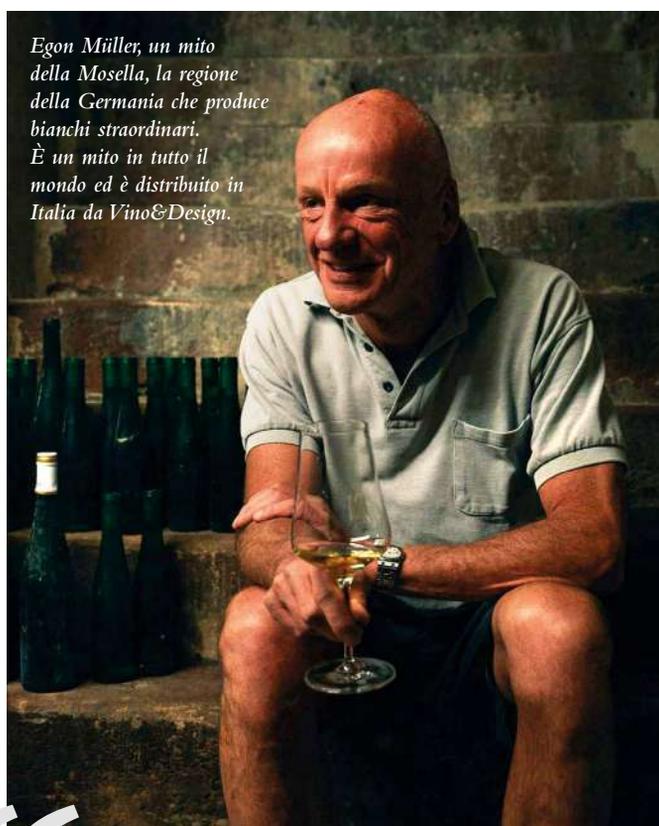


CATALOGO  
**VINO & DESIGN**

SETTEMBRE 2022

I grandi artigiani hanno mani che pensano.



*Egon Müller, un mito della Mosella, la regione della Germania che produce bianchi straordinari. È un mito in tutto il mondo ed è distribuito in Italia da Vino&Design.*

“ Il catalogo di Vino & Design è una collezione di vini di alto artigianato, bottiglie che raccontano i loro territori in modo classico, eleganti e fuori dalle mode. Una selezione rigorosa sulla qualità e sullo stile, tradizione senza compromessi. ”



# VINO & DESIGN

Importazione e distribuzione  
Vini e Distillati, Italiani e Esteri

[www.vinoedesign.it](http://www.vinoedesign.it)

# L'AZIENDA



L'azienda nasce dall'intuizione di Dick ten Voorde, imprenditore e sommelier olandese che dopo essersi trasferito in Italia decide di raccogliere e valorizzare l'esperienza maturata in Olanda nell'azienda del padre Roelof, pioniere del settore e leader a partire dagli anni '70 nella distribuzione di vino del Sud Africa, mercato allora quasi sconosciuto.

È il 1999 quando Dick inizia a importare dalla Svizzera bottiglie di vino d'autore, realizzate in un formidabile design per poi proseguire nel 2001 con la selezione di vini tradizionali di altissimo livello provenienti da tutto il mondo.

Nel 2016 infine avvia la divisione Spirits & Colori che si dedica con molto successo alla mixology rifornendo cocktailbar e trendy loungebar.

## IL CATALOGO

Selezionare e distribuire vini pregiati, provenienti da produzioni di eccellenze nazionali e internazionali che puntano alla qualità e alla tradizione, è l'attività di Vino & Design. Realtà con sede a Reggio Emilia e riconosciuta come uno dei principali distributori di best wines in Italia. Un punto di riferimento imprescindibile per il settore Ho.Re.Ca, le migliori enoteche e i ristoranti stellati del Bel Paese che ha alla base del proprio successo una storia dalle radici profonde, fatta di dedizione, passione e lungimiranza.

L'elenco dei produttori del catalogo prodotti comprende realtà di diverse dimensioni: dalla piccola cantina gestita a livello familiare alla grande azienda strutturata. Vino & Design ha selezionato per voi prodotti nazionali e internazionali di elevata qualità e specificità.

Passare in rassegna il catalogo significa intraprendere un percorso entusiasmante che di Paese in Paese conduce alla scoperta delle produzioni più pregiate, tra aziende strutturate e piccole cantine a gestione familiare, dove la produzione di vino è ancora una questione di passione, un'attività votata esclusivamente alla qualità.

# AVEINE



Non si dà delle arie, ma serve per dare aria. Nonostante l'eleganza delle forme accompagnata da una grande facilità di utilizzo Aveine, il decanter 3.0, riesce ad areare alla perfezione qualsiasi bottiglia di vino in tutta semplicità, grazie all'utilizzo di un semplice carica batterie USB.

La connessione con la app dedicata inoltre permette, dopo aver scannerizzato l'etichetta della bottiglia, di ricevere immediatamente suggerimenti su di essa. Sempre tramite app, compatibile con Android e iOS, è possibile gestire la fase di spegnimento di questo rivoluzionario decanter. Il principio che ne regola il funzionamento è davvero semplice, ma al tempo stesso efficace. Aveine fornisce aria solo alla quantità di vino che si vuole versare. Utilizzando i classici decanter in cristallo gli ultimi bicchieri non sono mai uguali ai primi, avendo ricevuto più aria, per più tempo. Aveine invece permette di fornire la stessa quantità di aria ad ogni singolo calice, in quanto solamente ogni bicchiere viene micro-ossigenato prima del servizio. Oltre a questo infine è possibile scegliere di variare la quantità di ossigeno da fornire al vino prima di essere servito: da 1 ora a 24 ore.

# GRASSL



Precisione svizzera ed un'altissima cura artigiana, merito di una manifattura che si occupa di cristalli già dalla prima metà dell'800. Questa è la semplice ricetta grazie a cui nascono i calici di Grassl.

Tutto è generato grazie a materie prime semplici come: sabbia, soda e altri materiali, fusi ad altissime temperature, così da ottenere un cristallo purissimo, senza piombo. Quest'ultimo fattore garantisce leggerezza e purezza al cristallo che, per diventare calice, ha bisogno nella sola prima fase di formatura, di ben 5 artigiani specializzati. Ognuno di essi per poter lavorare i bicchieri di Grassl deve sottostare ad un apprendistato così lungo, che in alcuni casi si protrae addirittura per 20 anni. Le linee dei calici Grassl Glass sono due: quella chiamata Vigneron e quella Elemental. La prima prende forma anche grazie ai feedback di alcuni dei più famosi viticoltori al mondo.

La serie Elemental invece va dritta all'essenza dell'experience del degustare il vino, senza per questo rinunciare a eleganza e facilità di utilizzo.



# INDICE

---

## AUSTRIA

*Brundlmayer p. 8, Huber p. 9, Wohlmuth p. 10*

---

## CILE

*Las Condes p. 11*

---

## FRANCIA

*Alsazia p. 12, Bordeaux p. 13, Beaujolais p. 22, Maconneise p. 23,  
Chablis p. 24, Finage p. 26, Champagne p. 52,  
Languedoc p. 56, Loira p. 58, Rhône-Chateauf-Provence-Rodano p. 71*

---

## GERMANIA

*Franconia - Sauer p. 79,  
Mosella - Fritz Haag, Karlsmühle, Dr. Loosen, Markus Molitor,  
JJ Prüm, Von Schubert, Egon Müller, Pinot Noix p. 80,  
Nahe - Dönnhoff p. 88,  
Pfalz - Wolf, Müller-Catoir, Rebholz p. 89,  
Rheingau - Künstler p. 92*

---

## GIAPPONE

*Shichiken - Sakè p. 93*

---

## INGHILTERRA

*Hampshire - Coates & Seely p. 94*

---

## ITALIA

*Valle d'Aosta - Rosset Terroir p. 95  
Trentino - AltacretA p. 96, Toniolli p. 97  
Alto Adige - Hartmann Donà p. 98  
Piemonte - Roagna p. 99, Cascina Luisin p. 100, Seghesio p. 101,  
Nino Costa p. 102, Villa Guelpa (BI) p. 103, Noah p. 104, Ca' d'Gal p. 105,  
Sant'Agata p. 106, Vigneti Repetto p. 107  
Lombardia - Rossetti & Scrivani p. 108  
Veneto - Nardello p. 109, Vigneti di Ettore p. 110*

**Friuli** - Colutta p.111, Due del Monte p.112  
**Emilia-Romagna** - AltacretA p.113, Cantine di Carpi e Sorbara p.114  
**Appennino tosco-romagnolo** - Mutiliana p.115  
**Sardegna** - Mario Bagella p.116, Mora & Memo p.117  
**Toscana** - Le vigne di Silvia p.118, Carnasciale p.119,  
Croce di Febo p.120, Castell'in Villa p.121, Il Poggione p.122,  
La Casaccia p.123, Colle Santa Mustiola p.124, Juri Fiore e figlia p.125,  
Poggio Scalette p.126, Macchie p.127, Tenuta Sanoner p.128  
**Marche** - Andrea Felici p.129  
**Abruzzo** - Inalto p.130, Impressioni di Sinisi p.131  
**Campania** - Scuotto p.132, Montevetrano p.133,  
Terre del Principe p.134, Le Terre Diverse p.135, Masseria della Porta p.136  
**Puglia** - Santa Lucia p.137, Masseria Cuturi p.138  
**Basilicata** - Grifalco p.139  
**Sicilia** Caciorgna p.140, Tenuta delle Terre Nere p.141,  
Tenuta di Castellaro p.142, Heritage - Francesco Intorcìa p.143

---

## NUOVA ZELANDA

**Bishop's Leap** - Saint Clair p.144

---

## PORTOGALLO

**Azzorre** - Secret Mountain p.145, **Moscatel de Sétubal** - Bacalhoa p.146,  
**Douro Rosso-Porto-Vintage** - Quinta do Noval p.147, **Madeira** - Justino's p.148

---

## SLOVENIA

**Borut** - Blažic p.149

---

## SPAGNA

Hidalgo p.150, Protos p.151

---

## STATI UNITI

**California, Oregon** - Sebastiani, Opus One, J.Christopher p.152

---

## SUD AFRICA

Pongracz, Drostdy-Hof, Fleur du Cap, Meerlust p.155

---

## UNGHERIA

Disznókő p.159

# BRÜNDLMAYER



Ai 4 venti. L'azienda di proprietà della famiglia Bründlmayer nonostante si trovi quasi al centro dell'Europa, per la precisione siamo a Nord di Vienna, in quel territorio che prende il nome di Kamptal, è esposta a 4 venti. Un mix di correnti calde e fredde che alla fine svolgono per i vigneti aziendali un'essenziale funzione termoregolatrice.

A quelle fredde e fresche che arrivano da nord e dall'atlantico si contrappongono quelle più temperate e calde che spirano dalla Pannonia, di fatto l'Ungheria di oggi, e dal Mediterraneo. A calibrare ulteriormente questa ventilazione contribuiscono i boschi che circondano i vigneti della regione. Le parcelle di Bründlmayer in totale occupano una superficie piuttosto ampia: circa 90 ettari. Non corpi unici, ma splendide terrazze sparse attorno alla cantina, in grado di ospitare i vitigni classici della zona: Grüner Veltliner e Riesling.

Venti, differenze di suoli e terrazzamenti, sono tutti aspetti che creano, alla fine, altrettanti ecosistemi. Per proteggerli i Bründlmayer hanno deciso di adottare un atteggiamento 'green', come dimostra il fatto che hanno abbandonato i fertilizzanti chimici sin dagli anni '70. In cantina i vini sono vinificati in maniera molto naturale, perché la volontà è quella di produrre etichette molto pure, in quanto dirette espressioni dei terreni da cui derivano. I migliori, qui chiamati Reid, non sono nient'altro che i cru della cantina.



### MARKUS HUBER



Storia recente, comincia nel 2000, pochi ettari, inizialmente 4, e una collocazione in una delle aree vitivinicole meno note dell’Austria. Questo lo scenario in cui comincia a fare vino Markus Huber, con l’azienda che porta il suo nome. Oggi grazie a lui la Traisental, la vallata del fiume Traisen, nonostante sia ancora una zona, siamo ad ovest di Vienna, piuttosto piccola di dimensioni (meno di 800 ettari), ha enormemente allargato la propria fama a livello europeo, proprio grazie all’azienda di Markus. Oggi la cantina Huber ha raggiunto un’estensione che conta su 50 ettari in totale. Un mosaico di piccole terrazze in gran parte caratterizzate da terreni di matrice calcarea, che ospitano le varietà classiche della zona, in particolar modo quelle a bacca bianca come Grüner Veltliner e in percentuale minore Riesling, con qualche intromissione a bacca rossa. La gestione dei vigneti aziendali con l’annata 2020 è certificata biologica. In cantina ogni vigneto è vinificato con piccole differenze dell’iter produttivo, cosicché i cru aziendali, qui chiamati reid, possano esprimere a pieno i rispettivi caratteri. Per questo i materiali utilizzati sono acciaio, rovere di diverse dimensioni e persino le tipiche, almeno da queste parti, botti in legno di acacia da 2500 litri.



### WOHLMUTH



Per i Sauvignon Blanc di razza, da anni, non bisogna andare per forza in Francia e nello specifico in Loira.

Lo ribadisce a suon di etichette la famiglia Wohlmut, che fa vini nel sud della Stiria. Siamo in Austria, nella sua parte sud orientale. Qui si produce vino da secoli, come testimonia il fatto che uno dei vigneti di Wohlmut, l'Edelschuch, è addirittura citato in un testo che risale al 1322. Al di là del prestigio, della qualità dei suoli, qui davvero un mosaico geologico (ardesia, ghiaia, gesso e calcare), quello che più di altri fattori forse qualifica i vini aziendali è il lavoro. Roba tosta, visto che qui le parcelle non hanno pendenze, ma vere e proprie pareti verticali da scalare per raggiungere quelle piante che in alcuni casi 'spengono' 70 candeline. Un patrimonio vitato e vitale per la qualità delle etichette aziendali, raggiunto solo, come detto, con fatica. Uno sforzo che impiega ogni lavoratore per ben 1200 ore per ettaro.

La gamma di vini di Wohlmut si divide in una linea cosiddetta Klassic e una chiamata Cru; in tedesco Reid. La linea 'alta' si differenzia per una vinificazione generalmente realizzata in botte grande ed un successivo affinamento per periodi che non superano mai i 2 anni. Grazie a Wohlmut la patria del Sauvignon Blanc ma anche dello Chardonnay, qui lo chiamano Morillon, del Riesling, del Moscato Giallo, del Gewürztraminer e del Pinot Nero, ha un nuovo indirizzo!



### LAS CONDES

Stretto e lungo, il Cile ha una variabilità di condizioni praticamente infinita. Il fare vino qui, ormai da diversi anni, sfrutta quella serie di variabili che mescolano geologia, altitudine e clima. Tutto rovesciato ovviamente, con il nord che qui è più caldo o comunque temperato, e il sud, il polo non è lontano, generalmente più freddo.

A tenere le vigne al fresco c'è, come detto, l'altitudine e, in alcune zone, i venti che dall'oceano soffiano verso l'interno, incuneandosi all'interno della catena andina. Qui nasce, fine anni '90, la cantina Las Condes.

Le dimensioni aziendali? Qui contano, visto che stiamo parlando di ben 600 ettari. Estensione quindi ma anche consapevolezza della stessa, specie rispetto alla sua gestione. Per questo sin dal 2012 la cantina ha deciso di passare alla coltivazione organica per tutti i propri vigneti.

Parcelle molto diverse tra loro, anche perché differenti per latitudine, clima, altitudine e geologia. In generale quelli della zona di Casablanca, perché più fresca, sono dedicati alla coltivazione dei bianchi, mentre l'area di Colchagua, più temperata, anche se rinfrescata dai venti che arrivano dall'oceano, ospita le varietà rosse. I vitigni che Veramonte coltiva sono i classici grappoli internazionali, senza dimenticare quelle varietà che da queste parti potremmo definire tipiche come il Carmenère.



### FERNAND ENGEL



Un aiuto dall'alto è quello che ci vuole ogni tanto nella vita, anche se si produce vino. L'angelo non individua solo il cognome di questa famiglia alsaziana che fa vino da ben 3 generazioni, ma è anche il simbolo del villaggio dove sorge la loro cantina: Rorschwihr. L'angelo custode di Fernand Engel ha tenuto d'occhio la storia di una famiglia che inizia con il produrre sia cereali sia vino, per poi passare a questo secondo prodotto a seguito di una gelata. In un'annata disperata Fernand Engel riesce a vendere a peso d'oro il frutto del suo lavoro. Con il ricavato compra una prima parcella. Oggi siamo a 62 ettari, da anni interamente coltivati in regime 'organic', anche perché il figlio di Fernand, Bernard, sviluppa un'allergia molto forte ai prodotti di sintesi, fino ad allora utilizzati in vigneto. Ancora l'angelo della famiglia protegge gli Engel quando parte della cantina viene distrutta da un incendio. I vini dell'azienda derivano da parcelle sparse in ben 8 villaggi della regione, compresi 4 Grand Cru alsaziani. Gli Engel coltivano i vitigni classici della regione con cui producono vini dolci, secchi e persino spumanti.

In quest'ultima tipologia va segnalato il Trilogie, una bolla ottenuta da ben 3 fermentazioni, una in vasca e due in bottiglia, secondo un procedimento che viene utilizzato per la produzione della birra. I vini fermi di Engel, sia dolci sia secchi, fermentano spontaneamente e lentamente, rimanendo per molti mesi sui lieviti.



# BORDEAUX

La zona di Bordeaux è una delle più antiche al mondo. Oggi qui si producono bollicine da metodo classico (Crémant de Bordeaux), vini bianchi, vini rossi, vini rosati e vini dolci. Il clima di quest'area è marittimo, quindi caratterizzato da estati fresche, inverni non troppo freddi e piogge abbondanti. La zona di produzione è piuttosto ampia, visto che supera i 110000 ettari (la Champagne è grande circa  $\frac{1}{4}$ ). Numericamente parlando i vitigni più coltivati in quest'area sono il Merlot tra le bacche rosse (ben il 66%), il Sauvignon Blanc e il Sémillon (entrambi al 46% del totale) tra quelle bianche. Nel territorio di Bordeaux sono presenti oltre 50 appellazioni, di fatto le nostre denominazioni. A queste si affiancano ben 5 classificazioni. La più antica è quella del 1855. La sua storia risale all'esposizione universale di Parigi, una specie di Expo dell'epoca, in cui Napoleone III volle che la Francia presentasse il meglio dei suoi prodotti, vini compresi. Questa classificazione, sorta di hit parade di qualità espressa dagli Châteaux di Bordeaux è suddivisa in 5 categorie e si applica esclusivamente i vini della riva sinistra: l'area di produzione di Bordeaux è divisa dai fiumi Garonna e Dordogna, a loro volta confluenti nella Gironda. Il livello massimo di questa classificazione prende il nome Premier Cru Classé, anche se qui non ha lo stesso significato che ha in Champagne o in Borgogna, visto che il giudizio di merito in questo caso va all'azienda e non al territorio da cui sono ricavati i vini. La classificazione non si può cambiare. Unica deroga? Quella del 1973, anno in cui un 'secondo cru' passò a Premier Cru Classé.



### MARGAUX

Questo comune che condivide il nome con il famosissimo Château si trova a nord rispetto alla città di Bordeaux.

La sua area è piuttosto grande, visto che si estende per 1500 ettari, a loro volta suddivisi in 5 comuni: Labarde, Margaux, Arzac, Soussans e Cantenac. Generalizzando potremmo dire che i terreni sono ghiaiosi con più limo e sabbia, mano a mano che ci si avvicina al fiume Gironda.

Il vitigno più coltivato a Margaux è il Cabernet Sauvignon seguito, percentualmente parlando, dal Merlot. L'appellazione Margaux riguarda solamente i vini rossi ed è l'unica area ad avere almeno uno Château in ognuna delle categorie della classificazione del 1855. La media di ettari che caratterizza un'azienda nella zona di Margaux è di poco più di 20 (Château Giscours ha comunque 90 ettari a disposizione).

Le etichette che si producono in questa appellazione mostrano senza dubbio tra i 'nasi' più fragranti e intriganti di tutta la riva sinistra. A questo si affianca un sorso spesso elegante, che raramente esprime muscolo e alcol.

L'area di Margaux è, tra le zone della riva sinistra, la più attenta alla coltivazione biologica e biodinamica con quasi 200 ettari dedicati.



## PESSAC-LÉOGNAN

Siamo a sud di Bordeaux. In alcuni casi addirittura le vigne di questa appellazione arrivano alla prima periferia della città. Anche per questo il clima è un po' più temperato, fattore che incide sulla scelta dei vitigni che qui si possono utilizzare.

La denominazione Pessac-Léognan si riferisce sia ai vini rossi sia a quelli bianchi. Mentre i primi sono contraddistinti dall'impiego di Merlot, vitigno percentualmente più utilizzato in quest'area, le etichette bianche di questa zona invece sono realizzate da un blend di diverse varietà.

Le principali? Il Sauvignon Blanc, quasi l'80%, e il Sémillon. L'area di produzione copre quasi 1800 ettari, suddivisi tra 75 produttori. La media di ettari vitati facenti capo ad ogni singolo produttore è di poco più di 23 ettari, anche se le eccezioni non mancano, come dimostra Château Pape Clément che arriva a quota 60.

La tendenza ad avere vigneti certificati come biologici o biodinamici è in grande ascesa. In questa zona sono 'domiciliati' i famosi Château Haut-Brion, La Mission Haut-Brion, Domaine de Chevalier, Pape Clément e Smith Haut Lafitte tutti quanti in grado di produrre vini di altissimo livello sia bianchi sia rossi.



### PAUILLAC

Qui solo numeri uno!! Pauillac è il comune che al suo interno comprende più Châteaux che nella classificazione del 1855 occupano le posizioni più alte. L'area di coltivazione è contraddistinta da terreni prevalentemente composti da sabbia, argilla, ma soprattutto ghiaia di diverse consistenze, collocata a differenti profondità.

Pauillac è una denominazione che riguarda solo i vini rossi, nuovamente qui fondati sulla prevalenza del Cabernet Sauvignon, circa il 60% dei vigneti della zona, anche se la percentuale potrebbe nei prossimi anni addirittura crescere, per questioni legati al riscaldamento globale che, per certi versi, favorirebbe un varietà tardiva come il Cabernet Sauvignon. L'area di produzione di Pauillac si estende per poco più di 1200 ettari.

L'estensione media di uno Château di queste parti copre circa 22 ettari, con le eccezioni dei top Château come Lafite Rothschild, Mouton Rothschild e Latour 'grandi' rispettivamente 110, 83 e 92 ettari. Lo stile dei vini di Pauillac è spesso potente, ma comunque elegante, con tannini vigorosi e straordinarie doti d'invecchiamento in bottiglia.



### POMEROL

Siamo sulla riva destra, la patria del Merlot. Come Saint Julein è la più piccola appellazione sulla riva sinistra (circa 900 ettari) così sulla riva opposta c'è Pomerol con circa 800 ettari. Come Saint Julien, Pomerol è caratterizzata da una qualità degli Châteaux molto alta. I nomi sono conosciutissimi: Pétrus, la Conseillante, l'Évangile e la lista potrebbe essere molto più lunga. Qui a differenza dei grandi Châteaux della riva opposta le aziende sono in molti casi non solo piccole, ma anche familiari. Nonostante l'area dei vini di Bordeaux sia piena di categorie, appellazioni, classificazioni ecc.... qui si 'accontentano' di avere solo un'appellazione.

In virtù della qualità geologica dei terreni il vitigno più presente in quest'area è il Merlot (85%). Essendo una zona piuttosto piccolina anche la media di ettari che caratterizzano le aziende è piuttosto contenuta: poco meno di 6. Anche in questo caso le eccezioni non mancano, specie se pensiamo a Château de Sales: ben 47,5 ettari. Se qualcuno trovasse aziende disponibili a vendere qualche porzione di terreno all'interno di questa denominazione sappia che bisognerebbe sborsare circa 1,5 milioni di euro ad ettaro, con punte di 4,5 milioni per le parcelle migliori. I vini di Pomerol sono alcuni degli esempi migliori al mondo per quanto riguarda gli uvaggi a base Merlot.



### SAINT-EMILION

Di fianco a Pomerol nuovamente in un'area in cui la fa spesso da padrone il Merlot (79%) affiancato nell'uvaggio dal Cabernet Franc, si trova Saint-Emilion.

La qualità dei terreni è ripartita tra 4 superfici: ghiaia, molto poca, sabbia, vicino al fiume e alla base del plateau, il punto più alto della zona, argilla e calcare. Quest'ultimo tipo di superficie riguarda i vigneti ch

e sono nelle immediate vicinanze del villaggio. Saint-Emilion ha una classificazione tutta sua che cambia ogni 10 anni. L'area di produzione è parecchio vasta, tanto da coprire addirittura oltre 5000 ettari di vigna. Nonostante questo la media di vigneto per azienda non supera gli 8 ettari. La quota di aziende che stanno convertendosi al biologico e/o al biodinamico è in costante ascesa.

Una delle realtà che prima di altre e più di altre ha creduto a questo cambiamento è Château Canon la Gaffelière. Paesaggisticamente il villaggio di Saint-Emilion è molto bello, tanto da essere inserito dall'Unesco come sito World Heritage.



### SAINT-ESTÈPHE

Dopo Pauillac s'incontra Saint-Estèphe. Qui siamo molto vicino all'ultima parte del corso della Gironda, poco prima che il fiume si getti nell'Oceano. La zona è quindi condizionata da un clima marittimo molto accentuato. Questo aspetto insieme alla composizione dei terreni, anche qui prevalentemente caratterizzati da ghiaia mista a quarzo e sabbia, generano vini austeri, spesso dotati di un bagaglio tannico davvero 'importante'.

I vini di Saint-Estèphe, caratterizzati da una prevalenza di Cabernet Sauvignon nel blend, sanno invecchiare per periodi molto più lunghi rispetto alla media, già molto alta, dei vini di Bordeaux. Gli ettari totali di quest'area sono 1250. A Saint-Estèphe ci sono due Châteaux che sono classificati secondo la famosa 'hit parade' del 1855 come secondi cru. Si tratta di Château Montrose e Cos d'Estorunel. Entrambe queste due aziende hanno un'estensione vitata di circa 100 ettari, contro una media dell'areale di poco più di 15.



### SAINT JULIEN

La più piccola appellazione del Mèdoc (900 ettari) ma con la più alta concentrazione di secondi cru, secondo la classificazione del 1855.

Il terroir di Saint Julien è piuttosto omogeneo, in generale caratterizzato da ghiaia, argilla e sabbia. Generalmente si dice che le parcelle migliori siano quelle che guardano il fiume (la Gironda). Saint Julien è una denominazione che riguarda solo i vini rossi, per cui se qui si produce un vino bianco potrà essere imbottigliato solamente come Bordeaux Blanc Aoc. Tra le varietà la più presente in assoluto da queste parti è il Cabernet Sauvignon (oltre il 60% della superficie vitata di quest'area). Nonostante le dimensioni contenute dell'Aoc la media di ettari di ogni azienda è piuttosto alta (48 ettari con punte di oltre 100), a testimoniare come il numero totale di produttori a Saint-Julien sia piuttosto contenuto.

La scelta biologica e/o bidinamica tra le aziende di Saint-Julien è in crescita. Lo stile dei vini è spesso definito come a metà tra la finezza e la prontezza dei vini di Margaux e la potenza delle etichette che sono prodotte a Pauillac.



## SAUTERNES

I numeri del vino dolce più famoso al mondo? 3100, 3, 140 e 5. Andiamo con ordine spiegando che questo poker vincente parte con una cifra che si riferisce agli ettari coinvolti nella coltivazione delle uve grazie a cui nasce il famoso vino dolce.

Per sapere quali e quanti siano le varietà da cui prende vita il Sauternes, bisogna far riferimento all'ultimo numero della quaterna: 3. Sémillon (50%), Sauvignon (circa 45%) e Muscadelle (circa 5%) sono i grappoli che, insieme alla muffa nobile, determinano il sapore inconfondibile di questi vini. 140 sono i vigneron di questa zona e 5 sono i villaggi di produzione. 3100 è il numero complessivo di ettari totali che toccano non solo l'Aoc Sauternes, ma anche quella di Barsac e di Cérons.

Sempre più aziende stanno passando al regime colturale biologico e/o biodinamico. Questo fenomeno riguarda in particolare aziende di primo livello come Château Guiraud, di fatto quasi tutti i loro ettari sono certificati (100 su 110 ettari totali) e Château d'Yquem.

Diversi Sauternes rientrano nella classificazione del 1855. Troviamo un Grand Cru Supérieur (Yquem) 11 'primi cru' e 15 secondi cru.



## CHÂTEAU CHATELARD



Nelle carte che i romani disegnavano una volta scoperti e magari conquistati dei nuovi territori dell’Africa, dopo aver tracciato i confini tra il conosciuto e lo sconosciuto scrivevano, nelle aree ancora inesplorate, un generico ‘hic sunt leones’. In un mondo come quello vitivinicolo che, spesso in riferimento all’Europa, pare abbia già conosciuto, e quindi assaggiato, tutto, la scoperta di ‘nuovi leoni’, non può che fare piacere. Château Chatelard è uno di questi, per diversi motivi. L’azienda nasce nel XII secolo.

Dopo essere appartenuta, come spesso accadeva, alla chiesa, la proprietà passa nelle disponibilità di 3 famiglie.

Per rendere omaggio al barone du Chatelard ancora oggi il simbolo che identifica i vini aziendali è proprio la testa di un leone, circondata dalle piante, vigna compresa, che qui sono sempre cresciute. Presso Château Chatelard si coltiva in particolare il Gamay, bacca rossa tipica della zona, ma anche lo Chardonnay con cui qui si realizza un bianco e uno spumante. I terreni, in totale poco meno di 30 ettari, di Château Chatelard sono in gran parte caratterizzati da granito, altro tratto distintivo della regione, insieme al sistema di impianto tipico del Beaujolais: il gobelet.

A sottolineare il lignaggio dell’azienda e dei vini che qui si producono concorrono la presenza di piante aziendali su ben 3 (Morgon, Moulin-à-Vent e Fleurie) dei 10 Cru presenti nel Beaujolais.





# DOMAINE MERLIN E CHÂTEAU DES QUARTS

Un cognome magico per un'azienda che in poco tempo ha portato il nome del Maconnais allo stesso rango della Borgogna classica. Nonostante il cognome il successo aziendale è frutto di duro lavoro e nessuna magia, anche se l'ingrediente segreto qui è la passione. Quella di Olivier Merlin che prende contatto con il suo amore per la vigna sul finire degli anni '70. Sempre la vigna, questa volta dello Jura raggiunta per fare esperienza dopo studi in enologia, gli regala l'altro amore della sua vita: Corinne, la futura moglie di Olivier. Dieci anni dopo iniziano insieme la loro avventura nel Macon recuperando un'azienda nel territorio, addirittura risalente al 1750. Nasce così la magia di Domaine Merlin. Coadiuvati dai figli Paul e Théo, il domaine si è allargato sia come ettari, oggi 22, sia nella struttura, grazie alla costruzione di una nuova cantina di vinificazione nel 2009. I loro vigneti sono dedicati allo Chardonnay da cui ricavano vini che, nel caso derivino da vigne giovani, fermentano in acciaio e poi affinano in legno. Solo legno invece per le parcelle più vecchie. Nel 2003 un'altra 'merlinata'. Quella di Château des Quarts, azienda nel cuore del Macon, che Olivier acquisita insieme a un altro mago della Borgogna: Dominique Lafon. Poco più di 2 ettari rimasti nascosti per più di un secolo, come dimostra il fatto che le piante più giovani di Chardonnay da cui ricavare le uve per il proprio Pouilly-Fuissé hanno in media 70 anni. Le più vecchie invece sono state piantate addirittura all'inizio del '900.



## DOMAINE SÉBASTIEN DAMPT



Qui niente mammoni che stanno in casa fino a 50 anni. Nonostante il cognome Dampt sia quello di una delle famiglie più influenti di Chablis, Sébastien ha deciso che per lui era il caso di cambiare. Al di là del cognome e dell'esperienza maturata nel domaine di famiglia, Sébastien dopo un brillante iter di studi in enologia e un percorso sul campo che lo ha portato a fare esperienza in Borgogna, in Loira e persino in Australia, fonda l'azienda che dal 2007 porta il suo nome. Parte con 7 ettari, oggi siamo in totale poco sotto i 10, cercando di fare un passo alla volta. La famiglia sarebbe potuta essere un paracadute in caso di bisogno, ma qui Sébastien sceglie di essere da solo. Per questo decide di partire piano, con pochi ettari e serbatoi di acciaio così da sviluppare una graduale familiarità con le sue uve e con una propria idea di vino, che punta alla purezza del frutto e al mantenimento di quella sapidità rinfrescante e alle volte selvaggia, tipica dei vini di Chablis. Nel tempo vinifica parcelle sempre più prestigiose come il premier cru di Vaillons o quelle che si trovano nel Grand Cru di Bougros. Nel 2013 Sébastien si è aperto anche alla sperimentazione in cantina, vinificando le uve di un vigneto classificato Premier Cru in un uovo di cemento. Questa tecnica gli permetterà di avere una micro-ossigenazione del mosto, come accade in botte, ma senza gli aromi portati in dote dal legno.





## DOMAINE MOREAU NAUDET

Quando l'Inao, l'istituto nazionale dell'origine e della qualità, stabilì la regolamentazione per Chablis e i vini che ancora oggi qui si producono, era il 1929, Alfred Naudet era già membro di questo prestigioso organismo. Della serie i Naudet, cui poi si è affiancato il cognome Moreau a metà del secolo scorso dopo il matrimonio di Marie Naudet con René Moreau, sono da queste parti praticamente da sempre.

L'essere 'autoctoni' non ha impedito al Domaine di essere aperto alle innovazioni specie in campo di gestione della vigna. Per questo da oltre 15 anni si sono convertiti al biologico sugli oltre 20 ettari di terreno a disposizione, molti dei quali collocati in aree classificate Premier e Grand Cru. In cantina la scelta di mantenere la profondità e la sapidità dei vini viene portata avanti con determinazione da Virginie, da alcuni anni alla guida dell'azienda dopo la prematura scomparsa del marito Stéphane.

I vini di Moreau Naudet rimangono a lungo sui lieviti, creando quella complessità che viene enfatizzata, ma senza eccessi boisée, grazie a botti di diversi passaggi, utilizzate per l'affinamento dei vini ottenuti dai cru più importanti. Le bottiglie di Moreau Naudet sono spesso timide, specie se aperte troppo presto. Con un adeguato periodo di riposo in bottiglia invece regalano sorsi da Chablis di razza.



Il *finage* per noi non è un progetto, ma più che altro una missione se non addirittura una necessità.

Nulla di nuovo in quanto il concetto arriva addirittura dai monaci benedettini che prima di qualsiasi classificazione, avevano sottratto tutto per cercare di avvicinarsi all'essenza del terroir, in assenza di tutto il resto, sia esso stile aziendale o moda enologica.

L'operazione di erosione per arrivare il più rapidamente all'anima di un luogo che poi si farà vino, ha richiesto parametri severi come: essere vigneron da almeno 5 generazioni, vigneti in molti casi 'abitati' da vecchie, meglio se vecchissime, vigne e infine lo stile.

Uno che in cantina non antepone l'ego all'eco, concetto, quest'ultimo, da intendersi come naturalezza espressiva e purezza di tratto.

Per questo le aziende che abbiamo selezionato rispondono ai criteri appena elencati, riuscendo al tempo stesso a risultare 'portatrici sane' dei rispettivi territori di produzione.

## OLIVIER GUYOT



Tutto sua madre si dice solitamente rispetto alle somiglianze estetiche; per quelle enoiche, in particolare quelle relative a questo domaine, bisognerebbe invece dire: ‘tutto suo nonno’. Olivier Guyot nasce e cresce a Marsannay, lì dove ancora oggi lavora. Fu proprio suo nonno a dirgli, finiti gli studi, ‘bene ora che ti sei riposato, vieni a lavorare con me in vigneto’. Olivier si appassiona all’attività in vigna anche perché, complici sempre le parole del nonno, il vino si fa solamente con un grande frutto.

Olivier si dedica anima e corpo alla qualità dei grappoli e, solo quando capisce come ottenerla, si sposta in cantina per apprendere come si fa il vino. Nel tempo non farà mai venir meno la cura del vigneto, in totale poco meno di 20 ettari, che da tempo ormai sono condotti in biodinamica. Il parco vitato dell’azienda prevede solo Chardonnay e Pinot Nero, sparsi in ben 14 appellazioni (compresi i prestigiosi Grand Cru di Clos-Saint-Denis e Clos de la Roche), con viti che hanno in media quasi mezzo secolo di età. Come da insegnamento del nonno, in cantina il lavoro è ‘solo’ quello di tradurre tutte le qualità dell’uva e del terroir da cui deriva.

A proposito di frutto, quello del suo lavoro è stato premiato negli anni 2000 dalla Revue de France, una delle migliori riviste sul vino, che gli attribuì il titolo di più promettente giovane produttore in Borgogna.



## DOMAINE ARMELLE & JEAN MOLIN



Coraggio. Questo è quello che ci vuole per fare vini a Fixin, nella zona più a nord della Côte de Nuits. Ok il riscaldamento globale, ok che i terreni sono simili a quelli di Gevrey Chambertin, ma con pendii meno marcati. Tutto questo tuttavia non toglie il fatto che qui i grappoli, in certe stagioni e a queste latitudini, battoni davvero i denti. A questo aggiungeteci che il duo Armelle e Molin ha deciso di fare non solo il salto del biologico, ma anche quello carpiato del biodinamico in una zona per altro così ostica, alle volte quasi ostile, per un vitigno così delicato come il Pinot Nero. La scelta per altro di questa conduzione del vigneto non si limita a qualche parcella sparsa qua e là, ma addirittura a tutti e 7 gli ettari aziendali.

Da questo parco vitato il Domaine Armelle & Jean Molin ottiene una serie di vini centrati sul villaggio di Fixin e i suoi Premier Cru; qui il massimo della classificazione per un vigneto. Oltre a questo il domaine possiede alcune parcelle nel Grand Cru di Mazy-Chambertin.

Le etichette delle appellazioni comunali e i Premier Cru di Fixin sono vini da un lato carnosì e compatti, ma anche ricchi di beva e piacevolezza, anche se bevuti giovani.



## DOMAINE TORTOCHOT



Per chi ha lavorato nel business del petrolio la scelta di tornare a casa per stare con la propria famiglia e, di fatto, con la propria terra, poteva sembrare naturale.

Tuttavia Chantal, una delle figlie di Gabriel Tortochot, a questo ha dovuto affiancare studio e una voglia di cambiare specie rispetto alla conduzione del vigneto. Finalmente nel 2013 la certificazione di viticoltura biologica è finalmente arrivata. Questa scelta è stata motivata dal fatto di voler produrre vini più puri, ma soprattutto da un'esigenza di rispetto delle condizioni di vita e di lavoro di coloro che insieme a Chantal si occupano dei 12 ettari dell'azienda. Parte del parco vitato è occupato da 4 parcelle classificate Grand Cru, in alcuni casi piccolissime, come quelle del Clos Vougeot, di fatto composto da soli 7 filari.

Le piante del domaine, solo Pinot Nero, hanno un'età media che di poco supera i 40 anni di età. In cantina i grappoli sono diraspati totalmente. Vinificazione classica in acciaio e legno, solo nuovo per i Grand Cru.

Per tutta la restante gamma di etichette, percentuali ascendenti di legno di diversi passaggi. Lo stile dei vini di Domaine Tortochot è condensato nelle parole della stessa Chantal: "Qui produciamo Gevrey Chambertin piuttosto tradizionali, con parecchio frutto, tannino vigoroso e buona acidità. Non sono Pinot che si possono bere in fretta, alla svelta.....serve tempo prima di poterli apprezzare".



## DOMAINE STÉPHAN MAGNIEN



Cosa significa vecchia in riferimento ad una vigna? Parlando di una signora pianta bisognerebbe probabilmente utilizzare un altro termine, ma l'età delle viti è un aspetto decisivo per un'etichetta che voglia definirsi come un grande vino di territorio. Questo fenomeno avrà sicuramente spiegazioni chimiche ed insieme vitivinicole, ma sta di fatto che più la vigna diventa adulta e più le sue uve 'sanno' di quel posto in cui crescono. Stéphan Magnien inizia a guidare la cantina che oggi porta il suo nome a partire dal 2008, anche se la sua famiglia fa vino sin dall'800. Sui suoi 4,5 ettari di vigneto tuttavia trovate praticamente solo vigne vecchie e nello specifico quelle catalogate come Pinot Tordu, uno dei più antichi cloni della regione.

Anche le piante giovani del domaine sono ricavate da selezioni massali dello stesso clone. I vigneti di Stéphan si trovano in prevalenza a Morey-Saint-Denis, senza dimenticare quelli compresi in 2 Grand Cru: Clos-Saint-Denis e Charmes-Chambertin. In cantina la vinificazione è molto elementare, perché i grappoli da vecchie vigne hanno già tutto per dar vita a un grande vino. Sempre per questo motivo l'affinamento in legno non è mai troppo lungo e la presenza di botti nuove è limitata al minimo anche per i Grand Cru. Lo stile dei vini di Stéphan Magnien è spesso caleidoscopico e sempre molto raffinato.



## DOMAINE FRANÇOIS BERTHEAU



Per sfatare i cliché non servono le chiacchiere ma i fatti, quelli che si fanno a bocca chiusa, magari piena, magari di vino. Chambolle Musigny e i vini che qui si producono sono spesso, anzi no, sempre, accostati a un carattere femminile, morbido, alle volte persino piacione. Per carità le etichette che si producono a Chambolle piacciono parecchio, anche per quella loro grande facilità nell'essere abbinate al cibo. Tuttavia la generalizzazione alle volte va smentita. Per farlo serve un omino di corporatura asciutta, con gli occhiali, tutto nervi e carattere, come i vini che produce proprio a Chambolle Musigny.

Si chiama François, arriva in azienda nel 2003 e rappresenta la quinta generazione della famiglia Bertheau.

Il suo vigneto conta su poco più di 6 ettari. Le piante che lo compongono sono vecchie signore, almeno 45 anni, anche se di una donna non bisognerebbe mai dire l'età.

In cantina la mano di François è delicata come testimonia la scelta dei materiali, acciaio e cemento in vinificazione, legno, mai oltre il 20% quello nuovo, in affinamento. Lo stile del domaine è fragrante e rigoroso. Se proprio si volesse insistere con il cliché al femminile potremmo dire che i suoi vini potrebbero essere definiti sì femminili, ma a patto di far riferimento a bellezze naturali e con un carattere tutto d'un pezzo.



## DOMAINE RENÉ CACHEUX & FILS



Partono Blee nel secolo scorso e poi continuano oggi come René Cacheux & Fils, trovando la propria dimensione attuale a metà degli anni 2000.

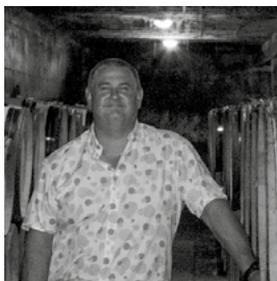
Lo switch legato al cognome si verifica più o meno negli anni '70, quando una delle figlie di Charles Blee sposa René Cacheux. Da allora prende vita il domaine Cacheux-Blee, poi diventato René Cacheux & Fils, da quando il figlio Gérald, dopo un'esperienza presso alcune tra le più prestigiose realtà della regione, decide di tornare a casa.

Quella del domaine è, vitivinicolmente parlando, piuttosto piccola, con poco meno di 4 ettari. I vigneti sono collocati nei comuni di Vosne-Romanée, con alcune parcelle classificate Premier Cru, e Chambolle Musigny. L'attuale gestione di Gérald ha preso coscienza, da tempo, dell'importanza della cura delle viti in maniera non aggressiva; della serie più osservazione e meno interventismo. Un cambiamento necessario per raggiungere, una volta in cantina, una maggiore definizione gustativa.

Le etichette qui prendono forma secondo modalità piuttosto tradizionali, con diraspatura totale, fermentazione a temperature molto dolci così da preservare gli aromi più delicati e un affinamento che non si prolunga mai oltre i 18 mesi. La quota di legno nuovo varia in funzione del vino e dell'annata, ma non supera mai il 50%.



## DOMAINE CHÉVILLON-CHEZEAUX



Se il progetto ‘finage’ potesse essere paragonato a un libro in cui i comuni della Borgogna ne fossero i capitoli, quello di Nuits-Saint-Georges, sarebbe sicuramente scritto da questo domaine, ai suoi esordi chiamato soltanto Chévillon. Il cognome Chezeaux verrà aggiunto soltanto dopo un matrimonio, quello tra Claire e Philippe.

L’azienda si estende per 8 ettari, sparpagliati su 15 differenti appellazioni, in gran parte sempre a suon di Pinot Nero, in molti casi contraddistinto da piante che hanno oltre 35 anni di età. La gestione della vigna viene regolata non tanto da una certificazione specifica, ma da una conoscenza, si potrebbe scomodare anche il termine di intimità, che si prolunga qui sin dalla fine dell’800.

La vinificazione è molto lineare, aspetto che si traduce in uno stile aziendale che punta su affinamenti in legno mai troppo prolungati e mai troppo determinati dal legno nuovo, qui al massimo al 20%. Lo stile dei vini del Domaine Chévillon-Chezeaux è perciò nitido, definito, fragrante.



## DOMAINE DENIS PERE & FILS



2 vitigni, 1 villaggio composto da 2 nomi, 14 ettari in 4 comuni differenti e un'azienda che oggi viene gestita da 4 persone. Tutto comincia nel 1940 quando il mitico cantiniere dell'Hospice de Beaune, Raoul Denis, decide di produrre vino da un paio di ettari di vigneto a Pernand-Vergelesses. Da quel progetto originario l'azienda oggi ha raggiunto i 14 ettari di proprietà, divisi tra i comuni di Pernand Vergelesses, Savigny-les-Beaune, Aloxe Corton e Chorey-les-Beaune. Le varietà che qui coltivano sono due: Pinot Nero e Chardonnay. Il vigneto di Denis Pere & Fils è per la gran parte circondato (circa l'80%) da un bosco, che oltre a garantire una termoregolazione ottimale, permette lo sviluppo di una biodiversità che arricchisce l'ecosistema in cui le piante dell'azienda vivono.

Anche per questo l'approccio del domaine alla gestione del vigneto è vigile, ma non interventista a tutti i costi. In cantina affinamenti light sia come durata sia come presenza di legno nuovo. Lo stile impartito dal territorio alle uve che qui crescono si ritrova fedelmente in ognuna delle etichette aziendali. Il Corton-Charlemagne -ovviamente- fa storia a sé.





## DOMAINE FOLLIN-ARBELET

Mica male svegliarsi la mattina e non avere come vista un grosso edificio cittadino, ma la propria vigna. Poi, magari, spostarsi al proprio luogo di lavoro ed averlo non in una periferia grigia e lontana o in una città caotica, ma in un grazioso paesino che per altro conosci a menadito, visto che qui è cresciuta tutta la tua famiglia.

Forse per tutto questo, ma in realtà anche molto altro, che la famiglia Follin-Arbelet produce vini così buoni e insieme così fedeli al proprio territorio di provenienza. L'azienda ricava le uve, in prevalenza rosse, da circa 6 ettari, quasi tutti collocati ad Aloxe Corton, con un'eccezione davvero di prestigio: quella di un mezzo ettaro domiciliato nel Grand Cru di Romanée Saint Vivant. In vigna da anni niente chimica e diserbanti, ma solo prodotti alternativi, il più possibile sostenibili.

In cantina roba semplice, perché quando hai dei terroirs così prestigiosi devi solo accompagnare, senza alcuna forzatura. La cantina del domaine, essendo per altro una delle più sotterranee dei dintorni, offre un habitat naturalmente termoregolato. Lo stile dei vini dell'azienda è riassunto molto bene dalle parole di Franck Follin-Arbelet, alla guida di questa cantina dagli anni '90: "un vino che rappresenta il terroir da cui deriva è un lavoro ben fatto".



### DOMAINE JACOB



Ladoix è un'appellazione meno nota, nel nord de la Côte de Beaune. Sarà perché qui non c'è una specializzazione netta (si coltivano con buoni risultati sia lo Chardonnay sia il Pinot Nero), sarà infine perché la classificazione non prevede presenza di Grand Cru, ma Ladoix non è tra i primi terroir a venire in mente pensando alla Borgogna. La fama di quest'area cambierebbe parecchio, se si partisse dall'assaggio dei vini prodotti dal Domaine Jacob. Robert e Raymond prendono le redini dell'azienda negli anni '80, poi a metà del 2000 arriva Damien che rimpiazza lo zio Robert. Le quote rosa in questa realtà sono garantite dalle mogli di Raymond e Damien. L'azienda è perciò decisamente familiare, di medie dimensioni, come testimoniano i 12 ettari, a loro volta divisi in 12 Aoc (appellazioni) differenti, comprese alcune parcelle nel Grand Cru di Corton Charlemagne. Le piante, condotte in maniera consapevole, se a Ladoix spengono circa una ventina di candeline, a Corton Charlemagne hanno in media poco meno di 40 anni.

In cantina la fermentazione avviene in ambiente termoregolato e l'affinamento è invece realizzato in legno, con una percentuale di botti nuove che per le etichette del village di Ladoix non supera mai il 30%. Lo stile dei vini prodotti dal Domaine Jacob è elegantemente floreale, oltre che generosamente fruttato e minerale.



## DOMAINE FRANÇOIS GAY



Chi fa da sé.....fa Borgogna molto puri, profumati, forse un po' austeri in gioventù, ma che con il tempo sanno regalare grandi sensazioni, addirittura migliori se abbinati a cibi semplici, ma saporiti, come una merenda a base di salumi (in Italia ne abbiamo tanti e tutti eccellenti) oppure un grande pollo arrosto e persino una zuppa di pesce, bella condita e piccante.

Il detto del chi fa da solo fa meglio si applica a questo domaine, in quanto in precedenza erano fornitori di négociants, mentre da alcuni decenni hanno deciso di imbottigliare le proprie uve provenienti da 8 ettari, oggi coltivati dall'ottava generazione della famiglia.

In vigna la maggior parte della superficie aziendale è condotta in maniera ragionata, con una netta prevalenza percentuale del Pinot Nero, mentre il resto del vigneto non è popolato dallo Chardonnay, bensì dall'Aligoté.

Un vitigno quest'ultimo che può essere definito come il 'terzo grappolo' della Borgogna, l'Aligoté mostra un carattere succoso, con acidità piuttosto elevata, specie se piantato su suoli 'magri'. L'Aligoté infine pare sia geneticamente imparentato con la famiglia dei Pinot.



## DOMAINE MICHEL & JOANNA ECARD



Marito e moglie e un piccolo domaine di circa 4 ettari. Da questa istantanea si coglie la natura da petit domaine, anche se caratterizzato da una grande anzi grandissima risorsa, come quella che riguarda la collocazione dei vigneti aziendali, cui si somma un'età delle piante in alcuni casi davvero elevata. Le viti di Michel e Joanna, in molti casi appartenenti a quell'antico clone dal grappolo piccolo e compatto che qui chiamano 'trés fine Pinot' hanno oltre 80 anni di età. Il resto delle loro vigne sono più giovani, si fa per dire, visto che comunque hanno superato i 40 anni. A questo va aggiunto il fatto che ben 5 dei vigneti aziendali sono classificati Premier Cru. Un tesoro del genere è preservato da Michel e Joanna con una gestione accurata e consapevole. In vendemmia tripla cernita dei grappoli e se consideriamo che le piante vecchie producono solitamente meno, si comprende quanto la produzione di Michel e Joanna sia davvero rigorosa.

In cantina vinificazione molto semplice, seguita da un affinamento in legno quasi mai nuovo.

Lo stile dei vini aziendali mostra un'aromaticità fitta, ma mai troppo dirompente, accompagnata da un sorso che, se cercato e atteso, regala sempre quei dettagli che 'sanno' di complessità e carattere.



### DOMAINE ALBERT MOROT



Se qualcuno si trovasse di fronte a quest'azienda senza avere precedentemente nessuna informazione su di essa, non è detto che la collocherebbe in Borgogna. La costruzione della sede aziendale, di fatto uno Château, sommata ad una densità di piante per ettaro molto fitta, siamo a quota 10000, farebbero pensare ad una realtà del bordolese. Alle spalle di questo domaine invece c'è una lunga storia tutta ambientata in Borgogna, cominciata addirittura nel XIX secolo. Il domaine parte come vigneron, salvo poi incrociarsi, dopo un matrimonio, con un négociant di nome Choppin. Progressivamente il focus qui ritorna sulla produzione, grazie a Geoffroy Choppin de Janvry che, da ingegnere agronomo, si concentra sulla qualità dei frutti, come dimostra anche la scelta di passare, era il 2015, alla gestione del vigneto in biologico.

Le piante dimorano tra Savigny-les-Beaune, Pommard e Beaune. La vendemmia, totalmente manuale, per essere la più veloce possibile coinvolge addirittura una cinquantina di persone, cosicché il frutto, senza essere danneggiato, possa essere trasformato nel più breve tempo possibile. Tutte le fasi di raccolta e vinificazione sono sovrintese dalla famiglia Geoffroy Choppin e dal loro jack russel terrier di nome 'Boumba'.

In cantina vinificazione classica con affinamento per 14 mesi in pièces, di cui un 30% nuove. Lo stile dei vini del domaine Albert Morot è pieno, con aromi fruttati molto netti, seguiti da un sorso puro e filante.



## DOMAINE REBOURGEON MURE



Rigermogliare è un concetto che riguarda il rinnovarsi della vita, ma che nel caso di questo domaine più che con il ciclo vegetativo della pianta ha a che vedere con il cognome (Rebourgeron, letteralmente germogliare di nuovo) impresso in etichetta. Quello che oggi è conosciuto come il domaine Rebourgeon Mure nasce a metà del '500, quando un antenato della famiglia attualmente a capo dell'azienda viene a Pommard e ottiene per 99 anni alcuni vigneti in affitto. Peccato che si tratti 'solo' delle bellissime piante di proprietà dell'abbazia di Santa Margherita in Bouilland. La familiarità tra l'azienda e i grandi vigneti è perciò storica e oggi si perpetua, appunto ri-germoglia, su una superficie che tocca 3 comuni: Beaune, Volnay e Pommard, quest'ultimo attuale sede dei locali che ospitano la cantina. Unica varietà presente nei vigneti di Rebourgeon Mure è il Pinot Nero, con piante piuttosto vecchie, in media 40 anni di età, con punte costituite addirittura da esemplari centenari. Per preservarne l'integrità, ma nel modo più naturale possibile, il domaine si è dotato della doppia certificazione: HVE-3 e Terra Vitis.

In cantina l'affinamento non si prolunga mai per oltre 18 mesi e viene realizzato in legno. I vini, al netto di annata e della zona di provenienza delle uve, mostrano struttura, ma sempre abbinata a freschezza, verve e morbidezza.



## DOMAINE GLANTENAY



Qui vecchio e nuovo sono due aspetti (qualche riga più sotto vedremo a cosa si riferiscono) di un'azienda che ricava le uve per i propri vini da quattro comuni differenti: Monthelie, Chambolle Musigny, Pommard, ma soprattutto Volnay. Quest'ultimo villaggio in particolare si esprime nella gamma di etichette del domaine, mediante la raffinatezza espressa da alcuni suoi premier cru.

La traduzione dei terroir di Volnay avviene mediante un sorso caratterizzato da finezze e sottigliezze, eleganze e sussurri, il tutto amalgamato da una beva molto buona in giovane età, che diventa addirittura più scorrevole con qualche anno di bottiglia. Il 'vecchio' qui è rappresentato dalla data di nascita di questo finage di Volnay, risalente addirittura al XVII secolo. Oggi gli 8 ettari di proprietà sono gestiti da Guillaume, con un'attenzione al vigneto rispettosa e insieme virtuosa. Nonostante le origini molto antiche dell'azienda la novità è invece rappresentata dalla cantina, costruita nel 2015, e dotata del meglio della tecnologia, come dimostra, ad esempio, la fase di fermentazione, da anni totalmente termoregolata.

L'affinamento delle etichette ha una durata sempre piuttosto contenuta e la percentuale di botti di legno nuovo non valica mai la soglia massima del 40%. Lo stile dei vini del Domaine Glantenay è, come detto, fine, delicato, aristocratico.



### DOMAINE DE SUREMAIN



Nel nome del villaggio oggetto di questo finage c'è la natura del luogo. Monthelie sta per Mont Oloye.

Senza vedere il territorio dal vivo s'intuisce facilmente come i pendii sui cui crescono le piante del domaine siano più ripidi del solito, almeno in riferimento alla Borgogna. Alla guida dell'azienda ad Eric si sono affiancate la moglie Dominique e, più di recente, la figlia Gwendoline. La scalata, questa volta non dei pendii del territorio, ma quella, molto più ripida, verso una viticoltura più rispettosa, comincia per il Domaine de Suremain prima degli anni '90. Già nel 1996 l'azienda diventa addirittura biodinamica.

In vigna la prevalenza percentuale va al Pinot Nero, varietà che il domaine può vantare anche in alcune aree del territorio classificate come Premier Cru.

Le etichette aziendali sono ricavate sia da piante vecchie, circa 60 anni di età, ma anche da piante giovani a loro volta ottenute da selezioni massali delle viti più adulte. Lo stile della gamma di domaine de Suremain evidenzia un sorso sincero, molto godibile anche in gioventù.



## DOMAINE ROY



I Roy sono da generazioni (addirittura 10) di queste parti. Vincent e Dominique, attualmente alla guida di questo finage, portano la barba non perché aderiscano alla corrente hypster, ma perché essendo così appassionati ai loro 12 ettari, forse, la barba, gli cresce perché non hanno tempo di farsela, dovendo lavorare i loro vigneti, in gran parte domiciliati ad Auxey-Duresses, alcuni dei quali classificati persino premier cru. La loro cura delle piante è consapevole, specie del fatto che alcune di esse sono state piantate all'inizio degli anni '50 per il Pinot Nero e negli anni '70 per lo Chardonnay.

Un patrimonio che in fase di trasformazione il domaine non vuole assolutamente perdere. La vinificazione è perciò semplice, con un piccolo utilizzo di raspi, poi temperatura controllata e un anno di legno in affinamento. La percentuale di botti nuove è davvero contenuta e non supera mai, al di là dell'annata, il 20%.

Lo stile dei vini del Domaine Roy è molto diretto, immediato, pur tuttavia mostrando doti di complessità molto buone e persino migliori capacità di affinamento in bottiglia.



## DOMAINE PÈRE GERMAIN



Saint-Romain è un comune parecchio sottovalutato. Nonostante questo a Saint-Romain si producono vini eleganti, piuttosto snelli, anche in annate calde e se il riscaldamento globale è una realtà, qui hanno un futuro assicurato. Il merito di un domani roseo va anche al Domaine Père Germain. Dai 14 ettari dell'azienda, alcuni dei quali sparsi anche in altri comuni come Pommard, il domaine oggi guidato da Patrick e coadiuvato dal figlio Arnaud, ricava Chardonnay molto interessanti.

La gestione del vigneto è via via sempre meno interventista. Un percorso che di recente (2010) è culminato con l'adesione del domaine alla carta dei vignaioli indipendenti: un protocollo in cui si incontra un'idea differente di viticoltura, basata sui luoghi e sull'esperienza di chi li lavora con passione da anni.

In cantina la mano leggera si manifesta con raccolte manuali, pressature con i raspi nel caso dei bianchi, successivamente sottoposti a un affinamento molto poco invasivo.

Lo stile dei bianchi aziendali è perciò frutto diretto della qualità dei terreni, che in molti casi qui danno origine a vini polposi e succosi mai troppo scarni o troppo taglienti.



### GUY BOCARD



Essere timidi alle volte fa andare in bianco. Forse questo è vero con le persone, ma con le vigne è tutta un'altra cosa. Guy è un uomo timido, nel senso che medita prima di fare le cose. L'andare in bianco, per lui, significa dedicarsi a quelle varietà come Chardonnay ed Aligoté che popolano i suoi vigneti, in gran parte situati a Meursault, che comprendono alcuni dei migliori lieux dits del villaggio. La riflessività del produttore ha fatto sì che la scelta del biologico fosse qui un passaggio obbligato per tutti quanti i 6 ettari aziendali.

La certificazione è in via di definizione, visto che il processo di conversione è iniziato nel 2019. Il fatto che la timidezza e la riflessività, parlando di vino, aiutino invece parecchio, lo si coglie osservando le scelte produttive applicate in cantina. Poca estrazione e legno molto ben dosato in fase di affinamento, legno nuovo per un massimo di un quinto del totale, rendono i vini di Guy Bocard molto nitidi ed espressivi.

Un'ulteriore qualità delle etichette del domaine è quella di mostrarsi già molto godibili in gioventù, il poco legno aiuta, senza che tuttavia vengano meno le doti in fase d'invecchiamento delle singole referenze.



## DOMAINE JEAN-LOUIS CHAVY



L'azienda nasce dalla divisione dell'antico domaine di Gérard Chavy. La parte che tocca a Jean-Louis conta su 6,5 ettari. L'importante qui non è tanto l'estensione, ma la qualità del corpo vitato che in questo caso può contare su parcelle a Beaune, ma soprattutto a Puligny Montrachet.

Le vigne di maggiore prestigio sono quelle collocate in ben 4 premier cru (Le Champ Gain, Le Clavoillon, Les Folatières e Les Perrières). Con questa formazione di vigneti, per altro in molti casi caratterizzati da vigne vecchie condotte in maniera misurata senza eccessi green ma anche senza forzature da prodotti di sintesi, la partita per la gamma di vini di questo domaine si gioca decisamente in cantina, dove Jean-Louis mette in campo tutto il suo savoir faire. La mano in vinificazione è delicata, con fermentazioni a temperature mai eccessivamente alte, estrazioni gentili e soprattutto un utilizzo del legno in affinamento davvero magistrale. La quota di botti nuove non supera mai, per nessuna referenza, il 20%.

La permanenza nelle pièces per i premier cru non supera i 16 mesi. Il risultato è una vittoria schiacciante per qualsiasi vino della gamma, in grado di mostrare sempre lunghezza, raffinatezza e incredibili capacità di invecchiamento.



## JEAN JACQUES MOREL



Saint-Aubin non è una via di mezzo ma piuttosto un territorio in mezzo a due grandi terroir come Chassagne-Montrachet e Puligny-Montrachet. Forse gli mancherà la fama di altri comuni, mentre non gli mancano di certo le qualità che gli permettono di produrre vini bianchi, agili e di carattere.

A Saint Aubin si trovano solo premier cru. In questo contesto nascono i vini di Jean Jacques Morel, produttore anticonformista che lavora in vigna alla vecchia maniera. Ad esempio la cimatura delle viti non viene effettuata, seguendo una pratica che risale a metà del secolo scorso, ma soprattutto la gestione delle piante da parte di Jean Jacques è rivolta ad un non interventismo, mai disgiunto tuttavia da un'attenzione veramente totale. Anche in cantina Jean Jacques adotta una mano molto delicata, grazie a una vinificazione molto semplice, che ricorre per altro a bassi, per non dire bassissimi, livelli di solforosa.

Questo e in realtà molto altro permette alla sua gamma di etichette di coniugare l'anima del luogo, con una precisa idea di vino da parte del produttore.

Nel bicchiere il risultato è rappresentato da sorsi ricchi di verità e naturalezza.



## DOMAINE MOREY VINCENT & SOPHIE



In Borgogna i vigneti e i saperi ad essi legati si trasmettono di padre in figlio. Quando la prole è più abbondante capita che il parco vitato di un'azienda si possa dividere in tante parti quanti sono i figli di un vigneron. Così è accaduto per il domaine di Bernard Morey da cui è nato il domaine di Vincent e Sophie. Vincent ha un curriculum di tutto rispetto con studi al liceo vitivinicolo di Beaune, cui ha fatto seguito un'esperienza a Saint-Emilion, perché i grandi vini alla fine non hanno confini.

Il suo percorso nel vino infine non si esaurisce con gli stage, ma è proseguito con 20 anni di presenza nel domaine del padre. Per questo la prima vendemmia, qui datata 2007, non è stata per lui un salto nel vuoto, ma più che altro un salto in alto, verso una qualità tanto elevata che ha quasi dell'eccellenza. Vincent e Sophie lavorano 20 ettari situati in ben 5 villaggi della regione, in molti casi con piante classificate premier cru (Les Caillerets e Les Embrazées), senza dimenticare un vigneto nel grand cru di Batard-Montrachet. In vigna il rispetto per il frutto è totale, perché come sostiene Vincent: 'i vini fini derivano solo da un grande frutto, come accade con la grande cucina, dove la qualità degli ingredienti è tutto'. In cantina la vinificazione è gentile anche se affidata, come l'affinamento, al legno. Le etichette del domaine mostrano sempre tensione, frutto maturo e sapidità.



### MICHEL CLAIR



3 x 1. Non una moltiplicazione ma neppure un'offerta da supermercato. Tre è il numero dei domaine che, una volta uniti, hanno dato vita a quello di Michel Clair.

L'unione risale al 2005, anno in cui Michel e Anne raccolgono sotto il loro controllo le proprie piante oltre alle vigne di Louis Clair e le parcelle in carico al domaine dell'abbazia di Santenay. Gli ettari dell'azienda oggi toccano quota 11. La conduzione delle piante, sia di Pinot Nero sia di Chardonnay, è sempre stata piuttosto coscienziosa, anche se da alcuni anni lo sforzo dell'azienda è stato quello di migliorare addirittura la qualità di vita delle proprie viti. Al di là del gioco di parole qui le piante sono condotte secondo un regime biodinamico, con tanto di certificazione demeter.

Alcuni dei loro vigneti sono classificati come premier cru, compresa la parcella chiamata les Gravières, di fatto un mancato Grand Cru di Santenay.

In cantina mano molto sensibile che rispetta il frutto e non lo seppellisce sotto eccessi boisée. Lo dimostra il fatto che i vini bianchi rimangono in botte soltanto per 10 mesi, qualche mese in più per i rossi.



## DOMAINE ROUGES QUEUES



Dove termina la ‘curva d’oro’, oltre Santenay, si producono vini rossi dai profumi potenti e dal sorso forse un po’ rustico, ma comunque ricco di verismo e grande adattabilità in fase di abbinamento.

Dall’unione di 3 villaggi nasce una delle appellazioni più giovani della Borgogna: fine anni ‘80. Le qualità delle uve oggi valorizzata anche da alcuni premier cru, in precedenza ‘ricadeva’ nei blend dei Côte de Beaune Village. Domaine Rouges Queues nasce sul finire degli anni ‘90. Sin da subito Jean Yves e Isabelle, i titolari, decidono di fare le cose per bene, dedicandosi al loro vigneto, in totale 2,5 ettari, con una cura davvero meticolosa verso le piante e anche nei confronti della difesa di quella biodiversità che tutelano con un rifiuto assoluto dei pesticidi e dei diserbanti.

Il concetto di vino del Domaine Rouges Queues si basa sul fatto che il frutto, alla fine, è un messaggio per quello che il terroir ha da dire. Per non snaturare la forza del messaggio impresso dal luogo sulle proprie uve, in cantina la vinificazione sceglie il sentiero della semplicità sia riguardo ai gesti sia rispetto alla scelta dei materiali.

I loro vini -come detto- esprimono verità fruttata, cui si sommano carattere e piacevolezza. I vini di Domaine Rouges Queues sono etichette da gustare e non solo degustare.



### DOMAINE THÉNARD



Nonostante la natura rivoluzionaria dei francesi, della serie abbasso la nobiltà, in questo caso il domaine prende vita da un matrimonio aristocratico tra il barone, Paul Thénard, e una signora di Givry. L'azienda prosegue per discendenza femminile con la famiglia Bordeaux-Montrieux, strano cognome in Borgogna, oggi rappresentata da Jean-Baptiste. I vigneti di Givry sono vecchissimi, ma i pezzi pregiati sono le parcelle, tutte classificate grand cru, che si trovano a Corton, Grand Echezeaux e le Montrachet. In quest'ultimo grand cru il domaine arriva secondo. Piazza d'onore per ettari di proprietà, ma se consideriamo che da qui arrivano le uve per uno dei migliori vini bianchi in senso assoluto, si capisce come, alla fine, il secondo posto del podio non vada poi così male.

La cantina dell'azienda è posta all'interno di un vecchio fienile con soffitto basso e vecchissimi serbatoi di legno utilizzati per la vinificazione (alle volte sostituiscono solo qualche dogia solo dove e quando serve così da continuarli ad utilizzare).

Il bianco da uve Grand Cru provenienti da le Montrachet affina per 18 mesi in botte (metà legno nuovo).

Il tempo è un fattore decisivo per apprezzare questi vini, che impiegano anni per svelare tutto il loro enorme potenziale.



### PALMER & CO



L'unione fa la forza... e anche la complessità, la qualità, e tanto altro verrebbe da dire, guardando alla storia, ma anche al presente, della Maison Palmer & Co. Tutto comincia con 7 viticoltori nel 1947. Gli stessi comprendono immediatamente che da soli non sarebbero arrivati lontano. Insieme invece tutta un'altra cosa, come dimostrano oggi gli oltre 200 ettari suddivisi tra i tre vitigni principali della regione, comprese numerose parcelle classificate Premiers e Grands Crus nella Montagna di Reims. Un giacimento qualitativo ampio, da cui deriva la convinzione della Maison secondo cui i propri champagne debbano nascere innanzitutto in vigna. Dal 2014 tutto questo acquisisce una consapevolezza ulteriore, garantita da diverse certificazioni legate alla sostenibilità (HVE e VDC). L'attenzione tuttavia non si ferma al vigneto, ma prosegue anche in cantina, dove il fattore umano non viene mai meno, come testimoniato dalle numerose generazioni di maître de caves che si sono alternate in cantina, a loro volta supportate da un team composto oggi da ben 4 enologi. A questo va aggiunto un elevato numero di collaboratori, a loro volta essenziali per gestire quel panorama di variabili enologiche, che Palmer & co. mette secondo tempi e modalità differenti in ognuna delle cuvées che compongono la propria gamma. Lo dimostrano non solo l'elevata quantità di vini di riserva, mai meno del 35%, impiegata le cuvées d'ingresso, ma anche le 3 soleras presenti in cantina, su tutte quella di Pinot Nero vinificato in rosso. Quest'ultima –'inaugurata' 40 anni fa– fornisce in particolar modo alla cuvée Rosé Solera un sapore unico e immediatamente riconoscibile, grazie ad un mariage equilibratissimo tra note fruttate rosse e delicatezze speziate



## Francia, Reims, Champagne

---



Altra passione della Maison è sicuramente quella dei millesimati, tutti conservati “sur pointe” e ordinabili su prenotazione, senza contare infine la produzione di grandi formati. Palmer, vera e propria rarità in Champagne, vinifica in modo tradizionale e non come accade più spesso per travaso anche i formati più grandi, compreso il mastodontico Nabucodonosor, una bottiglia in grado di contenere ben 15 litri di champagne.

Ultimo progetto, in ordine di tempo, è la cuvée Grands Terroirs. Etichette che ancora di più vogliono esprimere la ‘voce’ dei territori da cui provengono, grazie a uve coltivate esclusivamente nella Montagna di Reims, a loro volta vinificate soltanto in annate eccezionali.



## STÉPHAN BRETON ARRENTIÈRES

Mai sottovalutare il terroir.

Anche la prestigiosa Champagne, quella tutta grand cru e maison da sogno, in passato spesso ha guardato a una zona meno nota, ma non per questo meno vocata, per ricavare le uve, specie quelle di Pinot Nero, da utilizzare all'interno delle proprie etichette. Si tratta dell'Aube, area che rappresenta 1/5 della superficie totale della Champagne. Siamo a 150 Km circa a sud dalla Montagna di Reims. La zona, più temperata e maggiormente caratterizzata da suoli calcarei di differenti ere geologiche, produce vini maturi, ma ugualmente filanti.

Proprio nell'Aube nasce, subito dopo la fine della seconda guerra mondiale, l'azienda Stéphane Breton.

Poco meno di 10 ettari in cui la maison coltiva, in maniera ragionata senza estremismi di alcun tipo, Pinot Nero in prevalenza, ma anche una piccola quota di Chardonnay; vitigno quest'ultimo impiegato in particolare nel brut d'ingresso dell'azienda. I vini di Stéphane Breton, come il territorio da cui provengono, non vanno sottovalutati, regalando sempre materia e slanci salini.



### R&L LEGRAS



Lo champagne alle volte viene considerato un vino frivolo, forse anche civettuolo. Le ragioni? Diverse, dalla facilità di beva al buffo rumore che fa il tappo quando lascia la bottiglia, fino ai contesti in cui viene consumato: party, aperitivi, tutto moda e leggerezza. Avere il fondo della bottiglia colorato di rosso, come si vede negli esemplari del prodotto più diffuso di R&L Legras in attesa della sboccatura sulle pupitre, potrebbe far pensare a un famoso, e lussuoso, marchio di calzature per signora che allo stesso modo delle bottiglie ha la suola esterna decorata con lo stesso colore. Quindi niente di nuovo anche qui?

Non proprio, perché al di là della scelta di questa colorazione sul fondo delle bottiglie, la maison che le produce ha fortissime e solidissime radici nel territorio. La maison R&L Legras oggi guidata dalla famiglia Barbier, produce infatti champagne da ben 6 generazioni. Al rigore produttivo la maison combina la qualità dei terreni da cui vengono ricavate le uve con cui realizzano le proprie etichette. 15 ettari di vigneto in gran parte collocati a Chouilly, uno dei villaggi della Côte des Blancs classificati grand cru. In molti casi le viti della maison sono piuttosto vecchie (la media si aggira attorno ai 45 anni di età).

Da qui i Barbier derivano vini sapidi, profondi, lunghi e un po' austeri, specie se consumati con un riposo relativamente breve dopo la sboccatura. Etichette che tuttavia non sono mai imbrigliate da dosaggi elevati.





### DOMAINE D'A

Nell'alfabeto del vino alcune lettere sono contese. B può far riferimento con differente collocazione geografica, ma identica eccellenza, sia a Barolo, sia a Bordeaux o addirittura alla Borgogna. Anche la lettera L si divide tra due zone opposte come la Loira a nord e il Languedoc nel sud della Francia, proprio al confine con la Spagna.

Questa seconda area di produzione è contraddistinta da un clima piuttosto caldo, anche se in alcune zone rinfrescato dai venti che arrivano dal mare. Proprio qui dall'inizio del secolo Jean Claude Mas fonda il suo domaine.

Piuttosto grande verrebbe da dire, visto che comprende ben 12 aziende, sparse in alcune delle denominazioni più prestigiose della zona come: Languedoc, Minervois e Picpoul de Pinet solo per citarne alcune. L'azienda forse più rappresentativa del gruppo è domaine d'Astruc o semplicemente domaine d'A. Una realtà che ricava le proprie uve, sia a bacca bianca sia a bacca rossa, da 80 ettari per altro certificati HVE 3 (certificazione di alto valore per l'ambiente che ha a che vedere non solo con la gestione del vigneto, ma anche con le pratiche di cantina).

Tra le uve bianche, oltre al Viognier e allo Chardonnay qui si coltiva un vitigno autoctono, il Mauzac, che domaine d'A impiega per produrre la sua Blanquette de Limoux; uno spumante metodo classico, tipico della zona, che pare essere quasi più antico dello champagne.



### L'ARCHIVISTE

Qui non c'è azienda con vigne e terreni, anche se ci sono: le bottiglie, la passione dei due proprietari, Philippe e Sandrine, oltre a un archivio composto da annate e tipologie di vini minuziosamente selezionati e attentamente custoditi. Si tratta di Rivesaltes, in prevalenza, e Banyuls. Queste due tipologie di vino dolce rimangono tali grazie all'aggiunta di alcol, che blocca l'attività dei lieviti in fase di fermentazione. Prima di moda, specie tra le due guerre, queste due tipologie ottenute in gran parte dai vitigni autoctoni della zona (Grenache Blanc, Gris e Noir), negli anni '50, in Francia avevano consumi altissimi: all'epoca se ne 'facevano fuori' quasi 70 milioni di esemplari. Progressivamente il consumo è calato prima e successivamente addirittura crollato. C'è tuttavia chi ha raccolto e collezionato queste bottiglie, prodotte in annate vecchie, alle volte anche vecchissime, visto che 'l'archivio' di Philippe e Sandrine può contare su millesimi risalenti all'800. L'Archiviste non ha badato nella costruzione del proprio archivio solo alle annate, ma anche alle diverse aziende che nel tempo le avevano prodotte. L'Archiviste può per questo a buon diritto fregiarsi del titolo di vera e propria biblioteca liquida del territorio.

Le quantità disponibili ovviamente sono limitatissime.

Il gusto, una volta assaggiati alcuni 'volumi' di questo archivio, regalano invece sensazioni senza limiti per profondità e complessità.



## CHÂTEAU DE LA RAGOTIÈRE



In alto a destra dove sbuca la Loire a pochi km da Nantes si trova l'azienda Freres Couillaud. Oggi la portano avanti marito e moglie, Amèlie e Vincent, dopo che Amèlie ha ereditato i vigneti dal padre.

Da questo patrimonio creano diverse aziende, tutte quante focalizzate sull'esaltazione del terroir. Di solito frasi come queste non trovano piena corrispondenza nello stile dei vini, ma qui è decisamente diverso. Lo testimoniano i nomi delle etichette aziendali che prendono origine realmente da vecchie vigne oppure da una specifica matrice geologica dei suoli su cui crescono le piante (nel caso di Château de la Ragotière un mix di mica e scisto).

Il vitigno più coltivato dal domaine è il Melon Blanc (detto anche Melon de Bourgogne), così chiamato per la rotondità delle foglie, fu probabilmente portato da queste parti per merito di alcuni monaci. L'azienda oggi conta 30 ettari gestiti in maniera sostenibile, da cui i Couillaud ricavano vini fermentati lentamente, che successivamente rimangono sui lieviti molto a lungo, sino a sviluppare quella complessità che non li rende adatti soltanto al tradizionale abbinamento con i frutti di mare crudi.



## DOMAINE ROCHE AUX MOINES



Uno dei punti più alti della parte centrale della Loire, con una storia che si intreccia con una grande casa automobilistica poi diventato quasi totalmente dedito ad una sola varietà di uva e, più di recente, gestito solo da donne. Tutto questo è la Roche Aux Moines.

Qui si comincia con i monaci per poi passare alla borghesissima, e ricchissima, metà della mela, pardon della stella a tre punte, che individua il marchio Mercedes.

Il domaine negli anni '20 per un periodo non troppo lungo appartiene infatti alla famiglia Benz. Saltando in avanti oggi quest'azienda, vicina di casa di un altro famoso interprete della denominazione Savennières, il Domaine Joly, quelli della Coulée de Serrant, è di proprietà della famiglia Laroche. È Tessa che porta avanti questa azienda composta da 12 ettari, tutti coltivati in biologico, con qualche deviazione verso la biodinamica a partire dal 2006. Come detto gli ettari sono dedicati praticamente soltanto a una varietà, lo Chenin Blanc, che viene vinificato in acciaio e poi fatto affinare in legno per meno di 2 anni. Esiste tuttavia una piccolissima parte di vigneto che ospita i due Cabernet, con piante ormai ultra centenarie.



## LOUIS DE GRENELLE



La fama del territorio di Saumur negli anni è stata alimentata dai grandi vini fermi della zona: i bianchi a base di Chenin Blanc e Cabernet Franc per i rossi. Forse non tutti sanno che, numericamente parlando, quest'area di produzione è molto famosa anche per le bollicine, ottenute mediante metodo classico. Alla quantità si aggiunge anche la qualità, come quella portata avanti da anni, in realtà molti visto che sono addirittura 150, dall'azienda Louis de Grenelle. Dagli anni '70 la famiglia Bodet prende le redini dell'azienda che, dal 2009, si è aperta ad altri piccoli ma valenti proprietari della zona.

Dall'unione delle loro parcelle derivano gli attuali 40 ettari di vigneto aziendale, condotto in maniera sostenibile, come testimonia il raggiungimento, addirittura da metà anni '80, di alcuni prestigiosi traguardi a livello di certificazioni. Le uve che qui si coltivano principalmente sono Chardonnay, Chenin Blanc e Cabernet Franc.

Le cantine dell'azienda scavate all'interno di gallerie di tufo ospitano quelle bottiglie che rimangono sui lieviti per un minimo di 9 mesi. L'etichetta chiamata Platine, di fatto un Crémant de Loire, riposa invece sui lieviti per almeno 2 anni prima della sboccatura.



## MOULIN TOUCHAIS



Avete presente quando si dice *dimenticare un vino in cantina*? Poco dopo la fine della seconda guerra mondiale Joseph Touchais, allora alla guida di un'azienda nata nel 1717, prende alla lettera il detto. La scelta antieconomica riguarda in questo caso la decisione, una volta messi i vini in bottiglia poco dopo l'inverno, di non farli uscire sul mercato prima di 10 anni. Anche le altre decisioni relative alla gestione dei terreni (mix di calcare e argilla) e la successiva fase di vinificazione, non guardano minimamente alle ore di lavoro. Lo dimostra la gestione delle piante antiche che compongono i vigneti aziendali, interamente dedicati allo Chenin Blanc.

Una volta maturi i grappoli qui non vengono vendemmiati in un'unica soluzione, ma in diversi passaggi, così da assicurarsi differenti gradi di maturazione degli acini, compresi quelli attaccati da muffa nobile.

La collezione di vini aziendali si compone anche di annate davvero molto vecchie. Esemplari che, una volta aperti, svelano complessità inimmaginabili, aprendo per altro a possibilità di abbinamento davvero sconfinato.





## DOMAINE DE FOSSE SÈCHE

Di 'Fossa Sicca' in Loira, in quella che diventerà l'Aoc Saumur, se ne parlava già nel 1238. Fosse Sèche oltre a essere un sito archeologico è in primo luogo uno spazio enologico popolato da molte piante sia a bacca bianca sia a bacca rossa, che in molti casi superano il mezzo secolo di età. Il domaine oggi condotto dai gemelli Adrien e Guillaume, quest'ultimo vivo per miracolo dopo un incidente. Prima che l'attenzione sul vino in senso stretto, questo domaine si è preoccupato dell'ambiente circostante, perché anche le viti amano la vita intorno a loro. Da qui discende la scelta di vitare solo 17 ettari sui 45 totali.

Le piante, in particolar modo di Chenin Blanc e di Cabernet Franc, ma ci sono anche Chardonnay e Cabernet Sauvignon con percentuali davvero basse, abitano terreni ricchi di silex. Tutto intorno come detto un ecosistema, api comprese, che permette all'azienda di allontanarsi dalla monocultura in senso stretto.

Con un ambiente di lavoro del genere le certificazioni, anche quelle più intransigenti, perdono di valore. In cantina il Domaine de Fosse Sèche non si preclude l'utilizzo di nessun materiale, ricorrendo a legno, anfore e uova di cemento. La gamma di etichette abbina purezza di frutto a rigore minerale.



## SOURDAIS LE LOGIS DE LA BOUCHARDIÈRE



Chinon è un giacimento di Cabernet Franc, di quello buono. Uno, anzi due, dei migliori interpreti di questa denominazione applicata a questo vitigno sono i fratelli Bruno e Sergem Sourdais.

Rappresentano la sesta generazione alla guida di un'azienda che oggi è portata avanti in particolar modo da Bruno. Sommando anche gli ettari portati in dote da un'azienda vicina che ha sempre scritto sul campanello il cognome Sourdais, gli ettari totali toccano quota 57. L'estensione non condiziona l'attitudine al bio che l'azienda ha sviluppato negli ultimi anni, come testimoniano i 9 ettari attualmente in conversione e come già ribadiva il conseguimento della certificazione HVE 3 (Haute Valeur Environnementale 3). Questa voglia di liberarsi dalla chimica non arriva da una folgorazione improvvisa, ma dalla consapevolezza di avere piante molto vecchie che in alcuni casi, anzi in realtà parecchi, hanno dai 40 fino agli 80 anni di età.

I grappoli che arrivano in cantina sono perciò, al netto dell'annata, di livello assoluto. Per non diminuirne il valore il domaine realizza l'affinamento dei propri vini in botti di diversi passaggi e altrettante capacità. Le etichette, specie quelle a base di Cabernet Franc, mostrano la parte floreale e fruttata del vitigno, ma senza eccessi 'verdi'.





### DENIS MEUNIER

Bolle nella Loire ce ne sono tante, anche se questa denominazione è una delle 'case' degli spumanti metodo classico di qualità. Nonostante condivida il cognome con uno dei grappoli più utilizzati nella Champagne, Denis vinifica in particolar modo lo Chenin Blanc.

Le uve arrivano da poco più di 15 ettari condotti dalla quarta generazione della famiglia in maniera molto ragionata, con controlli severissimi per quanto riguarda i trattamenti. Quest'attitudine al controllo e non all'interventismo a qualsiasi costo è in qualche modo legittimato dal traguardo del terzo livello della certificazione HVE.

Il sapore complesso, delicatamente floreale e intensamente fruttato dei loro vini è invece merito di piante di almeno 35 anni di età, che in cantina trovano compiutezza grazie a una vinificazione molto lineare, che non utilizza mai strumenti troppo 'coprenti'.

Lo dimostra in particolar modo la vinificazione, che viene effettuata in serbatoi di acciaio a temperatura controllata.



## LAURA DAVID



25 anni. Non si tratta dell'età dell'azienda né di quella delle piante che compongono il vigneto. 25 sono gli anni di questa produttrice quando cominciò, era il 2007, a lavorare i propri terreni con sede a Montlouis. Oggi la superficie vitata gestita da Laura è di 7 ettari.

Anno dopo anno l'incoscienza ha lasciato il posto alla consapevolezza dei propri pensieri e dei propri gesti. A non cambiare mai invece è l'entusiasmo con cui Laura coltiva i propri grappoli: Chenin Blanc, Côt (altro nome per il Malbec), i 2 Cabernet e un po' di Pinot Nero, su terreni in prevalenza composti da argilla e silex. I filari sono inerbiti e tenuti puliti da pecore fatte pascolare qui da un suo amico pastore. Per il resto il rispetto della tradizione, anche per un produttore che ha cominciato a soli 25 anni, passa innanzitutto dal rispetto per l'ambiente.

La passione per la biodinamica aumenta anche se, ad oggi, Laura non può vantare certificazioni particolari.

I suoi vini bianchi, come detto ottenuti da Chenin Blanc, sono agrumati e sapidi con un allungo davvero molto convincente.



## GUY ALLION HAUT PERRON



Di solito si parla della Loira come di un unico grande fiume. In realtà, come accade anche per la Mosella o per la zona di Bordeaux, anche gli affluenti dei grandi corsi d'acqua sono veri e propri giacimenti da cui ricavare grandi vini. Uno degli affluenti della Loira da cui derivano alcuni tra i migliori vini dell'intera regione è lo Cher.

Qui si trova l'appellazione Touraine, nel 2009 arricchita da una nuova denominazione chiamata Touraine Chenonceaux, a sua volta presente nella gamma dei vini di Guy Allion. Questa realtà è gestita dalla quarta generazione della famiglia, anche se è solo di recente, per la precisione 1990, che Cédric Allion ha deciso di passare da un'azienda agricola dotata di frumento e altre colture, ad una totalmente dedicata alla vigna. Quella del domaine Guy Allion copre un totale di 30 ettari, con una decisa prevalenza varietale del Sauvignon Blanc (70%). In azienda si coltivano anche varietà a bacca rossa, le più diffuse qui sono: il Gamay e il Cabernet Franc.

La gestione del vigneto per chi ha sempre lavorato e vissuto sulla propria terra è rispettosa e coscienziosa, al di là di qualsiasi certificazione. In cantina la purezza del frutto è mantenuta da una vinificazione in acciaio sia per i vini bianchi sia per quelli rossi.





### DOMAINE DU SALVARD

Ci sono aree della Francia più tradizionaliste e storiche, altre invece più aperte al cambiamento, in una parola dinamiche. Non si tratta solo di qualità dei vini, ma anche di apertura alle novità relative alla gestione della vigna oppure all'utilizzo di differenti tecniche in cantina.

Tutto questo poi si deve applicare alla maggior parte dei produttori della zona, così quel territorio e/o denominazione possa crescere in maniera evidente, ma uniforme. Quanto appena descritto è l'identikit di una denominazione della Loira, anche se non famosa come Sancerre, ma pur sempre avente per oggetto il Sauvignon Blanc. Si tratta di Cheverny, diventata appellazione vera e propria solamente nel 1993. A questa data se ne contrappone un'altra, questa sì antichissima, relativa alla fondazione del domaine du Salvard nell'Aoc Cheverny: 1898.

A capo dell'azienda, anche qui da tanto tempo visto che siamo alla quinta generazione, la famiglia Delaille. Coltivano, nello specifico su suoli composti da un mix di sabbia, argilla e calcare, sia il Sauvignon Blanc (piante fino a 65 anni di età) sia, tra le varietà rosse, il Pinot Nero e il Gamay. In azienda la parte del leone la fanno i bianchi.

Il loro Cheverny Blanc deve il suo sapore a una delicatezza in cantina che lavora con il meglio della tecnologia, anche se abbinata a un savoir faire familiare molto antico.



## JEAN MAX ROGER



Si dice che le grandi cose nascono alle volte dai piccoli gesti o dalle piccole cose. Nel vino? Uguale. Per Jean Max Roger famiglia che a Bué ha casa e cantina da secoli, i sassi, quelli piccoli chiamati caillottes, sono tutto. La famiglia Roger lo ha capito nel tempo, instaurando con i propri terreni, oggi sparsi tra le denominazioni di Sancerre, Pouilly e Menetou Salon, un rapporto molto personale, quasi intimo. I caillottes altro non sono che sassi di origine calcarea tipici dell'area di Sancerre, che caratterizzano gran parte delle parcelle aziendali.

Questa connotazione geologica interagisce con il vitigno, quello di riferimento per la cantina è il Sauvignon Blanc, regalando luce e calore quando serve e permettendo che l'acqua non ristagni in casi di abbondanti piogge. Al tempo stesso questi piccoli sassi permettono alle radici di penetrare il terreno, sino a quell'argilla che si trova in profondità e che assicura al Sauvignon riserve d'acqua nel caso di annate secche. In cantina grande attenzione, anche qui caratterizzata da piccoli gesti, grazie a macerazioni a freddo, utilizzo di lieviti indigeni, acciaio e solo un po' di legno in affinamento.

Da segnalare nella gamma aziendale la cuvée Côte de Bué, di fatto un monopolio, quindi un vino ottenuto da un vigneto che Jean Max Roger non condivide con nessun altro produttore della zona.



## JONATHAN PABIOT



Siamo o almeno ci consideriamo una società evoluta, che ha superato diversi retaggi, come ad esempio i riti di passaggio. Jonathan Pabiot, giovane produttore di una cantina con sede a Les Loges, porta su di sé una serie di simboli, come i tatuaggi o un dilatatore del lobo dell'orecchio, che presso alcuni popoli certificano il passaggio di un individuo all'età adulta. Il rito di passaggio che tuttavia più di tutti sancisce che Jonathan è diventato un uomo, ma soprattutto un produttore adulto, riguarda invece la scelta di fare vini sì molto tradizionali, ma prodotti seguendo la biodinamica (dal 2016 ma già biologica dal 2006). Per lui questa filosofia produttiva non è opportunità commerciale, ma una necessità interiore. Una che gli ha fatto comprendere come la vigna non potesse essere un'entità slegata dal resto della natura che la circonda. Il toccare poi con mano quelle connessioni tra radici, rocce e piante circostanti gli hanno fatto maturare l'idea che tutto dovesse rimanere connesso ed in equilibrio. Forzare perciò anche solo uno degli elementi del suo ecosistema (20 ettari), per intenderci il vigneto, avrebbe portato a uno squilibrio. Da qui si capisce come i suoi vini siano equilibrati, autentici e realmente 'saporiti' a seconda dei terreni (marna, argilla, calcare o silex) da cui provengono. In cantina acciaio e legno mai nuovo per le etichette più importanti, come l'Eurythmie, letteralmente 'buon ritmo' come quello che avvertirete in bocca assaggiandolo, e Utopia ovvero un'aspirazione a base di Sauvignon Blanc che grazie a questo vino diventa realtà.



### DOMAINE LEBRUN



Il Sauvignon Blanc è una brutta bestia, perché risulta molto riconoscibile, ma al di là dei cloni che vengono utilizzati subisce parecchio, in positivo s'intende, le inflessioni dei terreni su cui è piantato.

Le sensazioni che poi trasmette al vino in cui il Sauvignon entra a far parte sono molto diverse. Tralasciando le note di asparago, dovute a grappoli spesso poco maturi e alla pipì di gatto, più favola che realtà, il Sauvignon Blanc è balsamico, agrumato, alle volte tropicale, piuttosto spesso asciutto e sapido. Il Sauvignon di Pouilly spesso enfatizza un suo profilo salato, in virtù di molti aspetti, compresa la natura dei terreni su cui cresce.

A Saint Andelain, casa del domaine Lebrun, i 9 ettari di vigna dell'azienda sono in gran parte piantati su silex e argilla. Laurent Lebrun da anni alla guida di questa cantina ha deciso che tutti i suoi sforzi dovessero basarsi sull'estrarre tutto il potenziale proveniente dall'iterazione di piante vecchie di Sauvignon (oltre 25 anni) con i suoi terreni. Per non coprire questa liason creata in vigna, in cantina il domaine si limita all'utilizzo di acciaio e a lunghe soste sulle fecce fini.





### DOMAINE HOUCHART

Un logo può dire tanto, alle volte tutto, su di un'azienda. Quello che identifica la famiglia Quiot, proprietaria del domaine Houchart in Provenza, è una pianta di vite sulla cui sommità si trovano 4 rami portanti. Si parla spesso di vigna vecchia, ma qui si potrebbe addirittura scomodare la parola antica, visto che la 'pianta dei Quiot' risale alla prima metà del '700, epoca in cui questa famiglia ha iniziato ad occuparsi di vino. I 4 bracci della vite del logo vanno qui riferiti in realtà ai membri della famiglia a capo dell'azienda. Ultimi, ma solo in ordine di tempo, i due bracci della pianta che vanno ricondotti a Florence e Jean Baptiste. In totale i Quiot oggi contano diverse aziende, collocate tra Châteauneuf-du-Pape e Provenza. Proprio in Provenza si trova Domaine Houchart.

Una realtà molto antica che risale alla fine dell'800, periodo in cui Aurélien Houchart acquista 60 ettari di terreno, su cui pianta viti e mandorli. Le parcelle del domaine si trovano ai piedi della montagna di Sainte-Victoire, soggetto prediletto da Cézanne, tanto che la dipinse più volte. Domaine Houchart coltiva, rinfrescate dal vento Mistral, le piante di Cabernet Sauvignon, Cinsault, Grenache e Syrah da cui ricavano le uve per il loro rosé.



## CLOS SAINT JEAN



In una zona dove il sole ti spacca in quattro e le piante sbucano da terreni ciottolosi i fratelli Maurel producono i loro vini sotto l'etichetta Clos Saint Jean. Hanno già preso lodi dalla critica internazionale, ma nonostante questo continuano a lavorare, per altro in maniera sostenibile, per dare lunga vita a piante che, già di loro, l'hanno vissuta parecchio: alcune hanno addirittura 100 anni. Sui 40 ettari aziendali convivono varietà sia bianche sia rosse come: Grenache, Syrah, Mourvedre, Cinsault, Vaccarese, Muscardin, Grenache Blanc, Roussanne e Clairette. Questo vuol dire piante diverse con esigenze differenti e altrettanto differenti tempi di maturazione.

In cantina una volta pressate le uve fermentano in cemento oppure in legno da 600 litri. I vini di Clos Saint Jeanne sono precisi, fitti di sensazioni, evidenziando, una volta assaggiati, potenza e materia, ma senza mollezze o dolcezze. A questo aggiungete che possono riposare in cantina per decenni.



## DOMAINE DE FONT DE COURTEDUNE



Un indirizzo che sforna vini di classe, a un prezzo non da prima classe. Le etichette del domaine sembrano quasi economiche, rispetto al lavoro che richiedono a Frédéric e Caroline. La qualità dei loro frutti è fuori di dubbio.

Lo dimostra il fatto che, fino ad alcuni anni fa, i loro grappoli erano super ricercati. I due fratelli Charrier fino agli anni '90 decidevano di venderli. Poi la presa di coscienza e di coraggio del valore delle proprie piante, con esemplari che superano i 50 anni di età, ha fatto sì che cominciarono a vinificare i grappoli provenienti dai loro 35 ettari, suddivisi in prevalenza tra Grenache, quella nera, Syrah e Mourvèdre, vitigno quest'ultimo che cresce anche in Spagna con un altro nome e apporta generalmente ai vini in cui è impiegato colore, tannino e un sapore di erbe aromatiche e carne. Caroline, dopo studi enologici in Borgogna oggi si occupa della cantina.

I vini sono realizzati con utilizzo di raspo in fase di pressatura e la fermentazione avviene solitamente in vasche di cemento.



### DOMAINE GALLETY



Se non ci credi tu, chi pensi lo farà per te. Questo deve aver pensato Alain Gallety quando ha affiancato il padre e poi lo ha sostituito alla guida di un'azienda che da tantissimi anni esisteva, pur non occupandosi di vino in senso stretto. Alain, oggi affiancato dal figlio, ha sempre visto le potenzialità di un luogo, la Côte du Vivarais, a cui in pochi in realtà credevano davvero.

La tenacia di Alain verso la valorizzazione di questa zona e dei vini che qui si producono ha contribuito alla recente nomina della Côte, per la precisione nel 1999, ad Aoc. Oggi il domaine Gallety si è concentrato con decisione sul vino, con una sessantina di ettari in cui vengono coltivati: Syrah, Grenache, sia nera sia bianca, Marsanne e Roussanne, su terreni che risultano essere un mix di argilla, specie in profondità, e calcare. In vigna ad oggi niente certificazioni, ma se parlate con Alain comprenderete immediatamente come il biologico qui è una realtà e non una semplice parola. In cantina, dopo una vendemmia manuale, fermentazioni in cemento e acciaio a seconda dell'etichetta che si andrà a realizzare.

Quella chiamata Ligure, di fatto il punto più alto della qualità aziendale, è una cuvée a prevalenza di Grenache da piante di 85 anni, fatta affinare per oltre tre anni in legno.



## LA ROUBINE



Tra le zone del Rodano l'appellazione di Gigondas non fa bruciare dal desiderio gli appassionati di vino.

Non si tratta delle etichette che qui si producono, ma piuttosto del fatto che la zona del Rodano sia popolata da ben oltre 30 appellazioni differenti. Un numero elevato che, di fatto, può generare confusione. Gigondas comunque ha buone probabilità di infiammare la voglia degli appassionati di vino, per merito, anche se vista la professione sembrerebbe più una colpa, di Eric Ughetto. Prima di diventare produttore di vino *monsieur Ughetto* faceva infatti il pompiere.

Negli anni '90 decide di tornare a casa per dedicarsi a poco più di 15 ettari. Solo alcuni anni dopo lo affianca la moglie Sophie. Insieme danno vita all'azienda *la Roubine* come la conosciamo oggi. Le loro parcelle sono composte da piante antiche che vengono allevate qui in regime di agricoltura biologica certificata. Le varietà sono quelle classiche della zona, con prevalenza di Syrah, Grenache e Mourvedre, con piccoli saldi di altri grappoli autoctoni della zona.

In cantina i materiali utilizzati in vinificazione sono piuttosto classici. Acciaio e legno dosati alla perfezione riescono qui a 'non spegnere' la voce dei vini provenienti dai vigneti dell'ex pompiere Eric.

Lo stile delle sue etichette è potente, ricco di sensazioni, con alcol generoso, ma mai eccessivo.



# DOMAINE LAURENT HABRARD



Due persone che successivamente saranno marito e moglie, dove si possono conoscere per la prima volta? A una festa, a cena con amici, in palestra e in tantissimi altri posti, persino sul luogo di lavoro. C'è chi si incontra in ufficio e chi, magari, in vendemmia. Così è capitato a Marcel e Marie Thérèse che si sono conosciuti per la prima volta nel vigneto della famiglia di Marcel a metà degli anni '60. I due hanno approfondito parecchio la conoscenza, visto che oggi sono genitori di 4 figli. Un quinto figlio per loro in realtà sono i 15 ettari che compongono il vigneto aziendale. Di certo non un corpo unico, visto che le piante del domaine (dal 2011 tutte condotte in biologico) sono sparse su ben 3 denominazioni: Crozes Hermitage, Saint Joseph e Hermitage per la precisione della zona di Rocoules. Da quest'ultimo climat si ricava il bianco di punta dell'azienda ottenuto da una varietà a bacca bianca tipica della zona: la Marsanne.

L'Hermitage Bianco Rocoules di domaine Laurent Habrard, è opulento di sensazioni, oltre a vantare grandissime doti di affinamento in bottiglia.



## JEAN-LUC JAMET



Il cognome da queste parti è parecchio noto. Jean-Luc prima lavorava nell'azienda di famiglia insieme al fratello, La ripartizione dei compiti vedeva Jean-Luc occuparsi del vigneto. Dopo il distacco dal fratello, nel 2012, la parte di parcelle rimaste in carico a Jean-Luc, oggi aiutato dal figlio Benoit, conta in tutto su 9 ettari sparpagliati nella zona, anche se molto qualificati specie in relazioni a quelli che sono piantati a Syrah.

Nel vigneto di Jean-Luc si trovano anche varietà a bacca bianca, in prevalenza Marsanne, che danno vita all'etichetta chiamata Couzou. Tra i vigneti più rappresentativi tra quelli a base Syrah vanno segnalati quelli caratterizzati da terreni vulcanici misti a granito, da cui l'azienda ricava l'etichetta chiamata Terraces. In cantina i vini di Jean-Luc sono stati per certi versi alleggeriti rispetto a quelli che produceva con il fratello.

I cambiamenti più evidenti sono quelli che riguardano il non utilizzo del raspo e un affinamento che risulta essere più breve. Questo permette ai vini di mostrarsi, al netto dell'annata, piuttosto delicati e intensamente floreali, specie in gioventù.



### DOMAINE BARGE



Avere una storia produttiva molto lunga ha fatto sì che Julien, oggi alla guida del domaine Barge dopo gli studi da enologo, abbia voluto riportare l'azienda di famiglia alle sue antiche origini: addirittura datate 1860.

Si è trattato di ripristinare un'autenticità produttiva focalizzata solamente sul frutto, prescindendo al tempo stesso da tutto il resto. "Non voglio essere in conflitto con la natura ma collaborare con essa, inoltre voglio continuare a produrre le mie etichette anche se il mondo moderno, non solo quello del vino, smettesse di girare come sta facendo". Ritorno alle origini per domaine Barge vuol dire perciò focalizzarsi in primo luogo sui 9 ettari di vigneto.

Ben 5 sono quelli che ricadono nella denominazione Côte-Rôtie, senza contare che alcune parcelle sono collocate in quei terreni, li potremmo definire tranquillamente come grand cru, situati nella Côte Brune (prima volta vinificata con l'annata 1996) e nella Côte Blonde. Alcune di queste parcelle sono caratterizzate da piante molto antiche, alcune con oltre 50 anni di età. In cantina la scelta è quella di vinificare a grappolo intero, utilizzando serbatoi di grandi dimensioni. La qualità delle uve viene addirittura definita ulteriormente dalla scelta dei legni.

Un catalogo di botti molto ampio, che per domaine Barge va dai 228 litri fino ai 25 ettolitri.



### HORST SAUER



La bottiglia la si riconoscerebbe ovunque. Il suo nome, forse per la difficoltà di pronuncia, molto meno. Si tratta della bocksbeutel, il flacone tipico dalla forma atipica con cui sono imbottigliati i vini della Franconia.

Questa zona della Germania ad est di Francoforte se da un lato rispetta tutti i cliché della viticoltura tedesca, tutta esposizioni a sud (altrimenti le uve non maturerebbero) e pendii da vertigine, da un altro cambia registro rispetto al vitigno più diffuso. Il Riesling anche da queste parti non manca, tuttavia è il Sylvaner ad essere la bacca bianca più presente nei vigneti della regione. Uno degli interpreti migliori di questo vitigno è il signor Sauer, da metà anni 2000 aiutato in cantina dalla figlia Sandra.

L'azienda conta su poco meno di 50 ettari divisi tra ben 8 varietà sia bianche sia rosse, messe a dimora su terreni composti da un mix geologico molto variegato, anche se in prevalenza connotato da calcare e loess. Un'età piuttosto elevata delle viti contribuisce a caratterizzare i vini che in cantina, rinnovata a metà anni 2000, vengono prodotti in maniera molto semplice, così da lasciare un'impronta gustativa molto pulita, nitida, in una parola pura.



### FRITZ HAAG



La cantina è molto semplice, al piano terra di una villetta residenziale altrettanto essenziale. La vigna dell'azienda? Tutto il contrario, visto che si tratta di un teatro a cielo aperto, che parte dal fiume e si arrampica parecchio (pendenze che arrivano all'80%) in un alternarsi di scaglie di ardesia e piante dai tronchi dal giro vita talmente ampio da farne immediatamente intuire l'età piuttosto avanzata. L'azienda, presente nel comune di Brauneberg già dai primi anni del '600, vanta parcelle, se fossimo in Francia si parlerebbe immediatamente di grand cru, nel Brauneberger Juffer e Juffer Sonnenhur. Cru la cui fama risale ai tempi di Napoleone e che continua nei vini del domaine, oggi guidato da Oliver e Jessica Haag.

Il merito di questa continuità nel nome della qualità assoluta va, come spesso accade in Germania e nello specifico in Mosella, ad una vinificazione elementare, qui effettuata mediante l'utilizzo di acciaio. Come sempre accade alle etichette prodotte da queste parti l'invecchiamento, alle volte centenario, è realizzato in vetro.

I vini di Fritz Haag sono corredati dal classico residuo zuccherino, ovviamente più contenuto nei vini trocken, ma se volete etichette super secche bisogna guardare ai loro GG, tipologia che per legge, non deve praticamente avere residuo zuccherino.



### KARLSMÜHLE



Hanno un mulino, anche se non più attivo, un albergo, ma soprattutto fanno vino. Nel tempo tuttavia la famiglia Geiben si è dedicata in maniera importante a quest'ultima attività sulle sponde della Ruwer, affluente della Mosella nota per essere un'area di produzione più fresca, quindi in grado di dar vita solitamente a etichette più asciutte, sapide, mai larghe. Lunga è invece la storia della famiglia che guida quest'azienda. Si parte come detto con il mulino (Karlsmühle si può tradurre letteralmente con 'mulino di Karl) nell'800, ma poi macinano parecchia strada, specie nel vino, tutta lastricata da grande qualità. Il Riesling, vitigno più presente in azienda (90%), lo ricavano da diversi cru, compresi i due monopoli aziendali di Lorenzhöfer Feslay e Mäuerchen. Due importantissime parcelle che concorrono a formare il vigneto in dote a Karlsmühle, che in totale oggi conta su 12 ettari.

Oltre al Riesling qui coltivano anche altre 4 varietà che, una volta in cantina, sono tradotte dalle mani capaci, ma delicate di tocco, di Sylvia, l'enologa dell'azienda.

La gamma di vini di Karlsmühle coniuga spesso una sapidità molto accentuata a sensazioni balsamiche, senza contare che le note fruttate presenti, oltre alla classica impronta agrumata, ricordano le bacche selvatiche, su tutte il cassis.



### DR. LOOSEN



In Mosella sono i vigneti ad essere i protagonisti, con gli uomini che qui lavorano a rimanere spesso in secondo piano. Ci sono però alcuni produttori che per carisma, simpatia e classe nel produrre vino, prendono il centro della scena. Ernst Loosen è uno di questi. Non si tratta di protagonismo, ma di un talento naturale sia come produttore sia come comunicatore. Due caratteristiche che Ernest non tiene per sé, ma che generosamente destina all'intero territorio, finendo così per esserne uno dei più grandi ambasciatori. Il titolo di Doctor (abbreviato Dr) davanti al suo cognome non fa di lui un medico, anche se la qualifica ha a che vedere con il titolo accademico di dottore in viticoltura. Applicato tuttavia non ad un uomo ma ad un luogo, la sigla Dr riporta a una leggenda, quella in cui un medico del villaggio riuscì a curare l'arcivescovo Boemondo II, seriamente malato, con vino prodotto proprio a Bernkastel, attuale sede della cantina.

Le etichette di Ernst Loosen vengono ricavate da 9 importantissimi vigneti della zona, di cui 2 a Bernkastel, composti da tutte e tre le principali tipologie di ardesia presenti nella zona della Mosella. I grandi vini per Ernst nascono, come dice lui, nella sua testa, anche se materialmente vengono realizzati grazie a terreni vocati, piante anche di 130 anni, vinificazione classica in legno grande e affinamento sulle fecce nobili per 2 anni per le etichette più importanti.



# MARKUS MOLITOR



Di Molitor in Mosella ce ne sono tanti. Nessuno però è come Markus, uno che, poco più che ventenne, prende le redini dell'azienda di famiglia, con l'obiettivo di donare nuovamente ai vini bianchi della zona, il prestigio di cui godevano in epoca napoleonica: venivano considerati tra i migliori al mondo. Markus comincia la propria avventura con poco più di un ettaro e arriva, oggi, a quota 120, con piante domiciliate (90% Riesling) in alcuni dei migliori cru come Braunenbergr, Treben Trarbach, senza dimenticare diverse parcelle in Saar, acquisite all'inizio degli anni 2000. Un parco vitato così esteso lo porta a produrre una gamma di vini molto ampia, che in alcune annate diventa davvero smisurata.

La cura manuale del vigneto è per lui essenziale, come per altro ribadisce il numero elevato, elevatissimo in vendemmia, di persone impiegate sui pendii che contraddistinguono i suoi vigneti. In cantina, una costruzione di 3 piani scavati nell'ardesia, le fermentazioni sono lunghe e spontanee, spesso realizzate in legni di grandissime dimensioni.



### EGON MÜLLER



Cosa vuol dire andare a visitare un produttore? Di solito significa fare un tour di un vigneto magari condotto come un giardino, per poi spostarsi in una cantina ultramoderna. Andare in visita da Egon Müller significa invece percorrere una stradina con zero indicazioni per arrivare ad una casa elegante, ma non sfarzosa, con alle spalle una collina interamente ricoperta da viti: lo Scharzhofberg.

La casa è piuttosto normale, con pavimento in legno, camino, mobili antichi e così la cantina con qualche serbatoio, tante botti molto vecchie, per altro di grandi dimensioni, non più in grado di cedere aromi e sapori al vino, avendo perciò come solo obiettivo quello di contenerlo.

Tutto questo testimonia che l'essere uno dei punti di riferimento del Riesling mondiale, non hai bisogno di nulla se non di un vigneto con piante centenarie, voglia di lavorare perché in vendemmia i passaggi di raccolta sono davvero tanti e un savoir faire produttivo tramandato da generazioni.

Quello di Egon Müller dà vita ad etichette sempre con residuo zuccherino, ma che sanno valicare agilmente i limiti ipotizzabili per la 'durata' di un vino bianco.



### JOH. JOS. PRÜM



L'azienda si chiamerebbe weingut, quindi azienda vinicola o se preferite cantina, JJ Prüm. La cantina però qui non la mostrano ai visitatori. Nessun segreto anche perché se ne hanno, sono tutti ben esposti davanti al terrazzo di casa, affacciato direttamente sulla Mosella e sulla meridiana di Wehlen. Il vigneto in questione (Wehlener Sonnenuhr), se ci fossero i francesi qui ci metterebbero il cartello grand cru, conta su viti a piede franco. Qui Joh. Jos. Prüm possiede 3 ettari che si vanno a sommare ad altri sempre lungo la Mosella, per un totale di superficie aziendale che tocca quota 22. Come solitamente accade da queste parti la vendemmia avviene in maniera manuale con più passaggi, a seconda dei vini che si vogliono realizzare. Di solito Joh. Jos. Prüm inizia a raccogliere i propri grappoli quando altre aziende hanno già terminato la vendemmia. Nonostante la cantina sia un luogo off limits, l'iter produttivo è piuttosto semplice. Fermentazioni spontanee per altro realizzate a temperature molto basse in serbatoi di acciaio.

Zero legno ma solo vetro, quello della bottiglia si intende, per l'affinamento dei vini che qui, come da tradizione della Mosella, hanno sempre residuo zuccherino. La dolcezza della zucchero viene tuttavia, anche nei vini classificati come trocken (secco), mitigata da un'acidità dirompente. La stessa che consente ai vini di Joh. Jos. Prüm di durare non per decenni, ma anche per un secolo e anche più.



# VON SCHUBERT GRÜNHAUS



1000 è una cifra significativa per quest'azienda della Ruwer. 1000 si riferisce anche all'anno (in realtà la data esatta è 966 d.C) in cui per la prima volta si parla dei Grünhaus, i proprietari dell'azienda. Di nuovo dopo 1000 anni viene costruita l'attuale cantina di vinificazione, operazione che porta alla luce quelle anfore e quegli utensili che testimoniano come i romani qui si dedicassero alla produzione di vino. I vigneti aziendali, divisi in 3 grandi siti (Abtsberg, Bruderberg ed Herrenberg), danno origine a vini ricchi di acidità e tensione. I terreni sono caratterizzati da ardesia blu e grigia.

In cantina ritorna il numero 1000. La cifra fa in questo caso riferimento alla capacità (1000 litri) di quelle botti che, insieme ai serbatoi di acciaio, vengono utilizzate in fase di vinificazione.

I barili non sono, come spesso accade a queste latitudini, nuovi, ma di diversi passaggi. La particolarità tuttavia dei 'legni' utilizzati da questa cantina è quella di essere ricavate da alberi che crescono molto lentamente, ci impiegano anche 200 anni, sino a sviluppare quella grana ideale ad ospitare i vini dell'azienda. Von Schubert produce etichette tipiche sia per il fatto di essere molto tese, in stile Ruwer, sia per il fatto di avere residuo zuccherino.



### DANIEL TWARDOWSKY



La lettera X al posto della R non è un errore, ma una qualità. Noix, letteralmente noce in francese, fa riferimento ad una particolarità del vigneto messo in piedi da un ex commerciante di vino, letteralmente pazzo per il Pinot Nero. Pazzo Daniel lo è anche per la Mosella e per le qualità di questo terroir. Dopo aver deciso di mettere le sue due grandi passioni insieme, ha cominciato a fare vino. La scelta del vigneto è caduta su di un appezzamento che ospita, da uno dei suoi lati, diversi alberi di noce.

Di questi frutti si nutrono gli uccelli dopo averli lanciati dall'alto per romperne il guscio. Quando Daniel ha iniziato a lavorare i suoi filari di Pinot Nero, ha trovato i gusci di noce sparsi tra le piante e ha capito, in un attimo, come si sarebbero chiamati l'azienda e il vino da lui prodotti.

I grappoli arrivano qui da un mix di piante, alcune di circa 40 anni di età e altre, più giovani, da cloni che provengono direttamente dalla Borgogna. Per tutte solo ardesia.

In cantina vinificazione elementare e botti di legno (solo il 10% nuove) che ospitano il suo vino per al massimo 18 mesi. Assaggiando il vino di Daniel si comprende come il suo Pinot Nero abbia davvero l'X factor.



### DÖNNHOFF



Uno dei primi 5 interpreti del vitigno non solo in Germania, ma addirittura al mondo. Una presenza costante ai piani alti delle preferenze degli appassionati, che si prolunga sino ad oggi addirittura dalla seconda metà del '700.

La regola produttiva della famiglia tanto in vigna quanto in cantina è quella ribadita da Helmut Dönnhoff, alla guida dell'azienda dal 1971, oggi affiancato da Cornelius: "i vini straordinari si basano su vigneti altrettanto straordinari". Quelli di Dönnhoff occupano poco meno di 30 ettari in gran parte popolati da Riesling (circa l'80%).

I vini che ne nascono sono molto diversi tra loro, non solo per il differente grado di maturazione dei grappoli con cui vengono realizzati oppure in virtù delle superfici su cui le piante sono messe a dimora (sabbia, rocce vulcaniche e ardesia), ma anche rispetto all'età delle viti: qui arrivano fino a 65 anni. Avendo una complessità già così elevata, le scelte in cantina sono molto semplici e circoscritte: legno grande e/o acciaio a seconda del vino che si dovrà realizzare. Nonostante l'eccellenza delle loro etichette, classicamente con residuo zuccherino, la cantina Dönnhoff rimane un'azienda familiare.



### VILLA WOLF BY ERNST LOOSEN



La Pfalz o se preferite Palatinato è una regione piuttosto stretta e lunga. Assomiglia un po' all'Alsazia, anche perché è il suo naturale prolungamento, ma in territorio tedesco. La Pfalz è la seconda area vitivinicola della Germania in ordine di grandezza, con il Riesling a farla da padrone per ettari vitati. Dopo la geografia un po' di storia, come quella di un'azienda Villa Wolf che nasce nella seconda metà del '700 e rinasce, enologicamente parlando, nel 1996 quando viene acquistata da Ernst Loosen, il famoso Dr Loosen della Mosella. I vigneti di Villa Wolf godono di luce, di calore e di una protezione dai venti freddi, assicurata da alcuni gruppi montuosi (Haardt e Wasgau).

I suoli, piuttosto variegati, sono composti da basalto, quindi roccia di origine vulcanica, calcare e sabbia. Su questi terreni dal 2014 non vengono utilizzati pesticidi, erbicidi o fertilizzanti. In cantina lunghi affinamenti sui lieviti anche per i vini d'ingresso, legno per quelli ottenuti da singole parcelle. Lo stile dei vini di Villa Wolf è secco, diretto e molto dinamico in fase di assaggio.





### MÜLLER-CATOIR

Il doppio cognome, di solito, ha a che vedere con qualcosa di nobile. Alla regola non sfugge quest'azienda che ha sede in un castello sin dal 1700. A questo aggiungete che sono alla nona generazione della stessa famiglia a capo di questa realtà e capirete come qui la nobiltà sia un fatto e non soltanto una posa con cui darsi un tono. Le vigne di Müller-Catoir si distinguono per classe e posizionamento, essendo collocate in alcuni tra i siti migliori della zona. Lo testimoniano le parcelle di Haardt, in grado di dare vini fruttati e insieme sapidi, quelle di Gimmeldingen, caratterizzate da terreni ricchi di loess e le vigne di Burgergarten Im Breumel: un monopolio di Müller-Catoir. In cantina le scelte del proprietario Philipp David Catoir e dell'enologo aziendale Martin Franzen coincidono specie nel non voler in nessun modo condizionare quel carattere che emerge dalla triangolazione tra: varietà, terroir e annata. Per questo in cantina per qualsiasi parcella utilizzano solo acciaio in fase di vinificazione, cui si aggiungono lunghissimi periodi di contatto tra vino e fecce fini. Lo stile delle etichette di Müller-Catoir è sempre molto composto, ma ricco di dettagli.



### REBHOLZ



La Pfalz ha tanto Riesling, come detto è la seconda regione vitivinicola tedesca per quanto riguarda l'estensione.

Tuttavia al di là delle dimensioni, che comunque contano, la regione mette in campo, pardon nel bicchiere, tutta una serie di stili in relazione ai vini che qui si producono. Si tratta di uno spettro piuttosto ampio, che va dalla delicatezza elegante e un po' sottile, a vini ricchi anche se mai apertamente potenti. Non si tratta soltanto di estrazione o di utilizzo del legno, ma piuttosto di tutta una serie di combinazioni che comprendono climi, esposizioni, suoli e altitudini.

Questa complessità di condizioni, anche solo in riferimento ai suoli, è spiegata molto bene dai vigneti di Rebholz. Le loro piante sono ospitate su ardesia rossa, loess, sabbia più o meno disgregata, ma anche calcare. Questi fattori insieme a una viticoltura certificata bio e a piante piuttosto mature in rapporto all'età, favoriscono una produzione di etichette dal residuo minimo, ma dall'incontenibile forza espressiva, come detto esclusivamente determinata dalla qualità delle parcelle, su tutte quella chiamata Im Sonnenschein, letteralmente 'luce del sole'.

Oggi la cantina è guidata da Hansjörg che porta avanti la tradizione di famiglia, pionieri della filosofia naturale già dal 1948. In vinificazione Rebholz privilegia l'acciaio rispetto al legno di piccole dimensioni.



### KÜNSTLER



Di casa c'è chi ne ha una per tutta la vita, c'è chi invece ne cambia tante fino a trovare quella che gli si adatta meglio. La famiglia Künstler gira parecchio per trovare una casa propria in cui produrre vino.

Cominciano in una zona poi si debbono trasferire nella seconda metà del '900 sulle sponde del Reno, dove comunque cambiano per un paio di volte i locali adibiti a cantina. Nonostante questo ampliano casa: quella delle vigne. Un'estensione complessiva, sempre dominata percentualmente dal Riesling (80%), che oggi tocca quota 50 ettari, impreziositi a loro volta dall'aver vigneti in 8 siti classificati Grosse Lage dal Vdp.

Parcelle nobili anche se piuttosto diverse tra loro e non solo per i nomi (un vigneto è chiamato Hölle quindi inferno e un altro Kirckenstück ovvero pezzo della chiesa), ma anche rispetto a suoli e pendenze. Gunter Künstler, oggi alla guida dell'azienda di famiglia, continua nel solco della tradizione per quanto riguarda la gestione dei vini in cantina. A seconda dell'etichetta qui si utilizza o solo legno vecchio di grandi dimensioni oppure acciaio.



## SHICHIKEN



La classicità non ha a che vedere necessariamente con qualcosa di vecchio. Significa invece non rinnegare le proprie origini stilistiche e in parte anche culturali, mescolandole tuttavia secondo precise proporzioni con altro, proveniente, magari, da altri luoghi e altre culture. Uno degli chef più classici, ma al tempo stesso anche contemporanei della cucina francese e in fin dei conti anche di quella mondiale, Alain Ducasse, ha scelto come proprio partner Shichiken, simbolo della grande tradizione nipponica in fatto di saké. La scelta, di fatto, mescola i valori delle rispettive tradizioni enogastronomiche, ma addirittura le trasporta ad una dimensione più contemporanea, in cui le eccellenze si mescolano al di là delle rispettive provenienze.

La nuova partnership del gusto viene celebrata in un evento esclusivo presso il ristorante di Alain Ducasse chiamato le Meurice, all'interno della sala che replica l'atmosfera Grand Siècle di Versailles, resa più contemporanea grazie agli arredi pensati dell'eccentrico designer Philippe Starck.



### COATES & SEELY



Nel 2008 due amici iniziano a pensare di fare vino, addirittura un metodo classico, nella parte sud dell'Inghilterra. Una sfida del genere per molti sarebbe risultata impossibile. Tuttavia sommando diversi aspetti, il traguardo sembra oramai superato, come dimostra la presenza delle referenze delle bolle di Coates & Seely nelle carte vini dei più prestigiosi ristoranti d'Europa. I fattori che hanno portato alla nascita del metodo classico inglese di Coates & Seely? Dal global warming che ha reso possibile la coltivazione delle uve per basi spumanti anche qui, ai terreni ricchi di calcare, molto simili a quelli che si trovano in Champagne, senza contare i due proprietari: Nicholas Coates, una carriera nel business delle banche oltre a un grande palato per il vino e Christian Seely, il Ceo di Château Pichon Baron a Pauillac. In cantina le similitudini con lo champagne proseguono, ad esempio, con affinamenti sui lieviti mai inferiori a 24 mesi. Coates & Seely tuttavia hanno deciso di andare oltre, sperimentando soluzioni differenti in fase di vinificazione, come testimonia l'impegno in cantina di uova di cemento.





## ROSSET TERROIR

L'azienda Rosset nel poco spazio della Valle d'Aosta inizia (era il 2001) con 3 ettari. Qui piantano varietà internazionali, cui ne aggiungono altre autoctone come il Cornalin.

Con il tempo i Rosset comprendono, visto che fanno vino in montagna, che la loro azienda si doveva specializzare. Allora vanno a cercare parcelle in altitudine, salendo rispettivamente prima fino a 850 metri e poi addirittura sino a 900 metri slm, con i loro vigneti di Moscato Bianco, Petit Arvine, Pinot Gris, Syrah e Chardonnay.

In cantina avendo così tante varietà provenienti da vigneti diversi, i Rosset decidono di amplificare questa complessità, grazie all'utilizzo di diversi materiali come legno, acciaio e terra cotta.

Rosset infine è un'azienda agricola nel senso classico del termine, visto che, oltre all'uva, coltivano anche lamponi, génépy e zafferano.





## ALTACRETA

Quando una cosa riesce bene è difficile abbandonarla a sé stessa, anche se ormai è diventata grande. Grandi per fama, ma anche per qualità, i vini dell'AltacretA lo sono da parecchi anni. Nonostante questo Massimo Azzolini, colui che li ha visti nascere in qualità di enologo, non li ha voluti abbandonare una volta che l'azienda che li produce ha cambiato proprietario. Da consulente a titolare è stato un attimo. Così Massimo ha potuto dedicarsi con ancora più slancio a Merlot, Cabernet Sauvignon, Barbera e Malvasia di Candia, quest'ultima da vigneti di 50 anni, che 'abitano' quei terreni argillosi che, con il caldo estivo, s'increspano sin quasi a spaccarsi, quasi fossero creta. Da poco l'avventura di AltacretA ha sconfinato anche in Trentino, grazie a un vigneto di Chardonnay da cui ricavare il proprio Trento Doc. Uno che beneficia non solo della mano di Massimo, grande esperto di metodo classico da più di 30 anni, ma anche dal fatto che i vigneti di Chardonnay di AltacretA si arrampicano fino a 700 metri slm.

In cantina non viene dispersa la carica saporita e sapida di queste uve di montagna, grazie a uno spumante che non viene sottoposto a fermentazione malolattica, ma solamente, si fa per dire, a un lungo affinamento sui lieviti: addirittura fino a 60 mesi. I vini fermi dell'azienda mantengono un timbro potente abbinato a buone doti di longevità, grazie a una vinificazione semplice, che ricorre in affinamento solamente alla botte grande (10 Hl).





## TONIOLLI

Per anni conferitori di uve poi la voglia, vista la fatica, di mettere in bottiglia il frutto del proprio lavoro. I fratelli Toniolli, Tommaso e Stefano, fanno vini a Cembra.

Sembra tutto normale se non fosse che si debbono arrampicare per gestire la propria vigna fino a 700 metri slm. Allora la fatica tanto vale farla per qualcosa di proprio. Ecco la molla che li spinge a produrre vino grazie all'aiuto di Nicola Zanotelli, affermato produttore che con i Toniolli condivide il territorio. Uno come detto caratterizzato da vigneti piantati in altitudine, nel loro caso dedicati in prevalenza alle bacche bianche, ma anche con qualche parcella di Schiava e Pinot Nero.

Oltre all'altitudine la particolarità è qui caratterizzata da terreni ricchi di porfido. La ricetta dei vini secondo Toniolli viene completata in cantina da una vinificazione che nel caso dei bianchi sfrutta esclusivamente l'acciaio. Per le bollicine metodo classico e i rossi invece vengono impiegate barrique di diversi passaggi.

Per le 'bolle', qui determinate anche da una sosta sui lieviti più lunga di quella stabilita dal disciplinare, si utilizzano quelle di secondo e terzo passaggio.

Per le etichette da varietà a bacca rossa invece la scelta comprende anche l'impiego di botti nuove, anche se per periodi mai troppo lunghi.





## HARTMANN DONÀ

Gli anelli sono una disciplina della ginnastica artistica. Senza voler realizzare slanci o altre figurazioni è evidente che anche solo per salirci servono forza ed equilibrio. Due anelli appesi a un soffitto li trovate a Cornaiano, nell'ingresso della cantina di Hartmann Donà.

Uno che di palestra, anche nel vino, ne ha fatta tanta, perché, dopo gli studi presso la prestigiosa facoltà di enologia di Geisenheim, e prima di essere alla guida di quella che porta il suo nome è stato, dal 1994 al 2002, l'enologo della Cantina di Terlano. Hartmann possiede vigneti in molti casi difficili da lavorare, in quanto ripidissimi.

La sua gamma di etichette si divide in tre.

Quelle denominate Alto Adige Doc sono caratterizzate -come nell'esercizio degli anelli- da un grande equilibrio tra vitigno, annata e terroir.

Una seconda linea (Liquid Stones) punta invece sullo slancio che i diversi terreni (ardesia, dolomite e granito) imprimono alla Schiava, bacca rossa molto amata da Hartmann. Infine le sue Riserve (Donà Rouge, Blanc, Noir e d'Or). Etichette che sciolgono qualsiasi riserva sul fatto che i grandi vini debbano nascere solo in certe zone.





## ROAGNA

Il terroir è sicuramente un patrimonio, ma è il matrimonio con l'uomo che lo sa leggere e lo sa interpretare, che ne favorisce la piena espressione.

L'azienda Roagna nasce nel 1929. È innegabile come le qualità ci fossero già allora, ma è altrettanto vero che tutto il potenziale aziendale si sia davvero espresso grazie a Luca Roagna. Luca è riuscito ad estrarre l'anima del suo territorio come nessun altro, senza lasciare mai indietro nessuno dei 15 ettari che compongono il suo vigneto. I due corpi principali di vigne sono collocati a Barbaresco e a Castiglione Falletto. Le varietà che Luca coltiva sono tante: Nebbiolo, Barbera, Dolcetto, Timorasso, Chardonnay. In alcuni casi le viti di Roagna possono vantare addirittura 70 anni di età. In cantina alla 'mano' di Luca si aggiunge il tempo speso non solo per trasformare l'uva in vino, ma anche perché quest'ultimo riesca a diventare, mediante l'affinamento, 'territorio allo stato liquido'.

Per farlo Luca impiega un savoir faire caratterizzato da superlativi. Ecco allora spiegate le lunghissime macerazioni e le lentissime maturazioni in legno che portano le sue etichette a poter vantare eccellenti capacità di invecchiamento.





## CASCINA LUISIN

Il nome della cantina è il diminutivo di Luigi: Il fondatore. Per le origini di quest'azienda si va parecchio indietro con il calendario, visto che Cascina Luisin ha da tempo superato i 100 anni dalla sua fondazione. L'elisir di lunga vita per questa realtà con sede a Rabajà, uno dei grand cru di Barbaresco, sono le tradizioni familiari.

Se chiedete a Roberto, colui che attualmente porta avanti l'azienda di famiglia, quali siano i segreti dei loro vini, vi porterà prima in vigna per vedere le piante dell'azienda, mostrandovi viti di Nebbiolo che hanno circa 60 anni (Asili, Paolin a Neive e Rabajà) e altre di Barbera che di anni ne hanno addirittura 90. Subito dopo vi porterà in cantina, per mostrarvi le botti di Slavonia da 40 hl che accolgono i singoli cru per tanto, anzi tantissimo, tempo, prima di andare in bottiglia. Lo stile dei loro vini è complesso e al tempo stesso facile da comprendere.





## SEGHESIO

Sul campanello c'è scritto Seghesio. Da queste parti, siamo in Langa, quella nobile di Monforte, ce ne sono diversi. I Seghesio in questo caso sono stati ieri i fratelli Aldo e Riccardo, oggi i 3 nipoti: Michela, Marco e Sandro.

Forse, se suonate al campanello, non vi apriranno subito. Non si tratta di distrazione, ma di attenzione.

Quella che dedicano costantemente alla loro terra, in totale 10 ettari, che coltivano da anni con cura e fatica.

I Seghesio sono sempre e costantemente impegnati in ogni fase di lavorazione del vino, dal campo alla spedizione delle bottiglie (circa 60000 all'anno).

Nonostante la produzione sia qui piuttosto recente, la prima bottiglia di Barolo che hanno imbottigliato in etichetta ha su scritto 1988, in poco tempo hanno raggiunto vette qualitative elevatissime, dedicandosi quasi esclusivamente a varietà tipiche di Langa.

In cantina si utilizza acciaio, ma anche legni di diverse capacità. Il Barolo dal cru 'la Villa', ad esempio, dopo 12 mesi in barrique matura per altri 12 mesi in botti di Slavonia di grandi capacità (50 hl).





## NINO COSTA

Anche l'Unesco se ne è accorto nel 2014. Il paesaggio vinicolo che viene tutelato dalla famosa agenzia creata per la promozione e la pace tra le nazioni, non comprende solamente i panorami di Langhe e Monferrato, ma anche quelli del Roero. Ad elevare la fama di questa zona, da anni, ci pensa, grazie alle etichette che produce, Nino Costa. Dal 2009 alla guida dell'azienda è subentrato Alessandro, figlio di Nino. Per lui curriculum classico, con laurea in enologia, esperienze in Usa e Francia, poi ritorno a casa non per stravolgere quanto di buono fatto fino a quel momento, ma piuttosto per dare maggiore definizione alla produzione aziendale. A far nascere i vini di Nino Costa infatti ci pensano -semplicemente- i 10 ettari di terreni aziendali, che ospitano le 4 varietà classiche del territorio (Arneis, Dolcetto, Barbera e Nebbiolo).

La cura delle piante è ragionata e mai estrema.

La cantina ospita serbatoi di acciaio e legni di grandi dimensioni. Lo stile delle etichette prodotte da Nino Costa è improntato all'immediatezza e alla facilità di abbinamento a tavola.





## VILLA GUELPA

Una villa di campagna non sfarzosa ma accogliente, presso cui si può persino soggiornare. Questo grazie al progetto di vino, ma anche di valorizzazione del territorio, voluto fortemente da Daniele Dinoia, che ha trasformato la villa in un 'casa e bottega' per la sua numerosa famiglia e per i suoi vini. Etichette che hanno storia, antica addirittura come quella del nostro paese. Fu infatti Cavour che lodò i vini di Sizzano, sede di Villa Guelpa, paragonandoli a quelli che si producevano in Borgogna e in particolare nel Clos Vougeot. Il gradimento di Cavour per i vini di queste parti non fu tuttavia solo personale, visto che il Lessona, sempre prodotto in quest'area, venne stappato in occasione della presa di Roma, passaggio essenziale per l'unità d'Italia.

La complessità dei vini di Villa Guelpa deriva da una serie di fattori tra cui l'utilizzo di più vitigni all'interno delle etichette aziendali. La parte del leone la fa ovviamente il Nebbiolo, generalmente completato da Vespolina e Uva Rara. A questa eterogeneità di uve si aggiunge quella dei terreni: sabbiosi a Lessona e di origine vulcanica nell'area di produzione del Bramaterra.

In cantina i materiali si possono essenzialmente ricondurre a cemento e legno di grandi dimensioni.

Lo stile dei vini di Villa Guelpa è molto composto, ma piuttosto complesso, specie con un adeguato affinamento in bottiglia.





## NOAH

Il nome della cantina in italiano sarebbe Noè. In ebraico invece il significato di Noah dovrebbe essere quello di: colui che ristora. Se invece parliamo di vino Noah fa qui riferimento al figlio di Andrea. Uno che insieme alla moglie Giovanna molla tutto e comincia un'avventura di vita e di vite differente, specie per lui che faceva l'architetto.

In realtà Andrea ha modo di esercitare comunque la sua vecchia professione, in quanto sta ristrutturando una vecchia casa a Brusnengo. Proprio qui sorgono i vigneti aziendali: in tutto 4,5 ettari, in gran parte composti da un 'pavimento' geologico di sabbia e porfido. Su di essi l'azienda Noah coltiva le varietà classiche del territorio, come Nebbiolo, seguito da Vespolina, Croatina e Uva Rara. In cantina vinificazione il più possibile snella e rispettosa dell'annata e dei suoli su cui crescono le uve della cantina. Lo stile dei loro vini è spesso caratterizzato da una sapidità quasi pietrosa.





## CA'D'GAL

Alessandro Boido è un omeone, imponente e dolcissimo. Tutto il contrario dei suoi vini, composti da Moscato Bianco di Canelli e Moscato a Petit Grain. L'obiettivo di Alessandro è sempre stato infatti quello di spogliare il Moscato d'Asti da quell'immagine esclusivamente fruttata e floreale, per portarlo -dove merita- ovvero nel novero dei grandi vini in senso assoluto. Per questo ha svolto un progressivo lavoro d'individuazione di piante vecchie: le sue hanno oltre 60 anni di età.

La minore produttività di piante così adulte, accompagnata da una maggiore espressività gustativa, è un aspetto che già di per sé ha portato Alessandro a poter vantare elevati livelli di qualità. La coltivazione biologica ha portato anche in vigna quella semplicità, verrebbe da dire, naturalezza, che Ca' d'Gal segue anche in vinificazione. Le bolle qui derivano da una lunga sosta in autoclave.

Tutto questo determina nei suoi vini una complessità che va sempre oltre il floreale o il fruttato spinto, per muoversi anche sui sentieri della sapidità e di un abbinamento che non si esaurisce con la frutta o con il panettone.





## SANT'AGATA

I Cavallero a Scurzolengo ci sono dai primi del '900. Inizialmente fanno vino e lo vendono ai privati.

Una volta che Franco prende la guida dell'azienda si cambia registro. Non si vende più in damigiana, ma si decide di imbottigliare i propri vini, cominciando per altro a farli conoscere in giro per il mondo. Non solo quelli a base Barbera, ma soprattutto quelli ottenuti dal Ruché.

Quello dell'azienda Sant'Agata arriva da alcuni tra i migliori vigneti della zona, in alcuni casi piantati a 'giropoggio' ovvero con i filari che seguono il profilo delle colline, a loro volta geologicamente caratterizzate da un mix di argilla e calcare.

Franco crede così tanto in questo vitigno che ne producono addirittura 3 versioni, una che lascia che il vitigno si esprima con immediatezza e tipicità, un'altra che invece mette in risalto la complessità impressa al vino dalle vigne vecchie e infine una versione con un leggero appassimento, che mette in luce la grande versatilità di questa bacca rossa del Piemonte.





## VIGNETI REPETTO

Difficile rimanere concentrati sulla produzione del vino da queste parti. Per gli sportivi ci sono le colline su cui si allenava il grande Fausto Coppi.

Per gli amanti della tavola invece una serie di giacimenti gastronomici come quelli del salame di Giarolo, dei tartufi e del formaggio Montèbore (presidio slow food), il tutto annaffiato da Timorasso e Barbera. Per fortuna Gian Paolo e Marina hanno una passione smisurata per il vino, specie per quello che producono.

Un amore che ha quasi del richiamo ancestrale, come quello che ha strappato Gian Paolo a un'altra sua grande passione, quella che lo aveva portato, in precedenza, a fondare un'azienda nel campo dell'engineering.

I Vigneti Repetto contano su 15 ettari di proprietà e altri 12 in affitto. Per Gian Paolo la tecnologia, tanto in vigna quanto in cantina, deve essere esclusivamente funzionale a utilizzare meno chimica e ancora meno solforosa.

Proprio in cantina utilizzano un vinificatore, ideato da una startup piemontese, che gli permette di vinificare senza travasi, limitando al minimo la solforosa e l'utilizzo d'acqua, solitamente impiegata per il lavaggio dei contenitori dopo i travasi.





## ROSSETTI & SCRIVANI

Fabio e Michele sono i Rossetti, mentre Simona, loro cugina, è la parte Scrivani.

Quest'azienda si occupa solo ed esclusivamente di bollicine metodo classico. In particolare quelle prodotte ricorrendo al Pinot Nero, visto che l'azienda Rossetti & Scrivani è domiciliata nell'Oltrepò Pavese. Da queste piante ricavano i migliori grappoli da dedicare al metodo classico prodotto in maniera accurata, partendo da una fermentazione in acciaio e da lunghi periodi di riposo sui lieviti. In realtà una ricetta per i loro spumanti non c'è, visto che i vini rimangono sui lieviti qb ovvero per un periodo lungo quanto basta per estrarre tutta la finezza di cui è capace il Pinot Nero dell'Oltrepò.

Peccato che per i vini di Rossetti & Scrivani il tempo di riposo sembra non bastare mai, come testimonia il fatto che alcuni dei loro vini rimangono a contatto con i lieviti anche per 48 mesi. I dosaggi delle loro etichette sono piuttosto contenuti.





## NARDELLO

Testimonianza della presenza dei Nardello nell'area di produzione del Soave è documentata sin dal '500. Se qualcuno avesse ancora dei dubbi, basterebbe controllare l'atto di proprietà della costruzione, oggi restaurata, che ospita la cantina e che risale al 1600.

Se hai tanta storia, per altro tutta concentrata nello stesso luogo, vuoi che quella che tu chiami casa sia in qualche modo valorizzata dal lavoro che fai. Gli ettari di vigna della famiglia Nardello sono ospitati in quelli che potremmo chiamare grand cru della zona di Soave.

Si tratta delle parcelle di Vigna Turbian e Monte Zoppega. Due siti caratterizzati da terreni in prevalenza vulcanici con inserti di argilla, in cui sono messi a dimora i vitigni classici della zona, Garganega e Trebbiano di Soave, in molti casi ricavati da piante che hanno addirittura 50 anni di età. Gli impianti più vecchi sono condotti con il sistema classico della pergola, mentre quelli nuovi sono allevati mediante guyot.

In cantina la gestione dei vini è il più possibile assecondata piuttosto che imposta, come per altro testimonia la scelta di una vinificazione che utilizza esclusivamente serbatoi di acciaio.





## VIGNETI DI Ettore

Ettore di ettari ne ha gestiti parecchi, essendo stato, a Negrar, il direttore della cooperativa del paese. Oggi la cantina che porta il suo nome, Ettore purtroppo è scomparso nel 2021, è gestita dal nipote Gabriele che di ettari oggi ne lavora 5. La conduzione dei vigneti è biologica, come testimonia la certificazione ottenuta nel 2018.

Suddivisi tra due grandi appezzamenti le parcelle della cantina ospitano le varietà classiche e anche quelle antiche della Valpolicella.

Corvina & Co. sono qui affiancate da quei grappoli ormai scomparsi anche da queste parti, che rispondono ai nomi di Spigamonti e Oseleta, solo per citarne alcuni. In passato l'azienda era ospitata presso un'altra realtà per la gestione della vinificazione, oggi invece la trasformazione delle loro uve è realizzata in una 'casa propria'.

Lo stile dei loro vini, e la regola vale anche per le etichette più importanti, ricorre al legno in maniera sempre molto moderata (al massimo 25 Hl).





## COLUTTA

Di sicuro Giorgio, arrivato qui sul finire degli anni '90, ha raccolto più grappoli, anche perché ha tagliato il traguardo delle 33 vendemmie, che prescritto aspirine. Giorgio è stato infatti farmacista, parente di un altro farmacista che acquistò l'attuale azienda nel 1939.

Da realtà agricola Colutta si è specializzata nel vino, giungendo oggi a una quota di 20 ettari vitati. Qui sono ospitate le varietà classiche dei Colli Orientali del Friuli sia bianche sia rosse, ma anche quei vitigni internazionali che tuttavia sono da talmente tanto tempo da queste parti da considerarsi a loro volta autoctoni: ad esempio il Sauvignon Blanc e il Merlot. Per chi non ha prescritto medicine agli uomini non è certo la volta di farlo con le piante, qui condotte in maniera attenta, consapevole e competente. Nel 1999 avviene la ristrutturazione dei locali adibiti alla cantina, la cui costruzione risale addirittura al 1700. Lo stile dei vini prodotti da Colutta è molto diretto e sincero.





## DUE DEL MONTE

Due amici di passaggio sul confine tra Italia e Slovenia si fermano conquistati dalla bellezza del luogo.

Inizialmente è il monte Quarin a dettare ai 'Due del Monte' il progetto. Dopo aver cominciato appoggiandosi ad aziende della zona, i due amici decidono di fare da soli, acquistando vigneti, oggi in totale 8 ettari, a loro volta suddivisi in 4 grandi aree.

Qui i Due del Monte coltivano ben 7 varietà differenti di uva, sia a bacca bianca sia a bacca nera. Il vigneto più grande è quello chiamato Vigna Subida. Proprio qui su terreni ricchi di marna e sabbia, superficie per altro condivisa con altre parcelle aziendali, crescono alcune delle più antiche vigne aziendali (il Friulano risale al 1973).

In cantina la vinificazione utilizza sia l'acciaio sia il legno. I vini più prestigiosi di Due del Monte (monovitigni da singole parcelle) sono prodotti con il solo utilizzo di legno, nello specifico barriques, di diversi passaggi, così da non influenzare troppo il carattere gustativo portato in dote dai vigneti aziendali.





## ALTACRETA

Quando una cosa riesce bene è difficile abbandonarla a sé stessa, anche se ormai è diventata grande. Grandi per fama, ma anche per qualità, i vini dell'AltacretA lo sono da parecchi anni. Nonostante questo Massimo Azzolini, colui che li ha visti nascere in qualità di enologo, non li ha voluti abbandonare una volta che l'azienda che li produce ha cambiato proprietario. Da consulente a titolare è stato un attimo. Così Massimo ha potuto dedicarsi con ancora più slancio a Merlot, Cabernet Sauvignon, Barbera e Malvasia di Candia, quest'ultima da vigneti di 50 anni, che 'abitano' quei terreni argillosi che, con il caldo estivo, s'increspano sin quasi a spaccarsi, quasi fossero creta. Da poco l'avventura di AltacretA ha sconfinato anche in Trentino, grazie a un vigneto di Chardonnay da cui ricavare il proprio Trento Doc. Uno che beneficia non solo della mano di Massimo, grande esperto di metodo classico da più di 30 anni, ma anche dal fatto che i vigneti di Chardonnay di AltacretA si arrampicano fino a 700 metri slm.

In cantina non viene dispersa la carica saporita e sapida di queste uve di montagna, grazie a uno spumante che non viene sottoposto a fermentazione malolattica, ma solamente, si fa per dire, a un lungo affinamento sui lieviti: addirittura fino a 60 mesi. I vini fermi dell'azienda mantengono un timbro potente abbinato a buone doti di longevità, grazie a una vinificazione semplice, che ricorre in affinamento solamente alla botte grande (10 Hl).





## CANTINA DI CARPI E SORBARA

Snocciolare i numeri qui significherebbe utilizzare quelli a tre cifre sia rispetto ai soci sia rispetto agli ettari. Nonostante di Lambrusco se ne conoscano diverse sottovarietà, circa 60, qui si fa riferimento solamente a un paio. Due sono infatti i vitigni principali allevati da questa cantina, che fa della cooperazione una virtù e non soltanto un fattore mediante cui produrre quantità.

La pianta della varietà Sorbara avendo il polline sterile, ha bisogno di altre varietà per essere impollinata.

Per questo in vigneto non è raro vedere alcuni filari di Lambrusco Salamino, alternati a quelli del Sorbara.

Una varietà quest'ultima in grande ascesa, per quel binomio di sapidità e acidità che dà origine a vini molto versatili anche in fase di abbinamento.

Le etichette a base Lambrusco prodotte dalla cantina di Carpi e Sorbara acquistano le bollicine mediante rifermentazione in bottiglia, ma anche grazie al metodo Charmat.



# Appennino tosco-romagnolo



## MUTILIANA

Che vino potrebbe realizzare un giornalista dotato di palato e senso critico? La riprova va nel bicchiere grazie alla complessità del terroir di Modigliana, sulle colline del Faentino. Fin qui sale Giorgio Melandri, giornalista del vino da tantissimi anni, per fondare un'azienda (Mutiliana), in grado di offrire una lettura del territorio, realizzata attraverso il Sangiovese, ricavato da differenti terroirs situati tuttavia all'interno dello stesso comune.

In cantina ogni territorio è rispettato da una vinificazione a lui dedicata. Il risultato si manifesta attraverso tre etichette e altrettanti caratteri: spezie e agrumi per la valle Ibbola, profumi balsamici per il Tramazo, melagrana e note terrose per Acereta.

Le fermentazioni spontanee e l'affinamento in cemento esaltano queste differenze. Mutiliana infine valica la prassi del Sangiovese applicata al territorio, grazie a un Pinot Nero che cresce sempre qui, ma ad un'altitudine di 600 metri slm.





## MARIO BAGELLA

Si dice che il luogo condizioni, in positivo si spera, il vino che da esso deriva. Per condensare questo concetto i francesi hanno coniato il termine terroir.

Anche il nome di un luogo può tuttavia determinare il destino di un uomo, in questo caso Mario, portandolo prima a studiare agraria, per poi decidere nel 2014 di smettere di fare uva da tavola, per cominciare produrre vini a Sorso. Sorso, comune situato nella parte nord ovest della Sardegna, è perciò il luogo in cui Mario ha deciso di dedicare i terreni sabbiosi e calcarei che contraddistinguono la sua azienda, ai vitigni autoctoni dell'isola come Vermentino, Cagnulari e Cannonau.

In cantina la linearità e la semplicità la fanno da padrone. La ricetta enologica della gamma di etichette di Mario Bagella è perciò la stessa: solo acciaio e lieviti indigeni. Un ensemble produttivo che mira a valorizzare -neanche a dirlo- in ogni 'sorso', il legame tra vitigno e territorio di provenienza.





## MORA & MEMO

La Sardegna è l'isola in cui nasce un'azienda creata da una donna tosta, che aveva un sogno ed è riuscita a metterlo in bottiglia. La determinazione di Elisabetta Pala, cognome importante nel mondo del vino isolano, ha deciso che anche l'esterno delle sue bottiglie dovesse esprimere la sua stessa determinazione. Per questo su ognuna delle sue etichette ha messo le bandidas, una stilizzazione grafica delle donne sarde abbigliate con i costumi tradizionali dell'isola, ma soprattutto 'vestite' da quello stesso orgoglio che le ha permesso di creare nel 2013 Mora & Memo.

Le vigne aziendali, in totale 40 ettari, sono ospitate su terreni composti da calcare e sabbia, con il maestrale a rinfrescarle e a proteggerle da parassiti e infezioni.

Qui abitano le varietà autoctone dell'isola, curate con amore e quasi senza ricorrere alla chimica. In cantina acciaio in fermentazione per tutte le etichette e legno in maturazione, ma solo per il Cannonau.





### LE VIGNE DI SILVIA

Le vigne che oggi sono di Silvia, una volta erano di Silvio: suo nonno. Silvio arriva dalle Marche sino a Bolgheri, dove acquista da un famoso marchese della zona un po' di terreni per fare vino. Dopo anni il figlio, il papà di Silvia, non solo consolida l'azienda, ma addirittura la amplia, con l'acquisizione di altre parcelle di Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. In totale oggi le Vigne di Silvia, che sarebbero poi anche quelle della sorella Stefania, hanno raggiunto quota 4 ettari in totale. Forse non tanti, anche se per Silvia, lei che da bambina non voleva fare la ballerina o la veterinaria ma la contadina, rappresentano il coronamento di un sogno. Alle volte magari un incubo perché i vigneti aziendali, popolati non solo dai Cabernet ma anche dal Vermentino, sono seguiti con attenzione massima.

In cantina la cura verso il frutto non viene mai meno, come dimostra una meticolosa gestione dei legni sia nuovi sia di diversi passaggi, senza dimenticare l'introduzione delle anfore di coccio pesto.





## PODERE IL CARNASCIALE

Guardando l'etichetta più rappresentativa dell'azienda si capisce come gli incroci possano essere sì pericolosi, ma anche favolosi. Gli incroci qui sono tra viti, il Caberlot utilizzato in azienda è appunto un incrocio scoperto sui colli Euganei tra Merlot e Cabernet Franc, e vite, nello specifico quelle dei membri della famiglia di Wolf Rogosky. Il punto d'incontro di tutto questo sono le colline di Arezzo. Qui Wolf acquista 5 ettari di vigneto sparsi su diversi terreni ed altrettante esposizioni. La guida della cantina, dopo la scomparsa di Wolf alcuni anni fa, è affidata a Bettina, la moglie, e al figlio Moritz. Avere quasi un solo vino da realizzare, di fatto oggi producono anche un Sangiovese e un Igt da piante giovani di Caberlot, non toglie certo lavoro allo staff dell'azienda, visto che la cura qui è assoluta.

Il vino di punta di Podere il Carnasciale nasce, nuovamente, da un incrocio; questa volta di materiali. Non solo acciaio, ma anche barriques, per poco meno di 20 mesi, i cui legni provengono da differenti foreste (Tronçais e Vosgi). Lo stile del vino, al netto dell'annata, mette in luce un sorso che mescola spezie, erbe aromatiche e frutto succoso.





## CROCE DI FEBO

La croce di Febo che dà il nome e il simbolo all'azienda, in realtà deriva dalle croci che un certo Audibert, sicuramente pellegrino ed eremita, forse anche santo, lasciava sulle strade dell'aretino lungo i cammini che lo portarono a predicare in tutta la Toscana. Il suo credo, molto rigoroso, cercava di spingere le persone alla purezza e alla semplicità.

Forse una delle sue croci o almeno il messaggio di grande rigore che questi simboli portavano con loro, sono arrivati fino a questa azienda di Montepulciano, che in totale ospita, su terreni ricchi di calcare misti ad argilla, le varietà classiche del territorio, con una netta prevalenza di Sangiovese. Tutti i vigneti, poco più di 4 ettari, sono gestiti secondo i principi della biodinamica.

Una cura così precisa del frutto in vigna fa sì che in cantina Croce di Febo 'predichi' una vinificazione piuttosto essenziale, caratterizzata da legno, cemento e coccio pesto.





### CASTELL'IN VILLA

La classe non si compra né si sfoggia, altrimenti diventa altro. Per fare un vino di classe un'azienda deve avere qualità territoriali ma soprattutto un'identità produttiva precisa, che se ne frega delle mode enologiche, per rispondere a un solo comandamento, quello di dare piena espressione al proprio territorio.

Presso Castell'in Villa nulla è forzato, come dimostrano i 300 ettari di azienda, di cui una trentina dedicati agli ulivi e solo una cinquantina alla vite.

Le piante crescono perciò solo sulle migliori argille di Castelnuovo Berardenga. Piante vecchie che producono meno, ma meglio. In cantina l'occhio della principessa Coralia Pignatelli, una che vendemmia qui dall'inizio degli anni '70, vigila su una produzione fatta certamente di savoir-faire, scelte precise rispetto ai materiali (solo legno grande), anche se l'elemento decisivo che concorre a infondere classe alle sue etichette è sicuramente il tempo. La pazienza di attendere la materia e i suoi ritmi è qui fondamentale e pazienza se gli altri producono diversamente.

I vini di Castell'in Villa sono tra gli esempi più brillanti di come il Sangiovese possa affinare in bottiglia per moltissimi anni.





### IL POGGIONE

Una delle realtà più grandi di Montalcino, con circa 140 ettari di vigneto. La grandezza rispetto a il Poggione non ha tuttavia a che vedere soltanto con le dimensioni, ma con molto altro. Ad esempio uno dei cloni di Sangiovese Grosso più utilizzati a Montalcino, proviene da selezioni massali di questa realtà.

Una che ha deciso di essere grande, quindi adulta, come dimostra la scelta di tutelare il proprio territorio di appartenenza. Come? Ad esempio essendo una delle realtà fondatrici del Consorzio del Brunello di Montalcino.

Le piante dell'azienda, vista l'ampiezza della superficie su cui sono messe a dimora, incrociano diverse variabili come: versanti, altitudini, suoli ed età delle parcelle, aspetto quest'ultimo testimoniato dalla famosa Vigna Paganelli, popolata da viti risalenti addirittura al 1964.

Per chi ha avuto tanta storia, tutta d'alto livello, il presente non può che guardare al futuro.

Uno in cui le piante aziendali sono curate nella maniera più responsabile possibile e in cui la cantina di produzione mira ad un bassissimo impatto ambientale. La vinificazione delle etichette de il Poggione è totalmente tradizionale, con fermentazione in acciaio e affinamento in legno di grandi dimensioni.





## LA CASACCIA

Prima era una tartufaia, nel tempo convertita in un'area di coltura più autoctona, ma non meno pregiata, come il Sangiovese. Questo il territorio attorno a quella casaccia che da rudere diventerà agriturismo, grazie all'impegno di una famiglia che fa vino a Montalcino da ben 5 generazioni. Chi sostiene che i grandi territori del vino difficilmente propongano novità, qui sbaglia di grosso, come testimoniano le etichette prodotte dalla famiglia Franceschi.

Insieme a Leopoldo oggi sono entrati in azienda, nuova di fondazione (2015), ma storica come dedizione, i figli Flavia e Federico. I vigneti aziendali, in alcuni casi collocati a 550 metri s.l.m., sono probabilmente i più alti dell'area di Montalcino.

La famiglia Franceschi tuttavia dei 12 ettari totali, ne dedica metà al Brunello e metà, nella doc Montecucco, alle varietà rosse internazionali. Vitigni e territori diversi che in cantina sono sottoposti a differenti iter produttivi.

Per i vini da uve Cabernet, Merlot e Carmenere, acciaio e barrique anche nuove di rovere americano. Per il Brunello di Montalcino invece nuovamente fermentazione in acciaio e poi classica maturazione in botti di rovere di grandi dimensioni.





## COLLE SANTA MUSTIOLA

Per fare un'esperienza che ha quasi dell'arqueo-enologia basta andare a Chiusi, praticamente al confine tra Toscana e Umbria. Quella che oggi è tutta campagna, con buona parte di vigneti, un tempo era tutta Etruria.

Proprio gli etruschi avevano scavato quei sottosuoli tufacei che ancora oggi ospitano le cantine di quest'azienda, cui si accede passando attraverso una tomba etrusca. Spostandoci dal sotto terra alla terra vera e propria e a quello che ci sta sopra, i vigneti della tenuta sono in gran parte dedicati al Sangiovese. Non uno solo, ma qui addirittura appartenente a 28 cloni differenti. Per uno come Fabio Cenni, ieri medico e oggi patron di Colle Santa Mustiola, la 'cura' delle piante è una priorità, anche perché dalla qualità delle viti dipende quella dei suoi vini.

Le etichette che qui si producono sono caratterizzate da una lentissima fase di maturazione in legno, come ad esempio ribadisce l'etichetta chiamata Poggio ai Chiari: un Sangiovese che riposa per oltre 60 mesi in botti di diverse capacità (barrique e barili fino a 30 ettolitri).





## JURIJ FIORE & FIGLIA

Lamole è una perla. Il suo essere preziosa deriva non solo da terreni ricchi di sabbie e scheletro, alcuni per descrivere queste superfici utilizzano il termine macigno, ma anche dal fatto di essere un'area viticola piuttosto piccola.

Rimanendo in tema di dimensioni contenute, associate ad elevati livelli di qualità, bisogna segnalare che a Lamole si trova l'azienda di Jurij Fiore e sua figlia Sara.

Questa realtà nonostante abbia dimensioni lillipuziane, neanche 2 ettari, coltiva numerose varietà a bacca bianca come Trebbiano e Vermentino, cui si sommano altri grappoli rossi, su tutti il Sangiovese.

Le piante, alcune addirittura centenarie, sono spesso allevate ad alberello e vengono ospitate sui tipici terrazzamenti della zona. Con un patrimonio del genere la vinificazione e la successiva maturazione sono lineari, quanto tipiche: solo acciaio e legno, quest'ultimo utilizzato mai per periodi troppo lunghi.





### POGGIO SCALETTE

Come si costruisce un'azienda agricola toscana, moderna, ma al tempo stesso tipica? Un passo alla volta, uno scalino alla volta. I gradini che portano all'ascesa di Poggio Scalette cominciano ad essere percorsi negli anni '90, quando Vittorio Fiore (uno dei primi enologi freelance in Italia) e la moglie acquistano alcuni terreni corredati da alcuni fabbricati da ristrutturare. Marito e moglie, grazie anche all'acquisizione di un podere vicino, oggi possono contare su 40 ettari, superficie che contempla anche seminativi, bosco, ulivo e ovviamente vigneto.

La policoltura garantisce all'azienda il titolo di realtà agricola nel vero senso della parola, oltre a indubbi benefici anche per le viti, che qui godono di un ecosistema piuttosto variegato. Le piante, in totale 15 ettari, sono in gran parte costituite dalla varietà Sangiovese. Quelle dedicate all'etichetta chiamata Carbonaione, risalgono addirittura all'inizio del '900.

Questa etichetta rappresenta uno dei punti più alti della gamma aziendale, senza contare che, fino ad alcuni anni fa, era presente esclusivamente nella carta dei vini dell'Enoteca Pinchiorri di Firenze e di Tokyo.





## MACCHIE PAOLO CACIORGNA

Paolo Caciorgna è un enologo diviso tra Toscana e Sicilia. Dal lato toscano di Paolo nasce un'azienda che non fa solo vino, ma che si dedica anche alle altre colture della cultura toscana. L'amore per questa piccola azienda non si esplica solo grazie alla vite, come testimonia anche il logo aziendale. Nell'immagine che identifica le Macchie, questo il nome dell'azienda toscana di Paolo Caciorgna, non ci sono grappoli, bensì alberi stilizzati. Parte di un paesaggio tipicamente toscano che è stato ricavato da un affresco che decora la Cappella dei Magi, presente all'interno del palazzo Medici Ricciardi a Firenze.

Sono infatti i boschi, i vitigni e i terreni (in gran parte sabbiosi) a determinare la qualità e la tipicità delle etichette che qui si producono.

Vini esclusivamente basati sull'uva Sangiovese che, una volta arrivata in cantina, viene sottoposta a un iter produttivo che prevede fermentazioni in acciaio, malolattica in legno e affinamento nello stesso materiale, ma per periodi che non superano mai i 18 mesi.





## TENUTA SANONER

Sanoner non è un cognome che ha una lunga storia nel vino, essendo una famiglia dedicata interamente addirittura da due secoli all'hotellerie. Da anni gestiscono a Bagno Vignoni il prestigioso Hotel Adler Thermae. Nel tempo tuttavia la famiglia Sanoner ha compreso come il savoir faire dimostrato nel settore dell'accoglienza, potesse in qualche modo applicarsi anche alle vigne dei propri terreni. Per questo a pochi passi dall'hotel dimorano, a loro volta 'ospitate' su terreni di diverse matrici geologiche, le proprie parcelle, qui in gran parte basate sul Sangiovese.

La cura dei terreni e dell'ecosistema che li circonda segue un principio molto semplice. Quello secondo cui ciò che fa bene alla natura, fa bene all'uomo. Per questo tutte quante le viti che appartengono all'azienda Sanoner sono allevate seguendo i principi della biodinamica.

La cantina, innovativa e al tempo stesso pratica, utilizza sia serbatoi di cemento sia botti di rovere di diverse capacità, per la cui costruzione sono impiegati legni provenienti da foreste centenarie sia francesi sia austriache.





## ANDREA FELICI

Chiamarsi Leopardò non lo deve avere aiutato tanto, specie da bambino. Tuttavia Leopardò Felici, attualmente alla guida dell'azienda di famiglia, pare aver ereditato dal felino da cui deriva il proprio nome una certa eleganza, caratteristica che applica soprattutto alla produzione del suo Verdicchio. L'azienda Andrea Felici ottiene i grappoli per le proprie etichette da 9 ettari di vigneto, composto anche da quel cru chiamato Cantico della Figura (piante di 50 anni), da cui l'azienda ricava il suo vino di punta. Per emergere in un contesto così competitivo come quello della denominazione dei Castelli di Jesi, l'azienda si dedica soltanto ad un vitigno, per altro coltivato interamente in biologico, al fine di realizzare solamente due vini.

In cantina Leopardò sceglie la strada della semplicità, come dimostra l'utilizzo di serbatoi di cemento vetrificato e acciaio, grazie a cui realizzare un contatto del vino con le fecce fini per un periodo più lungo di quello imposto dalla denominazione. Lo stile dei vini dell'azienda Andrea Felici, neanche a dirlo, mostra, all'assaggio, scatto felino e allungo salino.





## INALTO

Il nome dell'azienda si riferisce probabilmente alle aspirazioni enologiche, nutrite dal suo fondatore. Adolfo de Cecco decide di non mettere le mani in pasta, principale attività di famiglia, per dedicarsi alla fondazione di una cantina che puntasse 'in alto'.

Dopo aver bevuto il meglio della produzione enologica mondiale, Adolfo comprende che anche i vini della sua terra, l'Abruzzo, potessero avere qualcosa da dire, a patto di essere fatti in un certo modo e a patto che le uve impiegate per realizzarli arrivassero da un determinato luogo, appunto, in alto. Se il vino parte dal vigneto, la scelta di quelli aziendali comincia da quelli vicino alle montagne che compongono l'Appennino abruzzese.

I vigneti più bassi di Inalto oggi sono collocati a 400 metri slm, ma stanno entrando in produzione anche altre parcelle, come quelle di Carrufo, paese natale degli avi di Michael Bubl , e altre che arrivano sino a 800 metri slm. Gli attuali 13 ettari di Inalto sono destinati ai vitigni classici della zona come: Trebbiano, Pecorino, ma soprattutto Montepulciano. In cantina vinificazione differente a seconda della linea a cui le etichette appartengono. Mix di acciaio e legno per i vini d'ingresso, tonneau e legno grande (80 ettolitri) per i cru di Montepulciano.





## IMPRESSIONI DI GIANNI SINESI

Gianni Sinesi fa il sommelier. Lo fa tuttavia in un ristorante prestigioso: il pluristellato Reale nel cuore dell'Abruzzo. Gianni è pugliese, ma abruzzese d'adozione.

Nonostante nel suo lavoro abbia stappato, e assaggiato, i migliori vini al mondo, ha deciso per il suo progetto enologico di rimanere in Abruzzo. Un conto tuttavia è sapere 'leggere' i vini, meno facile invece, anche per chi ha competenza e talento, è scrivere il racconto di un territorio e tradurlo non a parole, ma grazie a un sorso, in cui far convogliare anche ulteriori aspetti, fondamentali per Gianni, come: pulizia, riconoscibilità del vitigno ed eleganza. Per le sue 'Impressioni' Gianni non ci ha messo solo il nome, o il palato, ma soprattutto la voglia di seguire tutto quanto l'iter produttivo che porta alla nascita delle sue due etichette. Due vini, entrambi 100% Montepulciano, in primo luogo determinati dal territorio e successivamente tradotti in cantina mediante utilizzo di acciaio.





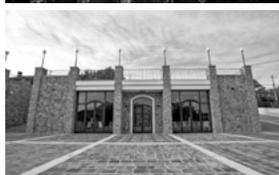
## SCUOTTO

Dietro la maschera presente su diverse etichette di questa cantina di Lapio ci sono due storie. La prima riguarda la maschera stessa, ritrovata durante i lavori che hanno portato oggi alla costruzione di una cantina di piccole dimensioni, ma di grandi aspirazioni.

La seconda ha che vedere con il fatto che dietro questa maschera ci sono in realtà i volti e le idee di Edoardo e Adolfo, padre e figlio, venuti qui nel 2009 da Napoli per produrre grandi vini, grazie alle varietà classiche del territorio. L'azienda Scuotto ricava le uve per le proprie etichette da alcuni dei cru più acclamati della zona. Da Santa Paolina arrivano le uve di varietà Greco, da Paternopoli l'Aglianico, da Benevento la Falanghina e infine da Lapio i grappoli di Fiano.

Qui in generale potremmo dire che l'acciaio è il materiale utilizzato per i vini d'entrata, mentre per l'alto di gamma, rappresentato dal cru che dà vita all'Aglianico chiamato Stilla Maris, è il legno a farla da padrone.

Tutto questo ovviamente senza eccessi, visto che la permanenza in barrique per il vino di punta della cantina non si prolunga mai oltre l'anno.





## MONTEVETRANO

Un mito dell'enologia di casa nostra, uno che per altro ha avuto il merito di trainare le etichette del sud nell'olimpo dei grandi vini in senso assoluto. Il mito nasce tuttavia a Roma, a metà degli anni '80, in un'enoteca in cui si assaggia, si ride, si fantastica e si progetta. I protagonisti nei bicchieri sono alcuni dei migliori vini al mondo, ma anche coloro che i calici li tengono in mano non sono da meno: Renzo e Riccardo Cotarella, Daniele Cernilli, Remy Krug e Silvia Imperato. Per lei che in precedenza era stata fotografa, si passa dall'amicizia all'amore, quest'ultimo da intendersi verso l'immagine di un grande vino del sud, che prende forma da vigneti sormontati da un castello.

L'azienda Montevetrano è grande, 26 ettari, il vigneto molto meno, in totale 5 ettari. La prima annata di questo vino che ha lo stesso nome dell'azienda da cui è prodotto è la 1991. L'idea dietro a questa etichetta, rivoluzionaria per allora, è stata quella di mescolare internazionale, Cabernet Sauvignon e Merlot, e locale (Aglianico).

Dopo vent'anni dalla prima annata del Montevetrano l'azienda dà vita a Core. Una seconda etichetta oggi proposta in due versioni: la rossa a base Aglianico, mentre quella bianca è frutto di un blend di Greco e Fiano.





## TERRE DEL PRINCIPE

Un avvocato curioso, una giornalista, un docente universitario e un'azienda.

Non siamo nelle solite barzellette multi-personaggio, ma in una storia, serissima, che ha dato vita ad un'azienda prima, ridando addirittura una seconda esistenza a vitigni dimenticati e quindi a forte rischio di estinzione. Peppe Mancini è colui che ricopre il ruolo di avvocato e curioso, specie rispetto a quelle varietà, piuttosto utilizzate in epoca borbonica, ma poi cadute in disuso per problemi di moda enologica e ridotta produttività. Manuela invece da giornalista presso il *Mattino*, il quotidiano di 'casa' in Campania, diventa produttrice, anche se continua a scrivere, insieme a Peppe, la storia dell'azienda chiamata Terre del Principe. Luigi Moio infine è il docente grazie a cui qui si recuperano antiche varietà della zona come: Pallagrello (esiste sia la versione bianca sia quella rossa) e Casavecchia (origini incerte ma sicuramente risalente all'epoca romana). I due vitigni, in realtà tre visto la doppia veste cromatica del Pallagrello, sono ancora oggi le uniche varietà coltivate in azienda, su terreni in prevalenza composti da sabbia e rocce vulcaniche.

In cantina la fermentazione avviene solitamente in acciaio, mentre l'affinamento, specie per i rossi, è realizzato in barrique di diversi passaggi.





## LE TERRE DIVERSE

Un solo vitigno da cui deriva un unico vino, ma tante persone coinvolte per dargli forma e sapore.

Le Terre Diverse è la realizzazione di un sogno, quello di Paolo Caciorgna e Nicola Berti. I due, vista la professione (enologi), il vino lo sanno fare parecchio bene. Per il loro progetto in Campania tuttavia a mancargli è stata però la matia prima. Dopo essersi recati in loco è solo grazie all'aiuto della famiglia Ferrara, quelli dell'azienda Benito Ferrara, che Nicola e Paolo trovano un vigneto di poco più di mezzo ettaro in Contrada Bacio a Scannisi.

Dal luogo nasce il nome del vino che viene materialmente ricavato solo ed esclusivamente da piante di Greco di Tufo. L'esperienza in cantina ce la mettono, come detto, Nicola e Paolo, anche se per questa loro etichetta vanno piuttosto sul semplice. Fermentazione in acciaio e riposo sulle fecce fini per 5 mesi prima dell'imbottigliamento finale.





## MASSERIA DELLA PORTA

Achille della Porta, titolare di Masseria della Porta, è un bravo agronomo e un miglior vigneron.

Uno che si è fatto da solo, ma che continua a progredire nella conoscenza dei suoi vigneti. In totale qui siamo a circa 10 ettari. Per approfondire al meglio le iterazioni tra varietà e terreni, in prevalenza collocati a 400 metri slm, Achille ha deciso, per un primo tempo, di pensare solamente all'Aglianico.

L'artigianalità della sua azienda si manifesta quotidianamente con il rispetto non solo delle piante, ma anche dell'ecosistema che le circonda. In futuro probabilmente la sua azienda si dedicherà anche alle bacche bianche della zona, ma per ora tutto qui è concentrato su di una sola varietà.

Una da cui estrarre l'anima del luogo, senza l'utilizzo di troppa tecnica, ma piuttosto grazie a una grandissima sensibilità, come quella che guida Achille nel produrre vino mediante fermentazioni spontanee senza controllo di temperatura, nessuna filtrazione e un affinamento, piuttosto breve, effettuato in legno.





## SANTA LUCIA

Tra le bacche rosse della Puglia dopo il famoso duetto di Negroamaro e Primitivo bisogna tirare in ballo il Nero di Troia. Le sue origini? Incerte attorno alle quali si alternano leggende, pare lo abbia portato Diomede una volta terminata la guerra di Troia, e parallelismi parentali con vitigni presenti sulle coste albanesi e greche.

Dopo l'incerto, il certo, ovvero che qui siamo di fronte, come ribadisce sempre anche Roberto Perrone Capano, patron dell'azienda Santa Lucia, a un vitigno che appaga chi sa di vino, ma che 'stende' letteralmente chi non lo sa assaporare, limitandosi a semplicemente a berlo.

L'amore per il Nero di Troia, ma il discorso potrebbe valere facilmente anche per altri vitigni autoctoni della Puglia, per l'azienda Santa Lucia arriva da una storia lunga due secoli, come dimostra il fatto che Santa Lucia proprio nel 2022 ha spento 200 candeline.

I vigneti aziendali da anni sono condotti in biologico. In cantina le etichette, solo vitigni in purezza, prendono forma mediante acciaio per il bianco e una combinazione di acciaio e legni di diverse capacità per i due rossi.





## MASSERIA CUTURI

La dote migliore di un matrimonio? La dote stessa.

Un tempo, lontano visto che si va indietro fino alla fine dell'800, la dote in una società dove la ricchezza veniva misurata in proprietà terriera, poteva essere costituita anche soltanto da qualcosa che valorizzasse i terreni stessi. Per questo quando Tommaso Schiavoni Tafuri, ricco possidente di Manduria, sposò una nobildonna del luogo, la dote della futura signora Schiavoni Tafuri, fu una barbatella di Primitivo. Le piantine attecchirono bene, visto che in poco tempo l'estensione del vigneto aziendale arrivò a toccare i 100 ettari. Dopo un periodo buio per l'azienda in cui erano praticamente scomparsi gli ettari vitati, la rinascita, avvenuta grazie alla famiglia Chauvenet, già produttori di vino in Valpolicella. Oggi Masseria Cuturi può contare su 40 ettari di vigneto. Una superficie interamente collocata nella cosiddetta Conca d'Oro, una vera e propria oasi per le piante, grazie a fonti naturali e terreni fertili di natura argillosa e marnosa.

Le uve, certificate biologiche, sono quelle tipiche del territorio (Negroamaro, Primitivo e Fiano).

In cantina vengono trasformate mediante vinificazioni in piccoli lotti, che non si precludono nessuna possibilità rispetto alla scelta dei materiali.





## GRIFALCO

Grifalco è recente di fondazione (2004) e giovane di conduzione, oggi affidata a Lorenzo e Andrea dopo la prematura scomparsa del padre Fabrizio che aveva fatto nascere quest'azienda.

Il nome probabilmente è una mutazione del termine girifalco, un rapace molto utilizzato in falconeria, per la sua rapidità e precisione nella caccia.

Anche Grifalco va a caccia a sua volta, ma solo dei migliori grappoli di Aglianico (100% biologico certificato), sparsi su 15 ettari di proprietà. La preda di Grifalco in realtà è più di una, visto che l'azienda cerca di catturare quei caratteri che rendono unici i 4 appezzamenti da cui ricavano le proprie etichette. In particolare vanno segnalati i cru Marchito, con piante di 70 anni, e il vigneto Ginestra, proprio di fronte al Vulture.

In cantina la precisione del rapace che identifica l'azienda si manifesta con vinificazioni parcellari molto meticolose. Acciaio e legno per un Aglianico che sarebbe criminale chiamare 'base' e legni di diverse capacità per i cru Damaschito e Daginestra.





## PAOLO CACIORGNA

Numerose aziende vitivinicole, specie quelle buone, nascono da storie d'amore o da grandi amicizie.

Un sentimento forte, quest'ultimo, che, alla fine, se ci aggiungiamo anche un grande luogo in cui fare vino, porta alla nascita di grandi cantine. La storia di amicizia qui coinvolge Paolo Caciorgna enologo per tanti, ma anche per sé stesso con la sua azienda in Toscana, e Marco De Grazia, proprietario di Tenuta delle Terre Nere. Marco e Paolo vanno in giro per la 'muntagna', così in dialetto viene chiamato il Vulcano, alla ricerca di vigneti.

Dopo tanti su e giù per le strade attorno all'Etna, Paolo trova mezzo ettaro piantato a Nerello Mascalese, da vigne prefillossera, vicino a Passopisciaro. Marco insiste perché Paolo lo acquisti. Da questo piccolo vigneto nasce nel 2007 l'avventura etnea del Caciorgna. Nel tempo si sono aggiunti altri piccoli fazzoletti di terra, sempre con vigne molto vecchie, in grado oggi di dare origine a 3 etichette, a loro volta provenienti da altrettante sottozone.

Paolo in cantina le traduce in maniera semplice, con fermentazione in acciaio e periodi di maturazione in legno mai troppo prolungati, differenziati a seconda dell'etichetta che dovrà realizzare. Sempre sull'Etna Paolo Caciorgna produce anche un bianco ottenuto interamente da uve Carricante.





## TENUTA DELLE TERRE NERE

A Marco De Grazia piace la complessità. Forse perché anche lui è complesso, come dimostrano gli studi a Berkeley, le origini toscane e una cultura profonda che esula dal vino ma che forse, proprio per questo, gli permette di arrivare all'essenza del luogo in cui decide di produrlo: l'Etna.

Nelle sue etichette Marco ritrova quell'agilità di gusto che gli fa ricordare l'amata Borgogna. In fondo di similitudini tra Etna e Borgogna ce ne sono diverse.

Non solo il tratto snello del sorso, ma piuttosto quell'infinita parcellizzazione delle vigne, sull'Etna suddivise in contrade (Tenuta delle Terre Nere è stata la prima azienda, era il 2002, a mettere il nome della contrada in etichetta).

La zona del vulcano tuttavia mette la freccia a destra rispetto al territorio d'oltralpe, in quanto l'età delle viti di Nerello Mascalese, in molti casi supera i 100 anni di età, addirittura con alcune eccezioni. Una delle più estreme fa proprio riferimento ad una parcella di Tenuta delle Terre Nere: quella di Calderara Sottana, determinata da piante di 140 anni di età. In cantina acciaio e legno, quest'ultimo sempre più piccolo, quanto più alta è l'età della pianta.

I periodi di affinamento dei vini non hanno regole ma sono funzionali a sviluppare la piena espressività dell'annata.





## TENUTA DI CASTELLARO

Da Bergamo con amore. Questo sentimento è proprio quello che lega l'isola eoliana di Lipari con Bergamo, città di origine di Massimo Lentsch e Stefania Frattolillo.

A Lipari fondano la loro azienda nella piana di Castellaro una quindicina di anni fa. In mezzo al mare producono, insieme ad un enologo toscano, a un agronomo friulano ed a un team di lavoro tutto isolano, vini da viticoltura eroica, con vigne vecchie, spesso messe a dimora su terreni di origine vulcanica, da varietà locali come Malvasia delle Lipari, Corinto Nero e altri grappoli tipici della Sicilia.

Il sistema di allevamento qui è l'alberello. Il mare e il vento aiutano l'azienda a curare la vigna in maniera assolutamente naturale. Il progetto legato ai locali che ospitano la cantina si è basato su tre principi fondamentali: integrazione con il territorio, sfruttamento delle risorse naturali, rispetto dei canoni estetici presenti nelle costruzioni dell'isola.

Per chi dedica rispetto al luogo in cui lavora la parte produttiva non può prescindere dagli stessi valori.

Le etichette di Tenuta Castellaro sono realizzate mediante una combinazione di materiali (acciaio e legno), mostrando, al netto del varietale e dell'annata, un timbro generoso, ma sempre elegante e sapido.





# HERITAGE DI FRANCESCO INTORCIA

L'eredità c'è chi la sperpera e chi la fa fruttare. C'è poi addirittura chi la mette in bottiglia, chiamando poi la propria azienda Heritage, appunto eredità.

Così ha fatto Francesco Intorcia, discendente da una famiglia di produttori di vino che risiedono a Marsala sin dagli inizi del '900. La sua idea sul Marsala si è basata sul proporre etichette di vecchie annate, ecco l'eredità, affiancandole a sua volta con altre di millesimi più recenti. Annate che se oggi parlano la lingua della contemporaneità, tra alcuni anni, potranno entrare a far parte di quella stessa eredità del Marsala, oggi rappresentata dai vini appartenenti a vecchie annate: 1980, 1994 e 2004.

La gamma dei vini di Francesco Intorcia si allarga comunque oltre al Marsala, comprendendo anche etichette liquorose ottenute dalle varietà classiche dell'isola (Moscato e Zibibbo), ma anche da quei 'sorsi secchi' fondati su Nero d'Avola e Grillo.

La forza del progetto di Francesco è quello di credere nelle potenzialità del Marsala, ma soprattutto nella pazienza, quella necessaria per attendere questi vini, così da riuscire, una volta assaggiati, a collocarli esattamente dove meritano ovvero tra i grandi vini del mondo in senso assoluto.



### SAINT CLAIR



La Nuova Zelanda è composta da due isole. In quella a sud, più fresca e probabilmente più vocata, si trova la zona di Marlborough, area in cui i coniugi Ibbotson dalla fine degli anni '70 producono grandi etichette, specialmente a base di Sauvignon Blanc. Sempre a Marlborough, ma questa volta negli anni '90, acquistano l'azienda Saint Clair, così chiamata dal cognome (Sinclair) dei precedenti proprietari. Saint Clair è da tempo una delle migliori realtà vitivinicole della Nuova Zelanda, anche perché dotata di vigneti in diverse aree di entrambe le isole, per un totale di 160 ettari. I cru aziendali qui sono chiamati block. La maggior parte dei 'block' di Saint Clair è 'occupato' dal Sauvignon Blanc. Sempre da questo vitigno ma da piante vecchie allevate nella valle di Wairau (distretto di Marlborough) deriva uno dei vini di riferimento di Saint Clair: Il Sauvignon Wairau Reserve.

In cantina le etichette di Sauvignon Blanc, anche i top di gamma, sono vinificate in acciaio. Il legno, sia francese sia di rovere americano, fa la sua comparsa nell'iter produttivo dello Chardonnay e del Pinot Nero. L'azienda è stata una delle prime in Nuova Zelanda a introdurre il tappo a vite, chiusura ancora oggi utilizzata su tutta la gamma dei vini fermi.





### SECRET MOUNTAIN ADEGA DO VULCÃO

Il binomio isola e vulcano produce da sempre grandi vini. Dal vulcano dos Capelinhos nell'arcipelago delle Azzorre prende vita addirittura un'azienda chiamata Adegas do Vulcão. La fonda una coppia di italiani stregati dal luogo e amanti del vino.

Oggi Adegas do Vulcão produce le uve per i propri vini da 14 ettari, a loro volta divisi tra due isole: Pico e Faial. Per la gestione del vigneto non si utilizzano prodotti di nessun tipo, in quanto le piante sono quotidianamente e naturalmente assistite dai benefici effetti di: mare, vento, sole, senza dimenticare i fertili terreni di origine vulcanica. Le varietà a bacca bianca coltivate da Adegas do Vulcão, in molti casi ricavate da piante di 80 anni di età, sono: Arinto, Verdelho e Terrantes. La fase di trasformazione delle uve prevede utilizzo di lieviti indigeni e, in riferimento ai materiali, l'impiego di legno, cemento e anfore.



### BACALHÔA



Bacalhôa è una cantina grande, può contare su ben 1200 ettari di vigneto, ma che non rinuncia al piccolo e al tipico. Per chi ha vigneti sparsi in ben 7 territori del Portogallo poteva essere facile lasciare indietro una tipologia così piccola e poco conosciuta come il Moscatel de Setúbal, vino dolce prodotto nella città natale di José Mourinho.

Tuttavia Bacalhôa produce il suo Moscatel de Setúbal, partendo solo da grappoli di Moscato d'Alessandria cresciuti su di un mix geologico di argilla e sabbia, con alcune intersezioni di roccia calcarea. Il processo produttivo impiegato da Bacalhôa per realizzare il suo Moscatel de Setúbal è più che mai tradizionale. A fermentazione già iniziata quando ancora il vino è dotato di un buon residuo zuccherino, si aggiunge un brandy che interrompe la fermentazione. Successivamente al mosto fermentato si unisce, ecco la particolarità, un impasto realizzato con le bucce degli acini impiegati per quello stesso vino.

Dopo alcuni mesi di contatto tra mosto e bucce il vino sprigiona un'intensa sensazione floreale.

Il successivo invecchiamento per circa 3 anni in legno, definisce ulteriormente il sapore di questo vino che in pochi conoscono.



## QUINTA DO NOVAL



Nelle sfide ci vuole fede. Deve averne avuta tanta António José da Silva quando decise di acquistare un'azienda di vino fortificato appena dopo l'avvento della fillossera. Nonostante questo grande ostacolo insieme al genero volle ripristinare subito i vigneti, rinnovando al tempo stesso la cantina. A questo aggiunsero il coraggio, unica azienda di Porto, di dichiarare il millesimo, così si dice quando una cantina decide di produrre il proprio Porto vintage, nel 1931. Un'annata molto particolare, in quanto prodotta dopo gli anni commercialmente durissimi dovuti alla crisi del 1929. Oggi la cantina, di proprietà di AXA Millesimes, porta avanti lo spirito intraprendente del fondatore, grazie anche ad una serie di 'assicurazioni' produttive, rappresentate da terreni di matrice scistosa in posizioni in molti casi eccellenti, che occupano una superficie totale di poco meno di 150 ettari.

A questo si aggiungono le piante del vigneto Nacional, composto da parcelle pre-fillossera, da cui ricavare 200 casse di Porto, ma non tutti gli anni. La classe di Quinta do Noval si manifesta anche con la produzione di vini secchi. Etichette ottenute dal classico mix di varietà da cui deriva il Porto, ma anche altre in cui il monovitigno (Syrah, Touriga Nacional e Petit Verdot) è unico protagonista.





### JUSTINO'S MADEIRA

Più vicino all'Africa che alla madrepatria Portogallo. Il Madeira è un vino fortificato prodotto a partire da un'ampia varietà di vitigni. I più famosi sono il Sercial, dalla grande acidità, il Verdelho, anch'esso dall'acidità spiccata associata ad un profumo che ricorda il caramello, il Boal utilizzato per produrre vini mediamente morbidi, la Malvasia conosciuta anche come Malmsey, riservata alla produzione di vini dolci. Infine non si può dimenticare la Tinta Negra, varietà rossa che solitamente dà origine a Madeira piuttosto dolci. Tutti i vitigni dedicati al Madeira sono coltivati grazie alla pergola, all'interno di pittoresche terrazze, caratterizzate da terreni in prevalenza vulcanici. Justino's Madeira nasce ufficialmente a metà degli anni '50 del secolo scorso, anche se ufficiosamente inizia a produrre vini 80 anni prima. Nel '95 le cantine sono state spostate nel centro di Funchal, la città più grande dell'isola. Justino's Madeira nelle proprie cantine custodisce il più elevato numero di vini di Madeira di tutta l'isola, comprese numerose riserve affinate in legno. Lo stile dei vini di Justino's Madeira è piuttosto ampio.

In cantina per l'affinamento dei vini viene utilizzata la tecnica delle 'canteiros', dal nome locale utilizzato per definire le botti impiegate nella produzione del Madeira. I periodi di maturazione possono oscillare da un minimo di due anni, fino a invecchiamenti che rasentano l'amnesia per quanto prolungati.



## BLAŽIC



Oggi i confini tra Italia e Slovenia, di fatto, sono solamente sulle cartine. Le vigne di quest'azienda nata sul finire dell'800 sorgono proprio sul confine di quel territorio che noi chiamiamo Collio e che in Slovenia chiamano Brda.

In queste zone la famiglia Blažic coltiva su 9 ettari di vigneto 9 varietà differenti di uva. Le più tipiche sono la Rebula e il Sauvignonasse, nel nostro paese chiamate rispettivamente Ribolla Gialla e Sauvignon Vert.

I terreni, non toccati da erbicidi e pesticidi, hanno come denominatore geologico comune l'Opoka, in italiano Ponka, ovvero un insieme di marna, sabbia e roccia sedimentaria. Le piante più vecchie dell'azienda hanno circa mezzo secolo di età.

Le etichette aziendali sono divise in 3 linee, a loro volta prodotte con 3 processi di vinificazione differenti. Dopo quella composta da referenze monovitigno prodotte in acciaio, Blažic dà vita ad altre due linee, una chiamata Selezione e una Cuvée.

Per entrambe la vinificazione prevede macerazione e affinamento in legno (tonneaux) dai 3 fino ai 9 anni.



### HIDALGO



Siamo a Jerez de la Frontera, patria di gran premi di motociclismo, ma anche dello Sherry, un vino dal sapore definito in gran parte dal suo stesso processo produttivo. In realtà ci sono molti altri fattori, forse meno decisivi, ma comunque in grado di infondere alle varie tipologie di Sherry i rispettivi nonché inconfondibili sapori.

In ordine sparso si potrebbero citare i suoli, in particolar modo quelli gessosi chiamati ‘albariza’ e le varietà di uve impiegate per realizzare questo vino (Palomino, Pedro Ximénez e Moscato di Alexandria qui chiamato Moscatel). Partendo da questi caposaldi ancora oggi produce le proprie etichette l’azienda Emilio Hidalgo, giunta alla 5° generazione. Vini dal grande spettro aromatico e gustativo che in molti casi riescono, in fase di abbinamento, là dove altri vini falliscono.

Uno degli esempi di questa versatilità è l’etichetta chiamata El Tresillo 1874: un vino che ha già oltre 50 anni di invecchiamento. Tra i vini dolci lascia davvero a bocca aperta il PX Santa Ana 1861, frutto di una Solera di oltre un secolo e mezzo.



### BODEGA PROTOS



Nel centro della Ribera del Duero, una delle zone più interessanti del vino in Spagna, si trova Peñafiel e il suo castello. Proprio sotto questo monumento sorge un altro tempio del vino ovvero la cantina, mix di futurismo e tradizione, di Protos. Nel tempo quest'azienda fondata nel 1927 dalla denominazione della Ribera del Duero si è allargata anche in altre aree del vino spagnolo come quelle di Rueda e Cingales. Per Protos 'casa' è rimasta comunque la Ribera del Duero, denominazione in cui la cantina può vantare ben 1400 ettari di proprietà.

L'enorme estensione di questa azienda fondata da 11 amici d'infanzia, oggi coinvolge oltre 250 famiglie che conferiscono le uve, in gran parte Tempranillo, gestite all'interno di una cantina ultramoderna da ben 8 enologi. Il Roble Tinto è un vino a base Tempranillo da piante di 25 anni che, dopo una vinificazione in acciaio, affina per soli 6 mesi in botti di rovere francese e americano.

Il bianco da uve Verdejo, la varietà più coltivata nella regione della Rueda, deriva da piante in altitudine (800 metri slm), i cui grappoli sono successivamente vinificati a bassa temperatura, con un contatto sui lieviti fini che si protrae per 3 mesi.



### SEBASTIANI



Dalla Toscana agli Stati Uniti per scalpellare le rocce con cui furono fabbricate le strade di San Francisco. Poi con sacrifici compra del terreno in Sonoma Valley con cui iniziare a fare vino, coinvolgendo gran parte dei suoi vicini di casa. Questa è la storia di Samuele Sebastiani e dell'azienda vitivinicola che ancora oggi porta il suo cognome. I terreni aziendali, tutti condotti nella maniera più sostenibile possibile, sono collocati prevalentemente nella Sonoma Valley, area di grande complessità in cui si incrociano differenti siti, microclimi, suoli e tanto altro. Qui crescono le uve dell'azienda: in totale una dozzina di varietà tra bianche e rosse.

Uno dei cavalli di battaglia di cantina Sebastiani è certamente lo Zinfandel, i cui grappoli in gran parte arrivano dai territori di Alexander Valley e Dry Creek Valley. Zone piuttosto asciutte e calde, anche se sempre rinfrescate dai venti che arrivano dalla costa.

I grappoli di Zinfandel dopo una vinificazione in acciaio vengono messi a maturare in botti di rovere di diverse provenienze per poco più di un anno. Lo stile dei vini di Sebastiani è spesso potente e generoso.





### OPUS ONE

Il distretto di Oakville in Napa Valley ospita alcune delle più importanti aziende produttrici di vino degli Stati Uniti. Una delle prime ad aver lanciato la sfida alle etichette di Bordeaux, ieri e oggi un riferimento di qualità ed esclusività, è stata la cantina fondata da un americano e da un francese, addirittura bordolese.

La sfida di Opus Wine comincia negli anni '70 in California per volontà del baron Philippe de Rothschild, proprio quello di Château Mouton Rothschild, e Robert Mondavi. Per fare un vino unico ma anche un unico vino, visto che fino a parecchi anni fa la cantina era dedicata ad una sola referenza, sono impiegati vigneti collocati su di una superficie di poco meno di 70 ettari, a loro volta divisi in 4 territori differenti. Da qui si ricavano le 5 varietà che compongono il blend di uve che dà vita a questo vino.

Le varietà più presenti nell'uvaggio sono il Cabernet Sauvignon, con una percentuale sempre a cavallo dell'80%, seguite da Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot e Malbec. L'affinamento di Opus One avviene per un anno e mezzo in legno nuovo.

Lo stile di questo mito della viticoltura mondiale è ricco, ampio e in grado di invecchiare per decenni.





### J. CHRISTOPHER

La voglia di sfide di Ernst Loosen esce dai confini di casa propria per approdare negli Stati Uniti. Ernst la mette sul difficile perché la sua nuova sfida enologica a stelle e strisce non prende vita in California, ma in una parte degli Usa enologicamente meno conosciuta, ma non per questo meno interessante, come l'Oregon. Siamo al confine con il Canada in un territorio molto vocato, specie per il Pinot Nero, come la Willamette Valley. Ernst si appassiona ai vini prodotti da J. Christopher prima, iniziando poi a collaborare con la cantina assieme a cui pianta un vigneto chiamato 'appassionata', nome ricavato da una sonata di Beethoven.

Da qui in avanti una collaborazione che dura ancora oggi e che si fonda, a livello di terroir, su quattro aree differenti. Tra queste una delle più interessanti a livello geologico sono le Dundee Hills. Colline di matrice vulcanica, superficie piuttosto diffusa da queste parti, 'abitate' da piante di Pinot Nero da cloni di Borgogna. In cantina Il Dundee Hills Volcanique Pinot Noir fermenta con lieviti indigeni e successivamente affina per 18 mesi in legno per un 25% nuovo.





### PONGRÁCZ

Cognome difficile da leggere, ma con una storia da romanzo d'appendice. Prima del vino Desiderius Pongrácz, fondatore dell'azienda specializzata in metodo classico che porta il suo cognome, studia all'accademia dell'agricoltura in Ungheria, suo paese natale. Finiti gli studi si arruola in cavalleria, ma l'esercito viene sbaragliato dai russi che stavano marciando verso la Germania sulla fine della seconda guerra mondiale. Desiderius viene catturato e spedito in Siberia. Tornato a casa quando vede che in Ungheria scoppiano i tumulti della primavera Ungherese (fine anni '50), capisce che non è aria. Desiderius allora la cambia davvero, andando in Sud Africa. Qui si sistema nella zona di Stellenbosch, una delle regioni più vocate per il vino sudafricano.

Sarà sempre un grande sostenitore degli spumanti sudafricani prodotti mediante metodo classico, da queste parti chiamato Méthode Cap Classique.

Per realizzare le proprie 'bolle' Pongrácz utilizza solamente Chardonnay e Pinot Nero. In cantina i vini di questa realtà riposano sui lieviti per almeno 24 mesi, contro i 12 imposti dall'associazione dei produttori di Cap Classique.



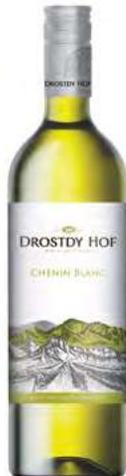


## DROSTDY-HOF

Con questa azienda siamo in Sud Africa, nella parte orientale del paese. Qui si trova una cantina che nasce a metà degli anni '60 del secolo scorso. Tutto prende forma in quella casa bianca, chiamata De Oude Drostdy Estate, che sorge ai piedi delle montagne Winterhoek, a circa 125 Km da Città del Capo. Le uve per la gamma di etichette di Drostdy-Hof sono ricavate da vigneti sparsi su alcune delle aree più vocate per il vino di tutto il Sud Africa.

Tra i numerosi vitigni Drostdy-Hof alleva anche quelle due varietà, una a bacca bianca e una a bacca nera che, di fatto, possono essere considerate come i simboli enologici della nazione. Si tratta dello Chenin Blanc, la varietà in assoluto più piantata nella nazione al di là del colore, e il Pinotage. Quest'ultimo è un incrocio di Pinot Nero e Cinsault, creato proprio in Sud Africa e in grado di creare etichette molto diverse tra loro.

In cantina Drostdy-Hof per lo Chenin Blanc sceglie fermentazioni in acciaio a temperature piuttosto basse. Il Pinotage invece matura in legno per sei mesi in rovere sia francese sia americano, sviluppando sensazioni di bacche e spezie, insieme a tonalità più tostate.





### FLEUR DU CAP

Il cap qui sta per capo. Capo come la famosa città, non troppo lontana dalla sede dell'azienda, ma anche capo nel senso che Fleur du Cap è una azienda nata negli anni '60 del secolo scorso ma che è stata il capo, quindi il punto di riferimento per i vini prodotti in questa parte dell'Africa meridionale. Fleur du Cap inoltre è stata la prima a far maturare una bottiglia in una cantina interrata ed è stata tra le prime a introdurre le barrique insieme ad una serie di altre tecnologie oggi diventate di uso comune.

Le vigne di quest'azienda dimorano in primo luogo nella regione dello Stellenbosch. Un'area molto vocata, divisa a sua volta in diversi distretti, qui sia chiamano wards, come ad esempio quello di Paarl (a nord di Stellenbosch). Le altre zone da cui Fleur du Cap ricava le proprie uve sono quelle di Robertson e dello Swartland, quest'ultima da anni considerata come una delle migliori aree per la produzione dello Chenin Blanc.

Per i bianchi di questa cantina la vinificazione è semplice, con fermentazione a temperature piuttosto basse, così da non disperdere gli aromi più delicati, e riposo sulle fecce fini per 4 mesi. Per i rossi invece la fermentazione si svolge in acciaio, seguita da una maturazione in legno, sia rovere francese sia americano di diversi passaggi, della durata massima di due anni.





### MEERLUST

La famiglia Myburgh produce vini in questa tenuta nello Stellenbosch da ben 8 generazioni. Meerlust, tradotto alla lettera, significa ‘il piacere del mare’. Probabilmente il nome deriva dalla vicinanza, alcuni km, da False Bay, una zona di mare molto bella, ma anche una risorsa per le vigne di queste parti. I venti freschi dell’oceano incuneandosi in questa baia, penetrano nell’entroterra seguendo percorsi simili a imbuto, rinfrescando così i vigneti dello Stellenbosch. I terreni che ospitano le vigne dell’azienda, in prevalenza a bacca rossa, sono composti da una miscela di granito e argilla. In cantina grande varietà di materiali. Il Pinot Nero non viene diraspato prima di essere vinificato in legno. La successiva fase di maturazione per questo vitigno avviene invece in botti di grandi dimensioni.

Una delle etichette simbolo dell’azienda è il Rubicon ovvero il Rubicone. Come il famoso fiume valicato da Giulio Cesare, questa etichetta per Meerlust rappresenta un punto di non ritorno.

Dopo un’ispirante viaggio a Bordeaux l’azienda, erano gli anni ’80, decise di produrre un taglio bordolese in Sud Africa. Non una brutta copia, ma un vino che prendendo spunto dai vini Bordeaux, li declinasse attraverso quelle peculiarità, di clima e suolo, tipiche della zona ad ovest di Città del Capo.



## DISZNÓKÖ



Disznókő, letteralmente la pietra del cinghiale selvatico, produce vini sin dal 1400. Il più prestigioso è il Tokaji. Un vino dolce determinato da diversi fattori tra cui i fiumi Bodrog e Tisza, che favoriscono lo sviluppo di quella muffa nobile che colpisce, a seconda dell'annata, gli acini appartenenti a 4 varietà di uva. Le principali sono il Furmint, alta acidità, e l'Hárslevelü, dal grande patrimonio di profumi floreali. I vigneti di Disznókő sono collocati in un corpo unico, aspetto che rende più agevole i numerosi passaggi (almeno 3) che vengono effettuati per la raccolta degli acini con cui realizzare i Tokaji Aszù. Il processo produttivo per il Tokaji aszù parte dalla vinificazione di acini a perfetta maturazione, cui se ne aggiungono altri attaccati da muffa nobile ma non pigiati, così da non trasmettere al mosto sensazioni amare. La macerazione del composto si prolunga fino a 60 ore, trascorse le quali tutto viene pigiato e successivamente fermentato in acciaio. Il vino ottenuto infine matura in barrique per 2 anni (30% nuove). La quantità di acini aszù aggiunti al vino sono 'misurate' in puttonyos, dal nome del contenitore che accoglie gli acini aszù (circa 27 litri) durante la raccolta. L'espressione più rara del Tokaji è l'Eszencia, un vino ottenuto dal mosto che fuoriesce naturalmente in virtù del peso degli aszù stivati in un contenitore di acciaio. Il risultato? Un vino dal basso tenore alcolico, ma dalla grande concentrazione aromatica e gustativa.





Vino & Design S.R.L.  
Via del Chionso, 14  
42122 Reggio Emilia  
Tel. 0522 506284  
[amministr@vinoedesign.it](mailto:amministr@vinoedesign.it)  
[www.vinoedesign.it](http://www.vinoedesign.it)