



Selezione

Importazione

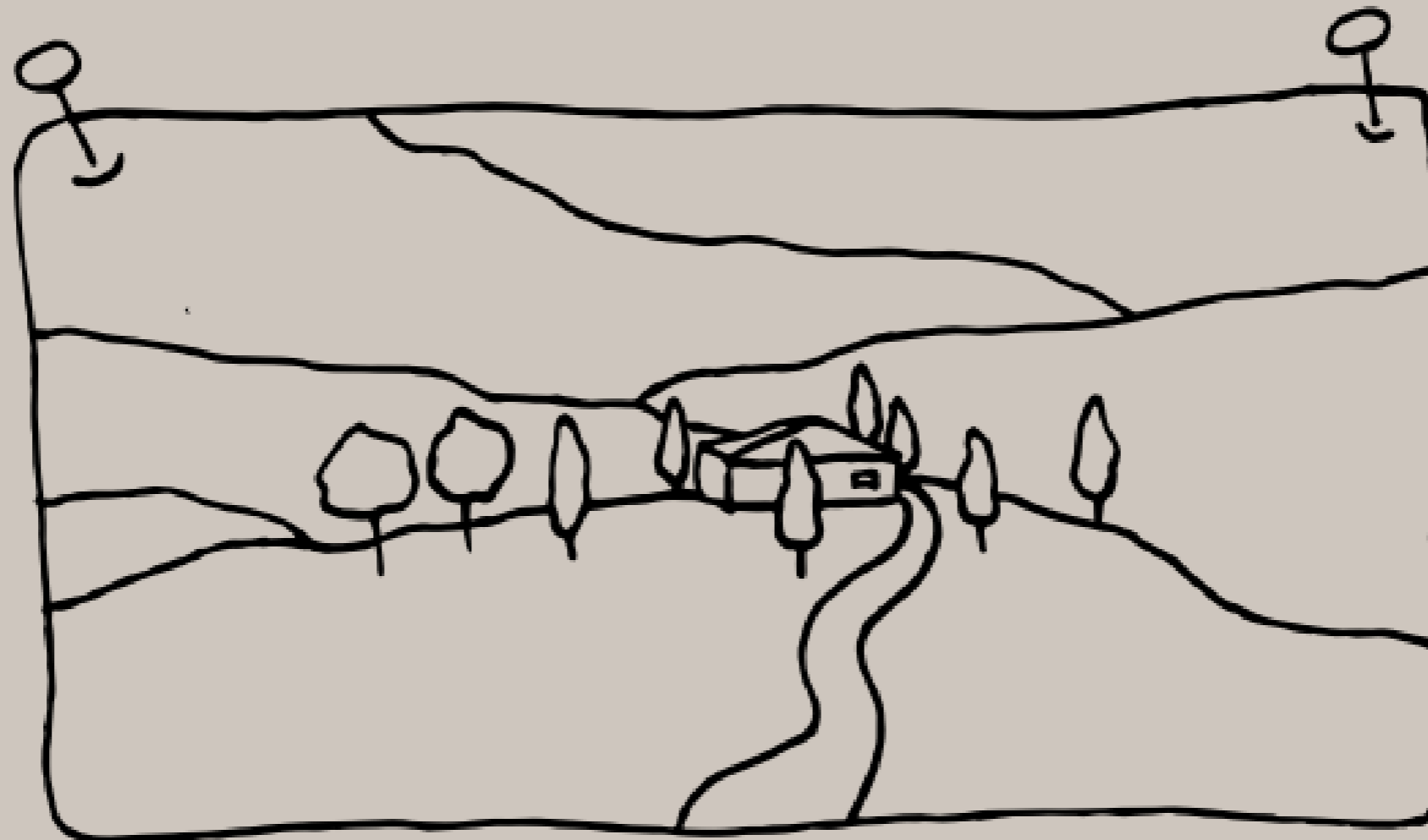
Distribuzione



Questa era la frase tra due amici, Thomas Piras (sommelier e ristoratore) e Marco Tinessa (vigneron), per fissare l'appuntamento settimanale, che piano piano è diventato un vero e proprio progetto. Abere nasce dalla voglia di rimettere al centro la piacevolezza del vino, che in ogni luogo è figlia della capacità

dell'uomo di interagire con la natura. Un modo di pensare al terroir che sposta l'attenzione dall'appartenenza geografica, alla capacità di interpretare i fenomeni della natura, in vigna ed in cantina. Crediamo sia questo (in estrema sintesi) ciò che contraddistingue tutti i vini che nel corso degli anni ci hanno davvero emozionato.

Abbiamo cercato di allargare il nostro orizzonte rivolgendo lo sguardo a quei produttori che pur provenendo da aree geograficamente distanti, incarnano perfettamente questi valori. Crediamo questo sia il modo giusto per pensare il vino negli anni a venire, rendendolo accessibile a tutti.



Indice interattivo

Francia

Germania

Spagna

Portogallo

Italia

Australia

Birre

Distillati

Analcolici

FRANCIA



L&S Cheurlin ^{Champagne} — Lionel Girard ^{Champagne} — Maison Stéphane Saillet ^{Champagne}
Le Grappin ^{Bourgogne} — Maison Bodet-Herold ^{Loira} — Clau de Nell ^{Loira} — Claire et Florent Bejon ^{Loira}
Lise et Bertrand Jousset ^{Loira} — Domaine des Hardières ^{Loira} — Château Cassemichère ^{Loira}
Domaine Arzac ^{Rodano} — Famille De Boel France ^{Rodano}
Vincent Ruiz ^{Rodano} — Domaine des Maravilhas ^{Rodano} — Chapelle de Boucarut ^{Rodano}
Damien and Marius Bielle ^{Bordeaux} — Vignobles Daniel & Nicolas Roux ^{Bordeaux}
Domaine de la Grange Saint-André ^{Languedoc-Roussillon} — Ugo Lestelle ^{Languedoc-Roussillon} — Les Chemins De Bassac ^{Languedoc}
Myrko Tepus ^{Provenza} — Justin Dutraive ^{Beaujolais} — Du Grappin ^{Beaujolais}

L&S Cheurlin

di *Lucie e Sebastien Cheurlin*

Regione: Champagne / Côte des Bar (Aube
Barséquanais, Celles-sur-Ource)

Anno Fondazione: 2011

Ettari vitati: 5

I due fratelli **Lucie e Sebastien Cheurlin** fondano l'azienda nel 2011, ma in realtà sono originari della zona dello champagne soprattutto producono champagne da diverse generazioni; Thomas (lo zio) e Richard (il padre) sono le persone che più hanno contato nella loro formazione.

La loro formazione oltre che tecnica, vuole essere etica. Saper ascoltare la natura, le sue potenzialità e le sue necessità, è il più grande insegnamento ricevuto secondo i due fratelli, che con i loro 5 ettari in Côte des Bar hanno deciso di fare decisamente la differenza.

Rispetto al padre, lo stile è più teso e magro, ma senza tralasciare fragranza e complessità. La viticoltura organica veniva praticata da sempre in famiglia, ma i due fratelli decidono di portare avanti tutte le procedure per le certificazioni ufficiali quindi nel 2014 finalmente arriva la certificazione biologica.

ABERE!



Bollicine Lucie Cheurlin

Champagne Brut
70% Pinot nero, 30% Chardonnay
Alcol 12.5 %

- Terroir della Côte des Bar
- Seminterrato kimmeridgiano
- Terreno argilloso-calcareo
- Blend di vendemmia dal 2010 al 2018
- Grado potenziale: 11° fermentazione in acciaio inox

Vinificazione – Affinamento:

- Affinamento su fecce fini
- Imbottigliamento il 16 maggio 2019



Bollicine Rosè Lucie Cheurlin

Champagne Brut Rose' Pluie d'Etè
85% Chardonnay, 15% Pinot nero
Alcol 12.5 %

- Terroir della Côte des Bar
- Seminterrato kimmeridgiano
- Terreno argilloso-calcareo
- Blend di vendemmia dal 2012 al 2019
- Grado potenziale: 11° fermentazione in acciaio

Vinificazione – Affinamento:

- Affinamento su fecce fini
- Imbottigliamento il 16 maggio 2020

Lionel Girard

di Joris Girard (figlio di Lionel Girard)

Regione: Champagne

Anno Fondazione: l'azienda risale a quattro generazioni fa, la prima vendemmia di Joris Girard è del 2018

Ettari vitati: 4

Lionel Girard è una mini maison fondata quattro generazioni fa a La Neuville aux Larris, nel cuore della Valle della Marna, a metà strada tra Epernay e Reims, la famiglia ha trasmesso il proprio know-how e prodotto uno champagne unico nel suo genere. Preoccupato per l'ambiente e la qualità della produzione, da diversi anni sviluppano una viticoltura sostenibile in linea con i valori della famiglia. Gli champagne Lionel Girard incarnano a pieno la valle: un terroir di mugnai che si esprime pienamente nelle cuvée. Sono il culmine del know-how familiare tramandato di generazione in generazione. La storia della tenuta inizia negli anni '20 quando il bisnonno di Loris Girard (attuale proprietario e vigneron), Arthur Devillers, piantò le prime viti sulle pendici di La Neuville aux Larris. Negli anni '60, la nonna Andrée e nonno Edmond Girard iniziarono a vinificare e commercializzare lo champagne della famiglia Girard-Devillers. Nel 1983, il papà Lionel Girard ribattezzò il marchio e rilevò l'azienda di famiglia. Dopo aver completato gli studi di viticoltura nel 2007, Joris decide di lavorare in azienda per 10 anni. Sulla base del know-how trasmesso, ha rilevato l'attività nel 2018. L'azienda si è ampliata grazie ai vigneti della compagna Virginie Heucq e della madre Claudette Marseille. Oggi coltivano 4,20 ettari di vigneti distribuiti uniformemente nei comuni di La Neuville aux Larris, Fleury la Rivière e Montigny sous Châtillon, tutti e tre sulla riva destra del terroir della Valle della Marna. Nell'ambito dell'impegno a rispettare l'ambiente, il terroir e la biodiversità, ha deciso di non utilizzare più diserbanti. Grazie ai suoi sforzi, l'azienda è ora certificata HVE (Alto Valore Ambientale) e VDC Viticoltura Sostenibile in Champagne).

ABERE!



Bollicine

Lionel Girard

Champagne Brut nature

100% Pinot Meunier

Alcol 12.5 %

Valle destra della Marna, terreni argillosi-calcarei con esposizione a sud-est. Questa cuvee è un assemblaggio del vino di annata per il 50% e del vino di riserva 2009 conservato nei tini solera.

Età delle viti: circa 50 anni

Vinificazione – Affinamento:

Dopo la pressatura il mosto viene sottoposto ad una micro decantazione a freddo per 24 ore, segue la fermentazione in acciaio a 18 gradi. Nessun contatto con legno.

Maison Stéphane Saillet

Nomad winemaker

di Stéphane Saillet

Regione: Champagne
Anno Fondazione: 2020
Ettari vitati: negoziante

Di origine borgognona, Stéphane Saillet è sempre stato vicino alla vite durante tutto il suo diploma di viticoltura ed enologia. Formato in tenute che hanno un vero rispetto per i loro prodotti (Domaine Viret, Zind-Humbrecht, Tawse Winery...), produrrà poi vini per diversi anni nel nord della Borgogna presso il Domaine de Mauperthuis, prima di creare la propria entità. La volontà di creare vini pregiati naturali a Vertus (Marna) raccogliendo diversi vitigni sui loro campi scelti da diverse regioni (Alsazia, Borgogna, Beaujolais) è all'origine di questa avventura dal 2020.

Stéphane è a tutti gli effetti un winemaker nomade che continua a studiare e sperimentare, coltiva e raccoglie uva in tutte le zone della Francia e le vinifica nella zona dello Champagne, dove abita dal 2015.

La viticoltura sostenibile, la vendemmia raccolta a mano, le fermentazioni spontanee senza solfiti in vasi di rovere o di vetro, gli permettono di produrre vini freschi e naturali non filtrati.



Bianco Riesling (Alsace – Wintzenheim)

2022
100% Riesling
Alcol 12 %

Stéphane sceglie prima delle vigne i suoli, questo un riesling teso e salato. Nasce da territori calcarei a 400 m slm.

Vinificazione – Affinamento:

Raccolta manuale a metà settembre, fermentazione spontanea e nessuna filtrazione. Il 90% della massa affina in french foudre di rovere ed il 10% in vetro



Rosso Gamay (Julienas – Beaujolais)

2020 - 2021 - 2022
100% Gamay
Alcol 13 %

Uve selezionate dai territori migliori di Julienas.

Vinificazione – Affinamento:

Raccolta manuale a fine agosto, fermentazione spontanea e nessuna filtrazione. Fermentazione e affinamento in legno da 600 litri esausto



Rosso Pinot Noir (Nuit-Saint George – Bourgogne)

2022
100% Pinot Noir
Alcol 13 %

Uve selezionate dai territori migliori di Beaune.

Vinificazione – Affinamento:

Raccolta manuale a metà settembre, fermentazione spontanea e nessuna filtrazione. Il 90% della massa affina in french foudre di rovere ed il 10% in vetro



Bianco
Romorantin

2022
100% Romorantin
Alcol 12 %

Il Romorantin è una varietà molto antica dell'est della Loira. Curiosità: il vigneto più antico della Francia è in realtà piantato con Romorantin a piede franco vicino allo Chateau de Chambord. Nel mondo ce ne sono circa 100 ettari e circa 10 sono realizzati con viticoltura biologica quindi sono molto fortunato ad averne alcuni. Ha gli stessi genitori dello Chardonnay (Pinot Nero e Gouais Blanc) ma in realtà dà vini che hanno un sapore un po' tra lo Chenin e lo Chardonnay. Ha un'acidità molto tagliente e un carattere salino al palato.

Vinificazione – Affinamento:

Raccolta manuale a metà settembre, fermentazione spontanea e nessuna filtrazione. Il 90% della massa affina in french foudre di rovere ed il 10% in vetro.



Bianco
Savagnin Rose

2022
100% Savagnin rose
Alcol 12%

Anche la rosa Savagnin è una varietà molto rara in Francia. Può essere trovato solo nel villaggio di Heiligenstein in Alsazia dove lo chiamano Klevenner. È un genitore del Gewurztraminer (che in realtà significa Savagnin piccante in alsaziano) ma è molto meno aromatico e meno ricco. Al palato è molto vellutato con una consistenza morbida come un Gewurtz ma con un'acidità tagliente nel finale come un Savagnin.

Vinificazione – Affinamento:

Raccolta manuale a metà settembre, fermentazione spontanea e nessuna filtrazione. Il 90% della massa affina in french foudre di rovere ed il 10% in vetro. Infine travasato in damigiane in atmosfera inerte imbottigliato con le fecce fini

Le Grappin

di Andrew Nielsen

Regione: Bourgogne
Anno Fondazione: 2011
Ettari vitati: negoziante

Le Grappin è iniziato nel 2011 dopo il viaggio quinquennale di Andrew, tempo investito nel lavorare per alcuni dei grandi artigiani mondiali di Pinot Nero e Chardonnay in California, Central Otago, Borgogna e Yarra Valley. La visione per Le Grappin è quella di cercare siti speciali nelle zone trascurate e sottovalutate della Borgogna. Si cerca viticoltori che curano le loro vigne durante tutto l'anno con cura e attenzione eccezionali, per dare alle uve la migliore opportunità di brillare. Il compito è garantire che il vino raggiunga il suo vero potenziale; lavorando a mano, con piccoli lotti, dando ad ogni vino la cura e l'attenzione che i viticoltori hanno riservato alle viti.

ABERE!



Bianco Saint Aubin "En l'Ebaupin"

2020
100% Chardonnay
Alcol 13 %

Questa parcella di vecchie vigne di 60 anni (chardonnay) è nascosta dietro il villaggio di Saint Aubin.

Raccolta piena maturazione fenolica, il suo terreno molto calcareo conserva un nucleo minerale unico.

Vinificazione – Affinamento:

Raccolta manuale, pressato con i piedi. Fermentazione spontanea e lieviti indigeni, tutto l'affinamento è fatto in legno grande da 600 litri (elevage 18 mesi). Imbottigliato senza filtrazione.



Rosso Beaune Premier Cru "Boucherottes"

2021
100% Pinot Noir
Alcol 13 %

Questo vino nasce dall'unione di due parcelle confinanti. Vecchie vigne di 60 anni (pinot nero), Boucherottes è una zona conosciuta per la sua eleganza e tensione. Raccolta piena maturazione fenolica, il suo terreno molto calcareo conserva grande acidità.

Vinificazione – Affinamento:

Raccolta manuale, pressato con i piedi. Fermentazione spontanea e lieviti indigeni, tutto l'affinamento è fatto in vat di legno grande. Imbottigliato senza filtrazione.



Rosso Savigny-Lès-Beaune

2021
100% Pinot Noir
Alcol 13 %

Vigneto di 60 anni in "Aux Fournaux". Il vigneto si trova alla base del pendio fornendo una migliore intercettazione e drenaggio della luce solare il che significa che il vino ha una definizione e un peso fini per un vino di denominazione di villaggi. "Aux Fournaux" è anche all'incrocio con Pernand-Vergelesses e Aloxe-Corton, con frutti audaci del primo e tannini rocciosi del secondo.

Vinificazione – Affinamento:

Raccolti a mano. I frutti sono stati selezionati per selezionare il meglio per il trattamento a grappolo intero, il resto destinato alla sgranatura e alla diraspatura. La selezione ha comportato la diraspatura del 10% e la collocazione sulla base del serbatoio di legno, con il restante 90% posizionato sopra come grappolo intero sotto la copertura di CO2 per una fermentazione autoctona, senza SO2. Le uve sono state integre per 14 giorni e poi pigiate in vasca per finire ad appassire. Il vino ha trascorso 12 mesi in un mix di botti di varie dimensioni e invecchia con solo lieviti fini.

Non disponibile

Maison Bodet- Herold

di Etienne Bodet

Regione: Loira (Saumur Champigny)

Anno Fondazione: 2016

Ettari vitati: 4

Il progetto di **Maison Bodet-Herold** è quello di mettere in luce diversi terroir in linea con la produzione di spumanti. La geologia-pédologia a base gessosa, chiamata localmente tuffeau, offre tensione, eleganza e precisione grazie alla conservazione di un basso pH del mosto d'uva. Questa stessa geologia consente condizioni di riproduzione ideali con umidità e temperatura costanti nelle gallerie di famiglia.

Da segnalare poi la storia bicentennial della produzione di spumanti a Saumur. Saumur contava fino a 20 case specializzate in metodi Champagne all'alba della seconda guerra mondiale. La Côte de Saumur Champigny è stata chiamata la "Côte des Blancs" fino agli anni '60. Infine, l'uva re, Chenin, è l'ultimo elemento di cui tenere conto. Lo Chenin può essere rustico e con un po' di verde se le rese sono troppo elevate e se la maturità fenolica non è controllata. Quando viticoltura e vinificazione sono in armonia, i mosti che ne derivano acquistano precisione. La sua maturazione "sur lattes" regala intense note di arancia amara, cesellate dall'autolisi. Una grande uva frizzante! Il Grolleau non è da meno, con un basso rapporto buccia/polpa, quindi una bassa concentrazione di composti astringenti e amari che conferiscono grande eleganza e conservazione dell'acidità. La gamma dei vini della Loira è molto ampia. Questa diversità è la sua forza ma anche la sua debolezza. Nel caso degli spumanti, la vinificazione e la viticoltura sono troppo spesso viste sotto lo spettro della produzione di un vino bianco o sotto lo spettro del quantitativo. La produzione di un effervescente richiede però grande rigore per ottenere vini eleganti (mantenendo un rapporto zucchero/acidità ottimale, vinificazione solo con il cuore dei torchi, vinificazione senza solforosa, decantazione rigorosa, evitando astringenza e sapori vegetali. ecc.). È su questo rigore e sulla selezione dei terroir che l'azienda si concentra maggiormente.

ABERE!



Bollicine

Physis

Crémant de Loire — Millésime, Extra Brut

2019

90% Chenin, 10% Grolleau

Alcol 12,5%

"Physis" significa: "La natura come ordine armonico", in un certo senso un modello di comportamento per i viticoltori, che devono trovare il giusto posto nel terroir, il loro cosmo vitivinicolo. Dal 2017 Maison Bodet-Herold collabora con 2 viticoltori partner nell'agricoltura biologica a Saumur. Grazie alla stretta relazione con questi partner, sono stati in grado di selezionare diversi appezzamenti: Un appezzamento su gesso verde di Turonien con esposizione sud-est per il Chenin. I terreni sono leggeri e drenanti. Il calcare è a filo e il pH dei mosti è molto basso. Bella acidità e precisione dei mosti. Un appezzamento su roccia marna cenomaniana con esposizione ad est per il Grolleau. I terreni argillosi pesanti conferiscono opulenza, succosità al vino.

Vinificazione – Affinamento:

Maturazione prevista intorno all'11% v/v di alcol potenziale, pH intorno a 3 - 3,10. Vendemmiate a mano in cassette aperte, le uve travasate intere nel torchio, pesando la vendemmia e pigiando a bassa pressione per evitare il verdeggiamiento della buccia e l'estrazione dell'astringenza preservando l'acidità. Vinificazione solo dal cuore della cuvée. Fermentazione alcolica a basse temperature nei lieviti indigeni. Fermentazione malolattica a seconda dell'annata. Affinamento "sur lies" in tini di acciaio inox. Imbottigliamento nell'aprile dell'anno successivo e affinamento "sur lattes" per un minimo di 36 mesi a Saumur nelle gallerie di famiglia.



Bollicine Rosé

Aërlinn

Metodo ancestrale - Brut nature

Vin de France (100% Grolleau)

Alcol 11%

Aërlinn è un riferimento al nome di battesimo di nostra figlia, nata nell'annata 2021. Aërlinn significa "canto del mare". Mio nonno mi dice spesso che ogni annata è un nuovo bambino. Ci sforziamo di allevare il nostro vino come nostro figlio nella stessa direzione. È un vino che abbiamo immaginato per lei. Durtal, nome della terra da dove proviene, è il vigneto più a nord dell'Anjou. Questa trama si trova sulla collinetta calcarea del villaggio, sul gesso giallo del periodo Cretaceo.

Vinificazione – Affinamento:

Protocollo vino implementato: Maturazione prevista intorno all'11% v/v di alcol potenziale, pH intorno a 3,00-3,10. Macerazione notturna in pressa (estrazione del colore e degli aromi primari). Inizio della fermentazione alcolica a bassa temperatura con lieviti indigeni. Al termine della fermentazione, imbottigliamento per la presa di spuma. Metodo ancestrale. Nessuna fermentazione malolattica. Travaso a circa 10 giorni dalla vendemmia, breve affinamento da 4 a 16 mesi per mantenere il più possibile gli aromi primari. Sboccatura per una migliore chiarezza. Brut nature nessun liquore da spedizione



Rosso Clos Durandière

2020
100% Cabernet Franc
Alcol 13 %

Il “Clos Durandière” è il mio primo vigneto dal 2020. Questo appezzamento è circondato dal muro del castello della Durandière, la vicinanza di un ambiente forestale conferisce alle viti una diversità di fauna e flora e un'ombra occidentale. Questo appezzamento si basa su una geologia specifica e unica nella zona di Saumur (su questo tipo di terreno si contano solo 20 ettari di vigneto). Siamo su calcare duro della fase Bathoniana del Giurassico.

Vinificazione – Affinamento:

Ogni anno, la vinificazione è un esercizio di “solismo”, istinto e riflessione, come uno scultore davanti all'argilla.

La vinificazione e l'affinamento avvengono senza solforosa, su lieviti indigeni, a grappoli più o meno interi a seconda delle annate per ricercare l'espressione elegante e speziata di una fermentazione intracellulare degli acini. Mi assumo molti rischi nella vinificazione senza solforosa, ma questi sono rischi misurati e considerati. Assaggio il più possibile i miei vini e mi concedo l'utilizzo di azoto organico nei miei mosti a seconda delle annate, unico input utilizzato durante la vinificazione. Gioco sulle temperature e sull'anidride carbonica per controllare la fermentazione alcolica. La fermentazione malolattica è stata effettuata durante la macerazione nel 2021 e 2022.

Il Cabernet Franc è una materia prima che richiede molto tempo per essere lucidata. Invecchiamo i miei vini per un minimo di due anni in botti nuove fino a tre vini, poi 6 mesi in tini e 6 mesi in bottiglia prima della vendita. La temperatura e l'umidità delle cantine sono criteri fondamentali per lucidare il più possibile i tannini. L'obiettivo è ottenere un vino raffinato, spirituale e quanto più emozionante possibile.

Claude de Nell (Leflaive)

di Christian Jacques e Sylvain Potin

Regione: Loira (Anjou)

Anno Fondazione: 2008

Ettari vitati: 10

Il domaine Clau de Nell si trova nella denominazione Anjou situata nel nord ovest della Francia nella Loira meridionale. Il suolo è quello tipico della Loira di Anjou, caratterizzato da un friabile tuffeau, ovvero suolo argilloso limoso e calcareo (tufo) ricco di arenarie rosse e silicio. I vigneti sono situati su dolci pendii che non superano i 90 metri di altezza s.l.m. ad un centinaio di km dall'oceano Atlantico.

È qui che Claude e Nell/ Pichard, giovani viticoltori considerati "astri nascenti" della viticoltura francese, coltivano con amore e maestria Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Grolleau. E se a volte la bravura non è sufficiente a garantire le entrate necessarie per perseguire i propri sogni, spesso la vita ci dimostra quanto sa essere provvidenziale in certe cause. Quando la situazione finanziaria non consente più ai due enfant prodiges la produzione dei vini, interviene Anne-Claude Leflaive, la proprietaria del famoso Domaine Leflaive in Borgogna che, insieme al marito Christian Jacques, compra nel 2008 il domaine, seguendo sin da subito rigorosamente i principi della biodinamica. L'azienda viene affidata al vigneron Sylvain Potin, in azienda dal 2009 e con un passato da sommelier, ma innanzitutto fedele erede degli insegnamenti di AnneClaude Leflaive.



Rosso Anjou Cabernet Franc

2018
100% Cabernet Franc
Alcol 13%

Proveniente da una vigna di 5 ettari con ceppi di età di 40/45 anni piantati su un suolo arenario argilloso e di silex rosso su tufo.

Vinificazione – Affinamento:

Raccolta e diraspatura manuale su tavola di cernita. Pressatura soffice e delicata con pressa pneumatica. Fermentazione con lieviti indigeni, macerazione di 30 giorni senza estrazione con leggeri pigeage e rimontaggi a temperatura controllata tra i 18 e 25 C. Elevage di 18 mesi sulle fecce fini in vecchie botti francesi di almeno cinque passaggi.



Rosso Anjou Rouge Violette

2018
75% Cabernet Franc, 25% Sauvignon
Alcol 13%

Prodotto ottenuto da uve le cui vigne vantano un'età media di 50 anni.

Vinificazione – Affinamento:

Raccolta e diraspatura manuale su tavola di cernita. Pressatura soffice e delicata con pressa pneumatica. Fermentazione con lieviti indigeni, macerazione di 30 giorni senza estrazione con leggeri pigeage e rimontaggi a temperatura controllata tra i 18 e 25 C. Elevage di 18 mesi sulle fecce fini in vecchie botti francesi di almeno cinque passaggi.



Rosso Grolleau Rouge

2018
100% Grolleau
Alcol 12%

Proviene da un lotto di 2 ettari dell'omonima uva (vitigno autoctono della Loira) coltivata su suolo argilloso limoso e calcareo (tufo) ricco di arenarie rosse (Silex). Le vigne hanno un'età compresa tra i 60 e i 90 anni e sono coltivate secondo i principi della biodinamica.

Vinificazione – Affinamento:

Raccolta manuale in cassette di 12 kg e successiva diraspatura delle uve seguita da una soffice pressatura pneumatica. Macerazione di 20 giorni senza estrazione e con leggeri pigeage e rimontaggi a temperatura controllata compresa tra i 18 e i 25 C. Elevage di 12/18 mesi sulle fecce fini in botti francesi di quinto passaggio all'interno delle antiche grotte tufacee della cantina. Imbottigliamento senza filtrazione e chiarifica secondo il calendario lunare

Claire et Florent Bejon

di Claire et Florent Bejon

Regione: Loira (Chinon)

Anno Fondazione: 2002

Ettari vitati: 5

Claire e Florent Bejon, moglie e marito, coltivano vite e producono vino dal 2002. Il progetto nasce dalla passione del vino, della terra e della natura; una passione che in principio occupava solo una parte delle loro vite, fino a diventare, nel giro di pochissimo, una vera e propria ragione esistenziale dove si mettono in gioco sotto tutti i punti di vista. La zona di denominazione è quella di Chinon con 5,20 ettari di vigneto divisi per 4,6 ettari di Cabernet Franc e 0,60 ettari di Chenin (1 ettaro in più in piantagione).

La vite e i vini sono agricoltura biologica certificata da Ecocert applicando i principi della biodinamica sia in vigna che in cantina da sempre, è questa una vera filosofia che seguono senza compromessi e senza distinzioni di annate. Il sovescio viene seminato nei filari per preservare la struttura del suolo, fornire nutrienti alle viti e coprire il terreno. Effettuano vinificazione separate per vitigno e per appezzamento. In cantina non c'è nessun intervento, e nessuna solforosa.

ABERE!



Rosso Pain Perdu

2022
100% Cabernet franc
Alcol 13 %

Cuvée da un appezzamento di 1,5 ha di Cabernet Franc. Situati nel comune di Beaumont en Véron, sulla riva destra della Vienne, questi vitigni hanno 40 anni. Su questo terroir affiora il calcare sul fondo degli appezzamenti, le sommità sono costituite da sabbie eoliche.

Vinificazione – Affinamento:

Macerazione soffice di grappoli interi. La fermentazione e l'affinamento avvengono in 3 differenti contenitori: cisterna, botti e vasi di gres. Senza solfiti aggiunti.



Rosso Picrochole

2020 - 2021
100% Cabernet Franc
Alcol 13%

Questa cuvée proviene da un appezzamento di un ettaro di Cabernet Franc (vigne di 30 anni), situato nel comune di Lerné, sulla riva sinistra della Vienne, tra Chinon e Saumur.

Terreno argillo-calcareo, argilloso pesante con forte presenza di selce, esposto a sud

Vinificazione – Affinamento:

In cantina si conclude la macerazione dei grappoli interi, la fermentazione alcolica e malolattica, in botti da 400 litri, mezze botti e giare di arenaria. Senza solfiti aggiunti



Rosso
Saint Germain

2021
100% Cabernet franc
Alcol 13 %

Blend di quattro appezzamenti di Cabernet Franc, su una superficie di 80 are, e su un terreno di limo su calcare, le viti hanno in media 50 anni.

Vinificazione – Affinamento:

In cantina si conclude la macerazione dei grappoli interi, la fermentazione alcolica e malolattica, in botti da 400 litri, mezze botti e giare di arenaria. Senza solfiti aggiunti



Rosso
Les Bournais

2021
100% Cabernet Franc
Alcol 13%

Questo appezzamento di un ettaro, su un terreno isolato argilloso-calcareo, si trova a Ligré, le viti hanno tra i 40 e i 70 anni. Macerazione di Cabernet Franc.

Vinificazione – Affinamento:

In cantina si conclude la macerazione dei grappoli interi, la fermentazione alcolica e malolattica, in botti da 400 litri, mezze botti e giare di arenaria. Senza solfiti aggiunti.

Domaine Lise et Bertrand Jousset

di Lise e Bertrand Jousset

Regione: Loira (Touraine)

Anno Fondazione: 2004

Ettari vitati: 11

Domaine Lise et Bertrand Jousset nasce con la vendemmia del 2004, un progetto ben studiato e un desiderio condiviso. «La nostra filosofia è sempre la stessa: il vino è fatto per essere bevuto e condiviso. Dopo sta a noi fare vini per ogni momento.

Chenin, scusate i Ch'nin! Un vitigno straordinario, uno dei più belli al mondo, se non il più bello, ci permette di esprimerci pienamente dal secco alla bolla. Ma richiede anche molto lavoro e attenzione, perché non sopporta la mediocrità, e nemmeno l'approssimazione. La nostra tenuta si estende su 11 ettari nella denominazione Montlouis sur Loire e Touraine. Lavoriamo lì Chenin (su 9ha), Chardonnay (su 1ha), Gamay e Grolleau (entrambi su 1ha). I nostri 27 appezzamenti si trovano principalmente a Husseau e un po' a St Martin le Beau e Lussault. Hanno dai 5 ai 100 anni, per le viti vecchie. Rispettare la natura ci sembra proprio fondamentale! È la nostra missione... Ma al di là di questo aspetto "filosofico", ci sono anche le convinzioni dei viticoltori. Il nostro approccio è molto semplice, vogliamo vini che esprimano il loro carattere e le loro origini. In altre parole, vini vivi!

Per questo abbiamo bisogno di:

- suoli vivi, con reale attività microbica,
- una vite viva,
- una vita vegetale e animale equilibrata nei nostri appezzamenti.

Naturalmente, tutto ciò esclude diserbanti, fertilizzanti e pesticidi sintetici, insetticidi o altri fungicidi che inquinano il nostro ambiente. Ma allora cosa ci rimane?

Più che sufficiente per esercitare la nostra professione: prodotti naturali (zolfo, rame, concime organico) e soprattutto tanto lavoro, osservazione... e rigore. Siamo ovviamente concentrati sulla biodinamica, i cui principi ci parlano da tempo.

Salute!»

ABERE!



Bianco Vilain p'tit Ch'nin

2022
100% Chenin
Alcol 13,5%

Nuovo vino d'entrata dell'azienda. Chenin su argilla con selce a Montlouis-sur-Loire e argilloso-calcareo nella valle Tuet.
Viti: da 30 a 50 anni.

Vinificazione – Affinamento:

Premere, sedimentare, intonare. Queste tre operazioni successive avvengono senza pompe; ma per gravità. Vendemmia manuale, resa di circa 50 hl/ha. Fermentazione in tini, lieviti indigeni.



Bianco Menu Pineau

2022
100% Menu Pineau
Alcol 12,5%

100% Menu Pineau. Questo è il nome che gli viene dato a Montlouis. Questo vitigno endemico di Loir et Cher, lì chiamato Orbois, è oggi raro. Suoli argillo-calcarei, vigne di 50 anni.

Vinificazione – Affinamento:

Vendemmia manuale, in cassette da 20 kg, e in un unico passaggio, resa 30 hl/ha. Pigiatura, decantazione, barricatura; queste tre operazioni successive sono effettuate per gravità. Il nostro Menu Pineau è fermentato in demi-muid (botte da 600 litri) utilizzando solo lieviti indigeni. I nostri demi-muids sono invecchiati da 0 a 12 anni/vini; i mosti rimangono lì per 10-12 mesi. Si procede quindi all'ammassamento in tini per alcuni mesi prima dell'imbottigliamento. Imbottigliato nel luglio 2022.



Bianco Premier Rendez-Vous

2022
100% Chenin
Alcol 13%

I suoli sono composti da argilla con pietra focaia per il 60%; sabbia selce per il 40% nel comune di Montlouis-sur-Loire.
Viti: da 5 a 100 anni.

Vinificazione – Affinamento:

Vendemmia manuale, in cassette da 20kg, e in un solo passaggio, resa 35 hl/ha. Pigiatura, decantazione, barricatura; queste tre operazioni successive sono effettuate per gravità. Premier Rendez-vous è il risultato di una miscela di diverse trame. Fermentazione dei diversi appezzamenti separatamente in demi-muid (botte da 600 litri) solo grazie a lieviti indigeni. I nostri demi-muids sono invecchiati da 0 a 12 anni/vini; i succhi rimangono lì per 10-12 mesi. Si procede quindi all'ammassamento in tini per 8-12 mesi prima dell'imbottigliamento. Imbottigliato a maggio 2022.



Bianco

Version Lounge

2019
100% Chenin
Alcol 13.5%

I suoli sono composti da argilla con pietra focaia per il 60%; sabbia silicea per il 40%; nel comune di Montlouissur-Loire.
Viti: da 5 a 100 anni.

Vinificazione – Affinamento:

Vendemmia manuale, in cassette, e in un unico passaggio, resa 30 hl/ha. Pigiatura, decantazione, barricatura; queste tre operazioni successive sono effettuate per gravità. Version Lounge è il risultato di una miscela di diverse trame. Fermentazione dei diversi appezzamenti separatamente in demi-muid (botte da 600 litri) solo grazie a lieviti indigeni. I nostri demi-muids sono invecchiati da 0 a 12 anni/vini; i succhi rimangono lì per 10-12 mesi. Si procede quindi all'ammassamento in tini per 24 mesi prima dell'imbottigliamento. Imbottigliato nell'agosto 2022.



Bianco

Renard

2018
100% Chenin
Alcol 13.5%

Suoli 100% argillo-calcareo nel comune di Montlouis-sur-Loire. Denominato terroir unico "Clos aux Foxes" esposto a sud.
Vitigni: 2 parcelle di età 80 e 100 anni.

Vinificazione – Affinamento:

Vendemmia manuale, in cassette, e in un solo passaggio, resa 25 hl/ha. Pigiatura, decantazione, barricatura; queste tre operazioni successive sono effettuate per gravità. Le volpi provengono esclusivamente da Clos aux Foxes. Fermentazione in demi-muid (botte da 600 litri) solo grazie a lieviti indigeni, i nostri demi-muids sono invecchiati da 0 a 6 anni/vini; i succhi rimangono lì per 12 mesi. Si procede quindi all'ammassamento in tini per 24 mesi prima dell'imbottigliamento. Imbottigliato nel novembre 2021.



Rosso

Résiste Carignan

2019
100 % Carignan des Corbières
Alcol 13%

In agricoltura biologica dal 2009.
Viti: 80 anni.

Vinificazione – Affinamento:

Vendemmia manuale, fermentazione con lieviti indigeni e affinamento in vasche di cemento.
Imbottigliato a giugno 2021.

Non disponibile



**Bollicine
Bubulle**

2021
100% Chenin
Alcol 12.5%

Pet Nat di estrema profondità, proveniente da suoli su argilla a pietra focaia per il 100%; nel comune di Montlouis-sur-Loire.
Viti: 80 anni.

Vinificazione – Affinamento:

Raccolta manuale, in cassette, e in un unico passaggio, resa 15 hl/ha. Pigiatura, decantazione, barricatura; queste tre operazioni successive sono effettuate per gravità. Bubulle nasce da un unico appezzamento: “Fossé blanc”. Fermentazione in demi-muid (botte da 600 litri) solo grazie a lieviti indigeni.

Sorteggio: gennaio 2022
Sboccatura: febbraio 2023



**Bollicine Rosé
Rose à Lies**

2022
50% Grolleau, 50% Gamay
Alcol 12.5%

Pet Nat di estrema profondità, proveniente da suoli su argilla e selce per il 100% nel comune di Montlouis-sur-Loire.
Viti: da 70 a 100 anni.

Vinificazione – Affinamento:

Vendemmia manuale, in cassetta, in un unico passaggio, resa 50 hl/ha. Pigiatura, decantazione, barricatura; queste tre operazioni successive sono effettuate per gravità. Fermentazione in demi-muid (botte da 600 litri) solo grazie a lieviti indigeni, i due vitigni fermentano separatamente.

Drawdown: ottobre 2022
Sboccatura: febbraio 2023



**Bianco
Exilé Blanc**

2020
50% Chenin, 50% Colombard
Alcol 12%

Vino d’entrata dell’azienda, salato e complesso. Chenin su argilla con selce a Montlouis-sur-Loire e argilloso-calcareo nella valle Tuet; du Colombard sui suoli calcari argillosi della Guascogna.
Viti: da 40 a 70 anni.

Vinificazione – Affinamento:

Premere, sedimentare, intonare. Queste tre operazioni successive avvengono senza pompe; ma per gravità. Vendemmia manuale, resa di circa 50 hl/ha. Fermentazione in tini, lieviti indigeni.
Imbottigliato a luglio 2022

ABERE!



Bianco/Ossidativo

En aparté

2018
100% Chenin
Alcol 13%
Formato 0,5l

Uno delle ultime “invenzioni” un vino leggermente abboccato con profilo ossidativo e con grande acidità'.

Siamo nella zona di Clos aux Renards dove i terreni sono di natura calcarea.

Vinificazione – Affinamento:

Vinificazione: Raccolta manuale, in cassette ed in un unico passaggio, resa 30 hl/ha Pigiatura, decantazione, barricatura; queste tre operazioni successive vengono eseguite per gravità. Fermentazione in botte da 400 litri di 3 vini utilizzando solo lieviti indigeni.

In botti invecchiate per 10 mesi in una cantina troglodita Poi 4 anni nella stessa botte non oliata in una soffitta ventilata. Caratteristiche: Vino da vela

Disponibilità limitata

ABERE!

Domaine des Hardières

di Orchidees Maison du Vin

Regione: Loira (Anjou)

Anno Fondazione: 2012

Ettari vitati: 15

L'azienda si trova ad Anjou, affacciata sul Layon, affluente della Loira. La tenuta e il suo vigneto beneficiano della nebbia mattutina e dei pomeriggi soleggiati. Il suo terroir eccezionale ha incoraggiato una continua ricerca dell'eccellenza: un vigneto ben esposto e ben drenato con grande presenza di scisto e calcare, interamente piantato in pendio. La tenuta è attualmente certificata in coltivazione biologica e quindi promette di conservare i benefici del suo terroir per molti anni a venire.

Domaine des Hardières comprende 23 ettari (15 coltivati) situati a nord di Layon. Con un'età media di 28 anni, il vigneto è coltivato secondo pratiche biologiche nel rispetto dell'ambiente, del suolo e del terroir.



Bianco

Les Petits Gars (Anjou Blanc)

2021

Chenin 100%

Alcol 14%

Questo vino proviene da vigne di 30 anni su terreni a grande presenza di scisto.

Vinificazione – Affinamento:

Vendemmia manuale, pressatura diretta. Il vino fa fermentazione direttamente in barrique di quarto passaggio e un affinamento in legno di 12 mesi. Nessuna filtrazione, nessuna chiarifica.



Rosso

Les Etendards (Anjou Village)

2020

Cabernet Franc

Alcol 14%

Questo vino proviene da vigne di 25 anni su terreni a grande presenza di scisto rosso.

Vinificazione – Affinamento:

Vendemmia manuale, pressatura diretta. Il vino fa fermentazione direttamente in vats di cemento, fermentazione ad ottobre che può durare anche 25 gg. Un affinamento in legno esausto di 12 mesi. Nessuna filtrazione, nessuna chiarifica.

Château Cassemichère

Regione: Loira

Anno Fondazione: 1999

Ettari vitati: 12

Situato alla periferia di Nantes, lo Château de la Cassemichère fu costruito nel 1601, sotto il regno di Enrico IV e da allora è rimasto lo stesso. È circondato da 12 ettari di vigneto e 5 ettari di bosco. Lo Château de la Cassemichère è la culla della denominazione del vino Muscadet poiché le prime viti furono importate dalla Borgogna dai monaci e piantate nel terreno della tenuta da Francois Cottineau de la Cassemichère nel maggio 1740. Questo atto portò allo sviluppo della vite nella zona. I vini di Nantes sono stati progressivamente soprannominati Muscadet. Il nome "Cassemichère" si riferisce all'azione di spezzare il pane.

Alcuni dei vini sono invecchiati nel cuore della cantina di Bacchus (Muscadet Sèvre et Maine invecchiato in rovere) dove la confraternita dei Gastronomi del Mare tiene anche due induzioni all'anno.



Bianco

Muscadet Sèvre et Maine sur lie

2020

100% Melon de Bourgogne

Alcol 12%

Il vigneto di 45 ettari è situato intorno a Chateau Cassemichère, beneficiando così di un terroir sabbioso abbastanza omogeneo. La massima cura possibile nella gestione delle viti di età media di 35 anni: potatura Guyot, spalliera a tre fili, disboscamento manuale. I terreni sassosi ben drenanti offrono le condizioni ideali per la coltivazione della vite e la maturazione dell'uva.

Vinificazione – Affinamento:

I viticoltori prestano particolare attenzione ai vitigni e alle varie procedure di vinificazione, al fine di fornirvi un prodotto di qualità. Le uve selezionate provengono dalla migliore parcella aziendale; la Plessisiere. Per ottenere complessità e morbidezza, una parte del vino subisce una fermentazione malolattica. I due terzi del vino maturano in barriques, apportando complessità, rotondità e intensità.

Domaine Arsac

di Joel, Dimitri e Sébastien Arsac

Regione: Rodano (Ardeche)

Anno Fondazione: 2014

Ettari vitati: 15

Giunti ormai alla quarta generazione di vigneroni, Domaine Arsac nasce nel sud-est della Francia, nel cuore della Valle del Rodano, proprio tra le prestigiose denominazioni di St Joseph e Chateauneuf du Pape. Le vigne sparse in diverse parcelle collinari, si estendono su circa 15 ettari situati ad un'altezza di circa 380 metri. I terreni, prevalentemente ricchi di argilla e calcare, contengono un'importante presenza basaltica che apporta una tipicità inconfondibile a tutti i vini. Fermamente convinti che il vino si faccia in vigna, il domaine opera da sempre nel pieno rispetto della materia prima, condizione sine qua non per un vino di grande qualità.

È il nonno a trasmettere a figlio e nipoti questa passione e cura per il terroir (testimoniate anche dalla certificazione biologica) che si traduce in un costante potenziamento della fertilità del terreno per apportare maggiori nutrienti alla vigna ed evitare l'erosione dei suoli, nella potatura manuale, nella raccolta manuale in cassette di 20 kg per preservare la qualità degli acini, nella vinificazione per gravità e nella vinificazione parcellare, tutte pratiche che hanno il solo fine di tirar fuori eleganza e ricchezza, caratteristiche che il domaine ottiene anche grazie alle basse rese (35hl/ha).

ABERE!



Bianco Ortus Solis

2021 - 2022
100% Viognier
Alcol 12.7%

Provenienti da terreni argillosi-calcarei a 400 metri s.l.m. da vigne di più di 40 anni.

Vinificazione – Affinamento:

Le uve vengono selezionate e raccolte a mano in cassette da 20kg, macerazione di 4 ore sulle bucce. Pressatura soffice con affinamento in legno per i 2/3 della massa e il restante in anfora grande da 500 litri. Dopo 7 mesi vengono assemblati.

Vino non filtrato



Bianco Argence

2022
100% Chardonnay
Alcol 12.6%

Provenienti da terreni argillosi-calcarei a 410 metri s.l.m. da vigne di più di 40 anni.

Vinificazione – Affinamento:

Le uve vengono selezionate e raccolte a mano in cassette da 20kg, macerazione di 8 ore sulle bucce. Pressatura soffice con affinamento in legno grande per 12 mesi.

Vino non filtrato



Rosso Galets de la Condamine

2019 - 2020 - 2021
50% Grenache, 50% Syrah
Alcol 14%

Provenienti da vigne piantate su suoli vulcanici e calcarei.

Vinificazione – Affinamento:

La fermentazione è spontanea con lieviti indigeni in cemento. Il 90% della massa viene lasciato in macerazione per lunghi periodi (a seconda dell'annata) con pigeage leggero ma quotidiano, mentre il 10% fa un affinamento in legni esausti da 600 litri per 6 mesi, una volta terminati i 6 mesi il 10% viene unito al restante in queste vasche di cemento ed imbottigliato dopo un paio di mesi.



Rosso
Volcanik

2019 - 2020
100% Syrah
Alcol 13.5%

Provenienti da terreni vulcanici a 450 metri s.l.m. da vigne di più di 45 anni.

Vinificazione – Affinamento:

Le uve vengono selezionate e raccolte a mano in cassette da 20kg.
Fermentazione direttamente in legno grande di quercia per un affinamento totale di 18 mesi.
Vino non filtrato.



Rosso
Pinot Noir Volcanik Anfora

2021
100% Pinot Noir
Alcol 12.5%

Provenienti da terreni vulcanici a 420 metri s.l.m. dalle vigne più giovani (di 10/20 anni).

Vinificazione – Affinamento:

Le uve vengono selezionate e raccolte a mano in cassette da 20kg macerazione di 10 giorni. Tutta la massa viene affinata in anfora di terracotta.
12 mesi affinamento



Rosso
Les Aoutres

2022
100% Syrah
Alcol 12.5%

Provenienti da vigne di oltre 40 anni dell'omonima parcella situata sulle pendici di un antico vulcano i cui terreni basaltici apportano al vino una grande freschezza..

Vinificazione – Affinamento:

La fermentazione è spontanea con lieviti indigeni in cemento. Il 90% della massa viene lasciato in macerazione per lunghi periodi (a seconda dell'annata) con pigeage leggero ma quotidiano, mentre il 10% fa un affinamento in legni esausti da 600 litri per 6 mesi, una volta terminati i 6 mesi il 10% viene unito al restante in queste vasche di cemento ed imbottigliato dopo un paio di mesi.



Rosé
La Chaumette

2022
Grenache, Syrah, Cinsault, Viognier
Alcol 12%

Viognier e Syrah provengono da suoli vulcanici mentre il Grenache e Cinsault da suoli argilla-calcarei.

Vinificazione – Affinamento:

85% della massa affina in uova di cemento, 15% in legno piccolo.
Nessuna filtrazione.

Famille De Boel France

di Nelly France e Arnaud De Boel

Regione: Rodano (Cornas/Saint Joseph)

Anno Fondazione: 2016

Ettari vitati: 11

L'azienda si trova a Lempis, nel nord del Rodano, tra Lione e Avignone. Abbiamo vigneti a Saint Joseph, Cornas, Collines Rhodaniennes, Côtes du Rhône Villages Massif d'Uchaux e Sainte Cécile, così come in Côtes du Rhône.

Nelly France proveniente dalla Bretagna e Arnaud De Boel dal Belgio, non hanno ereditato i vigneti - purtroppo, e quindi devono cominciare da zero.

Lavorano entrambi in Rodano per aziende molto importanti dal 2011 e nel 2016 decidono di acquistare dei vigneti e cominciare la loro avventura.

La loro filosofia è quella di intervenire il meno possibile con la natura facendo vini identitari, ma con una beva diversa rispetto alle concentrazioni locali.

Hanno la fortuna di trovare dei ceppi già in eruzione di 40 anni di media in territori fantastici che permette loro di lavorare molto bene in vigna per poi "accompagnare" in bottiglia un meraviglioso prodotto.

ABERE!



Rosé je vous Adore

Mediterranee rosé
2022
75% Caladoc, 25% Carignan

Ti adoro! Il nome di questo vino ottenuto da vigne di 30 anni pianeggianti, con terreni di marna blu e resti fossili.

Vinificazione – Affinamento:

Pressatura diretta, e affinamento in acciaio. Nessuna chiarifica lieviti indigeni e fermentazioni spontanea

9,50 € + IVA



Rosso Le gras c'est la vie

Mediterranee rouge
2021 - 2022
45% Grenache, 20% Carignan, 35% Caladoc
Alcol 13,5%

Vino ottenuto da vigne pianeggianti di 30 anni di media, con terreni di marna blu e resti fossili.

Vinificazione – Affinamento:

Pressatura diretta, e affinamento in acciaio. Nessuna chiarifica lieviti indigeni e fermentazioni spontanea.

Annata 2021 9,00 € + IVA

Annata 2022 9,00 € + IVA



Rosso Assiégés

Cotes Du Rhone
2021
40% Syrah, 40% Grenache, 20% Carignan
Alcol 13,5%

Vino ottenuto da vigne pianeggianti di 40 anni di media, con terreni di marna blu e resti fossili.

Vinificazione – Affinamento:

Pressatura diretta, e affinamento in acciaio. Nessuna chiarifica lieviti indigeni e fermentazioni spontanea.

10,00 € + IVA

In arrivo a Gennaio 2024



Rosso
**Rue des poulies -
 Saint Joseph**

2021 - 2022
 100% Syrah
 Alcol 13,5%

Questo è il nome della strada che nel 1765 ospitò il primo ristorante francese, oggi ribattezzata "Rue du Louvre". Sull'etichetta, la pianta di Turgot che risale allo stesso periodo ci mostra la Senna, il Louvre e questa strada evidenziata in oro proprio dietro

Vinificazione – Affinamento:

Eccezionali suoli in granito che rilasciano una freschezza che caratterizza l'appellazione.
 Fermentazione in tini di acciaio inox con lieviti naturali, affinamento in botti di 5-7 anni e demi-muids di 9 anni.



Rosso
Ars Magirica - Cornas

2021
 100% Syrah
 Alcol 13,5%

"Les Arts des Cuisiniers" è il nome del primo libro di cucina scritto da Marco Gavius Apicius (I secolo a.C.). Chef stravagante per l'imperatore romano, era pazzo di cibo e orge e spendeva tutta la sua fortuna perseguendo l'arte della cucina: questo vino è dedicato al personaggio storico.

Vinificazione – Affinamento:

Eccezionali suoli in granito che rilasciano una freschezza che caratterizza l'appellazione.
 Fermentazione in tini di acciaio inox con lieviti naturali, affinamento in botti di 7 anni e demi-muids di 9 anni.



Rosso
L'ultime repas

2020
 100% Syrah
 Alcol 13,5%

Chiamato anche "Super Syrah" questo vino vuole essere il vino di punta ottenuto dalla selezione delle migliori vigne di tutti gli appezzamenti.

Vinificazione – Affinamento:

Fermentazione in tini di acciaio inox poi affinamento per il 50% in botti da 5 vini per 6 mesi per non segnare troppo il vino con il legno. Infine, un anno di affinamento in bottiglia per ammorbidire i tannini.

Vincent Ruiz

di Vincent Ruiz

Regione: Rodano (Cornas/Saint Joseph)

Anno Fondazione: 2019

Ettari vitati: 3

Vincent Ruiz inizia a fare vino nel 2019, lavorando in parallelo con Franck Balthazar. Tutte le vigne sono piantate a Syrah del 1961 a 400m di altitudine (Cuvée “Yseult mon amour”) e il vecchio Grenaches Noir (“Les Noces alchimie”). Le viti sono piantate su terreni argillosi-calcarei e da agricoltura biologica certificata. Nel 2022 Vincent unisce le forze con Franck Balthazar per rilevare la tenuta di Dominique Belluard in Alta Savoia ad Ayse (9,5 ettari di vigneto piantato – 90% Gringet, 5% Altesse e 5% Mondeuse). Gringet è un vitigno unico al mondo che cresce solo ad Ayse (23 ettari in totale). Esistono diversi tipi di terreno (ghiaioni calcaree, marnose bianche, gialle e rosse). Le viti sono piantate su pali e fili di ferro sui pendii, sono state piantate tra il 1915 e l’inizio del 1980. Le viti sono in agricoltura biologica, sviluppando l’agroforestazione e non la lavorazione del terreno. Iniziano il lavoro di selezione Massale con il consorzio vinicolo Ayze e il famoso vivaista Lilian Bérillon su 2 ettari di vigne nel villaggio di Ayse (vigneto dal 1860 al 1950). Quest’anno producono dunque 33 ettolitri da Hectars e solo cuvée di trama, facendo pressature lente e delicate, poi affinamento sui lieviti in anfore e uova di cemento. Franck e Vincent, uniti fin da subito dalla passione e dalla stessa visione, consolidano quindi il loro rapporto con questa collaborazione in Rodano, un progetto di vita insieme in un’altra magica zona francese ancora da scoprire.

ABERE!



Rosso

Yseult mon amour

2021

100% Syrah

Alcol 13%

Argilloso-calcareo a 400 m slm da vigne del 1961.

Vinificazione – Affinamento:

Lieviti indigeni, 3 settimane di macerazione a grappoli interi, 2 pignaggi, nessun rimontaggio, nessun utilizzo di input enologici e SO2, vinificazione e affinamento in tini di acciaio inox.

Domaine des Marvilhas

di *Jean-Frédéric e Morgane Bistagne*

Regione: Rodano (Lirac)

Anno Fondazione: 2014

Ettari vitati: 10

Situata nella zona meridionale del Rodano, nel cuore delle denominazioni Lirac e Laudun, esattamente di fronte al borgo Châteauneuf-du-Pape, Domaine des Marvilhas nasce nel 1967 per volontà di un vigneron di origini algerine il quale, nonostante l'assenza di vigneti, capisce sin da subito che quel terroir è vocato alla produzione di grandi vini. Spinto da questa forte convinzione, vengono subito piantati Grenache, Syrah, Mourvèdre e Cinsault come vitigni a bacca rossa e Bourboulenc, Clairette e Grenache blanc come vitigni a bacca bianca. Erede di quattro generazioni di viticoltori, il giovane vigneron adotta sin da subito un approccio di totale rispetto nei confronti della terra seguendo i principi della biodinamica, scelta alquanto visionaria considerando i tempi, conclusasi con la relativa certificazione nel 2004.

Nel 2014 Jean-Frédéric e Morgane Bistagne, acquisiscono il domaine perseverando il totale rispetto di questi suoli di argilla, sabbia e "roccia oceanica" e della filosofia usata fino ad allora per più di 40 anni.

ABERE!



Rosso

Lirac Rouge - Canto Bruno

2018

50% Grenache, 50% Mourvèdre

Alcol 13.5%

Prodotto da uve provenienti da vigne di 40 anni piantate su suoli calcareo-argillosi.

Vinificazione – Affinamento:

Le due varietà sono vinificate separatamente e assemblati 3 settimane prima dell'imbottigliamento. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni. Affinamento 18 mesi in vasche di cemento.

8500 bottiglie prodotte.



Rosso

Alice Rouge

2021

100% Cinsault

Alcol 13.5%

Proveniente da vitigni piantati su suolo calcareo-argillosi.

Vinificazione – Affinamento:

Fermentazione spontanea e Macerazione di 12 giorni, rimontaggio soffice e lieviti indigeni. Affinamento 9 mesi in vasche di cemento.

6700 bottiglie prodotte.

Chapelle de Boucarut

di Saskia Leal Keijzer e Maurice Goetschy

Regione: Rodano (Lirac)

Anno Fondazione: 2019

Ettari vitati: 15

Le avventure contadine sono iniziate nel 2019, nonostante il vino abbia sempre fatto parte della vita di entrambi.

Saskia è nata e cresciuta in Andalusia, nella provincia di Malaga, da madre olandese e padre spagnolo, e suo nonno era un commerciante di vino lì.

Maurice è nato e cresciuto nel sud dell'Alsazia, dove suo nonno era anche un commerciante di vini ad Altkirch. A metà degli anni '90, i genitori di Saskia, Els e Ramon, decisero di acquistare una vecchia fattoria in Provenza occitana. La casa viene venduta con pochi ettari di vigneto autoctono... Nel 2017 vengono messi in vendita appezzamenti di viti adiacenti e storicamente parte della tenuta Boucarut. Il destino poi ci ha provvidenzialmente colpito e abbiamo deciso di cambiare vita.

Si trasferiscono in Lirac e diventano vigneron ufficialmente lasciando le vecchie occupazioni (dottore e avvocato). Sappiamo molto poco della storia più antica del castello di Boucarut e della sua cappella adiacente, tranne che gli edifici più antichi risalgono al 1758 ed era probabilmente di proprietà di un pastore.

L'azienda nasce seguendo la filosofia della biodinamica.

ABERE!



Bianco Gag Blau

2022

50% Viognier, 50% Roussanne

Alcol 13.5%

Questo vino nasce da vigne di 30 anni su terreni sabbiosi.

Vinificazione – Affinamento:

Raccolta manuale affinamento in acciaio.
Nessuna chiarifica e nessuna filtrazione.



Rosso Les Petits Ducs

(Cotes du Rhone)

2021

33% Grenache, 33% Syrah, 33% Mourvedre

Alcol 14.5%

Questo vino nasce da vigne di 30 anni su terreni ghiaio-sabbiosi.

Vinificazione – Affinamento:

Raccolta manuale, pressatura diretta e affinamento in vasche di cemento.
Nessuna chiarifica e nessuna filtrazione.

Château Pré la Lande

Regione: Bordeaux

Anno Fondazione: 1860 (dal 2001 con l'attuale gestione)

Ettari vitati: 16

Il termine lande “brughiera” deriva dal celtico landa: terra incolta e povera dove crescono ginestre ed eriche. Questo terreno difficile è favorevole alla vite che produrrà poca uva ma di alta qualità. Uno dei terroir di brughiera più famosi è Lalande de Pomerol. Quando, come a Château Pré la Lande, questa terra è su un punto più alto, e sulle piste da una collina che domina la valle della Dordogna, tutto si unisce per produrre un grande vino. Gli antichi sapevano che la vite prospera dove poche altre piante possono prosperare. Sapevano anche che doveva soffrire, ma non troppo, per produrre uva bella e buona in quantità ragionevoli. Per questo i grandi terroir sono in collina. Purtroppo, sotto la pressione della domanda, sono state piantate troppe viti dove dovrebbero pascolare solo le mucche... Questi sono i capricci del tempo, la variabile che si riflette nella nozione di annata. Château Pré la Lande produce vino dal 1860 sulle pendici di una collina a 120 metri di altitudine (uno dei punti più alti della Gironda), ancora oggi sono loro a gestire l'azienda. I pendii naturali garantiscono un buon drenaggio e la vicinanza al fiume Dordogna dona una certa mitezza al clima.

La denominazione Sainte-Foy Bordeaux, dal 2016 Sainte-Foy Côtes de Bordeaux, è una delle più antiche della Gironda con un decreto pubblicato nel 1937. Il terroir è un luogo ma anche un suolo, una terra. La sua composizione ha una grande importanza sulla qualità dell'uva e sull'espressione aromatica del vino. I pendii argillo-calcarei producono tradizionalmente vini dal profumo espressivo, dai colori intensi abbinati a freschezze estremamente piacevoli ulteriormente snelliti da una vinificazione che usa in legno solo in piccola parte. Il terreno di Château Pré la Lande è composto esclusivamente da argilla su calcare talvolta a filo: la certezza di un vino che unisce eleganza e personalità.

ABERE!



Rosso

Cuvee Diane

2016

70% Merlot, 30% Cabernet Franc

Alcol 13.5%

Questo vino nasce su terreni argillosi-calcarei da vigne di 43 anni..

Vinificazione – Affinamento:

Raccolta manuale, nessuna torchiatura per rilasciare meno tannino possibili. Fermentazione in cemento e affinamento 50% sempre in cemento ed il 50% in legno.

Chateau de la Vieille Chapelle

di Frédéric and Fabienne Mallier

Regione: Bordeaux

Anno Fondazione: 2006

Ettari vitati: 9

Siamo a 35 minuti da Bordeaux, 15 minuti da Libourne e 25 minuti da St Emilion. In totale l'azienda possiede 21 ettari, ma solo 9 ettari vengono usati per la produzione di vino. Un'antica cappella del XII secolo, sovrasta i vigneti e Dali il nome "la vecchia cappella".

Frédéric e Fabienne Mallier hanno acquisito **Château de la Vieille Chapelle** nel giugno 2006 con le idee molto chiare, ovvero fare qualcosa di diverso a Bordeaux. Si impegnano a lavorare con basse rese e senza nessun tipo di chimica in vigna, Nel 2008 è stata avviata la conversione ai vini Biologici, con certificazione ufficiale nel 2013. Certificazione Bio-Dynamie (Demeter) dal 2017.

L'obiettivo è fare vini del territorio che sappiano emozionare. Hanno la fortuna di partire da una meravigliosa materia prima: grandi vigne dai 40 ai 75 anni di età con dei plot che arrivano ai 130 anni.

ABERE!



Bianco Les Amuse-Gueules

2021
100 % Sémillon
Alcol 12%

Questo vino proviene da vigne di 40 anni su terreni chiamati oceanici quindi abbiamo tre caratteristiche che raramente si trovano insieme: sabbia, ghiaia e calcare.

Vinificazione – Affinamento:

L'uva viene raccolta manualmente, viene pigiata, dopo essere stata completamente diraspata. La fermentazione e tutto l'affinamento avviene in acciaio. Nessuna filtrazione, nessuna chiarifica



Rosso C'est Bon Le Vin A&A

2008 - 2020
60% Merlot - 40% Bouchalès
Alcol 13.5%

La particolarità di questo vino è la rarità, in quanto proviene da vigne del 1870 (prefilossera). Terreni argillosi-calcarei.

Vinificazione – Affinamento:

L'uva viene raccolta manualmente, la fermentazione avviene in vasche di cemento e l'affinamento in legno piccolo di rovere esausto. Nessuna filtrazione, nessuna chiarifica.

Chateau Gombaude- Guillot

di Olivier Techer, enologo

Regione: Bordeaux

Anno Fondazione: 1997

Ettari vitati: 6,5

Château Gombaude-Guillot è un'azienda a conduzione familiare nel cuore dell'altopiano di Pomerol, situato sulla sponda destra della Gironda e da sempre vocato per la produzione di indimenticabili vini a base di Merlot.

Dal 1997 lo Château ha optato per una coltivazione puramente biologica e dal 2006 segue i principi della biodinamica. Olivier, originario di quelle zone, decide di dare una diversa visione del vino di Bordeaux: decide di coltivare in maniera più conforme ad un lavoro di qualità (rese, quantità, esclusione completa della chimica-meccanizzazione) e soprattutto da spazio a metodi di affinamento (cemento, anfora, assenza di pompe in cantina) e stili completamente in contrasto con il modo di vinificare storico di quelle terre.

ABERE!



Rosso

POM'N'ROLL

2020

65% Merlot, 25% Malbec, 10% Cabernet Franc

Alcol 13.5%

Prodotto da uve Merlot provenienti da vigne di oltre 40 anni piantate su terreni sabbiosi e ghiaiosi che alternano strati di argilla a strati altamente ferrosi. La vendemmia è manuale e parcellare a seconda dei differenti livelli di maturità delle uve.

Vinificazione – Affinamento:

Fermentazione con lieviti indigeni, rimontaggi e delestages, fermentazione malolattica in serbatoi di cemento termoregolati. Affinamento in anfora per 12/15 mesi.

Damien and Marius Bielle

di *Damien and Marius Bielle*

Regione: Bordeaux

Anno Fondazione: 2020

Ettari vitati: negoziante

Questo è un progetto ottenuto dalle uve di Nicolas Roux, suo compagno di studi. I due si conoscono da sempre e decidono di partire nel 2020 con questa collaborazione, ad unirli è la voglia di mostrare al mondo dei vini bordolesi differenti.

Questo vino è composto da solo Malbec, quindi il progetto prevede di valorizzare i vitigni usati solitamente solo di taglio, e vinificarli in maniera sincera senza le sovrastrutture del legno e della chimica.

Damien e Marius nascono a Lalande de Pomerol.

ABERE!



Rosso Pigalle

2021
100% Malbec
Alcol 12,5%

Terreno argilloso-calcareo, le vigne hanno 30 anni di età.
Pigalle è prodotto senza prodotti chimici, senza filtrazione, senza chiarifica, senza solforosa, lieviti indigeni.

Vinificazione – Affinamento:

Pigalle è prodotto senza prodotti chimici, senza filtrazione, senza chiarifica, senza solforosa, lieviti indigeni. Il Malbec viene appena infuso 25 giorni in tino di acciaio inox, quindi pressato.

Vignobles Daniel & Nicolas Roux

di Nicolas Roux, enologo

Regione: Entre-deux-Mers, Bordeaux

Anno Fondazione: 2015

Ettari vitati: 4

Vignobles Daniel & Nicolas Roux è situato a Sud-est di Bordeaux, nei pressi del comune di Mourens tra il fiume Garonna e Dordogna. La famiglia entra in possesso dello Château Coulonge nel lontano 1804 quando la Contessa di Benauges cede la proprietà ai suoi mezzadri. Dopo alcune generazioni oggi è Nicolas Roux a gestire queste terre che dal 2015 coltiva seguendo i principi dell'agricoltura biologica.



Rosso

Le Bordeaux du Paysan

2021

100% Merlot

Alcol 13%

Prodotto da uve 100% Merlot proveniente da vigneti di età dai 25 e i 60 anni che affondano le proprie radici su terreni calcareo-argillosi.

Vinificazione – Affinamento:

Le Bordeaux du Paysan viene affinato completamente in vasche di cemento. Viene prodotto senza l'aggiunta di solfiti o di altri elementi chimici.

La fermentazione è spontanea con lieviti indigeni.

4600 bottiglie prodotte

Domaine de la Grange Saint-André

di Olivier Pichon

Regione: Languedoc-Roussillon

Anno Fondazione: 2015

Ettari vitati: 7

Domaine fondato da Olivier Pichon nel 2015 a Souvignargues, dopo aver mosso i primi passi nella Tenuta Mont de Marie sotto la guida di Thierry Forestier.

Olivier Pichon va alla ricerca di vini autentici e diretti. Appezamenti di Grenache, Cinsault, Carignan, Syrah e Grenache bianco di età compresa tra 10 e 40 anni, su pendii di arenaria in un ambiente caratterizzato da estati calde che sono bilanciate da notti fresche grazie all'influenza del Monte Aigoual e del Cévennes. Le viti vengono potate prevalentemente ad alberello e lavorate in primavera con leggera aratura, cimatura ad inizio estate e vendemmia a mano. I suoi «vinif» sono condotti nel modo più semplice, naturale e non interventista possibile.

Nessuna solforosa aggiunta.

ABERE!



Rosé Six p'tits grains

2022
100% Grenache
Alcol 12,5%

Vino proveniente da plot singolo di 25 anni di età, vigne a 100 m sul livello del mare. I suoli sono principalmente arenaria e argilla.

Vinificazione – Affinamento:

Raccolta manuale in cassette da 10 kg, fermentazione spontanea in acciaio con lieviti indigeni. 3 ore di macerazione e affinato sempre in acciaio.

Rosso Grenache des Grès

2021
Cinsaut 20%, Grenache 80% (2019)
Grenache 100% (2020)
Alcol 13%

Vino proveniente da plot singolo di 40 anni di età, vigne a 120 m sul livello del mare. I suoli sono principalmente arenaria e calcare.

Vinificazione – Affinamento:

Raccolta manuale in cassette da 10 kg, fermentazione spontanea in acciaio con lieviti indigeni. 4 giorni di macerazione e affinato sempre in acciaio.

Rosso Le Marmot

2022
Cinsaut 80%, Grenache 15%,
Carignan 5%
Alcol 11,5%

Vino proveniente da plot singolo di 20 anni di età, vigne a 120 m sul livello del mare. I suoli sono principalmente arenaria e calcare.

Vinificazione – Affinamento:

Raccolta manuale in cassette da 10 kg, fermentazione spontanea in acciaio con lieviti indigeni. 3 giorni di macerazione e affinato sempre in acciaio.

In arrivo a Febbraio 2024

~~Ugo Lestelle~~

di Ugo Lestelle

Regione: Languedoc-Roussillon

Anno Fondazione: 2015

Ettari vitati: 7

Ugo Lestelle è un giovane produttore che vanta però una fama già solida nel mondo del vino internazionale. Dopo aver visionato vari vigneti in diverse zone del sud della Francia decide di stabilirsi definitivamente a Saint-Chinian (a nord) restaurando un vecchio ovile a 550 metri s.l.m., a rapirlo sono i terreni argillosi-calcarei con questa grandissima percentuale di silicio. Nel 2015 ha inizio la sua avventura con soli due ettari di proprietà, oggi gli ettari sono 7, ma lo stile (macerazione carbonica) e la filosofia sono rimasti invariati: vino naturale a tutti i costi.

Le sue vigne sono curate in maniera organica, mentre in cantina non viene usato nulla se non una piccola percentuale di solforosa in imbottigliamento. Lavora con vitigni autoctoni della zona quali Grenache, Carignan, Aramon, Syrah e Terret vinificandoli con macerazione carbonica a grappolo intero e affinamento in botte piccola, il tipo di legno cambia per ogni suo vino.

ABERE!



Rosso Punkahontas

2021
100% Syrah
Alcol 13.5%

Vinificazione – Affinamento:

Le uve vengono raccolte a mano e vengono pressate a grappolo intero, vinificazione carbonica in cemento per 6 ore, segue un affinamento in barrique borgognone per 5 mesi, nessuna chimica usata in cantina, solo una piccola percentuale di solforosa all'imbottigliamento.



Rosso
IX
2019 - 2021
80% Grenache, 10% Carignan, 10%
Mourvedre
Alcol 13.5%

Vinificazione – Affinamento:

Le uve vengono raccolte a mano e vengono pressate a grappolo intero, vinificazione carbonica in cemento per 2 settimane, pressatura verticale di 6 ore, segue un affinamento in barrique di Beaujolais per 7 mesi, nessuna chimica usata in cantina, solo una piccola percentuale di solforosa (2gr/ hl) all'imbottigliamento



Rosso
L
2019 - 2021
80% Grenache, 10% Carignan, 10%
Mourvedre
Alcol 13.5%

Vinificazione – Affinamento:

Le uve vengono raccolte a mano e vengono pressate a grappolo intero, vinificazione carbonica in cemento per 2 settimane, pressatura verticale di 10 ore, segue un affinamento in barrique borgognone per 6 mesi, nessuna chimica usata in cantina, solo una piccola percentuale di solforosa (2gr/ hl) all'imbottigliamento..



Bianco
B

Rosso
C

Rosso
P'tit Bonhomme

2022
100% Vermentino

2020
100% Carignan

2021
100% Cinsault
Alcol 12%

Vinificazione – Affinamento:

Vigne ventennali su terreno argillo-calcareo.
Pressatura diretta a grappolo intero battonage giornaliero durante la fermentazione.
7 mesi di affinamento in legno piccolo esausto.
(3gr/hl di solforosa all'imbottigliamento)

Vinificazione – Affinamento:

Vecchie vigne di 100 anni coltivate in suoli con grande presenza di scisto. Pressatura diretta a grappolo intero, la fermentazione dura 4 settimane.
11 mesi di affinamento in legno piccolo esausto (2gr/hl di solforosa all' imbottigliamento)

Vinificazione – Affinamento:

Le uve vengono raccolte a mano e vengono pressate a grappolo intero, vinificazione carbonica in cemento per 2 settimane, segue un affinamento in barrique borgognone per 8 mesi, nessuna chimica usata in cantina, solo una piccola percentuale di solforosa all'imbottigliamento.

Les Chemins de Bassac

di Bruno Trigueiro

Regione: Languedoc

Anno Fondazione: 2016

Ettari vitati: 16

Bruno Trigueiro, brasiliano di origine, apre Les Chemins De Bassac nel 2016; Bassac è una frazione che da il nome al domaine, dove le strade intorno sono un invito a passeggiare sui pendii soleggiati di ulivi, viti, querce e cipressi. Il termine “bassac” era usato anche per indicare il luogo per far riposare i cavalli (qui usati anche nei vigneti). L'azienda sorge in una vecchia tenuta del 1900, precisamente a Puimisson, a 12 km a nord di Béziers; una situazione privilegiata a livello climatico siamo tra il Mar Mediterraneo e la montagna infatti i vigneti di questo domaine hanno un'altitudine che passa dai 100 metri s.d.m. arriva fino ai 500 metri. I suoli qui sono di tipo calcareo-argilloso provenienti da antichi terrazzi alluvionali quaternari (stadio villafranchiano). Beneficiano di un buon apporto di acqua, che consente loro di resistere anche alle estati più secche e di fornire vini ben equilibrati con un'insolita finezza. L'unica legge universale è quella che ci porta ad ottenere sempre la più bella delle materie prime: quindi tanta espressione, poca tecnologia e niente solforina aggiunta. Il grappolo raschiato o intero sarà sempre molto sano. I vitigni, a seconda della sensazione del momento della vendemmia, possono essere vinificati separatamente o insieme. Nella vinificazione vengono utilizzati solo lieviti indigeni solo così seconda la filosofia del domaine si può trovare la vera natura del terroir. Seguiremo questa bella trasformazione con uno stato d'animo libero, la creazione sempre in primo piano guidati dalle nostre intuizioni. Non verrà utilizzato alcun dispositivo o processo di standardizzazione. Prima e dopo la fermentazione malolattica, il vino sarà alimentato con le fecce attraverso un regolare rimescolamento. I vini saranno poi affinati seguendo diversi metodi, impiegati a seconda della cuvée, quali: botti bordolesi, mezzi muid, vecchi tini di rovere (40hl e 60hl), serbatoi di acciaio inox o resina. Così come in vigna, in cantina si misura l'importanza del rispetto degli equilibri biologici.

ABERE!



Bianco Raiz Blanc

2020
100% Roussanne
Alcol 12.5%

Le vigne hanno un'età di 30 anni e si trovano su terreni argillo-calcarei.

Vinificazione – Affinamento:

La raccolta avviene nelle ore più fresche delle notti di inizio settembre, leggermente anticipata per preservare acidità. Pressatura diretta, la fermentazione avviene in vetro resina, affinamento solo in acciaio. Nessuna chiarifica, leggera filtrazione. Lieviti indigeni



Bianco Cuvee Roussanne

2022
100% Roussanne
Alcol 12.5%

Le vigne hanno un'età di 30 anni e si trovano su terreni argillo-calcarei.

Vinificazione – Affinamento:

La raccolta avviene nelle ore più fresche della notte di inizio settembre, leggermente anticipata per preservare acidità. Pressatura diretta con solo un giorno di macerazione sulle bucce. La fermentazione avviene in vetro resina, affinamento solo in cemento. Nessuna chiarifica, lieviti indigeni e nessuna filtrazione.



Bianco Luminophage

2021
95% Roussanne, 3% Viognier, 2%
Vermentino
Alcol 13.5%

Le vigne hanno un'età di 30 anni e si trovano su terreni argillo-calcarei.

Vinificazione – Affinamento:

La vinificazione prevede una pressatura diretta a grappolo intero, solo lieviti indigeni e affinamento in anfora di argilla per 10 mesi.



Rosé
L'incandescente

2020
100% Syrah
Alcol 12.5%

Le vigne sono le più alte della zona, 20 anni di età su terreni argillo-calcarei

Vinificazione – Affinamento:

La vendemmia avviene nelle ore della notte di inizio settembre per avere una temperatura adeguata.
Pressatura diretta, lieviti indigeni e un affinamento in solo acciaio per garantire frutto e fresche



Rosso
Rêves indigènes

2020
70% Grenache, 30% Mourvedre
Alcol 13.5%

Le due varietà provengono da due appezzamenti confinanti, i terreni estremamente calcarei.

Vinificazione – Affinamento:

Le due varietà vengono vinificate separatamente; entrambe a grappolo intero pressate in tini di legno, qui c'è un processo di macerazione pre-fermentazione.
Il periodo di "vatting" è di 20gg, seguentemente il vino affina in legno bordelose per 16 mesi, solo dopo andrà in bottiglia.



Rosso
A Deriva

2020
80% Pinot Nero, 20% Syrah
Alcol 13%

Le due varietà provengono da due parti opposte del domaine: il pinot nero dalla parte più vicina all'acqua dove l'argilla è prevalente mentre il 20% della massa è syrah di montagna (400m s.l.m.).

Vinificazione – Affinamento:

Le due varietà vengono vinificate separatamente; le uve sono completamente diraspate e pressate in tini di legno, qui c'è un processo di macerazione pre-fermentazione. Il periodo di "vatting" è di 30gg, seguentemente il vino affina in cemento fino alla primavera dove andrà in bottiglia.



Rosso
Champs Des Maures

2021
100% Cabernet Sauvignon
Alcol 14.5%

Le vigne hanno un età tra i 20 e i 30 anni e si trovano su terreni argillo-calcarei.

Vinificazione – Affinamento:

L'uva è completamente diraspata, vatting per 15 giorni e affinamento in cemento. Imbottigliato in primavera dell'anno seguente alla vendemmia. Lieviti indigeni e nessuna filtrazione.

Myrko Tepus

di Myrko Tepus

Regione: Provenza

Anno Fondazione: 2017

Ettari vitati: 10

Questo meraviglioso domaine si trova in Provenza, vicino al Canyon del Verdon; la denominazione precisa è Coteaux du Verdon.

Myrko Tepus è un ragazzo giovane di origine croata, con grandissimo talento e ambizione. Ha le idee molto chiare nonostante la giovane età: dopo aver concluso l'Istituto Agrario fa diverse esperienze in rinomati domaine, tra cui emblematiche quella da Fischer, sempre in Provenza, e quella da Didier Dagueneau, in Loira. Arriva quella che lui chiama "la maturità filosofica" e capisce che i vini che gli danno più emozioni sono quelli realizzati con meno interventi possibili, vini con assoluta tecnica e precisione, ma che abbiano "cuore". Grazie ai suoi studi di agraria mette a punto addirittura un suo fertilizzante a base di cereali e letame di pecora, e durante l'inverno prepara degli infusi di tè al timo. Decide di ritirare 10 ettari a Esparron de Pallière, a 460 m s.l.m. e si trasferisce definitivamente, si innamora subito di questo terroir che ha tutte le caratteristiche che lui considera importanti: grande escursione termica, ed un suolo molto vario (dalla sabbia, argilla e calcare fino alla roccia di sedimento). Nel 2017 la sua prima vendemmia completamente da solo, che porta quindi alla nascita del suo domaine, unisce critica e appassionati. Dal 2018 viene riconosciuto come uno dei winemaker di riferimento per gli appassionati. Lavora con tutti i vitigni autoctoni della zona ed il suo stile prevede vinificazioni in cemento e legno grande per affinamento.



Rosso Nitchivo

2018
100% Carignan
Alcol 12.5%

Nitchivo in russo simboleggia la lava, infatti le vigne sono su terreno vulcanico: secondo lui questo terreno trasforma le cose da negative a positive. Vigne a 450 m sim di 60 anni..

Vinificazione – Affinamento:

Myrko fa una macerazione a grappolo intero dentro i "foudre", dei particolari tonneaux ovali usati per il cognac. Seguentemente sposta tutto in cemento e solo alla fine prevede un affinamento in legno esausto da 600 litri.



Rosso Le Grand Adret

2018
Grenache, Syrah, Cinsault
Alcol 13.5%

Il nome vuole essere un omaggio a Marius che ha piantato queste vigne nel 1962. "Le Grand Adret" è uno spot emblematico con la migliore esposizione solare.

Vinificazione – Affinamento:

Myrko fa una macerazione a grappolo intero in cemento e solo alla fine prevede un affinamento in legno esausto da 600 litri.



Rosso Saint Jean

2019
100% Grenache
Alcol 13%

Il nome proviene da una chiesa costruita in quello spot nel 1762. Le leggende narrano che quei terreni erano già coltivati a vite al tempo dei romani.

Vinificazione – Affinamento:

Myrko fa una macerazione a grappolo intero in cemento e prevede un affinamento sulle fecce fini (sur lie) per 8 mesi



Rosso
La fin du bal

2019
100% Cinsault
Alcol 13%

Questo vino è un blend sia di vigne che di uve molto vecchie, ed il nome significa... "è finita la festa!".

Vinificazione – Affinamento:
Myrko fa una macerazione pigiando le uve di 10 giorni in cemento e prevede un affinamento sempre in cemento per 6 mesi



Rosso
In mémoriam

2018
100% Syrah
Alcol 13%

Questo vino proviene da una vigna a corpo unico del 1978, l'esposizione è a sud ed i terreni sono argillo-calcarei.

Vinificazione – Affinamento:
Myrko fa una macerazione pigiando le uve di 15 giorni in cemento e prevede un affinamento sempre in cemento per 6 mesi.



Bianco
Le Lointain Blanc

2020
90% Ugni Blanc (Trebbiano), 10% Chardonnay

Le vigne si trovano in uno scorcio di paradiso a 460 metri sul livello del mare. Questo il suo vino più raro: un solo ettaro di Trebbiano e mezzo ettaro di Chardonnay

Vinificazione – Affinamento:
Pressatura diretta a grappolo intero, vinificazione in barrique esauste da 350 litri e affinamento sur lie per 20 mesi. Lieviti indigeni.

Domaine Justin Dutraive

di Justin Dutraive

Regione: Beaujolais (Fleurie)

Anno Fondazione: 2015

Ettari vitati: 2

Justin Dutraive (27 anni), grande talento emergente, figlio maggiore dell'incomparabile Jean-Louis Dutraive, cresce ascoltando le conversazioni di Jean Foillard, Yvon Métras, Sylvain Chanudet e naturalmente, suo padre Jean-Louis. L'influenza di quest'ultimo sui giovani della regione viene profondamente sentita nel rilascio inaugurale di suo figlio Justin che, dopo gli stage con gli amici di famiglia Jean Foillard e Julie Balagny e i raccolti in Australia e nella Willamette Valley dell'Oregon (con Bill Holloran), torna in famiglia per lavorare al fianco di suo padre. Sente però sempre di più il bisogno di esprimersi col suo primo vino da solista e va a caccia di viti.

Affitta il piccolo appezzamento di "Les Bulands", situato sotto il villaggio di Fleurie. Delimitato da alberi e un ruscello a sud, binari del treno a est e un campo di grano all'estremità occidentale, è un umile terroir ma è un buon punto di partenza poiché piatto (facile da lavorare) e a basso prezzo d'affitto. Justin passa immediatamente alla conversione biologica, coltivando nell'unico modo che conosce. Nella vendemmia 2015, calda e arida, la vicinanza delle viti al torrente e il mediocre drenaggio si rivelano benefici. Alla vendemmia le uve vengono raccolte in piccoli cassonetti e refrigerate prima di entrare in vasca per una macerazione semi-carbonica più efficace. Justin vinifica i suoi vini in un serbatoio di vetroresina molto particolare. Tutti i suoi micro appezzamenti sono intorno alla zona di Fleurie, che è la zona dei vini più eleganti in Beaujolais ed ha come alleati un clima continentale ed un terreno con prevalenza granito.

ABERE!



Rosso Beaujolais "Les Bulands"

2019 - 2020
100% Gamay
Alcol 13%

Les Bulands (vigne tra i 30 e i 70 anni) è un appezzamento coltivato organicamente situato in pressi di Fleurie, la raccolta è manuale e viene effettuata dentro piccoli contenitori che vengono raffreddati prima di andare in macerazione.

Vinificazione – Affinamento:

Come da tradizione è prevista una macerazione carbonica per 30 giorni per la maggior parte della massa dentro una vasca di vetroresina che ruota su un perno, così facendo evita rimontaggi e quindi di usare pompe. Lieviti indigeni e nessuna chiarifica. Affinamento misto (divide la massa al 50%) in vetroresina e tonneaux usati per 6 mesi.



Rosso Beaujolais Villages "Les Tours"

2020 - 2021
100% Gamay
Alcol 12.5%

Le vigne (60 anni) coltivate organicamente, la raccolta è manuale e viene effettuata dentro piccoli contenitori che vengono raffreddati prima di andare in macerazione. Esposizione sud ed i terreni sono composti da granito fine che costeggiano Brouilly.

Vinificazione – Affinamento:

Come da tradizione è prevista una macerazione carbonica per la maggior parte della massa per 30 giorni dentro una vasca di vetroresina che ruota su un perno, così facendo evita rimontaggi e quindi di usare pompe. Affinamento in vetroresina per 3 mesi, e poi 6 mesi di legno neutro



Rosso Beaujolais "Plan B"

2021
100% Gamay
Alcol 12%

Questo vino prende il nome di Plan B perché, causa grandine, non è stato possibile produrre Les Bulands.

Les Bulands (vigne tra i 30 e i 70 anni) è un appezzamento coltivato organicamente situato nei pressi di Fleurie, in questo caso c'è un 10% della vigna più importante quindi il vino cambia nome.

Vinificazione – Affinamento:

Come da tradizione è prevista una macerazione carbonica per 30 giorni per la maggior parte della massa dentro una vasca di vetroresina che ruota su un perno, così facendo evita rimontaggi e quindi di usare pompe. Lieviti indigeni e nessuna chiarifica. Affinamento misto (divide la massa al 50%) in vetroresina e tonneaux usati per 6 mesi.

Non disponibile



Rosso
Fleuire "La Madone"

2018 - 2019 - 2020 - 2021
 100% Gamay
 Alcol 13%

Queste vigne (dai 60 ai 90 anni) piantate dal nonno sono situate nella salita di Chapelle De Bois (da 300 a 400 m s.l.m.). Un appezzamento di neanche un ettaro di vigne di più di 90 anni di età. Il suolo anche qui è di prevalenza composto da granito, è sicuramente una delle zone più ambite.

Vinificazione – Affinamento:

Come da tradizione è prevista una macerazione carbonica per la maggior parte della massa per 30 giorni dentro una vasca di vetroresina che ruota su un perno, così facendo evita rimontaggi e quindi di usare pompe.
 Affinamento in vetroresina per 3 mesi, e poi 6 mesi di legno neutro.



Rosso
Fleuire "Chapelle Des Bois"

2018 - 2019 - 2020
 100% Gamay
 Alcol 12.5%

Queste vigne (dai 70 ai 95 anni) piantate dal nonno sono situate nella salita di Chapelle De Bois (da 300 a 400 m s.l.m.). Un appezzamento di neanche un ettaro di vigne di più di 90 anni di età. Il suolo anche qui è di prevalenza composto da granito, è sicuramente una delle zone più ambite.

Vinificazione – Affinamento:

Come da tradizione è prevista una macerazione carbonica per la maggior parte della massa per 30 giorni dentro una vasca di vetroresina che ruota su un perno, così facendo evita rimontaggi e quindi di usare pompe.
 Affinamento in vetroresina per 3 mesi, e poi 6 mesi di legno neutro.

Du Grappin

di Andrew Nielsen

Regione: Beaujolais

Anno Fondazione: 2011

Ettari vitati: negoziante

Azienda famosa per i suoi prodotti di Borgogna (Le Grappin - seconda azienda del listino). I vini di **Du Grappin** (progetto fuori dalla Bourgogne) sono una derivazione naturale di Le Grappin; vins de soif, fatto per essere delizioso, divertente e rinfrescante. Le uve provengono da coltivatori appassionati e rivoluzionari nelle sottovalutate regioni del Mâconnais, del Beaujolais e del Rodano. Raccolta manuale nella antica cuverie nelle mura di Beaune, con la stessa cura e attenzione dei vini Le Grappin. Il risultato sono vini con vivacità e personalità; una gioia da bere!

ABERE!



Bianco Mâcon-Villages

2021
100% Chardonnay
Alcol 13%

Da un vigneto di 30 anni in posizione fresca sulle pendici sopra Azé nella Côte Mâconnais.

Vinificazione – Affinamento:

Pigiato, decantato quindi travasato in botti di grande formato per una fermentazione autoctona. Con un periodo di 14 mesi e altri sei in bottiglia, il vino ha sviluppato una profondità e una mineralità che sfidano la denominazione.



Bianco Bourgogne-Aligoté

2021
100% Aligoté
Alcol 13%

Questo vigneto si trova a Mâcon La Roche-Vineuse su un pendio esposto a sud. Le viti hanno più di ottant'anni e sono piantate in marne calcaree di Bathonia. Questo biotipo di Aligoté ha bucce di colore arancione.

Vinificazione – Affinamento:

Le uve sono state pigiate con i piedi e poi pigiate lentamente a canestro. La fermentazione e l'elevage hanno avuto luogo in vecchie botti prima che il vino fosse imbottigliato non filtrato e non affinato.



Bianco Bourgogne Aligoté «SKIN»

2021
100% Aligoté
Alcol 13%

Da una vigna di oltre 80 anni a “Perelles Le Haut”, nella denominazione Mâcon La Roche Vineuse. La parcella è piantata ad Aligoté Doré, il clone originale di Aligoté, che era considerato uguale allo Chardonnay ed è stato co-piantato in molte celebri parcelle di Chardonnay. Vecchi vigneti, ottima esposizione, notti fresche e calcare, tutto si combina per creare un sito speciale per Aligoté. Le viti sono coltivate in modo sostenibile senza l'uso di erbicidi, pesticidi o insetticidi.

Vinificazione – Affinamento:

Raccolte a mano, metà degli acini sono stati posti a grappolo intero in vasca chiusa per una macerazione carbonica, l'altra metà è stata diraspata e macerata con il suo mosto. Dopo sette giorni, entrambe le macerazioni sono state pigiate e riunite in vecchie botti di rovere da 300 litri per continuare la fermentazione, senza aggiunte, controllo della temperatura o SO₂. Il vino riposava su bugie piene, indisturbato per nove mesi prima di essere imbottigliato. Un leggero filtraggio e minima SO₂ effettiva aggiunta prima dell'imbottigliamento.



Rosso
Saint Amour

2020
100% Gamay

Da vecchie vigne in luogo de “La Grande Charrière”, un vigneto alla base del pendio, costituito da vecchi graniti, scisti e argilla decomposti alluvionali. Questi terreni producono vini con un’intensità aromatica tonica elevata e un nucleo solido. Ispirandosi alle note di fermentazione di Jules Chauvet del 1972.

Vinificazione – Affinamento:

i grappoli raccolti a mano sono stati posti in un tino per tre settimane senza pigiatura, rimontaggio o immersione, le uve subendo ciò che Chauvet chiamava un aroma di fermentazione. Pigiato dopo 21 giorni, il vino ha terminato la fermentazione in vasca prima di nove mesi in botti da 500L. Imbottigliato non raffinato e non filtrato.



Rosso
Beaujolais-Villages
«NATURE»

2021
100% Gamay
12,5%

Da “Les Raisses”, vigneto su granito e scisto decomposto a Lancié, che confina con le viti di Fleurie. Piantate oltre 50 anni fa, e allevate secondo la tradizionale moda a calice, le viti sono coltivate biologicamente senza l’uso di trattamenti sintetici, erbicidi, pesticidi o insetticidi.

Vinificazione – Affinamento:

Vendemmiato a mano, fermentato a grappolo intero, da lieviti indigeni, in cemento. Affinato per sei mesi in un grande tino di rovere. Imbottigliato non raffinato e non filtrato, con minima solforosa. Utilizziamo CO2 per la conservazione, quindi è da agitare o decantare prima di essere servito e va conservato a una temperatura inferiore a 15°C.



Rosso
Côte de Brouilly

2021
100% Gamay

Da vecchie vigne in luogo de “Le Conroy”, un vigneto a blocco singolo alla base del pendio, che ha esposizione su ovest del Mont Brouilly. I suoli sono composti da vecchi graniti, scisti e argilla decomposti alluvionali. Questi terreni producono vini con un’intensità aromatica tonica elevata e un nucleo solido. Ispirandosi alle note di fermentazione di Jules Chauvet del 1972.

Vinificazione – Affinamento:

I grappoli raccolti a mano sono stati posti in un tino per tre settimane senza pigiatura, rimontaggio o immersione, le uve subendo ciò che Chauvet chiamava un aroma di fermentazione. Pigiato dopo 21 giorni, il vino ha terminato la fermentazione in vasca prima di nove mesi in botti da 300L. Imbottigliato non raffinato e non filtrato.

In arrivo a Gennaio 2024

GERMANIA



Enderle & Moll

di Sven Enderle & Florian Moll

Regione: Baden

Anno Fondazione: 2007

Ettari vitati: 2,5 di proprietà; 6 in affitto

Nonostante la loro storia sia alquanto recente (2007), Enderle & Moll sono considerati dalla critica e dai professionisti uno dei punti di riferimento del Pinot Nero. La cantina nasce a Münchweier, storico villaggio vitivinicolo sulle pendici della Foresta Nera nella tanto vocata Baden, dove Sven Enderle and Florian Moll coltivano 2,5 ettari e ne affittano altri 6 da particelle limitrofe. In questi pochissimi e preziosi ettari di terreni così diversi tra loro, composti per lo più da calcare, sabbia e arenaria, affondano le proprie radici vigne tra i 25 e i 75 anni di età, considerate alcune delle più antiche in Baden (350/550 metri di altitudine).

La filosofia della cantina nasce proprio da questa differenza di suoli che Sven e Florian vogliono ad ogni costo esaltare, una filosofia che non può che sposare sin da subito i rigorosi principi della biodinamica come naturale conseguenza di chi pensa, vive e coltiva come solo gli spiriti liberi possono fare.

Dopo gli studi in enologia i due ragazzi cominciano subito a fare la gavetta in diversi domaine della Germania, ma sono soprattutto le esperienze francesi con produttori di Jura, Languedoc e grandi nomi della Borgogna come Domaine Dugat e Dujac (ancora oggi loro fornitore di botti esauste) ad influenzare il loro modo di concepire il vino.

ABERE!



Rosso Liaison

2018 - 2019 - 2020 - 2021
100% Pinot nero
Alcol 13,5%

Liaison è ciò che viene fuori quando una vigna di 35 anni che affonda le proprie radici su un terreno sabbioso si unisce a una vite piantata da 65 anni su un suolo calcareo.

Vinificazione – Affinamento:

La vendemmia è manuale e parte della massa non viene diraspata. La fermentazione è spontanea e non ci sono filtrazioni. Le uve delle due vigne vengono raccolte e vinificate separatamente, con lo stesso affinamento del vino base: il succo viene mischiato dopo 15 mesi di affinamento in legno, poco prima dell'imbottigliamento.



Rosso Pinot Noir Basis

2017 - 2018 - 2021
100% Pinot nero
Alcol 12,5%

Questo vino è ciò che viene fuori quando una vigna di 35 anni affonda le proprie radici su un terreno sabbioso con tracce di calcare.

Vinificazione – Affinamento:

La vendemmia è manuale e parte della massa non viene diraspata. La fermentazione è spontanea e non ci sono filtrazioni. Le uve delle due vigne vengono raccolte e vinificate separatamente, con lo stesso affinamento del vino base: il succo viene mischiato dopo 15 mesi di affinamento in legno, poco prima dell'imbottigliamento.



Rosato Spätburgunder Rosè

2020 - 2021
100% Pinot nero
Alcol 13%

Un Pinot Noir rosato con grande struttura in cui si concentra tutta l'esperienza in Languedoc senza dimenticare mai i maestri borgognoni. Prodotto in piccolissime quantità da uve provenienti dai migliori vigneti.

Vinificazione – Affinamento:

Fermentazione spontanea di 5/6 settimane con le bucce, viene pressato dolcemente e lasciato affinare in legno per 10 mesi. Prima di essere imbottigliato fa un piccolo passaggio in inox.



Bianco macerato
Grauburgunder

2019 - 2020 - 2021
100% Pinot gris
Alcol 12%

Grauburgunder è un Pinot Gris dal colore molto accentuato, non dovuto al contatto con le bucce prolungato come nei comuni Orange wine ma ad un 25% delle bucce che vengono usate per colmare le botti (infusione). Un vino che non vuole essere né un bianco né un rosé né un rosso dal colore tenue, ma solo sé stesso. Unico.

Vinificazione – Affinamento:

Il colore inganna, questo vino fa solo 4/5 giorni di fermentazione con le bucce, poi il succo viene travasato in vasche di terracotta da 1000 litri. Vengono aggiunte in un secondo momento il 40% delle bucce in infusione per 10 mesi, dopo una lieve filtrazione viene imbottigliato.



Bianco
Weissburgunder “Muschelkalk”

2018 - 2020 - 2021
100% Pinot bianco
Alcol 13%

Raccolta a mano da un plot singolo di 1,5 ettari composto vigne di 60 anni, il terreno è prevalentemente calcareo, da qui il nome del vino.

Vinificazione – Affinamento:

4 giorni di macerazione sulle bucce in vasche da 700 litri, pressatura soffice e dopo la fermentazione travaso in inox 50% e barrelli 50%. Solitamente dopo un anno, viene tutto travasato in inox e viene imbottigliato senza nessun filtrazione.



Bianco
Weissburgunder Sphere

2020
100% Pinot bianco
Alcol 13%

Raccolta a mano da un plot singolo di 1,5 ettari composto vigne di 90 anni, il terreno è prevalentemente calcareo, da qui il nome del vino.

Vinificazione – Affinamento:

5 giorni di macerazione sulle bucce in vasche da 700 litri, pressatura soffice e dopo la fermentazione travaso in inox 50% e barrell 50%.
Solitamente dopo un anno, viene tutto travasato in inox e viene imbottigliato senza nessuna filtrazione.



Bianco
Muller Thurgau “Pur”

2021
100% Muller Thurgau
Alcol 12,5%

Raccolta a mano dalle vigne più in alto, il terreno è prevalentemente calcareo.

Vinificazione – Affinamento:

2 giorni di macerazione sulle bucce in vasche da 700 litri, pressatura soffice e dopo la fermentazione travaso in inox 50% e barrell 50%.
Viene tutto travasato in inox e viene imbottigliato senza nessuna filtrazione.

Weingut Mann

di Andi Mann

Regione: Rhein Hessische Schweiz (80km a nord di Baden)

Anno Fondazione: 2015

Ettari vitati: 12

Andreas Mann è un giovane produttore di 31 anni, che nonostante la giovane età ha saputo affermarsi nel panorama enologico. Lavora il vino da sempre, in quanto la sua famiglia possiede un'azienda vinicola, ma l'amore per questo nettare unico arriva in età matura. Nella prima parte della sua vita studia economia e management ed una volta laureato inizia a lavorare per una grande azienda.

Il richiamo della natura è però sempre più forte e quindi all'età di 25 anni decide di tornare a studiare, ma questa volta enologia, ed inizia a fare vino come lavoro full time trovando finalmente la sua strada.

La sua prima vendemmia è nel 2015, i risultati ovviamente non sono quelli di oggi, ma la filosofia è sicuramente la stessa: fare vini con bassissimo intervento da parte dell'uomo. Prende ispirazione dai più grandi vigneron di Francia e già alla terza vendemmia i vini hanno un'identità ed una precisione sconvolgente; ci parlano del bellissimo territorio di provenienza. Lì a Rhein Hessische Schweiz (80km da Baden) la temperatura è fresca, con grandi escursioni termiche, i terreni sono prevalentemente composti da pietre vulcaniche del porfido e calcare.

Andi conosce le sue vigne come le sue tasche e cerca di percepirne i bisogni, le energie, i cambiamenti creando un'iterazione profonda.

Lavorando bene in vigna, in cantina deve solo non rovinare quello che di bello madre Natura gli ha dato, e lui lo fa prima raccogliendo e selezionando a mano e poi vinificando da purista. Nessuna solforosa.

ABERE!



Rosso Spatburgunder Calx

2019
100% Pinot nero
Alcol 11%

Le vigne hanno un'età media di 45 anni e si trovano su un plot singolo di calcare, siamo a 400 s.l.m.

Vinificazione – Affinamento:

Pressatura diretta (massa diraspata per il 75%), una macerazione sulla bucce di circa 21 giorni. La fermentazione avviene per il 70% legno grande, 30% legno piccolo esausto.

La massa viene travasata in barrique dove affina per 2 anni, poi acciaio per una settimana prima di essere imbottigliato senza nessuna filtrazione.

In arrivo a Gennaio 2024



Rosso Rot

35% Portugieser, 35% Pinot nero,
30% Merlot
Alcol 11.5%

Le vigne hanno un'età media di 35 anni e si trovano su calcare e pietre vulcaniche, siamo a 400 s.l.m.

Vinificazione – Affinamento:

Pressatura diretta, una macerazione sulla bucce di circa 10 gg. La fermentazione avviene per il 70% legno grande, 30% legno piccolo esausto. La massa viene travasata in acciaio e poi imbottigliata senza nessuna filtrazione.

In arrivo a Gennaio 2024



Rosso Rotlich

2021
Merlot, Riesling, Silvaner, Dornfelder
Alcol 12%

Le vigne hanno un'età media di 35 anni e si trovano su calcare e pietre vulcaniche, siamo a 400 s.l.m.

Vinificazione – Affinamento:

Pressatura diretta, una macerazione sulla bucce di circa 12 gg. La fermentazione avviene per il 90% legno grande, 10% legno piccolo esausto. La massa viene travasata in acciaio e poi imbottigliata senza nessuna filtrazione.



Bianco Weiss

2021
25% Scheurebe, 25% Muller Thurgau,
25% Huxelrebe, 25% Sylvaner
Alcol 11%

Pressatura diretta macerazione sulle bucce per 10 gg fermentazione in barrique esauste. Le vigne hanno un età media di 35 anni e si trovano su porfido e pietre vulcaniche, siamo a 400 s.l.m.

Vinificazione – Affinamento:

Pressatura diretta, una macerazione sulle bucce di circa 10 giorni e fermentazione spontanea direttamente in barrique esauste.
Nessuna filtrazione.

In arrivo a Gennaio 2024



Bianco Chardonnay Kirschyrd

2019
100% Chardonnay
Alcol 12.5%

Le vigne hanno un età media di 45 anni e si trovano su un plot singolo di calcare e porfido, siamo a 400 s.l.m.

Vinificazione – Affinamento:

Pressatura diretta, una macerazione sulla bucce di circa 3 giorni. La fermentazione avviene in legno grande ed affina nello stesso per un anno.
La massa viene travasata in acciaio per un anno prima di essere imbottigliato senza nessuna filtrazione.



Bianco Riesling Purpur Trocken

2020
100% Riesling
Alcol 12%

Le vigne hanno un età media di 45 anni e si trovano su un plot singolo di calcare e porfido, siamo a 400 s.l.m.

Vinificazione – Affinamento:

Pressatura diretta, una macerazione sulla bucce di circa 3 giorni. La fermentazione avviene in legno grande ed affina nello stesso per un anno.
La massa viene travasata in acciaio per un anno prima di essere imbottigliato senza nessuna filtrazione.

Non disponibile



Bianco
Weissburgunder Purpur

2021
100% Pinot bianco
Alcol 12.5%

Le vigne hanno un età media di 40 anni e si trovano su un plot singolo di calcare, siamo a 400 s.l.m.

Vinificazione – Affinamento:

Pressatura diretta, una macerazione sulla bucce di circa 3 giorni. La fermentazione avviene in legno grande ed affina nello stesso per un anno. La massa viene travasata in acciaio per un anno prima di essere imbottigliata senza nessuna filtrazione.



Bianco
Muller-Thurgau

2021
100% Muller-Thurgau
Alcol 12.5%
Capacità 1L

Le vigne hanno un età media di 30 anni e si trovano su un plot singolo di calcare, siamo a 400 s.l.m.

Vinificazione – Affinamento:

Pressatura diretta, una macerazione sulla bucce di circa 3 giorni. La fermentazione avviene in legno grande ed affina nello stesso per un anno. La massa viene travasata in acciaio per un anno prima di essere imbottigliata senza nessuna filtrazione.



Rosè
Rosa X

Sherebe, Riesling, Regent,
Dornfelder
Alcol 11%
Capacità 1L

Le vigne di un età media di 30 anni e si trovano su un plot singolo di calcare e porfido, siamo a 400 s.l.m.

Vinificazione – Affinamento:

Pressatura diretta, una macerazione sulla bucce di circa 3 giorni. La fermentazione e vinificazione avviene in acciaio, imbottigliato senza nessuna filtrazione.

ABERE!

In arrivo a Gennaio 2024

SPAGNA



Fedellos do Couto ^{Galizia} — Cume do Avia ^{Galizia} — Peixes ^{Galizia} — La Senda ^{Galizia}
El Jardí dels Sentits ^{Cataluña} — Vins Pepe Raventos ^{Cataluña} — Bodegas Gracias ^{Castiglia-La Mancia}
Vitícola Mentrídana ^{Madrid} — 4monos Viticultores ^{Madrid} — El Hombre Bala ^{Madrid} — Alfredo Egia ^{Paesi Baschi}

Fedellos do Couto

di **Curro Barreño e Jesús Olivares**

Regione: Galizia

Anno Fondazione: 2017

Ettari vitati: 7

Ci sono poche zone vitivinicole al mondo così difficili, selvagge e varie come Ribeira Sacra in Galizia. Uno scenario di pendenze quasi verticali, di terrazzamenti secolari che anticipano visivamente quanto di spettacolare si può trovare nel bicchiere. Non a caso Ribeira Sacra è attualmente una delle zone più citate al mondo se si parla di vini di un certo livello e non solo per il paesaggio da cui provengono quanto per la rinfrescante complessità che riescono a tirare fuori le varietà autoctone come Mencia, Mouranton, Garnacha Tintorera, Bastardo, Grao Negro, Sousón, Godello, Doña Blanca e Palomino. Il clima è mutato nel tempo: la zona si sta ripopolando dopo una emigrazione di massa nelle grandi città negli anni settanta, oggi ci sono piogge più gentili e costanti, escursioni termiche e venti che fanno assomigliare il tutto più ad un clima continentale/mediterraneo che atlantico, zona che sempre di più diventa interessante per giovani produttori.

Ed è proprio qui che nasce nel 2013 il progetto **Fedellos do Couto**. Jesús Olivares & Curro Barreño dopo aver studiato enologia si ritrovano a lavorare per Sierra de Gredos con Dani Landi e Fernando Garcia. Questa esperienza insegna loro, tra le tante cose, che solo le cose non scontate, sconosciute e difficili valgono davvero la pena. Folgorati da un desiderio di riscoperta della propria terra tornano in Galizia e fondano insieme a Luis Taboada Fedellos do Couto, un progetto la cui filosofia principale si basa sullo scambio reciproco tra uomo e natura nel massimo rispetto di tutto ciò che ne concerne.

Le vigne hanno dai 30 ai 75 anni d'età, si elevano dai 350 fino ai 700 metri sul livello del mare e crescono su territori con una composizione varia (scisto, granito, calcare). Mineralità del frutto e bevibilità sono le caratteristiche comuni che troviamo in tutti i loro vini e che definiscono uno stile ben preciso.

ABERE!



Rosso Cortezada

2019
100% Mencia
Alcol 13%

Provengono da un unico vitigno di due ettari piantato nei pressi di Ribas do Sil, la zona più fredda e ombrosa di tutta la Ribera Sacra. I terreni, con esposizione ad ovest, sono composti da quarzo, e scisto sabbioso.

Vinificazione – Affinamento:

Fermentazione spontanea a grappolo intero con lieviti indigeni.
Macerazione carbonica delicata per circa 2 mesi. 12 mesi di affinamento di cui 6 in vecchie botti francesi e 6 in vasche di cemento.
6000 bottiglie prodotte.



Rosso Bastarda

2021
100% Bastarda/Trousseau
Alcol 12%

Vigne più giovani, ma tecnicamente forse il vino più rappresentativo dell'azienda. I terreni hanno la solita composizione con una prevalenza di quarzo.

Vinificazione – Affinamento:

Macerazione carbonica delicata per circa 2 mesi. 8 mesi di affinamento in vecchie botti francesi.
5000 bottiglie prodotte.

In arrivo ad Aprile 2024



Rosso

As Xaras

2021
100% Mencia
Alcol 12.5%

Provengono da un unico vitigno di due ettari piantato nei pressi di Ribas do Sil, la zona più fredda e ombrosa di tutta la Ribera Sacra con aggiunta di un 10% di mencia proveniente da appezzamenti misti.

I terreni, con esposizione ad ovest, sono composti da quarzo, e scisto sabbioso.

Vinificazione – Affinamento:

Fermentazione spontanea a grappolo intero con lieviti indigeni.
Macerazione carbonica delicata per circa 2 mesi. 12 mesi di affinamento di cui 6 in vecchie botti francesi e 6 in vasche di cemento.
7000 bottiglie prodotte.



Bianco

Conasbrancas

2022
Dona Blanca, Godello, Albarino, Treixadura,
Lado, Torrontes
Alcol 12.7%

Vino prodotto con prevalenza di uve Doña Blanca, Godello e Golgadeira coltivate su suoli sabbiosi e granitici nella zona più fredda della Ribeira Sacra.

Vinificazione – Affinamento:

La vinificazione prevede una divisione della massa, il 40% viene pressato diretto, mentre il 60% viene fermentato a grappolo intero (semi-carbonica), i tempi di fermentazione sono lunghi (45 giorni) e l'affinamento prevede 8 mesi in vecchie botti francesi.
4000 bottiglie prodotte.

Cume do Avia

di **Diego e Alvaro Dieguez Collarte**

Regione: Galizia (Ribeiro)

Anno Fondazione: 2015

Ettari vitati: 6

”Siamo viticoltori, amici, familiari, colleghi di bambini e partner... insieme siamo Cume do Avia, la nostra cooperativa comunitaria di utilizzo delle risorse del territorio. Pur essendo una famiglia di viticoltori, abbiamo deciso di avviare un nostro progetto e siamo stati i primi a chiudere il ciclo e produrre i nostri vini. Questo viaggio difficile ed entusiasmante è iniziato nel 2005, ma solo dopo quasi un decennio abbiamo iniziato a vendere i nostri prodotti. Attualmente abbiamo quasi nove ettari (altezza di 300 metri sul livello del mare) di vigneti molto giovani, tutti piantati con varietà autoctone della Galizia, sia bianche che rosse. Il nostro progetto si nutre della nostra passione e delle forze telluriche che emanano dal luogo in cui penetrano le radici dei nostri vigneti, Eira de Mouros, un antico insediamento in cui vivevano i nostri antenati e che ha una storia misteriosa che si nutre della ricca mitologia galiziana. Un tempo erano i mitologici Mouros a nascondervi i tesori, oggi siamo noi che cerchiamo di estrarli attraverso i nostri vigneti.”

ABERE!



Bianco T-Reix

2021

70% Treixadura, 30% di Albariño, Godello e Loureira
Alcol 10%

Vino ottenuto da uve della regione di Ribeiro prodotte secondo pratiche di viticoltura sostenibile e coltivate in terreni di granito decomposto e in parte argillosi. Situato a un'altitudine compresa tra 100 e 240 m.

Vinificazione – Affinamento:

Fermentazione spontanea in vecchi tini di castagno per 5 giorni con grappoli interi.
Affinamento in vasche di acciaio inox per 6 mesi sulle proprie fecce.
Prodotto solo da uve e senza correzioni enologiche.



Rosso T-Red

2021

70% Mencía, 30% di Brancellao, Sousón, Caíño ed altre
Alcol 10%

Vino ottenuto da uve della regione di Ribeiro prodotte secondo pratiche di viticoltura sostenibile e coltivate in terreni di granito decomposto e in parte argillosi. Situato a un'altitudine compresa tra 100 e 200 m.

Vinificazione – Affinamento:

Fermentazione spontanea per 3 settimane con grappoli interi in vasche d'acciaio e affinamento in vecchi tini di castagno per 1 mese e altri 9 mesi in acciaio.
Prodotto solo da uve e senza correzioni enologiche

Peixes

di Jesús Olivares e Curro Barreño

Regione: Galizia

Anno Fondazione: 2017

Ettari vitati: 6

Peixes è progetto di Jesus Olivares e Curro Baren. La profonda passione e conoscenza del proprio territorio porta i due vigneron galiziani a scoprire nei pressi del concello di Viana do Bolo la presenza di suoli granitici ad alto contenuto di quarzo arancione e granito, dove affondavano già le proprie radici delle vecchie vigne abbandonate. Ed è proprio in questo angolo di terra considerato un tempo non vocato alla coltivazione delle viti a causa delle estreme condizioni date da altitudine (600 – 850 m s.l.m.) che Jesus e Curro sono riusciti ad ottenere dei risultati sorprendenti con i loro vini trovando uno stile completamente differente rispetto ai tanti produttori locali in termini di residuo zuccherino, concentrazione e alcohol. La loro filosofia prevede il minor impatto possibile con la Natura, ambiscono ad ottenere vini eleganti, con acidità pungenti e con un frutto ben riconoscibili imparando a convivere con le grandi escursioni termiche e con le correnti provenienti dall'Oceano Atlantico.

Non fanno chiarificazioni e filtrazioni nel rispetto di una filosofia vitivinicola che ha come focus la naturalezza del prodotto, intesa come sintesi delle componenti che lo hanno creato. Il tutto si traduce in bottiglia in una freschezza al contempo selvaggia ed elegante.

ABERE!



Rosso Peixes de Estrada

2020
Mencia, Mouranton, Grao Negro, Garnacha, Bastardo, Godello, Dona Blanca, Palomino
Alcol 12%

Uve provenienti da vigne di 60 anni che crescono su terreni estremamente calcarei, prevalenza di scisto. A 700 metri di altezza s.l.m.

Vinificazione – Affinamento:

Lieviti indigeni, macerazione carbonica con il 90% della massa gentile macerazione per due mesi. In legno grande da 500 litri neutro affinamento in fonder di 3000 litri per 12 mesi.



Rosso Camandula

2018 - 2019
Uve Moura, Mouratón, Mencia, Red Grenache e Grao Negro
Alcol 12.5%

Provenienti da vigneti (un mix di vecchie e nuove vigne) piantati nei pressi di Viana do Bolo su suoli composti da quarzo citrino e suoli ricchi di scisto.

Vinificazione – Affinamento:

La vendemmia è manuale, la fermentazione avviene con lieviti indigeni a grappolo intero, si procede con una macerazione per 2 mesi e l'affinato per 12 mesi in botti francesi usate. Bottiglie prodotte: 5000



Rosso Peixes da Rocha

2019
Mencia, Mouraton, Grao Negro, Garnacha Tintorera, Bastardo, Godello, Dona Blanca, Palomino
Alcol 12.5%

Questi sono alcuni dei vigneti più alti della Galizia a 600-850 metri sul livello del mare che seguono il corso superiore del fiume Bibeí. Il clima qui è atlantico con qualche influenza continentale. I terreni sono granitici e metamorfici con un alto contenuto di mica. Le uve crescono lungo ampi terrazzamenti in pietra.

Vinificazione – Affinamento:

I grappoli interi vengono delicatamente pigiati e lasciati a macerare a basse temperature per due mesi in grandi tini di plastica. Durante questo periodo avviene la fermentazione con lieviti indigeni. Il vino viene poi trasferito in botti di rovere francese neutro da 500 litri dove matura per 12 mesi sui lieviti senza bâtonnage. Il vino viene poi imbottigliato senza chiarifica né filtrazione.

La Senda

BODEGAS Y VIÑEDOS

di *Diego Losada*

Regione: Galizia

Anno Fondazione: 2012

Ettari vitati: 3

Diego Losada, nato e cresciuto a Ponferrada, Bierzo, è una sorta di “radicale”. A 16 anni forma una band heavy metal con i suoi compagni di scuola. Per Diego, la musica è pura e senza compromessi, un modo onesto e creativo per esprimere se stesso e le frustrazioni suscitate da una società mainstream. Dopo anni di lavoro per altri produttori di vino convenzionali, Diego nel 2012 fonda Bodega La Senda in un piccolo spazio alla periferia della sua città natale, Ponferrada. Lì decide di implementare la stessa filosofia dalla sua musica nella vinificazione per produrre vini che onesti, intransigenti e naturalmente espressivi. Le sfide che Diego deve affrontare si traducono spesso in ciò che rende i suoi vini unici ed eccezionali: i vari piccoli appezzamenti sparsi per la valle e le pendici montane del Bierzo sono tutti vecchi vigneti (minimo 50 anni), a basso rendimento e per lo più su pendii ripidi, a basso contenuto di sostanza organica ma ricchi di minerali, e difficili da lavorare. Milioni di anni fa la valle del Bierzo era un mare interno e ogni appezzamento di Diego rappresenta una diversa dispersione di minerali: argillosi o calcarei con ardesia, ferro, oro o quarzo. Il clima rappresenta un'ulteriore sfida nel Bierzo: hanno un inverno lungo, spesso brutalmente freddo e un'estate che è breve e quasi sempre troppo umida (una media dell'80-90% di umidità).

Diego paragona il suo stile di vinificazione all'allevamento di un figlio, dicendo che bisogna dare a un bambino la libertà di sviluppare ed esprimere la propria personalità, ma un bambino è anche vulnerabile e ha bisogno di protezione e guida. In questo modo si avvicina alla vinificazione, scegliendo di fare il meno possibile per interferire con le viti. Utilizza lo zolfo in vigna solo quando lo ritiene necessario, preferendo trattare più delicatamente con preparazioni biodinamiche come l'equiseto. Allo stesso modo, in cantina Diego crede che un vino abbia bisogno di tempo e spazio. Invecchia i suoi vini in cemento o in legno molto vecchio, credendo che il vino abbia bisogno di respirare mentre si sviluppa. La macerazione è sempre molto delicata, di solito solo pochi giorni di bacche intere prima della pressatura. I vini che ne derivano sono puri, vivi, freschi e minerali. Espressioni oneste e deliziose della loro regione e un produttore di vino che ha un preciso senso dello stile e un apprezzamento per il terroir di questa regione.

ABERE!



Rosso In absentia

2019 - 2020 - 2021

100% Trousseau (Bastarda)

Alcol 12.5%

Uva proveniente da diversi vecchi appezzamenti, vecchie vigne di 70-90 anni; dalla parte nord del Bierzo; suoli argilloso-calcarei con presenza di quarzo; 550 metri di altitudine.

Vinificazione – Affinamento:

3-4 giorni di contatto con le bucce in vasca di castagno e affinamento per 9 mesi in botti di rovere francese; non filtrati e senza zolfo aggiunto



Rosso 1.9.8.4.

2022

100% Mencia

Alcol 12.5 %

Uva proveniente da 3 diversi vecchi appezzamenti, 70-90 anni dalla parte sud del Bierzo, suoli argillosi-calcarei con molti minerali come quarzo, ferro e un po' di ardesia; circa 650 metri di altitudine.

Vinificazione – Affinamento:

3-4 giorni di contatto con le bucce in vecchie botti di rovere, aperte e affinato per 7 mesi in botti di rovere francese e botti di grandi dimensioni; no filtrazioni e senza zolfo aggiunto



Bianco
Har Megiddo

2019
50% Malvasia, 50% Moscate
Alcol 12.5%

Uva provenienti da diversi vecchi appezzamenti, vecchie vigne di 70-90 anni; dalla parte nord del Bierzo; suoli argilloso-calcarei con presenza di quarzo; 550 metri di altitudine.

Vinificazione – Affinamento:

130 giorni di contatto con le bucce in vecchie botti di rovere e castagno a cielo aperto e poi affinamento per 11 mesi in botti di rovere francese; no filtrazioni e senza zolfo aggiunto.



Rosè
Une Rose de Blancs

2021 - 2022
Dona Blanca, Palomino e Mencia
Alcol 11.5%

Questo vino è nato quasi per caso, infatti la prima annata Diego stava facendo un travaso e ha usato una botte con dentro mencia. Le vigne delle uve usate sono molto vecchie 70/80 anni.

Vinificazione – Affinamento:

Raccolta manuale e pressatura diretta dei 2 vitigni bianchi, finita la fermentazione viene fatto affinare in barrique usate di mencia assemblando un 15% di Mencia. Nessuna filtrazione o chiarifica

In arrivo a Gennaio 2024

ABERE!

El Jardí dels Sentits

di Blanca Ozcàriz Raventós

Regione: Catalunya

Anno Fondazione: 1998

Ettari vitati: 6

El Jardí dels Sentits, a 40 km da Barcellona, è un progetto ventennale, ma che in realtà ha origini ben più lontane. Il progetto si può definire familiare, ma "famiglia" è da intendere con il più profondo dei significati in quanto questa è la terza generazione; il fondatore (il nonno) aveva dato il nome di Lacrima Baccus Cava Winery e aveva il sogno di produrre dei Cava di qualità e con una filosofia ben precisa che all'epoca vendeva solo ad amatori locali.

Oggi la nipote Blanca sente il dovere di portare avanti la tradizione, e intende farlo in perfetta simbiosi con la natura, ma con le migliori e la visione di chi è giovane e ha voglia di lasciare il segno.

Ci si avvale di tecnologie moderne ma si rispetta il passato lasciando invariate alcune scelte fatte anni fa: tutti i vitigni sono vinificati e raccolti separatamente e tutta l'agricoltura è organica/biodinamica (certificata dal 1998).

I terreni sono ricchi di minerali, calcare e hanno una composizione di diversi tipi di argilla. Ambizione di Blanca è quella di fare dei vini sani che esprimano appieno i profumi e le sensazioni del Mediterraneo.



Bollicine Rosè BB Rosè

2021
75% Syrah, 25% Macabeo
Alcol 11.5%

"BB" sta per baby bubbles, quindi il nome vuole esprimere un prodotto facile con gradazione moderata, ma che concentra il carattere di vigne di 45 anni. I terreni sono prevalentemente calcarei, con argilla e magnesio. Sono state imbottigliate solo 2000 bottiglie

Vinificazione – Affinamento:

Nessuna chiarifica, nessuna filtrazione. Metodo ancestrale, quindi le uve vengono raccolte e avviene una leggera pressatura per estrarre i lieviti autoctoni, la fermentazione avviene in inox a temperatura controllata. Questa fermentazione viene rallentata e poi bloccata conservando un contenuto di zucchero sufficiente a garantire la ripresa della stessa in bottiglia. (Zucchero residuo finale di 1.2 gr/litro.)



Bollicine BB

2020
100% Xarelo
Alcol 11%

"BB" sta per baby bubbles, quindi il nome vuole esprimere un prodotto facile con gradazione moderata, ma che concentra il carattere di vigne di 55 anni. I terreni sono prevalentemente calcarei, con argilla e magnesio. Sono state imbottigliate solo 2000 bottiglie.

Vinificazione – Affinamento:

Vecchie vigne di 70 anni coltivate in suoli argilla calcarei, nessuna chiarifica né filtrazione. Ancestrale degorgiato.



Bollicine Viblioteca Familiar

2010
70% Xarelo, 15% Macabeo, 15%
Parellada
Alcol 13%

Viblioteca Familiar 2008 è una riserva speciale: 11 anni sui lieviti e solo 1000 bottiglie prodotte. Le vigne del vitigno di maggioranza (Xarelo) hanno 70 anni di età e vengono assemblate con gli altri due vitigni, Macabeo e Parellada, che rispettivamente hanno 45 e 15 anni. Blanca ha cercato così di bilanciare espressività e acidità differenti.

Vinificazione – Affinamento:

Nessuna chiarifica, nessuna filtrazione e tutte le uve raccolte esclusivamente a mano. I vitigni vengono raccolti e vinificati separatamente, solo la parte di Xarelo fa un affinamento in legno di acacia, vengono poi assemblati appena prima di essere imbottigliati. Metodo classico a tutti gli effetti, 11 anni sui lieviti che creano delle complessità uniche



Bianco
Misteriós

2020
100% Xarelo
Alcol 12.5%

Vinificazione – Affinamento:

Vecchie vigne di 70 anni coltivate in suoli argillo-calcarei seguendo i processi della biodinamica. La fermentazione avviene in legno di acacia con una macerazione sulle bucce di sole 4 ore. Pressatura diretta a grappolo intero, la fermentazione dura 4 settimane. 11 mesi di affinamento in legno grande esausto.



Rosso
Marselan

2017
100% Grenache
fecondato con polline di Cabernet Sauvignon
Alcol 13.7%

Vigne di 30 anni provenienti da un plot singolo di 0.3 ettari sulla parte più alta di serrail.

Vinificazione – Affinamento:

Le uve vengono selezionate e raccolte a mano, macerazione di 22 giorni sulle bucce in acciaio. L'affinamento prevede un anno di legno piccolo esausto. Vino non filtrato.



Bollicine Rosè
Artemisa

2017
65% Syrah. 35% Macabeo
Alcol 13%

Proveniente da vigne di 16 anni di Syrah su terreni ricchi di calcio, carbonato e argilla e vigne di macabeo di 45 anni su terreni di argilla, magnesio e carbonato.

Vinificazione – Affinamento:

Fermentazione spontanea con lieviti autoctoni, metodo classico 5 anni sui lieviti. 998 bottiglie prodotte. Nessuna filtrazione. Acidità: 4,0 g/l (ATS) Zuccheri residui : 0,8 g/l

In arrivo a Dicembre

ABERE!

Vins Pepe Raventos

di *Pepe Raventos*

Regione: Cataluña

Anno Fondazione: 2014

Ettari vitati: 2

Pepe Raventos è il fondatore di un progetto più grande incentrato sul cava, ha sempre sentito il bisogno però di esprimersi in maniera più personale concretizzando tutta la ricerca che stava facendo in quel periodo e quindi nel 2014 ha deciso che il suo garage dovesse diventare una piccola cantina per micro-vinificazioni e metodi antichi.

E così è nato **Vins Pepe Raventos**.

Per spiegare l'azienda lui usa elencare una sorta di "mantra linea guida":

Quattro trame emblematiche

Quattro appezzamenti diversi, ma con le stesse caratteristiche:

Meno di 2 ha.

Vigne di oltre 50 anni.

Vengono impiantate solo varietà locali.

Viticultura biodinamica e trazione animale.

Appezzamenti che fermentano separatamente e Naturalmente.

Vini senza solfiti o additivi nel processo di vinificazione, non utilizziamo lieviti, zuccheri, prodotti chimici o controllo della temperatura. Questo denota una grande etica, un grande lavoro ma soprattutto una grande identità che troviamo in maniera prorompente nei vini.

Lui si definisce un contadino tecnologico, infatti la sperimentazione deve essere al servizio della natura.



Bianco

Xarel.lo Vinya del Noguè

2016 - 2019

100% Xarel

Proviene dal vigneto "Noguè Alt", con suoli argillosi e calcarei, piantato nel 1970 con viti a calice e una superficie di 1,48 ha.

Vinificazione – Affinamento:

Il vino fermenta 30% in foudre di argilla, 30% rovere francese, 30% in anfora. Prima dell'imbottigliamento viene messo tutto in acciaio e mantenuto ad affinare in bottiglia per almeno 6 mesi.



Rosso

Bastard Negre De les Terrasses del Serral

2017 - 2018

Bastard Negre 100% (Trosseau)

Proviene dal vigneto Terrasses del Serral, un terreno calcareo a tessitura franco-argillosa, impiantato nel 1974 a vigneto a calice e una superficie di 0,63 ha.

Vinificazione – Affinamento:

Il vino fermenta in 3 botti di rovere aperte. Prima dell'imbottigliamento viene messo tutto in acciaio e mantenuto ad affinare in bottiglia per almeno 6 mesi.



Bianco

Malvasia de Sitges Vinya de la plana

2021
100% Malvasia de sitges
Alcol 12.5%

Un appezzamento unico scelto da Pepe Raventós nel 2020 per produrre il suo vino bianco monovarietale. Presenta terreni calcarei con tessitura argillosa, dove nel 2018 le viti sono state piantate in sistema di allevamento a royat utilizzando solo la varietà autoctona Malvasia de Sitges. Si estende su una superficie di 1,40 ha. Il suo orientamento nord-est fornisce lunghe ore di luce solare. Con una produzione media di 3.700 kg per ettaro.

Vinificazione – Affinamento:

Raccolta manuale il 7 settembre in cassette da 15 kg. Abbiamo effettuato una selezione delle uve in vigna. Ingresso diretto nelle presse. Pigiatura dell'uva intera con una resa del 50%. Leggermente sistemato. Fermentazione spontanea con lieviti autoctoni del vigneto nel garage del Mas con vasca di cemento. Le fermentazioni sono durate 17 giorni. Affina per 9 mesi sui propri lieviti, dove il vino si stabilizza leggermente e acquista volume. Non stabilizziamo né filtriamo. Abbiamo imbottigliato il 30 agosto 2022. Conserviamo il vino in bottiglia per un minimo di 9 mesi. Non utilizziamo alcun additivo enologico in nessun momento durante il processo.



Bollicine

Mas del serral

2012
70% Xarello 30% Bastard Negre
Alcol 12.5%

I terreni della Tenuta sono calcarei. Il primo strato è costituito da radici alte fino a 1 metro che vivono nell'argilla insieme a sostanze nutritive, materia organica e acqua. Secondo strato, da 1 metro in giù. È qui che la pianta incontra le argille compatte conosciute localmente come galera. Roccia a base calcarea incrostata di fossili marini. Mas del Serral è uno spumante che nasce dai vitigni Xarello e Bastard Negre co-piantati dal 1954, nel terreno Clos del Serral, all'interno della tenuta Raventós i Blanc. Un appezzamento che nel 2005 Pepe Raventós, la 21a generazione di viticoltori che lavora in questa tenuta, riconobbe come eccezionale e decise di lavorarlo e curarlo come un giardino.

Vinificazione – Affinamento:

Abbiamo lavorato con la viticoltura biodinamica e scolpita solo con l'aiuto dei nostri cavalli bretoni, senza alcun tipo di macchinario - zero emissioni di CO₂ in questo appezzamento, o compattazione del terreno... - e con viti di oltre 80 anni: Clos del Serra è diventato l'origine di questo vino. Nel 2007 Pepe Raventós decise che questo sarebbe stato l'habitat ideale per la produzione di uno spumante eccezionale: Mas del Serral.

Bodegas Gratas

di Ana e Ivan

Regione: Albacete, Castiglia-La Mancha

Anno Fondazione: 2007

Ettari vitati: 8

La famiglia di Ivan lavora in vigna dal 1940, ma **Bodegas Gratas** con l'attuale filosofia nasce nel 2007. All'inizio si usano le vigne di famiglia, e si vinifica in un garage quasi per gioco assieme ad un gruppo di sommelier appassionati. Ci si rende conto quasi immediatamente, che i risultati sono ottimi e quella sarebbe stata la strada di Ivan e Ana, quindi si stabiliscono lì in zona e aprono la loro cantina ufficiale nel 2015, nei pressi di Casas Ibanez, a 100 km da Valencia. Si trovano in una zona dove i vigneti hanno caratteristiche molto diverse fra di loro con 400 metri di dislivello.

Bodegas Gratas, oltre a fare vino naturale senza nessun compromesso, lavora per recuperare antiche varietà autoctone praticamente estinte (Bobal, Tardana, Pinta, Marisacho, Pedro Juan, Moravia, Cegivera, Rojal, Valencin, Pinta.) Un progetto sostenibile a 360 gradi, responsabile e impegnato con la natura e con la società: il concetto è quello di un vino etico. Il nome *gratias* (grazie in spagnolo) è dovuto al fatto che Ivan e Ana si sentono riconoscenti alla natura, alla cultura, al nonno, ai collaboratori e a tutti coloro che fanno parte del loro sogno; pensano che iniziare un processo con il ringraziamento, e quindi la coscienza di quanto si è fortunati, porti a risultati migliori.

ABERE!



Bianco ¿Y Tu De Quien Eres?

2021
Tardana, Macabeo, Marisacho,
Dona Blanca, Albillo
Alcol 13%

Le vigne hanno un età media di 50 anni e si trovano in mezzo ai 2 fiumi della zona a 400 metri di altitudine.

Vino ottenuto da un assemblaggio di 5 varietà provenienti dallo stesso plot, viene vinificato tutto insieme, come si faceva una volta.

Vinificazione – Affinamento:

Raccolta manuale in cassette da 20 kg. L'uva viene 50% diraspata. Ogni vitigno fermenta separatamente prevalentemente in acciaio e anfora, mentre la parte di Macabeo fermenta direttamente in legno piccolo senza contatto con le bucce. Prima dell'imbottigliamento viene fatto il blend in acciaio.

Viene imbottigliato senza filtrazioni e chiarifiche.



Rosso ¿Y Tu De Quien Eres?

2020 - 2021
Bobal, Marisacho, Teta De Vaca,
Pedro Juan, Moravia Agria, Albillo
Alcol 13%

Vino ottenuto da un assemblaggio di 6 varietà provenienti dallo stesso plot, viene vinificato tutto insieme, come si faceva una volta.

Vinificazione – Affinamento:

Raccolta manuale in cassette da 20 kg, l'uva viene tutta diraspata e dopo la pressatura inizia la fermentazione in taniche da 800 litri con le bucce.

La massa in seguito viene divisa in 3 parti per l'affinamento: una parte affina in contenitori di vetro da 50 litri, una parte in legno piccolo, ed un'altra parte in acciaio. Viene imbottigliato senza filtrazioni e chiarifiche.



Rosso Got

2019 - 2020 - 2021
100% Bobal
Alcol 13.5%

Got significa bicchiere in valenciano, come un'icona del consumo quotidiano del vino. I terreni da cui viene raccolto questo Bobal sono composti da calcare e argilla rossa quindi un alto contenuto di ferro; le vigne hanno un età media di 30 anni. 4000 bottiglie prodotte..

Vinificazione – Affinamento:

Vendemmia manuale con selezione in vigna, la fermentazione ha luogo in contenitori inox da 5 hl e si procede con un affinamento per 4 mesi in anfora di terracotta.

Viene imbottigliato dopo una piccola filtrazione.



Rosso
Arroba @

2021
100% Pintaillo
Alcol 11,5 %

Questo vitigno è praticamente estinto, si trova solamente sparso in trame di vigneti misti; Ivan e Ana stanno facendo un lavoro di innesti per riportarlo allo splendore originale, viene raccolto anche da territori diversi, vogliono lavorarlo in purezza come da tradizione; questo vino è il risultato di questo progetto. Arroba è l'espressione atlantica della zona (quasi dispregiativa), che si associa a vini con poco corpo e poco colore per via della buccia sottile e rosata. 500 bottiglie prodotte.

Vinificazione – Affinamento:

Vendemmia manuale, con selezione in vigna. La pigiatura giornaliera è effettuata coi piedi in contenitori in inox di 5hl, dopo avviene pressatura verticale soffice e dopo una piccola filtrazione viene imbottigliato. Nessuna chiarifica



Rosso
Eme M

2021
100% Macabeo Negro
Alcol 11,5%

“M” (Eme) è il nome con cui si chiama il Macabeo Negro in quelle zone. Questa varietà proviene da plot differenti con suoli differenti (argillo-calcarei in prevalenza con vigne di un età media di 40anni)

Vinificazione – Affinamento:

Raccolta manuale in cassette da 20 kg, l'uva viene tutta diraspata e dopo la pressatura inizia la fermentazione in taniche da 800 litri con le bucce. L'affinamento in contenitori di vetro da 50 litri, viene imbottigliato senza filtrazioni e chiarifiche.



Rosso
Tinaja

2019
100% Bobal
Alcol 14,5%

Vigne di 80 anni che crescono su suoli rossi (argillo-calcarei) ricchi di ferro a 600 metri. “Tinaja” è il nome delle anfore di argilla, ovvero del recipiente che lo affina.

Vinificazione – Affinamento:

Fermentazione spontanea e lieviti indigeni, raccolta manuale e pressatura a grappolo intero direttamente in vigna. Fermentazione in anfore di argilla da 200 litri, uva pressata gentilmente con una pressa verticale. L'affinamento di 4 mesi avviene nello stesso recipiente, nessuna filtrazione o chiarifica.



Rosso
Soy Arcilla (Argilla)

2021
 100% Bobal
 Alcol 13.5%

Vigne di 80 anni piantate dai nonni dei produttori, che crescono su suoli rossi di sola argilla ricchi di ferro a 700 metri. Il simbolo dell'infinito secondo loro ha più di un significato: la vastità del pensiero, ma soprattutto della sua coerenza: "le intenzioni e le visioni devono poi concretizzarsi per mezzo dell'etica e della cultura". Il progetto SOY prevede di vinificare nello stesso modo la stessa uva, avendo come unica variante i suoli; Bodegas Gratas vuole comunicare l'importanza di questo elemento, rendendolo palese.

Vinificazione – Affinamento:

Fermentazione spontanea e lieviti indigeni, raccolta manuale e pressatura a grappolo intero direttamente in vigna. Fermentazione in contenitori di vetroresina da 500 litri, uva pressata gentilmente manualmente. L'affinamento di 6 mesi avviene in legno esausto, nessuna filtrazione o chiarifica.



Rosso
Soy Caliza (Calcare)

2021
 100% Bobal
 Alcol 13.5%

Vigne di 80 anni piantate dai nonni dei produttori, che crescono su bianchi di solo calcare a 700 metri. Il simbolo dell'infinito secondo loro ha più di un significato: la vastità del pensiero, ma soprattutto della sua coerenza: "le intenzioni e le visioni devono poi concretizzarsi per mezzo dell'etica e della cultura". Il progetto SOY prevede di vinificare nello stesso modo la stessa uva, avendo come unica variante i suoli; Bodegas Gratas vuole comunicare l'importanza di questo elemento, rendendolo palese.

Vinificazione – Affinamento:

Fermentazione spontanea e lieviti indigeni, raccolta manuale e pressatura a grappolo intero direttamente in vigna. Fermentazione in contenitori di vetroresina da 500 litri, uva pressata gentilmente manualmente. L'affinamento di 6 mesi avviene in legno esausto, nessuna filtrazione o chiarifica.

Vitícola Mentridana

di Dani Landi (Command G) e Curro Barreno (Fedellos)

Regione: Sierra de Gredos (Madrid)

Anno Fondazione: 2020

Ettari vitati: 9

La Sierra de Gredos è un'area di aspre cime granitiche, foreste e città collinari a sud-ovest di Madrid. La combinazione di alta quota, terreni granitici drenanti e una lunga stagione di crescita gli conferisce un microclima unico. Le viti si aggrappano ai ghiaioni come capre di montagna, molti di questi siti sono stati abbandonati decenni fa, ma una nuova generazione di viticoltori li sta riscoprendo. Dani Landi, fondatore dell'ormai iconica azienda COMMAND G, è stato uno dei pionieri a lavorare qui con le vecchie viti, producendo vini eleganti e minerali, che stanno ridefinendo quella che in precedenza era vista come una varietà da cavallo di battaglia in qualcosa che può competere con l'eleganza e la finezza di alcuni dei rossi più ricercati al mondo. Anche Curro Barreño, metà del brillante progetto Ribeira Sacra Fedellos, è cresciuto in questa zona. È un amico d'infanzia di Dani, condividendo insieme molte bottiglie e influenze enologiche. Dal 2021 Curro ha assunto la responsabilità dei vigneti di Dani a Méntrida e produce vini con l'etichetta **Vitícola Mentridana**.

La costruzione di Curro sulle fondamenta meticolose di Dani, interpretando i vigneti e lavorando con un tocco leggero in cantina. Curro è felice di essere tornato a casa per vinificare nella zona in cui è cresciuto e di vedere l'evoluzione dei vini della zona che stanno diventando classici moderni, vini eleganti che amiamo bere

ABERE!



Rosso El Mentridano

2021
100% Garnacha
Alcol 14,5%

Da un vigneto di 7,8 ettari nella Valle del Alberche, nel villaggio di Méntrida. Il vigneto ospita una Garnacha di 40 anni piantata su terreni granitici; è ricco di lecci e castagni e si trova a 600 metri sul livello del mare.

Vinificazione – Affinamento:

Le uve vengono raccolte a mano. I grappoli interi subiscono la fermentazione naturale del lievito in tini di rovere a cielo aperto con estrazione delicata. Il vino viene poi affinato per 7 mesi in foudres di rovere francese usato da 3.000 e 3.700 litri. Vino non filtrato o stabilizzato.



Rosso Las Uvas de la Ira

2021
100% Garnacha
Alcol 13%

I tre appezzamenti di vigneti si trovano vicino al villaggio di El Real de San Vicente, piantati su terreni granitici e sabbiosi a 750-800 metri sul livello del mare. L'età media della vite va dai 60 ai 70 anni. Il clima è mediterraneo con influssi continentali e notevole umidità.

Vinificazione – Affinamento:

Le uve vengono raccolte a mano. I grappoli interi subiscono la fermentazione naturale del lievito in tini di rovere a cielo aperto con estrazione delicata. Il vino viene poi affinato per 10 mesi in foudres usati di rovere francese da 2.000 litri e 3.000 litri. Vino non filtrato o stabilizzato.



Rosso Cantos del Diablo

2020
100% Garnacha
Alcol 13%

Questo singolo vigneto si trova vicino al villaggio di El Real de San Vicente nella Sierra de Gredos, piantato su terreni granitici e sabbiosi a 900 metri sul livello del mare. L'età media della vite è di 60 anni. Il clima è mediterraneo con influssi continentali e notevole umidità.

Vinificazione – Affinamento:

Le uve vengono raccolte a mano. I grappoli interi subiscono la fermentazione naturale del lievito in tini di rovere a cielo aperto con estrazione delicata. Il vino viene poi affinato per 14 mesi in foudres di rovere da 1.500 litri e una botte di rovere francese. Vino non filtrato, chiarificato o stabilizzato.

4monos Viticultores

di **Javier García, Laura Robles, David Moreno e David Velasco**

Regione: Madrid - Sierra de Gredos

Anno Fondazione: 2010

Ettari vitati: 11

"Il progetto di **4monos Viticultores** nasce dall'amicizia. Siamo quattro madrileños, due di noi sono Ingegneri Agronomi ed Enologi, un Ingegnere Civile e un Ingegnere Navale: Javier García, Laura Robles, David Moreno e David Velasco. Un giorno, abbiamo deciso di non far morire i vigneti abbandonati e ci siamo imbarcati nell'elaborazione di una piccola botte, che ora è diventata un progetto a cui dedichiamo la maggior parte del nostro tempo libero. La nostra cantina si trova a "Cadalso de los Vidrios", Madrid, ai piedi della "Sierra de Gredos" e apparteniamo alla "Denominación de Origen Protegida Vinos de Madrid". Partecipiamo anche all'associazione "Garnachas de Gredos", che nasce dall'esigenza di difendere le potenzialità delle varietà autoctone della zona (soprattutto Grenache e Albillo real) e le caratteristiche di tipicità che suoli e microclimi apportano ai vini. Le viti non capiscono la politica. La nostra prima annata sul mercato è stata la 2010 e abbiamo una nostra cantina dall'annata 2015. Tutto nasce dalla viticoltura; pensiamo che senza buoni vigneti non ci siano buoni vini. Per questo la nostra filosofia è quella di curare tutti gli aspetti legati ai vigneti, sviluppando una viticoltura rispettosa dell'ambiente. Il terreno dei vigneti non viene mai trattato con diserbanti; lavoriamo con la lavorazione del terreno e applicando la concimazione organica se necessario. Tutti i lavori con le viti sono manuali. In cantina lavoriamo in modo naturale con fermentazioni spontanee e temperature controllate. Quello che cerchiamo è perpetuare la personalità di ogni vigneto ed esprimerla nel vino; varietà, clima, suolo e loro interrelazione."

ABERE!



Rosso GR-10

2021

85% Grenache, 8% Carignan, 7% Morenillo

Alcol 13,5%

GR-10 è un vino regionale. Un grande sentiero intorno ai villaggi di Cadalso de los Vidrios, San Martín de Valdeiglesias e Cenicientos dove si combina il carattere di questi tre villaggi. L'altitudine dei vigneti si aggira intorno ai 700-800 m, con età compresa tra i 30 e gli 85 anni. Suoli sabbiosi granitici meteorizzati con profondità abbastanza diverse di suolo utile.

Vinificazione – Affinamento:

100% a grappolo intero con 15 giorni di fermentazione. La fermentazione avviene in foudre da 600 litri e affinamento in cemento prima di andare in bottiglia.



Rosso Cien Lanzas

2020

95% di Grenache, 5% di Carignan e Grenache bianco

Alcol 14,5%

Vino del villaggio. È una selezione di appezzamenti nel villaggio di Cenicientos. I vigneti sono ad un'altitudine compresa tra 830 e 960 m e ci sono viti con quasi 100 anni. Con questo vino si vuole esprimere il carattere dei vitigni Cenicientos, con terreno sabbioso che nasce da meteorizzato grigio e granito rosa. Il paesaggio principale è costituito da lecci, savine e cespugli di rose selvatiche.

Vinificazione – Affinamento:

100% a grappolo intero con 21 giorni di fermentazione. La fermentazione avviene in foudre da 600 litri e affinamento in legno grande austriaco esausto.

El Hombre Bala

di *Joaquim Vila* (con la consulenza di *Commando G*)

Regione: Sierra de Gredos, Madrid

Anno Fondazione: 2010

Ettari vitati: 9

El Hombre Bala nasce del 2010 nella Sierra de Gredos (Madrid) con la voglia di esaltare un territorio meraviglioso, facendo vini seguendo interamente i principi della biodinamica.

Il cambio di marcia accade quando *Commando G*, la bodega più riconosciuta in quelle zone, entra a far parte della società occupandosi della selezione e della vinificazione. *Commando G* (Fernando Garcia e Daniel Gomez) e Joaquim Vila, oltre che amici e colleghi, sono grandissimi estimatori di quei territori di montagna e decidono di studiarli a fondo. Queste meravigliose vigne di Grenache vanno dai 50 ai 90 anni di età e crescono su suoli con grande presenza di granito, quarzo e silicio. Viene considerato un progetto di "rimessa in sesto" in quanto le vigne erano in origine praticamente abbandonate.



Rosso

El Hombre Bala

2018

100% Grenache

Alcol 14%

Proveniente da vigne che vanno dai 50 ai 90 anni di età il terreno è ricco di silicio e quarzo. L'etichetta secondo i produttori esprime pienamente il vino (un'esplosione di freschezza e spezie).

Vinificazione – Affinamento:

Nei vigneti si pratica agricoltura organica e biodinamica. I lieviti sono indigeni. Parte della massa viene vanificata con i raspi. L'affinamento è in legno esausto francese (400 e 700 litri) e sono previsti 6 mesi in bottiglia.

Alfredo Egia

di Alfredo Egia

Regione: Paesi Baschi

Anno Fondazione: 2001

Ettari vitati: 4

“Voglio soprattutto che i miei vini esprimano sincerità. Aromaticamente, mi piace che mostrino più note organiche di natura reale associate alla fermentazione, mai aromi “sintetici”. Penso che il vino sia fatto soprattutto per essere bevuto, ingerito, e quindi dovrebbe essere piacevole, facilmente digeribile. Voglio che i vini lascino un bel ricordo, unendo quella parte di natura indomita con la parte di eleganza a cui vogliamo portarlo nella sua educazione. Vorrei anche che riflettesse la particolarità dell'annata, sia climatica che l'eventuale intenzione del vigneto nella sua evoluzione come essere”.

Alfredo è cresciuto a Zalla, una città di 8.000 abitanti che si trova a ventidue chilometri a sud-ovest di Bilbao. Il suo legame familiare con il vino ha origine con suo padre, che senza alcun precedente rapporto con la viticoltura, piantò viti per produrre Txakoli. Per riprendere piede per la quasi morte della storica coltivazione e produzione di Txakoli nella loro zona, il padre di Alfredo iniziò a collaborare con i suoi vicini. Gli Egia facevano tutto come una famiglia, quindi Alfredo prima ancora che fosse un adolescente, si unì al lavoro nei loro vigneti e in cantina. Suo padre morì improvvisamente giovane e Alfredo iniziò la sua ricerca sia dei diritti di impianto che di una proprietà adeguata per effettuare l'investimento. Nel 2001 ha acquisito l'azienda agricola in cui lavora ora, ma con grandi spese in questa costosissima campagna spagnola. All'inizio della piantagione del vigneto, possedeva un bar dell'hotel dove ha lavorato fino a quando il vigneto era in piena produzione. Dopo aver conseguito la laurea in Ingegneria Tecnica Agraria con specializzazione in Sfruttamenti Agrari, presso l'Università di Valladolid, ha conseguito un master in Viticoltura ed Enologia a Barcellona, presso l'Università Politecnica della Catalogna. Dopo la sua istruzione formale, ha lavorato per due stagioni nel Penedés e ha acquisito esperienza pratica presso diversi produttori locali; ma senza ombra di dubbio l'esperienza più importante è stata quella con il famosissimo Richard Leroy in Loira.

ABERE!



Bianco Rebel Rebel

2019
80% Hondarrabi Zerratia, 20% Izkiriota Txikia
Alcol 14,5%

Il vigneto bucolico, ripido e esposto a sud è circondato da alberi autoctoni su tutti i lati. L'angolo di pendenza varia tra il 15% e il 65% e la sua altitudine da 200 a 300 m. Il substrato roccioso è conosciuto localmente come cayuela, una marna calcarea con un aspetto stratificato simile all'ardesia

Vinificazione – Affinamento:

Vendemmiato manualmente, pressato direttamente a grappolo intero e fermentati spontaneamente in vecchie barrique di rovere. La fermentazione malolattica solitamente si sovrappone alla fine della fermentazione alcolica e termina entro la fine della primavera. I vini rimangono sui propri lieviti senza bâtonage e alcune botti vengono colmate mentre altre sono intenzionalmente ossidate e non colmate, a seconda della salute dell'ossidazione. Prima della vendemmia successiva, i vini vengono assemblati in serbatoi di acciaio inossidabile dove riposano per altri sei-dieci mesi prima dell'imbottigliamento. Nessuna filtrazione o chiarifica aggiunto zolfo.



Bianco Izaki

2020
Alcol 13%

Izaki è una miscela di vigneti che ha iniziato l'agricoltura biodinamica nel 2019. Le vigne anche qui godono di pendenze estreme in media 50% e di suoli sono di marna calcarea.

Vinificazione – Affinamento:

La metà delle uve viene vinificata come Rebel Rebel e allevata in due vecchie botti da 400 litri, mentre l'altra metà è in acciaio inossidabile. La prima annata di questo vino (2020) ha aggiunto 15mg/L (15ppm) di SO₂ e il vino è stato multato per torbidità. pH solitamente inferiori a 3,20. Nessuna chiarifica o filtrazione.

PORTOGALLO



Quinta Do Javali ^{Douro}

Quinta Do Javali

di *Antonio Mendes Javali*

Regione: Douro

Anno Fondazione: 2000

Ettari vitati: 6

Quinta do Javali è una piccola proprietà vinicola con 18 ettari dedicati alla vite (12 dedicati al porto e solo 6 dedicati al vino). Si trova sulla riva sinistra del fiume Douro, nella parrocchia di Nagozelo do Douro – S. João da Pesqueira, un luogo con tradizione di vigneti fin dall'inizio della produzione di vino Porto per l'esportazione, tra la fine del XVII e l'inizio del XVIII secolo.

La proprietà è composta da una piccola banchina nel fiume, che era contemporaneamente utilizzata come molo per il carico delle tipiche barche rabelo; così come una piccola casa rustica (cottage), completamente ricostruita, che mostra un'iscrizione trovata sulla soglia della porta risalente al 1839. Le tipiche e antiche pareti del terrazzo del Douro nella proprietà sono testimoni della storia del vigneto. L'esposizione/orientamento Nord - Est del pendio della proprietà, nonché il terreno scistoso con diaclasi verticali, che consentono alle radici della vite di penetrare a profondità impensabili, con una conseguente complessità di benefici per la vite, forniscono a Quinta do Javali con qualità eccezionali per la produzione dei migliori vini PORT e DOURO DOC. Il nostro vigneto è piantato nei caratteristici terrazzamenti del Douro, di natura scistosa, ad un'altitudine compresa tra 150 e 300 m ed è composto dalle varietà Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinto Cão, Touriga Nacional, Tinta Barroca e Sousão. Con la missione di esplorare questo "tesoro nascosto" del Douro, abbiamo creato l'azienda di famiglia "Sociedade Agrícola da Quinta do Javali, Lda" con l'unico obiettivo di produrre e vendere solo vini DOC DOURO e PORTO di alta qualità.

ABERE!



Bollicine Rosè

Pét Nat

2020

Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinto Cão, Touriga Nacional, Tinta Barroca e Sousão

Alcol 11%

Vigne di 40 anni su territori calcarei nella parte più alta dei possedimenti (320 metri di altitudine).

Vinificazione – Affinamento:

Raccolta manuale in casse da 20 kg, le uve sono completamente diraspate e fermentate in acciaio. La fermentazione avviene in bottiglia.

ITALIA



Vallisassoli ^{Campania} — Gustinella ^{Sicilia}

Vallisassoli

di **Paolo Clemente**

Regione: Campania (Avellinese)

Anno Fondazione: 2013

Ettari vitati: 2

Tutto nasce da una vigna piantata nel 1987 per mano del padre di Paolo e per volontà di suo nonno materno, al quale ha dedicato la vigna (Vigna Michelangelo).

La Vigna di un ettaro è una pergola composta da uve Greco, Fiano e Coda di Volpe. Situata in via Poeti, in zona detta anche Varrettella perché in passato una strada così stretta che si passava solo con il carretto.

Questa parola, "varrettella", è riportata anche sull'etichetta che è un foglio di mappa del 1714 preso dalla Platea che è il catasto dei nobili. Ci troviamo dunque in San Martino Valle Caudina, un piccolo paese nella provincia di Avellino ai confini con Benevento.

Il nome dell'azienda deve le sue origini alle vicissitudini storiche di quest'area, la collina dove sorge la vigna era, infatti, un antico accampamento Sassone.

L'avventura di Paolo nel mondo del vino nasce a tappe nel 2000 con il suo primo Corso da sommelier. Nel 2011 muove i primi passi nella conduzione della vigna, grazie anche ai consigli di Antoine Gaeta, in biologico prima e in biodinamica subito dopo.

A seguire un Corso presso la scuola di potatura Simonit&Sirch per imparare l'arte della potatura soffice.

Nel 2013 nel garage sotto casa dalla volontà di continuare la tradizione di famiglia, quella di "fare il vino in casa", e di valorizzare il prezioso vigneto ricevuto in eredità, avviene la prima vinificazione del 33/33/33 con i consigli di Maurizio De Simone.

Tanti i vignaioli hanno contribuito a dare forma all'idea di vino che Paolo Clemente aveva sin dall'inizio: vini con qualche anno in più, perché semplicemente raccontano storie diverse e più identitarie, vini più di bocca che di naso. Per il futuro c'è una nuova vigna di aglianico, piantata sul Taburno, su un altopiano a 500 metri di altezza su delle ex cave di pietra nel comune di Sant'Agata dei Goti.



Bianco

33/33/33

2019

Greco, Fiano e Coda di Volpe in parti uguali

Alcol 13%

Il vino è frutto di una piccola vigna ubicata in località Varrettella, a San Martino V.C., così definita perché anticamente vi si accedeva solo con un carretto. In realtà anche oggi l'area conserva il sapore rurale antico, è zona di pascoli e piccoli appezzamenti di ulivi, viti e frutta coltivati per lo più in maniera promiscua e per uso personale. Qui, la vigna di 33...impianto del 1987 è in armonia con l'ambiente, si estende lungo un naturale pendio rivolto ai monti del Partenio; alle spalle invece, poco lontano, si eleva il Taburno. Coda, Greco e Fiano continuano d'essere allevate con il tradizionale metodo a raggiera o pergola avellinese.

Vinificazione – Affinamento:

Pressatura soffice delle uve e fermentazione spontanea. Senza aggiunta di chiarifiche chimiche, affina sui propri lieviti per 48 mesi. Imbottigliato nei giorni di fase lunare calante; riposa in bottiglia per circa un anno.

In arrivo a Gennaio 2024

ABERE!

Gustinella

di **Sonia Gambino**

Regione: Sicilia (Etna)

Anno Fondazione: 2019

Ettari vitati: 2

Siamo alle pendici dell'Etna - precisamente a Maletto, tra i 1100 e i 1300 metri s.l.m. Maletto è un paese isolato perché è l'unico paese etneo dove la strada statale non taglia il centro ma ne costeggia i confini. Confinato appunto, tra le più conosciute Bronte e Randazzo.

Sonia Gambino, dopo aver fatto un percorso formativo tra il nuovo e vecchio mondo decide di esprimersi in assoluta libertà: e con libertà si intende tecnica, consapevolezza, ma soprattutto etica.

Tutti i processi, dalla raccolta alla vinificazione, sono manuali con lieviti indigeni e fermentazioni spontanee.

«Sei tu la nipote di Gustinello?»

Questa la frase con la quale Sonia viene accolta dagli anziani del luogo al suo definitivo trasloco sull'Etna. Infatti, in maniera quasi romantica, suo nonno possedeva il palmento di Maletto e 40 anni prima, in quei territori, Peppe Gustinello trasformava le uve locali in vino, come se fosse una cantina sociale. Nelle stesse zone a distanza di tempo la storia si ripete, cercando di mantenere viva una tradizione che deve però sempre avere un nuovo sguardo sul mondo..

ABERE!



Bianco Jungimmune

2021

Grecanico dorato in prevalenza
(con un 20% di varietà locali)

Alcol 12%

Grecanico dorato in prevalenza con un 20% di varietà locali (Minnella, Albanella, Moscatella, Trebbiano e altri vitigni minori non ancora identificati).

Vinificazione – Affinamento:

Le uve vengono pigia-diraspate delicatamente e poi lasciate a macerare per un paio di giorni sulle bucce. La fermentazione è spontanea e avviene in tini di acciaio inox. L'affinamento è di circa dieci mesi in acciaio e sei mesi in bottiglia.



Rosato Jungimmune

2021

Circa 10 differenti varietà autoctone
Alcol 10.5%

Un vino ottenuto da una singola vigna situata a quasi 1300 metri s.l.m., circondata dal bosco.

Vinificazione – Affinamento:

10 differenti varietà autoctone torchiate direttamente e fermentate in maniera spontanea in tini di acciaio inox. L'affinamento in acciaio è scandito da bâtonnage al fine di conferire morbidezza e bilanciare l'elevata acidità dovuta all'altitudine, che inoltre, consente a questo vino, come a tutti i vini di Maletto, un'elevata capacità di invecchiamento. L'affinamento è di circa dieci mesi in acciaio e sei mesi in bottiglia.

In arrivo a Gennaio 2024



Rosso
Jungimmune

2020
90% Grenache e 10% vitigni autoctoni
Alcol 13%

Il vitigno principale in questo vino è il Grenache, in dialetto Granazzu, presente in questo versante etneo sin dalla metà del 1800, portato dalla Francia ai tempi della Duca di Nelson, di cui faceva parte il paese di Maletto. Insieme ad esso, vengono raccolte anche uve di alcune viti centenarie di Nerello Mascalese, Tinto Nero e altri vitigni minori non ancora del tutto identificati, che si trovano comunemente nelle antiche vigne miste di Maletto.

Vinificazione – Affinamento:

Le uve vengono raccolte a mano e pigia-dirasbate delicatamente in tini di acciaio dove rimangono a macerare sulle bucce per circa 25 giorni. Dopo la svinatura e una leggera pressatura delle vinacce, il vino affina per circa dodici mesi in acciaio, cemento e damigiane ai quali seguono circa sei mesi in bottiglia.



Rosso
Vino di Confine

2021
Grecanico dorato e Grenache in prevalenza
(con un 20% di altre varietà miste)
Alcol 11.5 %

Il vino simbolo di Maletto, ottenuto da uve coltivate in una piccola vigna a 1100 metri s.l.m., dove convivono viti centenarie allevate con l'antico sistema dell'alberello etneo.

Vinificazione – Affinamento:

Dopo la diraspatura manuale effettuata con l'aiuto di un telaio forato in legno realizzato da un artigiano, le uve vengono delicatamente pigiate e macerate per un paio di giorni. Una volta terminata la fermentazione naturale, ad opera di lieviti indigeni, segue l'affinamento in botti di cemento e damigiane per circa dieci mesi e in bottiglia per circa sei mesi.

AUSTRALIA



Sam Vinciullo ^{West Australia} — BK Wines ^{South Australia}
Ochota Barrels ^{South Australia}

Sam Vinciullo

di Sam Vinciullo

Regione: West Australia - Margaret River

Anno Fondazione: 2015

Ettari vitati: 3

Sam Vinciullo, dopo gli studi di enologia ad Adelaide, fa esperienza in cantine in giro per il mondo, dove approfondisce la sua passione per i suoli, finché nel 2010 approda sull'Etna alla corte di Frank Cornelissen, incuriosito dai terreni vulcanici. Da questa collaborazione inizia davvero a capire come coltivare le viti e lavorare con il proprio ambiente. Nel 2013 decide di realizzare il primo vino con l'etichetta "SRC" (sigla che rappresentava Sam, Rori e Cinzia). Sfortunatamente il suo socio finanziario, un potente uomo d'affari siciliano, rinuncia al business. Nel 2015 decide di rientrare in Australia per aprire la sua azienda. L'azienda si trova in West Australia, a Cowaramup nella regione di Margaret River. Le prime due annate sono ottenute con uve comprate da due suoi amici storici con la sua stessa filosofia del "coccolare i vigneti" (Iwo e Sarah del Domaine Si Vinters) situati su suoli che conosce molto bene (argilla e ghiaia).

Sam nel 2017 acquista 3 ettari che poi diventeranno 6. Egli è fedele alla filosofia del Less is more: no prodotti sistemici, no solfiti aggiunti, no filtrazione, no additivi, no legno. Le vigne, che si trovano su terreni prevalentemente sabbiosi con quantità variabile di ghiaia, hanno un'età che varia da 21 a 34 anni, e sono piantate Shiraz (Syrah), Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc, Chenin Blanc e Chardonnay.

Nonostante lo stile non convenzionale e l'assoluta assenza di chimica sia in vigna che in cantina, Sam è un fanatico della pulizia e di tutto quello che bisogna fare per arrivarci: selezione manuale in vigna dei grappoli e lettura dell'annata. I suoi vini sono la perfetta rappresentazione di questa parte di Margaret River, sono il frutto di un vigneron di talento che ha la sensibilità di esaltare il terroir che l'ha accolto.

ABERE!



Bianco Sauvignon Blanc Block 5

2022
Cowaramup
100% Sauvignon Blanc
Alcol 12%

Proveniente da un vigneto a corpo unico di età di 30 anni di media. Su un terreno ghiaia, argilla e sabbia. (Parcellare 5)

Vinificazione – Affinamento:

Raccolta manuale, con selezione maniacale in vigna. Viene conservata una piccola parte dei raspi, 5 gg di macerazione delle bucce in contenitori da 1000 litri di plastica alimentare nessun affinamento in legno.



Bianco Rosso White/Red

2022
Cowaramup
25% Shiraz, 75% Sauvignon Blanc
Alcol 12.3%

Vino ottenuto da vinificazioni separate, l'obiettivo di Sam è quello di ammorbidire leggermente un sauvignon particolarmente citrico donandogli spezia :bianco e rosso insieme come il vino del contadino.

Vinificazione – Affinamento:

Vinificazioni separate in plastica alimentare da mille litri per quanto riguarda il bianco e cemento per il rosso, nessuna filtrazione e senza controllo della temperatura; poi avviene l'assemblamento in acciaio a sole 3 settimane prima dell'imbottigliamento, non viene usato legno ma è previsto il solo affinamento in bottiglia.



Bianco Chenin Blanc

2020
100% Chenin Blanc
Alcol 12.6%

Proveniente da un vigneto a corpo unico di età di 28 anni di media. Su un terreno ghiaia, argilla e sabbia.

Vinificazione – Affinamento:

Raccolta manuale, con selezione maniacale in vigna. Viene conservata una piccola parte dei raspi, 5 gg di macerazione delle bucce in contenitori da 1000 litri di plastica alimentare nessun affinamento in legno.



Rosso
Driveway Shiraz

2022
100% Shiraz
Alcol 12.8%

Deriva da vecchie vigne dell'omonimo vitigno, coltivato su terreni argillosi e lavorato in purezza

Vinificazione – Affinamento:

Dopo la severa selezione in vendemmia, le uve sono vinificate in vasche di cemento con fermentazione alcolica spontanea senza controllo della temperatura. La massa viene successivamente trasferita in vasche di acciaio per l'elevazione di qualche mese, cui segue l'imbottigliamento senza previa filtrazione e senza aggiunte di solforosa.

ABERE!

BK Wines

di **Brendon Keys**

Regione: South Australia-Basket Range, Adelaide Hills

Anno Fondazione: 2007

Ettari vitati: 3

Brendon è un winemaker con un senso estremamente artistico ed una sensibilità rara. Fa esperienza in giro per il mondo (Stati Uniti, Europa, Nuova Zelanda e Sud America) durante i suoi viaggi ha cercato di “rubare” il mestiere a grandissimi maestri e cercato di interpretare la natura in diverse condizioni climatiche, altitudini, etc.

Una volta tornato si pone l'obiettivo di mettere in pratica direttamente sulla sua terra quello che ha imparato, terra che gli è mancata durante il viaggio e che apprezza in maniera viscerale. Vuole fare vino “sano” e senza compromessi. La cantina è circondata da boschi e si trova in cima alla valle di Basket Range, Adelaide; i terreni sono composti da argilla vulcanica e scisto. La nuova avventura nonostante l'esperienza acquisita non è da subito cosa facile ma da ex skateboarder professionista è predisposto a superare gli ostacoli, e possiamo tranquillamente dire che da produttori come lui parte la rivoluzione post moderna del sud dell'Australia.

Ha un approccio molto minimalista e molto tecnico: «tutto deve partire da un uva stupenda, da lì interviene l'uomo cercando di interpretare tutte le variabili».

BK Wines ha una gamma di prodotti molto varia, cuvée che cambiano anche vendemmia dopo vendemmia; vuole interpretare le caratteristiche delle singole parti dei vigneti e dedicargli dei vini in purezza che le esaltino.

ABERE!



Bianco Swaby

2022

100% Chardonnay

Alcol 12.9%

Swaby non è mai stato un vino accomodante - ha stranezze, peculiarità e opinioni argomentate con forza - e la adoriamo assolutamente per questo. Avvicinati a Swaby con curiosità e tempo per sederti e ascoltare e, fidati di noi, non rimarrai mai deluso. L'annata 2022 ha prodotto un insieme di espressioni particolarmente intense, con caratteristiche di drupacee, spezie esotiche, olio di mela cotogna e bitter di Angostura. Notevole per la sua moltitudine di strati, lunghezza impressionante, equilibrio e sicurezza di sé. Come con gli altri nella scuderia del 2022, puoi (e dovresti davvero) lasciare questo vino aperto per alcuni giorni - un minimo di due - per sperimentare appieno il potenziale di evoluzione. Adoriamo ciascuno dei nostri Chardonnay per la sua unicità, ma ammetteremo un po' di favoritismi e di connessione personale quando si tratta di Swaby. È complicata e amata.

Vinificazione – Affinamento:

Raccolto a mano, fermentazione spontanea, grappolo intero pressato in botte, qualche bâtonnage, 10 mesi in rovere francese nuovo al 25%, non filtrato e non chiarificato, prodotto solo 1200 bottiglie



Bianco Carte Blanche

2022

85% Chardonnay, 10% Riesling, 5% Pinot Gris

Alcol 12.8%

Amiamo il Borgogna bianco, che, in teoria, dovrebbe essere sinonimo di "amiamo lo Chardonnay". E anche se questo è senza dubbio vero - adoriamo lo Chardonnay - c'è davvero qualcosa nella Borgogna bianca che decisamente non riguarda solo lo Chardonnay. Chiamatelo se volete terroir, ma quelle viti borgognone sono lì da molto tempo... siamo sicuri che non ci sia un abbandonato o un randagio nascosto tra i filari? Nella nostra sperimentazione, Carte Blanche White si avvicina alla risoluzione dell'enigma.

Vinificazione – Affinamento:

Realizzato con uno qualsiasi dei quattro Chardonnay che non si adattano perfettamente al profilo della nostra serie di vigneto singolo, incluso uno che ha trascorso un anno sulle bucce e un altro un anno in botte e lasciato sui lieviti per un mese, abbiamo alchimizzato a modo nostro al bianco Borgogna.



Bianco
Gin Gin Chardonnay

2022
 100% Chardonnay
 Alcol 12.8%

Questa è la nostra terza annata che lavora con questo sito e questo favoloso clone della California. (Un promemoria per eventuali tragedie dello Chardonnay tra il pubblico che seguono mentre procediamo nel corso degli anni, GinGin non è lo stesso clone di Mendoza... più o meno lo stesso, ma in realtà, geneticamente diverso.) Questo era il nostro secondo vigneto di Chardonnay raccolto in 2022, e se li mettessimo in fila in ordine di personalità, sarebbe davvero il secondo della fila. Un vino contemplativo, interessante e carico di personalità fin dall'inizio. Laddove una Brigitte Bardot è oggettivamente, esteticamente perfetta, Sophia Loren non è meno sorprendente, nonostante lo spazio tra i suoi denti. GinGin è la nostra Sophia. Fette di cachi spolverate di cannella e ananas fresco e pungente. Questo vino è speziato, deciso, unico e seducente. Una bellezza non comune.

Vinificazione – Affinamento:

Raccolto a mano, fermentazione spontanea, grappolo intero pressato in botte, qualche bâtonnage, 10 mesi in rovere francese nuovo al 25%, non filtrato e non chiarificato, prodotto solo 1200 bottiglie



Rosè
Ramato Griss

2022
 100% Pinot Gris
 Alcol 12,8%

Lo stile friulano è una macerazione prolungata, Pinot Grigio a contatto con le bucce – che gli conferisce il suo riflesso tropicale al tramonto – e impressioni aromatiche sono salumi affumicati e spezie marocchine con tutta la profondità terrosa di un Pinot Nero.

Vinificazione – Affinamento:

Dieci mesi in puncheon smussano i bordi, lasciando un palato rustico e asciutto di mele e nespole con note di cardamomo e cannella speziata. Struttura tannica amabile.



Rosso
Skin n Bone

2022
100% Pinot Noir
Alcol 12.8%

Quando guardiamo i nostri vini ogni anno, è un'opportunità per ricordare non solo l'annata attuale ma anche quelle precedenti e vedere come il vino in questione riflette il suo momento nel tempo. Alcuni vini impongono il proprio carattere, altri assorbono l'ambiente. Skin-n-Bones, a quanto pare, è la perfetta musa stagionale. Il 2021 è stato un ciclo facile e tranquillo, il 2019 un classico della Borgogna, il 2017 è stato selvaggio e spaventoso.

Vinificazione – Affinamento:

Come annata, il 2022 è stato lungo e fresco creando vini con buona maturazione ma grande struttura. Skin-n-Bones 2022 è catrame e spezie dal corpo leggero, ciliegie rosse e rabarbaro appena maturo, meravigliosamente morbido sul retro del palato con un centro denso, succoso e gessoso, tutto ciò che ti aspetteresti se avessi tenuto uno specchio alla vendemmia.



Rosso
Gower Power

2022
100% Pinot Noir
Alcol 13,1%

Qualcosa che sentirai sui Pinot di Adelaide Hills 2021 è che sono di colore chiaro ma dal sapore intenso. Tanto che in uno schieramento verranno facilmente scambiati per Borgogna. Il nostro Gower 2020 è leggero alla vista e fulvo (certamente rispetto all'abbondanza di colori del 2019) ma al palato è una zuppa di funghi di pino e di bosco, con un pizzico di sherry.

Vinificazione – Affinamento:

Flo reale in alcuni punti, la fermentazione a grappolo intero conferisce a questo vino slancio e spigoli. Foglie d'acero, cacao fondente e un tocco di salinità. Bevi questo vino seducente con bistecche fritte e ringraziaci al mattino. 100% Lenswood Pinot Nero, raccolto a mano, 100% grappolo intero, fermentazione con lievito selvatico, un mese sulle bucce, 10 mesi in rovere francese nuovo al 25%, non filtrato e non chiarificato, ne furono prodotte solo 1200 bottiglie.

Ochota Barrels

di Taras e Amber Ochota

Regione: South Australia-Basket Range, Adelaide

Anno Fondazione: 2008

Ettari vitati: 3

Taras Ochota (noto come The rockstar winemaker per il suo passato da cantante) e sua moglie Amber sono due surfisti appassionati di vino e di terra in quanto sono agricoltori e vivaisti esperti.

Taras, dopo aver fatto consulenza in giro per il mondo (Italia, Francia, California, Svezia), decide di mettere in piedi un'azienda usando i 9 ettari di Amber a basket range, Adelaide.

Taras è un purista che fa dell'etica verso il prossimo la sua ragione di vita. È dunque impossibile pensare a vini che non siano il frutto di solo uva e amore usando a pieno tutti i criteri della biodinamica. Questi favolosi vini vengono da zone diverse con esposizioni e terreni differenti: McLaren Valley, Barossa Valley, etc.

Ochota Barrels lavora con uve raccolte decisamente prima rispetto ai suoi vicini di casa, trova nella freschezza, nella tensione e nella poca concentrazione il suo stile. Possiede vigne tra i 50 e i 80 anni di età ed i suoi Grenache, e Pinot Nero non hanno nulla da invidiare ai maestri francesi.

ABERE!



Rosso A Forest Pinot Noir

2022
100% Pinot Noir
Alcol 12.2%

Solo 4666 bottiglie prodotte di questo fenomenale Pinot nero, provenienti da due vigne separate, entrambe a 550 m s.l.m., su terreni di argilla e roccia calcaree. Le barbatelle sono cloni provenienti direttamente dalla Borgogna.

Vinificazione – Affinamento:

La vinificazione avviene con lieviti indigeni, 100% macerazione carbonica a grappolo intero con un sapiente uso delle temperature, una volta completata la fermentazione l'affinamento prevede 10 mesi di legno esausto francese.



Rosso Fugazi Mc Laren

2022
100% Grenache
Alcol 13.2%

6228 le bottiglie prodotte di uno dei Grenache più interessanti del mondo. Le vigne sono a Blewitt Springs piantate nel 1947. I terreni sono estremamente calcarei, con argilla rossa e producono uva molto piccola ma con sapore esplosivo.

Vinificazione – Affinamento:

La vinificazione parte in cemento con lieviti indigeni, 80 giorni di macerazione sulle bucce con sporadici battonage per i primi due mesi. La maggior parte (80%) della massa pressata a grappolo intero, e affinamento in legno grande decisamente vecchio per 6 mesi.



Rosso Texture Like Sun Sector

2022
Grenache, Gamay, Syrah, Merlot,
Pinot Gris, Chardonnay and
Gewürztraminer
Alcol 12.3%

Vino ottenuto dal blending di diverse varietà bianche e rosse provenienti da vigne degli anni '60.

Vinificazione – Affinamento:

Pressatura diretta ma diraspata. Parte delle uve fermentano insieme in acciaio, mentre altre vengono assemblate alla fine. Nessuna filtrazione o chiarifica



Rosso
The Green Room

2022
100% Grenache
Alcol 12.2%

Uve Grenache provenienti da una vigna del 1946 su scisto e calcare.

Vinificazione – Affinamento:

Pressatura diretta ma diraspata. Parte delle uve fermentano insieme in acciaio, mentre altre vengono assemblate alla fine.
Nessuna filtrazione o chiarifica.



Rosso
The Price Of Silence

2022
100% Gamay

Gamay proveniente da una vigna vicino a casa Ochota del 1985 su quarzo e calcare.

Vinificazione – Affinamento:

Pressatura diretta ma diraspata. Parte delle uve fermentano insieme in acciaio, mentre altre vengono assemblate alla fine.
Nessuna filtrazione o chiarifica.

ABERE!



Rosè
Surfer Rosa

2022
95% Pinot Noir, 5% Grenache
Alcol 12.3%

Questo è un vino rosato ottenuto da un blocco di Pinot Nero coltivato biologicamente nelle colline di Adelaide con una spruzzata di Grenache dallo stesso blocco della Green Room.

Qui i frutti vengono raccolti un po' prima, mentre le bacche sono irte di acido, arrossate dal colore del sole australiano.

Vinificazione – Affinamento:

Pressatura diretta ma diraspata. Parte delle uve fermentano insieme in acciaio, mentre altre vengono assemblate alla fine.
Nessuna filtrazione o chiarifica.



Bianco
Slint Chardonnay

2022
100% Chardonnay

Quando Taras e Amber Ochota hanno trovato l'azienda vinicola dei loro sogni a Lenswood, Adelaide Hills, è arrivata completa di un blocco di "Chardonnay clonato borgognone rivolto a nord su una base rocciosa di quarzo e pietra di ferro, a 550 metri sul livello del mare".

Il sito perfetto per produrre uno Chardonnay da clima fresco.

Vinificazione – Affinamento:

Lo Slint vede, quasi esclusivamente, botti di rovere stagionate anche in fermentazione..

ABERE!

BIRRE



Brasserie 132 Francia

Brasserie 132

di Stéphane Saillet

Paese: Francia

Anno Fondazione: 2020

Stéphane è a tutti gli effetti un winemaker nomade che continua a studiare e sperimentare, coltiva e raccoglie uva in tutte le zone della Francia e le vinifica nella zona dello Champagne, dove abita dal 2015.

La viticoltura sostenibile, la vendemmia raccolta a mano, le fermentazioni spontanee senza solfiti in vasi di rovere o di vetro, gli permettono di produrre vini freschi e naturali non filtrati.

Nel 2020 apre anche questo progetto che si occupa interamente di birre artigianali. Brasserie 132 è un microbirrificio dove tutta la birra è prodotta con il 100% di prodotti biologici certificati e scegliendo sempre la migliore qualità disponibile in tutto il mondo per gli ingredienti.

Tutte le birre vengono fermentate e invecchiate in botti di rovere da 132 litri (dimensioni tradizionali delle botti per chablis). Tutte le birre sono non filtrate e imbottigliate fermentate in mezza bottiglia di Champagne da 37,5cl con tappo in sughero e gabbia.

ABERE!



IPA Brut IPA

Alcol 5.5%
37,5 cl

È un'IPA ma senza zuccheri residui. È molto secca, molto fresca con sentori di frutta esotica e un leggero finale amarognolo. Ha vinto il "Best Specialty IPA in France" ai World Beer Awards.



Grisette Autumne (Autunno)

2021
Alcol 5.5%
37,5 cl

È uno stile di birra del nord della Francia e del Belgio. È caratterizzato principalmente dai cereali. Ha aromi di punch al rum, una fresca acidità e alcuni sapori di muesli.



Blanche Hiver (Inverno)

2020
Alcol 7.5%
37,5 cl

Con purea di mango. È una classica bionda pale ale invecchiata con 110g/l di purea di mango. Estremamente fruttato e secco per la freschezza.



Blanche Été (Estate)

2022
Alcol 5%
37,5 cl

Prodotta con tè verde Matcha giapponese. Molto leggero, leggermente affumicato con alcuni sapori di cetriolo.

In arrivo a Marzo 2024

In arrivo a Marzo 2024

BİSTİLLƏTİ



Selvatıq

Selvatiq

Paese: Italia
Regione: Valtellina
Anno Fondazione: 2019

WILD. NOMADIC. RADICAL.

Libero dai limiti di avere una propria distilleria, Selvatiq riesce ad andare più lontano. Ricerca la natura più selvaggia nelle botaniche e nelle piante spontanee, concentrando ogni raccolta nomadica in una singola area geografica. Cercando, osservando e sperimentando unicamente con ingredienti locali, pratica l'arte del foraging nella natura più selvaggia e senza avere alcun impatto sul pianeta.

ABERE!



Gin Beyond Gin

2019
 40%Vol.
 500ml

Selvatiq Beyond Gin estrae gusti puri e inaspettati da poche botaniche spontanee raccolte a mano in Valtellina, nel Nord Italia. I fiori di Tilia donano un inconfondibile profumo di fondo, caratterizzato da note dolci di miele. Questa botanica trova armonia in abbinamento ai fiori di Trifolium pratense, Salvia pratensis, fiori di Filipendula ulmaria, bacche di Juniperus communis e cinorrodi di Rosa canina.

Per rispettare l'ambiente la bottiglia è in vetro riciclato e l'etichetta è in carta riciclata.

Ingredienti: Acqua, Alcol, Distillati di botaniche



Gin Gin Rosso

2020
 38%Vol.
 500ml

Selvatiq Gin Rosso è realizzato con botaniche ottenute da un foraging consapevole e conservativo distillate singolarmente e raccolte a mano in un habitat palustre. Gli ingredienti selvatici fortemente invasivi del Gin Rosso sono raccolti nei territori circostanti il fiume Mincio nel nord Italia, un luogo caratterizzato dalla presenza di numerose specie. Un Gin unico nel suo genere dai toni terrosi e profondi della radice di Loto e dall'aromaticità dei frutti dell'olivello spinoso fino alle note floreali di Ibisco. I distillati italiani di Selvatiq sono frutto di produzioni nomadiche in edizione limitata nel pieno rispetto della sostenibilità ambientale.

Per rispettare l'ambiente la bottiglia è in vetro riciclato e l'etichetta è in carta riciclata.

Ingredienti: Acqua, Alcol, Distillati di botaniche, Infuso di botaniche



Gin Gin Apulia

40%Vol.
 500ml

I territori della Murgia pugliese e le calde coste spesso impervie ci hanno donato le botaniche selvatiche dai profumi e sapori inconfondibili. Un Gin particolare nel suo genere, caratterizzato da un'aromaticità unica. Le note balsamiche e fresche del pino e delle foglie di menta, incontrando la parte vegetale ricca del cipresso con il finale di ginepro, ci lasciano immergere in un'esperienza dal gusto avvolgente. Un gin dal sapore ricco e complesso con i suoi toni legnosi e pungenti che rievocano la natura dei paesaggi della collina, fondendosi con le armonie aromatiche dei territori costieri della Puglia.

Per rispettare l'ambiente la bottiglia è in vetro riciclato e l'etichetta è in carta riciclata.

Ingredienti: Acqua, Alcol, Distillati di botaniche.



Bitter
Beyond Bitter

2019
25%Vol.
500ml

Selvatiq Beyond Bitter estrae gusti puri e inaspettati da poche botaniche spontanee raccolte a mano in Valtellina, nel Nord Italia. Un Bitter dai delicati sovrattoni di liquirizia donati dall'Agropyron repens che regala forti connotazioni aromatiche. Questa botanica è equilibrata dal mallo di Juglans regia L. e dalle foglie di Rubus.

Per rispettare l'ambiente la bottiglia è in vetro riciclato e l'etichetta è in carta riciclata.

Ingredienti: Acqua, Alcol, Miele, Distillati di botaniche
Colore naturale: Mallo di noce



Vermouth
Beyond Vermouth

16%Vol.
500ml

Selvatiq Beyond Vermouth è realizzato con botaniche ottenute da un foraging consapevole e conservativo, raccolte in un habitat di media e alta montagna distillate singolarmente e miscelate al vino che nasce nelle stesse aree di raccolta, la Valtellina, il nebbiolo. Il nostro vermouth ci racconta, attraverso i suoi toni balsamici, il fascino delle foreste alpine di conifere.

Per rispettare l'ambiente la bottiglia è in vetro riciclato e l'etichetta è in carta riciclata.

Ingredienti: Vino rosso (Nebbiolo della Valtellina), Alcol, Miele, Distillati di botaniche.

ANALCOUCI



Selvatiq

Selvatiq

Paese: Italia
Regione: Valtellina
Anno Fondazione: 2019

WILD. NOMADIC. RADICAL.

Libero dai limiti di avere una propria distilleria, Selvatiq riesce ad andare più lontano. Ricerca la natura più selvaggia nelle botaniche e nelle piante spontanee, concentrando ogni raccolta nomadica in una singola area geografica. Cercando, osservando e sperimentando unicamente con ingredienti locali, pratica l'arte del foraging nella natura più selvaggia e senza avere alcun impatto sul pianeta.

ABERE!



Soda Alpine Forest

250ml

La soda di abete rosso è realmente prodotta utilizzando ciò che la foresta o chi ne tutela la salvaguardia, ritiene necessario eliminare. I rami freschi di questa profumata conifera vengono raccolti laddove gli enti forestali li radunano o dove cadono spontaneamente. Immediatamente lavorati in modo semplice e naturale, diventano la base della nostra nuova bevanda analcolica che viene completata con la sola aggiunta di acqua minerale, limone biologico e zucchero organico. La nostra soda di abete rosso si fa portavoce di una nuova e sostenibile sinergia tra uomo e foresta. Dalle foglie degli abeti rossi che dominano le foreste alpine ricaviamo una bevanda fresca e citrica, balsamica e piacevolmente amara, leggermente addizionata con anidride carbonica per una gasatura dissetante.

Ingredienti: Acqua, estratto naturale di abete rosso, zucchero di canna, succo di limone



Soda Mediterranean Coast

250ml

Dalle foglie degli alberi di fico selvatico che colorano le calde e meravigliose coste mediterranee, ricaviamo una bevanda analcolica piacevole e suggestiva. L'idea di utilizzare le foglie di un albero invasivo che generalmente viene utilizzato per i suoi frutti ci aiuta a riflettere sul confronto con la nostra biodiversità, la sua tutela e l'utilizzo diverso e di parti diverse di piante selvatiche che sono diventate a volte tipiche della coltura estensiva. Una bevanda fresca e aromatica dai toni fruttati e sorprendentemente tropicali che ricordano l'acqua di cocco, la vaniglia e la nocciola. La foglia di fico diventa un ingrediente accattivante unito al succo di limone bio, all'acqua minerale e allo zucchero organico. Viene leggermente addizionata di anidride carbonica per una sottile gasatura che ne amplifica il potere dissetante.

Ingredienti: Acqua, estratto naturale di foglie di fico, zucchero di canna, succo di limone.



Soda Sicilian Countryside

250ml

I territori della Murgia pugliese e le calde coste spesso impervie ci hanno donato le botaniche selvatiche dai profumi e sapori inconfondibili. Un Gin particolare nel suo genere, caratterizzato da un'aromaticità unica. Le note balsamiche e fresche del pino e delle foglie di menta, incontrando la parte vegetale ricca del cipresso con il finale di ginepro, ci lasciano immergere in un'esperienza dal gusto avvolgente. Un gin dal sapore ricco e complesso con i suoi toni legnosi e pungenti che rievocano la natura dei paesaggi della collina, fondendosi con le armonie aromatiche dei territori costieri della Puglia.

Ingredienti: Acqua, estratto naturale di limoncina e rosa, zucchero di canna, succo di limone

CONDIZIONI DI VENDITA

I Prezzi di questo listino sono riservati esclusivamente ai rivenditori e sono da intendersi al netto dell'IVA al 22%.

La consegna è gratuita per ordini superiori a 350,00 € di imponibile al netto degli sconti, per importi inferiori la spedizione è a carico del destinatario.

Sul pagamento anticipato si applica uno sconto del 4%.

MODALITÀ DI PAGAMENTO

Pagamento anticipato con bonifico all'ordine per la prima fornitura.

Scusa, siamo a

ABERE!

thomas@abere.it — amministrazione@abere.it — +39 349 0521622