

Parte dal presupposto che migliore è la provenienza, migliore è la qualità.



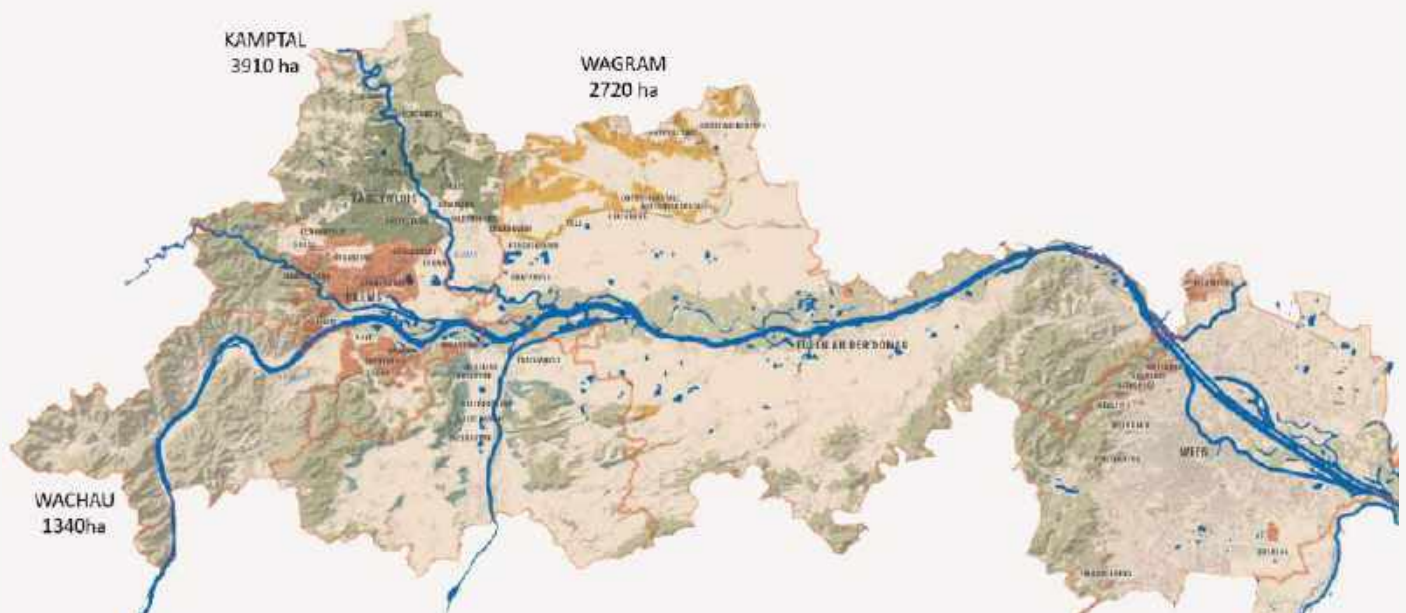
**G<sup>ÖTW</sup>** Große Lage = Grand Cru vigna di grande importanza | vigneto storico di altissima qualità al momento ancora nessuna singola vigna classificata | i migliori I<sup>ÖTW</sup> diventeranno G<sup>ÖTW</sup> nei prossimi anni

**I<sup>ÖTW</sup>** Erste Lage = 1er Cru vigna importante | vigneto di qualità e storicità al momento 90 singole vigne classificate

**RIED** „singola vigna“ vigna classificata di qualità  
esempio ITA - Lazzarito | esempio AUT - Ried Heiligenstein

**ORTSWEIN** „Village“ vino da vigneti di qualità di un unico Comune  
esempio ITA - Serralunga d'Alba | esempio AUT - Langenlois

**GEBIETSWEIN** „vino della regione“ vino di qualità di una data regione vitivinicola  
esempio ITA - Langhe | esempio AUT - Kamptal

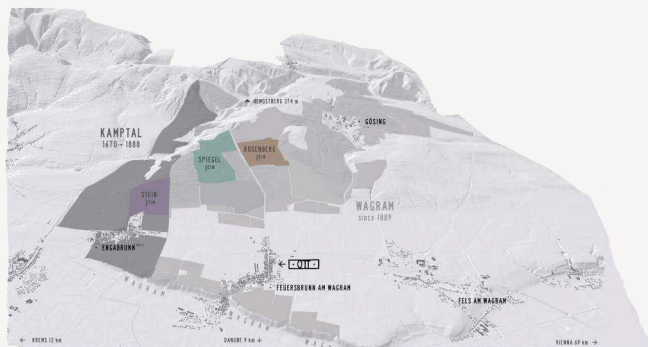




AUSTRIA

**WAGRAM**  
**Feuersbrunn**  
 50 ha  
 400.000 bt  
 biodinamico

**Bernhard Ott** ha fatto del Grüner Veltliner la sua ragione di vita, al punto da guadagnarsi il soprannome di **“Mr. Veltliner”** per il risalto che è riuscito a dare a questo vitigno nella regione del Wagram. Il Grüner Veltliner trova in questa regione le condizioni ideali per creare vini di grandissima qualità: **terreni molto profondi e ricchissimi di loess e l’influsso del clima pannonico, mai troppo secco.** Bernhard si impegna molto per salvaguardare la biodiversità nei suoi vigneti, anche il passaggio all’agricoltura **biodinamica** è stato fatto in quest’ottica. Attraverso la rinuncia all’irrigazione dei vigneti, Bernhard stimola le piante ad andare in profondità per cercare il nutrimento; in questo modo si hanno **vini di grande spessore e complessità.**



**GRÜNER VELTLINER AM BERG**

Grüner Veltliner piante di 5-20 anni

Löss

fermentazione spontanea in acciaio affinamento per 6 mesi a contatto con i lieviti senza filtrazione



**GRÜNER VELTLINER FASS 4**

Grüner Veltliner piante di 15-45 anni

Löss

fermentazione spontanea in acciaio affinamento per 6 mesi a contatto con i lieviti senza filtrazione



**GRÜNER VELTLINER DER OTT (VILLAGE)**

Grüner Veltliner piante di 20-45 anni

Löss e roccia primaria

fermentazione spontanea in botte grande di rovere affinamento per min. 12 mesi in botte grande di rovere Stockinger senza filtrazione



**GRÜNER VELTLINER RIED STEIN I<sup>ÖTW</sup> (1ER CRU)**

Grüner Veltliner piante di 50 anni

Granito e Löss (vigneto situato nel Kamptal)

fermentazione spontanea in botte grande di rovere affinamento per min. 12 mesi in botte grande di rovere Stockinger senza filtrazione



**GR. VELTLINER RIED SPIEGEL I<sup>ÖTW</sup> (1ER CRU)**

Grüner Veltliner piante di 50 anni

Löss e ghiaia del Terziario vigneto ad alta quota

fermentazione spontanea in botte grande di rovere affinamento per min. 12 mesi in botte grande di rovere Stockinger senza filtrazione



**GR. VELTLINER RIED ROSENBERG I<sup>ÖTW</sup> (1ER CRU)**

Grüner Veltliner piante di 75 anni

Löss Vigneto ad anfiteatro Cru storico

fermentazione spontanea in botte grande di rovere affinamento per min. 12 mesi in botte grande di rovere Stockinger senza filtrazione



**GRÜNER VELTLINER QVEVRE (= ANFORA)**

Grüner Veltliner piante di 40 anni

selezione delle migliori uve

fermentazione spontanea ed affinamento in anfore da 500-2000 litri per almeno 6 mesi senza filtrazione prodotto solo nelle grandi annate



# Diwald

AUSTRIA



**WAGRAM**  
**Grossriedenthal**  
24 ha  
140.000 bt  
biodinamico

L'azienda vinicola Diwald è **pioniera della viticoltura biologica in Austria**, con la coltivazione dei vigneti secondo i principi dell'agricoltura biologica **dal 1976**. **Ulli e Martin Diwald** oggi lavorano in modo **biodinamico**, anche nella vinificazione, secondo il motto "**meno è meglio**": nessun lievito selezionato, nutrienti per lieviti o enzimi, viene utilizzato solo ciò che la natura offre. Martin si vede "positivamente pigro" e lascia lavorare il vino secondo la necessità naturale.

Il risultato sono vini **autentici, leggeri ed eleganti**, che offrono comunque **struttura e corpo**.



**GRÜNER  
VELTLINER  
EXTRA BRUT**

(METODO CLASSICO)

100% Grüner Veltliner  
piante di 10-20 anni

Löss

100% Coeur de Cuvée  
vinificazione in acciaio  
24 mesi di affinamento  
in bottiglia  
dosage 3 g/l



**GRÜNER  
VELTLINER  
VOM LÖSS**

100% Grüner Veltliner  
piante di 5-20 anni

Löss

fermentazione spontanea  
affinamento in acciaio  
per 6 mesi



**GRÜNER  
VELTLINER  
RIED GOLDBERG  
1<sup>er</sup> CRU**

100% Grüner Veltliner  
piante di 35 anni

Löss

fermentazione spontanea  
affinamento in acciaio  
per 12 mesi



**RIESLING  
FUCHSENTANZ**

100% Riesling  
piante di 5-20 anni

Löss e ghiaia

fermentazione spontanea  
affinamento in acciaio  
per 6 mesi



**RIESLING  
RIED  
EISENHUT  
1<sup>er</sup> CRU**

100% Riesling  
piante di 35 anni

Löss con strati di ferro

fermentazione spontanea  
affinamento in acciaio  
per 12 mesi



# Schloss Gobelsburg

AUSTRIA

**KAMPTAL**  
**Gobelsburg**  
80 ha  
250.000 bt  
sostenibile

Schloss Gobelsburg è un gioiello artistico e storico dal fascino unico, da secoli di proprietà dei monaci cistercensi, che **qui coltivavano la vite già più di mille anni fa**. Con l'arrivo di **Michael Moosbrugger** l'azienda vinicola ha conosciuto una rapidissima ascesa, al punto di essere considerata una delle tre migliori cantine del Kamptal. Parte fondamentale del successo è dovuto al lavoro in cantina, nel quale Michael dà il meglio di sé. Il fine è sempre quello di produrre **vini con un forte carattere ed una personalità netta**.



RIED HEILIGENSTEIN



## RESERVE BRUT



Pinot Nero, Riesling,  
Grüner Veltliner



Löss



100% Coeur de Cuvée  
vinificazione in legno  
grande (25hl)  
min. 6 mesi sui lieviti  
min. 36 mesi di affinamento  
in bottiglia  
dosage 5 g/l



## BLANC DE BLANCS BRUT

Chardonnay, Grüner  
Veltliner, Riesling Italiceo

Löss

100% Coeur de Cuvée  
vinificazione in legno  
grande (600lt)  
min. 6 mesi sui lieviti  
min. 36 mesi di affinamento  
in bottiglia  
dosage 4 g/l



## GRÜNER VELTLINER LÖSS

100% Grüner Veltliner  
piante tra i 5 e i 50 anni

Löss a Langenlois

fermentazione e  
affinamento per 6 mesi  
in acciaio a contatto  
con i lieviti



## RIESLING URGESTEIN

100% Riesling  
piante tra i 5 e i 50 anni

roccia primaria a Zöbing

fermentazione e  
affinamento per 6 mesi  
in acciaio a contatto  
con i lieviti







### GRÜNER VELTLINER LANGENLOIS (VILLAGE)



100% Grüner Veltliner  
piante tra i 5 e i 35 anni



Löss a Langenlois



fermentazione in acciaio e  
affinamento per 3 mesi  
in botti di rovere  
Manhartsberger (25hl)



### RIESLING ZÖBING (VILLAGE)

100% Riesling  
piante tra i 5 e i 35 anni

Roccia primaria a Zöbing

fermentazione in acciaio e  
affinamento per 3 mesi  
in botti di rovere  
Manhartsberger (25hl)



### GRÜNER VELTLINER LAMM I ÖTW (1ER CRU)

100% Grüner Veltliner  
piante di 40 anni

Vigna Lamm  
profondi strati di argilla  
esposizione sud

fermentazione ed  
affinamento per 18 mesi  
in botti di rovere  
Manhartsberger (25hl)



### RIESLING HEILIGENSTEIN I ÖTW (1ER CRU)

100% Riesling  
piante di 35 anni

Vigna Heiligenstein  
terreni di limo ed arenaria  
esposizione sud

fermentazione ed  
affinamento per 18 mesi  
in botti di rovere  
Manhartsberger (25hl)



### TRADITION HERITAGE 3Y



80% Grüner Veltliner  
20% Riesling



annata  
2017, 2018, 2019

fermentazione e  
macerazione per 10-18 ore  
in botte di rovere  
affinamento per min. 3 anni  
in botte di rovere  
Manhartsberger (25hl)  
senza filtrazione



### TRADITION HERITAGE 10Y

80% Grüner Veltliner  
20% Riesling

annata  
2011, 2012, 2013

fermentazione e  
macerazione per 10-18 ore  
in botte di rovere  
affinamento per min. 3 anni  
in botte di rovere  
Manhartsberger (25hl)  
senza filtrazione



### GRÜNER VELTLINER AUSLESE

100% Grüner Veltliner  
piante di 30 anni

Löss & Gneis

uve attaccate da  
botrite (muffa nobile)  
ca. 158g/l residuo  
zuccherino



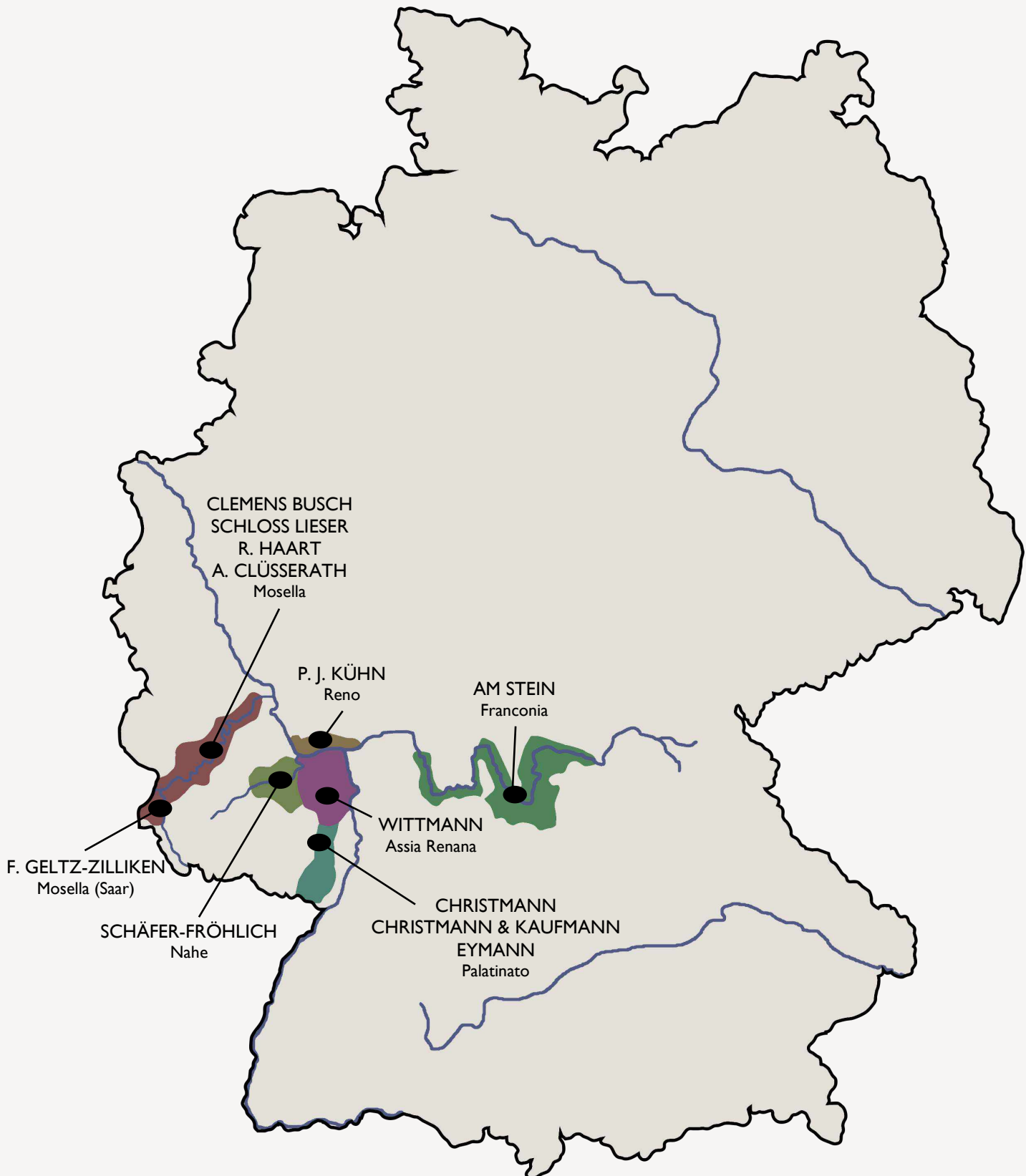
### GRÜNER VELTLINER EISWEIN

100% Grüner Veltliner  
piante di 25 anni

Löss

uve raccolte a  
min. -7 °C (ghiacciate)  
ca. 240g/l residuo  
zuccherino

# GERMANIA



# VDP - VERBAND DEUTSCHER PRÄDIKATS- & QUALITÄTSWEINGÜTER

## ASSOCIAZIONE DEI VIGNAIOLI TEDESCHI DI QUALITÀ

Essa integra la classificazione dei vini tedesca, soprattutto nella categoria dei vini secchi. **Si basa sul censimento dei vigneti migliori effettuato già in epoca prussiana**, e ricalca in parte la classificazione dei vini della Borgogna. Parte dal presupposto che migliore è la provenienza, migliore è la qualità.



Il simbolo della VDP è un'aquila con al centro un grappolo d'uva apposto sulla capsula ed impresso nel vetro sul collo della bottiglia.

### LA PIRAMIDE DELLA VDP

CLASSIFICAZIONE SOLO PER VINI SECCHI (trocken)



- |  |   |
|--|---|
| <b>GG</b> Großes Gewächs (Grand Cru)       | vigna di grande importanza, vigneto storico di altissima qualità. Il vino proveniente da una Große Lage viene indicato in etichetta con la sigla <b>GG</b> (Großes Gewächs = Grand Cru) esempio - Riesling Idig GG ( <i>vitigno - vigna - denominazione</i> ) |
| <b>IG</b> Erste Lage (1er Cru)             | Il vino proveniente da una Erste Lage viene indicato in etichetta con la sigla <b>IG</b> (Erste Lage = 1er Cru)   vigneto di qualità e storico esempio - Riesling Kapellenberg Erste Lage ( <i>vitigno - vigna - denominazione</i> )                          |
| <b>ORTSWEIN</b> „Village“                  | village   vino da vigneti di qualità di un unico Comune esempio - Riesling Gimmeldingen trocken ( <i>vitigno - village - secco</i> )  |
| <b>GUTSWEIN</b> Vino classico dell'azienda | vino della cantina   vino base da vitigni tipici della zona esempio - Riesling trocken ( <i>vitigno - secco</i> )   |

### LA PIRAMIDE DEI VINI CON PREDICATO (PRÄDIKATSWEIN)

CLASSIFICAZIONE LEGISLATIVA IN BASE AL CONTENUTO DI ZUCCHERI NEL MOSTO  
(non fa parte della VDP)



- |                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| <b>Trockenbeerenauslese (TBA)</b> | fino a 350 g/l residuo zucc.   uve surmature e solo con muffa nobile     |
| <b>Eiswein</b>                    | ca. 130 - 220 g/l residuo zucc.   uve ghiacciate, raccolte a -7 °C       |
| <b>Beerenauslese (BA)</b>         | ca. 130 - 200 g/l residuo zucc.   uve surmature con o senza muffa nobile |
| <b>Auslese</b>                    | ca. 90 - 120 g/l residuo zuch.   uve surmature con o senza muffa nobile  |
| <b>Spätlese</b>                   | ca. 60 - 90 g/l residuo zuch.   uve mature senza muffa nobile            |
| <b>Kabinett</b>                   | ca. 30 - 60 g/l residuo zuch.   uve mature senza muffa nobile            |

### ALTRI TERMINI



- |   |  |
|---|--|
| <b>TROCKEN</b>                                  | fino a 9 g/l di residuo zuccherino   |
| <b>FEINHERB o HALBTROCKEN</b>                   | vini con leggero residuo zuccherino (abboccati) – es. Butterfly di Zilliken  |
| <b>GOLDKAPSEL (GK) o LANGE GOLDKAPSEL (LGK)</b> | alcuni vini Auslese e Beerenauslese possono avere una capsula dorata (GK) o una capsula dorata più lunga (LGK), che stanno ad indicare che <b>il peso del mosto era superiore a quello del predicato, ma non sufficiente per raggiungere il predicato successivo</b> (succede spesso alle uve con botrite) |



# Am Stein

## FRANCONIA

Würzburg

23 ha

180.000 bt

biodinamico



La tenuta, dalla modernissima forma cubica, si trova immersa in uno dei più famosi vigneti della Franconia: il **Würzburger Stein**. Cresciuto nell'azienda di famiglia, nel 1990 **Ludwig Knoll** ha trovato naturale subentrare al padre nella gestione della tenuta, che oggi guida insieme alla **moglie Sandra**. Da quando la coppia ha scelto di convertire vigne e cantina alla **biodinamica**, profondi cambiamenti sono avvenuti in questa tenuta, tutti molto positivi. Sicuramente il terreno e il microclima hanno tratto enormi benefici, ma soprattutto i vini mostrano, anno dopo anno, un **livello qualitativo sempre più alto** e molta più piacevolezza.



### PURE & NAKED BRUT NATURE PÉTILLANT NATUREL

Cabernet blanc &  
Sauvignon blanc

terreno di conchiglie  
marine calcaree

nessuna addizione di lieviti,  
zuccheri, mosto o altri  
elementi di aiuto

### CUVÉE HELLE FREUDE (=GIOIA LUMINOSA)

Riesling, Müller Thurgau &  
Bacchus

terreno di conchiglie  
marine calcaree

fermentazione spontanea  
in acciaio  
affinamento per 6 mesi  
in acciaio a contatto  
con i lieviti

### SILVANER TROCKEN

100% Silvaner

terreno di conchiglie  
marine calcaree

fermentazione spontanea  
in acciaio  
affinamento per 6 mesi  
in acciaio a contatto  
con i lieviti



# STETTEN STEIN

UN VIGNETO SPETTACOLARE



## SILVANER WÜRZBURG

(VILLAGE)

100% Silvaner  
piante di 5-20 anni

terreni magri e calcarei  
con strato di argilla

fermentazione spontanea  
in acciaio  
11 mesi in acciaio a  
contatto con i lieviti

## SILVANER WÜRZBURGER STEIN IG (1ER CRU)

100% Silvaner  
piante di 20-40 anni

terreni magri e calcarei  
con strato di argilla

fermentazione spontanea  
ed affinamento in  
legno grande

## SILVANER STETTEN STEIN GG (GRAND CRU)

100% Silvaner  
piante di 20-40 anni

terreni magri e calcarei  
vigneto a 80m sopra la riva  
del Meno

fermentazione spontanea  
nell' uovo di cemento  
affinamento in legno  
grande ed anfora

## RIESLING STETTEN

(VILLAGE)

100% Riesling  
piante di 5-20 anni

terreni magri e calcarei  
vigneto a 80m sopra la riva  
del Meno

fermentazione spontanea  
in acciaio  
11 mesi in acciaio a  
contatto con i lieviti

## RIESLING STETTEN STEIN GG (GRAND CRU)

100% Riesling  
piante di 40-70 anni

terreni magri e calcarei  
vigneto a 80m sopra la riva  
del Meno

fermentazione spontanea  
nell' uovo di cemento  
affinamento in legno  
grande ed anfora

# „L'IDROCARBURO NEL RIESLING È UN DIFETTO, NON TIPICITÀ.“

## SPIEGAZIONE SU UN ARGOMENTO MOLTO DIBATTUTO

Chi pensa al Riesling lo associa spesso alle note di idrocarburo.

### LA CAUSA

Il motivo della nota di petrolio deriva dal fatto che il vitigno Riesling, quando esposto a temperature più calde, forma i cosiddetti **carotenoidi**, antiossidanti immagazzinati nella buccia degli acini a protezione dalle radiazioni eccessive. La presenza del pigmento è favorita non solo dalle calde temperature, ma anche dall'elevata esposizione dei vigneti al sole e dallo stress da siccità.

I carotenoidi di solito hanno un colore giallo, arancione o rossastro. È a loro quindi che si deve il tipico colore giallo dorato delle uve Riesling molto mature.

Contribuiscono positivamente all'aroma grazie al vitispirano e al Riesling acetal, ma anche negativamente, a causa del **1,1,6-trimetil-1,2-diidronaftalene (TDN)**.

Ad alte concentrazioni, questa sostanza odora chiaramente di petrolio o cherosene, ma a concentrazioni relativamente basse conferisce il "tipico" profumo del Riesling.

Il TDN viene prodotto anche da altri vitigni (Traminer, Carricante, Vermentino, Verdicchio etc.), ma in concentrazioni significativamente più basse, e comunque queste uve presentano già forti aromi, ecco perché in questi vini non viene percepito così chiaramente come nel Riesling.

La particolarità della nota di benzina è che aumenta lentamente durante l'invecchiamento del vino, raggiunge un suo massimo, per poi indebolirsi nuovamente.

Altre cause dell'aumento del TDN possono essere le temperature troppo elevate durante l'affinamento in bottiglia e i processi ossidativi causati, ad esempio, da tappi difettosi. **Il sughero di per sé accentua e incrementa significativamente la sensazione d'idrocarburo.**

In una forma più debole, la traccia di benzina è percepita come piacevole e positiva da alcuni consumatori. Per alcuni intenditori l'idrocarburo sta al Riesling come "l'acidità volatile" sta a certi vini naturali.

In futuro, con le annate sempre più calde causate dai cambiamenti climatici, è inevitabile che le note di idrocarburo nel vino aumenteranno, interessando non più solo il Riesling, ma anche Chardonnay e Sauvignon blanc.

### PAESI MERIDIONALI

Nei paesi vitivinicoli meridionali la nota di benzina si presenta **prima e in maggiore concentrazione**. In

Australia, quando il Riesling giovane presenta una concentrazione elevata di sentore di petrolio, viene declassificato e venduto sfuso (bulk wine). Da alcuni produttori invece essa è evidenziata come caratteristica di qualità. Un'azienda vitivinicola della Nuova Zelanda pubblicizza addirittura il suo Riesling 2003 come "un vino da medaglia d'argento, con il classico aroma di cherosene

del Riesling di qualità".

Sempre in Australia è stato riscontrato che, nei suoli a basso contenuto di nitrogeno, un vino a lungo contatto con i lieviti e il tipo di lievito promuovono la produzione di TDN (motivo per cui si trova in alcuni Champagne e Metodi classici).

Altra curiosità, secondo i test condotti da AWRI (Australian Wine Research Institute), i tappi in sughero naturale assorbono fino al 50% del TDN (oltre a numerosi altri aromi volatili) presenti in bottiglia, i tappi tecnici possono rimuovere fino al 70%, mentre i tappi sintetici più assorbenti fino al 98%.



## OLIVIER HUMBRECHT

Olivier Humbrecht, viticoltore e Master of Wine (IMW), una volta disse in una conferenza per il Master of Sommelier:

“L'odore di benzina può essere sintomatico di tre cose:

- la prima è la raccolta **delle uve poco mature e la raccolta meccanica**. Il Riesling impiega dai 110 ai 120 giorni per maturare e la raccolta prematura dell'uva può provocare un aroma indesiderato. Allo stesso modo, la raccolta meccanica **può portare sapori sgradevoli** nel vino, comunemente indicati come "benzina";

- la seconda è che il Riesling **tende ad andare in riduzione, uno stato privo di aromi di frutta che può essere confuso con la "benzina"**. Scelte di vinificazione in ambienti ermetici come l'acciaio inossidabile o in vecchie botti di quercia, uno scarso uso di zolfo o lasciare il vino troppo sulle fecce, possono renderlo vulnerabile alla riduzione. Un buon enologo dovrebbe essere in grado di identificare questi problemi e adottare misure per mitigarli. Un modo per capire se si ha a che fare con una riduzione consiste nel far cadere un penny di rame nel vino o far roteare un filo di rame, e vedere se i sapori sgradevoli scompaiono e la frutta riappare. Oppure provare a decantare.

- la terza: i bevitori di vino dovrebbero **fidarsi del loro istinto e se gli aromi del vino sono sgradevoli, allora è cattivo**. Un grande Riesling maturo ha un carattere terroso di tartufo o rocce bagnate, a volte minerali, aria di mare e iodio, tutti più piacevoli del fondo di un serbatoio di diesel.

Mi auguro che almeno i giovani non pensino che i Riesling debbano sapere di benzina.”

## LA PREVENZIONE

Si tenta di prevenire in vigna con **una minore defogliazione** e quindi una maggiore ombreggiatura dell'uva. Inoltre, il terreno dovrebbe essere coltivato in maniera tale da trattenere abbastanza **umidità ed energia** per la crescita della vite. Sebbene ciò aumenti altri rischi, in particolare quello di attacco fungino, RAPP nel 1999 è stato in grado di dimostrare una marcata differenza nel contenuto di TDN tra gli acini esposti al sole e quelli invece riparati all'ombra delle foglie. Per poter effettuare questo studio le uve più soleggiate e quelle meno sono state raccolte e vinificate separatamente.

Differenze significative nel contenuto di TDN sono state riscontrate non solo nell'uva, ma anche nel vino. Inutile dire che il vino ottenuto dalle picche non esposte alla diretta luce del sole aveva livelli di TDN significativamente più bassi.

## QUANDO SI DICHIARA IL DIFETTO DELL'IDROCARBURO?

**Sempre**. O quasi. Per i vini bianchi giovani (fino a 5 anni) e vini di media maturazione (da 5 a 20 anni), di qualsiasi vitigno, la nota di benzina è **un difetto – il quale non lascia spazio ad interpretazioni o sfumature soggettive**.

Purtroppo, molto spesso la nota di petrolio viene **confusa con le note minerali, come la pietra focaia e la grafite, o con aromi da suoli come l'ardesia**. Ciò è riconducibile non solo ad una buona campagna di marketing da parte del viticoltore, ma anche, purtroppo, all'errata dicitura di alcuni libri specialistici del mondo del vino.

Per quanto riguarda i vini bianchi Riesling di lungo invecchiamento (min. 20 anni), la nota di benzina è riconosciuta da molti intenditori come „tipica“. Ma anche in questo caso è da ritenersi come difetto. Questa „tipicità“ sarebbe inoltre da **non confondere con il cosiddetto „Firn“** (dal tedesco) - vecchio bouquet di un vino bianco maturo.

## L'ECCEZIONE

L'unica eccezione sono i **Riesling delle calde regioni vitivinicole**. Questi bianchi provenienti dall'Australia, Nuova Zelanda, Sud-Africa, California etc., esprimono già nella gioventù note di idrocarburo, causate dalle calde condizioni climatiche, dalla forte ed elevata esposizione al sole e dallo stress da siccità tipici di queste zone. In questi casi una leggerissima nota di petrolio può essere ancora definita tollerabile ed è "perdonata" proprio a causa delle caratteristiche di questi vitigni. Tuttavia, se la **nota di petrolio nello spettro aromatico è uguale o superiore agli aromi di frutta**, è da ritenersi come difetto del vino.

È lecito domandarsi se il Riesling debba essere considerato un vitigno tipico anche per aree vinicole così calde, data la sua provenienza dalle regioni fredde del nord Europa.

Il Riesling è un vitigno che viene dal freddo ed ama il freddo non a caso.

Benjamin Brunner, 08/2022



# Christmann

**PALATINATO**  
Gimmeldingen  
19 ha  
120.000 bt  
biodinamico

Fin dal 19° secolo la famiglia Christmann lavora con un unico obiettivo: rendere quello che era buono ancora migliore, per consegnarlo poi ai successori. Nelle vigne che si estendono lungo la catena dell'Haardt, **Sophie & Steffen Christmann** lavorano per riscoprire e liberare il potenziale naturale dei terreni e delle viti. Il punto di svolta è stato per loro la conversione all'agricoltura **biodinamica**, che ha dato una spinta verso l'alto a tutti i vini della cantina. Due sono i punti fondamentali sui quali si concentra: ottenere vini che **esprimano appieno il terroir** e che abbiano il **grado alcolico più basso possibile**, senza per questo compromettere la qualità.



IDIG





## RIESLING



**RIESLING  
AUS DEN LAGEN  
(VILLAGE)**

100% Riesling  
piante di 5-40 anni



terreni magri e calcarei con  
strati di argilla



fermentazione spontanea  
in acciaio  
affinamento in legno grande



**RIESLING  
G. KAPPELLENBERG  
IG  
(1ER CRU)**

100% Riesling  
piante di 30 anni

arenaria screziata con strato di  
calcareo  
forti escursioni termiche  
giorno/notte

fermentazione spontanea  
in acciaio  
affinamento in legno grande



**RIESLING  
MEERSPINNE IM  
MANDELGARTEN GG  
(GRAND CRU)**

100% Riesling  
piante di 30 anni

arenaria screziata con Löss e  
calcareo  
Cru storico, menzionato già  
nel 1456

fermentazione spontanea  
ed affinamento in legno grande



**RIESLING  
IDIG  
GG  
(GRAND CRU)**

100% Riesling  
piante di 18-35 anni

terreni molto calcarei con  
arenaria e basalto  
Cru storico, menzionato già  
nel XIV secolo

fermentazione spontanea  
ed affinamento in legno grande

## PINOT NERO



**SPÄTBURGUNDER  
AUS DEN LAGEN  
(VILLAGE)**

100% Pinot Nero  
piante di 5-50 anni



terreno calcareo ed  
arenaria



fermentazione spontanea  
in acciaio  
affinamento per 18 mesi  
in Barrique (10% nuovo)  
senza filtrazione



**SPÄTBURGUNDER  
G. SCHLÖSSL  
IG  
(1ER CRU)**

100% Pinot Nero  
piantato nel 2000

terreno calcareo, Löss e  
arenaria screziata

fermentazione spontanea  
in acciaio  
affinamento per 18 mesi  
in Barrique (20% nuovo)  
senza filtrazione



**SPÄTBURGUNDER  
K. ÖLBERG  
IG  
(1ER CRU)**

100% Pinot Nero  
piantato nel 1989

terra fusca (rossa) con  
calcareo

fermentazione spontanea  
in acciaio  
affinamento per 18 mesi  
in Barrique (10% nuovo)  
senza filtrazione



**SPÄTBURGUNDER  
G. BIENGARTEN  
IG  
(1ER CRU)**

100% Pinot Nero  
piantato nel 1982

terra fusca (rossa) con  
calcareo

fermentazione spontanea  
in acciaio  
affinamento per 18 mesi  
in Barrique (10% nuovo)  
senza filtrazione



**SPÄTBURGUNDER  
IDIG  
GG  
(GRAND CRU)**

100% Pinot Nero  
piantato nel 1976

terra fusca (rossa) con  
calcareo  
Cru storico, menzionato  
già nel XIV secolo

fermentazione spontanea  
in acciaio  
affinamento per 18 mesi  
in Barrique (10% nuovo)  
senza filtrazione





# Eymann

GERMANIA

## PALATINATO

Gönnheim

18 ha

120.000 bt

biodinamico

L'azienda agricola **Eymann** è stata una dei **pionieri della viticoltura biologica** sin dai primi **anni '80**. Da oltre 15 anni vengono coltivati i vigneti secondo i **principi biodinamici** con molto impegno per la protezione della natura e delle specie. Nel 2015, **Vincent Eymann** ha preso in mano l'azienda da suo padre e lavora su quasi **18 ettari di vigneti** a Gönnheim, nella parte Nord del Palatinato.

Il focus è sulla produzione di vini classici da **Riesling, Pinot Nero** e spumanti **Metodo Classico** che si esprimono **sapidi, con grande finezza ed eleganza**.

## RIESLING



**RIESLING  
CUVÉE NO. 220  
EXTRA BRUT  
(METODO CLASSICO)**

100% Riesling

Le ultime due cifre "20" presentano l'annata con un 20% di vecchie annate nel metodo Solera



Löss

fermentazione spontanea  
vinificazione in legno gr.  
min. 30 mesi di affinamento sui  
lieviti in bottiglia  
dosage 2g/l



**RIESLING  
GÖNNHEIMER  
(VILLAGE)**

100% Riesling

piante di 5-25 anni

Löss

fermentazione spontanea  
affinamento in acciaio e  
legno grande per 9 mesi



**RIESLING  
TOREYE  
ALTE REBEN  
(VILLAGE)**

100% Riesling

piante di 80 anni  
gran parte Pre-Phylloxera

Löss con strato di  
arenaria screziata

fermentazione spontanea  
affinamento in  
legno grande per 10 mesi



**RIESLING  
FUCHSMANTEL  
(CRU)**

100% Riesling

piante di 90 anni  
Pre-Phylloxera

Vigna Fuchsmantel  
arenaria screziata  
vigneto terrazzato

fermentazione spontanea  
affinamento in  
legno grande per 10 mesi

# FUCHSMANTEL

PIANTE DI RIESLING PRE-PHYLLOXERA DI 90 ANNI

## PINOT NERO



### SPÄTBURGUNDER GÖNNHEIMER

(VILLAGE)



100% Pinot Nero  
piante di 5-20 anni



Löss



fermentazione spontanea  
affinamento in  
legno grande per 10 mesi  
senza filtrazione



### SPÄTBURGUNDER TOREYE

(VILLAGE)

100% Pinot Nero  
piante di 20 anni  
selezione massale di piante  
della Côte d'Or

Löss e terreno calcareo

fermentazione spontanea  
affinamento in  
legno grande per 16 mesi  
senza filtrazione



### SPÄTBURGUNDER SONNENBERG

(CRU)

100% Pinot Nero  
piante di 20 anni  
selezione massale di piante  
della Côte d'Or

Vigna Sonnenberg  
Löss e terreno calcareo

fermentazione spontanea  
affinamento in  
legno grande per 16 mesi  
senza filtrazione





## PALATINATO

Gimmeldingen

12 ha

80.000 bt

biodinamico

Nel 2019 **Sophie e Steffen Christmann e Matthieu Kaufmann (ex Chef de Cave di Bollinger)** hanno fondato la tenuta di spumanti "Christmann & Kaufmann".

I vigneti, coltivati secondo i criteri **biodinamici**, provengono da Christmann; il know-how enologico per produrre grandi vini spumanti, invece, viene da Kaufmann. **L'obiettivo è quello di produrre grandi metodi classici della Germania che riflettano il terroir unico del Palatinato.**

La serie **100** sono **cuvee di Riesling**, mentre la serie **200** sono **cuvee di uve Borgogna**. Ad ogni Tirage, la serie è numerata progressivamente; i Tirage partono con: Cuvée No. 101 Brut Nature e Cuvée No. 201 Brut Nature



NUOVO!

CUVÉE 100 & 200



**CUVÉE NO. 103  
BRUT NATURE**

(METODO CLASSICO)

100% Riesling  
piante di 20 anni



terreno calcareo, Löss  
ed arenaria



fermentazione spontanea  
in legno grande  
min. 25 mesi di affinamento  
sui lieviti in bottiglia  
dosage 0g/l



**CUVÉE NO. 203  
BRUT NATURE**

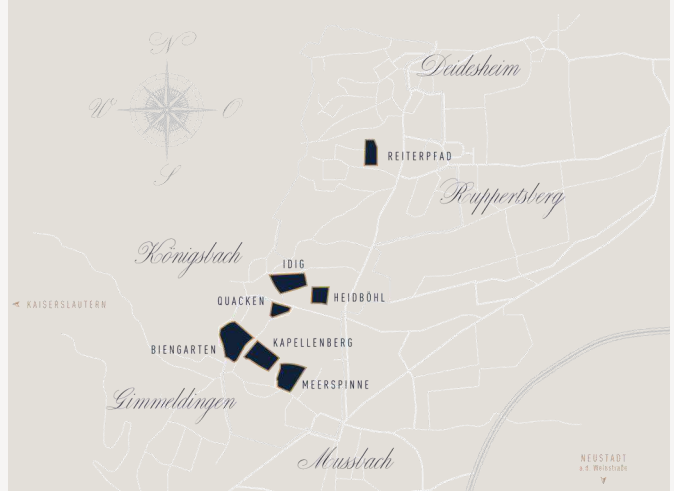
(METODO CLASSICO)

50% Spätburgunder  
(Pinot Nero)  
25% Chardonnay  
25% Pinot Bianco  
piante di 20 anni

terreno calcareo, Löss  
ed arenaria

fermentazione spontanea  
in legno grande  
min. 25 mesi di affinamento  
sui lieviti in bottiglia  
dosage 0g/l

## LES GRANDES TERROIRS



Vini spumanti da Erste Lage (1er Cru) e Grosse Lage (Grand Cru), con lunghi affinamenti sui lieviti, verranno presentati nei prossimi anni:

- K. Heidböhl Pinot Brut Nature 2019      autunno 2024
- G. Biengarten Riesling Brut Nature 2019      autunno 2024
- R. Reiterpfad Riesling Brut Nature 2019      autunno 2025
- Quacken Chardonnay Brut Nature 2020      autunno 2025
- G. Meerspinne Chardonnay 2019      autunno 2026
- G. Kappellenberg Spätburgunder 2020      autunno 2026
- K. Idig Riesling 2019      autunno 2027

I primi vini spumanti in commercio saranno Cuvée No. 103 e Cuvée No. 203 in autunno 2023.



## ASSIA RENANA

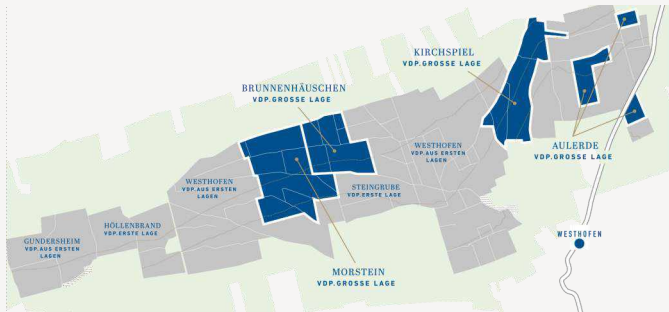
Westhofen

25 ha

150.000 bt

biodinamico

I Wittmann sono una famiglia di vignaioli di lunghissima tradizione. **Philipp**, che gestisce la cantina di famiglia dal 1999, al suo ingresso in azienda si è messo alla ricerca della vera natura dei territori attorno a Westhofen, scegliendo, negli anni, la coltivazione **biodinamica** per la cura delle vigne, con lo scopo di ottenere vini che esprimano appieno le caratteristiche del vigneto da cui provengono. I vini della famiglia Wittmann si differenziano nettamente uno dall'altro per le loro caratteristiche naturali. Sono Riesling sempre molto puliti, classici, apprezzabili in gioventù ma con un grandissimo potenziale di invecchiamento.



**RIESLING  
TROCKEN**



100% Riesling



terreni calcarei



fermentazione ed affinamento in legno grande



**RIESLING  
VOM  
KALKSTEIN**

100% Riesling

terreni calcarei

fermentazione ed affinamento in legno grande



**RIESLING  
WESTHOFENER  
IG**

(IER CRU)

100% Riesling

terreni calcarei

fermentazione ed affinamento in legno grande



**RIESLING  
AULERDE  
GG**

(GRAND CRU)

100% Riesling  
piante di 70 anni

marna argillosa con Löss  
vigna ai piedi del vigneto Kirchspiel

fermentazione ed affinamento in legno grande



**RIESLING  
KIRCHSPIEL  
GG**

(GRAND CRU)

100% Riesling

marna argillosa e calcareo  
vigneto disposto ad anfiteatro verso il Reno

fermentazione ed affinamento in legno grande



**RIESLING  
BRUNNEN-  
HÄUßCHEN  
GG**

(GRAND CRU)

100% Riesling

marna argillosa e calcareo con terra rossa  
vigneto sopra il Morstein

fermentazione ed affinamento in legno grande



**RIESLING  
MORSTEIN  
GG**

(GRAND CRU)

100% Riesling

marna argillosa e calcareo  
Cru più antico dell'Assia Renana, menzionato già dal 1282

fermentazione ed affinamento in legno grande





**RENO**  
**Östrich-Winkel**  
 15 ha  
 120.000 bt  
 biodinamico

**Peter Jakob Kühn** è, ed è sempre stato, un innovatore ed esploratore del mondo del vino. La sua forza e la sua missione sono legate al Riesling, al Rheingau e ai suoi terreni, che conferiscono le uve piene di carattere per i suoi **vini unici**. Pochi altri coltivano i propri vigneti con la tanta passione, dedizione e con lo stesso **rispetto per il lavoro di Madre Natura**. In questa azienda l'aspirazione ad ottenere una qualità sempre più alta viene costantemente mediata dal desiderio di riconoscere e rispettare i bisogni della natura. Questa forte inclinazione è stata confermata nel 2004 dalla certificazione di agricoltura **biodinamica**.



**RIESLING  
 BRUT**

(METODO CLASSICO)



100% Riesling



terreni di quarzo, Löss, scisto e argilla



fermentazione spontanea  
 min. 24 mesi di affinamento  
 sui lieviti in bottiglia  
 dosage 3g/l



**RIESLING  
 JAKOBUS**

100% Riesling  
 viti più giovani

terreni di quarzite, Löss, scisto  
 e argilla

fermentazione spontanea  
 affinamento in acciaio e legno  
 grande



**RIESLING  
 QUARZIT**

100% Riesling  
 uve dalle piante giovane dal  
 vigneto Doosberg

terreni di quarzite

fermentazione spontanea  
 affinamento in acciaio e legno  
 grande



**RIESLING  
 HENKELBERG  
 IG  
 (1ER CRU)**

100% Riesling  
 piante di 10-20 anni

terreni ricchi di scisto  
 vigneto a 300 m s.l.m.

fermentazione spontanea  
 affinamento per 16 mesi in legno  
 grande

## VIGNA ST. NIKOLAUS



**RIESLING  
ST. NIKOLAUS  
GG  
(GRAND CRU)**

100% Riesling  
piante di 45-65 anni

terreni di puro Löss  
vigneto a pochi metri dalla  
riva del Reno

fermentazione spontanea  
affinamento per 16 mesi in  
legno grande

**RIESLING  
DOOSBERG  
GG  
(GRAND CRU)**

100% Riesling  
piante di 40-50 anni

terreni di Löss e coccio  
con elementi di quarzite

fermentazione spontanea  
affinamento per 16 mesi in  
legno grande

**RIESLING  
LANDGEFLECHT  
(UNICUM)**

100% Riesling  
piantato nel 1978

terreni di Löss e coccio  
con elementi di quarzite

fermentazione spontanea  
affinamento per 22 mesi in  
legno grande

**RIESLING  
SCHLEHDORN  
(UNICUM)**

100% Riesling  
piantato nel 1954

terreni di puro Löss  
vigneto a pochi metri dalla  
riva del Reno

fermentazione spontanea  
affinamento per 22 mesi in  
legno grande

**RIESLING  
LENCHEN  
AUSLESE  
(PREDICATO)**

100% Riesling  
con uve bottrizzate

terreni di argilla e Löss  
con elementi di quarzite  
nebbia mattutina favorisce  
lo sviluppo della botrite

ca. 125g/l  
residuo zuccherino



# Schäfer-Fröhlich

GERMANIA

**NAHE**  
**Bockenau**  
**17,5 ha**  
**120.000 bt**  
**sostenibile**

La famiglia **Schäfer-Fröhlich** ha una lunga tradizione nella coltivazione della vite. I grandi cru che fanno parte della tenuta, caratterizzati dalla **straordinaria varietà del sottosuolo**, insieme alle **vigne che vi crescono da oltre 50 anni**, gettano le basi per la produzione di **vini inconfondibili e dal carattere autentico**. Chi si aspetta Riesling dal frutto spiccato e suadente avrà raramente immediata fortuna. Per trovare questi elementi nei Riesling di questa cantina, infatti, è necessario aspettare anni. Tim Fröhlich conosce come pochi l'arte di dare vita a vini personali e legati al terroir, con una **illimitata espressività ed una mineralità profonda, a tratti scura**.



FELSENECK



**RIESLING TROCKEN**

100% Riesling  
viti più giovani



terreni di scisto blu,  
rosso e porfido



fermentazione  
spontanea  
affinamento  
in acciaio



**RIESLING VULKAN-  
GESTEIN  
(VILLAGE)**

100% Riesling  
piante di 30 anni

vigna Stromberg  
terreni di roccia  
vulcanica

fermentazione  
spontanea  
affinamento  
in acciaio e  
legno grande



**RIESLING SCHIEFER-  
GESTEIN  
(VILLAGE)**

100% Riesling  
piante di 35 anni

vigna Felseneck  
terreni di scisto blu

fermentazione  
spontanea  
affinamento  
in acciaio e  
legno grande



**RIESLING FELSEBERG  
GG  
(GRAND CRU)**

100% Riesling

terreni di porfido

fermentazione  
spontanea  
affinamento in  
legno grande



**RIESLING HALENBERG  
GG  
(GRAND CRU)**

100% Riesling

terreni di scisto blu

fermentazione  
spontanea  
affinamento in  
legno grande



**RIESLING STROMBERG  
GG  
(GRAND CRU)**

100% Riesling

terreni di pura  
roccia vulcanica

fermentazione  
spontanea  
affinamento in  
legno grande



**RIESLING FELSENECK  
GG  
(GRAND CRU)**

100% Riesling

terreni di scisto blu  
con pendenza del  
70%

fermentazione  
spontanea  
affinamento in legno  
grande





Riesling Final



## RIESLING FINAL

(Versteigerungswein\* - asta della VDP) - rarità

Un'unica botte che Tim massima precisione e Fröhlich ha nascosto in cantina dell'espressione di fondo più durante l'intero affinamento, rada possibile in un Riesling - perché lo trovava così questo è Schäfer-Fröhlich nella affascinante. sua forma finale, risultato della

È l'espressione più pura parte migliore di Felseneck e possibile dell'angolo di roccia, dalle viti più vecchie. Un del suolo e del terreno. martello di roccia puristico Ridotto al massimo. Naso che non ha eguali in Germania selvaggio in cui i profumi di e sicuramente uno dei Riesling erbe, sale marino, pietra focaia secchi più eccitanti e migliori e agrumi leggeri giocano che siano mai esistiti.

insieme in una potente Ci sentiamo onorati di avere a tempesta di Riesling. Ma tutto disposizione per il mercato risulta elegante, ultra lucido e italiano qualche bottiglia molto raffinato. limitata di questo vino.

Il FINAL è l'epitome dello stile ridotto di Tim Fröhlich, della

*\*ogni anno a settembre i vini più rari e preziosi della Germania vengono messi all'asta nelle aste ufficiali VDP e Berncasteler Ring a Treviri e Bad Kreuznach. I vini sono molto cercati, ultra rari e di conseguenza costosi, non ci sono vini migliori in Germania.*



cassetta in legno originale da 1 bottiglia

### RIESLING FINAL (VERSTEIGERUNGSWEIN) 2021



100% Riesling  
piante di oltre 50 anni



Vigna Felseneck  
terreni di scisto blu con pendenza del 70%



fermentazione spontanea  
affinamento in legno grande



# LA MOSELLA CENTRALE

**VIGNA GOLDTRÖPFCHEN**  
R. Haart



Menzionato per la prima volta dal poeta romano Decimo Magnus Ausonio nel 371 A.D.. I vini del vigneto Goldtröpfchen erano tra i vini più costosi al mondo nel XIX secolo.

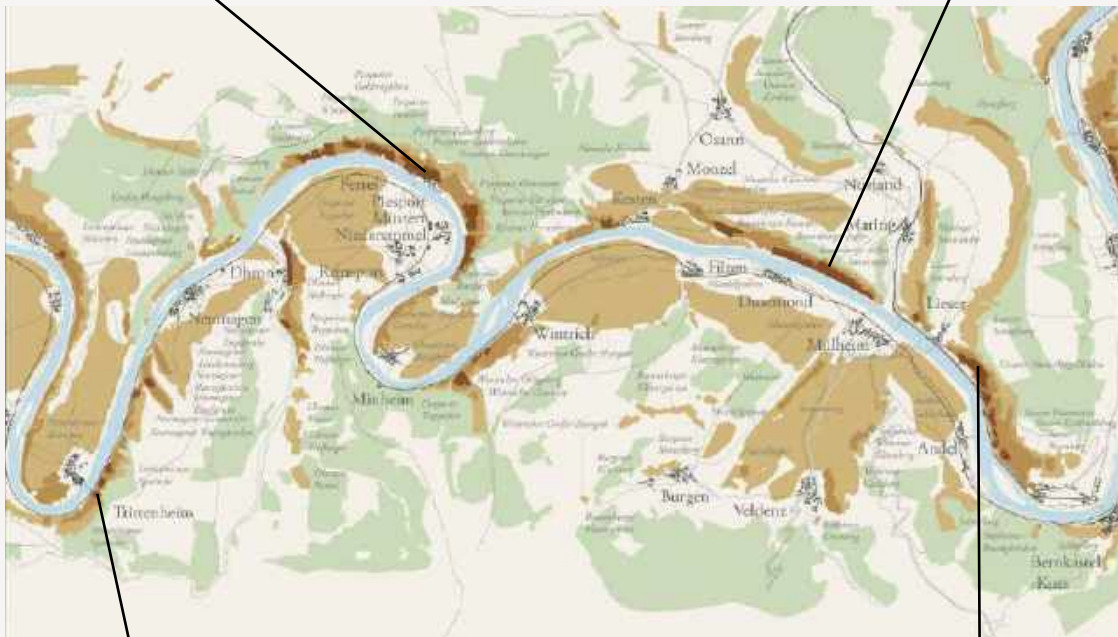
- terreno: scisto grigio
- esposizione: sud
- pendenza: dal 30 al 70%

**VIGNA JUFFER**  
Schloss Lieser



Il nome Juffer (sig. vergine) risale alla vigna di proprietà di 3 figlie nubili, popolarmente conosciute come „Juffern“. Per Napoleone era l'epitome del più alto godimento del vino.

- terreno: scisto blu e grigio con argilla
- esposizione: sud
- pendenza: dal 60 al 80%



**VIGNA APHOTHEKE**  
Ansgar Clüsserath



Uno dei vigneti più importanti della Mosella. Il vigneto un tempo apparteneva ad un abate della diocesi di Treviri. La parola "Apotheke" (farmacia) deriva dal dialetto regionale della parola "abate".

- terreno: scisto blu e grigio
- esposizione: sud-ovest
- pendenza: dal 50 al 60%

**VIGNA NIEDERBERG HELDEN**  
Schloss Lieser



Storicamente un vigneto molto importante, oggi approfitta soprattutto negli anni secchi e caldi delle sorgenti d'acqua presenti sopra in montagna.

- terreno: scisto blu e grigio, ben drenato
- esposizione: sud-ovest
- pendenza: dal 60 al 75%



**VIGNA W. SONNENUHR**  
Schloss Lieser



Uno dei vigneti più famosi ed affascinanti della Mosella con la famosa meridiana al centro degli affioramenti rocciosi del vigneto. Originariamente venne chiamato „Lammerterlay“.

- terreno: scisto blu e grigio con argilla
- esposizione: sud-ovest
- pendenza: dal 50 al 70%

**VIGNA MARIENBURG**  
Clemens Busch



Il vigneto ha molti microterroir (Fahrlay, Falkenlay, Rothenpfad, Raffes e Felsterrasse) con tutti e tre i diversi tipi di ardesia: grigio, blu e rosso.

- terreno: scisto grigio, blu e rosso
- esposizione: sud-sudest
- pendenza: dal 50 al 70%



**VIGNA DOCTOR**  
Schloss Lieser



Il vigneto più famoso ed esclusivo della Mosella. Nel 1900, il Sig. J. Wegeler, fece quello che è ancora oggi l'acquisto più costoso nella storia del vino tedesco: per 100 marchi a pianta ha acquisito 4.300 m2 del prezioso Doctor.

- terreno: scisto blu e grigio
- esposizione: sud-ovest
- pendenza: dal 60 al 70%

**VIGNA HIMMELREICH**  
Schloss Lieser



Il vigneto rivolto verso il "cielo" (Himmel) è esposto sul fiume, che riflette e protegge dal gelo grazie all'accumulo di calore dell'acqua. Allo stesso tempo è protetto dal vento.

- terreno: scisto ferroso blu e grigio con argilla
- esposizione: sud-ovest
- pendenza: dal 45 al 65%



# Clemens Busch

GERMANIA

**MOSELLA**  
**Pünderich**  
 18 ha  
 120.000 bt  
 biodinamico

Stringendo la mano a **Clemens Busch** si percepisce quanto straordinaria sia questa persona. Gestisce, insieme alla **moglie Rita e al figlio Johannes**, una tenuta che vanta alcuni dei vigneti più storici della Mosella. Le viti crescono su terreni dalle variegata caratteristiche geologiche. L'elemento principale è lo **scisto**, di tipi diversi in ogni vigneto. Il terroir e le viti in parte risalenti a un centinaio di anni fa, uniti all'eccellente mano del viticoltore, donano ai vini incomparabile personalità e carattere. Clemens Busch è un viticoltore bio anima e corpo, un **pioniere della coltivazione ecologica in Germania**. Già dal **1984** egli cura i suoi vigneti seguendo i principi dell'agricoltura **biodinamica**.

MARIENBURG GG  
 esposizione a sud, sud-est  
 il vigneto Marienburg è diviso in  
 3 diverse microparcelle:  
 Rothenpfad con terreni di scisto rosso  
 Fahrlay con terreni di scisto blu  
 Falkenlay con terreni di scisto grigio



**RIESLING  
 TROCKEN**

100% Riesling  
 viti più giovani

terreni argillo-scistosi

fermentazione spontanea  
 affinamento per 10 mesi  
 in legno grande



**RIESLING  
 (ALTER-) NATIV**

100% Riesling

terreni di scisto grigio  
 della parte più alta del  
 vigneto Marienburg

fermentazione spontanea  
 macerazione per 48 ore  
 affinamento per 14 mesi  
 in legno grande



**RIESLING  
 VOM  
 ROTEN SCHIEFER  
 (VILLAGE)**

100% Riesling

parcella Rothenpfad  
 dallo scisto rosso

fermentazione spontanea  
 affinamento per 10 mesi  
 in legno grande



**RIESLING  
 VOM  
 GRAUEN SCHIEFER  
 (VILLAGE)**

100% Riesling

parcella Falkenlay  
 dallo scisto grigio

fermentazione spontanea  
 affinamento per 10 mesi  
 in legno grande



**RIESLING  
 VOM  
 BLAUEN SCHIEFER  
 (VILLAGE)**

100% Riesling

parcella Fahrlay  
 dallo scisto blu

fermentazione spontanea  
 affinamento per 10 mesi  
 in legno grande





**RIESLING  
NONNENGARTEN**

(VILLAGE)

100% Riesling



terreni di scisto rosso  
esposizione sud-ovest del  
vigneto Marienburg



fermentazione spontanea  
affinamento per 10 mesi  
in legno grande



**RIESLING  
MARIENBURG  
GG**

(GRAND CRU)

100% Riesling  
piantato nel 1988

terreni di scisto grigio  
parcella sotto il monastero  
Marienburg

fermentazione spontanea  
affinamento per 10 mesi  
in legno grande



**RIESLING  
MARIENBURG  
FALKENLAY  
GG**

(GRAND CRU)

100% Riesling

parcella Falkenlay  
terreni di scisto grigio

fermentazione spontanea  
affinamento per 10 mesi  
in legno grande



**RIESLING  
MARIENBURG  
FAHRLAY  
GG**

(GRAND CRU)

100% Riesling

parcella Fahrlay  
vigneto terrazzato  
terreni di scisto blu

fermentazione spontanea  
affinamento per 10 mesi  
in legno grande



**RIESLING  
MARIENBURG  
FAHRLAY  
TERRASSEN  
GG**

(GRAND CRU)

100% Riesling  
piante di 100 anni

parcella Fahrlay  
vigneto terrazzato  
terreni di scisto blu

fermentazione spontanea  
affinamento per 10 mesi  
in legno grande



**RIESLING  
RAFFES**

(UNICUM)

100% Riesling



parcella Falkenlay  
terreni di scisto grigio



fermentazione spontanea  
affinamento per 10 mesi  
in legno grande



**RIESLING  
FELSTERRASSE**

(UNICUM)

100% Riesling  
piante di 70 anni

parcella Falkenlay  
vigneto terrazzato  
terreni di scisto grigio

fermentazione spontanea  
affinamento per 10 mesi  
in legno grande



**RIESLING  
MARIENBURG  
KABINETT**

(PREDICATO)

100% Riesling  
senza uve bottrizzate

parcella Rothenpfad  
dallo scisto rosso

ca. 50 g/l  
residuo zuccherino



**RIESLING  
MARIENBURG  
FALKENLAY  
AUSLESE  
(PREDICATO)**

100% Riesling  
con uve legg. bottrizzate

parcella Falkenlay  
dallo scisto grigio

ca. 135 g/l  
residuo zuccherino



**RIESLING  
MARIENBURG  
AUSLESE  
GOLDKAPSEL  
(PREDICATO)**

100% Riesling  
con uve bottrizzate

parcella Fahrlay  
dallo scisto blu

ca. 180 g/l  
residuo zuccherino





**MOSELLA**  
**Lieser**  
**22 ha**  
**150.000 bt**  
**sostenibile**

**Thomas Haag** proviene da una delle famiglie che da decenni contribuiscono a costruire l'immagine della Mosella nel mondo. Anch'egli si è dato da fare fin dalla giovane età, riuscendo a ridare fama mondiale alla storica azienda di famiglia, **autentico gioiello** della Mittelmosel. Passo dopo passo è stato compiuto un percorso ripido e faticoso. Per raggiungere le vette più alte, **solo le parcelle migliori** con i terreni più significativi, vengono selezionate e incorporate, quando possibile. La filosofia di espansione non è mai andata, e tuttora non va, verso l'ottimizzazione della quantità. L'obiettivo è quello di arricchire l'assortimento attraverso l'acquisizione di **vigneti storici**.



**RIESLING  
TROCKEN**

100% Riesling  
viti più giovani

terreni scistosi

fermentazione spontanea  
affinamento per 10 mesi  
in legno grande



**RIESLING  
HELDENSTÜCK  
TROCKEN**

(VILLAGE)

100% Riesling  
piante di 120 anni  
Pre-Phylloxera

Vigneto N. Helden  
terreni di scisto blu

fermentazione spontanea  
affinamento per 10 mesi  
in legno grande



**RIESLING  
KABINETT**

(PREDICATO)

100% Riesling  
viti più giovani

terreni scistosi

ca. 45 g/l  
residuo zuccherino



**RIESLING  
JUFFER  
KABINETT**

(PREDICATO)

100% Riesling

Vigneto B. Juffer  
terreni di scisto devoniano

ca. 55 g/l  
residuo zuccherino



**RIESLING  
WEHLENER  
SONNENUHR  
KABINETT  
(PREDICATO)**

100% Riesling

Vigneto W. Sonnenuhr  
terreni di scisto devoniano

ca. 55 g/l  
residuo zuccherino



# LA CASSA MISTA DI SCHLOSS LIESER

6x RIESLING GG

## NIEDERBERG HELDEN GG

terreni di scisto blu morbido e disgregato, ben drenato  
esposizione a sud-ovest  
parcella molto ripida

## DOCTOR GG

vigneto leggendario  
pendio ripidissimo, ricorda una piramide senza angoli  
vigna sempre assoluta

## WEHLENER SONNENUHR GG

terreni con disgregazioni di scisto del devoniano  
esposizione a sud  
vigneto simbolo della Mosella



## GOLDTRÖPFCHEN GG

terreni ricchi di scisto grigio  
vigneto a teatro  
esposizione a sud

## HIMMELREICH GG

terreni scistosi con un'alta concentrazione di argilla  
esposizione a sud  
vigneto ripido

## JUFFER SONNENUHR GG

Vigneto Juffer Sonnenuhr  
terreni di scisto devoniano



### RIESLING NIEDERBERG HELDEN SPÄTLESE (PREDICATO)

100% Riesling  
viti più giovani



### RIESLING WEHLENER SONNENUHR SPÄTLESE (PREDICATO)

100% Riesling  
senza uve bottrizzate



### RIESLING WEHLENER SONNENUHR AUSLESE (PREDICATO)

100% Riesling  
con uve legg. bottrizzate



### RIESLING NIEDERBERG HELDEN AUSLESE GK (PREDICATO)

100% Riesling  
con uve bottrizzate



### RIESLING NIEDERBERG HELDEN AUSLESE LGK (PREDICATO)

100% Riesling  
con uve bottrizzate



Vigneto N. Helden  
terreni di scisto blu

Vigneto W. Sonnenuhr  
terreni di scisto devoniano

Vigneto W. Sonnenuhr  
terreni di scisto devoniano

Vigneto N. Helden  
terreni di scisto blu

Vigneto N. Helden  
terreni di scisto blu



ca. 75 g/l  
residuo zuccherino

ca. 75 g/l  
residuo zuccherino

ca. 95 g/l  
residuo zuccherino

ca. 140 g/l  
residuo zuccherino

ca. 150 g/l  
residuo zuccherino





**MOSELLA**  
**Piesport**  
**8 ha**  
**45.000 bt**  
**sostenibile**

**Johannes Haart**, che ha sostituito il padre Theo alla guida della cantina di famiglia, porta in bottiglia la lunga tradizione familiare e le conoscenze trasmesse in secoli di lavoro nelle vigne, con un pizzico di innovazione. L'obiettivo finale è sempre quello di ottenere dei vini che lascino emergere le caratteristiche del terroir. La **grande cura dei vigneti** e il lavoro in cantina volto a rispettare le caratteristiche intrinseche dell'uva permettono di ottenere Riesling per nulla banali o stereotipati, bensì **molto complessi, profondi e vivi**. Vini che fanno grande la denominazione "Mosella".



**RIESLING DRY**

100% Riesling  
viti più giovani

terreni scistosi

fermentazione ed  
affinamento in  
legno grande



**RIESLING PIESPORTER**  
(VILLAGE)

100% Riesling  
piante di 20 anni

terreni scistosi

fermentazione ed  
affinamento in  
legno grande



**RIESLING GOLDTRÖPFCHEN GG**  
(GRAND CRU)

100% Riesling  
vigne vecchie

terreni ricchi di  
scisto grigio  
vigneto a teatro

fermentazione ed  
affinamento in  
legno grande



**RIESLING HAART TO HEART**  
(ABBOCATO)

100% Riesling

terreni scistosi

ca. 19 g/l  
residuo  
zuccherino



**RIESLING GOLDTRÖPFCHEN KABINETT**  
(PREDICATO)

100% Riesling

terreni ricchi di  
scisto grigio  
vigneto a teatro

ca. 45 g/l  
residuo  
zuccherino



**RIESLING GOLDTRÖPFCHEN SPÄTLESE**  
(PREDICATO)

100% Riesling

terreni ricchi di  
scisto grigio  
vigneto a teatro

ca. 80 g/l  
residuo  
zuccherino



**RIESLING GOLDTRÖPFCHEN AUSLESE**  
(PREDICATO)

100% Riesling

terreni ricchi di  
scisto grigio  
vigneto a teatro

ca. 95 g/l  
residuo  
zuccherino





# Ansgar Clüsserath

GERMANIA

**MOSELLA**  
**Trittenheim**  
**5 ha**  
**38.000 bt**  
**biodinamico**

Terminati gli studi universitari, **Eva Clüsserath** ha iniziato ad affiancare il padre nella piccola tenuta di famiglia. Ad oggi, il lavoro in cantina è completamente nelle sue mani. Pur tenendo conto delle nozioni universitarie, Eva si affida al suo istinto ed all'esperienza tramandata dal padre per dare un'impronta personale al vino. Lo scopo è quello di produrre Riesling **leggeri e poco alcolici, ma che colpiscono per il loro carattere profondo e minerale**. Dalle vecchie viti situate a Trittenheim Eva ricava vini eleganti e molto tipici, perfetti interpreti del terroir dal quale provengono. Il lavoro in cantina è ridotto praticamente a zero.



**RIESLING VOM SCHIEFER**

100% Riesling  
viti più giovani



terreni di scisto blu e grigio



fermentazione ed affinamento in legno grande



**RIESLING STEINREICH (VILLAGE)**

100% Riesling

terreni di scisto blu e grigio

fermentazione ed affinamento in legno grande



**RIESLING TRITTENHEIMER APOTHEKE GG (GRAND CRU)**

100% Riesling  
viti di 80 anni

terreni di scisto blu e grigio

fermentazione ed affinamento in legno grande



**RIESLING TRITTENHEIMER APOTHEKE KABINETT (PREDICATO)**

100% Riesling  
senza uve bottrizzate

terreni di scisto blu e grigio

ca. 45 g/l  
residuo zuccherino



**RIESLING TRITTENHEIMER APOTHEKE SPÄTLESE (PREDICATO)**

100% Riesling  
senza uve bottrizzate

terreni di scisto blu e grigio

ca. 65 g/l  
residuo zuccherino



**RIESLING TRITTENHEIMER APOTHEKE AUSLESE (PREDICATO)**

100% Riesling  
con uve bottrizzate

terreni di scisto blu e grigio

ca. 100 g/l  
residuo zuccherino



# F. Getz-Zilliken

GERMANIA

**MOSELLA**  
**Saarburg**  
 11 ha  
 70.000 bt  
 convenzionale

Questa azienda a conduzione familiare ha origini molto antiche. Oggi l'attività è in mano a **Dorothee Zilliken**, supportata dal padre **Hanno**, la quale dimostra di avere tutte le carte in regola per garantire il futuro dell'azienda. I vigneti della tenuta sono quasi tutti situati sul famoso Saarburger Rausch, e sono coltivati esclusivamente a Riesling. I vini che ne derivano sono principalmente appartenenti alla fascia che va dall'amabile alle **varie tipologie di vini dolci**, come nella **tradizione della Saar**. Questi territori donano al Riesling una **freschezza quasi pungente, perfetta per bilanciare la dolcezza e per garantire vini di incredibile longevità**. I vini di Zilliken, infatti, possono **maturare anche 30 o 40 anni in bottiglia, diventando sempre più complessi, fini e nobili**.



**RIESLING  
TROCKEN**



**RIESLING  
SAARBURG**



**RIESLING  
SAARBURG  
ALTE REBEN**



**RIESLING  
RAUSCH  
GG**



**RIESLING  
BUTTERFLY**



100% Riesling  
viti più giovani



terreni scistosi

vino classico della Mosella  
con 11,5% vol. e  
7 g/l acidità



(VILLAGE)  
100% Riesling  
selez. miglior vigneti

terreni di scisto  
del Devoniano

fermentazione e  
affinamento in  
legno grande

(VILLAGE)  
100% Riesling  
viti di 60 e 130 anni

terreni di scisto  
del Devoniano

fermentazione e  
affinamento in  
legno grande

(GRAND CRU)  
100% Riesling  
selez. miglior uve

vigneto Rausch  
terreni di scisto del  
Devoniano e diabase

fermentazione e  
affinamento in  
legno grande

(ABOCCATO)  
100% Riesling  
viti più giovani

terreni scistosi

ca. 18 g/l  
residuo zuccherino



**RIESLING  
RAUSCH  
KABINETT**

(PREDICATO)

100% Riesling  
senza uve bottrizzate

vigneto Rausch  
terreni di scisto del  
Devoniano e diabase

ca. 55 g/l  
residuo zuccherino



**RIESLING  
RAUSCH  
SPÄTLESE**

(PREDICATO)

100% Riesling  
senza uve bottrizzate

vigneto Rausch  
terreni di scisto del  
Devoniano e diabase

ca. 80 g/l  
residuo zuccherino



**RIESLING  
RAUSCH  
AUSLESE**

(PREDICATO)

100% Riesling  
con uve bottrizzate

vigneto Rausch  
terreni di scisto del  
Devoniano e diabase

ca. 100 g/l  
residuo zuccherino



**RIESLING  
RAUSCH  
AUSLESE  
GOLDKAPSEL**

(PREDICATO)

100% Riesling  
con uve bottrizzate

vigneto Rausch  
terreni di scisto del  
Devoniano e diabase

ca. 140 g/l  
residuo zuccherino



**RIESLING  
RAUSCH  
AUSLESE  
LANGE  
GOLDKAPSEL  
(PREDICATO)**

100% Riesling  
con uve bottrizzate

vigneto Rausch  
terreni di scisto del  
Devoniano e diabase

ca. 170 g/l  
residuo zuccherino



# IL RIESLING A TAVOLA

## Proposte e suggerimenti per abbinare il Riesling al cibo

Il Riesling è probabilmente l'unico vino estremamente versatile che può essere accompagnato sia a piatti semplici, sia ad altri strutturati ed importanti senza paura di sfigurare. Questo grazie alla sua storia ed unicità, alla sua capacità di esprimere al meglio le caratteristiche della regione di provenienza e di lasciar riconoscere la mano del viticoltore e dell'enologo che lo hanno prodotto.

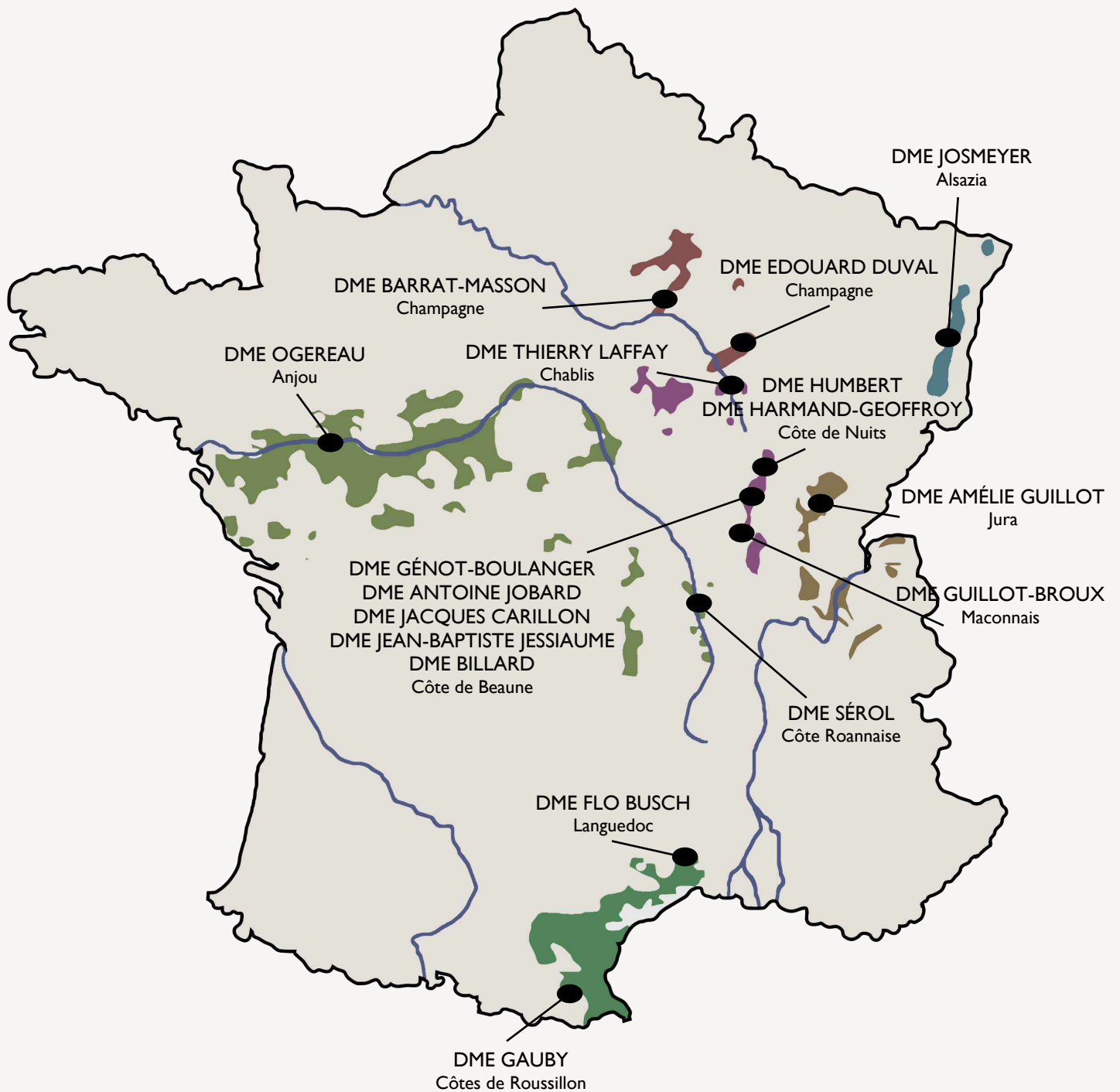
Oltre a queste caratteristiche, ci sono da considerare tre fattori essenziali nell'abbinamento Riesling e cibo: il **residuo zuccherino** (secco, amabile o dolce) in combinazione con l'**invecchiamento** e il **livello/classificazione** (la piramide della VDP, Vinea Wachau, ÖTW, la piramide dei vini con predicato o i Grand Cru dell'Alsazia).

STILE	CLASSIFICAZIONE	ETÀ	RESIDUO ZUCCHERINO	ABBINAMENTO
<b>RIESLING SECCO</b> (trocken)	<b>Gutsweine</b> (Classici) <b>Steinfeder</b> (Wachau) <b>Vino della regione</b> (Austria) <b>Riesling de France</b> (Alsazia)	<3 anni	<9g/l	<i>vino per tutti i giorni, vino da aperitivo, pesce crudo, sashimi, Burrata, Brie, Camembert, Taleggio</i>
	<b>Ortsweine</b> (Germania & Austria) <b>Federspiel</b> (Wachau) <b>Village</b> (Alsazia)	<5 anni	<9 g/l	<i>asparagi, ceviche, tarte flambée, tartar di manzo, baccalà mantecato, scampi, molluschi, Fontina</i>
	<b>IG</b> (Germania) <b>I<sup>ÖTW</sup></b> (Austria)	<5 anni	<9 g/l	<i>pollo, tacchino, risotto ai porcini, risotto allo zafferano, primi piatti con burro, pesce fritto, Bra, Caciocavallo</i>
	<b>GG</b> (Germania) <b>Smaragd</b> (Wachau) <b>G<sup>ÖTW</sup></b> (Austria) <b>Grand Cru</b> (Alsazia)	invecchiato >10 anni	<9 g/l	<i>pesce alla griglia, fagiano, pernice, quaglia, lepre, cinghiale, filetto di vitello arrosti, costata di manzo, filetto di manzo, vacca vecchia, capriolo, cervo, camoscio, muflone</i>
<b>RIESLING AMABILE</b> (off dry)	<b>feinherb/halbtrocken</b>	<3 anni	15-25 g/l	<i>vino per tutti i giorni, vino da aperitivo, sushi</i>
<b>RIESLING DOLCE</b> (Riesling con predicato)	<b>Kabinett</b>	<5 anni	30-60 g/l	<i>piatti orientali, cucina asiatica, zenzero, frutti di mare, piatti con aglio, verdura, piatti piccanti, Pecorino, Castelmagno</i>
	<b>Spätlese</b>	<5 anni	60-90 g/l	<i>piatti con interiora (foie gras, fegato alla veneziana, cuore, etc), thai curry, astice, Pecorino stagionato, piatti a base di frutta, strudel di mele, crostate, cannolo siciliano</i>
	<b>Auslese</b> <b>Vendange tardives (Alsazia)</b>	<10 anni	90-120 g/l	<i>tiramisù, pesca Melba, panna cotta, crostate, avocado, granchio</i>
	<b>Auslese GK &amp; LGK</b>	<10 anni	120-180 g/l	<i>formaggio stagionato latte intero (Comté, Gruyere, formaggio di malga), Gorgonzola dolce, Roquefort</i>
	<b>Beerenauslese (BA)</b> <b>Sélection de Grains Nobles (Alsazia)</b>	<10 anni	130-200 g/l	<i>dessert con prugna, caramello, liquirizia, Casu marzu, Gorgonzola piccante, Parmigiano stagionato</i>
	<b>Eiswein</b>	<10 anni	130-220 g/l	<i>vino da meditazione, „vino di ghiaccio“ è un dessert di per sé</i>
	<b>Trockenbeerauslese (TBA)</b>	<10 anni	<350 g/l	<i>vino da meditazione, conclusione di una cena</i>





# FRANCIA



# Domaine Jasmeyer

FRANCIA

**ALSAZIA**  
**Wintzenheim**  
 25 ha  
 150.000 bt  
 biodinamico

Céline e Isabelle gestiscono i 25 ettari – 5 dei quali classificati Grand Cru – di Domaine Jasmeyer. I vigneti, coltivati in **biodinamica**, beneficiano di **un microclima eccezionale e di una piovosità tra le più basse in Francia**. Il fiore all'occhiello dell'azienda è il Cru Hengst, vigneto di collina che si estende su una superficie complessiva di circa 53 ettari, 2 dei quali sono di proprietà della tenuta Jasmeyer. Il grande potenziale e la straordinaria qualità di questa azienda si esprimono nel Gewürztraminer, nel Pinot Gris e nel Riesling, in particolare nell'emozionante "Samain".



HENGST



**CHANTE PINOT  
 BRUT NATURE  
 PÉTILLANT NATUREL**

Pinot Blanc, Pinot Gris  
 piante di 25 anni

terreni sabbiosi  
 ed alluvionali

nessuna addizione di lieviti,  
 zuccheri, mosto o altri  
 elementi di aiuto  
 senza filtrazione  
 senza solforosa aggiunta



**SYLVANER  
 PEAU ROUGE**

Sylvaner  
 piante di 20 anni | 55hl/ha

parcella Rotenberg nel  
 Grand Cru Hengst  
 terreni di marna calcarea

fermentazione spontanea ed  
 affinamento in botte grande  
 per 6 mesi

1-2 g/l residuo zuccherino



**GEWÜRZTRAMINER  
 CUVÉE  
 FLEUR DE LOTUS**

Gewürztraminer Cuvée  
 piante di 35 anni

vigneti a Turckheim  
 terreni alluvionali e grave

fermentazione spontanea ed  
 affinamento in botte grande  
 per 6 mesi

1 g/l residuo zuccherino e  
 12,5% vol. di alcool



**GEWÜRZTRAMINER  
 CUVÉE DES  
 FOLASTRIES**

Gewürztraminer  
 piante di 60 anni | 40hl/ha

parcella a Wintzenheim  
 terreni alluvionali e grave

fermentazione spontanea ed  
 affinamento in botte grande  
 per 12 mesi

1-2 g/l residuo zuccherino





**PINOT GRIS  
ICARE**



100% Pinot Gris  
piante di 40 anni



terreni di marna calcarea

fermentazione spontanea ed  
affinamento nell'uovo di  
cemento per 12 mesi  
senza filtrazione  
senza solforosa aggiunta



1 g/l residuo zuccherino



**PINOT GRIS  
UN CERTAIN REGARD**

100% Pinot Gris  
piante di 80 anni | 50hl/ha

Vigneto a Wintzenheim  
terreni grave

fermentazione spontanea ed  
affinamento in botte grande  
per 12 mesi

1-2 g/l residuo zuccherino



**RIESLING  
DRAGON**

100% Riesling  
piante di 55 anni | 50hl/ha

Vigneto Petit Sénégal  
terreni calcarei

fermentazione spontanea ed  
affinamento in botte grande  
per 12 mesi

1-2 g/l residuo zuccherino



**RIESLING  
LES PERRIETS**

100% Riesling  
piante di 60 anni | 50hl/ha

parcella sopra il Hengst G.C.  
terreni di marna calcarea

fermentazione spontanea ed  
affinamento in botte grande  
per 12 mesi

1-2 g/l residuo zuccherino



**RIESLING  
HENGST  
GRAND CRU**

100% Riesling  
piante di 50 anni | 45hl/ha



Vigneto Hengst  
terreni calcarei e marna gessosa



fermentazione spontanea ed  
affinamento in botte grande  
per 12 mesi

1-2 g/l residuo zuccherino



**RIESLING  
HENGST SAMAIN  
GRAND CRU**

100% Riesling  
piante di 50 anni | 30hl/ha

parcella più alta del  
Grand Cru Hengst  
terreni calcarei e marna gessosa

fermentazione spontanea ed  
affinamento in botte grande  
per 12 mesi

1-2 g/l residuo zuccherino



LA CANTINA DI JOSMEYER



## CHAMPAGNE

Bligny

Récoltant Manipulant

28 ha

50.000 bt  
sostenibile

**Edouard Duval** proviene dalla famosa dinastia della famiglia **Duval-Leroy**, che produce Champagne da sei generazioni. Nel 2000, Edouard ha ereditato la **Domaine Sainte Eulalie** a Bligny. La **Domaine fu fondata nell'XI secolo dall'Abbazia di Cluny** e divenne famosa all'epoca nella Borgogna come Romanée-St.-Vivant.

Il Cru Sainte-Eulalie è esposto a sud-est, sud, sud-ovest e si estende da 190 m a più di 300 m.s.l.m.. Il sottosuolo è composto da una **collina giurassica, stabilita sul calcareo Kimmeridgan, con un'alta concentrazione di fossili di ostriche "Ostrea Virgula"**. Tutti gli Champagne esprimono il grande potenziale del Monopole Saint-Eulalie con un **perlage molto fine, persistente e un dosage praticamente perfetto**.

## CUVÉE DE MONOPOLE SAINTE-EULALIE



**BRUT D'EULALIE**



**NOIR D'EULALIE  
EXTRA BRUT**



**BLANC D'EULALIE  
EXTRA BRUT**



**SAIGNÉE D'EULALIE  
ROSÉ  
BRUT**



80% Pinot Noir  
20% Chardonnay  
piante di 55 anni

100% Pinot Noir  
piante di 55 anni

100% Chardonnay  
piantato nel 1959  
lieu-dit „L'Epicéa“

100% Pinot Noir  
piante di 55 anni

100% Coeur de Cuvée  
10% vinificazione  
in botte di legno

100% Coeur de Cuvée  
40% vinificazione  
in botte di legno

100% Coeur de Cuvée  
40% vinificazione  
in botte di legno

100% Coeur de Cuvée  
vinificazione in acciaio  
18 ore di macerazione



50 mesi di affinamento  
sui lieviti  
dosage 6g/l  
40% vin de réserve

72 mesi di affinamento  
sui lieviti  
dosage 3g/l  
30% vin de réserve

55 mesi di affinamento  
sui lieviti  
dosage 2g/l  
30% vin de réserve

36 mesi di affinamento  
sui lieviti  
dosage 5g/l  
senza vin de réserve



35000 bottiglie

6000 bottiglie

4000 bottiglie

2000 bottiglie





Millésimé



*l'etichetta è di calcare*

## MILLÉSIMÉ BRUT NATURE MMXV


limitato


La Prestige Cuvée di Edouard Duval è composta da 50% Pinot Noir e 50% Chardonnay. Le uve provengono dallo storico Monopole Saint-Eulalie di Bligny. I terreni calcarei di Kimmeridge conferiscono alla Champagne finezza, struttura e mineralità. Solo la miglior uva e il coeur de Cuvée dell'annata 2015 viene utilizzato per produrre questo Champagne. Per esprimere la massima espressione del terreno, non viene utilizzato legno. Dopo almeno 78 mesi di affinamento sui lieviti, la Champagne viene sboccata. Edouard fa a meno del dosaggio e presenta la prima annata come Brut Nature, disponibile in cassette di legno dosaggio zero, per offrire tutta l'energia e il potenziale di questo storico singolo vigneto. Il Millésimé MMXV si presenta con una bollicina molto fine e delicata. Al palato si evince un'incredibile freschezza, ottima sapidità ed una lunghezza infinita. Un grande Champagne per gli appassionati. Da abbinare ad un importante piatto di pesce o carni bianche. Il packaging è come lo viene utilizzato per produrre Champagne, unico. L'etichetta frontale è realizzata in pietra calcarea locale e sottolinea l'origine di questo grande prodotto. La prima annata, 2015, è molto limitata. Sono state prodotte solo 1260 bottiglie da 0,75l in totale. La Cuvée Millésimé è disponibile in cassette di legno da tre bottiglie.



*cassetta legno originale da 3 bottiglie*

### MILLÉSIMÉ BRUT NATURE MMXV

 50% Pinot Noir e 50% Chardonnay  
piante di 55 anni

 100% Coeur de Cuvée  
vinificazione in acciaio  
78 mesi di affinamento sui lieviti  
dosage 0g/l



# LO STORICO CRU SAINTE-EULALIE

## RINASCE CON EDOUARD DUVAL

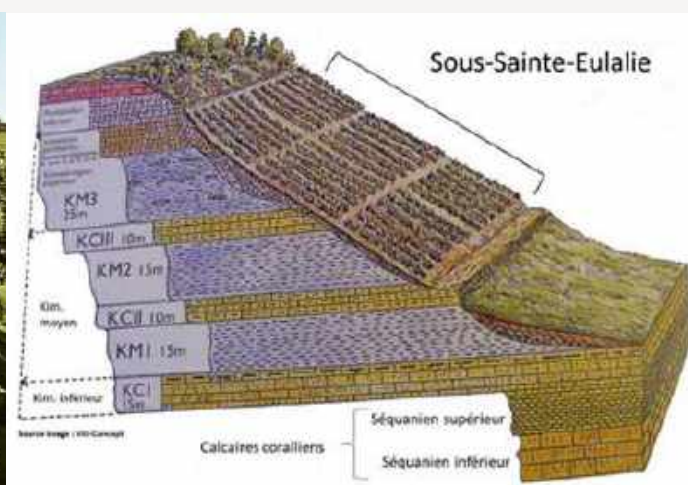
**E**douard Duval proviene dalla famosa dinastia della **famiglia Duval-Leroy, la quale produce Champagne da sei generazioni.** Edouard si è sempre sentito la pecora nera della famiglia, in quanto voleva seguire la sua strada e non unirsi all'azienda di famiglia.

Così andò a Shanghai, dove fondò una società di importazione di vino di grande successo.



### MONOPOLE SAINTE-EULALIE

La domaine **possiede 28 ettari di vigneti contigui (Monopole)** del vigneto Sainte-Eulalie, piantato con 80% Pinot Noir, 19% Chardonnay e 1% Meunier. Il vigneto è esposto a sud-est/sud/sud-ovest e si estende da 190 m a più di 300 m.s.l.m.. Il sottosuolo è composto da una collina giurassica, stabilita sul calcareo Kimmeridgian con un'alta



Tuttavia, nell'anno 2000, ereditò la **Domaine Sainte-Eulalie a Bligny**, azienda che a sua volta il nonno aveva rilevato nel 1950. La domaine **fu fondata nell'XI secolo dall'abbazia di Cluny.** I monaci portarono la cultura del vino, le tecniche di viticoltura e vinificazione, cosicché la Domaine Sainte-Eulalie divenne **famosa in quella epoca come Domaine Romanée-St.-Vivant.**

Edouard restaurò la domaine, costruì la cantina e la pressa, e nel 2015 iniziò a vinificare il proprio Champagne. Il 2019 fu il primo anno di lancio sui mercati dei suoi Champagne.

concentrazione di fossili di ostriche "Ostrea Virgula".

La maggior parte delle **viti ha più di 50 anni (Vieilles Vignes).** Il potenziale è grande, ma solo le migliori uve del vigneto vengono selezionate ed utilizzate per la produzione dello Champagne della propria domaine.

Edouard combina la tradizione di questa domaine storica con un approccio innovativo, che funzioni nel modo più naturale possibile e **produca grande Champagne di terroir. Amante della coltivazione biologica,** utilizza anche nuove tecnologie per generare elettricità, come l'uso di pannelli solari. **L'obiettivo è di riportare i vini del Cru Sainte-Eulalie alla reputazione e all'importanza di allora.**

I tre Champagne più rappresentativi, Brut d' Eulalie, Noir d' Eulalie e Blanc d' Eulalie - **fanno min. 55 mesi di affinamento in bottiglia sui lieviti,** con un 30-40% di "vin de réserve".

Tutti gli Champagne esprimono il grande potenziale del Monopole Saint-Eulalie con **un perlage molto fine, persistente e un dosage praticamente perfetto.**






**CHAMPAGNE**  
**Côte de Sézanne**  
**Récoltant Manipulant**  
**7 ha**  
**26.000 bt**  
**biodinamico**


Gli Champagne di Barrat-Masson nascono nel 2010, frutto del progetto di vita condiviso tra l'enologa Aurélie e il viticoltore Loïc. Entrambi appassionati di tutto ciò che riguarda la vite ed il vino, sono motivati dal desiderio di produrre Champagne di qualità. Si affidano alla ricchezza e alla generosità della natura, lavorando in agricoltura **biodinamica** per rispettare il territorio e per assecondare i vini nello sviluppo di una propria personalità. I loro Champagne sono ben strutturati, decisi, hanno un **perlage fine**, un **dosaggio piuttosto basso**, ed esprimono **grande leggerezza ed eleganza**.

## CUVÉE CLASSIQUE



**LA JANCÉLIE**  
**BRUT NATURE**  
**MILLÉSIME**

 50% Chardonnay  
 50% Pinot Noir  
 piante di 40 anni | 60hl/ha

 65% Cuvée B & 35% Tailles  
 100% vinificazione  
 in botte di legno  
 15 mesi di affinamento  
 in bottiglia sui lieviti  
 dosage 0g/l  
 senza filtrazione  
 dégorgement manuale

 2500 bottiglie



**GRAIN D'ARGILE**  
**BRUT NATURE**

65% Chardonnay  
 35% Pinot Noir  
 piante di 40 anni | 50hl/ha

65% Cuvée B & 35% Tailles  
 15% vinificazione  
 in botte di legno  
 20% vin de réserve  
 36 mesi di affinamento  
 in bottiglia sui lieviti  
 dosage 0g/l  
 senza filtrazione  
 dégorgement manuale

3000 bottiglie



**FLEUR DE CRAIE**  
**BLANC DE BLANCS**  
**BRUT NATURE**  
**MILLÉSIME**

100% Chardonnay  
 vigne di 40 anni  
 60hl/ha

82% Coeur de Cuvée  
 15% vinificazione  
 in botte di legno  
 36 mesi di affinamento  
 in bottiglia sui lieviti  
 dosage 0g/l  
 senza filtrazione  
 dégorgement manuale

6800 bottiglie



**LES MARGANNES**  
**BLANC DE BLANCS**  
**BRUT NATURE**  
**MILLÉSIME**

Chardonnay 100%  
 vigne di 40 anni  
 50hl/ha

100% Coeur de Cuvée  
 35% vinificazione  
 in botte di legno  
 42 mesi di affinamento  
 in bottiglia sui lieviti  
 dosage 0g/l  
 senza filtrazione  
 dégorgement manuale

3000 bottiglie







## CUVÉE SPECIALE



**LES VOLIES  
BRUT NATURE  
MILLÉSIME**

 55% Chardonnay  
45% Pinot Noir  
piante di 40 anni | 60hl/ha

 100% Coeur de Cuvée  
100% vinificazione  
in botte da 600l  
42 mesi di affinamento  
in bottiglia sui lieviti  
dosage 0g/l  
senza filtrazione  
dégorgement manuale

 1500 bottiglie



**NUANCES DE CORNOIE  
BLANC DE NOIRS  
BRUT NATURE  
MILLÉSIME**

100% Pinot Noir  
piante di 40 anni  
60hl/ha

100% Coeur de Cuvée  
45% vinificazione  
in botte di legno  
48 mesi di affinamento  
in bottiglia sui lieviti  
dosage 0g/l  
senza filtrazione  
dégorgement manuale

1500 bottiglie



**LA GRANDE HOMÉE  
ROSÉ DE SAIGNÉE  
BRUT NATURE  
MILLÉSIME**

Pinot Noir 100%  
vigne di 40 anni  
60hl/ha

100% jus d'écoulage  
100% vinificazione in acciaio  
36 mesi di affinamento  
in bottiglia sui lieviti  
dosage 0g/l  
senza filtrazione  
dégorgement manuale

1500 bottiglie



# Domaine Thierry Laffay

FRANCIA

## BORGOGNA

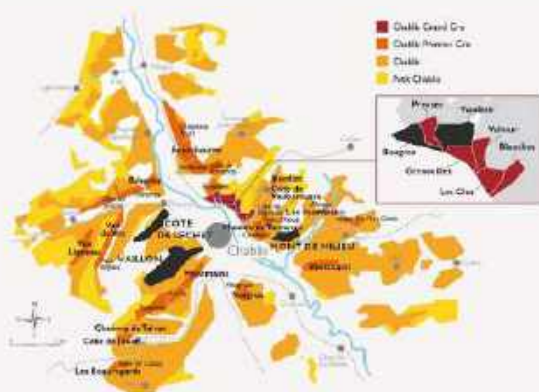
Chablis

6,7 ha

30.000 bt

biologico

Thierry è prima di tutto un vigneron meticoloso, attento a cercare e poi correggere ogni difetto dei suoi vini. Il suo raccolto è sempre misurato e già dal 1990 ha eliminato qualsiasi uso di fertilizzante. Non usa quindi né pesticidi, né diserbanti, preferendo lasciare che le viti si rafforzino da sé, sviluppando la resistenza ai parassiti. Thierry Laffay ha studiato ed appreso l'arte ed i segreti della vinificazione lavorando a Beaune presso la Domaine Laroche a partire dal 1985. Già dall'anno successivo ha cominciato ad occuparsi della tenuta di famiglia.



**PETIT CHABLIS**



**CHABLIS VIEILLES VIGNES**



**CHABLIS 1<sup>ER</sup> CRU VAILLONS**



**CHABLIS 1<sup>ER</sup> CRU MONT DE MILIEU**



**CHABLIS 1<sup>ER</sup> CRU CÔTE DE LECHET**



**CHABLIS GRAND CRU VAUDÉSIR**



**CHABLIS GRAND CRU BOUGROS**



100% Chardonnay

100% Chardonnay

100% Chardonnay

100% Chardonnay

100% Chardonnay

100% Chardonnay

100% Chardonnay  
piantato nel 1978



terreno calcareo

terreno calcareo

terreno calcareo

terreno calcareo

terreno calcareo

terreno calcareo

terreno calcareo



fermentazione ed  
affinamento in  
cemento

fermentazione ed  
affinamento in  
cemento

fermentazione ed  
affinamento in  
cemento

fermentazione ed  
affinamento in  
cemento

fermentazione ed  
affinamento in  
cemento

fermentazione ed  
affinamento in  
cemento

fermentazione ed  
affinamento in  
cemento





Domaine Humbert

FRANCIA

**BORGOGNA**  
**Gevrey-Chambertin**  
 7 ha  
 20.000 bt  
 naturale

Emmanuel e Frédéric Humbert hanno rilevato la tenuta di famiglia nel 1989. Da quel momento, hanno continuato ad innalzare con pazienza e costanza la qualità dei loro vini, dimostrando negli ultimi anni di saper produrre Pinot Noir che possono a buon titolo misurarsi con i grandi della Borgogna. La cura il più possibile naturale delle vigne, la riduzione della resa di ogni vigna ed una selezione più che consapevole delle botti, sono il primo passo per ottenere vini che esprimano forza, armonia ed eleganza.



**BOURGOGNE  
 BLANC**



**BOURGOGNE  
 ROUGE**



**FIXIN  
 VIEILLES  
 VIGNES**



**GEVREY-  
 CHAMBERTIN  
 VIEILLES  
 VIGNES**



**GEVREY-  
 CHAMBERTIN  
 1<sup>ER</sup> CRU  
 POISSENOT**



**GEVREY-  
 CHAMBERTIN  
 1<sup>ER</sup> CRU  
 PETITE  
 CHAPELLE**



**GEVREY-  
 CHAMBERTIN  
 1<sup>ER</sup> CRU  
 ESTOURNELLES  
 ST. JACQUES**



**CHARMES-  
 CHAMBERTIN  
 GRAND CRU**



100% Chardonnay  
 piante di 20 anni

100% Pinot Noir  
 piante di 20 anni

100% Pinot Noir  
 piante 35 anni

100% Pinot Noir  
 piante 50 anni

100% Pinot Noir  
 piante di 60 anni

100% Pinot Noir  
 piante di 60 anni

100% Pinot Noir  
 piante di 60 anni

100% Pinot Noir  
 piante di 60 anni



fermentazione in  
 Pièces e  
 affinamento per  
 per 11 mesi  
 in Pièces  
 30% di primo  
 passaggio

fermentazione in  
 Pièces e  
 affinamento per  
 per 11 mesi  
 in Pièces  
 30% di primo  
 passaggio

fermentazione in  
 Pièces e  
 affinamento per  
 per 11 mesi  
 in Pièces  
 40% di primo  
 passaggio

fermentazione in  
 Pièces e  
 affinamento per  
 per 11 mesi  
 in Pièces  
 50% di primo  
 passaggio

fermentazione in  
 Pièces grande e  
 affinamento per  
 per 11 mesi  
 in Pièces grande  
 70% di primo  
 passaggio

fermentazione in  
 Pièces grande e  
 affinamento per  
 per 11 mesi  
 in Pièces grande  
 100% di primo  
 passaggio

fermentazione in  
 Pièces e  
 affinamento per  
 per 11 mesi  
 in Pièces  
 80% di primo  
 passaggio

fermentazione in  
 Pièces e  
 affinamento per  
 per 11 mesi  
 in Pièces  
 100% di primo  
 passaggio



*Dome Harmand-Geoffroy*

FRANCIA

**BORGOGNA**  
**Gevrey-Chambertin**  
 9 ha  
 40.000 bt  
 naturale

Nel cuore del paese di Gevrey-Chambertin sorge questa rinomata cantina, stimata anche dai viticoltori della zona. I vigneti sono il fiore all'occhiello di questa tenuta di famiglia, che non si è piegata ai dettami della moderna produzione del vino. I loro Pinot Noir mostrano **il carattere del terreno**, oltre che alle condizioni climatiche, non sempre facili, della zona. **Gérard Harmand** ha avuto l'intelligenza e la capacità di trasmettere al figlio il grande rispetto per i terreni, per le vigne, ed il legame con il territorio. Questa cantina offre vini di **rara piacevolezza e di estrema durata nel tempo**.



**GEVREY-CHAMBERTIN**



**GEVREY-CHAMBERTIN VIEILLES VIGNES**



**GEVREY-CHAMBERTIN 1<sup>ER</sup> CRU LA BOSSIÈRE MONOPOLE**



**GEVREY-CHAMBERTIN 1<sup>ER</sup> CRU LAVAUX ST. JACQUES**



**MAZIS-CHAMBERTIN GRAND CRU**



100% Pinot Noir  
 piante di 15-25 anni

100% Pinot Noir  
 piante di 45 anni

100% Pinot Noir  
 piante di 30-50 anni

100% Pinot Noir  
 piante di 30-60 anni

100% Pinot Noir  
 piante di 40-60 anni



fermentazione  
 in Pièces ed  
 affinamento  
 per 11 mesi in Pièces  
 25% di  
 primo passaggio

fermentazione  
 in Pièces ed  
 affinamento  
 per 11 mesi in Pièces  
 25% di  
 primo passaggio

fermentazione  
 in Pièces ed  
 affinamento  
 per 11 mesi in Pièces  
 25% di  
 primo passaggio

fermentazione  
 in Pièces ed  
 affinamento  
 per 11 mesi in Pièces  
 25% di  
 primo passaggio

fermentazione  
 in Pièces ed  
 affinamento  
 per 11 mesi in Pièces  
 25% di  
 primo passaggio



# PINOT NOIR LA TÈNE

## Un incredibile rapporto qualità-prezzo

### L'ORIGINE

Possiamo ricondurre alla Borgogna del II secolo d.C. l'esistenza di vigne antenate della vinifera del Pinot (Noir), le quali crescevano selvatiche nel Pagus Arebrignus, le colline tra l'attuale Beaune e Nuits-St.-Georges. Il nome „Pinot“ invece, comparve solo nel 1375.

Vitigni simili alla vinifera selvatica del Pinot furono già stati selezionati ed addomesticati dall'antica tribù celtica degli „Aedui“.

Gli Aedui risalgono al periodo di La Tène, che si diffuse a partire dal V secolo a.C. dal centro del continente europeo. Erano una delle etnie galliche più potenti, godevano legami molto forti con Roma ed erano i dominatori indiscussi della Borgogna, che amministravano dalla loro capitale „Autun“, a 50 km ad ovest di Beaune. È di grande interesse il loro rapporto con il vino: furono una delle poche tribù a ricevere permessi imperiali di piantare viti, selezionarono ed addomesticarono i più antichi antenati del Pinot e migliorarono la conoscenza della viticoltura romana dell'epoca.

L'affascinante cultura di La Tène, definita anche seconda età del ferro, era molto in avanti rispetto ai tempi; il nome deriva da un vasto ritrovamento scoperto sulle rive del lago Neuchâtel in Svizzera nel 1857.

L'arte di La Tène rifletteva influenze artistiche come quella etrusca e greca: l'intricata complessità dei vortici, turbinii e linee curve dall'effetto quasi ipnotizzante.

Inoltre, gli artigiani avevano una straordinaria conoscenza della oreficeria, implementando così l'uso di metalli preziosi nelle loro opere.

L'etichetta del Pinot Nero è un omaggio ai sofisticati artigiani di La Tène.

### LA ZONA

Nonostante l'affermato cambiamento climatico, la qualità varia ancora sostanzialmente da annata ad annata. Il cosiddetto „Santo Graal“ era individuare una zona tradizionale del Pinot in cui si potessero produrre Pinot Noir e Chardonnay di alta qualità ogni anno.

La vigna si trova su un'altitudine di 400m s.l.m. su terreno calcareo con strati di argilla, molto simile alla Borgogna, a Haute Vallée de l'Aude nella zona di Limoux, a 50 km dai Pirenei.

### VINIFICAZIONE & PACKAGING

Le uve vengono vendemmiate a mano e fermentate spontaneamente con un „pied de cuve“ e lieviti della Borgogna in uno stabilimento della zona. L'affinamento ed imbottigliamento viene seguito a Beaune nella Côte de Beaune, tutto sotto gli occhi vigili di Marc Jessiaume, padre di Jean-Baptiste Jessiaume, uno degli enologi più rinomati della Borgogna.

Il Pinot Noir La Tène viene presentato nella tradizionale bottiglia della Borgogna con un tappo in sughero di alta qualità ed un cartone robusto perforato per consentire una facile trasformazione alla modalità espositiva al dettaglio.

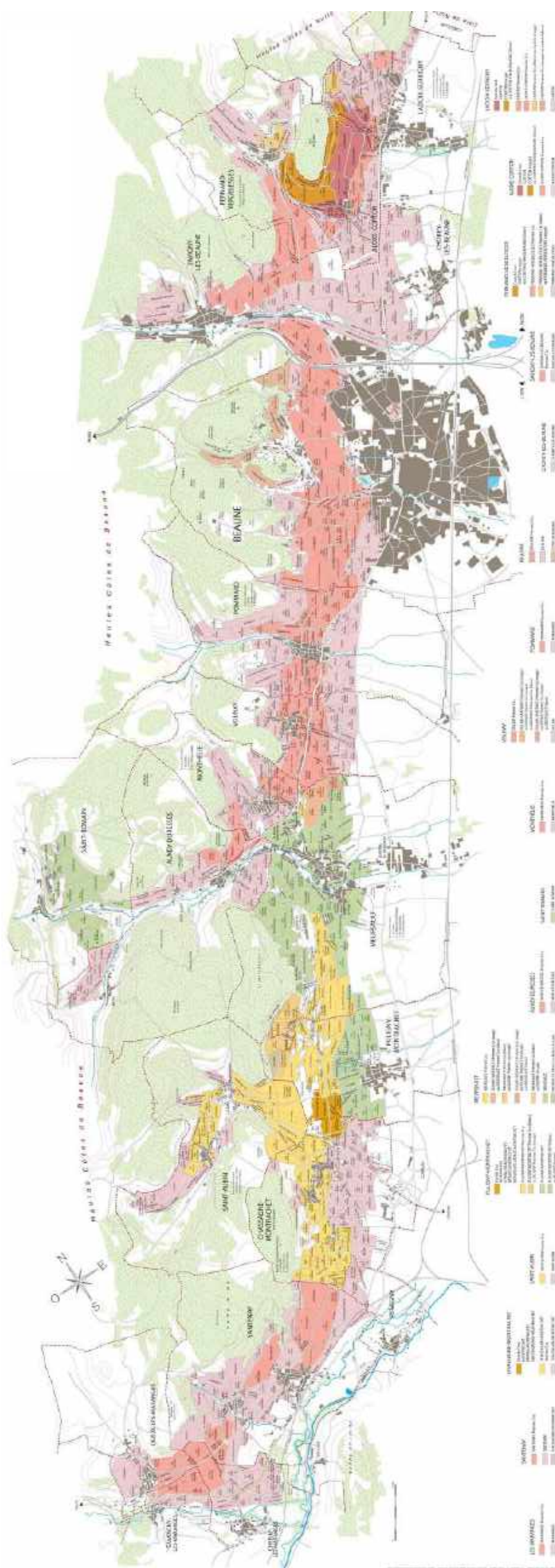
### IL VINO

Un Pinot Nero che rappresenta tutte le caratteristiche di un classico vino rosso della Borgogna, ma con un incredibile rapporto qualità-prezzo, considerando che i prezzi in Borgogna sono aumentati esponenzialmente negli ultimi anni.





# Côte de Beaune





## BORGOGNA

La Rochepot

26 ha

100.000 bt

biologico



**Louis Billard** ha preso in mano l'azienda dal padre Jérôme nel 2019, il quale fino ad allora aveva venduto una parte delle uve ad una cooperativa. Louis ha **imparato il suo mestiere** presso la **Domaine de la Romanée Conti** e **Christophe Roumier**, ed è uno dei giovani viticoltori più promettenti della Borgogna.

L'azienda è stata convertita secondo i **principi biologici** e in vigna si lavora solo con i cavalli per mantenere i terreni più leggeri.

I vini rispecchiano tutto il suo talento. Il lavoro in cantina viene svolto con il **minor numero di interventi possibili** e vengono imbottigliati con pochissima SO<sub>2</sub>: 25 g/l per i vini bianchi e 20 mg/l per i vini rossi.



### COTEAUX BOURGUIGNONS BLANC LA BOULE



100% Chardonnay  
piante di 5-20 anni



terreno calcareo



fermentazione spontanea  
affinamento per 8 mesi  
in acciaio



### HAUTES-CÔTES DE BEAUNE BLANC LA JUSTICE

100% Chardonnay  
piante di 5-50 anni

terreno calcareo

fermentazione spontanea  
affinamento per 8 mesi  
in acciaio (50%)  
e Pièces (50%)  
5% di primo passaggio



### SAINT-ROMAIN BLANC LA COMBE BAZIN

100% Chardonnay  
piante di 40 anni

terreno calcareo

fermentazione spontanea  
affinamento per 8 mesi  
in Pièces  
20% di primo passaggio



### SAINT-AUBIN 1<sup>ER</sup> CRU SUR LE SENTIER DU CLOU

100% Chardonnay  
piante di 50 anni

terreno calcareo

fermentazione spontanea  
affinamento per 8 mesi  
in Pièces  
30% di primo passaggio



**COTEAUX  
BOURGUIGNONS  
ROUGE  
LA BOULE**

50% Pinot Noir  
50% Gamay



terreno calcareo-argilloso



fermentazione spontanea  
affinamento per 8 mesi  
in acciaio



**HAUTES-CÔTES DE  
BEAUNE ROUGE**

100% Pinot Noir  
piante di 20-40 anni

terreno calcareo-argilloso

fermentazione spontanea  
affinamento per 8 mesi  
in acciaio (50%)  
e Pièces (50%)  
5% di primo passaggio



**SAINT-ROMAIN  
ROUGE**

100% Pinot Noir  
piante di 40 anni

terreno calcareo-argilloso

fermentazione spontanea  
affinamento per 8 mesi  
in Pièces  
10% di primo passaggio



**CHASSAGNE-  
MONTRACHET  
ROUGE  
LES MORICHOTS**

100% Pinot Noir  
piante di 70 anni

terreno calcareo-argilloso

fermentazione spontanea  
affinamento per 8 mesi  
in Pièces  
35% di primo passaggio



**POMMARD**

100% Pinot Noir  
piante di 100 anni (1904)

terreno calcareo-argilloso

fermentazione spontanea  
affinamento per 8 mesi  
in Pièces  
30% di primo passaggio

# Domaine G enot-Boulangier

FRANCIA

## BORGOGNA

Meursault

22 ha

85.000 bt

biologico

La domaine G enot-Boulangier si trova nel cuore di **Meursault** ed era anticamente la "seconda metà" del Château de Citieux. Nel 1974, il parigino Charles Henri G enot e sua moglie, Marie Boulangier, acquistarono la domaine con l'obiettivo d'integrare dei Cru importanti. Dal 2008, a gestione della domaine, troviamo la nipote **Aude** con il marito **Guillaume Lavoll e**. La famiglia Lavoll e ha ottenuto la certificazione biologica e lavora i vigneti con i **benefici della biodinamica**.

In tutti i vini ritroviamo la profonda sapidità, tipica del terreno calcareo della Côte d'Or, e una delicatezza sottile al palato in un grande equilibrio.



### BOURGOGNE ROUGE

100% Pinot Noir  
piantato negli anni '60

terreno calcareo

fermentazione spontanea  
affinamento per  
12 mesi in Pièces  
10% di primo passaggio  
senza filtrazione



### MERCUREY-SAUMONTS 1ER CRU

100% Pinot Noir  
piantato nel 2016

terreno di argilla  
e calcareo

fermentazione spontanea  
affinamento per  
12 mesi in Pièces  
10% di primo passaggio  
senza filtrazione



### POMMARD VIEILLES VIGNES

100% Pinot Noir  
piante di 30 anni

terreno di argilla  
e calcareo

fermentazione spontanea  
affinamento per  
12 mesi in Pièces  
10% di primo passaggio  
senza filtrazione



### POMMARD 1ER CRU CLOS BLANC

100% Pinot Noir  
piantato nel 1996

terreno di argilla  
e calcareo

fermentazione spontanea  
affinamento per  
12 mesi in Pièces  
10% di primo passaggio  
senza filtrazione



### ALOXE-CORTON 1ER CRU CLOS DU CHAPITRE

100% Pinot Noir  
piante di 50 anni

terreno di argilla  
e calcareo

fermentazione spontanea  
affinamento per  
12 mesi in Pièces  
10% di primo passaggio  
senza filtrazione





**CORTON  
GRAND CRU  
LES COMBES**



100% Pinot Noir  
piantato nel 1983



terreno di argilla rossa  
e calcareo



fermentazione spontanea  
affinamento per  
12 mesi in Pièces  
10% di primo passaggio  
senza filtrazione



**BEAUNE BLANC  
EN LULUNNE**

100% Chardonnay  
piantato nel 1986

terreno calcareo

fermentazione spontanea  
affinamento per  
12 mesi in Pièces  
10% di primo passaggio  
senza filtrazione



**PULIGNY-  
MONTRACHET  
LES NOSROYES**

100% Chardonnay  
piante di 30 anni

terreno calcareo  
con argilla

fermentazione spontanea  
affinamento per  
12 mesi in Pièces  
10% di primo passaggio  
senza filtrazione



**PULIGNY-  
MONTRACHET  
1<sup>ER</sup> CRU  
LA GARENNE**

100% Chardonnay  
piantato nel 1991

terreno calcareo  
con argilla

fermentazione spontanea  
affinamento per  
12 mesi in Pièces  
10% di primo passaggio  
senza filtrazione



**PULIGNY-  
MONTRACHET  
1<sup>ER</sup> CRU  
LES FOLATIÈRES**

100% Chardonnay  
piantato nel 1960

terreno calcareo  
con argilla

fermentazione spontanea  
affinamento per  
12 mesi in Pièces  
10% di primo passaggio  
senza filtrazione



**MEURSAULT  
CLOS DU CROMIN**



100% Chardonnay  
piante di 25 anni



terreno calcareo  
con argilla



fermentazione spontanea  
affinamento per  
12 mesi in Pièces  
10% di primo passaggio  
senza filtrazione



**MEURSAULT-  
BOUCHÈRES  
1<sup>ER</sup> CRU**

100% Chardonnay  
piantato nel 1990

terreno calcareo  
con argilla

fermentazione spontanea  
affinamento per  
12 mesi in Pièces  
10% di primo passaggio  
senza filtrazione



**CHASSAGNE-  
MONTRACHET  
1<sup>ER</sup> CRU  
LES CHENEVOTTES**

100% Chardonnay  
piantato nel 1930

terreno calcareo  
con argilla

fermentazione spontanea  
affinamento per  
12 mesi in Pièces  
10% di primo passaggio  
senza filtrazione



**CORTON-  
CHARLEMAGNE  
GRAND CRU**

100% Chardonnay  
piantato nel 1940

uve dalla famosa parcella  
„Le Charlemagne“

fermentazione spontanea  
affinamento per  
12 mesi in Pièces  
10% di primo passaggio  
senza filtrazione



# Domaine Antoine Jobard

FRANCIA

## BORGOGNA

Meursault

6,5 ha  
32.000 bt  
biologico

Nel cuore di Meursault si trova la tenuta della **famiglia Jobard**. Lo Chardonnay ama i terreni calcarei ed in pochi altri posti al mondo trova un terreno così ideale per sviluppare le migliori uve. La **ricerca della qualità** è un obiettivo sempre presente nel lavoro di questa cantina. Antoine, nonostante l'età giovane, ha già una grande consapevolezza. Tre sono le basi del suo lavoro: il lavoro maniacale in vigna, la vendemmia di uve sanissime al momento giusto, un lavoro misurato e cauto in cantina, che si limita a **pochi ma essenziali interventi**. Tutto questo rende i vini molto autentici, plasmati solo dalle caratteristiche del terroir, ed **incredibilmente precisi e lineari**.



**BOURGOGNE  
BLANC**

100% Chardonnay  
piantato nel 1992

fermentazione in  
Pièces ed  
affinamento per  
18 mesi in Pièces  
20% di primo  
passaggio



**ST. AUBIN  
1<sup>ER</sup> CRU  
SUR LE  
SENTIER DU  
CLOU**

100% Chardonnay  
piantato nel 1961  
& 1987

fermentazione in  
Pièces ed  
affinamento per  
18 mesi in Pièces  
20% di primo  
passaggio



**PULIGNY-  
MONTRACHET  
LE TREZIN**

100% Chardonnay  
piantato nel 1956

fermentazione in  
Pièces ed  
affinamento per  
18 mesi in Pièces  
20% di primo  
passaggio



**MEURSAULT**

100% Chardonnay  
piantato nel 1945  
e 1984

fermentazione in  
Pièces ed  
affinamento per  
18 mesi in Pièces  
20% di primo  
passaggio



**MEURSAULT  
1<sup>ER</sup> CRU  
PORUZOTS**

100% Chardonnay  
piantato nel 1972

fermentazione in  
Pièces ed  
affinamento per  
18 mesi in Pièces  
20% di primo  
passaggio



**MEURSAULT  
1<sup>ER</sup> CRU  
BLAGNY**

100% Chardonnay  
piantato nel 1957

fermentazione in  
Pièces ed  
affinamento per  
18 mesi in Pièces  
20% di primo  
passaggio



**MEURSAULT  
1<sup>ER</sup> CRU  
CHARMES**

100% Chardonnay  
piantato nel 1963

fermentazione in  
Pièces ed  
affinamento per  
18 mesi in Pièces  
20% di primo  
passaggio



**MEURSAULT  
1<sup>ER</sup> CRU  
GENEVRIÈRES**

100% Chardonnay  
piantato nel 1970

fermentazione in  
Pièces ed  
affinamento per  
18 mesi in Pièces  
20% di primo  
passaggio

# Domaine Jacques Carillon

FRANCIA

**BORGOGNA**  
**Puligny-Montrachet**  
**5,5 ha**  
**20.000 bt**  
**biologico**

**Jacques Carillon** ha creato il suo piccolo podere nel 2010, quando la tenuta di famiglia, fondata dal padre Louis, è stata suddivisa tra lui e il fratello Francois. Da subito ha scelto la coltivazione **biologica**, senza certificazioni, con l'obiettivo di portare in bottiglia tutta la ricchezza dei terreni calcarei e segnati dal tempo. Per questo il viticoltore pone molta attenzione nel preservare viti forti e vitali, curando in modo molto preciso i vigneti dalla potatura al momento, scelto in modo scrupoloso, della vendemmia, con una **selezione minuziosa dei grappoli**.



**PULIGNY-MONTRACHET**

100% Chardonnay  
 piante di 40 anni

terreno calcareo

fermentazione ed  
 affinamento per  
 12 mesi in Pièces  
 20% di primo passaggio



**PULIGNY-MONTRACHET  
 1<sup>ER</sup> CRU  
 LES CHAMPS  
 CANET**

100% Chardonnay  
 piante di 45 anni

terreno calcareo

fermentazione ed  
 affinamento per  
 12 mesi in Pièces  
 20% di primo passaggio



**PULIGNY-MONTRACHET  
 1<sup>ER</sup> CRU  
 LES PERRIERES**

100% Chardonnay  
 piante di 45 anni

terreno calcareo

fermentazione ed  
 affinamento per  
 12 mesi in Pièces  
 20% di primo passaggio



**PULIGNY-MONTRACHET  
 1<sup>ER</sup> CRU  
 LES REFERTS**

100% Chardonnay  
 piante di 52 anni

terreno calcareo

fermentazione ed  
 affinamento per  
 12 mesi in Pièces  
 20% di primo passaggio



**BIENVENUES  
 BÂTARD-MONTRACHET  
 GRAND CRU**

100% Chardonnay  
 piante di 45 anni

terreno calcareo

fermentazione ed  
 affinamento per  
 12 mesi in Pièces  
 20% di primo passaggio





Jean-Baptiste Jessiaume

FRANCIA

**BORGOGNA**  
**Santenay**  
**21 ha**  
**95.000 bt**  
**biologico**

Jean-Baptiste Jessiaume e suo padre Marc sono due viticoltori carismatici ancorati a Santenay dal 1830. Nel gennaio 2023, gli ultimi 9 ettari affittati sono stati integrati nell'azienda ed ora vengono lavorati **in armonia con la natura**. Jean-Baptiste e Marc uniscono la tradizione con il nuovo know-how enologico in un modo unico. I vini vengono prodotti in modo delicato e senza aggiunta di solforosa durante la vinificazione. L'affinamento avviene in botti di legno francese e seguendo le direttive della "**protéodie**", la musicoterapia secondo Joël Sternheimer. L'etichetta porta il nome di Jean-Baptiste Jessiaume, non quello dell'azienda Domaine Mont de Sene. I vini bianchi sono **vivaci e tesi**; i vini rossi si esprimono **speziati, eleganti e di grande bevibilità**.



IL SIMBOLO DI SANTENAY  
 E DI JEAN-BAPTISTE.  
 (VIGNA LES GRAVIÈRES)



**BOURGOGNE  
 NOIR**

100% Pinot Noir

terreno calcareo  
 con argilla

fermentazione spontanea  
 ed affinamento per  
 12 mesi in Pièces  
 10% di primo passaggio  
 senza filtrazione



**SANTENAY ROUGE  
 LA FORGE**

100% Pinot Noir

terreno calcareo  
 con argilla

fermentazione spontanea  
 ed affinamento per  
 12 mesi in Pièces  
 10% di primo passaggio  
 senza filtrazione



**SANTENAY ROUGE  
 1<sup>ER</sup> CRU  
 LES GRAVIÈRES**

100% Pinot Noir

terreno calcareo  
 con argilla

fermentazione spontanea  
 ed affinamento per  
 12 mesi in Pièces  
 10% di primo passaggio  
 senza filtrazione



**VOLNAY  
 1<sup>ER</sup> CRU  
 LES FREMIETS**

100% Pinot Noir

terreno calcareo  
 con argilla

fermentazione spontanea  
 ed affinamento per  
 12 mesi in Pièces  
 10% di primo passaggio  
 senza filtrazione



**VOLNAY  
 1<sup>ER</sup> CRU  
 LES FREMIETS**

100% Pinot Noir

terreno calcareo  
 con argilla

fermentazione spontanea  
 ed affinamento per  
 12 mesi in Pièces  
 10% di primo passaggio  
 senza filtrazione





## \*LA PIRAMIDE DEL CRÉMANT DE BOURGOGNE



**AOP Crémant de Bourgogne Gran Eminent**  
min. 36 mesi di affinamento sui lieviti  
100% Chardonnay

**AOP Crémant de Bourgogne Eminent**  
min. 24 mesi di affinamento sui lieviti  
Chardonnay e Aligoté

**AOP Crémant de Bourgogne**  
min. 9 mesi di affinamento sui lieviti  
tutti i vitigni ammessi della Borgogna



**CRÉMANT DE BOURGOGNE  
BLANC DE BLANCS  
EMINENT\***



70% Chardonnay  
30% Aligoté



terreno calcareo



fermentazione spontanea  
30 mesi di affinamento  
in bottiglia sui lieviti  
dosage 6g/l



**BOURGOGNE  
CHARDONNAY**

100% Chardonnay  
piante di 20 anni

terreno calcareo

fermentazione spontanea  
ed affinamento per  
12 mesi in Pièces  
10% di primo passaggio  
senza filtrazione



**RULLY  
1<sup>ER</sup> CRU  
MARRISOU**



100% Chardonnay



terreno calcareo

fermentazione spontanea  
ed affinamento per  
12 mesi in Pièces  
10% di primo passaggio  
senza filtrazione



**SANTENAY BLANC  
LA FORGE**

100% Chardonnay

terreno calcareo

fermentazione spontanea  
ed affinamento per  
12 mesi in Pièces  
10% di primo passaggio  
senza filtrazione



**SANTENAY BLANC  
1<sup>ER</sup> CRU  
GRAVIÈRES**

100% Chardonnay

terreno calcareo

fermentazione spontanea  
ed affinamento per  
12 mesi in Pièces  
10% di primo passaggio  
senza filtrazione



**CHASSAGNE-  
MONTRACHET**

100% Chardonnay

terreno calcareo

fermentazione spontanea  
ed affinamento per  
12 mesi in Pièces  
10% di primo passaggio  
senza filtrazione



**CHASSAGNE-  
MONTRACHET  
1<sup>ER</sup> CRU  
MORGEOT**

100% Chardonnay

terreno calcareo

fermentazione spontanea  
ed affinamento per  
12 mesi in Pièces  
10% di primo passaggio  
senza filtrazione





**BORGOGNA**  
**Cruzille - Mâconnais**  
 15 ha  
 85.000 bt  
 biodinamico

**Emmanuel Guillot** è la terza generazione di vignaioli di questa Domaine che ha fatto la storia, essendo stata la prima certificata biologica in tutta la Borgogna. Quando i nonni iniziarono a produrre il loro vino nel **1954**, infatti, decisero subito di adottare una tipologia di agricoltura che si sviluppasse insieme, e non contro, la natura. La seconda generazione selezionò parcelle che non erano **mai state trattate con alcun agente chimico**, dove piantarono le nuove vigne. Il lavoro di recupero di vecchi vigneti di grande valore, che i figli continuano tutt'ora con passione, ha dato un grosso contributo alla rinascita del Mâconnais.



LA ROCHE „LA ROCCIA“  
 IL VIGNETO PIÙ FAMOSO DI  
 POUILLY-FUISSÉ



**MÂCON-CRUZILLE BLANC**

100% Chardonnay  
 piante di 15 anni  
 50hl/ha

fermentazione spontanea in Pièces ed affinamento per 6 mesi in Pièces usate



**MÂCON-CRUZILLE BLANC LES GENIÉVRIÈRES**

100% Chardonnay  
 piante di 30 anni  
 50hl/ha

fermentazione spontanea in Pièces ed affinamento per 6 mesi in Pièces usate



**MÂCON-CRUZILLE BLANC LES PERRIÈRES**

100% Chardonnay  
 piantato nel 1978  
 35hl/ha

fermentazione spontanea in Pièces ed affinamento per 11 mesi in Pièces usate



**POUILLY-FUISSÉ REPOSETERE**

100% Chardonnay  
 piante di 30 anni

fermentazione spontanea in Pièces ed affinamento per 11 mesi in botte grande



**POUILLY-FUISSÉ 1<sup>ER</sup> CRU SUR LA ROCHE**

100% Chardonnay  
 piante di 140 anni  
 Pre-phyloxera

fermentazione spontanea in Pièces ed affinamento per 11 mesi in Pièces usate



**BOURGOGNE ROUGE LES GENIÉVRIÈRES**

100% Pinot Nero  
 piantato nel 1991  
 35hl/ha

fermentazione spontanea in Pièces ed affinamento per 11 mesi in Pièces usate



**BOURGOGNE ROUGE LA MYOTTE**

100% Pinot Nero  
 piantato nel 1956  
 40hl/ha

fermentazione spontanea in Pièces ed affinamento per 11 mesi in Pièces usate





**JURA**  
**Molamboz**  
**3,25 ha**  
**8.000 bt**  
**biologico**

Dopo aver conseguito il diploma di enologa a Dijon, nel 1995 **Amélie Guillot** dà vita al suo domaine acquistando due ettari con vigne di 40 anni a Molamboz. Pur essendo nata e cresciuta a Cheny in Borgogna, si è innamorata della Jura già durante i primi stage in questa zona, folgorata dalle sue persone piene di passione, dal suo paesaggio mozzafiato e dai suoi vini incomparabili. Questa **tenuta sembra cristallizzata in un tempo antico**, nel quale **non serve una cantina lussuosa per produrre grandi vini del territorio**.

MACVIN DU JURA  
 vecchia tradizione nel Jura -  
 nella tradizione viene bevuto un  
 piccolo sorso di 4cl all'aperitivo



**CRÉMANT  
 DU JURA  
 BRUT**



60% Chardonnay  
 40% Savagnin



metodo classico  
 vinificazione ed  
 affinamento in  
 acciaio



NUOVO

**ARBOIS  
 ROUGE  
 POULSARD  
 VIEILLES  
 VIGNES**

100% Poulsard  
 piantato nel 1954

fermentazione  
 spontanea in  
 Pièces ed  
 affinamento  
 per 12 mesi in  
 Pièce usate



**ARBOIS  
 ROUGE  
 TROUSSEAU  
 VIEILLES  
 VIGNES**

100% Trousseau  
 piantato nel 1954

fermentazione  
 spontanea in  
 Pièces ed  
 affinamento  
 per 12 mesi in  
 Pièce usate



**ARBOIS  
 BLANC  
 CHARDONNAY  
 VIEILLES  
 VIGNES**

100% Chardonnay  
 vigne di 65 anni

fermentazione  
 spontanea in  
 Pièces ed  
 affinamento  
 per 12 mesi in  
 Pièce usate



**ARBOIS  
 BLANC  
 SAVAGNIN  
 VIEILLES  
 VIGNES**

100% Savagnin  
 vigne di 65 anni

stile ossidativo  
 4 anni sui lieviti  
 Flor in Pièce usate  
 senza filtrazione  
 senza solforosa  
 aggiunta



**VIN JAUNE  
 SAVAGNIN  
 VIEILLES  
 VIGNES**

100% Savagnin  
 vigne di 65 anni

stile ossidativo  
 6 anni sui lieviti  
 Flor in Pièce usate  
 senza filtrazione  
 senza solforosa  
 aggiunta



**MACVIN  
 DU JURA  
 ROSÉ  
 (VINO  
 LIQUOROSO)**

50% Jus de  
 Poulsard (succo  
 d'uva) e 50% Marc  
 de Jura (Grappa)

ca. 160 g/l di  
 residuo  
 zuccherino



## VALLE DELLA LOIRA

Anjou  
24 ha  
70.000 bt  
biologico

Domaine Ogereau si trova nel cuore del Coteaux du Layon, un affluente della Loira. **Vincent e Catherine Ogereau** gestiscono oggi la cantina di famiglia, fondata dal bisnonno di lui alla fine dell'Ottocento. Il **figlio Emmanuel** affianca stabilmente i genitori da qualche anno, assicurando la prosecuzione dell'attività di famiglia per la quinta generazione. La volontà di migliorare costantemente la qualità dei vini e la **passione per lo Chenin Blanc** hanno portato questa Domaine ad essere considerata tra le migliori di Anjou.



**ANJOU  
BLANC  
EN CHENIN**

100%  
Chenin blanc

terreni di  
scisto grigio

fermentazione  
spontanea ed  
affinamento per  
11 mesi in  
Tonneaux usate



**ANJOU  
BLANC  
VENT DE  
SPILITE**

100%  
Chenin blanc

terreni composti  
da spilite  
(pietra lavica)

fermentazione  
spontanea ed  
affinamento per  
11 mesi in  
Tonneaux usate



**SAVENNIÈRES  
LA  
SAPONAIRE**

100%  
Chenin blanc

terreni di scisto  
arenaria e  
sedimenti eolici

fermentazione  
spontanea ed  
affinamento per  
11 mesi in  
Tonneaux usate



**SAVENNIÈRES  
CLOS LE  
GRAND  
BEAUPRÈAU**

100%  
Chenin blanc

terreni di scisto  
arenaria e  
sedimenti eolici

fermentazione  
spontanea ed  
affinamento per  
11 mesi in  
Tonneaux usate



**SAVENNIÈRES  
L'ENTHOUS-  
IASME**

100%  
Chenin blanc

nel sottosuolo  
scorre una vena  
di arenaria

fermentazione  
spontanea ed  
affinamento per  
11 mesi in  
Tonneaux usate



**COTEAUX-  
DU-LAYON  
ST. LAMBERT**

100%  
Chenin blanc

sottosuolo  
scistoso

uve con botrite  
ca. 90g/l  
residuo  
zuccherino



**COTEAUX-  
DU-LAYON  
ST. LAMBERT  
CLOS DE  
BONNES  
BLANCHES**

100%  
Chenin blanc

terreni formati da  
scisto

uve con botrite  
ca. 165g/l  
residuo  
zuccherino



**QUARTS-DE-  
CHAUME  
LA  
MARTINIÈRE  
GRAND CRU**

100%  
Chenin blanc

terreni formati da  
scisto, quarzo e  
metagrovacca

uve con botrite  
ca. 180g/l  
residuo  
zuccherino





# Domaine Sérol

FRANCIA

## VALLE DELLA LOIRA

Côte Roannaise

35 ha

150.000 bt

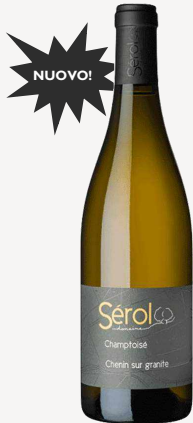
biodinamico

Non appena ha succeduto ai genitori alla guida della tenuta, **Stéphane Sérol**, quinta generazione di questa famiglia di vignaioli, ha subito sentito la necessità di integrare il suo rispetto per l'ambiente nella sua pratica di viticoltura. Lui e la **moglie Carine** condividono l'obiettivo di fare vino preservando la vera espressione dell'uva ed isolando i migliori terroir per rivelare la loro identità. Nella piccolissima denominazione della Côte Roannaise, questa coppia lavora con passione e rispetto, portando in bottiglia **vini dalla mineralità profonda**, che ci hanno letteralmente conquistati.

100% GAMAY SAINT ROMAIN  
il vitigno Gamay Saint Romain è una varietà del classico Gamay, che in questa zona si esprime molto più speziato e strutturato. Uno stile che ricorda la Côte du Rhône.



**TURBULLENT  
PÉT-NAT ROSÉ**



**CHAMPTOISÉ  
CHENIN SUR  
GRANITE**



**CÔTE ROANNAISE  
ECLAT  
DE GRANITE**



**CÔTE ROANNAISE  
OUDAN**



**CÔTE ROANNAISE  
PERDRIZIÈRE**



**CÔTE ROANNAISE  
CHEZ COSTE**



100% Gamay S. Romain

100% Chenin blanc

100% Gamay S. Romain  
piante di 30-70 anni

100% Gamay S. Romain  
piante di 20 anni

100% Gamay S. Romain  
piante di 30 anni

100% Gamay S. Romain  
piante di 30 anni



terreni di granito rosso

terreni di granito rosso  
400 m s.l.m.

terreni di granito rosso  
sabbioso

Vigna Oudan  
terreni di granito rosso  
400-450 m s.l.m.

Vigna Perdrizière  
terreni di granito rosso  
con tracce di ferro

Vigna Perdrizière  
terreni di granito rosso  
con tracce di ferro



metodo ancestrale  
fermentazione in acciaio

fermentazione  
spontanea in Tonneaux  
(500l) ed affinamento  
per 11 mesi nelle vasche  
di cemento  
senza filtrazione

fermentazione in  
cemento  
50% con raspo  
affinamento per 7-10  
mesi nelle vasche di  
cemento  
senza filtrazione

vinificazione in botti  
di legno da 60hl  
50% con raspo  
affinamento per 11 mesi  
in botte  
senza filtrazione

vinificazione in botti  
di legno da 60hl  
50% con raspo  
affinamento per 11 mesi  
in botte  
senza filtrazione

vinificazione in anfora  
macerazione di 6 mesi  
di invecchiamento  
in anfora  
senza filtrazione  
senza solfiti aggiunti



# Domaine Flo Busch

FRANCIA

## LANGUEDOC

Montpeyroux - Hérault

4,5 ha

15.000 bt

biodinamico

L'azienda **floro-vitivinicola** di **Paola e Florian** si trova nel sud della Francia, a **Montpeyroux**. Paola é laureata in erboristeria, Florian é enologo, con molta esperienza alle spalle. Assieme hanno avviato la loro impresa, acquistando una piccola domaine con terreni vitati ed un rustico con cantina, dove poter lavorare le uve e le erbe.

I **terreni ghiaiosi e ricchi di argilla, ardesia e calcare** sono molto generosi e consentono all'uva di assumere sapidità e mineralità. In cantina Florian interviene unicamente per controllare la temperatura durante la fermentazione, onde mantenere intatte la freschezza, la percezione e l'eleganza.

Come il padre Clemens Busch in Mosella, così anche Florian lascia al vino la libertà e tutto il tempo necessario alla maturazione.



**LOU BRAGALOU**



100% Grenache blanc  
piante di 30 anni



Terreni calcarei  
(éboulis calcaires),  
sassosi (galets roulés) e  
quarzo

fermentazione spontanea  
10 mesi in acciaio  
a contatto con i lieviti  
senza filtrazione



**PIERRE QUI ROLLE**

60% Rolle (Vermentino)  
40% Grenache blanc  
piante di 30-70 anni

Terreni calcarei  
(éboulis calcaires),  
sassosi (galets roulés) e  
quarzo

fermentazione spontanea  
macerazione per 10  
giorni sulle bucce  
affinamento per 10 mesi  
in Barrique usate  
senza filtrazione



**HEUREUX QUI COMME...**

60% Grenache noir  
40% Carignan  
piante di 30-40 anni

Terreni di marna  
calcareo e quarzo

fermentazione spontanea  
affinamento per 10 mesi  
in acciaio  
senza filtrazione



**TERRASSES DU LARZAC  
POINTE DU JOUR**

1/3 Carignan  
1/3 Syrah  
1/3 Grenache  
piante di 40 anni

Terreni di marna calcarea

fermentazione spontanea  
affinamento per 15 mesi  
in Barrique usate  
senza filtrazione



**TERRASSES DU LARZAC  
L'ODYSSÉE**

50% Syrah  
50% Grenache  
piante di 70 anni

Terreni calcarei  
(éboulis calcaires)

fermentazione spontanea  
affinamento per 15 mesi  
in Barrique usate  
senza filtrazione





## LANGUEDOC-ROUSSILLON

Calce  
42 ha  
biodinamico

Con le sue centenarie viti ad alberello immerse tra prati, erbe spontanee e foreste di querce, Domaine Gauby è un piccolo paradiso nella pianura del Roussillon. **Gérard e la moglie Ghisaine**, insieme al figlio enologo Lionel, desiderano non solo sviluppare un'agricoltura totalmente **agrobiologica**, ma anche preservare la **biodiversità e garantire la conservazione dell'ecosistema** che circonda i vigneti.

Il risultato del loro lavoro è una gamma di vini bianchi e rossi di **immediato impatto, vitali e vibranti.**



### LES CALCINAIRES BLANC

25% Rolle,  
25% Muscat  
25% Macabeu  
25% Chardonnay  
piante di 15-50  
anni  
resa di 25hl/ha



### JASSE BLANC

50% Muscat à  
Petis Grains  
50% Muscat  
d'Alexandrie  
piante di 100 anni  
resa di 25hl/ha



### VIEILLES VIGNES BLANC

60% Grenache  
blanc & gris  
40% Macabeu  
piante di 70-90  
anni  
resa di 22hl/ha



### COUME GINESTE BLANC

50% Grenache  
blanc  
50% Grenache gris  
piante di 60-90  
anni  
resa di 15hl/ha



### LES CALCINAIRES ROUGE

50% Carignan  
20% Syrah  
20% Grenache N.  
10% Mourvèdre  
piante di 15-90  
anni  
resa di 35hl/ha



### VIEILLES VIGNES ROUGE

50% Grenache N.  
30% Carignan  
10% Syrah  
10% Mourvèdre  
piante di 55-125  
anni  
resa di 14hl/ha



### MUNTADA

50% Syrah  
30% Carignan  
20% Grenache N.  
piante di 60-125  
anni  
resa di 15hl/ha



terreni calcarei

terreni calcarei

terreni calcarei

terreni di scisto  
grigio e calcare

terreni di scisto e  
calcare

terreni calcarei

terreni di scisto e  
calcare



fermentazione  
spontanea  
affinamento in  
cemento

fermentazione  
spontanea  
affinamento in  
barriques  
(10% nuovo)

fermentazione  
spontanea  
affinamento in  
barriques  
(10% nuovo)

fermentazione  
spontanea  
affinamento in  
barriques nuove  
per 29 mesi

fermentazione  
spontanea con  
raspo  
affinamento in  
cemento per 18  
mesi

fermentazione  
spontanea con  
raspo  
affinamento in  
barriques  
(10% nuove)  
per 18 mesi

fermentazione  
spontanea con  
raspo  
affinamento in  
barriques  
(10% nuove)  
per 20 mesi





**ALTA AUSTRIA**  
**Kirchberg**  
**150 ha**  
**biologico**

**Hans Reisetbauer coltiva la maggior parte della frutta che utilizza per i suoi distillati**, poiché si ritiene prima di tutto un contadino, e poi anche un distillatore. Che poi sia **uno dei migliori al mondo nell'arte della distillazione**, potendo vantare innumerevoli premi, è solo grazie alla sua determinazione **nella ricerca della qualità assoluta**. Il suo obiettivo è da sempre quello di produrre dei distillati che siano eleganti e piacevoli, non un semplice concentrato di alcol.



**SLOEBERRY  
 BLUE GIN**

London Dry Gin  
 distillato di frumento  
 "Mulan"

27 botanicals  
 ginepro svolge  
 il ruolo principale



mescolato con succo di  
 prugnone selezionate

senza coloranti  
 senza zucchero aggiunto



28,0% VOL

0,70l



**BLUE GIN**

London Dry Gin  
 distillato di frumento  
 "Mulan"

27 botanicals  
 ginepro svolge  
 il ruolo principale

senza coloranti  
 senza zucchero aggiunto

43,0% VOL

0,05l 0,70l 1,75l 3,00l



**MATURED  
 BLUE GIN**

London Dry Gin  
 distillato di frumento  
 "Mulan"

27 botanicals  
 ginepro svolge  
 il ruolo principale

affinamento per min. 7 anni  
 in botte grande di rovere  
 francese

senza coloranti  
 senza zucchero aggiunto

51,0% VOL

0,70l



**SUPERIOR RUM  
 4X50**

82% fatto in casa  
 18% proviene da due grandi  
 distillerie giamaicane  
 e una dalla Guyana,  
 dal Nicaragua,  
 dal Venezuela e  
 dal Guatemala

affinamento per min. 7 anni  
 nelle migliori botti di rovere  
 Ysper

senza coloranti  
 senza zucchero aggiunto

40,5% VOL

0,70l







## ACQUAVITE REISETBAUER

ACQUAVITE PERE WILLIAMS

ACQUAVITE CAROTE

ACQUAVITE ALBICOCCHIE

ACQUAVITE MELE COTOGNE

ACQUAVITE SORBO DELL'UCCELLATORE

ACQUAVITE ZENZERO

ACQUAVITE LAMPONI

41,5% VOL - 0,35l

## ACQUAVITE BRANDSTATT

(Hansi Reisetbauer Junior)

ACQUAVITE PERE

ACQUAVITE ALBICOCCHIE

ACQUAVITE PRUGNE

ACQUAVITE NOCCIOLA PIEMONTESE




40,0% VOL - 0,70l



**SINGLE MALT WHISKY**  
7Y


**SINGLE MALT WHISKY**  
12Y

**SINGLE MALT WHISKY**  
15Y

 orzo di coltivazione propria

orzo di coltivazione propria

orzo di coltivazione propria

 dopo la doppia distillazione  
l'acquavite di malto viene  
affinata per min. 7 anni  
negli ex-barili di Chardonnay  
e di "Trockenbeerenauslese"

dopo la doppia distillazione  
l'acquavite di malto viene  
affinata per min. 12 anni  
negli ex-barili di Chardonnay  
e di "Trockenbeerenauslese"

dopo la doppia distillazione  
l'acquavite di malto viene  
affinata per min. 15 anni  
negli ex-barili di Chardonnay  
e di "Trockenbeerenauslese"

senza coloranti  
senza zucchero aggiunto

senza coloranti  
senza zucchero aggiunto

senza coloranti  
senza zucchero aggiunto



43,0% VOL

48,0% VOL

48,0% VOL

0,70l

0,70l

0,70l



# Olio e Soia



## OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA



100% Olio di oliva  
coltivazione di Marco  
Mosconi



## BIO-SOJA-SAUCE



100% Soia  
coltivazione di Reisetbauer

la soia viene fermentata  
assieme a grano e segale  
rimontaggio settimanale



affinamento in botti usate  
di Château Pichon-  
Longueville-Baron  
per 8 mesi

senza zuccheri aggiunti  
senza coloranti  
senza concentrati



## ROLAND TRETTL & HANS REISETBAUER

Prendete due fanatici della qualità con un debole per lo straordinario; date loro un po' di tempo per sviluppare un'idea; completate il tutto con l'opportunità di piantare la materia prima sul loro terreno agricolo. Aggiungiamo ora un pizzico di spirito pionieristico. **Nasce così una salsa di soia biologica alla Hans Reisetbauer e Roland Trettl** (originario di Bolzano - Chef stellato in Austria).

Quando si assaggia la loro salsa di soia, **l'estrema qualità di questo prodotto padroneggia indiscussa**. Unica nel suo genere.



# Zalto Denk Art

CRISTALLERIA

vendita esclusiva per l'Italia

**AUSTRIA**  
Carinzia

Nel nord della Bassa Austria la tradizione del cristallo soffiato a bocca risale al 14° secolo. La famiglia Zalto, di origini veneziane, si è stabilita in questa regione sette generazioni fa, iniziando a produrre calici soffiati a bocca di altissima qualità.

La svolta avvenne grazie all'incontro con il parroco **Hans Denk**, autorevole esperto di vino molto conosciuto nel mondo germanofono. Insieme a lui la cristalleria iniziò a sviluppare il progetto per un calice di nuova concezione. Dall'unione tra la competenza tecnica di Zalto e la sensibilità del parroco Denk è nato uno strumento in grado di esaltare l'aroma ed il gusto del vino come nessun altro: **un calice capace di scomparire per lasciar spazio al dialogo tra vino e degustatore.**

Le curve dei prodotti della linea Denk Art rispettano le misure che corrispondono **all'angolo di inclinazione dell'asse terrestre (24° 48° 72°)**. Già gli **antichi Romani** costruivano i contenitori per cibo e bevande seguendo questa sottile intuizione, avendo notato che il contenuto si conservava **più a lungo e che gusti ed aromi venivano esaltati.**

**RAFFINATI, ELASTICI, INCREDIBILMENTE LEGGERI**

**LA PERFEZIONE SOFFIATA A BOCCA: 24° 48° 72°**

**100% CRISTALLO, SENZA PIOMBO**



## I CALICI



### CHAMPAGNE

per le bollicine nobili ed eleganti provenienti da tutto il mondo

Particolarmente indicato per:  
vini spumanti | Trento DOC | Franciacorta | Crémant | Champagne | Alta Langa | Cava



### VINO BIANCO

per vini bianchi, rosati leggeri e fruttati, per Champagne in quanto dotato di punto perlage

Particolarmente indicato per:  
Riesling (Village) | Sauvignon Blanc | Chenin blanc | Gewürztraminer | Chardonnay (Chablis-style) | Pinot Grigio | Champagne millésimé & Lieu-dits



### UNIVERSAL

per vini di media struttura perfetto come calice da degustazione

Particolarmente indicato per:  
calice da degustazione  
Riesling (Cru) | Grüner Veltliner (Cru) | Sancerre | Alsace Grand Cru | Savennières | Schiava gentile | Valpolicella Classico | Grenache



### BORDEAUX

per vini strutturati ed invecchiati

Particolarmente indicato per:  
Bordeaux-Blend  
Merlot | Shiraz | Cabernet Sauvignon | Rioja | Amarone della Valpolicella | Primitivo



### BORGOGNA

per vini bianchi e rossi strutturati, eleganti e profondi

Particolarmente indicato per:  
Pinot Nero | Nebbiolo | Sangiovese | Gamay | Chardonnay (Côte de Beaune-style)



### VINO DOLCE

per vini da dessert e per distillati affinati in botte

Particolarmente indicato per:  
vendemmie tardive  
vini passiti | Eiswein & BA & TBA | Porto | Sherry | Madeira | Marsala



### DIGESTIVO

per distillati e liquori fini, eleganti ed equilibrati

Particolarmente indicato per:  
distillati di frutta | grappe | liquori ed amari



### OMEGA GRAVITAS

Calice Borgogna con leggero avvallamento per un appoggio orizzontale stabile; su sfondo chiaro permette di osservare la più piccola sfumatura di colore



### BIRRA

Favorisce lo sviluppo della schiuma, la finezza del cristallo mantiene a lungo la freschezza

Particolarmente indicato per: tutti i tipi di birra



### ACQUA

per acqua e bibite non alcoliche e per birre luppolate



### WI - trasparente

Un bicchiere leggero e raffinato per acqua e bibite analcoliche. La forma a V trasferisce una delicata sensazione al palato con le bevande gassate



### WI - con effetto

Un bicchiere leggero e raffinato per acqua e bibite analcoliche. La delicata ombreggiatura dona eleganza e stile, rendendolo adatto a tavole imbandite a festa



### CARAFFA

caraffa per acqua e bibite analcoliche

Formati: 0.25l | 0.75l | 1.5l



### AXIUM

Favorisce la perfetta ossigenazione del vino; garantisce una presa salda durante il servizio | favorisce la perfetta ossigenazione del vino bianco corposo e vini rossi



### MYSTIQUE

Consente al vino di ossigenarsi e di esprimere al meglio gusto ed aromi | rossi corposi e maturi | formati magnum

### SPUTACCHIERE

Indispensabili durante le degustazioni, uniscono stile e comodità di utilizzo; il formato piccolo è pensato per l'uso individuale, garantendo la massima igiene e libertà. grigio | verde | rosso



### CESTELLO DA LAVASTOVIGLIE

Cestello da lavastoviglie professionale con bocca di apertura da 50 cm. I cestelli sono costruiti su misura per i calici Zalto e permettono di lavarli diminuendo sensibilmente i rischi di rottura. Essendo impilabili, assolvono anche la funzione di stoccaggio.

Ciascuno può contenere 25 calici Universal/Vino Bianco o 16 calici Bordeaux o 9 calici Borgogna.



# ADDIO AL PARROCO DEL VINO

## HANS DENK (1942 – 2019)

**T**utti quelli che hanno avuto l'occasione di potersi sedere allo stesso tavolo con **Hans Denk, il pastore del vino**, possono dire di essere stati davvero fortunati.

**Vero e proprio filosofo del vino**, Denk possedeva una cultura enciclopedica della viticoltura e per tutti i presenti vi era quindi solo molto da imparare ascoltandolo.

### NASO E PALATO DI DIO

La sua reputazione deriva anche dalla sua **eccezionale e raffinatissima capacità sensoriale** che gli consentiva, quasi fosse un non-vedente, di percepire anche le più impercettibili sfumature con l'olfatto ed il palato. Dote che gli permetteva di riuscire a riconoscere, nelle degustazioni, oltre ai vini, sovente anche i vitigni, l'annata e la cantina di produzione. Ciò gli valse il soprannome di "naso e palato di Dio".

Grazie anche a questo dono, il pastore Denk era sempre ospite più che gradito nelle degustazioni, che accompagnava e commentava con competente sapienza ed umorismo.

È stato anche grazie alla sua ricca esperienza ed al suo talento sensoriale che Denk ha saputo sviluppare ed

indirizzare la ricerca per l'utilizzo del **raggio laser nella lavorazione dei cristalli** necessari alla creazione dei calici da degustazione.

### IL CURRICULUM

Hans Denk é nato a Obergrunbach, nella regione del Waldviertel, da una famiglia di agricoltori. Sin da piccolo é stato ispirato ad intraprendere il mestiere dei genitori.

Divenuto poi sacerdote, con il suo carisma ha saputo riempire le chiese di fedeli, richiamandoli anche con la musica, essendo lui un appassionato jazzista e suonatore di tromba.

Gli ultimi anni li ha trascorsi in una casa di riposo per sacerdoti in pensione a St. Polten.

È scomparso la domenica di Pasqua, 21 aprile 2019, all'età di 77 anni.

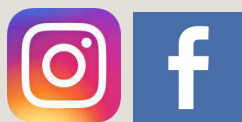
**A noi il dovere ed il piacere di conservare vivo nella memoria il ricordo di Hans Denk, il "pastore", intrattenitore carismatico, raffinato conoscitore, cultore e filosofo del vino.**



# PRETZHOF

*selection*

SEGUICI SU



@pretzhofselection



[www.pretzhofselection.com](http://www.pretzhofselection.com)

**PRETZHOFSELECTION.COM**

**ordini@pretzhof.com**

