



Catalogo in bassa risoluzione  
Per ricevere la versione in alta scrivici a [info@elementoindigeno.com](mailto:info@elementoindigeno.com)



FIG. 77A.—PHYSICAL MAP OF THE WORLD, SHOWING PRINCIPAL TRADE ROUTES. [The Antarctic and part of the Arctic Regions are omitted.]

Emery Walker Ltd. sc.



# Il Diario di Atlante



Fu chiesto a Shibli:  
“Chi ti avviò sul Sentiero?”.

Egli rispose:

“Un cane; un giorno lo vidi moribondo per la sete, presso  
l’orlo dell’acqua. Ogni volta che si vedeva riflesso nell’acqua si  
spaventava e si tirava indietro, perché pensava ci fosse un altro  
cane. Infine fu tale il suo bisogno che scacciò la paura e balzò  
nell’acqua; al che l’altro cane svanì.

Il cane s’accorse che l’ostacolo, che poi era lui stesso, la barriera tra  
lui e quanto cercava, non esisteva più.

In modo analogo il mio ostacolo svanì quando seppi che si trattava  
di quello che io ritenevo essere me stesso.

La Via mi fu dunque dimostrata dal comportamento di un cane.”

G.G.

# Indice

## La culla, il cuore - 2/2

### Georgia - 2/5

Natenadze - 2/6

Zedashe - 2/8

Monastery Marani - 2/10

### Armenia - 2/13

Armenia Wines Company - 2/14

## Verso e attraverso il Mediterraneo - 2/16

### Turchia - 2/19

Doluca - 2/20

### Libano - 2/23

Adyar - 2/24

Château Kefraya - 2/26

### Marocco - 2/29

Domaine de la Zouina - 2/30

## Nel Tropico del Capricorno - 3/2

### Sud Africa - 3/5

Luddite Wine - 3/6

Badenhorst Family Wines - 3/8

Richard Kershaw Wines - 3/10

Avondale - 3/12

## Emisfero Australe - 3/14

### Argentina - 3/17

Bodega Secreto Patagonico - 3/18

Bodega Vinocol - 3/20

Chakana Wines - 3/24

### Cile - 3/27

Cacique Maravilla - 3/28

Wildmakers - 3/30

Viña Casalibre - 3/32

Clos Santa Ana - 3/34

### Perù - 3/37

Corpisco - 3/38

## Rotta Pacifica - 4/2

### Nuova Zelanda - 4/5

Cambridge Road - 4/6

Clark Estate - 4/8

Seresin - 4/10

### Australia - 4/13

Hochkirch Wines - 4/14

Shaw + Smith - 4/16

Wakefield Wines - 4/18

## L'Impero e il Sole - 4/22

### Giappone - 4/25

Katsunuma - 4/26

## Tra gli oceani - 5/2

### Stati Uniti - 5/5

Martha Stoumen Wines - 5/6

Trestle 31 - 5/8

Johan Vineyards - 5/10

## Ritorno - 5/12

### Portogallo - 5/15

Tavares de Pina - 5/16

Amoreira da Torre - 5/18

J. Faria & Filhos - 5/20

### Spagna - 5/23

Costador - 5/24

Sifer Wines - 5/28

Peninsula Vinicultores - 5/30

Dehesa de Luna - 5/34

Bodegas Ignacio Marin - 5/36

### Francia - 6/3

Domaine du Traginer - 6/4

Vignoble Réveille - 6/6

Les Vignes d'Olivier - 6/8

Domaine Guillhem Barré - 6/10

Benjamin Taillendier - 6/12

Château Gaudet - 6/14

Domaine Arsac - 6/16

Armand Heitz - 6/18

Domaine de Leyre-Loup - 6/20

Bret Brothers

& La Soufrandière - 6/22

Domaine Gouffier - 6/26

Chavy-Chouet - 6/28

Domaine Dubois Bernard

et Fils - 6/30

Domaine Gérard Villet - 6/32

Domaine Mitnacht Frères - 6/34

Domaine Des Hauts

Baigneux & Les Têtes - 6/36

Frerejean Frères - 7/2

### Regno Unito - 7/7

Gusbourne - 7/8

### Germania - 7/11

Andi Weigand - 7/12

Weingut Seufert - 7/14

### Repubblica Cecca - 7/17

Krasna Hora Winery - 7/18

Jaroslav Osička Wines - 7/20

### Austria - 7/23

Zahel - 7/24

Litchenberger González - 7/26

### Ungheria - 7/29

Balog Árpád - 7/30

### Romania - 8/3

Domeniul Bogdan - 8/4

## Bulgaria - 8/7

Orbelus - 8/8

## Grecia - 8/11

Giannikos - 8/12

Alpha Estate - 8/16

## Croazia - 8/19

Roxanich - 8/20

## Slovenia - 8/23

Polič Estate - 8/24

## Italia - 8/27

Abbazia San Giorgio - 8/28

Bottazzi - 8/32

DWNL - 8/34

# Legenda

## Sul vino

Bianco



Rosso



Rosato



Orange



Bolla



Dolce



Pet-Nat



Ancestrale



## E poi

Varietà autoctona



Certificazione biologica/  
biodinamica



Libere interpretazioni



Altro formato/  
altra annata



## Sul tappo

Vite



Sughero



Vetro



Corona



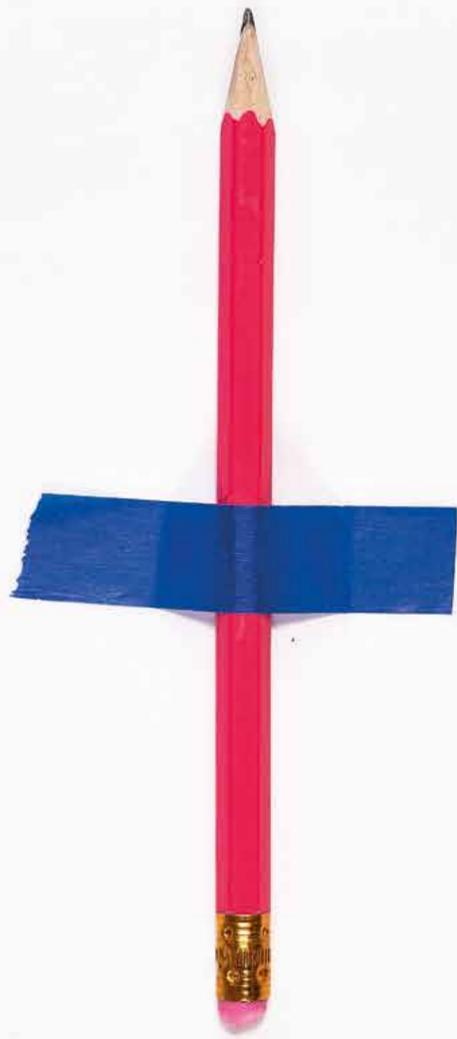
Tecnico



Fungo







*noi immaginiamo e creiamo  
sistemi equilibrati, integrati  
perfetti: onesti, puliti, filtrati,  
puliti. Lavoriamo per creare  
un mondo nel quale i nostri figli  
possano davvero vivere.*

## **Note per il viaggiatore, prima di partire.**

La parola viaggio viene dal latino *viaticum*, che indica le provviste per chi si mette in cammino. Provviste nel senso di cose necessarie, ma in particolare la scorta di cibo. Le etimologie dicono spesso la verità, come succede in questo caso, perché il viaggio è, prima di ogni altra cosa, nutrimento.

Nutrimento di incontri con persone, che hanno fatto del vino una scelta di vita, guidati da un principio di rispetto per la loro terra. È un principio che diventa profondo e reale, quando corrisponde a se stessi, alle proprie origini: allora il vino si racconta con parole oneste, autentiche, liberatrici.

Sono piccoli e grandi creatori, dalla precisa, mirata personalità, che meditano sulla propria cultura a partire dalla vigna: *de Vinea et Vita*. Con loro ci sediamo per condividere lo stesso orizzonte: assaggiare, annusare, ascoltare, soprattutto coltivare la curiosità.

Con le loro voci, le loro mani, i loro sogni, percorriamo il mondo lungo le traiettorie della storia del vino. Traiettorie colme di prelibata bellezza: frutti autentici e indigeni, vigne, grappoli, mosti.

Saremo così pronti a raccontare, a trasmettere quel che si è imparato: è una fortuna, è una responsabilità. È un esercizio di meraviglia.

Va fatto ricordandosi la lezione più importante: è solo un piccolo pezzo di quello che si può ancora imparare.

# Reportage

यदि हससी साधरम तव ओष्ठ  
तव शरीर तद् यथा तव भाव ततः।  
परम आनंद यदि इच्छते  
-य सोम प्रदेय असमांकं ॥

Georgia



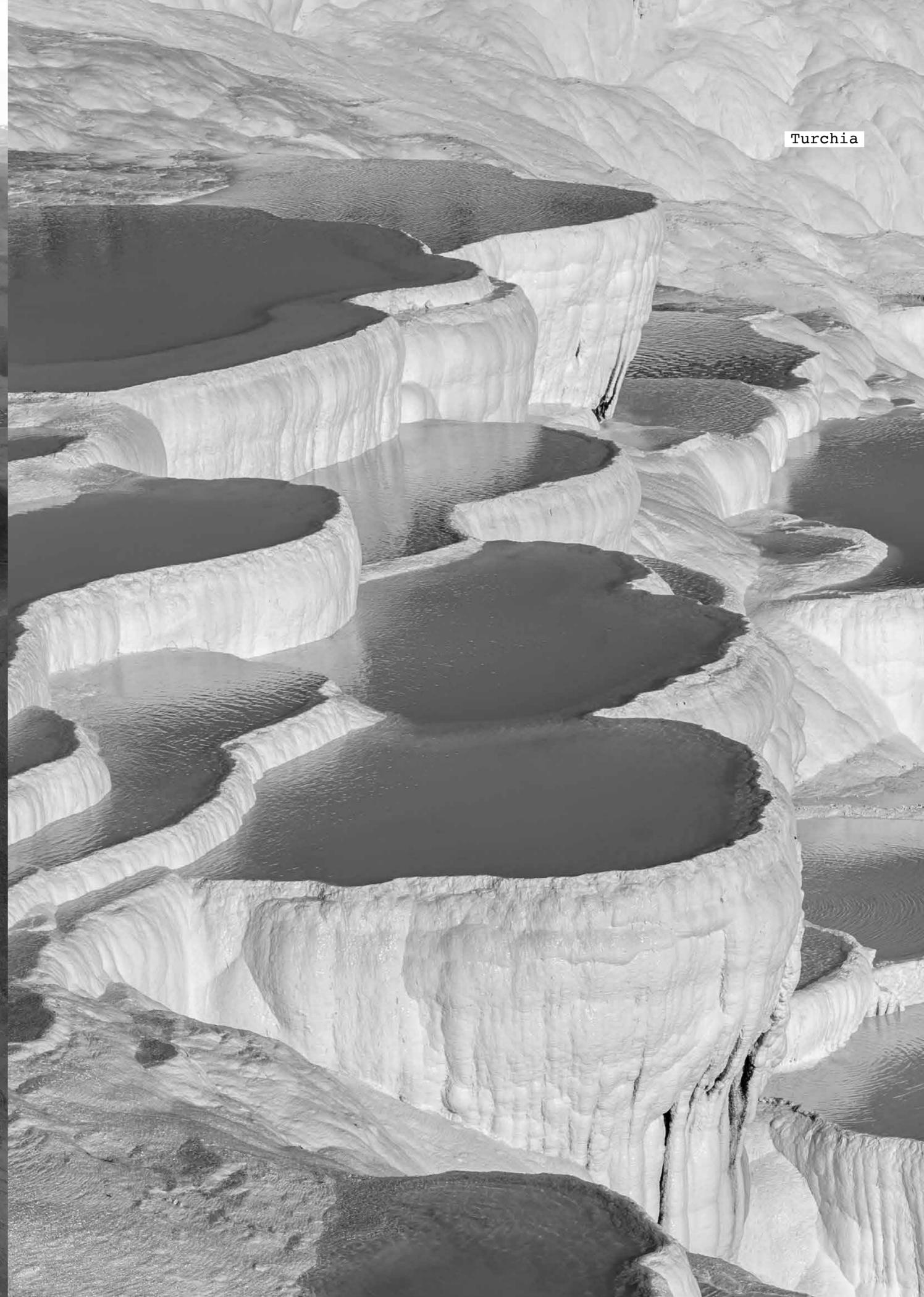
Germania



Armenia



Turchia



Sud Africa



Argentina



Cile



Perù



Australia



Francia



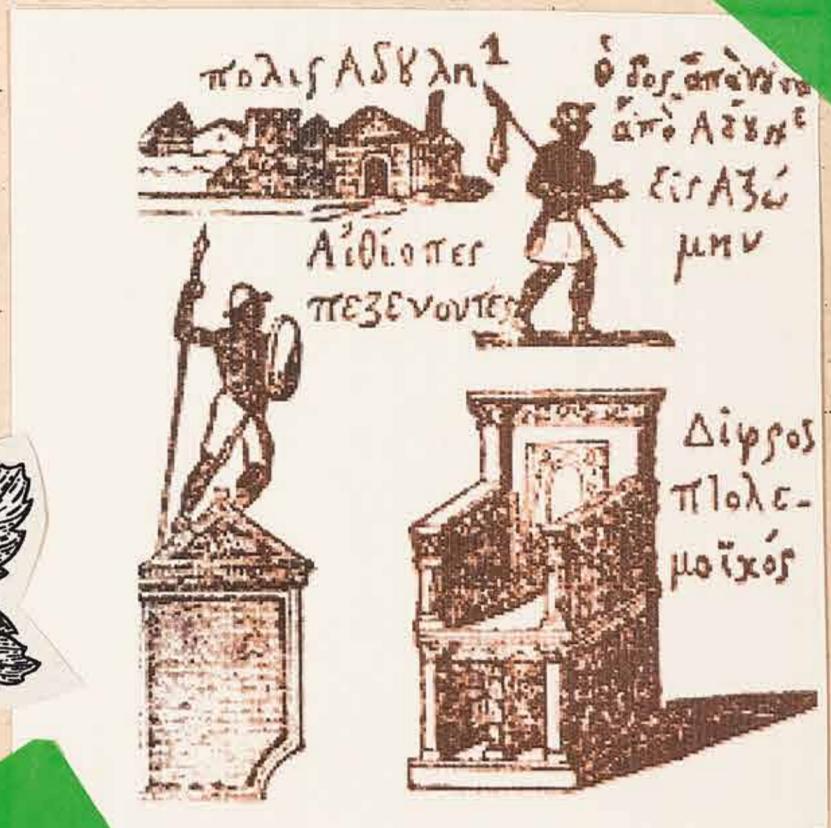
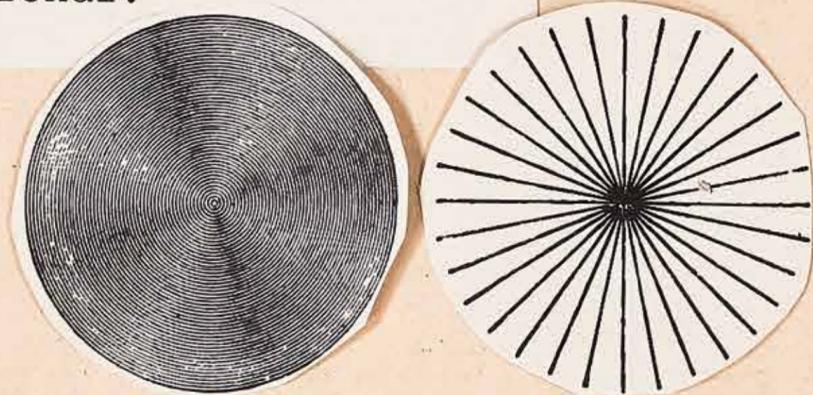
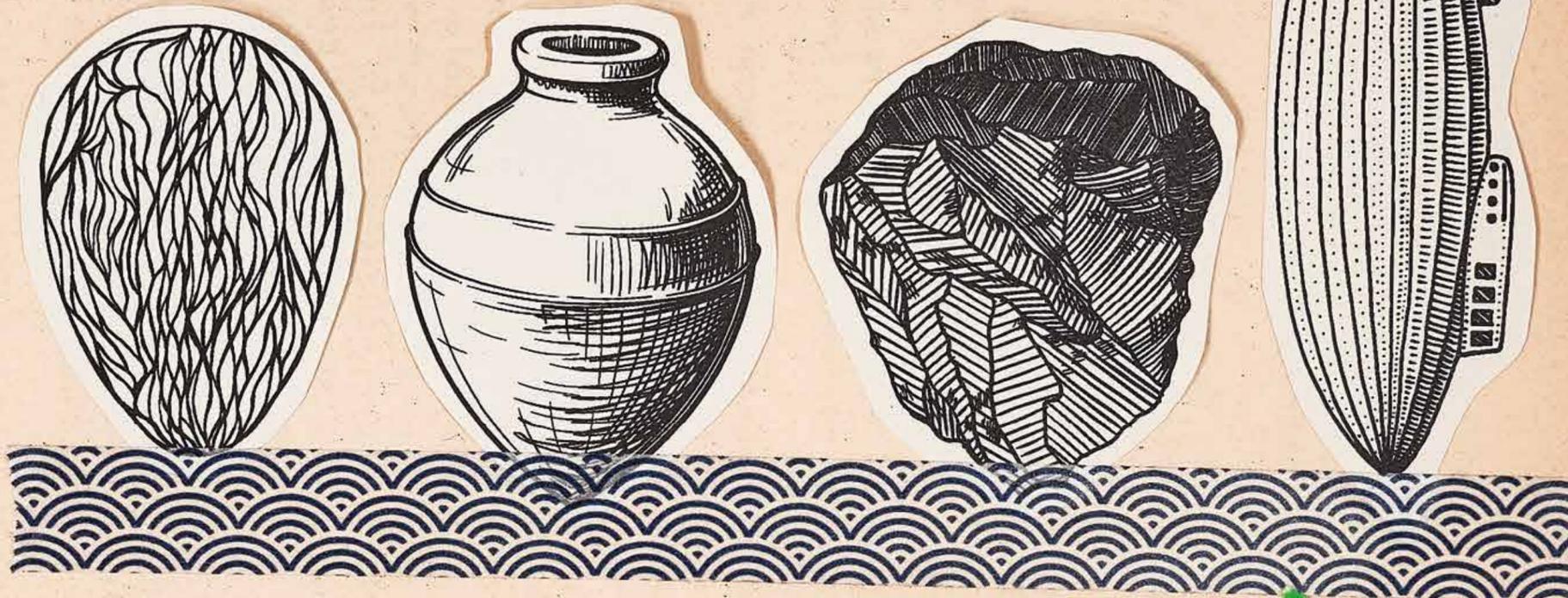


## La culla, il cuore

Georgia, Armenia, Azerbaijan

Partiamo alla volta della regione dove inizia questa storia. Tra Caucaso e Mar Nero, un luogo che è ponte fra culture, antico intreccio di popoli e linguaggi. È la Colchide dai vini profumati, descritta da Omero nell'Odissea. Dove gli Argonauti di Apollonio Rodio trovarono "viti incoronate di pampini / fiorivano rigogliose, levandosi alte". Lungo i secoli, in vascelli sotterranei il vino riposa e raccoglie forza.

Cerchi nella terra aprono porte nel tempo. Partiamo dunque verso l'inizio, pronti a calarci nei suoi luoghi profondi.





# Georgia

*La culla, il luogo originario, il lembo di terra in cui tutto ha avuto inizio. Questo è ciò che dicono le fonti archeologiche sulla Georgia, dove le testimonianze della viticoltura e della produzione di vino risalgono fino al 7000 a.C. Non a caso qui il vino è un simbolo intriso di profondi significati spirituali. Oggi il vino georgiano di qualità, realizzato nelle tradizionali anfore di terracotta interrate (qvevri), è protagonista di una prepotente riscoperta.*



## Natenadze

Quella di Giorgi Natenadze è una storia relativamente recente, visto che i suoi primi vini sono datati 2009. Ci troviamo di fronte a una realtà unica, situata nella regione meridionale di Samtskhe-Javakheti, storicamente nota come Meskheti. Questa zona montuosa (le vigne vanno dai 1.000 ai 1.600 metri di quota) e di origine vulcanica in passato era intensamente coltivata, ma quattro secoli di occupazione ottomana hanno portato alla perdita di buona parte del patrimonio viticolo. Giorgi Natenadze ha così deciso di andare a caccia di vigne tra le foreste, dove la vegetazione aveva ricoperto la traccia dell'intervento umano. Oggi ha riportato in vita piante di oltre un secolo, con alcuni esemplari di addirittura 400 anni di età, ancora produttivi. Nei tradizionali qvevri vinifica con lunghe macerazioni sulle bucce uve di impareggiabile pregio, lavorando su numerose varietà autoctone, alcune delle quali pressoché sconosciute.



1.  
**Meskheti**  
Tamaris Vazi

**VIN0221-**

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



2.  
**Meskheti**  
Meskhuri White Dry

**VIN0219-**

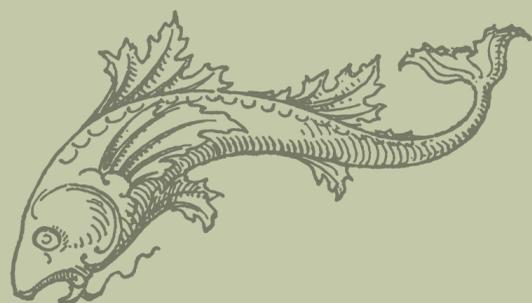
Assemblaggio di vitigni autoctoni georgiani fermentati in anfora con 6 mesi di macerazione con le bucce. Non filtrato. Profilo erbaceo e finale di menta fresca.



3.  
**Meskheti**  
Meskhuri Red Dry

**VIN0220-**

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



## Zedashe

*In seguito ad alcuni scavi archeologici, nell'area del monastero di Zedashe sono emersi un'antica cantina e numerosi strumenti di lavoro. Sulla base di tali scoperte i monaci locali hanno quindi deciso, nel 2016, di rimettere in piedi l'attività di produzione di vino per scopi commerciali, considerato che in precedenza ne facevano soltanto per uso proprio. Il termine zedashe significa sacramentale, vino della messa, e non a caso qui si respira un'atmosfera unica, dalle sfumature ancestrali e spirituali.*

*Utilizzando gli antichi strumenti riportati alla luce, tra cui numerose anfore tradizionali qvevri, i monaci lavorano le vigne piantate sul vicino monte Elia, con circa 10.000 ceppi di vecchie varietà georgiane come shavkapito, manavi green, qisi, khikhvi, goruli e chinuri, oltre a saperavi e rkatsiteli, che danno vita ai vini più popolari del monastero.*



1.  
**Rkatsiteli**  
Kakheti

**VIN0317-**

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



2.  
**Saperavi**  
Kakheti

**VIN0318-**

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



## Monastery Marani

*Una storia secolare: Alaverdi è prima di tutto un monastero, attivo dal VI secolo d.C., ma fin dai primi tempi anche un luogo dedicato alla produzione del vino. Ci troviamo ai piedi della catena montuosa del Caucaso, sul versante ovest del fiume Alazani, nella regione orientale di Kakheti. Qui gli scavi hanno portato alla luce una sontuosa cantina dell'XI secolo con decine di qvevri, da cui deriva la dicitura 1011 che ritroviamo sulle etichette e che rappresenta l'anno di fondazione di questa struttura. In questo luogo la storia materiale del vino georgiano viene valorizzata rispettando identità e radici: si coltivano le varietà autoctone di Kakheti e si utilizzano le classiche anfore in terracotta per vinificazioni e affinamenti. Ne risultano vini che sono schietta espressione del territorio.*



1.  
**Since 1011**  
Rkasiteli

**VIN0262-**

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



2.  
**Since 1011**  
Saperavi

**VIN0261-**

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



# Armenia

*A condividere il titolo di patria d'origine del vino con la Georgia c'è l'Armenia: tutta la catena montuosa del Caucaso tra il mar Caspio e il mar Nero, a nord-est della Turchia, può essere considerata la zona d'elezione delle più antiche civiltà vitivinicole del mondo. Le condizioni geologiche e climatiche del paese hanno favorito e favoriscono lo sviluppo del comparto del vino, grazie ai terreni di matrice vulcanica ricchi di calcare, alle altitudini considerevoli e alle estati secche.*



## Armenia Wines Company

L'azienda si trova a Sasunik, non distante dalla capitale Erevan, nel nord-est del paese. Fondata nel 2008, è di proprietà familiare. L'ambiziosa crescita nei numeri, che ha visto l'impianto di vigne in diverse regioni del vino del paese, dal 2017 si accompagna al progetto di ottenere la certificazione biologica per gli appezzamenti coltivati direttamente:

*anche attraverso questo delicato passaggio la compagnia in poco tempo è riuscita a diventare la realtà più rappresentativa dell'Armenia, valorizzando appieno le potenzialità di questa terra magica. L'ampia gamma di etichette, frutto di un approccio che non rinuncia all'uso delle migliori tecnologie oggi disponibili, racconta in modo fedele la ricchezza del vino armeno puntando forte sulle due varietà più diffuse, l'areni tra le uve a bacca nera, e il kangun tra le uve a bacca bianca.*



### 1. Takar Dry White Kangun

**VIN0012-**

Un vigneto a 1000 metri di altitudine produce uve complesse che fermentano per un terzo in botti di legno. Complesso e vibrante.



### 2. Takar Rosé Dry Areni

**VIN0014-**

Dieci ore di macerazione sulle bucce determinano un rosa brillante. Vinificato esclusivamente in acciaio presenta note di bacche fresche.



### 3. Takar Dry Red Areni

**VIN0011-**

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



### 4. Takar Red Reserve Areni e Saperavi

**VIN0013-**

A 1400 metri di altitudine bisogna ritardare la vendemmia per garantire una completa maturazione. Corpo ricco e finale persistente.



### 5. Sevuk White Dry Kangun e Voskehat

**VIN0010-**

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



### 6. Sevuk Red Dry Areni e Kaketi

**VIN0009-**

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

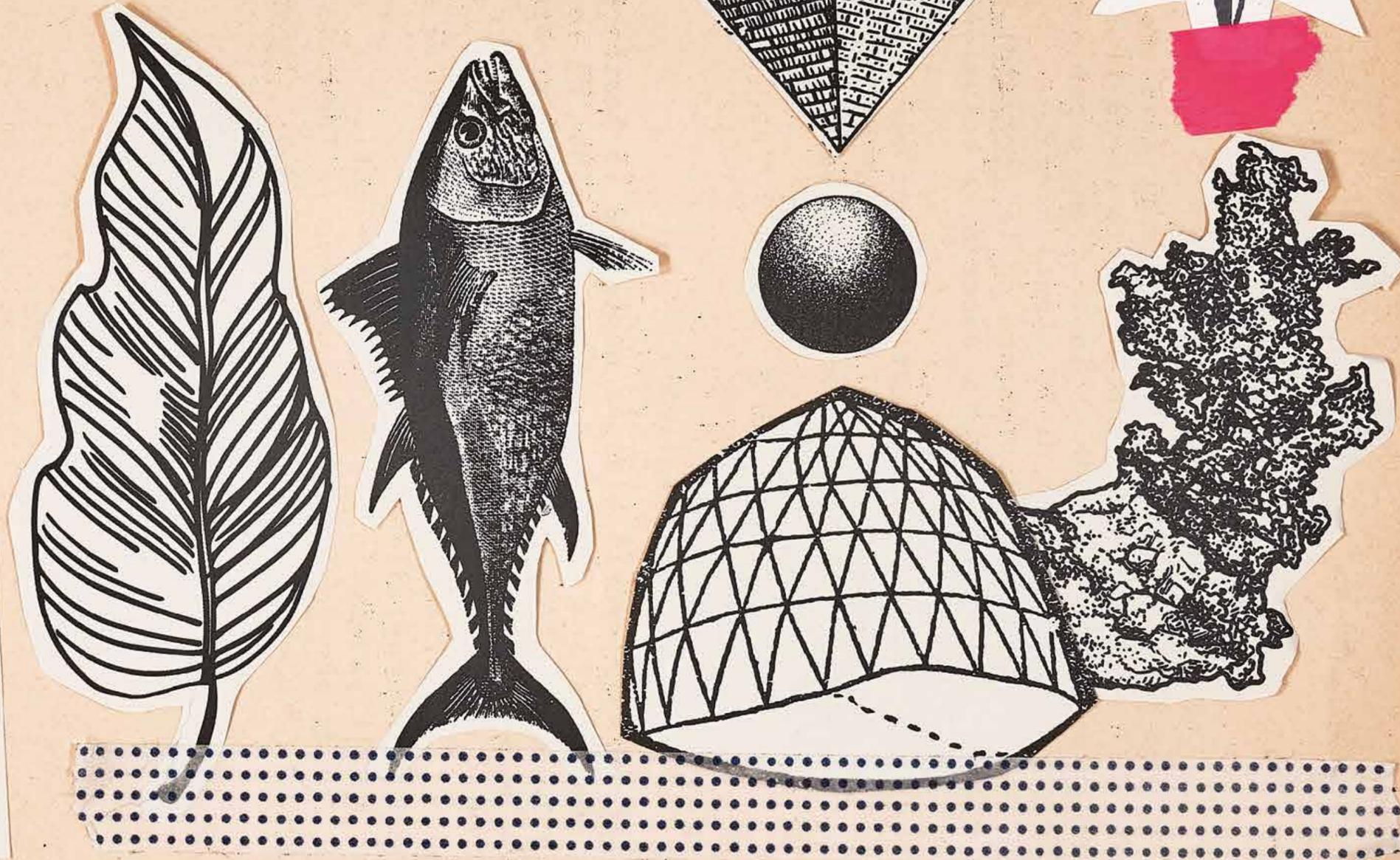


## Verso e attraverso il Mediterraneo

Turchia, Libano, Marocco

Eccoci percorrere la traiettoria su cui la **cultura** del **vino** si diffuse nel bacino del Mediterraneo.

Ispirati dalla **grazia potente** dei dervisci, attraversiamo il cuore di un antico Impero: l'Ottomana mescolanza. Si apre davanti a noi il Mediterraneo, solcato dai miti di Ulisse ed Enea, culla delle memorie dei popoli sulle cui rive spinge le onde. Proseguiamo fin dove il nobile mare si chiude e si abbraccia: le Colonne d'Ercole; di là l'impeto Atlantico. Scrisse il poeta Orazio «Cambiano cielo, non animo, coloro che corrono al di là del mare».





# Turchia

*Sono tre le regioni principali in cui si può suddividere la geografia del vino turco: quella di Marmara (Tracia), quella della costa egea e quella dell'Anatolia, dove sorge il monte Ararat, luogo di forte valenza biblica e religiosa. La Turchia gode di un'incredibile varietà ampelografica, con oltre 600 vitigni coltivati. Tuttavia solo una parte della superficie vitata è dedicata alla produzione di vino, settore che a partire dagli anni Duemila ha conosciuto un importante sviluppo qualitativo.*



## Doluca

Una delle più antiche imprese nazionali, Doluca è nata nel 1926, poco dopo la fondazione della Repubblica di Turchia avvenuta quattro anni prima. Da allora alla sua guida si sono succedute tre generazioni della famiglia Kutman, che ha saputo non solo sviluppare e modernizzare l'azienda, ma anche tracciare la strada del comparto vitivinicolo turco, introducendo nel paese varietà come cinsault, semillon, gamay e riesling, e commerciando intensamente con la capitale Istanbul, prima via mare e poi su strada. Originariamente situata a Mürefte, all'estremo nord-occidentale del paese nella vocata regione di Marmara, questa realtà ha mantenuto un ruolo di primo piano nel contesto nazionale, lavorando sempre più intensamente anche alla valorizzazione dei vitigni autoctoni. Nel 2011 l'ulteriore passo in avanti, un nuovo grande impianto produttivo a Çerkezköy, nella stessa regione ma più vicino allo stretto del Bosforo.



1.  
**DLC**  
*Sultaniye Emir*

**VIN0069-**

Viene utilizzato solo il mosto fiore ottenuto dalla prima pressatura delle uve: un vino aromatico, croccante, acidulo e strutturato.



2.  
**DLC**  
*Narince*

**VIN0070-**

Fermentazione a bassa temperatura di una varietà autoctona per mantenere i sentori di frutta. Un vino aromatico e rinfrescante.



3.  
**DLC**  
*Bogazkere*

**VIN0071-**

Le uve vendemmiate manualmente vengono diraspate e pigiate. Dopo la fermentazione il vino affina per 4 mesi in botti di rovere francese. Ricco ed elegante.



4.  
**Theodora Dry White**  
*Narince*

**VIN0073-**

Un bianco complesso che affina per circa un anno in legno a contatto con le fecce fini in grado di donare struttura e aromi.

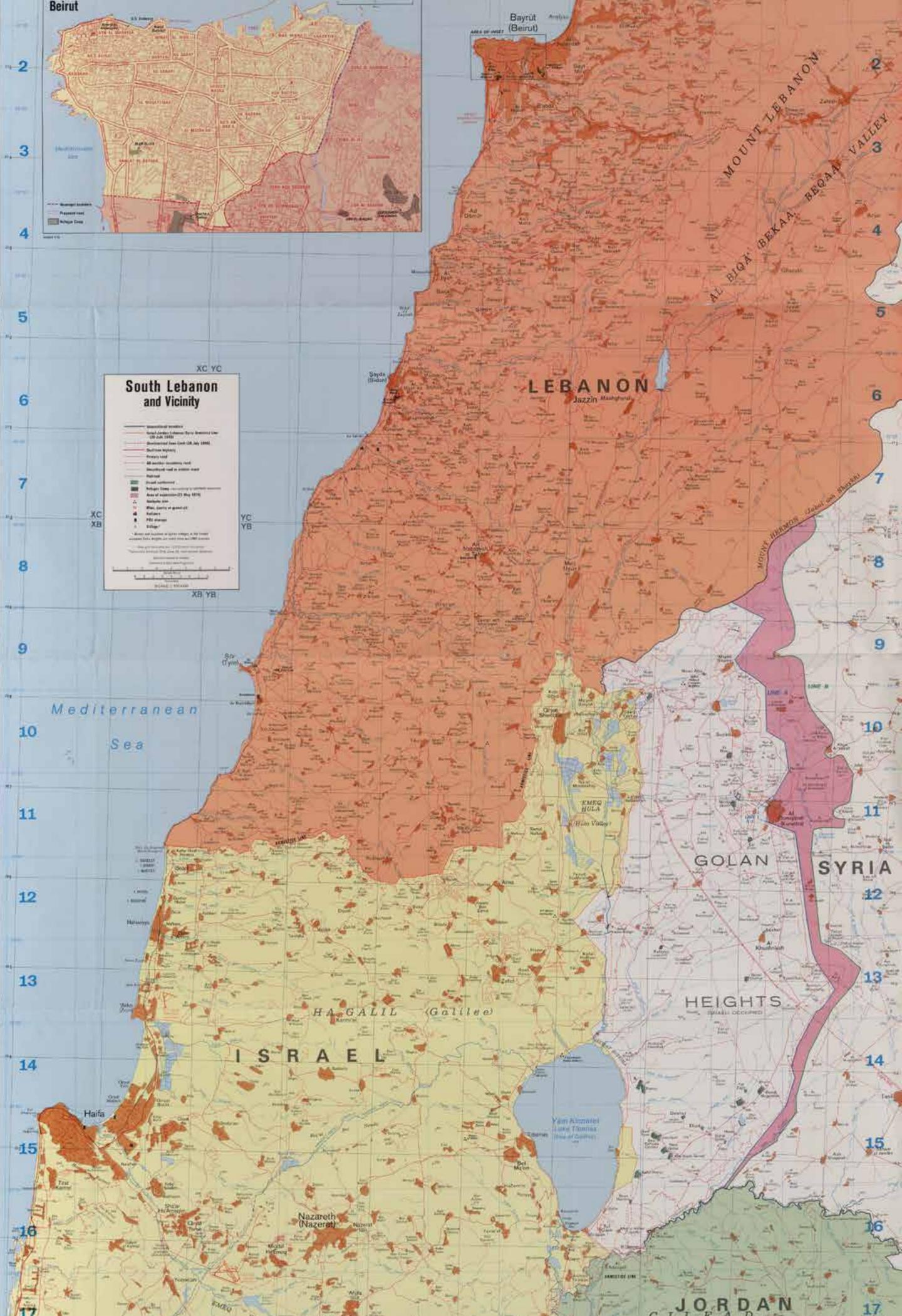


5.  
**Theodora Red**  
*Okuzgozu E Bogazkere*

**VIN0072-**

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





# Libano

*Sono stati i Fenici, di casa in questo angolo di Medio Oriente, a fare del Libano un paese decisivo nel lungo e tortuoso viaggio mediterraneo del vino, che qui come altrove ha dato vita a una cultura stratificata nei secoli. Il Libano contemporaneo presenta un'evidente impronta francese, ben visibile nella scelta dei vitigni coltivati e nella "scuola" di riferimento, e può contare su un comparto vitivinicolo di grandissima vitalità e prestigio.*



# Adyar

Una rete di otto monasteri, dislocati in diverse regioni del Libano, è l'elemento che caratterizza l'identità di Adyar: questa azienda biologica, la prima ad avere ottenuto la certificazione nel paese, è gestita dai monaci maroniti, e può contare su una varietà di terroir pressoché unica, che si traduce in una gamma di vini ampia e molto rappresentativa delle differenze geologiche e climatiche su cui può contare. Dai 450 metri di altitudine del monastero di Kfifane ai 1.600 metri di Ain El Rehben, nella vocatissima valle della Bekaa, si coltivano sia le classiche varietà internazionali e vitigni autoctoni come il merweh. Il risultato è una fotografia del vino libanese di impareggiabile ricchezza.



1.  
**Vin du Liban**  
Sangiovese

**VIN0312-**

Un vitigno tra i più diffusi in Italia si esprime in modo ottimale anche in Libano. Morbido, setoso e strutturato. Note di frutti di bosco e noce moscata.



2.  
**Vin du Liban**  
Éxpression Monastique

**VIN0314-**

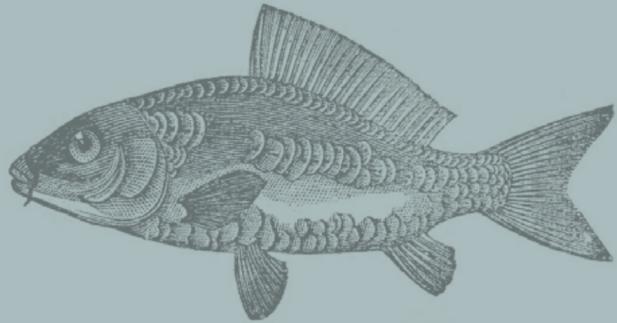
Concentrato con sentori di frutti neri, incenso, liquirizia e dai tannini setosi. Un blend che esprime al meglio lo stile di vinificazione dell'azienda.



3.  
**Vin du Liban**  
Monastère De Qobbay

**VIN0315-**

Uve biologiche del vigneto ai piedi del monastero vengono vinificate con il minimo intervento. Invecchiamento in legno che regala morbidezza e rotondità.



## Château Kefraya

Creata da Michel de Bustros, il fondatore scomparso nel 2016, l'azienda ha visto l'impianto delle prime vigne nel 1951, con altri appezzamenti realizzati a fine anni Settanta, nonostante le enormi difficoltà date dal persistere della guerra civile (1975-1990). Ci troviamo ai piedi del monte Barouk, nella valle della Beeka, la zona d'elezione del vino libanese. Qui la famiglia de Bustros ha dato vita a una delle realtà più rinomate del paese, capace di sbarcare sui mercati internazionali già negli anni Ottanta. Lo stile moderno e raffinato, basato sul sapiente lavoro agricolo sugli oltre 300 ettari coltivati a più di 1.000 metri di altitudine, qui si apre anche a sperimentazioni di grande interesse, come quelle che hanno portato alla riscoperta di numerosi vitigni autoctoni e all'utilizzo delle anfore, una sorta di omaggio alle radici fenicie della vitivinicoltura libanese.

1.



2.



3.



4.



1.  
**Bekaa Valley**  
*Les Breteches Blanc*

**VIN0265-**

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



3.  
**Bekaa Valley**  
*Les Breteches Rouge*

**VIN0263-**

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



2.  
**Bekaa Valley**  
*Les Breteches Rosé*

**VIN0264-**

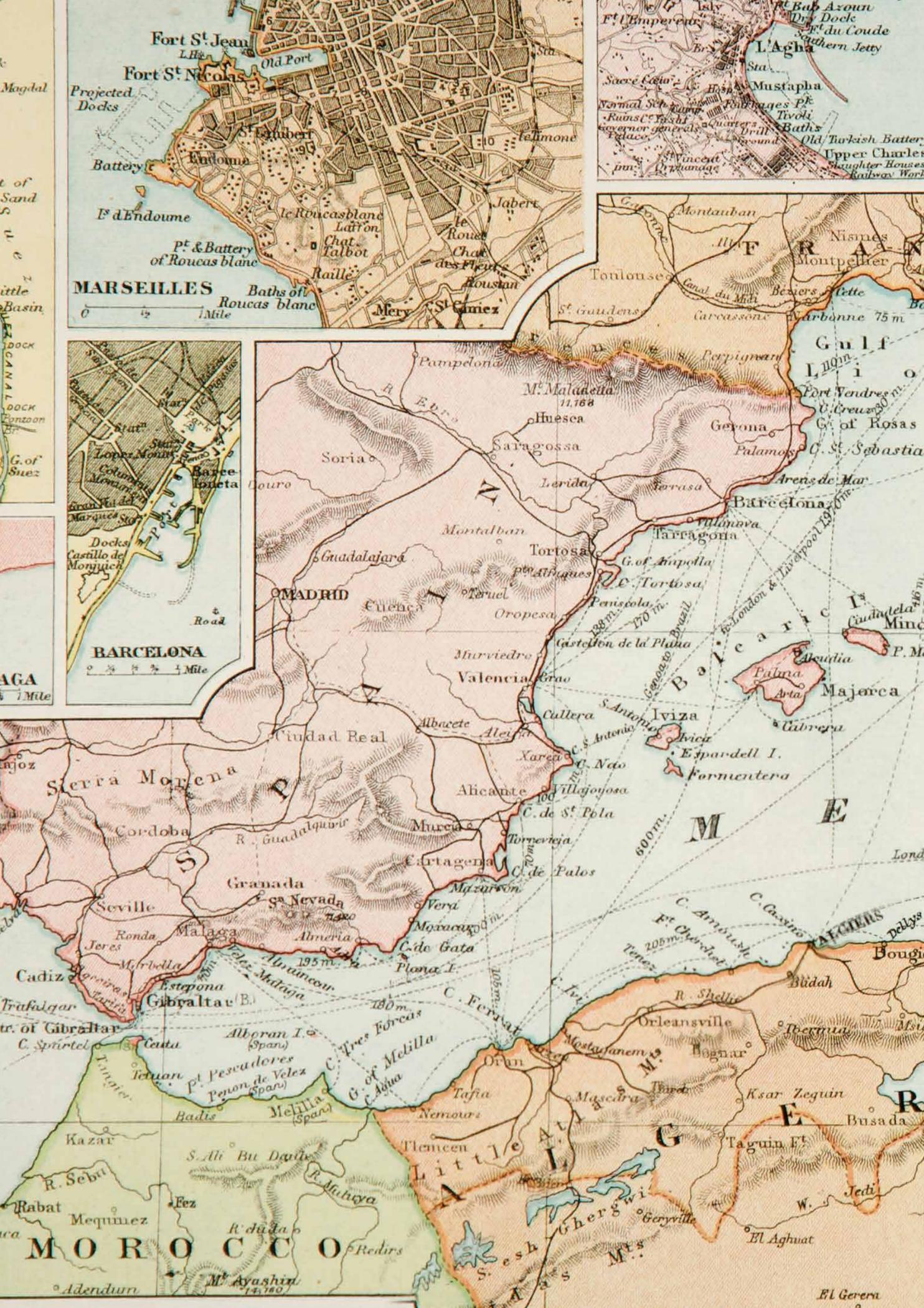
Un rosé prodotto da salasso delle migliori uve che vengono utilizzate per la produzione dei grandi rossi. Frutti rossi al naso e gusto agrumato.



4.  
**Bekaa Valley**  
*Grand Vin De La Bekaa*

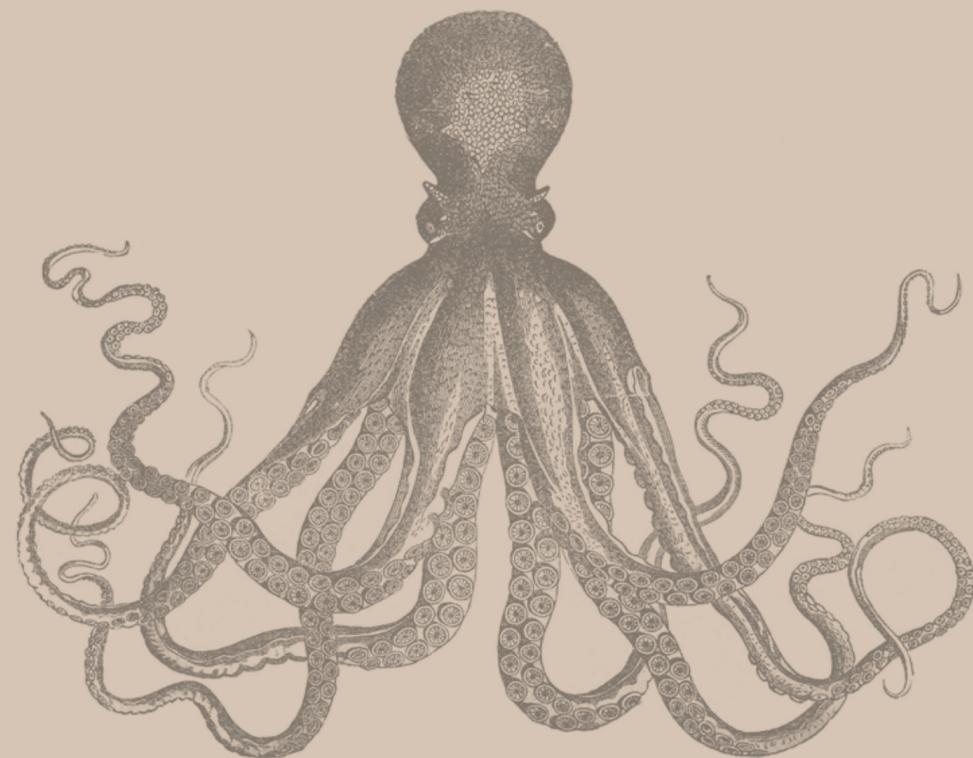
**VIN0266-**

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



# Marocco

*La storia dei vini del Marocco si è sviluppata in simbiosi con la Storia con la S maiuscola: introdotto dai Fenici e poi dai Romani, nel VII secolo d.C. dovette adattarsi alla cultura islamica, per poi tornare protagonista con l'arrivo dei Francesi nel XIX secolo e conoscere un nuovo arresto con l'indipendenza del 1956. A partire dagli anni Novanta l'ultimo passo in avanti, ancora di segno francese: il Marocco di oggi è un riuscito mix tra questa eredità e il clima mediterraneo e atlantico.*



## Domaine De La Zouina

Questa vecchia proprietà francese nata all'inizio del secolo scorso dal 2002 è guidata da Gérard Gribelin e Philippe Gervoson, esperti produttori di Bordeaux. L'azienda si trova nell'entroterra atlantico, nella regione di Meknès-Fès, più precisamente nella sottozona di Guerrouane, dal nome

della tribù berbera che abitava questo territorio. Qui i suoli argilloso-calcarei accolgono le vigne in un ambiente segnato dal clima asciutto in estate e piovoso in autunno e in inverno: sono oltre 115 gli ettari vitati, circondati da cipressi e olivi e coltivati con le varietà francesi, ormai di casa. Le uve vengono lavorate con l'uso delle migliori tecnologie attuali, per produrre una gamma di vini rossi, bianchi e rosé di impronta territoriale.



### 2. Epicuria – Cabernet Sauvignon

**VINO150-**  
Vigneti ad oltre 800 metri di altitudine permettono alle uve una lenta maturazione. Fermentazione a basse temperature per circa 20 giorni e parte di invecchiamento in barriques.



### 4. Volubilia Gris – AOG Guerrouane

**VINO154-**  
Pressatura diretta e fermentazione a basse temperature accentuano l'eleganza e la mineralità che si accompagnano a note di frutta fresca.



### 1. Epicuria – Chardonnay

**VINO152-**  
Le uve, pressate dirette, fermentano in acciaio a bassa temperatura per poi affinare 12 mesi in barriques dove le fecce vengono messe in sospensione regolarmente. Minerale ed elegante.



### 3. Epicuria – Syrah

**VINO151-**  
Acidità e freschezza si esprimono al meglio in questo terroir. 18 mesi di invecchiamento ci permettono di gustare un vino concentrato con note di pepe, fichi e datteri.



### 5. Classic Rouge

**VINO153-**  
Un blend di tre varietà intense. Vengono pressate direttamente e vinificate esclusivamente in acciaio per produrre un vino complesso e appagante.

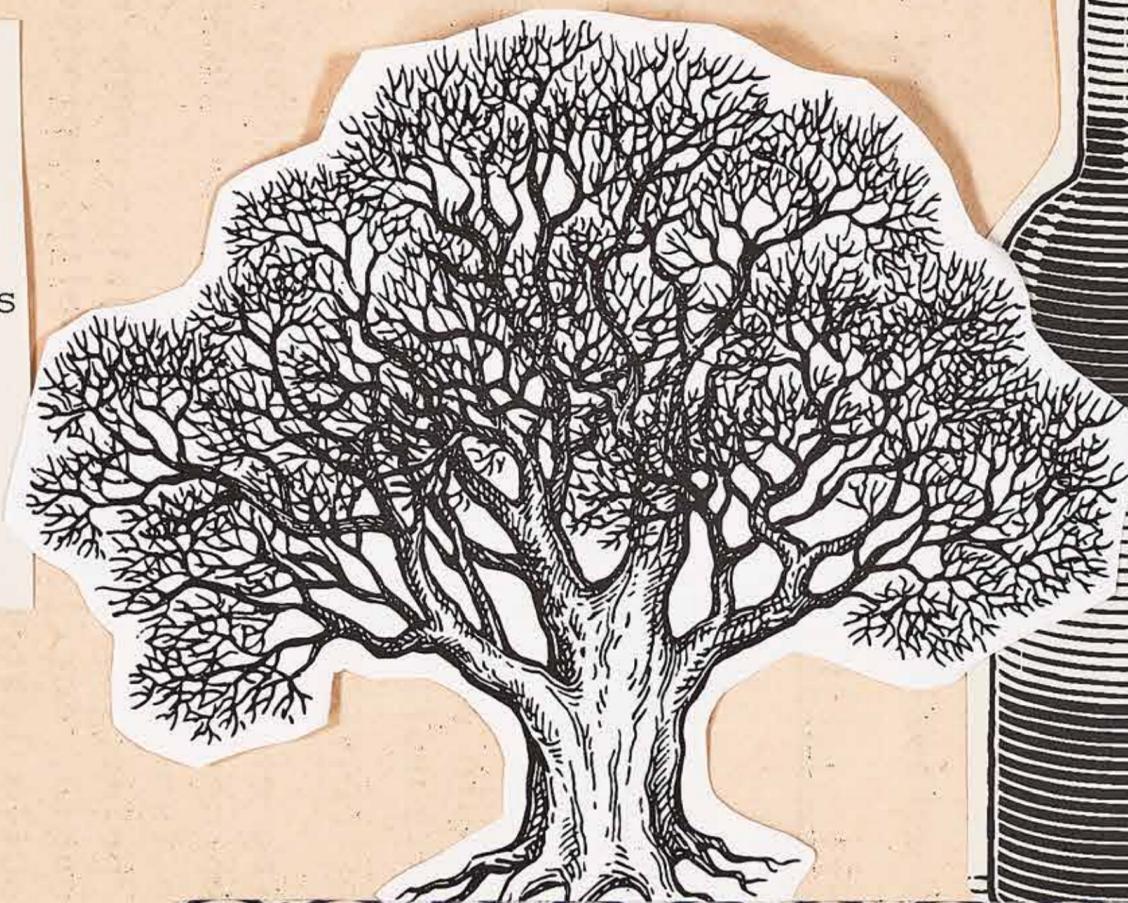




**Nel Tropico del Capricorno**  
*Sudafrica, Madagascar*

Un alternarsi di culture e anime  
dove i vigneti sono protetti dalla  
Grande Scarpata e il paesaggio  
dipinto da querce e lavanda.

Oltrepassiamo le linee dei Tropici  
per approdare all'estremità del  
continente africano. Teniamo gli  
occhi intimi con la natura,  
ricordando quelli del poeta Charles  
Englinton che «leggono nei segni  
criptici / le formule di ricche  
scoperte». E ricca e fertile è  
questa terra di vini intensi e  
sfaccettati, di profumi radicati.





# Sud Africa

*Le origini del vino sudafricano sono legate a un nome, quello del medico Jan van Riebeeck, che a metà Seicento fu incaricato dalla Compagnia delle Indie Orientali olandese di piantare alcune vigne intorno a quella che sarebbe poi diventata Città del Capo: il vino serviva ai marinai per proteggersi dallo scorbuto. Da questi inizi pittoreschi ha preso piede un settore oggi solido, che beneficia di un clima ottimale e si sviluppa perlopiù nella parte occidentale e meridionale del paese.*



## Luddite Wine

«La tecnologia e la meccanizzazione non saranno mai sostituiti dalla passione»: il motto dell'azienda, già riassunto nel nome che evoca il luddismo, identifica perfettamente il lavoro di Niels e Penny Verburg. Dopo aver lasciato il paese nel 1989 e aver fatto numerose esperienze nel mondo del vino tra Francia, Cile, Nuova Zelanda, Australia e Grecia, nel 1995 i coniugi Verburg sono tornati in Sudafrica, stabilendosi nella regione vitivinicola dell'Overberg, a Bot River. Qui, in proprio dai primi anni Duemila, hanno dato forma alla personale idea di vino, fatta di rispetto per la terra e di approccio spiccatamente artigianale. A fare la voce grossa sono i vini da uve shiraz (syrah) e chenin blanc, ma Niels e Penny realizzano anche due blend a cui contribuiscono in misure diverse pure mourvedre, grenache, viognier e blanc fumé.

1.



2.



3.



4.



1.  
**Chenin**  
Bot River

**VIN0055-**

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



3.  
**Saboteur White**  
Cape South Coast

**VIN0058-**

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



2.  
**Shiraz**  
Bot River

**VIN0056-**

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



4.  
**Saboteur Red**  
Bot River

**VIN0057-**

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



## Badenhorst Family Wines

*L'azienda vitivinicola, che fa parte della tenuta agricola Kalmoesfontein, è frutto di un importante lavoro di recupero portato avanti dai cugini Adi e Hein Badenhorst. Cresciuti in mezzo alla natura e tra i campi coltivati nella regione di Constantia, nel 2008 hanno acquistato questa proprietà nel territorio più a nord di Swartland, restaurando l'antica cantina utilizzata già negli anni Trenta del Novecento. Potendo contare su un parco vitato di discreta età, con vigne perlopiù di chenin, cinsault e grenache di 60-70 anni, i Badenhorst hanno sviluppato un approccio naturale alla viticoltura e alle vinificazioni che li ha resi protagonisti di una vera e propria rivoluzione territoriale. I loro vini, perlopiù blend realizzati con un uve che fermentano insieme nelle stesse vasche di cemento e legno, vengono realizzati con lunghe macerazioni e una mano molto poco interventista.*



1.  
**Secateurs Chenin Blanc**

**VIN0074-**

Vigneti tra i 50 e i 70 anni producono uve compatte che vengono vinificate al 100% con grappolo intero. Affina per 7 mesi sulle fecce fini con bâtonnage. Sentori di fiori d'arancio e frutta secca.



2.  
**Secateurs Rosé**

**VIN0076-**

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



3.  
**Secateurs Vintage Red**

**VIN0075-**

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



## Richard Kershaw Wines

Unire la vocazione territoriale della regione di Elgin a una profonda ricerca clonale sulle varietà allevate: è questo il fulcro del progetto che Richard Kershaw ha inaugurato nel 2012 in questo angolo di Sudafrica circondato da montagne e avvolto dal clima freddo, non dissimile da quello della Borgogna e della parte settentrionale della Valle del Rodano. Kershaw, di natali inglesi, è uno dei dieci Master Sommelier al mondo che si dedicano alla produzione di vino, l'unico nel contesto sudafricano. La sua smisurata conoscenza del settore lo ha spinto a creare questa realtà, fondata su un approccio sartoriale alla produzione e sul matrimonio tra un terroir unico e gli specifici cloni di chardonnay, pinot nero e syrah selezionati. Ne risultano vini di nitida espressività varietale e di ampia articolazione aromatica, che recano chiara anche l'impronta sudafricana.



1.  
**Smuggler's Boot**  
Western Cape – Chardonnay

**VIN0267-**

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



2.  
**Smuggler's Boot GSM**  
Western Cape – Grenache, Syrah e Mourvèdre

**VIN0268-**

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



3.  
**Smuggler's Boot**  
Elgin Valley – Pinot Noir

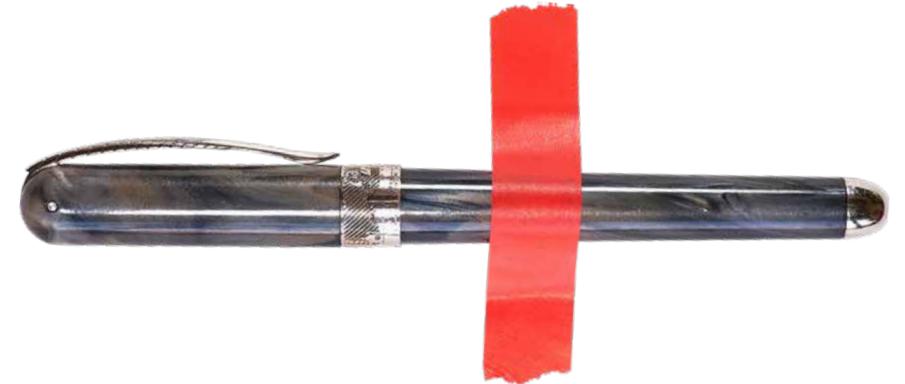
**VIN0269-**

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



## Avondale

La proprietà di circa 300 ettari (di cui 70 vitati) di Avondale ha sulle spalle ben tre secoli di storia. Nel 1997 è stata acquistata dalla famiglia Grieve, e oggi vede alla guida Johnathan, colui che più di ogni altro si è speso per trasformarla in una fattoria dall'ecosistema bilanciato. L'introduzione di pratiche biologiche e biodinamiche è sfociata nella creazione di un approccio unico alla viticoltura, battezzato con il termine BioLOGIC: le moderne conoscenze scientifiche vengono messe al servizio di uno stile naturale, che mira alla fertilità dei suoli e al rispetto dell'ambiente. Siamo nella regione di Paarl, a lungo il cuore del comparto del vino sudafricano, sulle alture delle Klein Drakenstein Mountains. La cantina, strutturata per lavorare a caduta, contiene numerose vasche di piccole dimensioni per condurre vinificazioni parcellari, con fermentazioni spontanee e bassi livelli di solforosa aggiunta.



### 1. Anima Chenin Blanc

**VIN0251-**

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



### 2. Cyclus White

**VIN0252-**

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



### 3. Camissa Blanc De Noirs

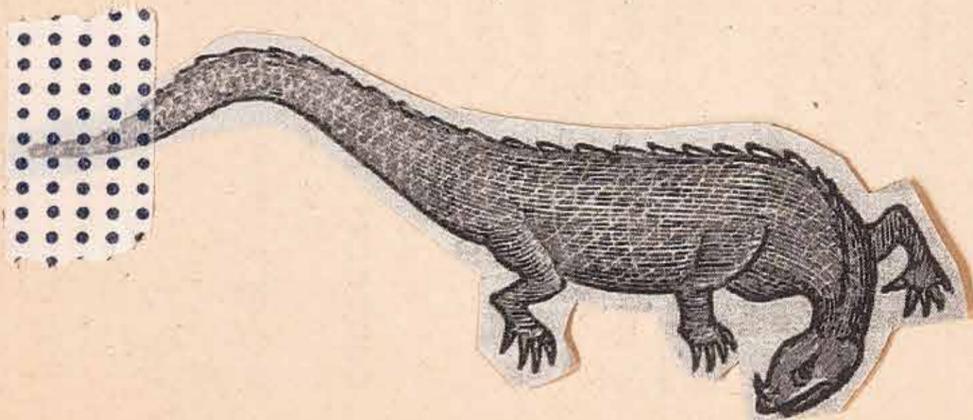
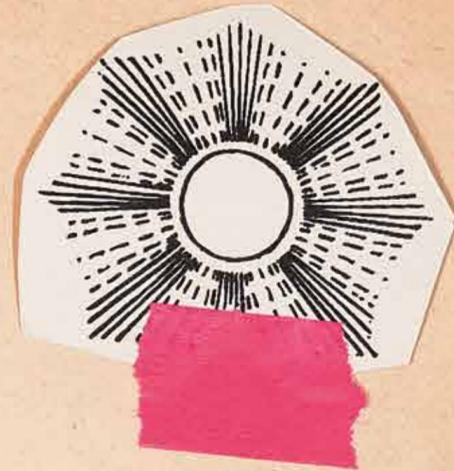
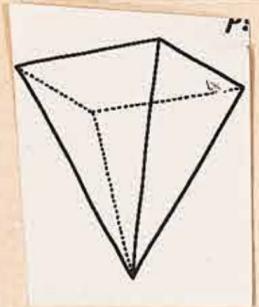
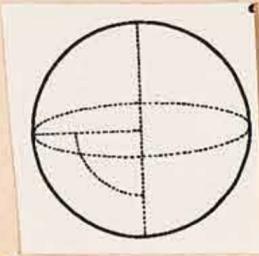
**VIN0253-**

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

## Emisfero Australe

Argentina, Cile, Perù

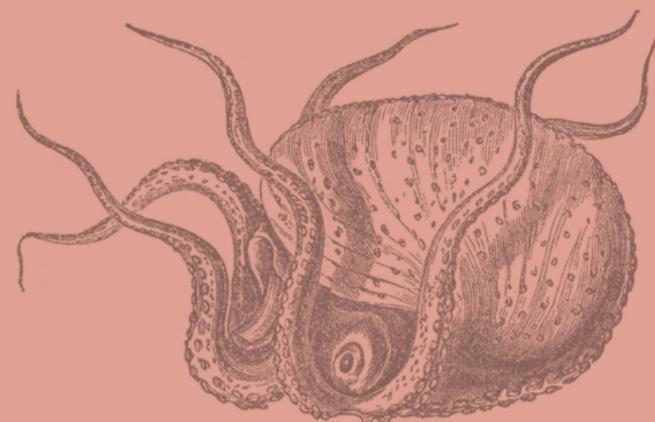
Chi lo chiama Nuovo Mondo sminuisce la potenza mistica della sua storia antica. Lo attraversiamo pronti a perderci con Borges «nella profonda visione di **cielo** e pianura», e poi a risalire le altezze spirituali delle sue **montagne**. A orientarci la Naturaleza, nella visione della cultura Mapuche simbolo millenario di **unione tra mondi**. A dissetarci, i vini eroici, testimoni di questa e di altre epoche.



# Argentina

*L'Argentina ha una storia legata a doppio filo a quella dell'influenza europea: nel Cinquecento furono gli spagnoli, e nei secoli successivi gli italiani, e in particolare i piemontesi, a valorizzare il vino in questo angolo di America. A lungo il paese ha consumato internamente quasi tutto ciò che veniva prodotto, poi dai primi anni Novanta il movimento è cresciuto, con le province di Mendoza, San Juan e La Rioja in prima fila. Oggi impronta europea e anima sudamericana vanno a braccetto e viaggiano in tutto il mondo.*





## Bodega Secreto Patagonico

*San Patricio del Chañar, la cittadina della Patagonia nei cui dintorni sorge Secreto Patagónico, è il cuore di una delle più interessanti zone del vino argentino, nell'alta valle Neuquén. Qui trova le sue migliori espressioni il pinot nero, vitigno di cui l'azienda creata nel 2003 da Carlos e Cristina Groppo Parisi è fedele interprete. Oggi a guidarla c'è anche la nuova generazione, rappresentata dai figli Tomás e Sofía, per una realtà dal sapore familiare che si estende su oltre 60 ettari di superficie. L'unicità del terroir spicca e caratterizza profondamente i vini: i venti continui e frequenti, le piogge e l'umidità contenute, il clima desertico, l'ampia escursione termica e i suoli sabbiosi e ghiaiosi restituiscono prodotti unici, che recano addosso la firma più autentica della Patagonia.*

1.



2.



3.



4.



1.  
**Mantra Rebel**  
Chardonnay

**VIN0021-**

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



3.  
**Mantra**  
Pinot Noir

**VIN0023-**

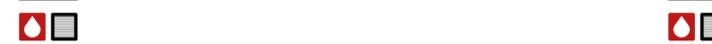
In cantina il vino si muove dalle vasche alle botti per gravità senza l'utilizzo di pompe. Vengono utilizzati legni francesi ed americani. Elegante.



2.  
**Mantra Rebel**  
Pinot Noir

**VIN0022-**

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



4.  
**Mantra**  
Malbec

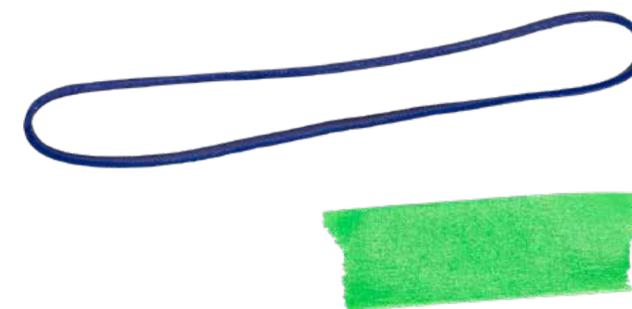
**VIN0024-**

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



# Bodega Vinocol

*Il biologico come zenith: Vinocol, cantina nata nel 2000 nel distretto di La Paz, nella parte più orientale della regione di Mendoza, è una realtà che si fonda in modo quasi totalizzante sull'approccio sostenibile alla viticoltura, ben visibile in tutti i passaggi della filiera agricola. Le vigne si sviluppano in un'area adiacente alla semi-desertica e stepposa Ñacuñan Biosphere Reserve, un luogo fortemente simbolico, in cui le condizioni climatiche e ambientali sono ideali per sostenere questo tipo di percorso, visto l'ambiente naturale pressoché integro. Su oltre 80 ettari di superficie vitata l'azienda coltiva malbec, cabernet sauvignon, tempranillo, bonarda, torrontés, chardonnay e sauvignon blanc, intrecciando solidità produttiva e slancio etico, come testimonia anche la certificazione Fair Trade.*



1.  
**Chincero**  
Mendoza – Torrontés

**VIN0027-**

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



2.  
**Chincero**  
Mendoza – Cabernet Sauvignon

**VIN0026-**

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



3.  
**Chincero**  
Mendoza – Malbec

**VIN0025-**

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

1.



2.



3.



4.



1.  
**Quinde**  
Mendoza - Red Blend

**VIN0029-**

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



3.  
**Redpuro**  
Mendoza - Chardonnay

**VIN0031-**

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



2.  
**Quinde**  
Mendoza - Malbec

**VIN0028-**

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



4.  
**Redpuro**  
Mendoza - Malbec

**VIN0030-**

Malolattica e invecchiamento in grandi botti vanno a determinare struttura ed eleganza di un vino fresco e rotondo.





# Chakana Wines

Fondata nel 2002 da una famiglia italiana con radici in Valtellina, Chakana è diventata in poco tempo una delle cantine più importanti della regione argentina di Mendoza. Ad Agrelo, nella zona di Luján de Cuyo, e ad Altamira, nella Valle de Uco, note per le altitudini importanti e per essere culla dei migliori malbec del paese, questa azienda coltiva oltre 150 ettari di vigna, dal 2012 con approccio biologico e poi biodinamico, a testimonianza di una filosofia produttiva che si muove sui binari dell'agricoltura rigenerativa e del rispetto dell'ambiente. Tutto questo lavoro si traduce in un approccio enologico minimalista, da cui nascono vini naturali godibili e di grande carica identitaria. Chakana è la natura argentina fatta vino, ma anche la sua anima indigena: il nome definisce il simbolo che rappresenta la costellazione della Croce del Sud, venerata per migliaia di anni proprio dalle popolazioni autoctone.

1.



2.



3.



4.



1.  
**Sobrenatural Pét-Nat Rosé**  
Mendoza

**VIN0095-**

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



3.  
**Sobrenatural Tinto**  
Mendoza – Tannat e Malbec

**VIN0093-**

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



2.  
**Sobrenatural Bonarda**  
Mendoza

**VIN0094-**

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



4.  
**Vientre**  
Valle De Uco – Malbec

**VIN0096-**

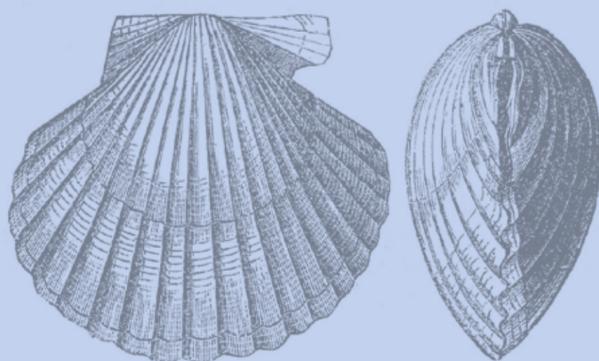
In terreni vergini sono state impiantate viti di malbec. 12 mesi in barriques: un vino naturale da invecchiamento.



# Cile

*Arrivata sulle navi europee nel Cinquecento, la vitis vinifera ha conquistato il Cile sviluppandosi su un territorio caratterizzato da montagne e correnti pacifiche. L'isolamento del paese lo ha salvato dal flagello della fillossera, contribuendo alla fortuna del comparto vitivinicolo a fine Ottocento.*

*Poi dopo il 1990 c'è stata la sua vera e propria esplosione, sulla scia dell'identità andina: sono i cileni che hanno fatto capire al mondo che non esiste solo l'Europa, quando si parla di vino.*



## Cacicque Maravilla

Manuel Moraga Gutiérrez è discendente di una famiglia la cui storia nel mondo del vino cileno ha ormai più di 200 anni. Dal 1776 i Gutiérrez coltivano le loro vigne, alcune delle quali ancora in vita dalle origini, a Yumbel, nella regione meridionale di Bío Bío, nota per i suoi vini fragranti e di spiccata espressività aromatica. Qui Cacicque Maravilla continua a fare il vino come si è sempre fatto, senza l'aiuto di prodotti chimici e con approccio artigianale. Tra i 16 ettari vitati su suoli vulcanici trovano spazio anche il moscato di Alessandria, varietà stabilitasi qui in tempi antichissimi, e il país, che fa parte della famiglia delle uve creole, anch'esse arrivate in Sudamerica alle origini del contatto con la civiltà europea. I vini naturali della famiglia Gutiérrez sono espressione di un lavoro sulle radici della vitivinicoltura cilena di riverente impronta tradizionale.



2.  
**Chacoli**  
DO Yumbel – País

**VIN0303-**

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



4.  
**Vino Naranja**  
DO Yumbel – Moscatel de Alejandria

**VIN0301-**

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



1.  
**Pipeño**  
DO Yumbel – País

**VIN0300-**

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



3.  
**Gutiflower Pét-Nat**  
DO Yumbel – Moscatel de Alejandria e Corinto

**VIN0304-**

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



5.  
**Naturalmente Tinto**  
DO Yumbel – Malbec, País e Cabernet Sauvignon

**VIN0302-**

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





# Wildmakers

José Miguel Sotomayor e Luca Hodgkinson, talentuosi winemaker con esperienze professionali in giro per il mondo, nel tempo sono diventati grandi amici, arrivando a fondare in società questa azienda situata nella valle di Maule, con vigne perlopiù nella locale denominazione di San Javier e in parte nella più meridionale valle di Itata. Ci troviamo in una delle regioni di più radicata tradizione vitivinicola del Cile, dove i suoli di origine vulcanica e il clima freddo restituiscono vini identitari, espressivi e profumati. Lavorando con viti vecchie di carignano, garnacha e cinsault, producono etichette di spontanea naturalezza, con un approccio alla vigna intransigente nel preservare e valorizzare l'energia ancestrale del terroir. Non si utilizzano coadiuvanti chimici, e le vinificazioni, poco interventiste, vengono condotte in vasche di cemento, in anfora e in botti di legno. Wildmakers è sinonimo di vini naturali "selvaggi" perché non compromessi dall'intervento dell'uomo.



1.

**Lirio**

DO San Javier Chile – Garnacha

**VIN0116-**

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



2.

**Telúrico**

DO San Javier Chile – Garnacha

**VIN0117-**

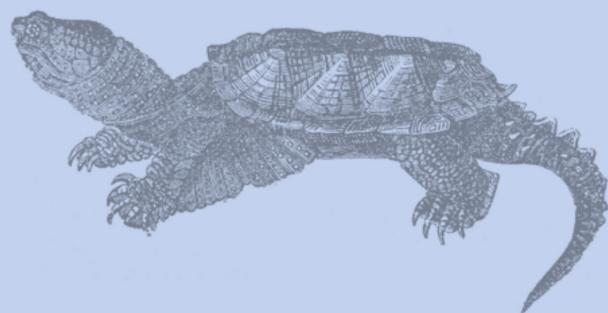
Letteralmente "che arriva dalla terra". Vendemmia manuale delle vigne più vecchie. Fermenta in anfore e tini ed invecchia 36 mesi in botti non tostate. Un vino denso.



3.

**Sabático**DO San Javier Chile –  
Cariñena e Garnacha**VIN0118-**

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



## Viña Casalibre

*Fred Skwara, il fondatore di Viña Casalibre, racconta di aver deciso di dare vita a questa realtà quando, trovatosi in un ristorante all'estero con la sua famiglia, sentì il sommelier dichiarare che i vini cileni sono noiosi. Da allora ha sviluppato la sua sfida personale: un progetto di valorizzazione dell'identità vitivinicola cilena che passasse attraverso la*

*produzione di vini naturali irriverenti, liberi di esprimere senza mediazioni enologiche la personalità di diversi terroir. L'azienda valorizza infatti le uve biologiche provenienti da viticoltori di differenti regioni, dalla valle di Maipo, intorno a Santiago del Cile, a quella di San Antonio, dalla valle di Curicó a quella di Colchagua, sperimentando anche l'uso in cantina di anfore di terracotta.*

1.



2.



3.



4.



1.

**Siete Perros**

San Antonio Valley – Chardonnay

**VIN0032-**

Vigne a poche miglia dal Pacifico coltivate in biodinamico. Fermentazione spontanea in acciaio dove poi il vino affina per preservare freschezza e acidità.



3.

**De Otro Planeta**

Curicó Valley – Sauvignon Gris Skin Contact

**VIN0034-**

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



2.

**Siete Perros**

Maipo Valley – Cabernet Sauvignon

**VIN0033-**

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



4.

**De Otro Planeta**

Maipo Valley – Cabernet Franc

**VIN0035-**

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



## Clos Santa Ana

*Clos Santa Ana deve il suo nome a una piccola vigna situata nella zona della valle di Colchagua, circa 200 chilometri a sud-ovest della capitale Santiago del Cile. Acquisita dagli attuali proprietari Roberto Ibarra García e Luiz Antonio de Gracia Allegretti nel 2012, il Clos dà vita a una produzione molto ridotta e di altissima qualità, figlia di 10.000 piante distribuite su soli 1,3 ettari di superficie.*

*Le attività si basano su un modello viticolo altamente sostenibile, che prevede l'applicazione di protocolli colturali biologici e biodinamici, e su vinificazioni di stampo artigianale. L'approccio sartoriale qui si unisce alle enormi potenzialità di una vigna storica e a un terroir di grande vocazione, raccontando in modo lineare una delle più importanti regioni del vino cileno.*



1.

**Velo**

Colchagua Valley –  
Chardonnay, Pinot Noir e Riesling

**VIN0092-**

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



2.

**Sirios**

Colchagua Valley – Cabernet  
Sauvignon, Cabernet Franc  
e Carménère

**VIN0091-**

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



3.

**Aralez**

Colchagua Valley – Cabernet  
Sauvignon, Cabernet Franc e Malbec

**VIN0090-**

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



# Perù

Le più antiche tracce del vino in Sud America ci portano in Perù: fu una hacienda di Cuzco a condurre le prime vinificazioni nel Nuovo Mondo. Da qui la vite raggiunse altri angoli del continente, arrivando solo successivamente nel vicino Cile, zona dalle caratteristiche molto simili. A lungo il comparto viticolo si è focalizzato in prevalenza sulla produzione di pisco, l'acquavite nazionale: un preludio che oggi ha portato il vino peruviano a camminare saldo sulle proprie gambe.



## Corpisco

José Moquillaza è un produttore di pisco di alta qualità. Agli inizi del 2000 ha però iniziato a fare anche vini naturali con varietà creole, importate cioè all'inizio della presenza europea in Sudamerica, e in precedenza note perlopiù per essere la base del celebre distillato nazionale peruviano. Da allora il suo percorso nel mondo del vino si è snodato attraverso diversi progetti: nel 2016 ha avuto inizio la collaborazione con l'argentino Matías Michelini, da cui sono nati i "vini di sabbia" della valle desertica di Ica. Qui si lavorano vecchie vigne di listan prieto, albilla, Italia e moscato rosso, con basse rese e lunghe macerazioni a contatto con le bucce. Al centro dell'approccio di José c'è l'intenzione di fare da apripista per una vera rivoluzione culturale del vino peruviano, improntata alla riscoperta delle tradizioni locali.

1.



2.



3.



4.



1.  
**Mimo Italia**  
*Moscatel de Alejandria*

**VIN0036-**

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



3.  
**Mimo Velo De Flor**  
*Albilla e Moscatel*

**VIN0038-**

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



2.  
**Mimo Blancas Criollas**  
*Albilla e Negra Criolla*

**VIN0037-**

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



4.  
**Mimo Velo De Flor**  
*Negra Criolla e Moscatel*

**VIN0039-**

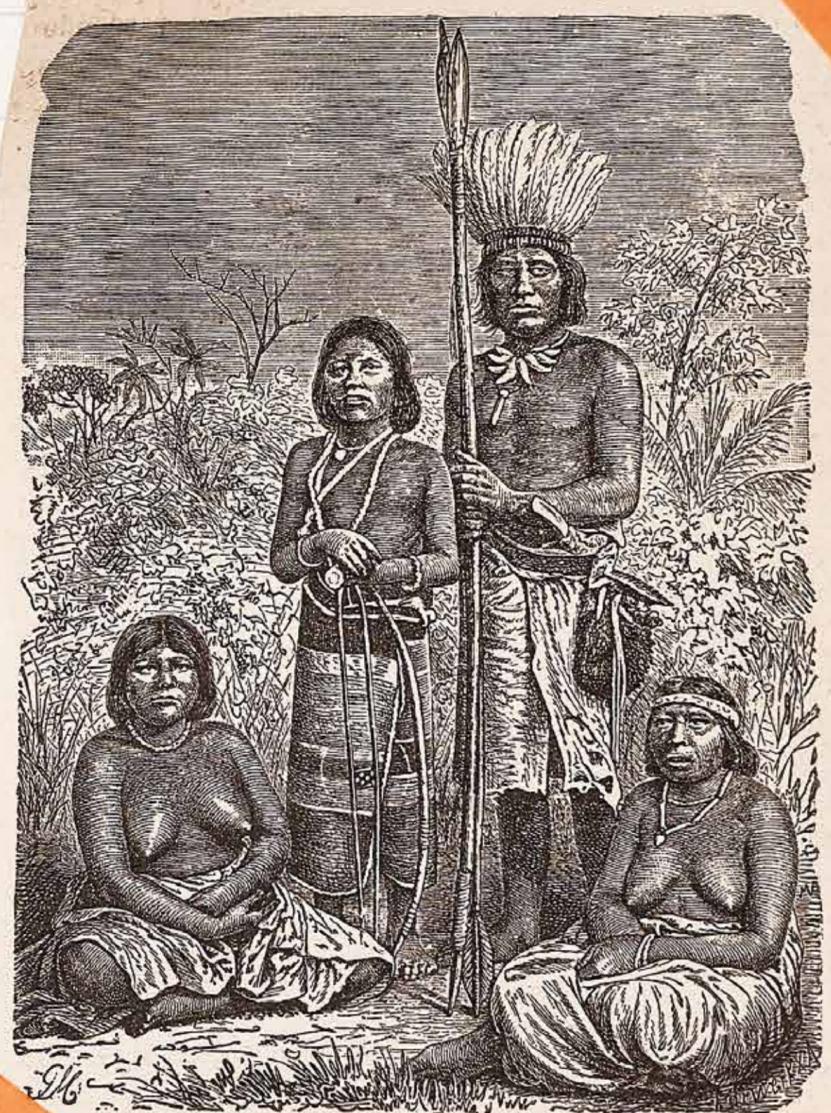
Macerazione a contatto con le bucce per quasi un anno in contenitori aperti. Affinamento in vecchie botti di rovere. Un vino curioso e per niente scontato.



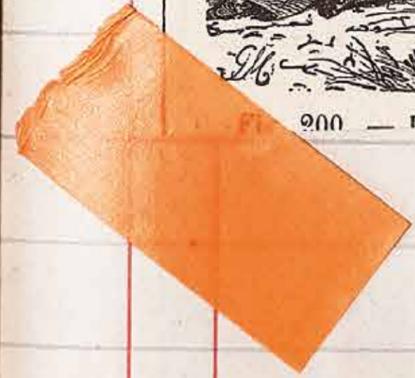
SING A SONG



ELEMENTO



200 — Indiano Cacique, com a filha e duas mulheres.

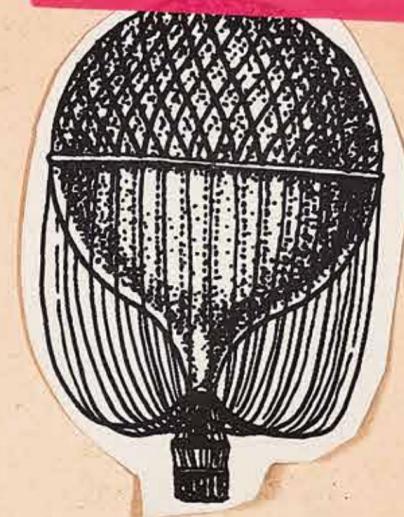
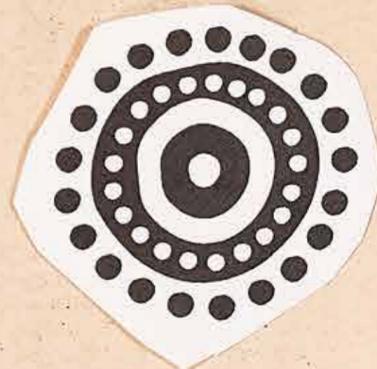
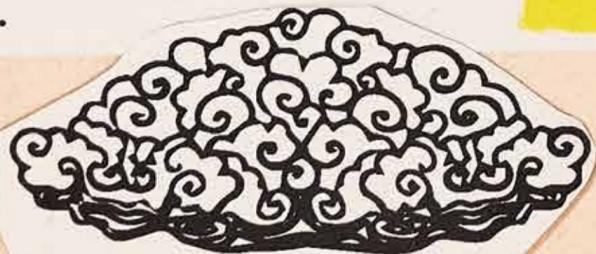


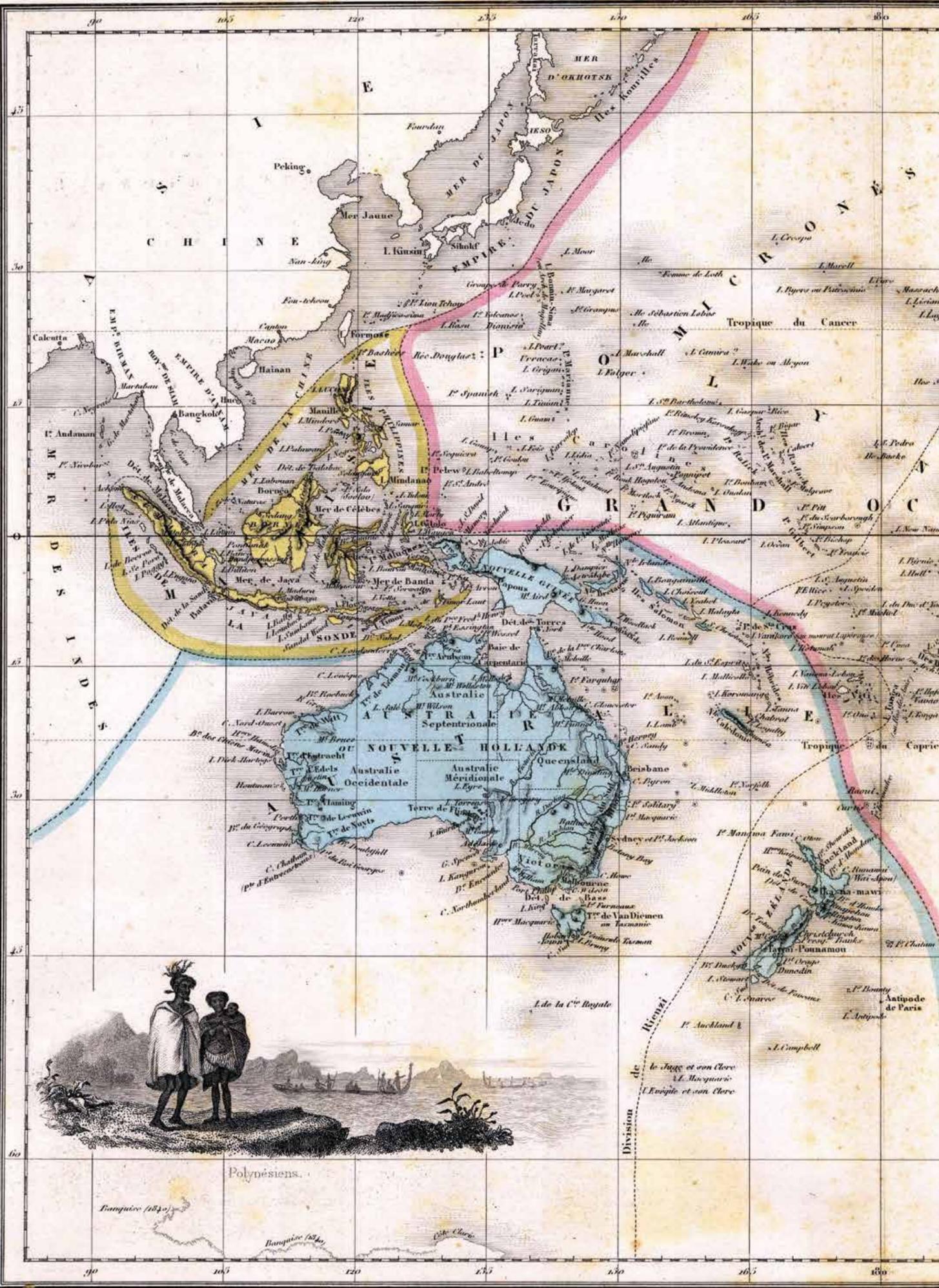
## Rotta Pacifica

Nuova Zelanda, Australia

Chi disegnò queste terre sulle mappe si fermò prima a studiare il **cielo** in un punto in mezzo all'Oceano, il Venus Point. Così, sulle orme del cartografo James Cook, alleniamo il nostro sguardo a spaziare in tutte le direzioni. Ci inoltriamo nei deserti infuocati, seguendo le Vie dei Canti **aborigeni**, mentre l'orizzonte si dilata fino a trascendere il tempo. Sulla strada: lampi di colori sfacciati, versi di creature straordinarie, e il nostro vino, qui più che mai capace di invenzione, figlio di una terra dall'infinito presente.

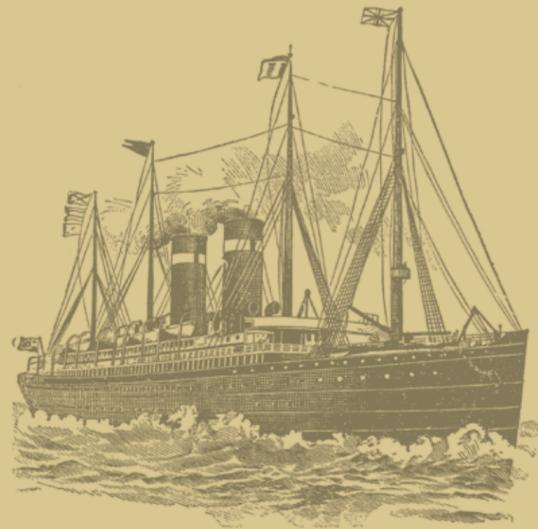
Terra dove una parte di sé sempre rimane, seduta a piedi nudi, la mente **libera** di scorrere al suono del didgeridoo.





# Nuova Zelanda

*La storia del vino neozelandese passa attraverso l'Inghilterra e il contributo di James Busby, che nell'Ottocento importò la coltivazione della vite in questo angolo di Pacifico. Rimasto per un po' di tempo bevanda alcolica minoritaria, ha poi iniziato a conquistare il palato dei neozelandesi, e nella seconda metà del Novecento ha conosciuto una crescita poderosa, trainata dal successo qualitativo e di critica internazionale di alcuni territori molto vocati.*



## Cambridge Road

Lance Redgwell e la sua famiglia hanno acquistato la piccola proprietà di Cambridge Road nel 2006. Ci troviamo nella parte meridionale dell'isola del Nord, nella regione di Waipara-Martinborough. Qui, su suoli di origine vulcanica, i Redgwell coltivano una piccola vigna di meno di 3 ettari, piantata nel 1986 e da sempre condotta in regime biologico. Il nuovo corso imposto da Lance ha

visto il passaggio alla biodinamica, e a un approccio di cantina naturale e non invasivo: si conducono fermentazioni spontanee, si fanno macerazioni a contatto con le bucce per i bianchi, e si aggiungono solfiti solo in misura molto ridotta.

In questi ultimi anni Cambridge Road è diventata un'azienda di riferimento nella zona di Martinborough per il movimento biodinamico e naturale, in grado di realizzare vini in cui emerge con forza l'identità territoriale.



### 1. Naturalist Blanc Muscat e Riesling

**VIN0137-**

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



### 2. Naturalist Rosé Pinot Noir e Riesling

**VIN0138-**

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



### 3. Down The Rabbit Hole Martinborough – Sauvignon Blanc

**VIN0136-**

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



### 4. Cloudwalker Orange Martinborough – Pinot Gris e Riesling

**VIN0135-**

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



### 5. Animus Blanc Gisborne – Chardonnay

**VIN0133-**

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



### 6. Animus Pinot Noir e Syrah

**VIN0134-**

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





## Clark Estate

*Era il 1998 quando Peter e Jane Clark, fino ad allora rispettivamente militare e infermiera, decisero di dedicarsi alla viticoltura e alla produzione di vino. Acquistarono una proprietà nella valle di Awatere, nella vocata regione di Marlborough, e piantarono le prime vigne di sauvignon blanc partendo da zero. Oggi in azienda sono entrati i figli Simon, che si occupa della parte viticola ed enologica, e Sarah, che cura marketing, comunicazione e commerciale. Dai 13 ettari vitati, di cui 10 a sauvignon blanc, 2 a pinot grigio e uno a riesling, la famiglia Clark produce etichette che rispecchiano in modo fedele la vocazione territoriale di Marlborough, la più importante regione vitivinicola neozelandese per qualità dei vini e quantità. Intorno alla cittadina di Blenheim, dove sorge la proprietà, i suoli alluvionali e ghiaiosi sono protetti da rilievi che garantiscono un clima mite e particolarmente adatto alla viticoltura.*



1.

### Upper Awatere

Awatere Valley – Sauvignon Blanc

**VIN0201-**

Il clima freddo e ventoso favorisce la concentrazione di sostanze nelle uve che vengono vinificate con il minimo intervento in acciaio ed una piccola percentuale in legno (5%).



2.

### Classic Riesling

Awatere Valley – Riesling

**VIN0202-**

La vendemmia verde abbassa le rese ma aumenta la concentrazione. Fermentazione in barili di legno con frequenti bâtonnage. Un vino delicatamente aromatico con note fenoliche.



3.

### Black Birch

Awatere Valley – Pinot Gris

**VIN0203-**

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



## Seresin

Michael Seresin è un direttore della fotografia di fama mondiale, che ha firmato film come Saranno famosi e Harry Potter e il prigioniero di Azkaban. Nel 1992, mosso dai dolci ricordi della tavola e della vita di famiglia, ha deciso di dare vita a una tenuta agricola di circa 80 ettari nella regione di Marlborough, che è diventata una delle prime e più importanti realtà vitivinicole biologiche e biodinamiche del paese. Le vigne, in un corpo unico, si sviluppano sui terreni argillosi e alluvionali di Raupo Creek, e beneficiano di un approccio biodinamico certificato fin dal 2010. Qui vegetano sauvignon blanc, pinot nero, pinot grigio, chardonnay, riesling e semillon. In cantina alle fermentazioni con lieviti indigeni seguono affinamenti prolungati in botte di legno e in bottiglia: come sostiene Michael, Seresin è «una cantina del Nuovo Mondo con un approccio del Vecchio Mondo».



1.  
**Sauvignon Blanc**  
Marlborough

VIN0124-

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



2.  
**Marama Sauvignon Blanc**  
Marlborough

VIN0126-

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



3.  
**Rachel Pinot Noir**  
Marlborough

VIN0125-

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



# Australia

*Dal Sudafrica alla colonia penale del Nuovo Galles del Sud: è questo il viaggio che ha fatto la vite quando è sbarcata per la prima volta in Australia nel 1788. Si dovettero però attendere gli anni Venti dell'Ottocento perché la viticoltura e la produzione di vino trovassero una loro prima stabilità. Da allora la crescita è stata pressoché costante, e oggi il paese è uno dei più grandi produttori ed esportatori al mondo.*



## Hochkirch Wines

*Gli 8 ettari di vigna di John e Jennifer Nagorcka fanno parte di una tenuta agricola biodinamica di oltre 280 ettari situata vicino a Tarrington, nella parte sud-occidentale dello stato di Victoria. Siamo nella zona del vino australiano più popolata di cantine, frutto di una tradizione radicata nel tempo. Non a caso la famiglia Nagorcka è arrivata nel paese dalla Sassonia, in Germania, già a metà Ottocento, stabilendosi prima nella Barossa Valley, poi nello stato di Victoria vicino al villaggio di Hochkirch, oggi conosciuto come Hamilton. L'agricoltura di sussistenza dei coloni delle origini, poi sviluppata attraverso il mercato della lana, qui si è trasformata in un'attività più mirata a fine Novecento, quando sono state piantate anche le prime vigne. Oggi si coltivano principalmente pinot nero, syrah, chardonnay e riesling, con un approccio biodinamico molto rigoroso.*



### 1. Blanc

*Sémillon e Sauvignon Blanc*

**VIN0149-**

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



### 2. Syrah

**VIN0147-**

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



### 3. Maximus Pinot Noir

**VIN0148-**

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



# Shaw + Smith

*L'azienda è nata nel 1989 dall'unione di intenti dei cugini Michael Hill Smith, primo australiano a diventare Master of Wine nel 1988, e Martin Shaw, che ha studiato enologia a Bordeaux e ha lavorato nel settore in diverse parti del mondo. I 55 ettari di vigna, che si dividono tra la proprietà di Balhannah, dove sorge anche la cantina, e quella di Lenswood, si sviluppano sulle colline di Adelaide nello stato dell'Australia Meridionale, una zona di antico insediamento vitivinicolo, che tuttavia ha trovato pieno sviluppo solo a partire dalla fine del Novecento. Qui le altitudini più elevate, il clima fresco e l'umidità spiccata garantiscono vini di ampia espressività aromatica, con condizioni microclimatiche che rappresentano quasi un unicum nello sfaccettato panorama del vino australiano. La conduzione viticola è improntata ai dettami dell'agricoltura biologica.*

1.



2.



3.



4.



1.

## Sauvignon Blanc

**VIN0212-**

Un sauvignon blanc ideale per i piatti di mare: citrico ed agrumato grazie all'imbottigliamento precoce del prodotto.



3.

## Pinot Noir

**VIN0214-**

Un aroma intenso si sprigiona anche grazie alla fermentazione a grappolo intero. Invecchiamento in botti di rovere francese.



2.

## M3 Chardonnay

**VIN0213-**

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



4.

## Shiraz

**VIN0215-**

Un vino da lungo invecchiamento. La fermentazione a grappoli ed acini interi accentua i profumi fruttati; invecchia 14 mesi in botti di rovere (30% nuove)



## Wakefield Wines

Di proprietà della famiglia Taylor, Wakefield è situata nel cuore della Clare Valley a nord di Adelaide, ed è il frutto di un rapporto prolungato con questo territorio vocato per la viticoltura di qualità. I primi legami si instaurarono negli anni Cinquanta del Novecento, quando i Taylor erano commercianti di vino a Sidney: si accordarono con la Clare Valley Co-operative per imbottigliare e distribuire i propri vini con il marchio Chateau Clare. Fu però nel 1969 che iniziò il percorso produttivo vero e proprio: Bill Taylor acquistò un pezzo di terreno vicino al Wakefield River iniziando a piantare vigne di cabernet sauvignon. Da allora la proprietà si è estesa considerevolmente, in un territorio caratterizzato dall'elevata presenza di fossili oceanici, a cui si deve la scelta di inserire i cavallucci marini nel logo. Nel 2004 Wakefield è stata la prima azienda vitivinicola australiana a imbottigliare il 100% dei propri vini con il tappo a vite.

1.



2.



3.



4.



1.

### Jaraman

Clare Valley e Margaret River-Chardonnay

**VINO208-**

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



3.

### Jaraman

Clare Valley e Coonawarra-Cabernet Sauvignon

**VINO210-**

Macerazione a freddo con saturazione di CO2 per estrarre profumi evitando ossidazioni. Malolattica ed invecchiamento in botti di rovere. Alto potenziale di invecchiamento.



2.

### Jaraman

Clare Valley e McLaren Vale-Shiraz

**VINO209-**

Da due delle migliori valli vengono selezionate le uve che dopo la vinificazione invecchiano 14 mesi in legno americano. Note di caffè.



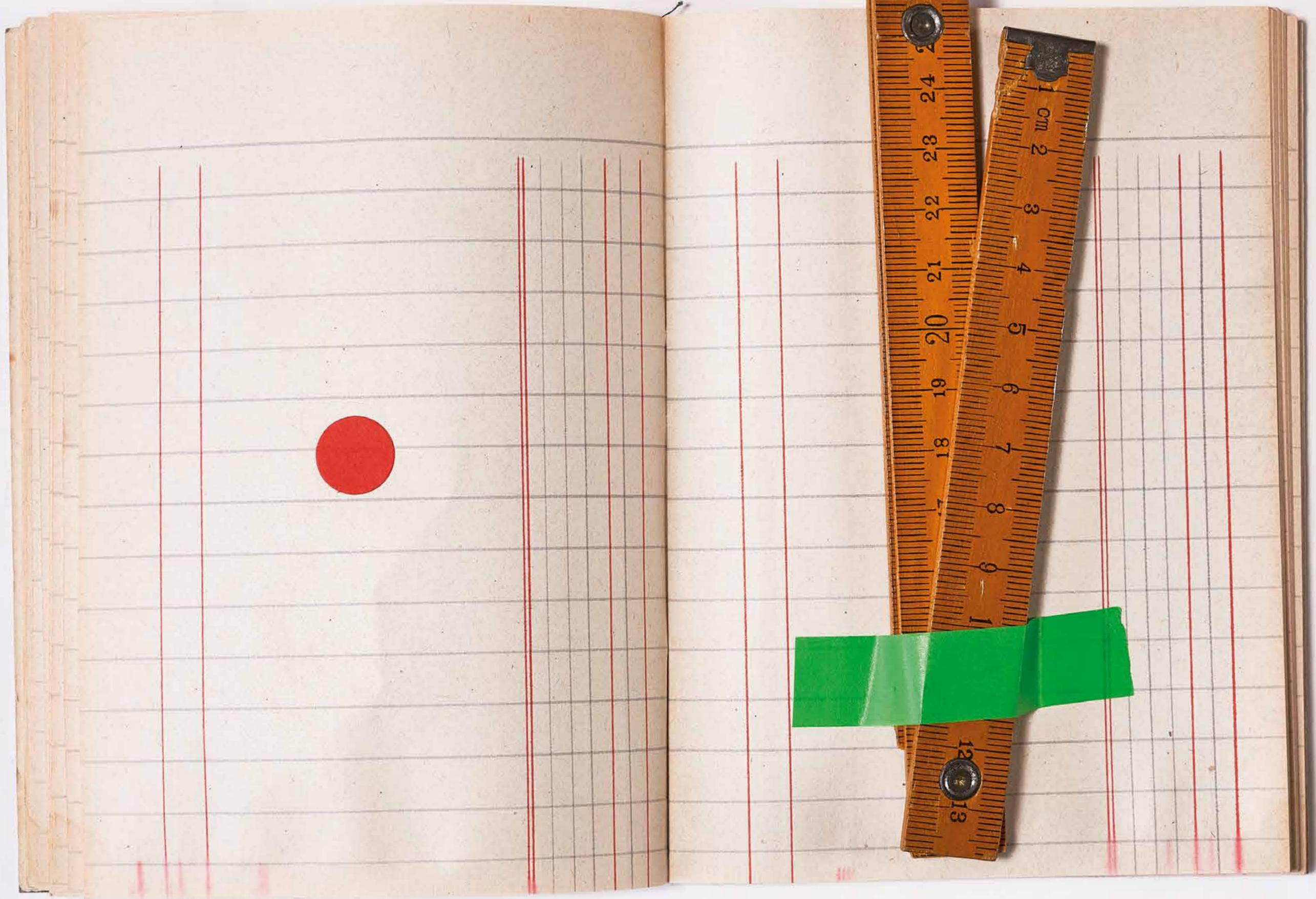
4.

### The Pioneer

Clare Valley-Shiraz

**VINO211-**

I grappoli delle migliori parcelle della Clare Valley sono vinificate insieme ed invecchiate in botti di rovere (40% nuove). Un vino complesso ed intenso.



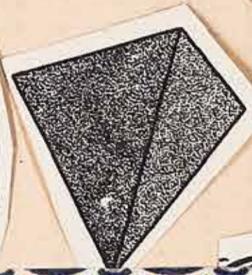
## L'Impero e il Sole

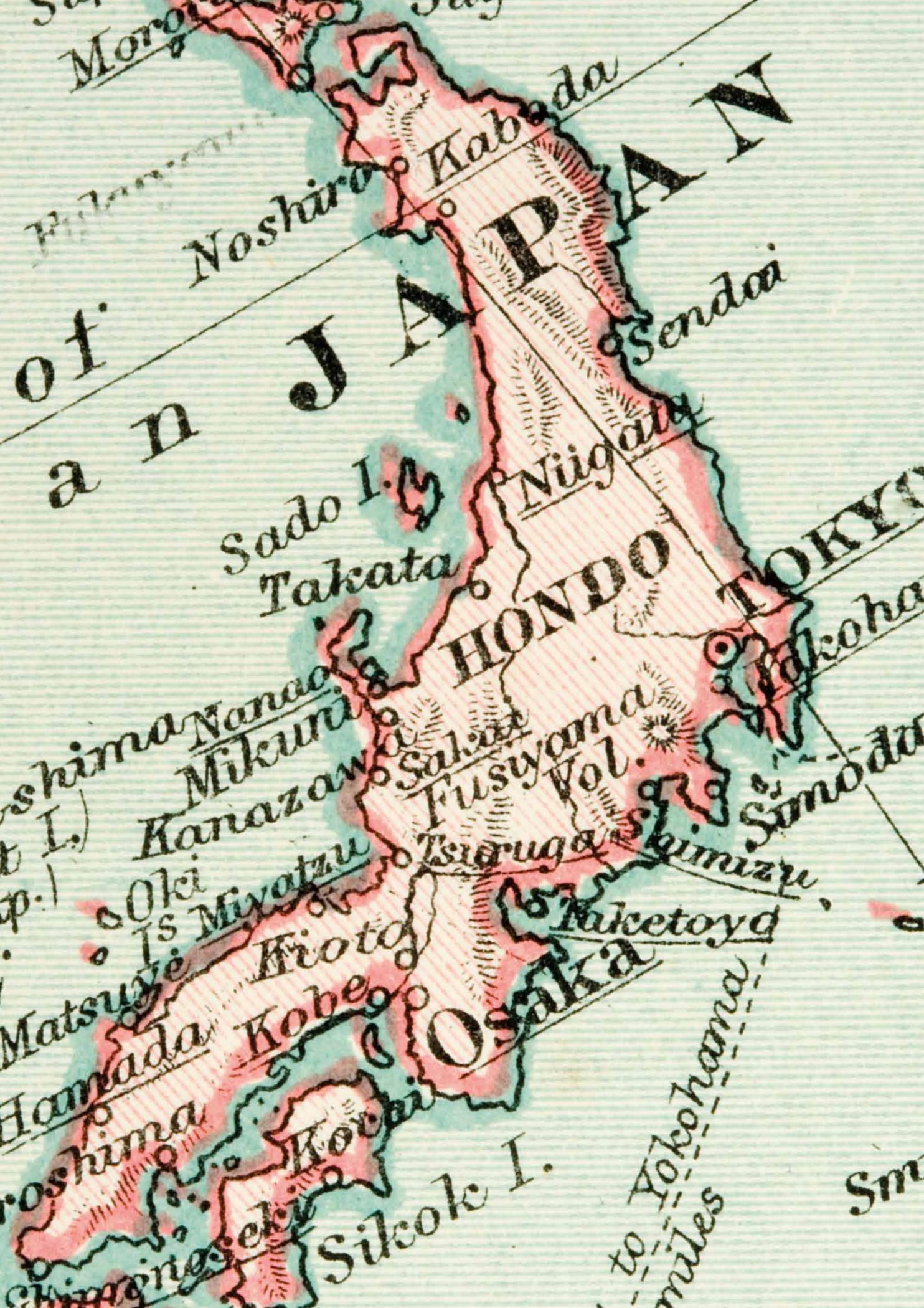
Giappone

Tempo di avviarsi verso la frontiera d'Oriente, coi passi cadenzati da un haiku di Matsuo Basho:

*Pioggia di primo inverno:  
sarò forse chiamato anch'io  
viaggiatore*

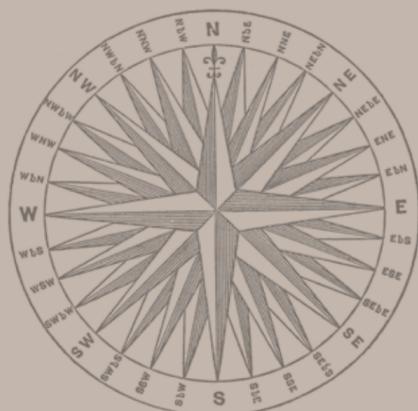
Prepariamoci all'avventura infinitesimale, che fiorisce nei dettagli, prepariamoci ad accettare impressioni senza svolgerle in descrizioni. A farci attraversare dai **vini luminosi**, dai grappoli rosa che riverberano il suono dei fūrin, i campanelli di vento. È la bellezza di esser forse chiamati viaggiatori.





# Giappone

*A lungo segnato dalla cultura del sake, il Giappone ha una tradizione vitivinicola che risale almeno alla seconda metà dell'Ottocento, periodo in cui si segnalano i primi e isolati successi nel settore. La vera svolta è arrivata però durante gli anni Settanta e Ottanta del Novecento, quando le cantine hanno iniziato a lavorare con decisione sulla qualità e sui vitigni locali come il koshu, disegnando una geografia produttiva oggi concentrata nelle prefetture di Yamanashi, Nagano e Hokkaidō.*



## Katsunuma

*Nata nel 1937 per mano del fondatore Yoshichika Aruga, Katsunuma Jyozo Winery è oggi la cantina-simbolo dell'identità vitivinicola giapponese più profonda. Ci troviamo nella prefettura di Yamanashi, regione leader del paese nella produzione di vino di qualità realizzato con uve coltivate e vinificate localmente: nella Koshu Valley si trova la stragrande maggioranza delle aziende della zona, dedite perlopiù a misurarsi con il più noto vitigno tradizionale giapponese, l'omonimo koshu. Si tratta di un'uva bianca il cui arrivo in Giappone attraverso la via della seta risale circa a un millennio fa, e le cui origini sono da rintracciare nella regione del Caucaso. Katsunuma è stata la prima azienda a esportare il vino giapponese nel mondo, e oggi, guidata da Yuji Aruga, profonde grande impegno nel continuare a valorizzare il koshu come ambasciatore della natura più ancestrale della nazione.*

1.



2.



3.



4.



### 1. Aruga Branca Brillhante – Koshu

**VIN0227-**

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



### 3. Aruga Branca Issehara – Koshu

**VIN0229-**

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



### 2. Aruga Branca Clarezza – Koshu

**VIN0228-**

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



### 4. Aruga Branca Pipa – Koshu

**VIN0230-**

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

The **Statue of Liberty** on Bedloe's Island in New York harbour welcomes every incoming ship. No other statue is so high; to the top of the torch is 151 feet, not including the granite pedestal that is about the same height; the thumb of the figure is 12 feet in circumference; inside are elevators and stairways for ascent into the head, which can accommodate forty persons at a time.

**Exercises.**

1. Explain, with examples, the following terms: port; artificial harbour; dry dock; fiord; estuary.
2. Name the chief ports of Great Britain.
3. Give the situation of each of the following ports: Hamburg; Antwerp; San Francisco; New Orleans; Shanghai; Singapore; Honolulu; Montreal; Osaka; Rio de Janeiro; Leningrad; Hankow.
4. Give examples of ports situated on (a) river mouths; (b) fiords; (c) drowned valleys; (d) artificial harbours.
5. Why do ports often become manufacturing centres? Give examples.
6. What do you understand by entrepôt trade? Give examples.
7. What natural conditions have helped to make great commercial centres of (a) New York, (b) Glasgow?
8. Write an explanation of the map, Fig. 38.
9. Why have commercial towns in hot lands generally but few manufactures? Give examples.
10. State what you know of San Francisco under the following headings: latitude; contours; rivers; railways; distance from Vancouver. (Use Fig. 44.)
11. Explain the map, Fig. 42, in reference to the trade facilities of New York with Canada and Chicago.
12. Describe the route of a cargo of wheat from Port Arthur to England in (a) summer, (b) winter. (Use Fig. 38.)

CHAPTER VII.

THE ATLANTIC HIGHWAYS.

**Coaling Stations.**—One of the chief requirements of the modern ship is coal. Notice on Fig. 45 the situations of the ports at which vessels can replenish their supplies of coal. These ports are often far removed from the coalfields of the world; and their stores of



FIG. 45.—THE WORLD'S CHIEF COALING STATIONS AND COALFIELDS.

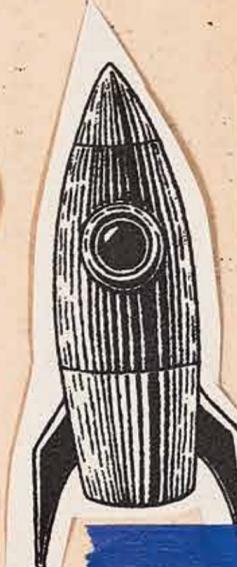
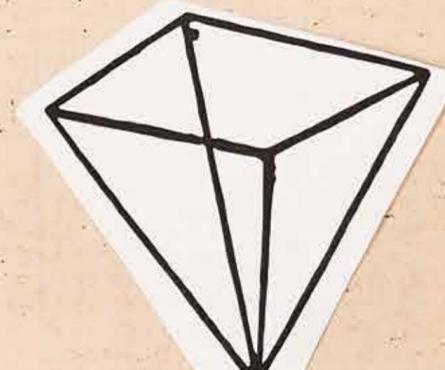
Emery Walker Ltd. sc

## Tra gli Oceani

Stati Uniti, Messico e Canada

Attraversiamo il Pacifico, per approdare sulla costa dorata, un ritmo di **sabbia** e **roccia** che protegge le colline vitate: tesori opulenti inondati di sole, paesaggi distesi, geometrie di vigne.

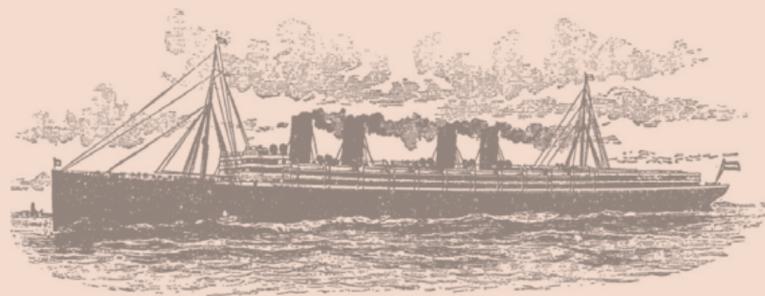
È la terra del sogno, creatrice dei sogni; e il vino è compagno del sogno, perché come il **sogno** ci parla di noi stessi. Senza tardare, proseguiamo il cammino verso Est: la costa atlantica. «Le nostre valigie logore» scrive Kerouac «avevano altro e più lungo cammino da percorrere. Ma non importa, la strada è vita».





# Stati Uniti

*Quarto paese produttore al mondo dopo Italia, Francia e Spagna, gli Stati Uniti hanno un legame profondo con il vino. Dopo i primi esperimenti cinquecenteschi di vinificazione delle specie native, nel Seicento fu importata nel continente l'europea vitis vinifera, con tentativi prima in Virginia e poi in New Mexico. Oggi la vitivinicoltura è diffusa in tutto il paese, dallo stato di New York all'Oregon e allo stato di Washington, anche se circa il 90% della produzione si concentra in California.*



# Martha Stoumen Wines

La storia di Martha Stoumen è quella di una vignaiola che ha dovuto viaggiare a lungo e incontrare il mondo per tornare a casa e tradurre il suo territorio in vini identitari, in grado di raccontare la California e la contea di Sonoma in modo chiaro e diretto. Dopo ben otto anni trascorsi a fare esperienza in diverse realtà vitivinicole

in Toscana, California, Francia, Germania, Sicilia e Nuova Zelanda, Martha ha deciso di ripulire il bagaglio di conoscenze enologiche acquisito e realizzare vinificazioni naturali, coltivando direttamente una parte delle uve utilizzate, e rifornendosi per la restante parte presso vignaioli biologici e biodinamici con cui condivide la filosofia di fondo. L'unione tra la sensibilità autoriale di Martha e il terroir di Sonoma è il fulcro del suo crescente successo.



1.

## Mendocino County Honeymoon-Colombard e Chardonnay

**VIN0278-**

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



2.

## Mendocino County Mendocino Benchlands-Nero D'Avola e Zinfandel

**VIN0277-**

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



3.

## Mendocino County Nero D'Avola

**VIN0276-**

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



4.

## California Post Flirtation White

**VIN0274-**

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



5.

## California Post Flirtation Red-Zinfandel e Carignan

**VIN0275-**

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





## Trestle 31

*Brian e Nova Cadamatre, insieme cuore, mente e braccia di Trestle 31, si sono incontrati nel 2000, ma prima di unire le rispettive visioni nel progetto di un'azienda vitivinicola propria, hanno percorso strade diverse. Nova, con alle spalle studi in viticoltura ed enologia alla Cornell University e un titolo di Master of Wine conseguito nel 2017, ha fatto esperienza in diverse aziende, perlopiù in California, ed è in capo alla parte produttiva di Trestle 31. Brian, che invece ha studiato Forestry and Natural Resources Management, ha lavorato per una grande compagnia casearia e nel management di alcune cantine statunitensi, e oggi cura il versante commerciale dell'azienda. L'unione di queste diverse sensibilità professionali è ciò su cui si fonda il percorso di questa giovane realtà della regione del Seneca Lake, nello stato di New York. I Cadamatre producono vini genuini e territoriali, puntando perlopiù sul vitigno riesling.*

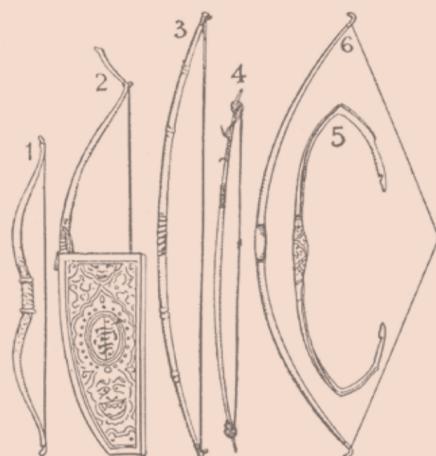


1.  
**Finger Lakes NY**  
Riesling

**VINO270-**

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





## Johan Vineyards

*Dag Johan Sundby ha acquistato la proprietà in cui oggi sorge Johan Vineyards nel 2005. Ci troviamo nella Willamette Valley, in Oregon, e nello specifico nel Van Duzer Corridor, una delle poche vallate che scorrono in direzione est-ovest a ridosso del Pacifico, garantendo così un microclima unico, caratterizzato dalla brezze marine che mitigano le condizioni atmosferiche più estreme. In questo territorio fortemente caratterizzato l'azienda coltiva circa 35 ettari di vigna, dal 2010 in stretto regime biodinamico e perlopiù a pinot nero, ma con la presenza di numerose altre varietà, tra cui chardonnay, grüner veltliner, pinot grigio, melon de bourgogne, gamay, blaifränkisch, zweigelt e saint Laurent. Le fermentazioni spontanee e l'approccio poco interventista in cantina rispondono alla volontà di fare vini di chiara impronta territoriale, portando avanti un lavoro non solo rispettoso della natura, ma in grado di mimetizzarsi e integrarsi con essa.*



1.  
**Chardonnay**  
Willamette Valley

**VIN0273-**

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



2.  
**Gruner Veltliner**  
Willamette Valley

**VIN0272-**

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



3.  
**Pinot Noir**  
Willamette Valley

**VIN0271-**

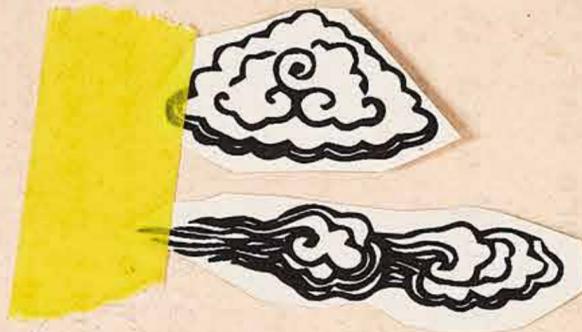
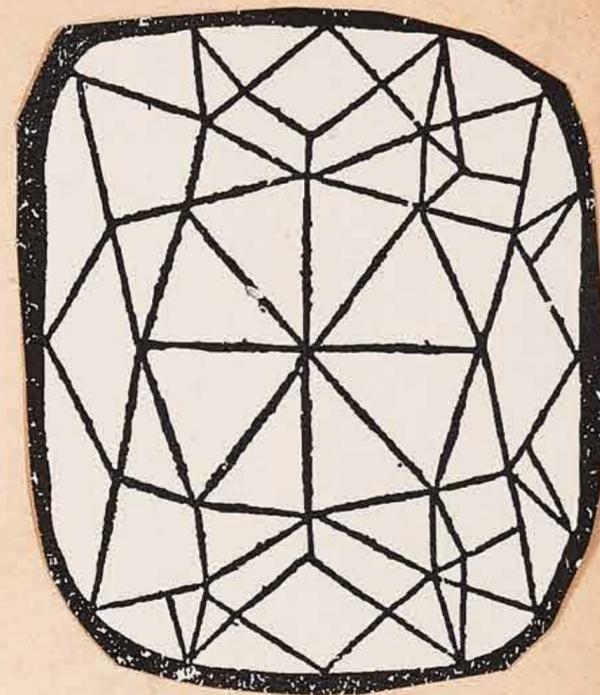
Le migliori uve delle diverse parcelle vengono vendemmiate e selezionate a mano. Fermentazione spontanea con 57% di grappoli interi seguiti da dieci mesi di affinamento in legno (28 botti nuove).

## Ritorno

Portogallo, Spagna, Francia,  
Inghilterra, Germania, Repubblica  
Ceca, Austria, Ungheria, Romania,  
Bulgaria, Grecia, Croazia,  
Slovenia, Italia

Eccoci tornati sui cammini  
d'Europa. Strade **antiche**, di imperi  
e di popoli, fulcro **generatore** e  
d'incontro tra Oriente e Occidente.  
Terra dove la cultura del vino  
gode, nel tempo, della sua  
espressione più alta e più varia.

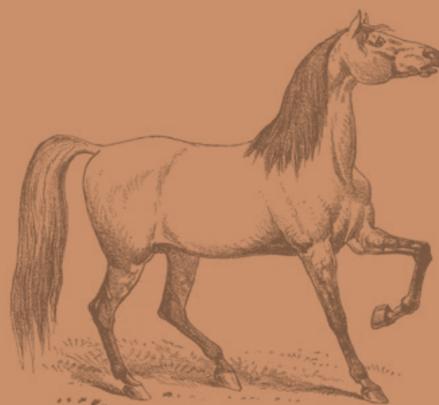
Caleidoscopio di vitigni, lingue,  
tradizioni familiari e insurrezioni  
**emozionali**. Vini vibranti di brezza  
marina e vini abbracciati alla  
roccia dei monti.  
Tornare è doveroso, perché a  
tornare sul cammino già fatto,  
se ne intrecciano di nuovi.  
E il **viaggio** può continuare.



# Portogallo

*Oggi una delle nazioni del vino più interessanti al mondo, il Portogallo ha una storia secolare, che condivide con i paesi di orbita mediterranea. Fenici, Greci e Romani hanno portato la cultura del vino in questa terra affacciata sull'Atlantico, vero e proprio punto di approdo e di ripartenza. Ma è nel Settecento, con il commercio verso l'Inghilterra, che il comparto si è sviluppato sulla scia dei liquorosi Porto e Madeira. Oggi l'immagine del paese è più articolata, e molti altri vini si stanno imponendo.*





## Tavares De Pina

*L'azienda si trova nella regione del Dão, nella parte settentrionale del Portogallo, in una delle più antiche aree di tradizione vitivinicola del paese. João Tavares De Pina guida questa proprietà di 40 ettari, di cui 13 vitati, che è diventata un punto di riferimento nel vivace panorama del vino naturale portoghese. L'approccio sperimentale e sostenibile in vigna, che beneficia dell'estrema biodiversità garantita dalla presenza di boschi di querce, pini ed eucalipto, si traduce in pratiche di cantina poco o per nulla invasive, per vini che beneficiano dei classici suoli locali di antica composizione granitica, a cui si aggiungono terreni ancora più antichi di formazione marina. Tavares De Pina nel tempo ha sviluppato un prezioso lavoro di valorizzazione dei vitigni autoctoni locali, sfruttando appieno la ricchezza ampelografica del territorio.*



1.  
**Rufia Branco**  
Dão - Rufete, Touriga Nacional e Mencia

**VINO310-**

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



2.  
**Rufia Tinto**  
Dão - Rufete, Touriga Nacional e Mencia

**VINO311-**

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



3.  
**Terras De Tavares**  
Dão - Jaen, Touriga Nacional e Rufete

**VINO309-**

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



## Amoreira Da Torre

Questa azienda situata nell'Alentejo, tra l'incantevole cittadina di Évora e la capitale Lisbona, ha sede in un edificio del XVI secolo dotato di una scenografica torre, da cui prende il nome. Tutto intorno si sviluppano i circa 20 ettari vitati, condotti in regime biologico: le piante possono godere di un microclima favorevole, particolarmente fresco e umido per questa regione di antica tradizione vitivinicola, risalente fino all'epoca romana. Qui oggi ci sono alcune delle più importanti aziende portoghesi, spesso dedite in larga parte alla produzione di vini ottenuti da vitigni internazionali. Amoreira da Torre si distingue invece per il fatto di coltivare perlopiù le varietà autoctone, oggi oggetto di un'importante e generale riscoperta, tra cui aragonez, trincadeira, touriga nacional, touriga franca, alicante bouschet, arinto e verdelho.

1.



2.



3.



4.



1.

**Amoreira Da Torre***Alentejo – Aragonez e Trincadeira***VINO160-**

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



3.

**Zebro Blanc De Noir***Alentejo – Aragonez***VINO163-**

Lunghe fermentazioni in silos di acciaio dopo una pressatura diretta di uve sane raccolte e selezionate manualmente.



2.

**Zebro White***Alentejo – Arinto e Verdelho***VINO162-**

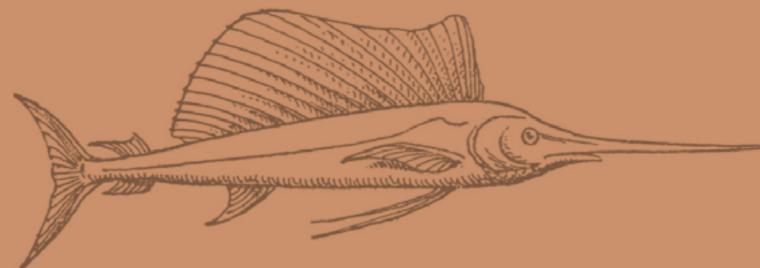
Il clima mediterraneo/continentale è ottimo per vini tradizionali: vendemmia manuale e vinificazione in acciaio a basse temperature.



4.

**Zebro Red***Alentejo – Aragonez, Alicante Bouchet e Touriga Nacional***VINO161-**

Fermentazione spontanea in acciaio con conseguente malolattica ed invecchiamento di 6 mesi in barriques creano un vino lungo e morbido con sentori di spezie.



## J. Faria & Filhos

*Fondata nel 1949, J. Faria & Filhos è una realtà che produce liquori a base di frutta, rum, brandy e, da qualche anno, il celebre Madeira, che con la sua epopea ha segnato indelebilmente la storia del vino europeo, e non solo. È infatti solo dal 1994 che l'azienda ha iniziato a realizzarlo e poi esportarlo, contribuendo al rilancio di questo prodotto iconico della cultura vitivinicola portoghese. La sede aziendale si trova a Funchal, nel capoluogo dell'arcipelago di Madeira: siamo in pieno oceano Atlantico, a circa 700 chilometri dalle coste del Marocco. Qui è nata e si è sviluppata la tradizione che oggi vede la realizzazione di questo vino ossidativo con il metodo delle estufas, che riscaldando il mosto riproducono le condizioni che si verificavano secoli fa durante il trasporto nelle stive delle navi.*



1.  
**DOP Madeira Medium  
Sweet 5 Years Old**

**VIN0174**

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



2.  
**DOP Madeira Medium  
Sweet 10 Years Old**

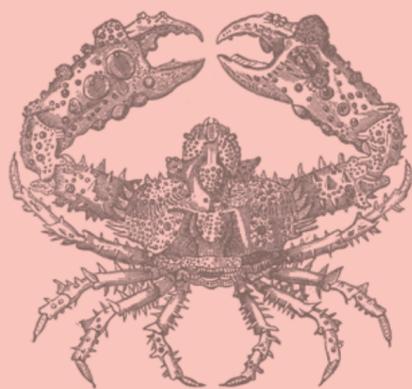
**VIN0175**

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



# Spagna

Anche se l'impronta dei Fenici prima, dei Cartaginesi poi, e quindi dei Romani è stata decisiva per la diffusione del vino in Spagna, ci sono testimonianze archeologiche che fanno risalire al 4000-3000 a.C. le prime tracce di viticoltura. Una tradizione così profonda non poteva che tradursi nell'odierno giardino di straordinaria ricchezza varietale e territoriale, con le regioni della Rioja, della Ribera del Duero, di Jerez de la Frontera, della Castiglia, di Rias Baixas e del Priorat a fare da capofila.



## Costador

L'azienda guidata da Joan Franquet si trova nella Conca de Barberà, nella regione montagnosa appena a nord di Tarragona. Qui, ad altitudini comprese tra i 500 e 850 metri, Costador conduce vigne anche di 70-80 anni di età con approccio biologico e in parte biodinamico, su suoli con presenza di ardesia, argilla e calcare. Altri appezzamenti si trovano nella vicina zona del Priorat,

luogo di origine della famiglia di Joan, dove troviamo perlopiù viti di carignan e grenache. Tutte le uve sono oggetto di microvinificazioni in anfore chiamate tinajas e provenienti dai laboratori artigiani di Villarrobledo, con prolungate macerazioni a grappolo intero. La linea Metamorphika raggruppa una gamma di vini per cui vengono utilizzate bottiglie di ceramica, e che sono stati vinificati in anfore dai 300 ai 2.500 litri a temperatura controllata.



### 1. Metamorphika Vignonnier

**VIN0287-**

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



### 2. Metamorphika Chenin

**VIN0282-**

Viti di oltre 60 anni vengono vendemmiate a fine settembre.

Fermentazione a contatto con le bucce per una settimana per poi affinare sulle fecce in botti di rovere francese per 5 mesi.



### 3. Metamorphika Muscat Orange

**VIN0283-**

Un orange wine estivo. Fermentazione spontanea in anfora a contatto con le bucce per più di 50 giorni. Al naso sentori dolci e floreali.



### 4. Metamorphika Sumoll Blanc

**VIN0284-**

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



### 5. Metamorphika Macabeu Orange

**VIN0286-**

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





1.  
**Metamorphika**  
*Xarel.lo*

**VIN0285-**

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



2.  
**Metamorphika**  
*Garnatxa Negre*

**VIN0290-**

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



3.  
**Metamorphika**  
*Sumoll*

**VIN0288-**

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



4.  
**Metamorphika**  
*Trepal*

**VIN0289-**

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



5.  
**Metamorphika**  
*Carinyena*

**VIN0291-**

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



1.  
**Orange De Noirs**  
*Sumoll Negre*

**VIN0292-**

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



2.  
**Comadellops**  
*Vermell*

**VIN0293-**

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





## Sifer Wines

Questa piccola azienda familiare produce vini naturali coltivando 4 ettari di terreno con due sole varietà: macabeo per le uve a bacca bianca, e garnacha o grenache per le uve a bacca nera. A guidarla è la famiglia Orengo Ferreira, che potendo contare su un luogo vocato, con caratteristiche geologiche e climatiche di grande potenzialità, produce vini fermi e spumanti di spiccata espressività

varietale e territoriale. Ci troviamo a Calaceite, circa un centinaio di chilometri a ovest di Tarragona. Le vigne vegetano su terreni sabbiosi e limosi, con una buona percentuale di argilla. Il clima continentale, che comporta spiccate escursioni termiche tra giorni molto caldi e notti fresche, favorisce la maturazione di uve sane, di marcato slancio aromatico, e dall'impronta alcolica accentuata. Completa il quadro un approccio alle vinificazioni genuino, minimalista e poco interventista.



1.  
**Goreti Ancestral Blanco**  
Macabeo

**VIN0248-**  
La fermentazione spontanea senza aggiunta di lieviti fa sì che in questo vino ancestrale siano ben evidenti le note varietali.



2.  
**Trepitja Fort Ancestral Noir**  
Grenache Noir

**VIN0250-**  
Una bolla ancestrale dai sentori intensi e un perlage molto delicato. Sentori di mora e prugna.



3.  
**Goreti Traditional**  
Macabeo

**VIN0245-**  
Il mosto viene tenuto a bassa temperatura per mantenere freschezza e profumi. La fermentazione avviene spontaneamente e le note sono tipiche della frutta essiccata.



4.  
**Vibria**  
Macabeo

**VIN0247-**  
Pressatura diretta e rapida macerazione con le bucce durante quest'ultima. 20 giorni di fermentazione spontanea e riposo sulle fecce per ottenere vino maturo e corposo.



5.  
**Ephraim**  
Grenache Noir e Macabeo

**VIN0249-**  
Vinificazione naturale con il minimo intervento: lieviti indigeni ed invecchiamento in botti di rovere poco invasive. Bilanciato e rotondo al palato con sentori erbacei.



6.  
**Samuel**  
Grenache Noir

**VIN0246-**  
Le uve fermentano in modo spontaneo con una vinificazione naturale al 100%. Affinamento 50% in botte di rovere e 50% in acciaio.





## Peninsula Vinicultores

*Piccola galassia di brand, Peninsula raggruppa una serie di cantine perlopiù sparse in varie zone della Castiglia, a sud di Madrid, con puntate anche nella Rioja, nella Sierra de Gredos e in Biscaglia, nei Paesi Baschi. Il gruppo, di cui fanno parte i due Master of Wine Andreas Kubach e Sam Harrop, gestisce un ventaglio di vigneti molto ampio, raccogliendo le diverse tipicità territoriali ed esperienze vitivinicole sotto il cappello di un approccio straordinario, basato sulla ricerca di autenticità espressiva nei vini e di sostenibilità produttiva. In particolare, l'obiettivo della sostenibilità viene inseguito a diversi livelli, dalla riduzione delle emissioni di CO2 e dello spreco di acqua all'efficienza energetica e alla difesa della biodiversità, per arrivare all'impatto sociale sulle comunità locali.*



1.  
**Skin Contact**  
Albariño

**VIN0243-**

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



2.  
**Vino Atlantico**  
Bizkaiko Txakolina-Hondarribi  
Zerratia

**VIN0244-**

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



3.  
**Vino De Montaña**  
Garnacha, Rufete e Piñuela

**VIN0242-**

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

1.



2.



3.



4.



1.  
**Mesta**  
Verdejo

**VIN0238-**

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



3.  
**Mesta**  
Tempranillo

**VIN0240-**

Aromaticità e freschezza in questo rosso dove predominano sentori di frutta rossa, liquirizia e rosmarino. Solo acciaio.



2.  
**Mesta Rosado**  
Tempranillo

**VIN0239-**

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



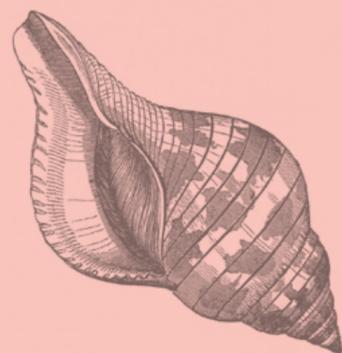
4.  
**Mesta**  
Gamacha

**VIN0241-**

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

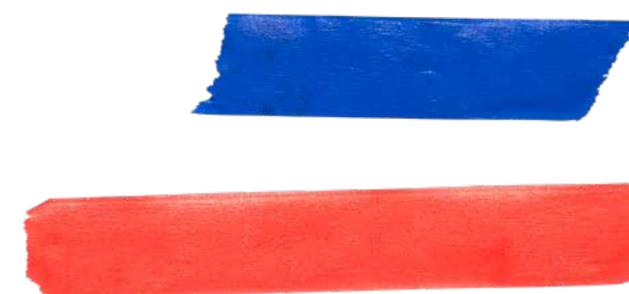
Se sorridi con le labbra,  
anche il tuo animo  
seguirà il tuo corpo.





## Dehesa De Luna

*Di fatto Dehesa de Luna è prima di tutto una tenuta di 2.800 ettari, in gran parte una foresta abitata da numerose specie rare di uccelli, tra cui aquile reali, otarde, pernici rosse e nibbi. Questa realtà vitivinicola, che si definisce finca reserva de biodiversidad, cioè azienda agricola riserva di biodiversità, è immersa in un contesto naturale di straordinaria ricchezza, pochi chilometri a nord della cittadina di Albacete, nella Spagna centro-meridionale. Nata nei primi anni Duemila, oggi conta oltre 80 ettari di vigne, condotte con lo stesso approccio sostenibile che caratterizza tutto il ciclo produttivo, dalla pianta alla cantina. Il matrimonio riuscito tra tecniche e conoscenze moderne da un lato, e rispetto dell'ambiente dall'altro, si traduce in vini di chiara impronta territoriale. Oltre alla vite si coltivano olive, mandorle, pistacchi, lenticchie e cereali, e si realizzano salumi e prodotti caseari.*



### 1. Rosé

Vino de España – Cabernet Sauvignon

**VIN0042-**

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



### 2. Luna Lunera Red

Vino de España – Tempranillo e Syrah

**VIN0041-**

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



### 3. Luna Lunera White

Vino de España – Sauvignon Blanc

**VIN0040-**

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



## Bodegas Ignacio Marín

Quella di Cariñena è una delle più antiche denominazioni d'origine del vino di tutta Europa, essendo stata istituita nel 1932. L'azienda Ignacio Marín, nata nel 1903 e da sempre condotta dalla famiglia Marín, di questa denominazione è la realtà più grande e storicamente attiva. La regione è quella dell'Aragona, nella Spagna del nord-est. Qui sono di casa varietà autoctone come garnacha e cariñena, che si sviluppano su terreni poveri e sassosi, sui quali battono con forza i venti che risalgono la valle dell'Ebro. La garnacha in particolare è stata oggetto di una cura particolare da parte della famiglia nel corso della sua storia produttiva: anche quando tutti spiantavano questo vitigno per fare spazio a varietà più redditizie, i Marín hanno continuato a puntarvi, e oggi possono contare su oltre 190 ettari di questa varietà, per un parco vitato complessivo che supera i 700 ettari.

1.



2.



3.



4.



1.  
**Wings Flamingo**  
Garnacha

**VIN0181**

I primi frutti che vengono vendemmiati hanno meno colore e spiccata acidità: macerazione fredda a contatto con le bucce in botte di rovere e tre mesi di affinamento. Floreale.



3.  
**Wings Butterfly**  
Tempranillo

**VIN0183**

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



2.  
**Wings Mantaray**  
Moscatel e Garnacha

**VIN0182**

Una vigna ad 800 mslm accentua la freschezza a l'acidità. Vinificato in acciaio esprime note balsamiche e floreali che descrivono una personalità unica.



4.  
**Wings Swallow**  
Garnacha e Cariñena

**VIN0184**

Un assemblaggio dei migliori vini delle annate precedenti che si amalgama in botti di rovere: balsamico e speziato.



1.  
**Nafrago Blanco**  
Gamacha

**VIN0180-**

Una vinificazione semplice in acciaio per produrre un vino fresco e di facile beva: sentori di frutta a bacca bianca intensi.



2.  
**Nafrago Rosado**  
Gamacha

**VIN0179-**

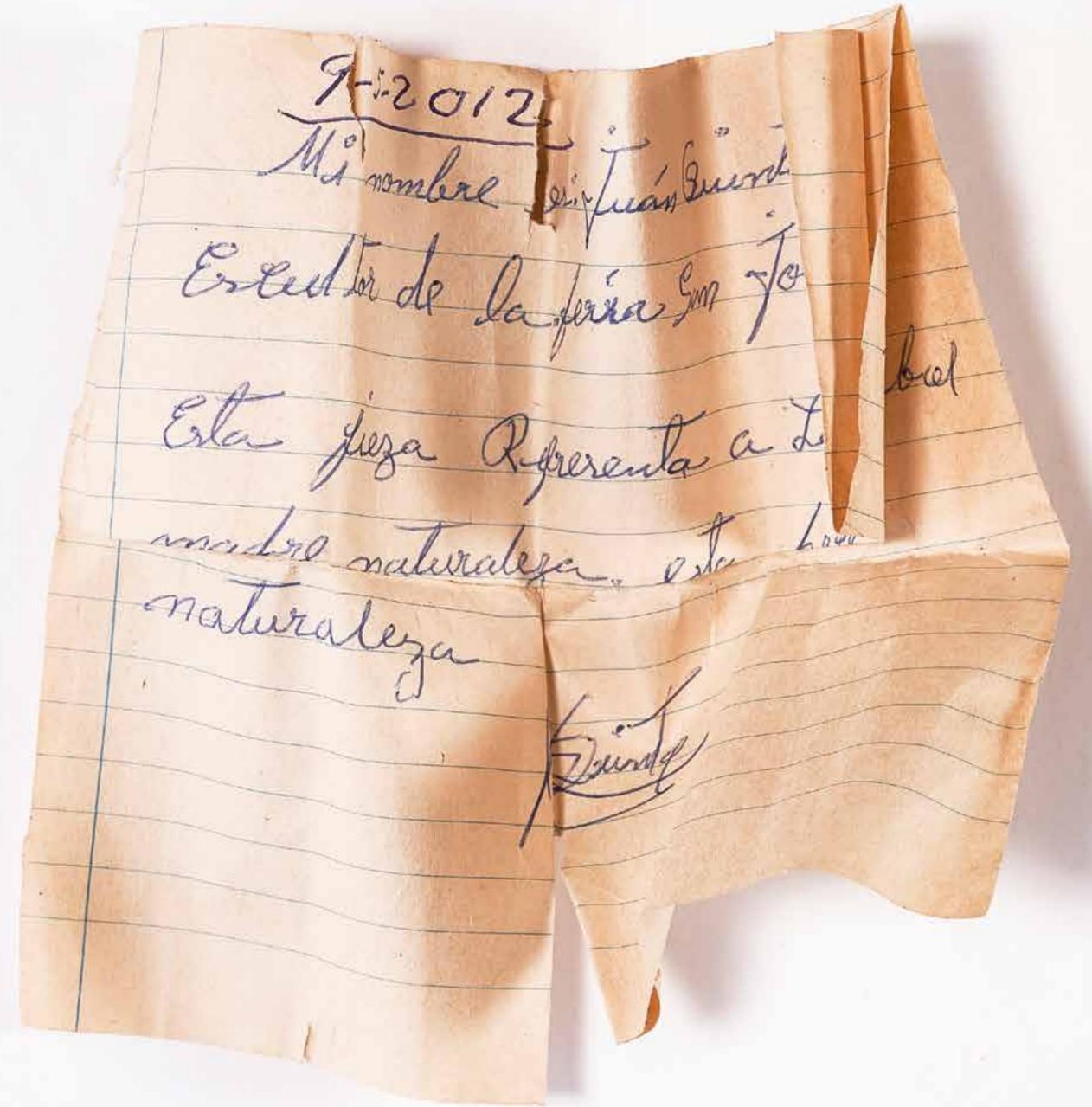
Una vinificazione semplice in acciaio per produrre un vino fresco e di facile beva: le note di frutta rossa si abbinano al floreale.



3.  
**Nafrago Roble**  
Gamacha

**VIN0178-**

Una vinificazione semplice in acciaio per produrre un vino fresco e di facile beva: frutta rossa matura e spezie.



Di notte ti verrà in mente un solo pensiero che ti eleverà alla gloria o ti condurrà al rifugio. Un solo sguardo dagli occhi di una donna ti rende l'uomo più felice del mondo. Una sola parola dalle labbra di un uomo ti renderà ricco o povero.

Quella parola che Selma pronunciò quella notte mi sospese tra il mio passato e il mio futuro, come una barca ancorata nel mezzo dell'oceano. Quella parola mi risvegliò dal torpore della giovinezza e della solitudine e mi pose sul palcoscenico dove la vita e la morte recitano le loro parti.

Il profumo dei fiori si confondeva con la brezza quando entrammo nel giardino e ci sedemmo in silenzio su una panca accanto a un albero di gelsomino, ad ascoltare il respiro della natura addormentata, mentre nel cielo azzurro gli occhi di lassù assistevano al nostro dramma.

La luna spuntò dal Monte Sunnin e rischiarò la costa, le colline e i monti; e i villaggi che orlavano la valle sembrarono apparizioni improvvisamente evocate dal nulla. Si vedeva la bellezza di tutto il Libano sotto i raggi argentei della luna.

I poeti d'Occidente pensano al Libano come a un luogo leggendario, dimenticato dopo il passaggio di David, Salomone e i Profeti, come il Giardino dell'Eden fu perduto dopo la caduta di Adamo ed Eva. Per quei poeti la parola «Libano» è un'espressione poetica associata a un monte i cui versanti sono imbevuti dell'incenso dei Sacri Cedri. Evoca per loro i templi di rame e di marmo che si ergono saldi e inespugnabili e un branco di cervi che pascola nelle valli. Quella notte vidi un Libano da sogno con gli occhi di un poeta.

Così, l'aspetto delle cose cambia secondo le emozioni, e così scorgiamo in esse la magia e la bellezza, mentre la magia e la bellezza sono in realtà in noi stessi.

Selma, con i raggi della luna che le splendevano sul volto, sul collo e sulle braccia, sembrava una statua d'avorio scolpita dalle dita di un adoratore di Ishtar, dea della bellezza e dell'amore. Guardandomi, disse: «Perché stai in silenzio? Perché non mi dici qualcosa del tuo passato?». Fissandola, il mio mutismo sparì, dischiusi le labbra e dissi: «Non hai udito ciò che ho detto quando siamo giunti in questo frut-

teto? Lo spirito che ode il sussurro dei fiori e il canto del silenzio può anche udire il grido della mia anima e il clamore del mio cuore».

Si coprì il volto con le mani e disse con voce tremante: «Sì, ti ho udito – ho udito una voce che veniva dal seno della notte e un clamore che infuriava nel cuore del giorno».

Dimenticando il mio passato, persino la mia esistenza – tutto tranne Selma – le risposi dicendo: «E anch'io ti ho udito, Selma. Ho udito una musica stimolante che pulsava nell'aria e faceva tremare tutto l'universo».

A queste parole, chiuse gli occhi e sulle labbra vidi un sorriso di piacere misto a tristezza. Sussurrò dolcemente: «Ora so che c'è qualcosa di più alto del cielo e di più profondo dell'oceano e di più strano della vita, della morte e del tempo. Ora so ciò che non sapevo prima».

In quel momento Selma divenne più cara di un'amica, più vicina di una sorella e più amata di un'innamorata. Divenne un pensiero supremo, un sogno stupendo, un'emozione travolgente viva nel mio spirito.

È errato pensare che l'amore venga da una lunga amicizia e da un corteggiamento perseverante. L'amore è il frutto dell'affinità spirituale e se questa affinità non si crea in un istante, non si creerà negli anni né lungo successive generazioni.

Poi Selma alzò la testa e fissò l'orizzonte dove il Monte Sunnin incontra il cielo, e disse: «Ieri eri per me come un fratello, con cui vivevo e accanto a cui sedevo tranquillamente sotto la cura di mio padre. Ora, sento la presenza di qualcosa di più strano e più dolce dell'affetto fraterno, un'inconsueta mescolanza di amore e di paura che riempie il mio cuore di dolore e di gioia».

Io risposi: «Quest'emozione che temiamo e che ci scuote quando passa attraverso i nostri cuori è la legge della natura che guida la luna intorno alla terra e il sole intorno a Dio».

Mi pose la mano sul capo e intrecciò le dita tra i miei capelli. Il suo volto si illuminò, le spuntarono le lacrime agli occhi come gocce di rugiada sui petali di un giglio, e disse: «Chi crederebbe alla nostra storia – chi crederebbe che in



# Francia

*È impossibile riassumere la storia, la cultura e la geografia del vino francese in poche parole. La viticoltura è arrivata “solo” nel VI secolo a.C., con la fondazione da parte dei Greci della città portuale di Marsiglia, e ha trovato prima nei Romani e poi negli ordini monastici del Medioevo i suoi alfieri. Oggi non si può parlare di vino di qualità senza fare riferimento prima di tutto alla Francia: il suo primato morale è indiscutibile ed evidente in tutto il mondo.*



## Domaine Du Traginer

Non è un caso che l'azienda di Jean-François Deu si chiami *Domaine du Traginer*: in catalano il *traginer* è colui che traina i muli, e proprio con i muli Jean-François lavora ancora oggi in regime biodinamico una parte delle vigne di Banyuls-sur-Mer, perlopiù disposte lungo splendidi terrazzamenti che quasi si tuffano in mare. La zona è quella al confine con la Catalogna, nella regione di Roussillon, e la denominazione Banyuls è celebre per i suoi vini dolci naturali. Il processo produttivo è simile a quello del Porto: l'alcol viene aggiunto al mosto per bloccare la fermentazione, preservando così la naturale dolcezza del vino, e durante la maturazione si ricerca la maderizzazione del liquido, esponendolo all'ossigeno e al calore. Una tradizione di antiche origini di cui Jean-François è uno dei più intransigenti custodi.



1.

### Banyuls Blanc

Grenache Blanc e Grenache Gris

**VIN0217**

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



2.

### Banyuls Rimage

Grenache Noir

**VIN0216-**

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



3.

### Banyuls Grand Cru

Grenache Noir

**VIN0218-**

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



# Vignoble Réveille

France Crispeels, estrosa vignaiola di origini belghe, è alla guida di questa azienda vitivinicola di Cassagnes, nell'alta valle dell'Agly, che fa parte della regione di Roussillon. È un progetto, il suo, iniziato nel 2006 con l'acquisizione di alcune vecchie vigne di grenache e carignan, e che si è arricchito fin da subito di un rigoroso approccio biologico alla viticoltura, col tempo diventato biodinamico. Un pezzo alla volta il parco vitato si è gradualmente ingrandito, e France è diventata uno degli astri nascenti del mondo del vino naturale francese, in grado di interpretare superbamente l'ostico territorio dei Pirenei francesi, caratterizzato da un clima freddo e dai terreni scistosi e ricchi di gneiss. I suoi vini, che non cedono mai alla tentazione delle sovrastrutture enologiche, rispecchiano fedelmente l'anima del luogo.

1.



2.



3.



4.



1.

**Tous Des Oiseaux**  
IGP Côtes Catalanes – Carignan

**VIN0059-**

Vendemmia manuale di uve coltivate in biologico. Fermentazione spontanea con seguente macerazione di due settimane. Invecchia in acciaio e non presenta più di 10 mg/l di solfiti.



3.

**Pointe Rouge**  
AOP Côtes Du Roussillon – Carignan e Grenache

**VIN0061-**

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



2.

**Franc Tireur**  
IGP Côtes Catalanes – Carignan

**VIN0060-**

Un vino naturale in tutte le sue fasi di produzione che invecchia in anfore di argilla. Naso intenso con grande salinità ed acidità.



4.

**Ultra Violet**  
AOP Côtes du Roussillon – Syrah

**VIN0063-**

Estate calda con conseguente sovraturazione delle uve. Fermentazione spontanea e tre anni di invecchiamento in legno. Intenso e solare.



## Les Vignes d'Olivier

*A pochi chilometri di distanza da Montpellier, tra i boschi di Argeliers, Olivier Cohen ha trovato la sua Mecca viticola: trasferitosi da queste parti arrivando da Nizza nei primi anni del Duemila, in poco tempo si è affermato come uno dei vignaioli naturali più apprezzati del paese, coltivando circa 7 ettari di vigna su suoli di argilla rossa con inserti di calcare. Olivier non ha radici nel mondo del vino: la sua passione è nata come assiduo frequentatore di La Parte des Anges, storica enoteca e vineria naturale della sua città di origine. Oggi si distingue nel panorama vitivinicolo della regione di Languedoc-Roussillon per il suo approccio anticonformista, come testimoniano anche le sue sperimentazioni sui blend con vini base di annate diverse, spesso con cofermentazioni tra uve a bacca bianca e uve a bacca nera.*



1.

### L'envolée

Vin De France – Grenache,  
Cinsault, Syrah

#### VIN0280-

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



2.

### Ronds Noirs

Vin De France – Grenache,  
Syrah, Merlot

#### VIN0281-

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



3.

### Cuvée Speciale

Vin De France – Syrah,  
Carignan, Mourvèdre

#### VIN0279

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



## Domaine Guilhem Barré

È dal 2008 che Guilhem Barré lavora instancabilmente per tradurre nel linguaggio del vino il territorio di Carcassonne. La sua azienda si trova più nello specifico a Ventenac-Cabardès, piccolo comune della Languedoc, e si sviluppa ai piedi dei rilievi della Montagne Noire, situata all'estremo sud-occidentale del Massiccio Centrale. Qui Guilhem ha

inaugurato il suo progetto agricolo e di vita, partendo subito con un approccio viticolo biologico, oggi adottato sui circa 6,5 ettari vitati, che godono di importanti apporti organici ai terreni. Ci troviamo nell'area della denominazione di Cabardès, in una zona ventosa che è crocevia di due universi climatici, quello atlantico e quello mediterraneo. In azienda si coltivano principalmente le varietà merlot, cabernet sauvignon, syrah e grenache, vinificate facendo ricorso a fermentazioni spontanee. Ne derivano vini caratteristici e territoriali.



2.

### La Dentelle

AOP Cabardès – Syrah e Merlot

**VIN0066-**

Dopo una fermentazione spontanea in cemento il vino viene invecchiato in vecchie botti di rovere per cercare di preservare al massimo l'espressione del terroir.



4.

### Fantaisie Singulière

Vin De France

**VIN0065-**

Vigne ai piedi della montagna non subiscono mai l'azione di concimi chimici e diserbanti. Le uve vengono vinificate in vasche di cemento senza alcun intervento.



1.

### Dépuis Le Temps

Vin De France – Chardonnay e Viognier

**VIN0068-**

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



3.

### La Peyrière

Vin De France – Merlot

**VIN0064-**

Il terroir è coltivato in modo biologico con il massimo rispetto per garantire la presenza di lieviti indigeni. Fermentazione spontanea e vinificazione senza interventi.



5.

### Natural Mystic

AOP Cabardès – Merlot e Syrah

**VIN0067-**

Un vino eccezionale, l'essenza stessa della denominazione: profondo e potente bilanciato da freschezza impressionante. "Un mistico naturale che soffia nell'aria..."





## Benjamin Taillandier

Figlio di un agopunturista, Benjamin Taillandier si è avvicinato al mondo del vino inseguendo una curiosità personale, e dopo aver ottenuto un diploma Viti-Oeno BTS nel 2002 ha iniziato a lavorare in diverse aziende vitivinicole. Provvidenziale è stato l'incontro con Jean-Baptiste Senat, vignaiolo naturale di grande carisma. Nel 2007 ha quindi deciso di mettersi in proprio stabilendosi nel paese di origine della sua famiglia, Caunes-Minervois. La zona è quella delle denominazione Minervois, nella regione di Languedoc-Roussillon. Qui Benjamin coltiva in regime biologico fin dagli inizi le principali varietà dell'area, potendo contare su vigne molto vecchie. Il suo approccio naturale alle vinificazioni, che si unisce all'utilizzo di legni esausti per gli affinamenti, restituisce vini varietali e di spiccata identità mediterranea.

1.



2.



3.



4.



1.  
**Vin De France**  
Blanc

**VINO080-**

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



3.  
**Minervois Laguzelle**  
Cinsault, Syrah e Carignan

**VINO082-**

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



2.  
**Six Roses**  
Vin De France - Cinsault e Syrah

**VINO081-**

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



4.  
**Minervois Bufentis**  
Syrah e Grenache

**VINO083-**

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



## Château Guadet

Acquistata nel 1844 dalla famiglia Lignac, la proprietà di Saint-Julien della famiglia Gaudet ha un passato di grande prestigio storico: il nome di questo château deriva da Marguerite Élie Guadet, nata a Saint-Émilion nel 1755, rivoluzionaria e presidente dell'Assemblea Nazionale e della Convenzione nel 1792. La storia più recente è legata invece al nome di Guy-Petrus Lignac, che nel 2000 ha deciso di tornare a gestire questa proprietà di famiglia insieme alla moglie Catherine, e del figlio Vincent, stabilmente in azienda dal 2009. A loro si deve il passaggio prima alla viticoltura biologica e poi, dal 2011, a quella biodinamica, una scelta che ha collocato Château Gaudet nel novero delle aziende legate alla filosofia del vino naturale, costruendo per i Lignac un percorso distintivo nello sfaccettato mondo dei nobili Bordeaux e dei Grand Cru Classé Saint-Émilion.

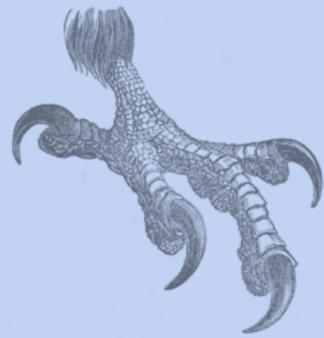


1.  
**AOC Saint-Émilion Grand Cru**  
Merlot e Cabernet Franc

**VIN0176-**

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





## Domaine Arsac

La famiglia Arsac è alla guida della proprietà su cui oggi si sviluppa l'azienda vitivinicola da generazioni, ma solo nel 2014 l'attività ha trovato la sua forma attuale, sotto il nome di Domaine Arsac. Papà Joël e i figli Dimitri e Sébastien producono vini naturali potendo contare su oltre 15 ettari di superficie vitata, inseriti in un contesto territoriale, come quello dell'Ardèche, dalle grandi potenzialità, anche se ancora non del tutto valorizzate. La zona è quella compresa tra la valle del Rodano e il Massiccio Centrale: qui le vigne vegetano a circa 400 metri di altitudine, su terreni argilloso-calcarei e basaltici, non lontane dall'antico vulcano Le Coiron. L'approccio agronomico sostenibile, privo di ogni scorciatoia chimica e con lavorazioni tra i filari effettuate con l'ausilio dei cavalli, è il presupposto di vinificazioni attente e poco interventiste, con fermentazioni in legno, lunghe macerazioni e pigiature con i piedi.



1.

**La Petite Chaumette**  
IGP Ardèche – Chardonnay

VIN0077-

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



2.

**Terra Occidens**  
IGP Ardèche – Merlot

VIN0078-

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



3.

**Les Galets de La Condamine**  
IGP Ardèche – Syrah e Grenache

VIN0079-

Una selezione delle migliori uve viene fermentata spontaneamente con lieviti indigeni in uova di cemento. Il terreno vulcanico accentua la mineralità del vino.



## Armand Heitz

Nata nel 2013, l'azienda di Armand Heitz è figlia di una proprietà familiare importante, in origine in capo ai Nié-Vantey e poi ai Lochardet-Heitz. Da metà Ottocento in poi le vigne possedute si sono diramate in diverse zone della Borgogna, da Chassagne-Montrachet a Beaune, dando forma a un parco vitato di grandissimo pregio. Dopo aver ottenuto il diploma da enologo nel 2011, Armand ha ripreso in mano le tenute di famiglia portandole in una nuova direzione, basata su una viticoltura di precisione che si ispira all'agroecologia e alla permacultura, e su un approccio alla vinificazione "in ascolto", molto poco interventista, in tradizione borgognona. Nel 2018 è arrivata poi la scelta di investire nel territorio del Beaujolais insieme al fratellastro Augustin Ceyrac, con l'acquisto del Domaine la Combe-Vineuse, che conta 6 ettari vitati a Julié纳斯: la selezione si concentra su questo territorio, con vini a base di uva gamay vinificata con la tecnica del grappolo intero.



1.  
**Blanc De Noirs**  
Pinot Noir

**VIN0307-**

Vendemmia manuale e pressatura diretta di uve pinot noir. Affinamento di otto mesi in botte di rovere per aumentare la rotondità. Note di pera con un finale citrico.



2.  
**Beaujolais Villages Nouveau**  
Gamay

**VIN0305-**

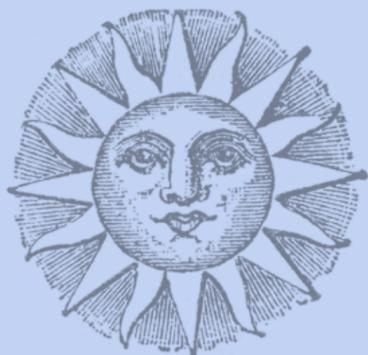
Un vino "nuovo". Uve della vendemmia 2020 vengono fermentate con macerazione carbonica con il 100% dei grappoli interi. Un naso complesso e fruttato e una bevibilità disarmante.



3.  
**Julié纳斯**  
Gamay

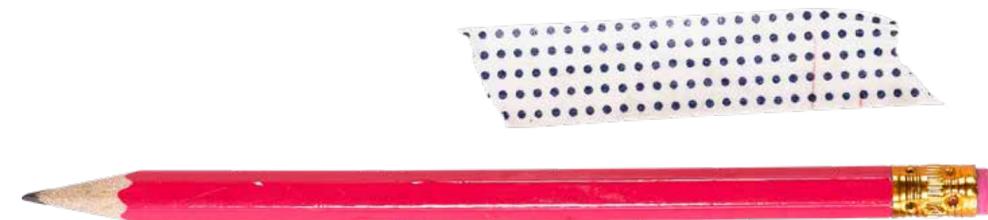
**VIN0306-**

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



## Domaine De Leyre-Loup

*Nato nel 1993 dall'incontro e dal comune interesse per il mondo del vino di Jacques e Christophe Lanson, oggi il Domaine Leyre-Loup è diventato una solida realtà. I 10 ettari di vigne coltivate insistono sui suoli granitici tipici del Beaujolais, ideali per produrre ottimi gamay. Il parco vitato si divide tra le prestigiose denominazioni di Morgon (7 ettari) e Fleurie (3 ettari) e viene lavorato con grande attenzione alla sostenibilità, preservando la biodiversità, gestendo con oculatazza le risorse idriche, limitando l'impronta ambientale e valorizzando il patrimonio vitato in funzione del paesaggio. Ne deriva una gamma di vini dotati di spiccata espressività aromatica e di leggiadria gustativa, caratteristiche evidenti soprattutto nei vini Domaine, che affinano esclusivamente in acciaio.*



### 1. Fleurie – Gamay

**VIN0006-**

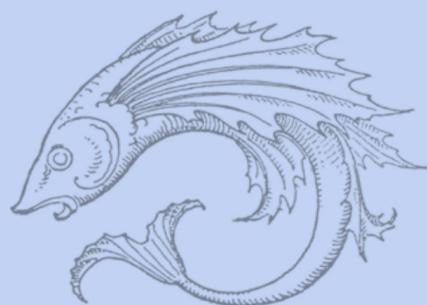
Le uve di gamay sono nere a succo bianco. Macerazione semi-carbonica a bassa temperatura e utilizzo esclusivo di acciaio permettono struttura fine e tannini ben strutturati.



### 2. Morgon – Gamay

**VIN0007-**

Il terroir di Morgon accentua i sentori di foresta; i tannini sono dolci con un finale persistente. Vendemmia manuale e invecchiamento in acciaio.



## Bret Brothers & La Soufrandière

Jean-Philippe e Jean-Guillaume Bret sono i fratelli al centro di questo duplice progetto dalle profonde radici familiari. Il loro primo imbottigliamento con il marchio La Soufrandière risale soltanto al 2000, ma allora avevano già alle spalle una storia radicata, che risale almeno al 1947, anno in cui il nonno paterno Jules acquistò il primo nucleo della proprietà a Vinzelles, nel Mâconnais meridionale. Qui, nell'estremità sud della Borgogna, a lungo la famiglia ha fatto viticoltura conferendo buona parte delle uve alla cooperativa locale, fino a quando i fratelli Bret hanno deciso dare un svolta all'attività. Nel 2001 hanno quindi scelto di avere due brand, oggi nell'Olimpo dell'eccellenza enologica francese: con Bret Brothers lavorano uve acquistate e attentamente selezionate nel Mâconnais e nel territorio del Beaujolais, con La Soufrandière producono invece vini dalle vigne di proprietà, coltivate in regime biodinamico.

1.



2.



3.



4.



1.

### Mâcon-Vizelles

Le Clos de Grand-Père – Chardonnay

**VIN0102-**

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



3.

### Pouilly-Fuissé

Climat en Chatenay – Chardonnay

**VIN0104-**

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



2.

### Saint-Véran

Cuvée La Combe Desroches – Chardonnay

**VIN0103-**

Una vigna di 1,5 ettari ricca di marna che porta le uve ad un'eccezionale maturazione. Vino grasso, complesso e rotondo.



4.

### Pouilly-Vizelles

Climat Les Quarts – Chardonnay

**VIN0105-**

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

1.



2.



3.



4.



1.  
**Mâcon-Chardonnay**  
*Climat Les Crays – Chardonnay*

**VINO107-**  
Vigneto che poggia su roccia calcarea a 280 metri sul livello del mare. Il terroir garantisce un vino tra i più minerali dell'azienda.



3.  
**Pouilly-Fuissé**  
*Cuvée Terres De Vergisson – Chardonnay*

**VINO109-**  
L'espressione più minerale dell'appellazione. Una tensione vibrante con note citriche notevoli. Vino da dimenticare in cantina.



2.  
**Viré-Clessé**  
*Climat La Verchère – Chardonnay*

**VINO108-**  
A Viré, Nord di Macon, un Cru del 1999. Uve biologiche fermentate spontaneamente con lieviti indigeni. Mineralità ma anche note agrumate.



4.  
**Beaujolais Julienas**  
*La Bottière – Gamay*

**VINO106-**  
Una delle vigne più a Nord del Beaujolais. Le uve raccolte a mano fermentano 100% a grappolo intero ed invecchiano in vecchie botti di Borgogna.



*Il buon vino è una buona e sana medicina.*

# Domaine Gouffier

Situata a sud della Côte d'Or, la Côte Chalonnaise è oggi luogo d'origine di vini di grande pregio e interesse, anche grazie a uno sviluppo qualitativo più recente. È proprio qui, presso il villaggio di Fontaines, che sorge il Domaine Gouffier, nato a metà del XIX secolo per mano di Charles de Saint-Rapt e sviluppatosi grazie al prezioso lavoro e alla visione di Jérôme Gouffier, che negli anni Novanta ha puntato con convinzione sulla bottiglia. Dal

2012 l'azienda è passata nelle mani del vicino Frédéric Gueugneau, che ha introdotto un approccio alla viticoltura biologico, oggi in conversione, e ha dato nuova energia al marchio. Il parco vitato, di dimensioni abbastanza ridotte, si sviluppa principalmente tra Rully, che grazie al terreno marnoso è particolarmente vocata per la produzione dello chardonnay, e Mercurey, dove si coltiva principalmente il pinot nero. Altre parcelle sono nelle vicine Bouzeron, Givry e Montagny.



1.  
**Bouzeron**  
*Les Marnes Blanches – Aligoté*

**VIN0097-**  
Un naso fresco, agrumato e leggermente speziato si abbina alla grande mineralità di questo aligoté che affina in barriques usate.



2.  
**Rully**  
*Terroir De Calcaires – Chardonnay*

**VIN0098-**  
A nord della Côte Chalonnaise lo chardonnay si mette in mostra per la sua mineralità e i sentori di frutta bianca. Affinamento in barriques tostate.



3.  
**Rully Premier Cru La Fosse**  
*Chardonnay*

**VIN0099-**  
Il grande rispetto per il terroir ha portato l'azienda ad iniziare la conversione biologica. Minimo intervento in cantina e rispetto delle normative Bio. Sentori tostate.



4.  
**Rully Premier Cru Les Champs-Cloux**  
*Pinot Noir*

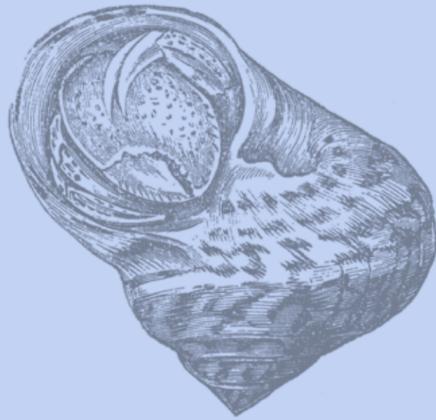
**VIN0100-**  
I legni che vengono utilizzati per l'affinamento sono maniacalmente selezionati a seconda delle caratteristiche dei legni nelle diverse foreste. Complessità e freschezza.



5.  
**Mercurey Premier Cru Clos L'Évêque**  
*Pinot Noir*

**VIN0101-**  
L'esposizione a Sud-Est e la terra scura permettono una lenta maturazione dei frutti che, fermentati spontaneamente, sprigionano sentori di frutta rossa matura.





## Chavy-Chouet

L'unione di due famiglie, Chavy e Chouet, ha dato vita a questo domaine borgognone oggi guidato da Romaric Chavy, che dal 2006 sorveglia un patrimonio vitato di circa 15 ettari distribuito in alcune delle migliori zone della Côte d'Or, dal cuore aziendale di Mersault a Puligny-Montrachet, da Saint-Aubin a Volnay e Pommard. L'approccio alla viticoltura attento

a rispettare gli equilibri naturali si completa quasi spontaneamente nel passaggio in cantina, attraverso pratiche poco interventiste, attente a rispettare l'integrità del frutto e la nobiltà espressiva dei grappoli di chardonnay e pinot nero vinificati. Romaric mette insieme l'entusiasmo dato dalla sua giovane età con un bagaglio di conoscenze già di notevole spessore, maturato e affinato durante diverse esperienze fatte ai quattro angoli del pianeta.



2.  
**Les Femelottes**  
*Bourgogne Blanc-Chardonnay*

**VIN0002-**  
Grazie al terroir ed alla vinificazione poco interventista si ottiene un prodotto sottile ed elegante. Invecchia in botte per 10 mesi (10% nuove).



4.  
**Les Charmes**  
*Mersault Premier Cru-Chardonnay*

**VIN0005-**  
Grazie al terreno sabbioso si produce un vino raffinato e sensuale, floreale e con sentori di nocciola. L'invecchiamento di 10 mesi è per il 20% in barriques di primo passaggio.



1.  
**Les Petits Poiriers**  
*Bourgogne Aligoté*

**VIN0001-**  
Vigneto nella zona di Puligny-Montrachet. Vendemmia manuale e minimo intervento in cantina. Affina per 10 mesi in tini di legno. Esotico e vivace.



3.  
**Les Vireuils**  
*Mersault-Chardonnay*

**VIN0004-**  
Un Village che produce vini freschi, minerali ed avvolgenti allo stesso tempo. 10 mesi in barriques (20% nuove).



5.  
**La Taupe**  
*Bourgogne Rouge-Pinot Noir*

**VIN0003-**  
Vigneto a Pommard. Fermentazione in acciaio con invecchiamento in barriques (10% nuove). Un vino da gustare giovane con sentori di frutta rossa.





# Domaine Dubois Bernard et Fils

Chorey-les-Beaune è un piccolo comune situato appena a nord della cittadina di Beaune, capitale della Borgogna del vino. Qui si trova il domaine Dubois Bernard, una piccola azienda oggi guidata da Jacques Dubois, rappresentante della quinta generazione familiare di viticoltori e vinificatori. Jacques continua a seguire la strada tracciata dai suoi avi e a

realizzare vini di chiara impronta territoriale, coltivando le parcelle disposte perlopiù nelle denominazioni Savigny-les-Beaune e Aloxe Corton in modo sostenibile e rispettoso degli equilibri naturali. Le vendemmie manuali, la possibilità di lavorare con vigne dall'età media intorno ai 50 anni, l'uso di lieviti indigeni e di botti di legno provenienti dalle foreste dei Vosgi e di Allier, per un quarto nuove, sono i paletti produttivi che tracciano la direzione dei vini del domaine, capaci di esprimere l'animo borgognone con grande schiettezza.



## 1. Savigny-Lès-Beaune Blanc Chardonnay

**VIN0164-**

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



## 2. Savigny-Lès-Beaune Les Ratausses Pinot Noir

**VIN0166-**

Uve concentrate per la bassa produzione di frutti permettono di produrre un vino dal corpo ampio. Discreto il tannino ed ottimo bilanciamento tra finezza ed eleganza.



## 3. Savigny-Lès-Beaune Premier Cru Clos Des Guettes Pinot Noir

**VIN0167-**

15 mesi di invecchiamento in barriques conferiscono al vino una notevole rotondità accompagnata da un volume silenzioso. Fermentazione naturale.



## 4. Beaune Premier Cru Les Bressandes Pinot Noir

**VIN0168-**

Un Cru che produce vini carnosì e scuri: il corpo è pieno e robusto mentre al naso spiccano i frutti rossi ed i sentori di sottobosco.



## 5. Aloxe-Corton Les Brunettes Pinot Noir

**VIN0169-**

Il vigneto che unisce la Côte de Beaune e Côte de Nuits. Dopo 15 mesi di barriques il colore è scuro e il corpo pieno e robusto. Darà il meglio in 3-4 anni.





## Domaine Gérard Villet

Domaine di antiche radici, che risalgono ai primissimi anni del Novecento, l'azienda di Gérard Villet si trova ad Arbois, nella capitale vitivinicola della regione dello Jura. Su una superficie totale di poco più di 5 ettari, suddivisi in sette parcelle, questa piccola realtà coltiva principalmente chardonnay, savagnin

e poulsard, con alcune vigne di pinot noir e trousseau a completare il quadro. Fin dal 1988 Gérard segue i dettami dell'agricoltura biologica, ponendosi come precursore nello Jura della tendenza ad avere un approccio sostenibile e verde alla coltivazione della vite. Oggi insieme a sua moglie Christine è tra i più attenti interpreti della tradizione vitivinicola locale, che anno dopo anno conquista un numero sempre più ampio di appassionati, alla ricerca di bianchi macerati e vini in stile ossidativo.



### 1. AOC Arbois Blanc Chardonnay

**VIN0255-**

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



### 2. AOC Arbois Blanc Savagnin Ouillé

**VIN0256-**

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



### 3. AOC Arbois Blanc Savagnin

**VIN0257-**

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



### 4. AOC Arbois Blanc Cuvée Tradition Chardonnay e Savagnin

**VIN0258-**

Una cuvée ossidata dal colore aranciato. Dopo un lungo invecchiamento in barriques (24-30 mesi) le due varietà vengono unite per creare un vino che si sposa benissimo con i formaggi.



### 5. AOC Arbois Rouge Cuvée Tradition Pinot Noir, Trousseau e Poulsard

**VIN0259-**

Le tre varietà più comuni dello Jura vengono affinate per nove mesi in barriques e unite per ottenere aromi delicati con sentori di frutti rossi, tè e note terrose.



### 6. AOC Arbois Rouge Trousseau

**VIN0260-**

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





# Domaine Mittnacht Frères

I fratelli André e Louis Mittnach hanno creato il domaine nel 1963, ai piedi della chiesa fortificata di Hunawihr. Ci troviamo in Alsazia, regione al confine con la Germania nota per i suoi grandi vini bianchi, riesling, pinot grigio e gewürztraminer in primis, e per rossi giocati sulla sottigliezza gustativa e la spiccata

espressività aromatica. Qui i Mittnach oggi coltivano circa 11 ettari di vigne, suddivise tra il lieu dit Muehlforst e i grand cru Rosacker, Osterberg, Mandelberg e La Courtille, quest'ultimo un monopole aziendale. Dalla fine degli anni Novanta l'azienda ha virato verso la viticoltura biologica e biodinamica e un approccio naturale alle vinificazioni, pratiche che unite al contributo dei terreni calcarei e ricchi di fossili di Hunawihr permettono di ottenere vini espressivi e in grado di raccontare il territorio nel bicchiere.



## 1. Crémant D'Alsace Extra Brut

**VIN0122**

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



## 2. Cuvée Copains Copines Blanc

**VIN0119-**

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



## 3. Pinot Blanc e Pinot Auxerrois

**VIN0120-**

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



## 4. Grand Cru Rosacker-Riesling

**VIN0123-**

La vigna si trova nella parte bassa di una collina calcarea. Grazie alla composizione minerale si accentuano i sentori floreali e la frutta esotica.



## 5. Pinot Noir

**VIN0121-**

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





## Domaine Des Hauts Baigneux & Les Têtes

*Nicolas Grosbois, celebre vignaiolo di Chinon, e Philippe Mesnier, esportatore di vini in Belgio, hanno acquistato il Domaine des Hauts Baigneux con la chiara intenzione di ridare lustro a una denominazione caduta nell'ombra, quella di Touraine-Azay-le-Rideau. Qui, nel cuore della grande e sfaccettata regione vitivinicola della Loira, dal 2012 coltivano le principali varietà locali, nello specifico cabernet franc, gamay, grolleau e chenin blanc, con approccio sostenibile e certificato biologico. Al domaine si affianca il progetto Les Têtes, nato nel 2011 per mano di Nicolas e Philippe e di altri due amici, Baptiste Lardeux e Vivien Blot, con l'obiettivo di fare vini semplici, schietti e improntati alla facilità di beva, con l'acquisto di uve biologiche selezionate attentamente e vinificate con piglio naturale da Nicolas stesso a Panzoult.*



1.  
**Tête Blanche**  
Vin De France

**VIN0050**

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



2.  
**Tête Red**  
Vin de France

**VIN0051**

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



1.  
**Touraine Blanc**  
*Sauvignon Blanc*

**VIN0052-**

Vigne di 25 anni in terreno argilloso-calcareo coltivate in biologico producono eccezionali grappoli di sauvignon che vengono pressate dirette e fermentate spontaneamente.



2.  
**Touraine Azay-Le-Rideau**  
*Chenin Blanc*

**VIN0053-**

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

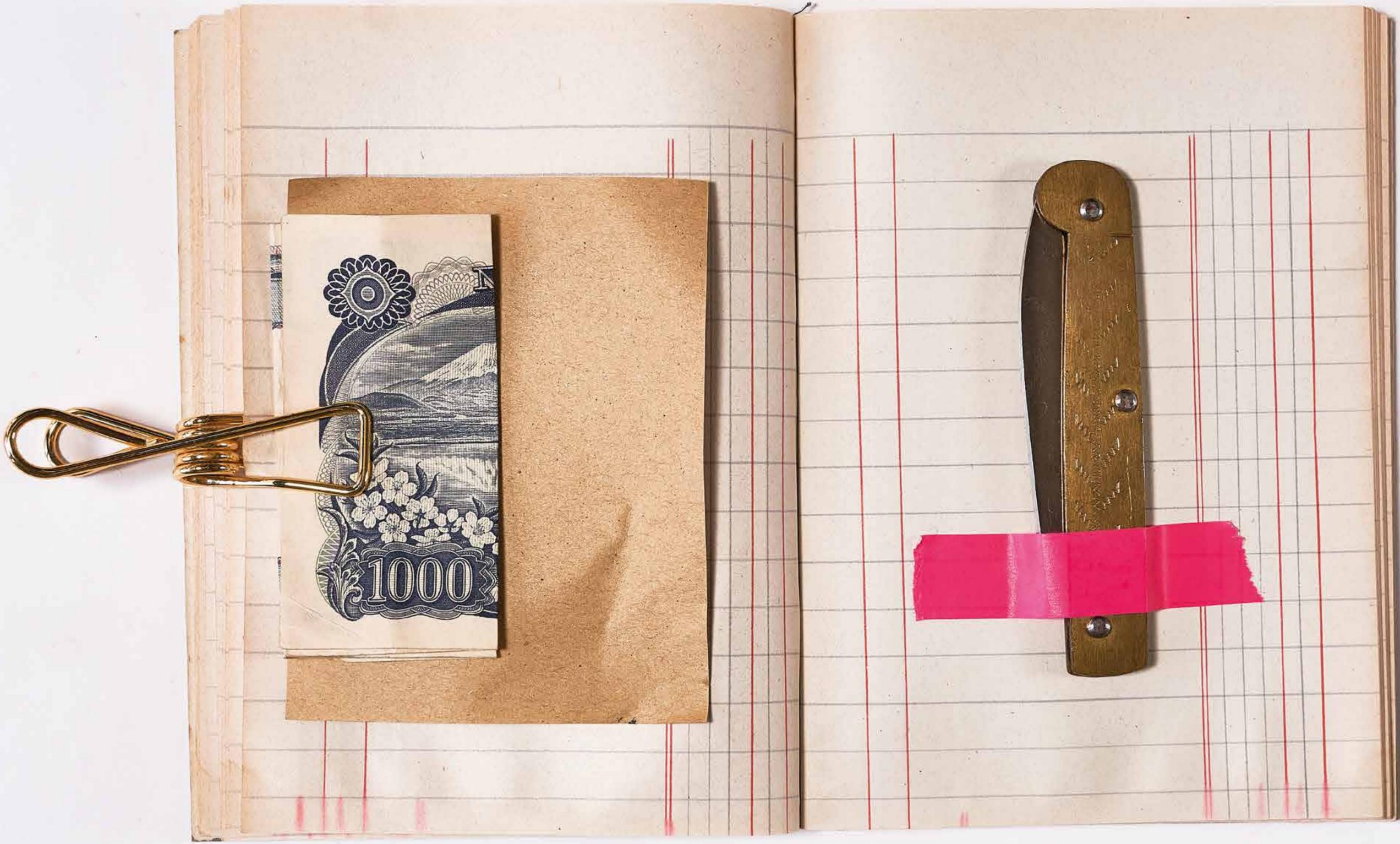


3.  
**Vin De France**  
*Grolleau Rouge*

**VIN0054-**

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





1000



## Frerejean Frères

*Nel cuore della Côte des Blancs, culla delle più straordinarie e pregiate vigne di chardonnay per la produzione dello Champagne, sorge il caratteristico villaggio di Avize, uno dei 17 grand cru della denominazione-simbolo della spumantistica francese. Ha sede proprio tra i suoi confini la maison Frerejean Frères, nata nel 2005 e di proprietà della famiglia Frerejean-Taittinger. L'azienda lavora esclusivamente con uve provenienti da grand cru e premier cru proprio della Côte des Blancs, interpretando con approccio artigianale il territorio, con i suoi caratteristici suoli gessosi che permettono di realizzare vini che si distinguono per la loro stratificazione minerale e profondità gustativa. Grandi Champagne che si distinguono per un taglio sartoriale grazie alla loro unicità ed eleganza. Infatti il sapiente lavoro che porta alla realizzazione delle diverse cuvée, lunghi affinamenti sui lieviti e dégorgement tardivo chiudono il cerchio: Frerejean Frères è oggi una realtà di rilievo che attraverso i suoi vini certifica l'enorme vocazione di quello che è senza alcun dubbio l'Olimpo mondiale degli spumanti.*



### 1. Champagne Brut Premier Cru

**CHA05500**

Almeno 5 anni di rifermentazione in bottiglia rendono questo Champagne un vino elegante che rappresenta a pieno la ricchezza dei terroir di Frerejean Frères.



### 2. Champagne Extra Brut Premier Cru

**CHA06566**

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



1.  
**Champagne Blanc de Blancs**

**CHA05501**

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



2.  
**Champagne Blanc de Blancs Grand Cru Solaire**

**CHA06568**

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



3.  
**Champagne Cuvée Rosé NV**

**CHA06567**

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



4.  
**Champagne VV26**

**CHA06003**

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

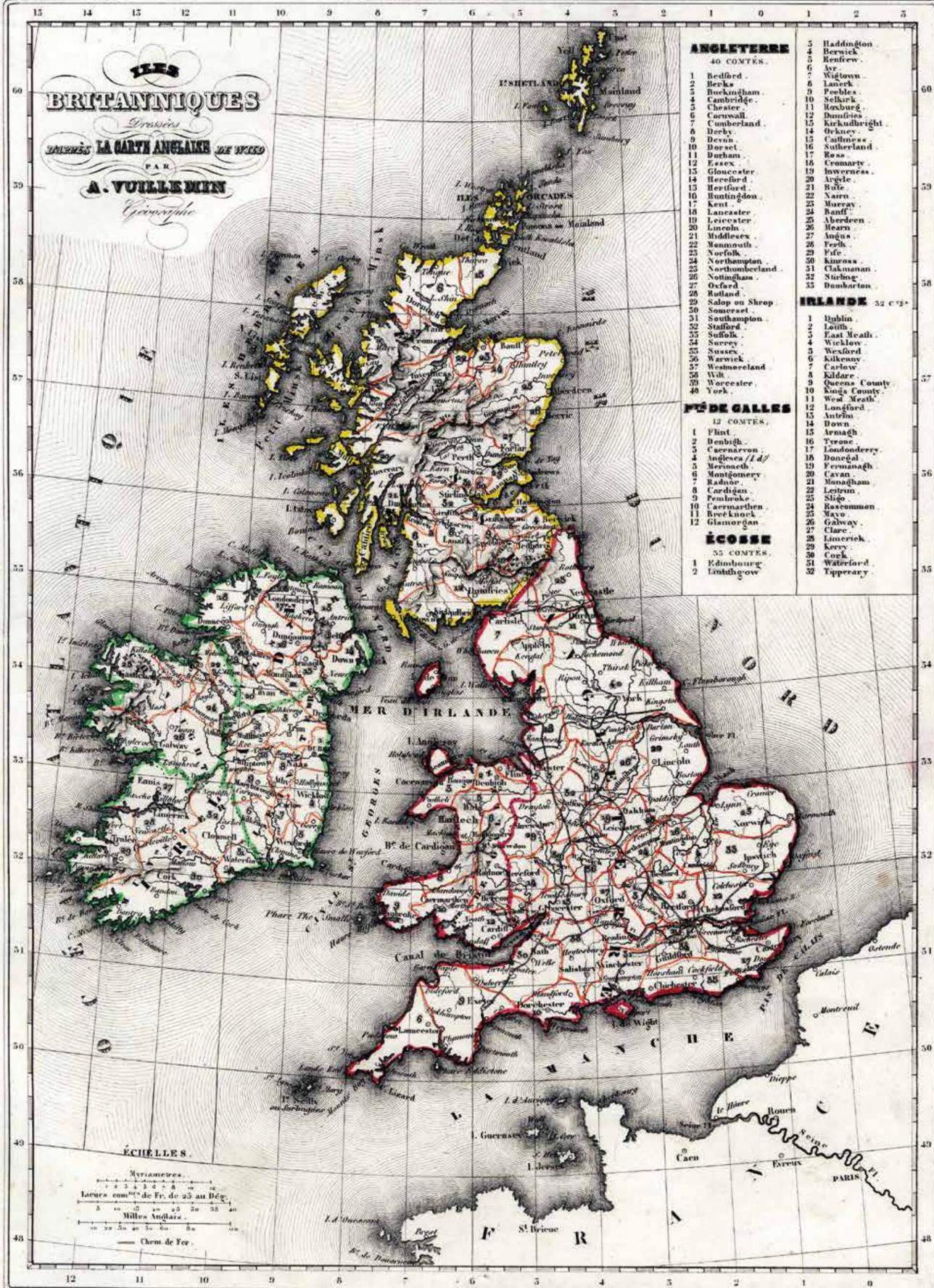


5.  
**Champagne La Cuvée des Hussards Millésime**

**CHA05941**

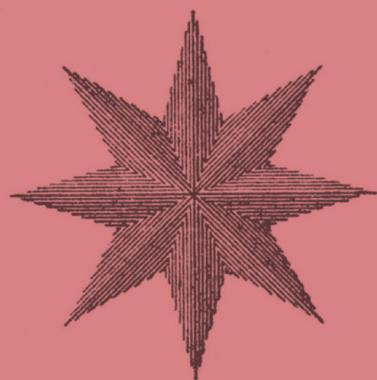
Una bolla accattivante ottenuta da uve chardonnay delle viti vecchie dei migliori Premier Cru e Grand Cru dell'azienda. Eccezionale freschezza.





# Regno Unito

*I primi a puntare sulla viticoltura a queste latitudini furono i Romani. A lungo le condizioni climatiche hanno però fatto dei britannici un popolo di importatori, che ha contribuito al successo di Bordeaux e di vini come Marsala, Sherry, Porto e Madeira. Oggi il cambiamento climatico sta facendo del Regno Unito una zona adatta alla diffusione della produzione vitivinicola, e il movimento si sta concentrando nelle regioni meridionali Surrey, Sussex e Kent e nel sud-ovest, con ottimi risultati.*



# Gusbourne

*La nascita della tenuta originaria di Gusbourne risale addirittura al 1410. Acquistata da Andrew Weeber nel 2004, oggi si divide tra i 60 ettari di proprietà di Appledore, nel Kent, e i 30 ettari nel West Sussex, entrambe zone molto vocate per la viticoltura e situate nel sud dell'Inghilterra.*

*A partire dall'annata 2006 l'azienda produce spumanti Metodo Classico ottenuti con le uve che formano la classica triade champenoise: chardonnay, pinot nero e pinot meunier. In pochi anni Gusbourne è diventata una delle realtà di riferimento per gli sparkling wine britannici: il cambiamento climatico ha fatto di queste zone un luogo ideale per la coltivazione di uve destinate alla spumantizzazione, e non è detto che in futuro non trasformi l'Inghilterra nel loro regno d'elezione. L'attenta selezione dei grappoli, la pressatura delicata, le fermentazioni in acciaio e legno, il lavoro di composizione delle cuvée e il lungo riposo sui lieviti fanno il resto e sono la firma aziendale.*



1.  
**Blanc De Blancs**  
PDO England

**VIN0139-**

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



2.  
**Brut Reserve**  
PDO England

**VIN0140-**

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



3.  
**Brut Rosé**  
PDO England

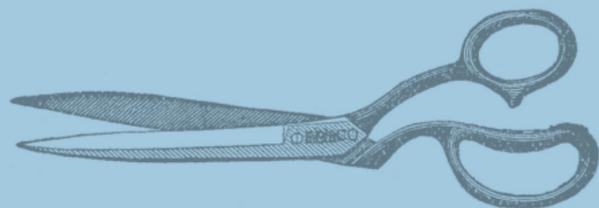
**VIN0141-**

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



# Germania

*Collocato perlopiù nella parte sud-occidentale del paese, intorno al fiume Reno, il comparto del vino tedesco ha origini di epoca romana, e oggi è noto soprattutto per i suoi riesling e pinot nero. A guardarla da vicino la Germania ha tuttavia molte più sfaccettature: nazione di stampo bianchista, pionieristica per la viticoltura biologica e biodinamica, oggi esprime una qualità elevatissima in diverse regioni, dalla Mosella alla Franconia.*



## Andi Weigand

Giovane vignaiolo di base a Iphofen, nella zona della Franconia, Andi Weigand produce vini naturali in prima persona dal 2015, dopo aver ereditato la gestione dell'azienda di famiglia, che con lui è arrivata alla terza generazione. Il regime colturale biologico e biodinamico certificato è stato sposato con convinzione: viene applicato su vigne in buona parte vecchie (fino a 60 anni di

età) coltivate perlopiù a sylvaner, su suoli che in Europa centrale e occidentale vengono chiamati keuper, e che hanno caratteristiche simili ai terreni dolomitici e gessosi. Lo spirito anticonformista di Andi e la sua voglia di sperimentare lo hanno spinto ad aggiungere alle classiche botti della Franconia alcune anfore e, di recente, un qvevri georgiano. Le fermentazioni spontanee in legno e l'assenza di filtrazioni e di solforosa aggiunta chiudono il cerchio del suo approccio alla produzione di vino.



2.  
**MTH**  
Landwein Main-Müller Thurgau

**VIN0155-**  
Terreni ricchi di gesso e viti di oltre 60 anni di età conferiscono al vino un aroma fresco, speziato ed erbaceo. Un vino naturale e vero.



4.  
**Skin**  
Landwein Main-Sylvaner

**VIN0158-**  
Le uve delle vigne di oltre 50 anni macerano con le bucce per 8 settimane ed invecchiano in barriques. Nota di ossidazione accompagnata da freschezza al palato.



1.  
**White**  
Landwein Main

**VIN0156-**  
Assemblaggio di vitigni autoctoni franconiani fermentati spontaneamente con lieviti indigeni. Un vino rinfrescante, succoso e pieno di aroma e carattere.



3.  
**Silvaner**  
Landwein Main

**VIN0157-**  
Uve da piante di oltre 40 anni raccolte a mano, pigiate con i piedi poi lasciate a macerare. Un anno di invecchiamento in botte. Vinificazione vecchia scuola.



5.  
**Pinot Noir**  
Landwein Main

**VIN0159-**  
Filari posti sul miglior versante di Iphofen vengono vendemmiati e selezionati manualmente, fermentano con lieviti indigeni e invecchiano due anni in grandi botti. Non filtrato.





# Weingut Seufert

L'azienda è di proprietà della famiglia Seufert da quattro generazioni, e si trova a Iphofen, in Franconia. Ai piedi dello Schwanberg, nelle più vocate vigne di Julius-Echter Berg, Kalb e Kronsberg, si coltivano le principali varietà locali senza fare uso di erbicidi, insetticidi e fertilizzanti artificiali, e seminando diverse erbe ed essenze tra i filari, in modo da creare un habitat adatto per api, lombrichi e

altri piccoli animali, la cui presenza ha effetti benefici sugli equilibri naturali della vigna e dei suoi dintorni. Questo approccio estremamente attento e rispettoso si traduce in una gamma di etichette in cui il protagonista è il sylvaner, e tra cui spicca l'Anarchie, macerato sulle bucce e affinato in legno grande. Grazie al contributo dei classici terreni a base di keuper e alla scelta di condurre vinificazioni poco interventiste e con fermentazioni spontanee, tutti i vini risultano estremamente piacevoli e identitari.



1.  
**Anarchie Skin-Sylvaner**  
*Deutscher Landwein Main*

**VIN0226-**

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



2.  
**Sylvaner**  
*Deutscher Qualitätswein*

**VIN0223-**

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



3.  
**Müller-Thurgau**  
*Deutscher Qualitätswein*

**VIN0222-**

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



4.  
**Kroissberg Riesling**  
*Deutscher Qualitätswein*

**VIN0225-**

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

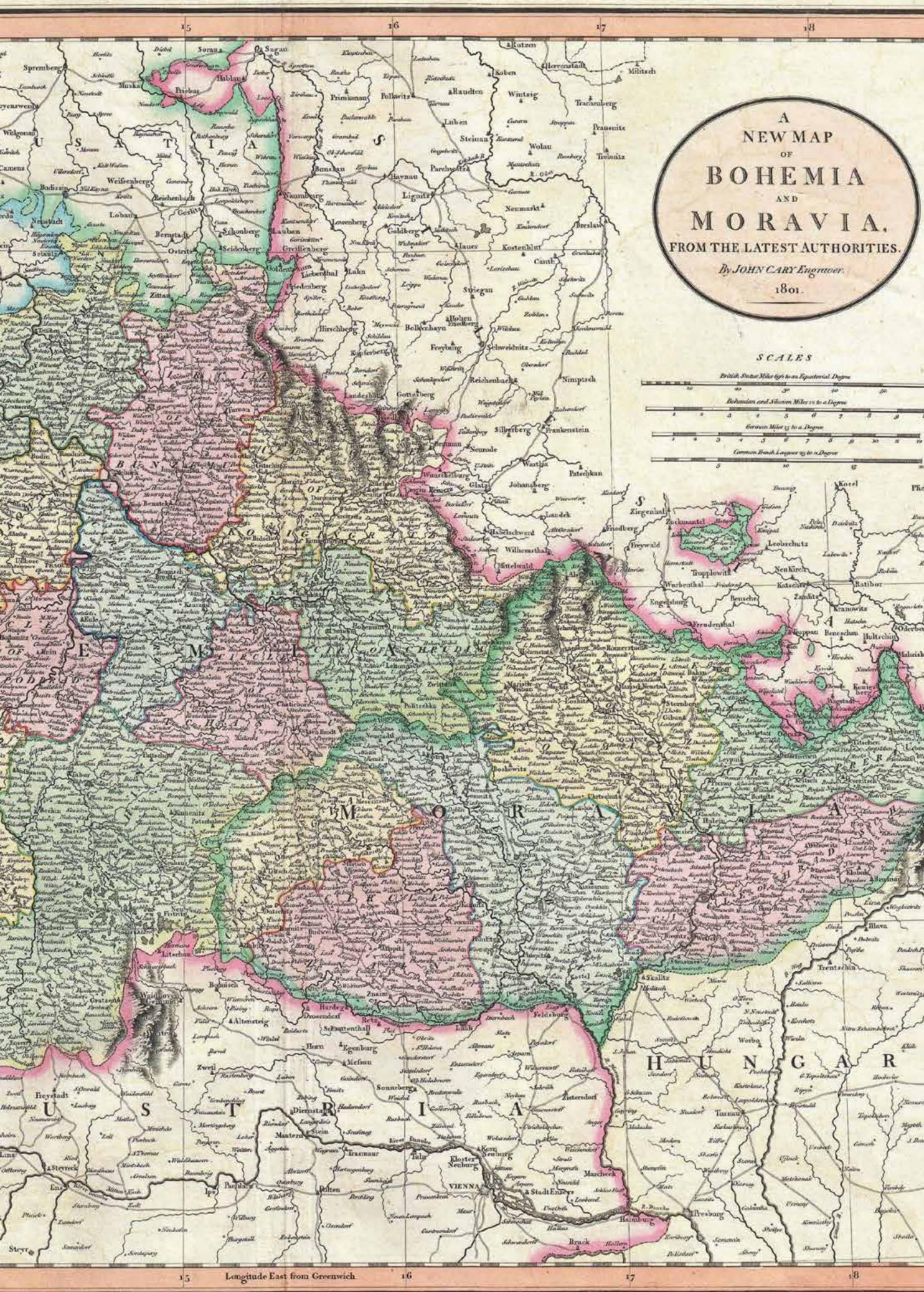


5.  
**Rosé**  
*Deutscher Landwein Main*

**VIN0224-**

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





# Repubblica Ceca

*La Repubblica Ceca ha una storia in comune a molti altri paesi europei per quanto riguarda il vino: la viticoltura è stata sviluppata in questi territori dai Romani, e si è conservata grazie all'opera degli ordini monastici, concentrandosi in modo quasi esclusivo nella regione meridionale della Moravia. Soprattutto, però, ha conosciuto una poderosa esplosione qualitativa negli ultimi anni, sospinta dall'energia liberatoria dell'era post-sovietica e delle tendenze più attuali del settore.*



# Krásná Hora Winery

Nata a inizio anni Sessanta, quest'azienda oggi è guidata da Marek Vybíral insieme alla famiglia. Krásná Hora significa bella montagna: la cantina sorge a Starý Poddvorov, in una zona storica del vino ceco, con testimonianze di attività vitivinicola dei monaci cistercensi risalenti al XIII secolo. Siamo nell'estremo sud-est della Repubblica Ceca, in

Moravia. Qui i Vybíral conducono le loro vigne in un contesto climatico piuttosto freddo, considerato che l'area è collocata all'incirca sullo stesso parallelo dell'Alsazia e della Borgogna, producendo vini di deciso slancio aromatico e dalla spiccata freschezza. Nei circa 5 ettari coltivati con approccio sostenibile, unendo pratiche biologiche a metodi biodinamici, crescono le uve poi vinificate conducendo fermentazioni spontanee e aggiungendo pochissima solforosa. Il focus aziendale è sul pinot nero, vitigno prediletto dai Vybíral.



1.  
**La Blanca**  
Moravia

**VINO084-**

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



2.  
**Riesling**  
Moravia

**VINO085-**

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



3.  
**Blanc De Noirs Pinot Noir**  
Moravia

**VINO086-**

Pressatura diretta di acini interi con rifermentazione leggera in bottiglia ed un anno di riposo sulle fecce. Fresco, acido e con note di biscotto e frutta secca.



4.  
**Chardonnay e Pinot Blanc**  
Moravia

**VINO087-**

Ogni varietà fermenta con una tecnica differente per preservare le caratteristiche e non vengono aggiunte sostanze. Affinamento in barriques e leggero sentore di legno al naso.



5.  
**Pinot Noir**  
Moravia

**VINO088-**

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



6.  
**Merlot Barrel Selection**  
Moravia

**VINO089-**

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





## Jaroslav Osička Wines

Sono circa 3 gli ettari vitati posseduti da Jaroslav Osička: la sua è una piccola azienda a conduzione familiare situata a Velké Bilovice, nella Moravia meridionale, a un'ottantina di chilometri da Vienna e non distante dal confine slovacco. La zona è una delle più vocate e importanti per la viticoltura dell'intera Repubblica

Ceca, come dimostrano la diffusione della vite tra le colline circostanti e la presenza di numerose cantine. Jaroslav nel tempo è diventato uno dei vignaioli naturali più originali e apprezzati dell'intera regione, grazie al suo approccio produttivo diretto, convinto e senza compromessi: in vigna non si usano prodotti chimici e viene valorizzata la biodiversità, e in cantina si conducono fermentazioni spontanee e lunghe macerazioni sulle bucce, da cui nascono vini non filtrati e senza solforosa aggiunta.



### 2. Tramín Cervený Gewürztraminer

**VINO196-**

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



### 4. Oranž Gewürztraminer

**VINO200-**

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



### 1. Milerka Müller-Thurgau e Neuburger

**VINO197-**

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



### 3. Cha Chardonnay

**VINO199-**

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



### 5. P.A.N. Pinot Nero e André

**VINO198-**

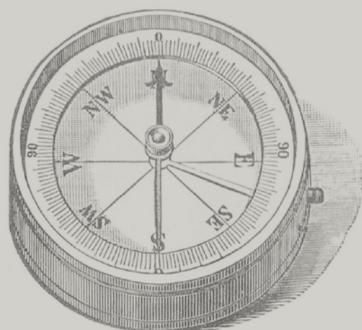
Dal vigneto coltivato sul terreno di loess si vendemmiano manualmente uve che macerano a contatto con le bucce per 9 giorni in una co-fermentazione in tini aperti, seguono 10 mesi in botte.





# Austria

*Il vino mitteleuropeo ha nell'Austria, a lungo fulcro politico e culturale di questa importante area del Vecchio Mondo, uno dei suoi portabandiera più importanti. Qui le tracce della produzione di vino precedono il contributo romano, che inevitabilmente è stato decisivo, a dimostrazione di un'innegabile vocazione territoriale. Oggi i vini austriaci, in maggioranza bianchi, hanno virato con decisione sulla ricerca della qualità, in quella che è la patria del padre della biodinamica Rudolf Steiner.*



# Zahel

Questa azienda oggi è guidata da Alex Zahel, rappresentante della quarta generazione di famiglia dedita alla viticoltura e alla produzione di vino. Dopo aver ereditato il timone del comando dallo zio Richard, Alex e sua moglie Hilary hanno continuato a seguire il percorso tracciato, fatto di approccio agricolo biodinamico e vinificazioni con fermentazioni spontanee e lunghe macerazioni a contatto con le bucce, il tutto condito da una genuina filosofia artigianale.

*Siamo a Vienna, una delle pochissime città al mondo a identificarsi strettamente con la sua stessa regione vitivinicola, con cui condivide il nome. Qui, tra i circa 33 ettari coltivati, si trovano condizioni geologiche e microclimatiche molto variabili, che permettono agli Zahel di realizzare vini espressivi e sfaccettati. Tra questi c'è anche il Gemischter Satz, tipico blend di vigna, con almeno tre differenti varietà coltivate, vendemmiate e vinificate insieme, e l'Orange T, ottenuto dalla varietà autoctona orangetraube.*



1.  
**Ried Reisberg**  
*Maurererberg-Riesling*

**VIN0017-**  
Terreno calcareo a Sud di Vienna. Fermentazione spontanea in acciaio e conseguente invecchiamento sempre in acciaio. Da provare dopo 4-5 anni.



2.  
**Ried Sätzen**  
*Maurererberg-Pinot Noir*

**VIN0020-**  
Vigneto nelle Dolomiti, terreno ricco di calcio e magnesio. Invecchia per 24 mesi in barriques. Minerale ma allo stesso tempo vellutato.



3.  
**Kroissberg Ried**  
*Sauvignon Blanc*

**VIN0015-**  
Il secondo appezzamento più alto d'Austria vicino al bosco di Vienna. Vinificato in acciaio risulta fresco, vegetale e con un finale rinfrescante.



4.  
**Wiener Gemischter Satz**  
*6 Varieties*

**VIN0016-**  
Letteralmente "frase mista". L'unione di sei varietà a bacca bianca danno vita ad un vino giovanile e succoso.



5.  
**Rosé**  
*Pinot Noir*

**VIN0018-**  
Giovani viti di Pinot Noir atte alla produzione del rosé. Invecchia in acciaio appena 5 mesi. Un vino rinfrescante e beverino.



6.  
**Orange T**  
*Orange Traube*

**VIN0019-**  
Uva arancione originaria di Vienna vinificata in purezza: l'unica azienda, ad oggi, in grado di farlo. Vino con elegante mineralità e sentori di spezie e nocciola.





# Lichtenberger González

Martin Lichtenberger e Adriana González hanno la fortuna di aver costruito il loro percorso comune nel mondo del vino a partire da alcune idee condivise e un territorio di grande vocazione, oltre che ricco di sfaccettature. L'azienda, che coltiva 8 ettari di vigna, si sviluppa intorno a Breitenbrunn (Pannonia), un paese situato a 50 chilometri a sud di Vienna e vicino al confine con l'Ungheria.

Qui, su suoli calcarei e scistosi, e in un ambiente caratterizzato dall'influenza delle foreste che ricoprono le colline Leithaberg e del lago Neusiedl, con approccio biologico coltivano le principali varietà locali: blaufränkisch, zweigelt, weissburgunder, welschriesling e grüner veltliner. In cantina la mano è molto poco interventista: si realizzano fermentazioni spontanee su tutti i vini, con macerazioni a contatto con le bucce e lunghi affinamenti con le fecce fini per i bianchi, e maturazioni di uno o due anni in legni poco invasivi per i rossi.



## 1. Muschelkalk Weiss Wein Aus Österreich

**VINO187-**

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



## 2. Wein Aus Österreich Weissburgunder

**VINO189-**

Pinot bianco in purezza, proveniente da un vigneto con composizione minerale a dominanza calcarea. La sapidità è la caratteristica dominante.



## 3. Muschelkalk Rosé Wein Aus Österreich

**VINO186-**

Un mix di tre uve delle vigne più giovani. Vinificato esclusivamente in acciaio, pertanto fresco e di facile beva.



## 4. Muschelkalk Rot Wein Aus Österreich – Blaufränkisch e Zweigelt

**VINO185-**

Deliziosa e rinfrescante miscela delle due varietà a bacca rossa predominanti in Austria. Affina in grandi botti di rovere.



## 5. Rot Leithaberg DAC – Blaufränkisch

**VINO188-**

Coltivato su terreni ricchi di ardesia e calcare. Dopo la fermentazione affina a lungo in botti usate affinché il legno non prevalga sui sentori primari.





# Ungheria

*A lungo serbatoio di vino per l'antica Roma, l'Ungheria ha una tradizione di grande prestigio e un territorio molto vocato. Non a caso la coltivazione della vite e la produzione di vino sono diffuse in tutto il paese, in cui sono state individuate ben 22 regioni vitivinicole distinte. Le più note e qualitativamente riconosciute sono quelle di Tokaj, Villány, Eger e Nagy Somló. La ricchezza ampelografica e produttiva del paese trova nel vino da dessert Tokaj il suo simbolo più apprezzato.*



## Balog Árpád

Nella regione meridionale di Csongrad, al confine con la Serbia, Árpád Balog nel 2012 ha acquistato 11 ettari di vigna in una zona che presenta molte aree abbandonate, ed è quindi caratterizzata da evidenti contrasti tra le vigne e la natura selvaggia, non addomesticata. Qui con la sua azienda coltiva numerose varietà autoctone o comunque acclimatate

da molto tempo, tra cui kékfrankos, kadarka, kövidinka e pölöskei muscat. Vignaiolo naturale, Árpád ha un approccio sostenibile in vigna e poco interventista in cantina, con fermentazioni spontanee e nessuna aggiunta di solfiti, ed è autore di vini dall'anima ancestrale, in cui emerge con forza l'identità ungherese. Ne è l'esempio più lampante il Kövidinka, figlio di un'antica varietà locale bistrattata e oggi oggetto di intelligente riscoperta.

1.



2.



3.



4.



1.

### Kövidinka Orange

**VIN0204-**

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



3.

### Blaufrankisch

**VIN0206-**

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



2.

### Blaufrankisch Rosé

**VIN0205-**

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

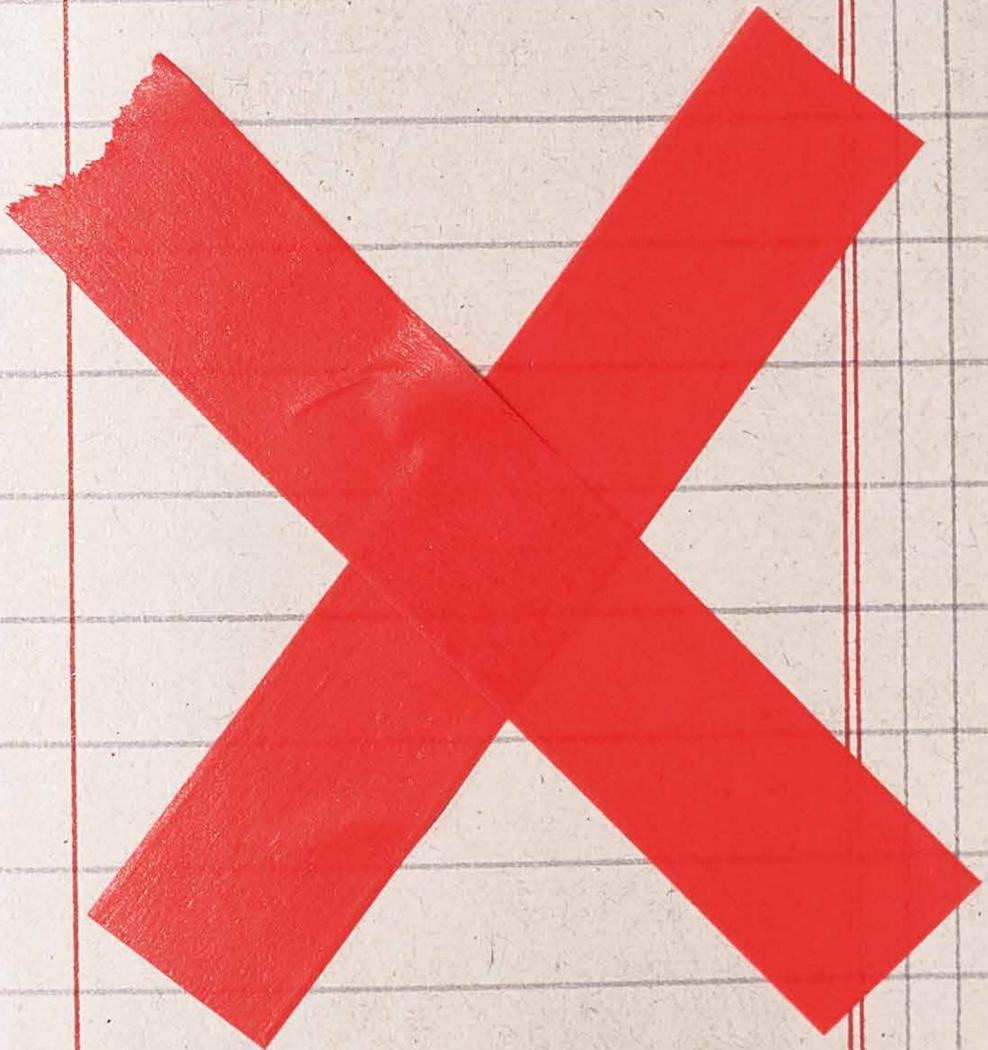
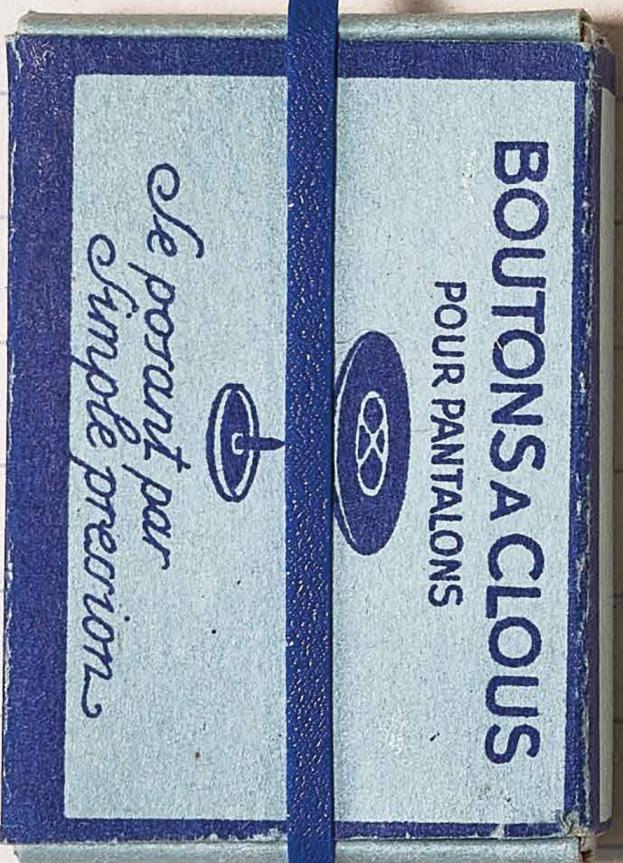


4.

### Zweigelt

**VIN0207-**

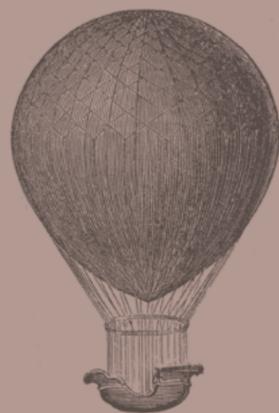
Le uve quando raggiungono la completa maturazione vengono fermentate spontaneamente in tini di legno aperti con lunghe macerazioni. Tannini speziati.





# Romania

*La posizione della Romania, posta a ridosso dei Balcani e affacciata sul mar Nero, ne ha fatto un paese di stratificata impronta vitivinicola, per ragioni culturali e storiche così come per condizioni climatiche e territoriali. Non a caso qui la tradizione nella produzione di vino reca tracce che vanno indietro fino al 6000 a.C., e durante l'epoca romana quest'area è diventata una sorta di "cantina dell'Impero". Oggi la Romania è tra i più grandi e solidi paesi produttori di vino d'Europa.*



# Domeniul Bogdan

Questa realtà è nata nel 2011 con i primi impianti di vigne a Pestera, nella regione di Dobrogea, stretta tra il Danubio e le rive del mar Nero. La zona è di antichissime tradizioni vitivinicole: si pensa che sia stata questa la prima area nell'ampio territorio dei Carpazi e del Danubio ad accogliere la viticoltura. Qui, su suoli caratterizzati da uno strato superficiale di humus che li rende molto scuri, e da calcare,

sabbia e argilla più in profondità, sotto la supervisione dell'agronomo toscano Leonello Aiello l'azienda conduce una viticoltura di stretta osservanza biodinamica, favorita dalla elevate escursioni termiche e dalle brezze costanti che arrivano dalla costa. In cantina, dove ci si avvale della collaborazione dell'enologo Philippe Cambie, le tecnologie moderne vengono messe al servizio di vini di chiara impronta territoriale. Tra i fiori all'occhiello dell'azienda il Fetească neagră, ottenuto da una varietà autoctona.



## 2. Riesling DOC Murfatlar

**VIN0145-**

Dalla vinificazione a bassa temperatura fuoriesce un vino fresco con sentori tipici minerali, di mela, pompelmo e pesca. Spiccata l'acidità.



## 4. Syrah DOC Murfatlar

**VIN0143-**

Un vino vellutato, dal corpo pieno con sentori tipici di caffè, cioccolato e spezie. Il finale intenso e persistente.



## 1. Muscat Ottonel DOC Murfatlar

**VIN0146-**

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



## 3. Rosé DOC Murfatlar-Pinot Noir e Merlot

**VIN0144-**

Un rosé fresco e delicato ottenuto dall'unione di pinot nero e merlot. Spiccati i sentori di agrumi ma anche di frutta rossa. Buona acidità e persistenza.



## 5. Fetească Neagră DOC Murfatlar

**VIN0142-**

Da una varietà autoctona coltivata in biologico, un vino dal corpo medio e vellutato con sentori di frutti neri. Tannini morbidi e finale speziato persistente.





# Bulgaria

*Fino agli anni Ottanta del secolo scorso la Bulgaria era il quarto produttore mondiale di vino per quantità: si era sviluppata un'industria vitivinicola di stato molto forte, che raccoglieva le radici di una cultura antica, legata all'eredità dei Traci e alla spinta data dai Romani. Dai primi anni Duemila la crescita del settore è stata poderosa, complice la grande vocazione del territorio, che si suddivide tra valle dello Struma, Tracia, valle delle Rose, mar Nero e pianura del Danubio.*



# Orbelus

Prima azienda certificata biologica in Bulgaria, Orbelus è nata dalla volontà di due famiglie che nei primi anni Duemila hanno deciso di riportare in vita le vigne pressoché abbandonate di una delle cinque regioni del vino bulgaro, la valle del fiume Struma. Siamo nell'estremità sud-occidentale del paese, in una zona dalle caratteristiche climatiche specifiche, di forte influenza

mediterranea. Circondate dalle montagne, le viti insistono su terreni argilloso-sabbiosi tra i 160 e i 250 metri di altitudine, sviluppandosi sul versante orientale dello Struma. Tra le varietà coltivate spicca l'autoctono melnik, uva a bacca nera che è il vero simbolo della tradizione vitivinicola della regione, a cui si aggiungono altri vitigni locali come dimiat e misket, e alcuni internazionali, che in Bulgaria trovano buona diffusione.



1.  
**Orelek**  
Struma River Valley –  
Sandanski Misket

**VIN0110-**

Vendemmia manuale di uve autoctone note per la mineralità e la freschezza. Fermentazione spontanea in acciaio a temperature basse per accentuare i profumi.



2.  
**Orelek**  
Struma River Valley – Assyrtiko  
e Sandanski Misket

**VIN0111-**

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



3.  
**Rubin**  
Struma River Valley

**VIN0112-**

Un vitigno autoctono nato dall'incrocio di syrah e nebbiolo e diventato un'eccellenza locale. Gli aromi di prugna, fichi e cioccolato fondente rendono questo vino morbido ed appagante.



4.  
**Mitra**  
Struma River Valley

**VIN0113-**

Vigneti a 220 mslm sono vendemmiati manualmente e parzialmente pigiati prima della fermentazione spontanea. Il blend, dopo la malolattica, precede l'invecchiamento sulle fecce.



5.  
**Prima**  
Struma River Valley

**VIN0114-**

Un rosso complesso, dai sentori più svariati è ottenuto dall'unione delle uve, rigorosamente biologiche, a bacca rossa dell'azienda. Speziato, fruttato e sapido.



6.  
**Melnik**  
Struma River Valley –  
Early Melnik

**VIN0115-**

Dopo un lungo affinamento in legno i profumi di ciliegia e mirtillo si amalgamano con i sentori di cioccolato. I tannini morbidi lo rendono un vino pronto alla beva.





# Grecia

*In quanto centro propulsore della civiltà occidentale la Grecia non poteva non giocare un ruolo di primo piano nella diffusione globale del vino, che ha attecchito in tutto il Mediterraneo. Una diffusione che non è stata soltanto materiale, ma che ha anche interessato il substrato culturale più profondo, unendo religione e filosofia, letteratura e storia. Oggi la Grecia è un puzzle di varietà autoctone e di regioni vocate, dalle isole dell'Egeo e dello Ionio al Peloponneso e alla Macedonia.*



# Giannikos

Le prime vigne della famiglia Giannikos sono state piantate nel lontano 1896, lo stesso anno in cui si disputarono proprio in Grecia i primi giochi olimpici dell'era moderna. Esattamente un secolo dopo un terribile incendio ha devastato i vecchi edifici della cantina, spingendo Michalis Giannikos a ricostruire tutto e a dare nuova linfa vitale alla tradizione dei suoi antenati. Oggi l'azienda coltiva circa 8 ettari di vigna tra Corinto e Micene, nel Peloponneso, in quello che è ritenuto il luogo di origine della vitivinicoltura greca. L'approccio agronomico biologico accompagna l'attento lavoro di cantina, condotto con le migliori tecnologie moderne, sui vitigni autoctoni roditis, agiorgitiko e malagouzia e su quelli internazionali. Sui primi i Giannikos stanno concentrando le proprie energie per valorizzare pienamente la ricca eredità ampelografica della Grecia.



1.  
**At Sea**  
PGI Peloponnese – Roditis

**VIN0043-**

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



2.  
**Windmill**  
PGI Peloponnese – Malagouzia

**VIN0044-**

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



3.  
**Prince**  
PGI Peloponnese – Chardonnay

**VIN0045-**

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

1.



1. **Retsina**  
*Roditis*

**VIN0046-**

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



3. **Eclipse**  
*PGI Peloponnese - Merlot*

**VIN0048-**

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

2.



2. **Agiorgitiko**  
*PGI Peloponnese*

**VIN0047-**

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



4. **Little Fox**  
*PGI Peloponnese - Cabernet Sauvignon*

**VIN0049-**

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

*Felicità a la vuoi e vino buono  
piu de noi!*





# Alpha Estate

*Situata nell'Amyndeon, una zona vocata per la viticoltura che fa parte della regione greca della Macedonia occidentale, nell'estremo nord del paese, l'azienda è nata nel 1997 per mano e per volontà del viticoltore Makis Mavridis e dell'enologo Angelos Iatridis. Ci troviamo su un altopiano circondato dalle montagne su tre lati, con la vicinanza di due laghi che contribuiscono a caratterizzare fortemente il clima secco e mite, con importanti escursioni termiche tra il giorno e la notte. Qui Alpha Estate coltiva su oltre 180 ettari di superficie diverse varietà, tra cui i vitigni autoctoni xinomavro, mavrodapnhe e malagouzia. L'approccio alla viticoltura e ai processi produttivi è improntato alla massima sostenibilità, e prevede la convinta rinuncia dell'uso di prodotti chimici sia in campo, sia in cantina.*



1.

## Ecosystem – Chardonnay

**VIN0129-**

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



2.

## Ecosystem – Assyrtiko

**VIN0127-**

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



3.

## Ecosystem – Sauvignon Blanc Fumé

**VIN0128-**

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



4.

## Ecosystem – Pinot Noir

**VIN0130-**

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



5.

## Ecosystem – Tannat

**VIN0132-**

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



6.

## Ecosystem Reserve – Xinomavro

**VIN0131-**

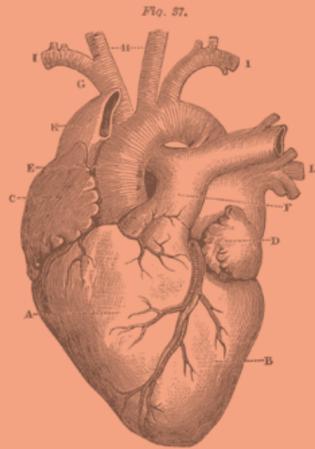
Da viti ultracentenarie nasce questa riserva: uve raccolte a mano, leggermente pigiate fermentano spontaneamente ed invecchiano 24 mesi in barriques. Bouquet complesso.





# Croazia

*La storia della viticoltura balcanica è di antiche origini: già gli Illiri ne conoscevano l'arte, anche se furono i coloni greci a dare il contributo più importante insediandosi in Croazia nel V secolo a.C. L'Impero romano, i monaci cristiani e l'Impero asburgico diedero poi al vino croato organizzazione e sviluppo. L'ampia varietà geografica e climatica, con territori che spaziano dalle montagne dell'interno alla costa della Dalmazia, valorizza un panorama incentrato sulle varietà autoctone.*



# Roxanich

Mladen Rožanić è l'imprenditore-wine-maker che ha recuperato l'edificio ottocentesco di Motovun, borgo medievale situato nella valle Mirna, nell'Istria croata. In questa zona di antica tradizione viticola, che trasuda vocazione per la produzione di vino, Mladen nel 2008 è uscito con le prime etichette firmate Roxanich, unendo ospitalità (l'azienda comprende anche un boutique hotel e un ristorante gourmet),

viticoltura biodinamica e vinificazioni naturali. I terreni caratterizzati dalla presenza superficiale di argilla rossa e minerali ferrosi, e da strati più profondi di calcare, che donano spiccata mineralità ai vini, accolgono perlopiù le vigne di malvasia istriana, terrano e borgonja, le principali varietà autotone della zona. In cantina la mano è rispettosa e paziente: le macerazioni pellicolari anche sui bianchi e i lunghi affinamenti in legno caratterizzano lo stile di casa.



## 1. Rožica Borgonja

**VINO190-**

L'azienda è contraria alle certificazioni ma lavora in modo naturale e onesto. Questo vino viene descritto come una persona esigente dall'anima curiosa.



## 2. Malvazijica Malvazija Istarska

**VINO191-**

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



## 3. Sorelle Pinot Bianco, Chardonnay e Malvazija

**VINO192-**

Dopo l'affinamento parte in acciaio e parte in botte di rovere (20%) il vino risulta equilibrato e profondo con note di cedro con un leggero retrogusto amaro.



## 4. Antica Malvazija

**VINO194-**

Grazie ai 60 giorni di macerazione a contatto con le bucce in tini di legno e i tre anni di affinamento si ottiene un vino strutturato e di corpo da non servire troppo freddo.



## 5. Milva Chardonnay

**VINO195-**

Un vino ribelle: una settimana di macerazione a contatto con le bucce e sei anni di invecchiamento in botti di rovere. Esotico, ricco, speziato, caldo e.. Funky!



## 6. Bordo' Merlot

**VINO193-**

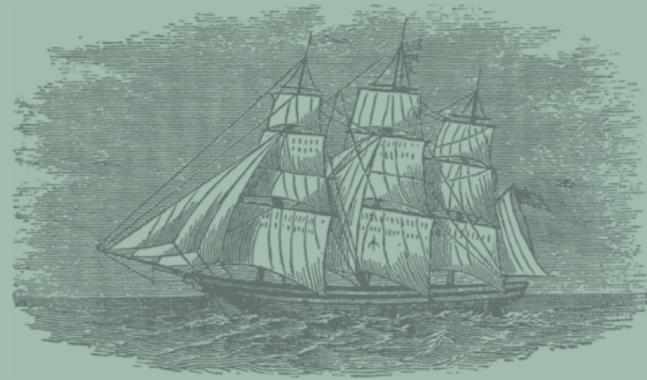
Il terroir croato dona a questo vino una personalità unica. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, 6 anni di affinamento in botte e bassissima quantità di solfiti.





# Slovenia

*A differenza delle nazioni dell'Europa centrale e settentrionale, il vino in Slovenia non è arrivato sulla scia dell'influenza romana: le tribù celtiche e gli Illiri che abitavano la zona già coltivavano la vite in precedenza. Nelle tre regioni vitivinicole di Podravska, situata a nord-est, Posavska, a est di Lubiana, e Primorska, al confine con il Friuli, con cui condivide storia e cultura del vino, oggi ampio spazio viene dedicato al movimento naturale e alla valorizzazione dei vitigni autoctoni.*



## Polič Estate

Iniziata con la vendemmia 2013, l'avventura di questa giovane azienda della Primorska, situata nell'Istria slovena, si è snodata fin da subito unendo l'approccio viticolo biologico e biodinamico a principi del pensiero orientale, tra cui le idee di Masaru Emoto, autore della teoria della memoria dell'acqua. Polič è un cosmo articolato in cui si uniscono ricerca all'avanguardia, rispetto degli equilibri

naturali e ambizione di fare vini al tempo stesso ancestrali e moderni. Fin dal 2014 qui si è iniziato a lavorare per introdurre un trattore autonomo controllato dall'intelligenza artificiale, e protezioni antigrandine con celle solari integrate per generare energia elettrica verde. Ma soprattutto da subito si sono fatti vini, perlopiù bianchi, con lunghissime macerazioni a contatto con le bucce, che oggi arrivano anche a due anni. Dai semi dell'uva si ottengono anche farina e olio.

1.



1.  
**Amber**

Truske Istria Slovena – Muscato Giallo

**VIN0171-**

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



3.  
**Malavita**

Truske Istria Slovena – Refosco

**VIN0173-**

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

2.



2.  
**Malvasia**

Truske Istria Slovena – Malvasia

**VIN0170-**

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



4.  
**Superistrian**

Truske Istria Slovena – Refosco, Cabernet Sauvignon e Merlot

**VIN0172-**

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



# Italia

*Primo produttore di vino al mondo per volumi, l'Italia non è un peso massimo solo nelle cifre. L'impronta della storia secolare del Paese, con il lascito degli Etruschi, della cultura greca e di quella romana, ha disegnato una geografia vitivinicola che non risparmia nessuna regione, sviluppando una presenza della vite che si è fatta capillare. In più, l'enorme ricchezza varietale e la crescita qualitativa degli ultimi trent'anni la collocano nell'Olimpo del vino mondiale.*



## Abbazia San Giorgio

Battista Belvisi e Beppe Fontana nel 2016 hanno dato vita a questo piccolo progetto comune a Pantelleria, coltivando circa 3,5 ettari nella parte sud-orientale dell'isola, a Khamma. Il primo, agronomo e responsabile di produzione, è uno dei più attenti e profondi conoscitori della viticoltura pantese, mentre il secondo, eclettico cuoco palermitano, è la mente della comunicazione. Unendo le forze, in pochissimo tempo hanno fatto di Abbazia San Giorgio un nome di riferimento per il vino naturale di questa isola, potendo contare su diversi piccoli appezzamenti allevati ad alberello e con viti dall'età media elevata, intorno ai 60 anni. L'approccio agronomico senza l'uso di coadiuvanti chimici si risolve in vinificazioni con fermentazioni spontanee e senza l'aggiunta di solfiti: l'espressione delle uve di zibibbo, pignatello, carignano e nerello mascalese è lineare e genuinamente artigianale.



1.

**Orange**

IGT Terre Siciliane - Zibibbo

**VIN0231-**

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



2.

**Cloé**

IGT Terre Siciliane - Nerello Mascalese

**VIN0234-**

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



3.

**Ddèfiu**

IGT Terre Siciliane - Zibibbo

**VIN0237-**

Lunga macerazione a contatto con le bucce ed invecchiamento in botti di castagno accentuano sentori di albicocca, miele, caramello e rosmarino.

1.



2.



3.



4.



1.  
**Lustro**  
IGT Terre Siciliane – Cataratto

2.  
**Canto Del Grillo**  
IGT Terre Siciliane – Grillo

**VIN0232-**  
Le uve vendemmiate manualmente vengono diraspate, pigiate e pressate per poi fermentare con lieviti indigeni per circa 20 giorni. Invecchiamento in acciaio.

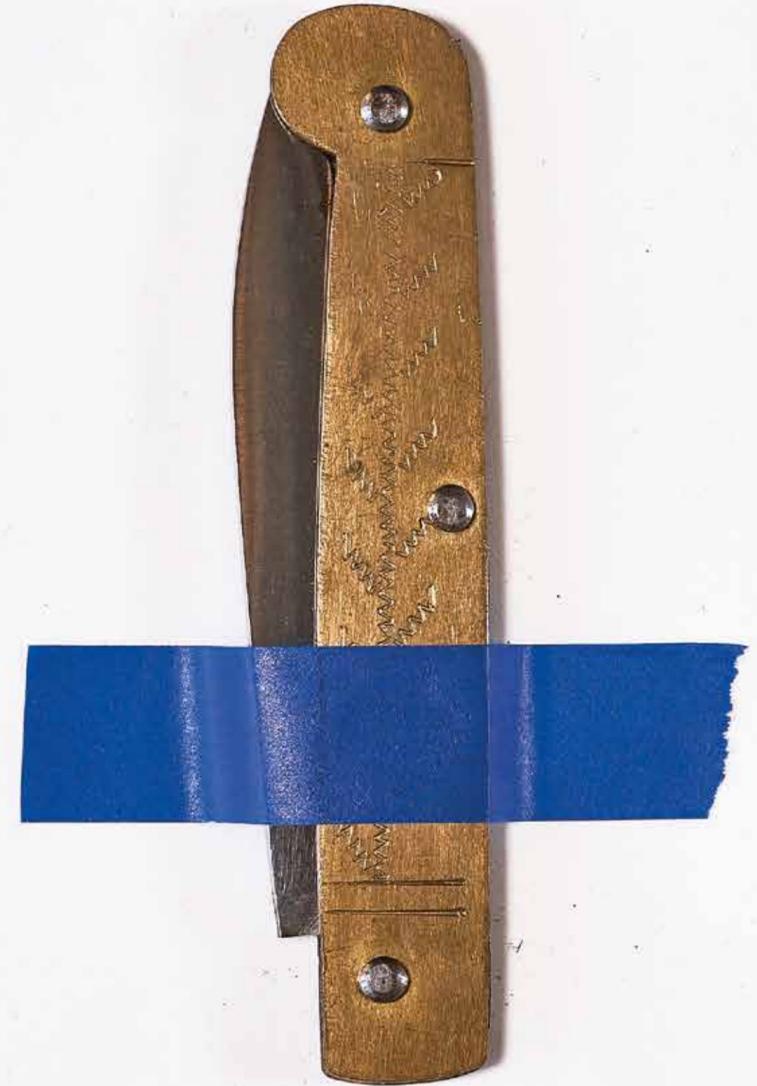
**VIN0233-**  
Vinificazione simile a quella dell'altro bianco prodotto ma si differenziano per le tipicità dell'uva. Al naso fruttato, fragrante e salino.

3.  
**Bat**  
IGT Terre Siciliane -  
Nerello Mascalese e Alicante

**VIN0235-**  
Tre giorni di macerazione a contatto con le bucce, 9 mesi in acciaio e 3 mesi in bottiglia. Corpo medio, fresco, fruttato e beverino.

4.  
**Garofalo**  
IGT Terre Siciliane -  
Nero D'Avola e Alicante

**VIN0236-**  
Viti di 20 anni danno frutti compatti che fermentano per 15 giorni spontaneamente a contatto con le bucce. Affina 12 mesi in acciaio e 18 mesi in tonneaux.





## Bottazzi

*La tenuta Monterosso era un vecchio monastero, con radici risalenti al Cinquecento. Negli anni Novanta del secolo scorso la famiglia Bottazzi, che la gestisce da numerose generazioni, ha deciso di spiantare buona parte dei suoi 70 ettari vitati, per realizzare nuovi impianti su una superficie più limitata e gestibile con mano artigianale. Oggi sono una decina gli ettari coltivati per la produzione di uve timorasso, in maggioranza, e barbera. Ci troviamo a Stazzano, nella Doc dei Colli Tortonesi: la rinascita del Timorasso, diventato uno dei vini bianchi più pregiati e ricercati del paese, ha spostato l'attenzione di bevitori e critica su queste colline riparate dagli Appennini, di grande vocazione viticola. E proprio il Timorasso è il protagonista del lavoro dei Bottazzi, che usando solo rame e zolfo tra i filari e conducendo fermentazioni spontanee in cantina, realizzano vini di grande espressività territoriale.*



1.

**Derthona Monterosso**  
DOC Colli Tortonesi – Timorasso

**VIN06237**

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



2.

**Derthona Italo**  
DOC Colli Tortonesi – Timorasso

**VIN06236**

Fermentazione spontanea con lieviti indigeni a basse temperature ed affinamento di due anni in acciaio sulle fecce fini. Non filtrato e bassa quantità di solfiti. Incredibile potenziale evolutivo (10-15 anni).



3.

**Bric Dei Serpenti**  
DOC Colli Tortonesi –  
Barbera Superiore

**VIN06238**

Fermentazione spontanea con lieviti indigeni e macerazione di quasi due mesi. Affinamento in botti di rovere per 18 mesi. Vino non filtrato e con basso contenuto di solfiti.



## DWNL

*Il progetto Drink Wines Not Labels, che ha visto la luce nel 2019, risponde a un'idea di vino precisa: Alessandro Salvano, con studi alla scuola enologica di Alba ed esperienze lavorative in importanti realtà piemontesi, ha deciso di dare forma a un suo percorso personale puntando su vinificazioni a grappolo intero, che richiamano alla mente la Borgogna, e focalizzando l'attenzione sull'estrema godibilità dei suoi prodotti. Il nome scelto per l'azienda evoca l'idea secondo cui si possono scoprire e apprezzare anche prodotti senza storia o un marchio riconosciuto. Utilizzando le uve coltivate con approccio sostenibile dallo zio Giorgio Sobrero a Montelupo Albese, al confine con Serralunga d'Alba, Alessandro ha iniziato a lavorare sul Nebbiolo, per poi dedicarsi, con la vendemmia 2020, anche a Dolcetto e Chardonnay. Le vinificazioni, condotte "in ascolto" e con mano molto poco interventista, vengono realizzate nell'azienda dello zio e presso quella di Bruna Grimaldi a Grinzane Cavour.*



### <sup>1.</sup> Langhe Nebbiolo

**VINO316-**

Osare ed uscire dagli schemi: questa l'idea alla base della produzione dei vini di DWNL. Uve Nebbiolo fermentate 80% a grappolo intero. Tannini morbidi e sentori di frutta concorrono ad ottenere una bevibilità disarmante.



T R A V E L

