

CATALOGO N°3 | A. 2025 | DRINK WITH YOUR SPIRIT ANIMAL

# WINE IS ELEMENTO INDIGENO

ROCKSTAR



ROOTS



CONTAMINATIONS



REMATCH



GUARDIAN



BACKPACKER



CONVIVIALITY



LAST BOXES





**ELEMENTO INDIGENO**



Quando pensiamo a un vino – che spesso scegliamo anche per la bottiglia che lo contiene e l'immagine dell'etichetta – la prima domanda che ci poniamo è: perché quella persona ha deciso di farlo? Subito dopo, proviamo a immaginare il momento in cui lo assaggia per la prima volta, il momento in cui lo offre a qualcuno che è passato a trovarlo.

Questo frammento di immagine racchiude l'elemento fondamentale dell'esperienza del vino: l'ebbrezza di scegliere una bottiglia, portarla agli amici e far provare loro la stessa emozione che abbiamo vissuto noi. Questo gesto, che si ripete ogni volta, è parte del nostro DNA, del modo in cui proponiamo il vino, perché alla base c'è il desiderio di coinvolgere gli altri in qualcosa che ci ha emozionato.

Seguire questo percorso ci porta a sperimentare modi nuovi e non conformi del bere, rafforzando l'idea che i luoghi di consumo tornino a essere spazi di condivisione.

Dirlo ci dà la sensazione di ripeterci, ma è esattamente quello che facciamo ogni giorno, indipendentemente da dove ci troviamo: a casa, scegliendo dalla nostra dispensa la bottiglia da portare in tavola; passando dall'enoteca a prendere quel vino perfetto per una serata tra amici; infilando la bottiglia nel cestino della bicicletta o nella nostra borsa di stoffa. Oppure quando entriamo in un locale – che sia un fioraio, un'enoteca o una biblioteca – e il vino diventa un pretesto per fermarsi a condividere, rallentare, vivere il momento con più complicità.

Ecco, dentro tutto questo io vedo la grande trasformazione del mondo del vino. Non si tratta solo di facilità di bevuta, qualità o protagonismo di chi lo vive ogni giorno, ma di mettere al centro ciò che ci rende felici e ci spinge a condividere l'esperienza di quel liquido che ci unisce e ci rende più complici, più liberi, più selvaggi. Ci rende, finalmente, più noi.



ASCOLTA  
QUI

Iguana | Edelberto Baracco  
President & CEO di Compagnia dei Caraibi

# Indice

INTRO	2
LEGENDA	6
ISTRUZIONI PER L'USO	7

## WINE IS A ROCKSTAR

MAISON ALTISOLIS	10
SÉLÉNÉ	12
VINDIOU	14
LA PETITE ODYSSEÉ	16
ANDI WEIGAND	18
COSTADOR	20
LES VIGNES D'OLIVIER	24
PU WINES	26
SERESIN	28
POPPELVEJ	30
VIÑA CASALIBRE	32
CLOS SANTA ANA	34
CACIQUE MARAVILLA	36
DOM BLISKOWICE	38
CAMBRIDGE ROAD	40
BOISSON VIVANTE	42

## VINI DA ASCOLTARE

44

## WINE IS ROOTS

48

STEFANO OCCHETTI	50
LA VEDETTE	52
DOMAINE LA SOUFRANDIÈRE	54
BRET BROTHERS	56
ZAHEL	58
FRERE JEAN FRÈRES	60
BADENHORST FAMILY WINES	64
DOMAINE GÉRARD VILLET	66
DOMAINE MITTNACHT FRÈRES	68
ELISA GUERIN	70
DOMAINE ALAIN MATHIAS	72
WEINGUT SEUFERT	74
JAROSLAV OSICKA WINES	76
DOMAINE DES HAUTS BAIGNEUX	78
CHÂTEAU GUADET	80
DOMAINE DU TRAGINER	82
J. FARIA & FILHOS	84

## VINI DA BANCONIE

86

## WINE IS CONTAMINATIONS

90

POMOLOGIK	92
-----------	----

## VINI AUTOGESTITI

94

## WINE IS A REMATCH

98

TENUTA IL NESPOLO	100
FATTORIA ALBATRELLA	102
AGRICOLA MILLAMI	104
RIVALE	106
ROMAIN PETITEAU	108
DOMAINE ARSAC	110
LE PRIEURÉ SAINT - HUGHES	112
SIFER WINES	114
GUSBOURNE	118
CORPISCO	120

## VINI METROPOLITANI

122

## WINE IS A GUARDIAN

126

NATENADZE	128
TEVZA WINERY	130
CHONA'S MARANI	132
MONASTERY MARANI	134
ARMENIA WINES COMPANY - SEVUK	136
CHÂTEAU KEFRAYA	138
DOMAINE DES FRÈRES	140
LUDDITE WINE	142
KATSUNUMA	144

## VINI DA VERNUSSAGE

146

## WINE IS A BACKPACKER

150

JOHAN VINEYARDS	152
MARTHA STOUMEN WINES	154
BODEGA SECRETO PATAGONICO	156
HOCHKIRCH WINES	158
RICHARD KERSHAW WINES	160

## VINI OLTREMARENI

162

## WINE IS CONVIVIALITY

166

CHÂTEAU DE CRANNE	168
KRÁSNÁ HORA WINERY	170
TAVARES DE PINA	174
BODEGA VINECOL	176
LES TÈTES	178
CHAKANA WINES	180
PENÍNSULA VINICULTORES	182
WILDMAKERS	184
DEHESA DE LUNA	186
CLARK ESTATE	188
BENJAMIN TAILLENDIER	190
GIANNIKOS	192

## LAST BOXES WINE IS FINISHED

194

## INDICE ALFABETICO

202

## INDICE PAESI

204

# Legenda

Sul vino



BIANCO



ROSSO



VITE



SUGHERO



VARIETÀ  
AUTOCTONA



ORANGE



BOLLA



CORONA



TECNICO



LIBERE  
INTERPRETAZIONI



PÉT-NAT



ANCESTRALE



FUNGO



VETRO



CERTIFICAZIONE  
BIOLOGICA/  
BIODINAMICA



ROSATO



DOLCE



MAGNUM

# WINE IS

## ISTRUZIONI PER L'USO

Come leggere IL CATALOGO e come raggiungere tutte le informazioni.

### 8 MACRO CATEGORIE - WINE IS...

"Wine Is" sfida i pregiudizi legati a vini e territori, celebrando la diversità. Il secondo capitolo, "Wild Is", va oltre l'elemento umano e introduce lo spirito animale: l'istinto che spinge a esplorare e assaporare ciò che è nuovo. Come nell'edizione precedente continueremo a raccontare i produttori in 8 categorie:

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

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

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

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

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

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

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

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

### LE CANTINE ALL'INTERNO DELLE CATEGORIE

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

### 6 FOCUS REDAZIONALI

In affiancamento alle schede cantine, sono stati realizzati articoli ispirati agli spazi di una rivista che raccontano i prodotti attraverso luoghi e momenti di consumo e che potrai ascoltare con l'apposito link. I focus suggeriscono nuovi contesti di bevuta con un orientamento per specifiche occasioni guidando la scelta del vino perfetto per ogni contesto. Per ogni focus sono state identificate 10 referenze ideali:

1. VINI DA ASCOLTARE
2. VINI DA BANCONE
3. VINI AUTOGESTITI
4. VINI METROPOLITANI
5. VINI DA VERNISSAGE
6. VINI OLTREMARINI

### LAST BOXES WINE IS FINISHED

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



# WINE IS A ROCKSTAR

AVRESTE IL CORAGGIO DI CHIEDERE A CHOPIN DI COMPORRE CON LUI?

O DI SUGGERIRE A IGGY POP COME MUOVERSI SUL PALCO? DARESTE CONSIGLI AI WHITE STRIPES SU COME ANDARE A TEMPO?

IN QUESTA CATEGORIA TROVIAMO VIGNAIOLI CHE SONO AUTORI A TUTTO TONDO DEI PROPRI PROGETTI, CHE ABBRACCIANO PIENAMENTE IL RUOLO DI PROTAGONISTI, ASSUMENDOSI LA RESPONSABILITÀ DI CREARE UN'OPERA RIUSCITA O DI Sperimentare in cantina, così come si farebbe in una sala prove, sapendo che ogni errore è un tassello prezioso verso la realizzazione di un vino speciale.

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

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



# Maison Altisolis



CLICCA QUI

Il termine **polistrumentista** si riferisce a un musicista in grado di suonare con competenza più strumenti. I polistrumentisti sono molto **versatili**, capaci di passare da uno strumento all'altro grazie alla loro ampia conoscenza e abilità in diversi ambiti musicali.

Non c'è termine più adatto per descrivere il carattere di **Vincent Quenard** e la capacità di rendere concrete le sue visioni dalla Borgogna alla Savoia, tra vino, distillati e birra. Vincent, studia alla scuola vinicola di Beaune maturando esperienze preziose attraverso il lavoro svolto da Domaine Trapet e Buisson-Charles. Dopo aver lavorato nella tenuta di famiglia in Savoia e avviato diverse attività, tra cui un birrificio e una distilleria, nel 2022 realizza il suo progetto Maison Altisolis nella Côte de Beaune.



Il suo desiderio? **Padroneggiare al meglio l'affinamento del vino.**

La selezione dei contenitori, i metodi di trattamento delle botti, la tempistica del travaso e la durata dell'invecchiamento sono fondamentali: ciascun dettaglio contribuisce a plasmare l'identità del vino, riflettendo in modo profondo la passione e la cura del produttore.

*“Il vino diventa un'estensione di chi lo crea, un'espressione unica di competenza e sensibilità”.*



## 1. VIN0491 -

**BOURGOGNE ALIGOTÉ****AOC****ALIGOTÉ**

Aligoté proveniente da una vigna con suolo argillo-calcareo, il minimo intervento in cantina e l'affinamento in barrique danno vita a questo vino fresco, appagante e ben bilanciato.

## 2. VIN0492 -

**MARANGES AOC****PINOT NOIR**

Pinot Nero proveniente da una vigna con suolo argillo-calcareo nel comune di Sivigny-Lés-Beaune. Vinificato in piccola parte a grappolo intero. Elegante, pieno, succoso.

## 3. VIN0493 -

**SANTENAY AOC****PINOT NOIR**

Pinot Nero della piccola denominazione Santenay. Le uve sono selezionate a mano e la vinificazione viene fatta in parte a grappolo intero. Risultato fine, elegante, ben bilanciato e persistente dopo un anno in barrique.



# Séléné



CLICCA QUI

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

Mentre vinifica, **Sylvère Trichard** ascolta il punk dei “**The Distillers**”.

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



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



## 1. VIN0422-


**BEAUJOLAIS BLANC**  
 CHARDONNAY

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

## 2. VIN0497-


**PÉT NAT LA BULLE**  
 GAMAY

Versione vibrante e confortevole del Gamay di Sylvère Trichard, rifermentato naturalmente in bottiglia. Rimane secco, senza alcun residuo zuccherino, e conserva i tipici profumi vinosi e di frutti rossi. Perlage fine e sorso agile e snello.

## 3. VIN0423-


**BEAUJOLAIS ROUGE**  
 GAMAY

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

## 4. VIN0498-


**BEAUJOLAIS VILLAGE**  
 GAMAY

Gamay da vigne di oltre 50 anni all'interno dell'Appellation Village. Vinificazione a macerazione carbonica per 2/3 della massa, mentre il resto viene diraspato. Affinamento in cemento. Intenso, floreale, speziato con tracce terrose e minerali.

## 5. VIN0420-


**CUVÉE DU SUD**

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



# Vindiou



CLICCA QUI

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

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



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

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



1. VIN0447-

**VIN DE FRANCE**

SYRAH E CINSUALT

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

2. VIN0448-

**BREVES DE COMPTOIR**

VIN DE FRANCE SYRAH

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

3. VIN0446-

**COEUR FIDELE**

VIN DE FRANCE DUREZA

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

4. VIN0354-

**CAFIOT**CROZES HERMITAGE AOC  
SYRAH

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

5. VIN0355-

**RANCURE**SAINT JOSEPH AOC  
SYRAH

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



# La Petite Odyssée



CLICCA QUI

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

Omero, *Odissea*, XII, vv. 184-191

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

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



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

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



## 1. VIN0476-



**PÉTILLANT NATUREL  
ROSE**

VIN DE FRANCE

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

## 2. VIN0477-



**ROUGE FOURIE**

ABOURIOU, MERLOT,  
CABERNET SAUVIGNON

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

## 3. VIN0475-



**ROUGE SAILLANT**

SYRAH, MERLOT,  
CABERNET SAUVIGNON

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



# Andi Weigand



CLICCA QUI

## Andi Weigand

fa parte della nuova ondata di vignaioli "fuggiti dall'università" che stanno rivoluzionando il panorama vinicolo tedesco, sfidando le tradizionali aspettative legate ai vini della loro regione, ma con una profonda radicazione nel territorio.

Dalla personalità anticonformista, la passione di Andi per la sperimentazione lo spinge a introdurre nell'arte della vinificazione tradizionale francone alcune anfore e, di recente, un qvevri georgiano. Andi ama la varietà che il suo lavoro porta con sé. Tra la cantina, i vigneti, le fiere del vino, il lavoro di squadra, il lavoro manuale e la costante necessità di adattarsi alla natura, non c'è mai un momento noioso.

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

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



## 1. VIN0156-


**WHITE**  
 LANDWEIN MAIN

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

## 2. VIN0157-


**LANDWEIN MAIN**  
 SILVANER

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

## 3. VIN0158-


**SKIN**  
 LANDWEIN MAIN  
 SILVANER

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

## 4. VIN0155-


**MTH**  
 LANDWEIN MAIN  
 MÜLLER THURGAU

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

## 5. VIN0399-


**AMPHORA WHITE**  
 LANDWEIN MAIN BACCHUS,  
 MUSKATELLER, SCHEUREBE

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

## 6. VIN0400-


**AMPHORA RED**  
 LANDWEIN MAIN  
 PINOT NOIR

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



# Costador



CLICCA QUI

**Quale strumento sarebbe Joan Franquet?  
La Gralla di Tarragona!**

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

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

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



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



## 1. VIN0282-

**METAMORPHIKA**

CHENIN BLANC

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

## 2. VIN0284-

**METAMORPHIKA**

SUMOLL BLANC BRISAT

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

## 3. VIN0287-

**METAMORPHIKA**

VIOGNIER

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

## 4. VIN0286-

**METAMORPHIKA**

ORANGE

MACABAU

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

## 5. VIN0285-

**METAMORPHIKA**

ORANGE

XAREL.LO

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

## 6. VIN0288-

**METAMORPHIKA**

AMPHORA

SUMOLL NEGRE

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

↓ 7. VIN0289-

**METAMORPHIKA  
AMPHORA**

TREPAT

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

8. VIN0290-

**METAMORPHIKA  
AMPHORA**

GARNATXA NEGRE

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

9. VIN0291-

**METAMORPHIKA  
AMPHORA**

CARINYENA

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

10. VIN0292-

**ORANGE DE NOIR**SUMOLL NEGRE E XAREL  
LO VERMELL

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

11. VIN0293-

**COMADELLOPS**

VERMELL

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





# Les Vignes D'Olivier



**Bang!**

I vini di Olivier sono davvero un colpo al cuore!

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



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

1. VIN0336-



#### DÉFERLANTE WHITE

VIN DE FRANCE  
CHENIN, UGNI BLANC,  
CINSAUT

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

2. VIN0378-



#### DÉFERLANTE RED

VIN DE FRANCE

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



## 3. VIN0280-

**L'ENVOlée**

VIN DE FRANCE  
SYRAH E CARIGNAN

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

## 4. VIN0442-

**RONDS ROUGES**

VIN DE FRANCE  
CINSAUT, GRENACHE E  
ARAMON

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

## 5. VIN0377-

**CHAMP TRAVERSIER**

VIN DE FRANCE  
CINSAUT, GRENACHE E  
ARAMON

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

## 6. VIN0281-

**RONDS NOIR**

VIN DE FRANCE  
SYRAH E MERLOT

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

## 7. VIN0279-

**CUVÉE SPECIALE**

**18.19.20.21**

VIN DE FRANCE SYRAH,  
CARIGNAN E MERLOT

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



# Pu Wines



CLICCA QUI

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

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



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

*“Producó una piccola quantità di vino da viti vecchie, non innestate e non irrigate, principalmente País, Cinsault e Moscatel de Alejandria. In cantina non c’è plastica, solo vecchie tinajas di argilla e botti di legno.”*



## 1. VIN0438-


**SECANO INTERIOR DE YUMBEL**

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

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

## 2. VIN0439-


**SECANO INTERIOR DE YUMBEL**

PAIS CHOIGUE

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

## 3. VIN0437-


**SECANO INTERIOR DE YUMBEL**

PAIS CORO

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



# Seresin



CLICCA QUI

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

Immaginatevi dietro le quinte di un film come "Fuga di Mezzanotte" o "Harry Potter". Tra macchine da presa che si muovono, cambi di costume e colonne sonore che riempiono l'aria, vediamo seduti intorno a un tavolo Michael, Robert De Niro e Mickey Rourke, tutti intenti a fare una pausa gustando una bottiglia di Pinot Noir prodotta proprio da Michael a Marlborough. Parliamo di un'icona del cinema, un regista della fotografia che ha scelto di dedicarsi alla cura di 55 ettari di vigneto nella sua terra natia, la **Nuova Zelanda**. Visionario e influente, Seresin si impegna con fermezza nei principi della biodinamica, l'uva non è soltanto un frutto del suolo, ma una parte integrante di un ecosistema agricolo più ampio, così come il vino non è solo una bevanda, ma un elemento cruciale di un pasto.



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

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



## 1. VIN0124-


**MARLBOROUGH**  
**SAUVIGNON BLANC**

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

## 2. VIN0126-


**MARAMA**  
**MARLBOROUGH**  
**SAUVIGNON BLANC**

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

## 3. VIN0337-


**BEAUTIFUL CHAOS**  
**PINOT NOIR**

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

## 4. VIN0125-


**RACHEL**  
**MARLBOROUGH**  
**PINOT NOIR**

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



# Poppelveh



CLICCA QUI

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

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

Dal 2016 fino a pochi anni fa, la cantina è stata itinerante: Uffe e i suoi amici vinificavano in luoghi insoliti come vecchi capannoni, bunker sotterranei e, talvolta, semplicemente all'ombra di un albero. Ma, alla fine del 2021, ha finalmente trovato una dimora permanente. Immaginiamo Uffe e Nicole un po' come i White stripes, la coppia più famosa della garage music. Indipendenti, ambiziosi e creativi. Il risultato della loro unione musicale sono stati sei Grammy Awards.

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



## 1. VIN0457-



## OST

## RIESLING

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

## 2. VIN0459-



## DANCING IN THE DOLDRUMS

## PINOT MEUNIER

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

## 3. VIN0455-



## NORTH DREAD

## PINOT NOIR

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

## 4. VIN0460-



## VICISSITUDES

## OF LIFE

## PINOT NOIR

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

## 5. VIN0456-



## LILLE

## TEROLDEGO

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

## 6. VIN0458-



## SOMEWHERE

## SYRAH

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



# Viña Casalibre



CLICCA QUI

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

Dopo un lungo percorso nel mondo del vino che lo ha portato in giro per il globo, **Fred Skwara** ha fatto ritorno nella sua terra natia, il Cile, con un'ardita missione: mostrare al mondo l'anima più vera dei vini cileni. Con un obiettivo chiaro in mente, Skwara si è dedicato esclusivamente ai vigneti biologici e alle uve provenienti da vecchie vigne. L'approccio di Skwara non è solo una dichiarazione di intenti, ma una vera e propria rivoluzione nel panorama vinicolo cileno e riesce a realizzare il suo sogno con Casalibre.

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



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

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



## 1. VIN0367-


**SIETE PERROS  
PÉT-NAT**

 ITATA VALLEY  
MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

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

## 2. VIN0368-


**SIETE PERROS ROSE  
GARNACHA**

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

## 3. VIN0033-


**MAIPO VALLEY**

CABERNET SAUVIGNON

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

## 4. VIN0034-


**DE OTRO PLANETA  
SKIN CONTACT**

 CURICÓ VALLEY  
SAUVIGNON GRIS

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

## 5. VIN0370-


**DE OTRO PLANETA  
SKIN CONTACT**

 ITATA VALLEY  
MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

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

## 6. VIN0035-


**DE OTRO PLANETA  
MAIPO VALLEY**

CABERNET FRANC

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



# Clos Santa Ana



CLICCA QUI

“**Pioggia di sole**  
**Come una benedizione**  
**La vita rinasce con la sua luce**  
**Tutto è così**  
**Ritorno alla radice**  
**La terra nera diventa verde**  
**E le montagne e il deserto**  
**Un bellissimo giardino”**  
**Santana**



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

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

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

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



## 1. VIN0335-

**FLOR DE SAL**

LOLO VALLEY  
CHARDONNAY, PINOT  
NOIR, RIESLING

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

## 2. VIN0092-

**VELO**

COLCHAGUA VALLEY  
PINOT NOIR

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

## 3. VIN0091-

**SIRIOS**

COLCHAGUA VALLEY  
CABERNET SAUVIGNON E  
FRANC E CAMENERE

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

## 4. VIN0090-

**ARALEZ**

COLCHAGUA VALLEY  
CABERNET SAUVIGNON E  
FRANC, MALBEC

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



# Cacique Maravilla



CLICCA QUI

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

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



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

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



## 1. VIN0304-

**GUTIFLOWER**

DO YUMBEL  
MOSCATEL DE  
ALEJANDRÍA, CORINTO

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

## 2. VIN0303-

**CHACOLI**

DO YUMBEL  
PAIS

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

## 3. VIN0301-

**VINO NARANJA**

DO YUMBEL  
MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

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

## 4. VIN0300-

**PIPERO**

DO YUMBEL  
PAIS

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



# Dom Bliskowice



CLICCA QUI

Valzer n.6 “minuto”

Frédéric François Chopin,  
Żelazowa Wola, Polonia.

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

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



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



## 1. VIN0394-

**RIESLING**

MALOPOLSKI PRZELOM  
WISLY - RIESLING

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

## 2. VIN0398-

**J21**

MALOPOLSKI PRZELOM  
WISLY - JOHANNITER

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

## 3. VIN0396-

**J20 ULTRA**

MALOPOLSKI PRZELOM  
WISLY - JOHANNITER

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

## 4. VIN0397-

**MONDAY LISA**

REGENT, RONDO,  
CABERNET CORTIS

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

## 5. VIN0395-

**KESKESE**

MALOPOLSKI PRZELOM  
WISLY - PINOT NOIR

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



# Cambridge Road



CLICCA QUI

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

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



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

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

1. VIN0137-



**NATURALIST BLANC**  
RIESLING

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

2. VIN0138-



**NATURALIST ROSÉ**  
PINOT NOIR E RIESLING

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

## 3. VIN0353-


**NATURALIST PÊCHE**  
 MARTINBOROUGH

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

## 4. VIN0136-


**DOWN THE RABBIT HOLE**  
 MARTINBOROUGH - SAUVIGNON BLANC

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

## 5. VIN0352-


**MARTINBOROUGH BIANCO**  
 SAUVIGNON BLANC

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

## 6. VIN0478-


**BIANCO**  
 SAUVIGNON BLANC, CHARDONNAY, PINOT GRIGIO

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

## 7. VIN0444-


**ROSSO**  
 SYRAH

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

## 8. VIN0351-


**ANIMUS**  
 MARTINBOROUGH - PINOT NOIR

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



# Boisson Vivante



CLICCA QUI

**Free-Jazz Trilogia delle Vocali i Bemolle**

**Violoncelite e Contrabbasso**

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

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



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

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



## 1. VIN0386-



## VOILA

VIN DE FRANCE -  
SAUVIGNON

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

## 2. VIN0383-



## À TABLE

VIN DE FRANCE -  
SAUVIGNON

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

## 3. VIN0385-



## PERRONTONIC

VIN DE FRANCE -  
CABERNET FRANC

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

## 4. VIN0384-



## LA PRESSE

VIN DE FRANCE  
CABERNET FRANC E  
CABERNET SAUVIGNON

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



# di parole e di vino

# VINI DA

# ASCOLTARE



ASCOLTA  
QUI

di Giambattista Marchetto | Giornalista

**L**eterno studente parlava di Kandinsky e Hrabal al tavolino di un bistrot, mentre le parole si impastavano di un rosso piemontese. La giornalista spagnola replicava sventolando un calice di rosato, bandiera di amore libero che le arrossava gli zigomi. L'operaia anarchica e il liutaio toscano si disputavano l'ultimo sorso di un rosso neozelandese.

La sera dopo, al telefono, le parole inseguivano i baci strappati e le idee di rivoluzione, mentre una lacrima nelle notti bianche di sussurri e bandiere annacquava il calice di un bianco sapido.

La sorte o la voglia di non ingabbiare i sogni li ha fatti ritrovare, stupefatti, inchiodati dai proclami bagnati di un rosso frizzante. Increduli e colmi di parole e di vino.

Un abbraccio e quella promessa di non perdersi più di vista, pronunciata con il sonoro di una canzone stonata, l'hanno suggellata dentro una festa sbilenco di tannini e sorrisi.

1



VIN0141-  
**GUSBOURNE**  
ROSÉ BRUT  
PDO ENGLAND

P-119

## vini da ascoltare



2

VIN0017-  
**ZAHEL**  
RIED  
REISBERG  
MAURERBERG  
RIESLING  
P-59



3

VIN0256-  
**DOMAINE**  
**GÉRARD**  
**VILLETT**  
**ARBOIS BLANC**  
**SAVAGNIN OUILÉ**  
P-67



4

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



5

VIN0394-  
**DOM**  
**BLISKOWICE**  
RIESLING  
MALOPOLSKI  
PRZELOM  
WISŁY -  
RIESLING  
P-39



6

VIN0493-  
**MAISON**  
**ALTISOLIS**  
**SANTENAY AOC**  
PINOT NOIR  
P-11



7

VIN0378-  
**LES VIGNES**  
**D'OLIVIER**  
**DÉFERLANTE**  
**RED**  
VIN DE FRANCE  
P-24



8

VIN0446-  
**VINDIOU**  
COEUR FIDELE  
VIN DE FRANCE  
DUREZA  
P-15



9

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



10

VIN0486-  
**STEFANO**  
**OCCHETTI**  
**ROERO DOCG**  
**SANCHE**  
NEBBIOLO  
P-51

Ogni sera un gioco diverso, amici e risate, storie di viaggio e poesia, calici con dentro il mare o i vulcani di mezzo mondo. Ogni parola un sorso di vino, il destino sulle etichette sbiadite come vite vissute. Si ricordano ancora i sorrisi e quelle canzoni intonate assieme. E i baci strappati, gli abbracci e gli addii al telefono, con scampoli di futuro in un brindisi. Così ritrovarsi assieme diventa festa e amicizia condensate in poche parole, sulle note di Miles Davis che graffiano i ricordi, vagando in un posto strano dell'anima. Spagnolo, russo, toscano si mescolano alle risate, mentre il cavatappi affonda nella bottiglia di Riesling riemersa dalla cantina del nonno.





# WINE IS ROOTS

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

“IL RACCOLTO È L’INFANZIA DEL CONTADINO”

PROVERBI FRANCESI

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

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



# Stefano Occhetti



CLICCA QUI

**“Chi bogia 'l vin a bogia 'l destin.”**

**“Chi muove il vino, muove il destino” Proverbo piemontese.  
Proprio così, il vino ha il potere di influenzare il corso degli eventi!**

Era forse già scritto nel firmamento che il destino di **Stefano** e della sua compagna **Giulia** fosse quello di seguire le orme dei loro nonni, diventando viticoltori in una delle aree più affascinanti del Piemonte: il Roero.

Dal passato geologico unico, il Roero è una delle ultime terre piemontesi emerse dal mare. Terreni prevalentemente sabbiosi, ripidi, arricchiti da fossili e minerali che conferiscono una singolare ricchezza ai vigneti e al paesaggio.

Nel 2019, hanno realizzato la loro prima vendemmia, producendo 4000 bottiglie provenienti dai due cru "Occhetti" e "Sanche", entrambi Menzione Geografica Aggiuntiva (MeGA) del Roero. "Occhetti" è il vigneto che risale al 1945 del nonno Severino, mentre "Sanche" è un vigneto di oltre 70 anni che si sviluppa in un anfiteatro più unico che raro.



**“Sostenibilità per noi non è solo un modo di dire. È la nostra stella polare”**



## 1. VIN0485-



**LANGHE DOC  
NEBBIOL**  
NEBBIOL

Nebbiolo proveniente dalle MeGA Occhetto, Sanche e Vadonia, nei comuni di Monteu Roero e Vezza d'Alba. Fermentazioni spontanee e fermentazioni separate in acciaio per poi affinare in legno per 8 mesi. Un grande nebbiolo, dinamico e fresco.

## 2. VIN0486-



**ROERO DOCG SANCHE  
NEBBIOL**

Nebbiolo proveniente dalla MeGA Sanche, nel Roero; vendemmia manuale, fermentazioni spontanee e macerazione a cappello sommerso e affinamento in legno per 16 mesi. Nebbiolo ricco, eroico dal tannino fine ed elegante.

## 3. VIN0487-



**ROERO DOCG RISERVA  
OCCHETTI**  
NEBBIOL

Nebbiolo proveniente dalla MeGA Occhetto, nel Roero. Fermentazioni spontanee in Tonneaux e affinamento per circa 20 mesi. Una riserva dalla grande espressione, complesso, strutturato e dinamico.



# La Vedetta



CLICCA QUI

**“Chi a beiv Barbaresco, a l’ha mai ‘n piè an mes”**

**“Chi beve Barbaresco non ha mai un piede a metà strada”**

**Ovvero, è sempre sicuro di quello che fa... e di quello che beve!**

Nelle colline del Barbaresco, dove la tradizione è sacra e il vino è storia, c'è una nuova energia che scuote il panorama vitivinicolo. Si chiama *La Vedetta*, ed è il progetto di **Marco Viglino** e della compagna **Swantje**, una coppia che ha deciso di riscrivere le regole senza dimenticare le radici.

Il loro obiettivo? Creare vini capaci di parlare la lingua del territorio e di farlo con una voce fresca e contemporanea.

Ma *La Vedetta* non è solo una cantina, è un modo di vivere il Barbaresco.



Marco e Swantje esplorano la loro terra trasformando ogni bottiglia in una storia da raccontare. Il cuore pulsante della loro produzione è *Cà Grossa*, un cru di Nebbiolo che cresce in una zona circondata da boschi e nocciioleti piantati negli anni '50 dal nonno di Marco, Lorenzo. E qui la storia si intreccia: quelle noccioline venivano consegnate direttamente a Giovanni Ferrero, quando la sua azienda dolciaria muoveva i primi passi verso il successo globale. Oggi, con una produzione di circa 10.000 bottiglie all'anno, *La Vedetta* porta una ventata di freschezza nel mondo del Barbaresco.

*“Noi abbiamo voluto che il vino parlasse della cosa che conosciamo meglio e che desideriamo condividere con gli altri: la nostra storia.”*



## 1. VIN0504-


**LANGHE BIANCO DOC  
ARNEIS**

Una piccola produzione del nuovo vino nato a La Vedetta. Vinificato in acciaio, viene imbottigliato in primavera dopo la fermentazione malolattica. Fresco e dal sorso agile, rivela al naso note di fiori bianchi, camomilla, mentuccia e sfumature erbacee.

## 2. VIN0500-


**BARBERA D'ASTI  
DOCG SARASINO  
BARBERA**

Barbera proveniente da una giovane vigna con esposizione a sud, nel Comune di Castagnole delle Lanze. Vinificata in acciaio, segue un breve affinamento in cemento e legno. Elegante, piacevole, diretta e giovanile, con una meravigliosa nota sapida.

## 3. VIN0499-


**LANGHE DOC  
NEBBIOL  
NEBBIOL**

Nebbiolo del Comune di Barbaresco, in località Tre Stelle. Tipico colore rosso rubino, un bel bouquet di viola e frutti rossi ed un tannino sottile e piacevole. L'affinamento è di circa 1 anno, prima in cemento poi in bottiglia.

## 4. VIN0501-


**FREISA D'ASTI  
DOC SARASINO  
FREISA**

Le uve provengono da una giovane vigna con esposizione a sud, nel Comune di Castagnole delle Lanze. Vinificata in acciaio, affina in barrique usate per circa 3 mesi. Colore porpora brillante, con note di prugna, viola e tabacco.

## 5. VIN0502-


**BARBAresco DOCG  
CA' ROSSA  
NEBBIOL**

Nebbiolo che nasce nella bellissima vigna MeGa Ca' Grossa in località Tre Stelle. Affinamento in botte grande per 20 mesi più 8 di bottiglia. Rosso rubino, sensazioni olfattive di frutta matura, spezie e viola, tannino ben integrato.



# Domaine La Soufrandière



CLICCA QUI

**“Le vin est le sang de la terre.”**

**Il vino è il sangue della terra.**

**Proverbo francese**

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



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

## 1. VIN0505-



BOURGOGNE  
ALIGATO ZEN  
ALIGOTÉ

Piccola produzione di Aligoté da una vigna di recente acquisizione ai piedi della Rocca di Vergisson; fermentazione in acciaio e 1 mese di affinamento in botte, profumi delicati di fiori bianchi e aromi di limone. In bocca ha una buona salinità.

## 2. VIN0411-



VIN DE FRANCE  
LA CARBONNODE  
CUVÉE ZEN  
CHARDONNAY

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



## 3. VIN0102-


**MACON VINZELLES LE CLOS DE GRAND PÈRE**  
**CHARDONNAY**

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

## 4. VIN0103-


**SAINT-VERAN CUVÉE LA COMBE DESROCHES**  
**CHARDONNAY**

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

## 5. VIN0331-


**SAINT-VERAN CLIMAT LA BONNODE CUVÉE OVOIDE**  
**CHARDONNAY**

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

## 6. VIN0104-


**POUILLY-FUSSÉ CLIMAT EN CHATENEY**  
**CHARDONNAY**

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

## 7. VIN0464-


**POUILLY-VINZELLES CUVÉE ZEN**  
**CHARDONNAY**

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

## 8. VIN0105-


**POUILLY-VINZELLES CLIMAT LES QUARTS**  
**CHARDONNAY**

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



# Bret Brothers



CLICCA QUI

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

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

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



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

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

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

“Santé!”



## 1. VIN0461-



**VIN PÉTILLANT**  
**BRET NAT**  
CHARDONNAY

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

## 2. VIN0462-



**MÂCON-CHARDONNAY**  
**AOC**  
CHARDONNAY

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

## 3. VIN0107-



**MÂCON CHARDONNAY**  
**CLIMAT LES CRAYS**  
CHARDONNAY

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

## 4. VIN0463-



**MÂCON-IGÉ CLIMAT**  
**LES VERNAYES**  
CHARDONNAY

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

## 5. VIN0391-



**MEN IN BRET**  
**CUVÉE ZEN**  
VIN DE FRANCE - GAMAY

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

## 6. VIN0106-



**JULIÉNAS LA**  
**BOTTIERE**  
BEAUJOLAIS - GAMAY

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



# Zahel



CLICCA QUI

**“In der Ruhe liegt die Kraft.”**

**Nella tranquillità risiede la forza.**

**Proverbio austriaco**

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

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



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

## 1. VIN0381-



### PÉT-NAT EIN WILDES GLASCHEN GEMISCHTER SATZ

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

## 2. VIN0382-



### PÉT-NAT EIN WILDES GLASCHEN ROSÉ PINOT NERO

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





### 3. VIN0016-



#### WIENER GEMISCHTER SATZ

6 VARIETIES

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

### 4. VIN0019-



#### ORANGE T ORANGE TRAUBE

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

### 5. VIN0015-



#### RIED KROISSBERG SAUVIGNON BLANC

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

### 6. VIN0017-



#### RIED REISBERG MAURERBERG RIESLING

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

### 7. VIN0018-



#### ROSÉ PINOT NOIR

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

### 8. VIN0020-



#### RIED SATZEN MAURERBERG PINOT NOIR

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



# Frerejean Frères



CLICCA QUI

**“La moisson est l'enfance du laboureur.”**

**Il raccolto è l'infanzia del contadino.**

**Proverbio francese**

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



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

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

1. CHA07335-



## BRUT GRAND RÉSERVE

CHARDONNAY, PINOT NOIR  
E PINOT MEUNIER

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

2. CHA06566-



## EXTRA BRUT PREMIER CRU

CHARDONNAY E  
PINOT NOIR

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

**3. CHA05500-****BRUT PREMIER CRU**CHARDONNAY E PINOT  
NOIR

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

**4. CHA05501-****BLANC DE BLANCS**

CHARDONNAY

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

**5. CHA05938-****CUVÉE EXTRA  
BRUT 2006**CHARDONNAY E PINOT  
NOIR

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

**6. CHA06568-****BLANC DE BLANCS  
GC SOLAIRE**

CHARDONNAY

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

**7. CHA06003-****VV26**

CHARDONNAY

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

**8. CHA06567-****ROSÉ BLOSSOM NV  
PREMIER CRU**CHARDONNAY E PINOT  
NOIR

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

↓ 9. CHA05941-



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

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







# Badenhorst Family Wines



CLICCA QUI

**“Isimo seyimuhle kodwa uyafana naye.”**

**Una persona con un buon carattere**

**è simile ad essa.**

**Proverbio sudafricano**

**Adi Badenhorst** ha una fantastica barba e un incredibile senso dell'umorismo a dichiarare immediatamente l'immenso talento che quest'uomo possiede come enologo.

Dalle radici di tre generazioni di vinificatori, Adi era destinato a diventare il migliore, è cresciuto tra i vigneti e ha trascorso il suo tempo a raccogliere (e rubare) uva. Nel 2008 insieme a suo cugino, ha acquistato un vigneto nel Paardeberg, restaurato una cantina del Novecento guadagnandosi una reputazione come protagonisti della rinascita vinicola dello Swartland, in Sudafrica.



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

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

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



## 1. VIN0074-

**SECATEURS WHITE**

SWARTLAND -

CHENIN BLANC

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

## 2. VIN0076-

**SECATEURS ROSÉ**

SWARTLAND

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

## 3. VIN0075-

**SECATEURS RED**SWARTLAND - CINSAUT,  
GRENACHE E SHIRAZ

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



# Domaine Gérard Villet



CLICCA QUI

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

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

**Proverbo francese**

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



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

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

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



## 1. VIN0255-



## ARBOIS BLANC

CHARDONNAY

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

## 2. VIN0473-

ARBOIS BLANC  
CHARDONNAY OUILLÉ

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

## 3. VIN0257-



## ARBOIS BLANC

SAVAGNIN

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

## 4. VIN0256-

ARBOIS BLANC  
SAVAGNIN OUILLÉ

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

## 5. VIN0474-



## ARBOIS ROUGE

POULSARD

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

## 6. VIN0260-

ARBOIS ROUGE  
TROUSSEAU

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



# Domaine Mittnacht Frères



CLICCA QUI

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

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

**Proverbo francese**

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

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



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

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





## 1. VIN0122-



### CREMANT D'ALSACE EXTRA BRUT

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

## 2. VIN0481-



### AOC CREMANT D'ALSACE BRUT NATURE

PINOT AUXERROIS, PINOT GRIS, PINOT NOIR

36 mesi di affinamento sui lieviti per il nuovo Cremant non dosato; aromi tostati, di frutta secca e leggermente burrosi, bollicine eleganti. Buona struttura e freschezza conferiscono un finale rotondo.

## 3. VIN0119-



### CUVÉE COPAINS COPINES WHITE

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

## 4. VIN0480-



### AOC ALSACE LES FOSSILES

RIESLING

Finezza e tradizione definiscono perfettamente questo vino. Aromi fini fruttati, palato vivace con aromi di agrumi e fiori d'arancio. La mineralità si intensificherà con l'evoluzione ma note saline sono già bene presenti .

## 5. VIN0120-



### PINOT BLANC E AUXERROIS

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

## 6. VIN0121-



### PINOT NOIR

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



# Elisa Guerin



CLICCA QUI

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

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

## Proverbio francese

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



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

### 1. VIN0416-



BEAUJOLAIS  
VILLAGES  
GAMAY

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

### 2. VIN0417-



LA VIGNE  
DE MON PÈRE  
MOULIN À VENT GAMAY

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







# Domaine Alain Mathias



CLICCA QUI

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

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

**Proverbo francese**

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



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

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



## 1. VIN0371-

**CHABLIS**

CHARDONNAY

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

## 2. VIN0372-

**CHABLIS 1ER CRU  
VAU DE VEY**

CHARDONNAY

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

## 3. VIN0373-

**BOURGOGNE EPINEUIL  
TRADITION**

PINOT NOIR

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



# Weingut Seufert



CLICCA QUI

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

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

**Proverbo tedesco**

Da quattro generazioni, **la famiglia Seufert** coltiva con passione le loro vigne, radicate intorno alla pittoresca città vinicola francone di Iphofen, alberi che prosperano in un ambiente ricco di biodiversità, tra erba medica, alveari e altre forme di vita.

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



**“Vivi e lascia vivere è il nostro motto!”**



**1. VIN0223-****DEUTSCHER  
QUALITÄTSWEIN  
SILVANER**

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

**2. VIN0222-****DEUTSCHER  
QUALITÄTSWEIN  
MÜLLER THURGAU**

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

**3. VIN0374-****FREUNDINNENWEIN  
RIESLING**

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

**4. VIN0322-****TRILOGIE  
DEUTSCHER LANDWEIN  
MAIN**

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

**5. VIN0226-****ANARCHIE SKIN  
DEUTSCHER LANDWEIN  
MAIN - SILVANER**

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

**6. VIN0224-****LANDWEIN MAIN ROSÉ**

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



# Jaroslav Osicka Wines



CLICCA QUI

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

**Raccogliere l'uva dalla vigna è la nostra gioia.**

**Proverbio ceco**

**Jaroslav Osička è una leggenda!**

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

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

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



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

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



## 1. VIN0496-

**MORAVIAN RHAPSODY**

MULLER THURGAU,  
NEUBURGER, RIESLING

Fermentazioni  
spontanee e  
vinificazione in  
acciaio. Si distingue  
per il suo carattere  
fresco e aromatico, con  
note di frutta bianca  
e agrumi. Ha una buona  
acidità che lo rende  
vivace e piacevole al  
palato.

## 2. VIN0200-

**ORANZ**

GEWÜRTZTRAMINER

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

## 3. VIN0197-

**MILERKA**

MÜLLER THURGAU E  
NEUBURGER

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

## 4. VIN0199-

**CHA**

CHARDONNAY

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

## 5. VIN0198-

**PAN**

PINOT NERO E ANDRÉ

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



# Domaine Des Hauts Baigneux



CLICCA QUI

**“Qui sait déguster ne boit plus jamais de vin, mais goûte des secrets.” Chi sa degustare non beve più semplicemente vino, ma assapora dei segreti.**

**Proverbio francese**

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



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

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



## 1. VIN0350-



**TOURAINE AZAY-LE-RIDEAU**  
LES CHENES - CHENIN BLANC

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

## 2. VIN0389-



**LES CHENES**  
VIN DE FRANCE - SAUVIGNON BLANC

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

## 3. VIN0390-



**LES PENTES**  
VIN DE FRANCE - CABERNET FRANC

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

## 4. VIN0053-



**TOURAINE AZAY-LE-RIDEAU**  
CHENIN BLANC

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

## 5. VIN0054-



**GROLLEAU**  
VIN DE FRANCE

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



# Château Guadet



CLICCA QUI

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

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

**Proverbo francese**

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

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

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



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

## 1. VIN0176-



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

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

GUADET  
1758 1794  
GRAND CRU CLASSE





# Domaine Du Traginer



CLICCA QUI

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

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

**Proverbo francese**

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

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

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



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



## 1. VIN0217-

**BANYULS BLANC**

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

## 2. VIN0218-

**BANYULS GRAND CRU**  
GRENACHE NOIR

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

## 3. VIN0216-

**BANYULS RIMAGE**  
GRENACHE NOIR

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



# J. Faria & Filhos



CLICCA QUI

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

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

**Proverbio Portoghese**

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



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

**1. VIN0174-**



**MADEIRA DOP  
MEDIUM SWEET 5  
YEARS OLD**

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

**2. VIN0175-**



**MADEIRA DOP  
MEDIUM SWEET 10  
YEARS OLD**

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





# VINI DA BANCONE.



ASCOLTA  
QUI

di Andrea Farletti | Co-founder Mantis Istinto Naturale



**Metti un venerdì sera  
dopo una settimana di  
lavoro stremante,  
metti un bancone e  
una selezione di vini che  
non ti aspetti.  
Cosa chiedere di più?**

Potrei stare qui a raccontare di quanto il vino abbia sempre ricoperto un ruolo emblematico a livello sociale, al punto da poterlo definire non un mero prodotto, ma prodotto culturale complesso, ma sarei scontato. Ciò che posso dire con convinzione, però, è che, nonostante la continua evoluzione della società contemporanea, di fronte al bancone non viene mai

meno il senso di comunità che si crea tra le persone che scelgono di condividere l'esperienza di un buon calice di vino. Il suo consumo in convivialità, infatti, riesce a influenzare in modo straordinariamente positivo la qualità della vita, non solo a livello culturale, ma soprattutto emozionale.

Nell'immaginario collettivo, il simbolo della convivialità per eccellenza è stato, da sempre, il tavolo da pranzo, e continua senz'altro ad esserlo, ma con una funzione completamente diversa. In questo senso, per me, il bancone si trasforma in un vero e proprio punto di unione, simbolo di una socialità autentica, naturale e spontanea, mai scontata.

**1**



VIN0348-  
**LES TÊTES  
TÈTE AU BOIS  
DORMANT**  
CHENIN E CHARDONNAY

P-179

**2**



VIN0076-  
**BADENHORST  
FAMILY WINES  
SECATEURS ROSÉ**  
SWARTLAND

P-65

**3**



VIN0483-  
**AGRICOLA MILLAMI  
IL BAMBINO  
BIANCO IGP TERRE  
SICILIANE  
GRILLO**

P-105

**4**



VIN0124-  
**SERESIN  
MARLBOROUGH  
SAUVIGNON BLANC**

P-29

5



VIN0439-  
**PU WINES**  
SECANO INTERIOR DE  
YUMBEL  
PAIS CHOIGUE

P-27

6



VIN0471-  
**FATTORIA**  
ALBATRELLA  
IGT TOSCANA  
SANGIOVESE  
SANGIOVESE

P-103

7



VIN0431-  
**TENUTA IL NESPOLO**  
BARBERA D'ASTI  
DOCG TANTEVI  
BARBERA

P-101

8



VIN0022-  
**BODEGA SECRETO**  
PATAGONICO  
MANTRA REBEL  
PINOT NOIR

P-157



9



VIN0508-  
**ROMAIN PETITEAU**  
**TOURLAUDIERE**  
MUSCADET SEVRE ET  
MAINE AOC - MELON  
BLANC

P-109



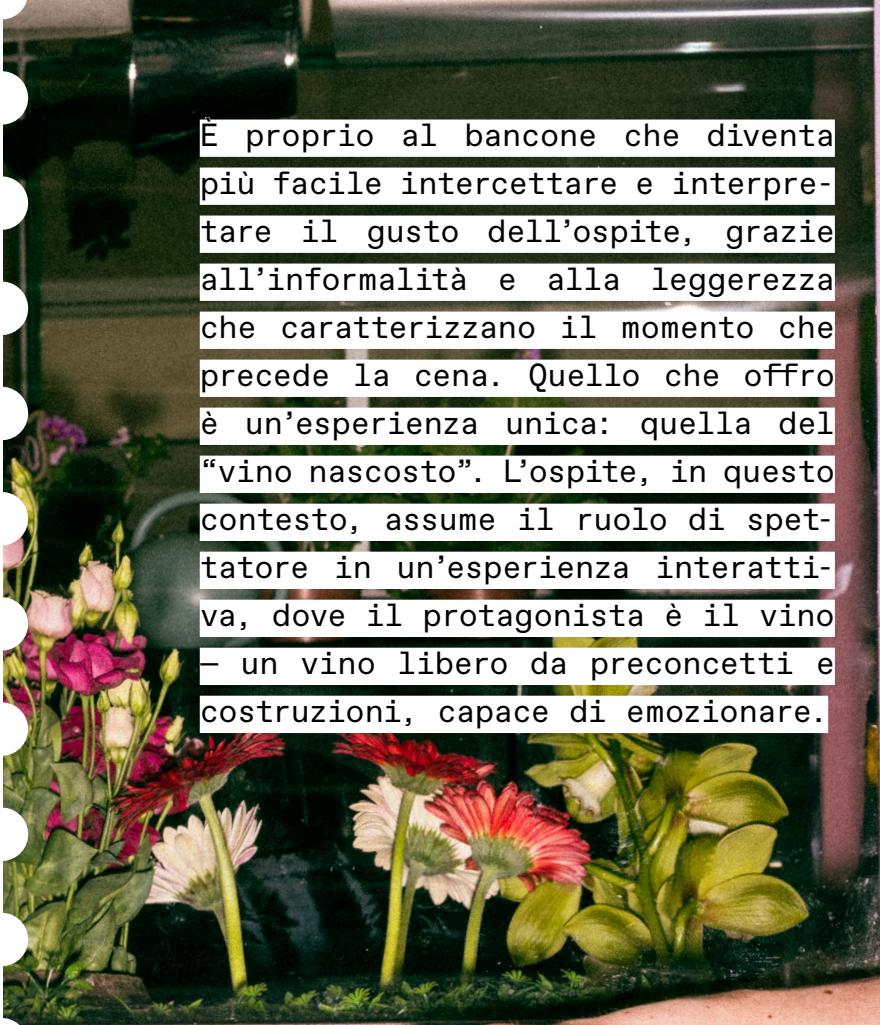
10



VIN0057-  
**LUDDITE WINE**  
**SABOTEUR RED**  
BOT RIVER

P-143

È proprio al bancone che diventa più facile intercettare e interpretare il gusto dell'ospite, grazie all'informalità e alla leggerezza che caratterizzano il momento che precede la cena. Quello che offre è un'esperienza unica: quella del "vino nascosto". L'ospite, in questo contesto, assume il ruolo di spettatore in un'esperienza interattiva, dove il protagonista è il vino – un vino libero da preconcetti e costruzioni, capace di emozionare.





# WINE IS CONTAMINATIONS

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

NOI PONIAMO LA DOMANDA, DIVERTITEVI A SCOPRIRE LA RISPOSTA.

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

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



# Pomologik



CLICCA QUI

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

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

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



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

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





## 1. CID0404-



### CIDRE NOUVEAU

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

## 2. CID0401-



### HANTVERKSCIDER

AROMA APPLE

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

## 3. CID0405-



### HOPPLE APPLE CIDER

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

## 4. CID0408-



### LERA

AROMA APPLE

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

## 5. CID0406-



### HANTVERKSCIDER ALCOHOLIC FREE

AROMA APPLE

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



CID0406-  
**POMOLOGIK**  
HANTVERKSCIDER  
ALCOHOLIC FREE  
AROMA APPLE

P-93

01



VIN0095-  
**CHAKANA WINES**  
SOBRENATURAL  
PÉTNAT  
ROSÉ  
MENDOZA

P-181

di **Daniele Addari**  
Proprietario Ciao Roma

## IL VINO SCENDE IN STRADA

La città cambia ritmo, le strade si fanno più tranquille e le piazze si trasformano in veri e propri hub di socialità. Il nuovo trend? Vini autogestiti.

Preparati ad uscire dagli schemi: qui si parla di vino pronto a essere vissuto all'aperto, nei luoghi dove la città pulsa davvero.

Immagina una passeggiata lungo il fiume, un giro in bici che si conclude con un picnic improvvisato, una partita a carte nel parco con amici, aspettare l'imbrunire per vedere un film sotto il cielo. In tutti questi momenti può spuntare la bottiglia giusta, quella scelta consapevole che aggiungerà qualcosa di unico al momento che stiamo vivendo.

Il mood dei vini autogestiti è intorno a noi: bottiglie easy, che raccontano il territorio, angoli urbani da riscoprire e valorizzare, cibo semplice e veloce, da dividere con gli amici. Non serve altro. È il modo più cool di vivere la città, senza programmi o prenotazioni. Magari mentre ti rilassi all'ombra di una piazza alberata, godendo della città come fosse un meraviglioso locale a cielo aperto.



VINI  
AUTRO  
GESTITI



3



03

VIN0496-  
**JAROSLAV OSICKA**  
**WINES**  
**MORAVIAN RHAPSODY**  
MULLER THURGAU,  
NEUBURGER, RIESLING

P-77



04

VIN0388-  
**TAVARES DE PINHA**  
**RUFIA DE**  
**CURTIMENTA**  
WINE OF PORTUGAL

P-175



05

VIN0300-  
**CACIQUE MARAVILLA**  
**PIPENO**  
DO YUMBEL  
PAIS

P-37



06

VIN0391-  
**BRET BROTHERS**  
**MEN IN BRET**  
**CUVÉE ZEN**  
VIN DE FRANCE - GAMAY

P-57



Viaggiando da Nord a Sud del nostro Paese è facile imbattersi in realtà che hanno scommesso su questo nuovo modo di intendere il consumo. Botteghe cittadine o di paese che guardano al passato ma rinascono con un occhio al futuro, dove l'atmosfera ricorda quella dei classici negozi di quartiere, con una grande attenzione per la qualità dei prodotti e al rapporto con i clienti.

## **VINI AUTOGESTITI** **è la nuova** **espressione della** **convivialità urbana.**

Libera, smart, lontana dai cliché. Il vino si fa street, accessibile, e parla a una generazione che non vuole aspettare l'occasione giusta per brindare. Basta un bicchiere da osteria, una bottiglia speciale e la città fa il resto. In fondo, il bello è proprio questo: non importa dove sei, ma con chi condividi il momento.

ASCOLTA  
QUI





07

VIN0362 -  
**CHÂTEAU DE CRANUE**  
**DOMPTER LA BÊTE**  
BORDEAUX ROUGE -  
MERLOT E CABERNET  
SAUVIGNON

P-169



08

VIN0333 -  
**KRASNÁ HORA**  
**WINERY**  
**RUBY**  
PINOT NOIR

P-171



09

VIN0501 -  
**LA VEDETTA**  
**FREISA D'ASTI**  
DOC SARASINO  
FREISA

P-53



10

VIN0429 -  
**TENUTA IL NESPOLO**  
**SPUMANTE BRUT**  
**METODO CLASSICO**  
**ROSÉ**  
PINOT NERO

P-101





# WIN IS A REMATCH

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

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



# Tenuta Il Nespolo



CLICCA QUI

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

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

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



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

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



## 1. VIN0429-



**SPUMANTE BRUT  
METODO CLASSICO  
RØSÉ**  
PINOT NERO

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

## 2. VIN0428-



**VINO BIANCO SAH!**  
CHARDONNAY

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

## 3. VIN0430-



**VINO BIANCO  
TEMPERSS MOSCATO  
SECCO**  
MOSCATO

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

## 4. VIN0431-



**BARBERA D'ASTI  
DOCG TANTEVI**  
BARBERA

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

## 5. VIN0465-



**NIZZA DOCG**  
BARBERA

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



# Fattoria Albatrella



CLICCA QUI

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

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



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

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



## 1. VIN0469-

**IGT TOSCANA BIANCO**

TREBBIANO, MALVASIA  
TOSCANA, GRECHETTO

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

## 2. VIN0470-

**IGT TOSCANA ROSATO**

SANGIOVESE E  
MONTEPULCIANO

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

## 3. VIN0471-

**IGT TOSCANA  
SANGIOVESE**

SANGIOVESE

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

## 4. VIN0472-

**IGT TOSCANA ROSSO**

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



# Agricola Millami



CLICCA QUI

Nella pallanuoto, il **contropiede** è un'azione rapida di attacco che esemplifica l'importanza del lavoro di squadra. Richiede una perfetta coordinazione tra i giocatori, collaborazione, fiducia e un'intesa impeccabile. Senza questi elementi, un contropiede non può essere eseguito con successo.

Per l'Azienda Agricola Millami il gioco di squadra inizia negli anni '50 quando, a Marsala, i nonni Diego Maggio e Michele Morsello Angileri decidono di trasformare radicalmente le loro aziende agricole, passando dalla coltivazione del grano a quella della vite.

La nuova generazione della storica azienda Millami ha un nome: **Fabio Morsello**.



Tre dei dodici ettari di terreno sono destinati al suo progetto che si basa su varietà autoctone della zona di Marsala: Nero d'Avola, Grillo e Inzolia.

Fabio fa parte di un gruppo di giovani viticoltori autodenominatosi MOT - Mater Ominia Terra - ciò che li unisce è la voglia di sporcarsi le mani nei campi e in cantina.

Il loro spirito di collaborazione è tangibile: condividono spazi di vinificazione, attrezzature e competenze, sostenendosi a vicenda. Un vero e proprio team che mette al centro la terra e la tradizione.

*“Credere in un territorio significa capirlo, volergli bene, metterlo davanti a tutto. Noi passiamo, lui resta!”*



## 1. VIN0483-



**IL BAMBINO**  
**BIANCO IGP TERRE**  
**SICILIANE**  
**GRILLO**

Da una vigna di 12 anni vendemmiata a settembre, fermentazione con lieviti spontanei, affinamento in acciaio per 9 mesi e 3 in bottiglia. Floreale al naso, spicata acidità e sapidità in bocca.

## 2. VIN0482-



**LAYLA INZOLIA IGP**  
**TERRE SICILIANE**  
**INZOLIA**

Inzolia proveniente da una vigna di 10 anni vicino al mare vendemmiata nella seconda decade di settembre; fermentazione in acciaio con macerazione carbonica, prosegue l'affinamento in acciaio e poi in bottiglia. Macchia mediterranea, fiori di camomilla e miele al naso, strutturato e pieno in bocca.



## 3. VIN0484-



**IL FOLLE ROSSO IGP**  
**TERRE SICILIANE**  
**NERO D'AVOLA**

Nero d'Avola proviene da una vigna di 18 anni vendemmiata ad agosto, fermentazione con lieviti spontanei, affinamento in acciaio per 9 mesi e 3 in bottiglia. Fragrante con spiccate note fruttate di ciliegia e frutti di bosco, sorso agile dalla spicata acidità.





# Rivale



CLICCA QUI

In Puglia "Strùscë" è un termine utilizzato per descrivere chi è abile e intelligente nel gioco. In alcuni dialetti si potrebbe anche usare "furbizze" per descrivere l'astuzia, ovvero la capacità di essere furbo nel superare le difficoltà o gli avversari, qualità imprescindibile nei giochi tradizionali pugliesi.

Con astuzia e intelligenza, l'azienda agricola **Rivale** ha scelto di piantare un vitigno non autoctono come il pinot nero nell'agro di Polignano a Mare, in provincia di Bari, Puglia. La vera "furbizze" risiede nell'attenzione dedicata al potenziale del terroir, dimostrando che uve come il pinot nero e lo chardonnay possono dare vita a grandi vini, evocando i prestigiosi risultati delle vicine cantine francesi. Questo approccio rappresenta un passo innovativo e una scommessa personale che ha trasformato un sogno in realtà. La cantina, a pochi passi dal vigneto, segue il modello delle celebri piccole cantine francesi che producono i rinomati "Vins de Garage" francesi, realizzando produzioni in lotti così limitati da poter essere conservati in spazi ridotti. Rivale ha iniziato nel 2023 con una produzione di 1000 bottiglie fino ad arrivare ad oggi con un massimo di 5000.



*"Azienda agricola Rivale, biodiversamente unici"*

## 1. VIN0494-



**PUGLIA IGT  
CHARDONNAY**  
CHARDONNAY

Chardonnay da una vigna su suolo nell'entroterra del Comune di Polignano a Mare. Fermentazioni spontanee con lieviti indigeni in acciaio, affinamento in cisterne in titanio e in parte in barriques. Complesso, persistente, frutta esotica con una delicata speziatura, sorso snello e bilanciato.

## 2. VIN0495-



**PUGLIA IGT  
PINOT NERO**  
PINOT NERO

Pinot nero dall'entroterra di Polignano a Mare, in una suggestiva vigna circondata dai boschi. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni e affinamento in grandi tini di rovere francese. Speziato, avvolgente, intrigante e di grande agilità di beva.







# Romain Petiteau



CLICCA QUI

Il nome **Baccarat** deriva dall'italiano "baccarà" (zero), arrivato in Francia nel XVI secolo, ha una storia affascinante, intrecciata con nobiltà, mistero e scommesse ad alto rischio. È stato per secoli il passatempo preferito di re e aristocratici.

Prendere in mano La Tourlaudière per **Romain Petiteau** è stato come giocare una mano vincente a Baccarat: una scommessa elegante ma con puntate alte e il rischio sempre dietro l'angolo. Con la sua visione innovativa e il rispetto per la tradizione, ha puntato tutto sulla qualità e sulla sostenibilità - e sembra che le carte stiano girando a suo favore.



Siamo nella Valle della Loira, vicino a Nantes. Ciò che rende unica La Tourlaudière è il suo straordinario terroir: i vigneti crescono su un mosaico di suoli vulcanici con rocce bianche come gneiss e graniti da un lato, e rocce nere come anfiboliti e gabbri dall'altro. Questa complessità geologica permette di produrre un'ampia varietà di cuvée. Il protagonista assoluto è il Melon Blanc, noto anche come Melon de Bourgogne, ma la tenuta lavora anche Chardonnay, Pinot Gris e diverse varietà di uve rosse.

La filosofia di Romain è racchiusa nella frase che segue, in cui si riflette l'approccio lungimirante che guarda alla varietà di vitigni e di terreni per garantire una stabilità e una crescita sostenibile nel tempo.

***"Voglio diversificarmi, per essere presente un po' ovunque e ridurre i rischi"***



## 1. VIN0510-

**PETIT ONIRIK**

VIN DE FRANCE -  
CHARDONNAY, PINOT GRIS

Da uve di cinque vigneti a Vallet, su rocce magmatiche. Pressatura senza macerazione e fermentazione con lieviti naturali. Bollicine fini, note eleganti di fiori bianchi e aromi di limone, finale minerale rinfrescante.

## 2. VIN0507-

**CATORPÉE BLANC**

VIN DE FRANCE - MELON  
BLANC

Fermentazione spontanea con i lieviti presenti sulle bucce. Il vino affina per circa 12 mesi in vasche di cemento interrate tipiche della Loira. Pera, limone, note affumicate e minerali al naso, con finale di miele e pane.

## 3. VIN0508-

**TOURLAUDIERE**

MUSCADET SEVRE ET MAINE  
AOC - MELON BLANC

Questa cuvée è il meglio dall'assemblaggio delle uve provenienti da vigne su suoli rocciosi a La Chapelle-Heulin, Affinato in vasche di cemento interrate per circa 15 mesi. Elegante, minerale e armonioso.

## 4. VIN0509-

**RAZ COAST**

VIN DE FRANCE -  
CHARDONNAY, MELON BLANC

Raz Coast nasce su ispirazione dei vini di Jura, affinando in botti scolme per ottenere lo sviluppo del lievito flor. Questo bianco Non-Ouillé sviluppa aromi di spezie e mele con note minerali iodate e un finale salato.

## 5. VIN0511-

**NIN' JA**

VIN DE FRANCE ROUGE-  
SYRAZ, PINOT NOIR

Due vitigni provenienti da annate diverse, affinati separatamente in vasche di cemento interrate. Il Syrah dona note di ciliegie nere e amarene, con note anche minerali. Il Pinot Nero aggiunge il pepe e speziatura.



# Domaine Arsac



CLICCA QUI

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

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



Ma Gaston riuscì a produrre il suo vino.

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

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



## 1. VIN0077-



## LA PETITE CHAUMETTE

ARDECHE IGP - CHARDONNAY

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

## 2. VIN0393-



## LES ARMANDIERES

ARDECHE IGP - VIOGNIER

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

## 3. VIN0449-



## VOLCANIK AMPHORA

PINOT NOIR

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

## 4. VIN0078-



## TERRA OCCIDENS

IGP ARDECHE MERLOT

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



# Le Prieuré Saint - Hughes



CLICCA QUI

Il **rugby** è una potente metafora della vita. Insegna ad affrontare sfide fisiche e mentali, ci mostra l'importanza di adattarsi e essere flessibili di fronte ai cambiamenti e sottolinea quanto siano cruciali **la disciplina e l'impegno** per raggiungere qualsiasi obiettivo.

I fratelli **Vincent** e **Mathieu Quénard**, frequentano i campi da rugby, conoscono bene gli insegnamenti di questo sport e li applicano con dedizione nella realizzazione dei loro sogni. Sono riusciti a farsi spazio nell'azienda di famiglia e a tracciare un percorso personale e identitario. Senza preoccuparsi troppo delle "squadre avversarie" nello Jura e in Borgogna, nel 2022 hanno fondato un piccolo Domaine all'interno della tenuta Prieuré Saint-Hughes, situata nel comune di Saint Jeoire-Prieuré, nella regione della Savoia.

Questo Domaine rappresenta una denominazione poco conosciuta al grande pubblico, che si estende su circa venti ettari e produce vini Jacquère davvero eccezionali. La combinazione della giovane età dei fratelli Quénard e della loro totale libertà espressiva in cantina porta alla creazione di vini sapidi e fini, che stupiscono ancora di più se pensiamo che siamo solo all'inizio di questo percorso.

*"In alto i calici e viva il vino libero di Savoia!"*



## 1. VIN0488-

**ALTESSE BIO****ALTESSE**

Altesse proveniente da una vigna nella denominazione Roussette de Savoie. Le fermentazioni partono con lieviti indigeni e segue affinamento solo in acciaio. Teso e fresco con profumi di fiori bianchi, miele e frutta polpa bianca.

## 2. VIN0489-

**SAINT JEOIRE  
PRIEURÉ LIEU DIT  
LE PRIEURÉ BIO****JACQUÈRE**

Vinificazione e affinamento solo in acciaio per questa espressione unica di Jacquere; proveniente da un meraviglioso piccolo Lieu-dit, "Le Prieuré". Minerale, ampio e fruttato.

## 3. VIN0490-

**GAMAY****GAMAY**

Gamay vinificato secondo la tecnica della macerazione carbonica e affinato solo in vasche di acciaio; fresco, succoso, dal colore rosso rubino brillante, palato leggero accompagnato da sentori di frutta rossa e una fine trama tannica che tiene alto il palato.



# Sifer Wines



CLICCA QUI

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

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

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

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



## 1. VIN0248-

**GORETI ANCESTRAL  
BLANCO**

MACABEO

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

## 2. VIN0245-

**GORETI TRADITIONAL  
MACABEO**

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

## 3. VIN0245-A-

**GORETI TRADITIONAL  
MACABEO**

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

## 4. VIN0250-

**TREPITJAFORT  
ANCESTRAL NOIR**

GRENACHE NOIR

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

## 5. VIN0250-A-

**TREPITJAFORT  
ANCESTRAL NOIR**

GRENACHE NOIR

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

## 6. VIN0380-

**BOOM**

GRENACHE NOIR

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

↓ 7. VIN0440-

**CASI**

MACABEO

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

8. VIN0441-

**EPHRAIM MEL**

GRENACHE

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

9. VIN0379-

**EPHRAIM ROSE**

GRENACHE NOIR

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

10. VIN0375-

**EPHRAIM**

GRENACHE NOIR

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





# Gusbourne



CLICCA QUI

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

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

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



## 1. VIN0140-

**RÉSERVE BRUT**

PDO ENGLAND -  
CHARDONNAY, PINOT  
MEUNIER E PINOT NOIR

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

## 2. VIN0139-

**BLANC DE BLANCS**

PDO ENGLAND -  
CHARDONNAY

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

## 3. VIN0141-

**ROSÉ BRUT**

PDO ENGLAND

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



# Corpisco



CLICCA QUI

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

**Chilena:** Bicicletta o calcio acrobatico.

**Garra:** **Spirito** combattivo e determinazione.

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

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



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

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



## 1. VIN0036-


**MIMO ITALIA**  
 MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

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

## 2. VIN0037-


**MIMO BLANCAS**  
**criollas**

 ALBILLA E NEGRA  
 CRIOLLA

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

## 3. VIN0038-


**MIMO VELO DE FLOR**  
 ALBILLA E MOSCATEL

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

## 4. VIN0039-


**MIMO VELO DE FLOR**  
 NEGRA CRIOLLA E  
 MOSCATEL

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

# QUEIRO POLI TAUI

di Lorenzo Sandano  
Giornalista

# VINI METRO POLI TANI

ASCOLTA  
QUI



L'essenza del vino affonda le radici nei connetti di comunità e riqualificazione di un luogo a partire dalla propria genesi.

Immaginiamo un gruppo di vignaioli che rende fertile la terra per piantare il frutto di viti, volontà e assaggi durante ore di manovalanza: la stessa istantanea agreste è replicabile lungo suoli metropolitani. Quadrilateri urbani o periferici, rivalutati da una collettività condivisa, pronta a ripopolare zone e indirizzi dove celebrare momenti quotidiani al suono di sugheri stappati e rintocchi di calici. Una ritualità in movimento dall'immaginario della campagna al febbricitante asfalto cittadino. Il vino e i suoi spazi diventano fonte di aggregazione e rinascita, proprio in quelle aree defilate che si riaccendono di vita.

1



CID0404-  
POMOLOGIK  
CIDRE NOVEAU

P-93

2



VIN0282-  
COSTADOR  
METAMORPHIKA  
CHENIN BLANC

P-21

3



VIN0430-  
TENUTA IL  
NESPOLO  
BIANCO TEMPERSS  
MOSCATO SECCO  
MOSCATO

P-101

4



VIN0325-  
KRASNA HORA  
WINERY  
ANNA  
SAUVIGNON BLANC E  
RIESLING

P-171

5



VIN0393-  
DOMAINE ARSAC  
LES  
ARMANDIERES  
ARDECHE IGP -  
VIOGNIER

P-111



6

7

8

9

10



VIN0477-  
**LA PETITE  
ODYSSÉE**  
**ROUGE FOURIE**  
ABOURIOU, MERLOT,  
CABERNET  
SAUVIGNON

P-17



VIN0484-  
**AGRICOLA  
MILLAMI**  
**IL FOLLE ROSSO**  
IGP TERRE  
SICILIANE  
NERO D'AVOLA

P-105



VIN0481-  
**DOMAINE  
MITTNACHT  
FRÈRES**  
**AOC CREMANT  
D'ALSACE BRUT  
NATURE**  
PINOT AUXERROIS,  
PINOT GRIS, PINOT  
NOIR

P-69



VIN0498-  
**SÉLÉNÉ  
BEAUJOLAIS  
VILLAGE**  
GAMAY

P-13



VIN0018-  
**ZAHEL  
ROSÉ**  
PINOT NOIR

P-59

Dalla bevuta defaticante dopo una sessione di studio o lavoro, improvvisata in uno spazio di coworking che riunisce le giovani menti del quartiere; oppure una briosa bottiglia che diventa il pretesto per ritrovarsi nel proprio Wine-Bar preferito. Spaparanzati col bicchiere in grembo sui gradini di un'enoteca o aggrappati al bancone di un nuovo bistrot di riferimento: dove prima c'era un clima desertico, oggi si respira il fermento sociale e caloroso dei locals che colonizzano punti d'incontro moderni e senza confi-

ni. Su queste frequenze, anche una sbicchierata domestica pare scandita da nuove vibes.

**Magari riuniti in compagnia per un brindisi in terrazza con vista suggestiva al tramonto, pur restando con i piedi piantati nella propria amata periferia.**

Tra le risate di un aperitivo colorato da inedite amicizie, sgorgano vitigni schietti, confidenziali e serafici quali elemento elettivo per consacrare questi attimi metropolitani inestimabili.



# WINE IS A GUARDIAN

MOTTO: LAVORARE SODO DÀ SEMPRE OTTIMI RISULTATI

DESIDERIO: CONSERVARE LA MEMORIA STORICA DEL SUOLO

OBIETTIVO: MANTENERE IN VITA ANTICHI METODI DI PRODUZIONE

NELLE PAGINE A VENIRE TROVERETE 8 PRODUTTORI CHE INCARNANO UN MODELLO SPECIFICO.

SECONDO JUNG, OGNI ARCHETIPO POSSIEDE CARATTERISTICHE PECULIARI E PUÒ ESSERE

COLLEGATO A QUATTRO MOTIVAZIONI UMANE FONDAMENTALI, LE STESSE CHE MUOVONO

L'ISTINTO PRIMORDIALE DI PROTEZIONE NEI VIGNAIOLI DI CUI VI RACCONTIAMO:

STABILITÀ, INDIPENDENZA, CAMBIAMENTO E APPARTENENZA.

C'È UNA PROFONDITÀ E UN'INTENSITÀ STRAORDINARIE NEL DIVENTARE AMBASCIATORI DI

UN PATRIMONIO VITIVINICOLO QUASI DIMENTICATO, LAVORANDO DURAMENTE IN VIGNA PER

CONSERVARE LE UVE AUTOCTONE E CONFERIRGLI UNA NUOVA DIGNITÀ. EVVIVA IL VINO CHE HA

UN MOTTO, UN DESIDERIO E UN OBIETTIVO.



# Natenadze



CLICCA QUI

## Il creatore

**Motto:** se puoi immaginarlo, si può fare

**Desiderio principale:** creare cose di valore duraturo

**Obiettivo:** realizzare una visione

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

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



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

*“[...] Quindi sto producendo vini da uve selvatiche [...]. Possiamo dire che questo è il vino più naturale del pianeta.”*



## 1. VIN0219-


**MESKETI MESKHURI  
WHITE DRY**

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

## 2. VIN0220-


**MESKETI MESKHURI  
RED DRY**

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

## 3. VIN0221-


**MESKETI MESKHURI  
TAMARIS VAZI**

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



# Tevza Winery



## Il saggio

**Motto:** la verità ti renderà libero

**Desiderio principale:** trovare la verità

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

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



*"I miei vini sono pazzi e vivi."*

### 1. VIN0339-



#### CRAZY AMBER

KARTLI REGION - GORULI  
MTSVANE

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

### 2. VIN0338-



#### CRAZY ALIVE

KARTLI REGION -  
SHAVKAPITO

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







# Chona's Marani



CLICCA QUI

## L'altruista

**Motto:** ama il tuo prossimo come te stesso

**Desiderio fondamentale:** proteggere e prendersi cura degli altri

**Obiettivo:** aiutare gli altri

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



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

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

### 1. VIN0340-



#### TSINANDALI

RKATSITELI E KAKHURI  
MTSVANE

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

### 2. VIN0341-



#### MAKUZANI

SAPERAVI

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





# Monastery Marani



CLICCA QUI

## Guardiano del Portale

**Motto:** mantieni il passato, cambia il futuro

**Desiderio fondamentale:** comprendere l'esistenza e plasmare il destino

**Obiettivo:** acquisire saggezza

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



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

### 1. VIN0262-



#### WHITE

#### RKATSITELI

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

### 2. VIN0261-



#### RED

#### SAPERAVI

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





# Armenia Wines Company - Sevuk



## Il bambino

**Motto:** progredire in autonomia

**Desiderio fondamentale:** superare gli ostacoli

**Obiettivo:** accrescere la fede in se stesso

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

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

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

### 1. VIN0010-



#### WHITE DRY

KANGUN E VOSKEHAT

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

### 2. VIN0009-



#### RED DRY

ARENI E KAKHETI

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





# Château Kefraya



CLICCA QUI

## Il sovrano

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

**Desiderio fondamentale:** controllo

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

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



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

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



1. VIN0265-



### LES BRETECHES BLANC

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

2. VIN0264-



### LES BRETECHES ROSÉ

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

3. VIN0263-



### LES BRETECHES ROUGE

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

4. VIN0266-



### GRAND VIN DE BEKAA ROUGE BEKKA VALLEY

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



# Domaine des Frères



CLICCA QUI

## Il giullare

**Motto:** si vive una volta sola

**Desiderio fondamentale:** vivere il momento con pieno godimento

**Obiettivo:** illuminare il mondo

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



**“Il lavoro ripaga sempre.”**

### 1. VIN0425-



#### LE PÉROU

VIN DE FRANCE -  
CABERNET FRANC

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

### 2. VIN0426-



#### LES MOULINS DE BEAU PUY

CHINON AOC - CABERNET  
FRANC

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





# Luddite Wine



CLICCA QUI

## L'innocente

**Motto:** liberi di essere io e te

**Desiderio principale:** arrivare in paradiso

**Obiettivo:** essere felici

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

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

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

***“La tecnologia e la meccanizzazione non saranno mai un sostituto della passione.”***



## 1. VIN0058-


**SABOTEUR WHITE**  
 BOT RIVER

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

## 2. VIN0057-


**SABOTEUR RED**  
 BOT RIVER

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

## 3. VIN0055-


**CHENIN**  
 BOT RIVER

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

## 4. VIN0056-


**SHIRAZ**  
 BOT RIVER

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



# Katsunuma



CLICCA QUI

## Il ribelle

**Motto:** le regole sono fatte per essere infrante

**Desiderio centrale:** rivoluzione

**Obiettivo:** ribaltare ciò che non funziona

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

Siamo nella prefettura di Yamanashi, un'area di spicco per la coltivazione dell'uva che ospita la stragrande maggioranza delle cantine della regione. Qui, la principale sfida è interpretare il rinomato vitigno tradizionale giapponese Koshu, uva bianca che ha fatto il suo ingresso in Giappone tramite la Via della Seta circa mille anni fa.



Katsunuma è stata pioniera nell'esportazione del vino giapponese nel mondo, e oggi, sotto la guida di Yuji Aruga, si impegna fortemente a promuovere il Koshu come simbolo dell'antica natura della nazione

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



## 1. VIN0227-


**ARUGA BRANCA  
BRILHANTE**  
KOSHU

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

## 2. VIN0228-


**ARUGA BRANCA  
CLAREZA**  
KOSHU

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

## 3. VIN0229-


**ARUGA BRANCA  
ISSEHARA**  
KOSHU

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

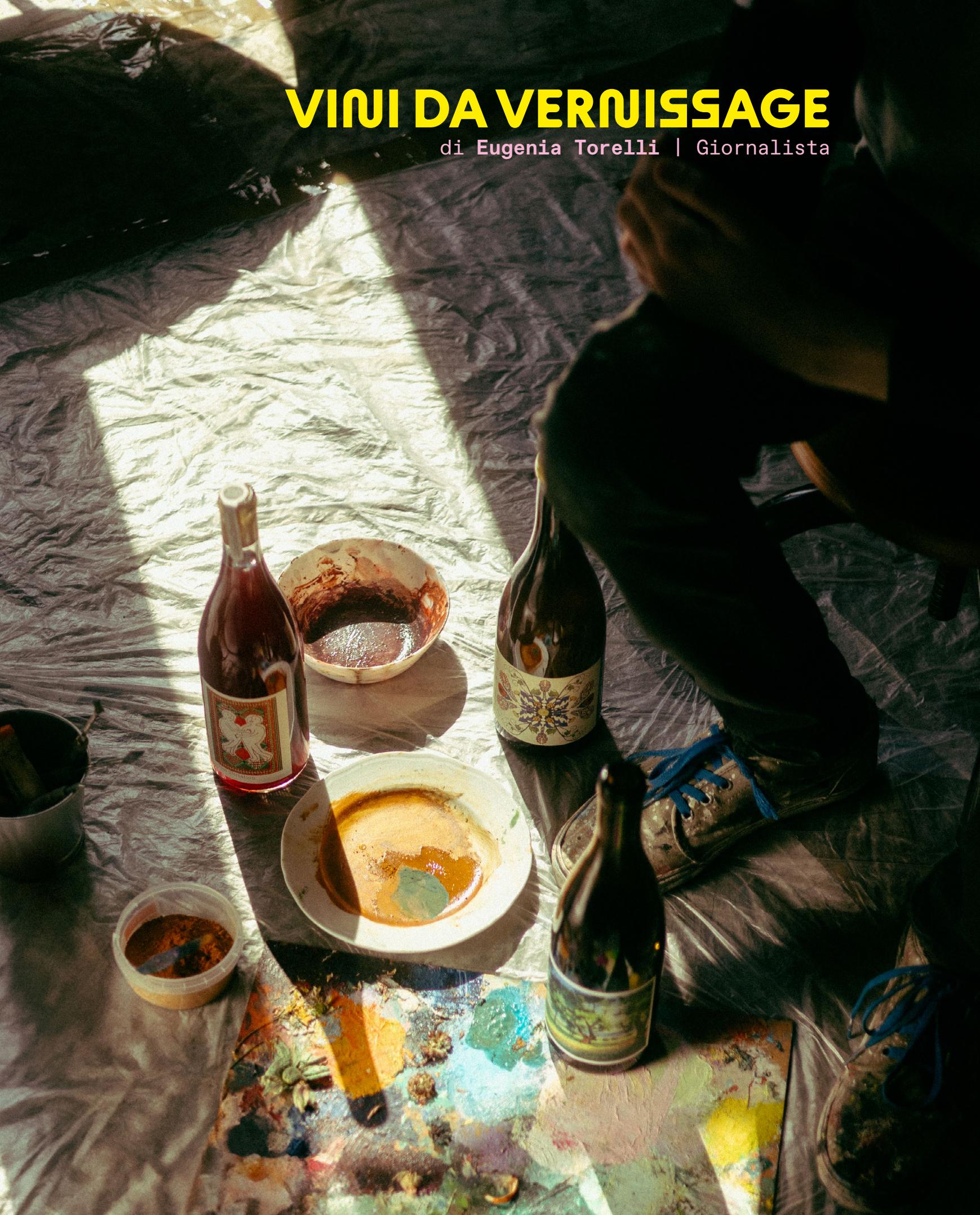
## 4. VIN0230-


**ARUGA BRANCA PIPA**  
KOSHU

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

# VINI DA VERNUSSAGE

di Eugenia Torelli | Giornalista



ASCOLTA  
QUI



01

Entri nella sala della galleria e lo noti subito. Tra una dozzina di visitatori dallo sguardo perso c'è un sorriso commosso, un guizzo di luce negli occhi che dice: eccola lì, quell'idea geniale che non vedevo. È difficile definire l'arte, si può provare ad affrontare il compito con un approccio scientifico, ma non si rende mai l'effetto. Quella capacità di comunicare un messaggio rivoluzionario attraverso un'opera della tecnica, di qualunque natura essa sia, è potente. Può un vino fare altrettanto? Del resto, anche un vino è il frutto di una tecnica e di un percorso guidato dall'uomo.

**Se c'è una cosa che certi vini hanno in comune con un'opera d'arte è la fatica**, quell'atto di dedizione estrema che porta un vignaiolo a identificarsi totalmente con le proprie piante a seguirne l'umore sotto il sole cocente, il succo d'uva nella metamorfosi, accompagnandolo e afferrandone l'anima. Così, lo sforzo incessante di competere con la natura per racchiuderla in una bottiglia somiglia tanto a quello sforzo incessante di competere con la bellezza dei fiori senza riuscire mai, di cui parlava Chagall nel definire l'arte. Per chi alla fine tiene in mano il calice, bere un sorso può essere un gesto assolutamente semplice, ma può anche essere potente come lo è uno sguardo nel cogliere un'idea.



VIN0139-  
**GUSBOURNE**  
**BLANC DE BLANCS**  
PDO ENGLAND -  
CHARDONNAY

P-119



02



VIN0335-  
**CLOS SANTA ANA**  
**FLOR DE SAL**  
LOLOL VALLEY  
CHARDONNAY, PINOT  
NOIR, RIESLING

P-35



03



VIN0411-  
DOMAINE LA  
SOUFRANDIÈRE  
VIN DE FRANCE  
LA CARBONNODE  
CUVÉE ZEN  
CHARDONNAY

P-54

04



VIN0034-  
VIÑA CASALIBRE  
DE OTRO PLANETA  
SKIN CONTACT  
CURICÓ VALLEY  
SAUVIGNON GRIS

P-33

05



VIN0219-  
NATENADZE  
MESKHETI MESKHURI  
WHITE DRY

P-129

06



VIN0271-  
JOHAN VINEYARDS  
PINOT NOIR  
WILLAMETTE VALLEY

P-152

Allora tra le persone sedute ai tavoli, se guardi bene, lo vedi.  
Quello sguardo che si illumina di fronte a un'etichetta e un sorriso che  
si commuove, con un'idea geniale ancora sulle labbra.



07



VIN0275-  
**MARTHA STOUMEN**  
WINES  
POST FLIRTATION RED  
ZINFANDEL E CARIGNAN

P-155

08



VIN0397-  
**DOM BLISKOWICE**  
MONDAY LISA  
REGENT, RONDO,  
CABERNET CORTIS

P-39

09



VIN0423-  
**SÉLÉNÉ**  
BEAUJOLAIS ROUGE  
GAMAY  
P-13

10



VIN0460-  
**POPPELVEJ**  
VICISSIONES  
OF LIFE  
PINOT NERO

P-31



# WINE IS A BACKPACKER

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

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



# Johan Vineyards



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

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



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

1. VIN0272-



**GRÜNER VELTLINER**  
WILLAMETTE VALLEY

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

2. VIN0271-



**PINOT NOIR**  
WILLAMETTE VALLEY

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







# Martha Stoumen Wines



CLICCA QUI

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



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

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

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

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

*“Diamo una voce unica in un coro di produttori agricoli che sta cambiando la melodia dell’industria vinicola.”*





1. VIN0274-

**POST FLIRTATION  
WHITE**

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

2. VIN0275-

**POST FLIRTATION  
RED****ZINFANDEL E CARIGNAN**

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

3. VIN0278-

**HONEYMOON**  
**COLOMBARD E CHARDONNAY**

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

4. VIN0276-

**MENDOCINO COUNTY**  
**NERO D'AVOLA**

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

5. VIN0277-

**MENDOCINO  
BENCHLANDS****NERO D'AVOLA E  
ZINFANDEL**

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



# Bodega Secreto Patagonico



CLICCA QUI

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



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

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

*“Abbiamo trovato in Patagonia un luogo magico per creare un vino con un profilo molto elegante.”*





## 1. VIN0021-



### MANTRA REBEL

CHARDONNAY

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

## 2. VIN0022-



### MANTRA REBEL

PINOT NOIR

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

## 3. VIN0023-



### MANTRA

PINOT NOIR

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

## 4. VIN0024-



### MANTRA

MALBEC

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



# Hochkirch Wines



CLICCA QUI

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

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



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

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





## 1. VIN0149 -



### BLANC

SEMILLON E SAUVIGNON  
BLANC

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

## 2. VIN0147 -



### SYRAH

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

## 3. VIN0148 -



### MAXIMUS

PINOT NOIR

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

# Richard Kershaw Wines



CLICCA QUI

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

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

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



## 1. VIN0267-A-



### **SMUGGLER'S BOOT**

WESTERN CAPE -  
CHARDONNAY

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

## 2. VIN0268-



### **SMUGGLER'S BOOT**

WESTERN CAPE -  
GRANACHE, SYRAZ E  
MOURVEDRE

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

## 3. VIN0269-A-



### **SMUGGLER'S BOOT**

ELGIN - PINOT NOIR

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



# VINI OLTRE MARIINI

di Greta Contardo  
Giornalista

Quando il mare  
scivola nel bicchiere

C'è un momento, quando il sole scivola basso sull'orizzonte e l'aria profuma di sale e promesse, in cui il mare smette di essere solo mare e diventa stato mentale. Lo guardi e lo vedi rosso, ambrato, dorato. Ti scivola negli occhi e nel cuore.

**È LO STESSO EFFETTO CHE FANNO CERTI VINI CHE HANNO IL MARE DENTRO.**

Dimenticate i "bianchini da pesce": qui si parla di vini che flirtano con il mare, che parlano la lingua delle onde, che sanno di brezza iodata, di piedi nudi sulla sabbia ancora calda, di pranzi che iniziano a mezzogiorno e finiscono solo perché qualcuno ha detto che il sole è andato giù. Sono vini vibranti, che esplodono di freschezza in bocca lasciando sulle labbra quella scia minerale che ricorda un'onda che si ritira sulla battigia. Sono vini che non si bevono, si vivono. Sono la colonna sonora di quelle serate non programmate che finiscono per diventare le migliori. Non servono troppe spiegazioni per capirli.

ASCOLTA  
QUI



.1

VIN0381-  
**ZAHEL**  
**PÉT-NAT EIN WILDES**  
**GLASCHEN**

GEMISCHTER SATZ

P-58



.2

VIN0092-  
**CLOS SANTA ANA**  
**VELO**

COLCHAGUA VALLEY - PINOT  
NOIR

P-35



.3

VIN0482-  
**AGRICOLA MILLAMI**  
**LAYLA INZOLIA IGP**  
**TERRE SICILIANE**

INZOLIA

P-105



.4

VIN0287-  
**COSTADOR**  
**METAMORPHIKA**

VIOGNIER

P-21



.5

VIN0157-  
**AUDI WEIGAND**  
LANDWEIN MAIN  
SILVANER

P-19



.6

CHA06566-  
**FREREJEAN FRÈRES**  
EXTRA BRUT  
PREMIER CRU  
CHARDONNAY E  
PINOT NOIR

P-60



.7

VIN0393-  
**DOMAINE ARSAC**  
LES ARMANDIERES  
ARDECHE IGP VIOGNIER

P-111



.8

VIN0509-  
**ROMAIN PETITEAU**  
RAZ COAST  
VIN DE FRANCE -  
CHARDONNAY, MELON BLANC

P-109



.9

VIN0202-  
**CLARK ESTATE**  
CLASSIC  
AWATERE VALLEY -  
RIESLING

P-189



.10

VIN0389-  
**DOMAINE DES**  
HAUTS BAIGNEUX  
LES CHÊNES  
VIN DE FRANCE -  
SAUVIGNON BLANC

P-79



Basta un sorso e il mare è lì; sa di sale, di vento, di libertà. Ti riporta a quella sera d'estate in cui hai mangiato con le mani su una terrazza affacciata sull'oceano e a tutti i momenti in cui hai guardato l'orizzonte e hai sentito qualcosa di inspiegabile stringerti lo stomaco.

**PERCHÉ ALLA FINE IL MARE E IL VINO HANNO LO STESSO DNA:** sono indomabili, profondi, mitevoli, affascinanti. E noi non riusciamo mai a stare lontano dal mare.





# WINE IS CONVIVIALITY

SI SCRIVONO: DOLMades, CARNEVALE DI MENDOZA, CASSOULET MA SI LEGGONO:  
CONDIVISIONE, SOCIALITÀ, UNIONE.

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



# Château De Cranne



CLICCA QUI

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

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



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

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

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



## 1. VIN0363-

**JARDINER**

BORDEAUX BLANC -  
SAUVIGNON GRIS E  
MUSCADELLE

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

## 2. VIN0362-

**DOMPTER LA BÊTE**

BORDEAUX ROUGE -  
MERLOT E CABERNET  
SAUVIGNON

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

## 3. VIN0365-

**ORANGE**

VIN DE FRANCE -  
SEMILLON

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

## 4. VIN0364-

**ROUGE NATURE**

BORDEAUX - MERLOT E  
CABERNET SAUVIGNON

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

## 5. VIN0361-

**BLACK**

VIN DE FRANCE - MALBEC

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

## 6. VIN0366-

**PÉTILLANT NATUREL**

VIN DE FRANCE - MERLOT

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



# Krásná Hora Winery



CLICCA QUI

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

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



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

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



## 1. VIN0325-

**ANNA**

SAUVIGNON BLANC E  
RIESLING

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

## 2. VIN0359-

**MIYA**

ZWEIGELTREBE

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

## 3. VIN0084-

**LA BLANCA**

VIN DE FRANCE -  
SEMILLON

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

## 4. VIN0327-

**HERR GEWURTZ**

GEWURTZTRAMINER

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

## 5. VIN0324-

**PINK**

PINOT NOIR

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

## 6. VIN0333-

**RUBY**

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

↓ 7. VIN0085-

**RIESLING**

MORAVIA - RIESLING

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

8. VIN0326-

**SAUVIGNON**

MORAVIA - SAUVIGNON

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

9. VIN0436-

**BARREL SELECTION  
CHARDONNAY**

MORAVIA

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

10. VIN0088-

**MORAVIA**

PINOT NOIR

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

11. VIN0360-

**BARREL SELECTION  
PINOT NERO**

MORAVIA

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

12. VIN0089-

**BARREL SELECTION  
MERLOT**

MORAVIA

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





# Tavares De Pina



CLICCA QUI

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

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



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



## 1. VIN0310-

**RUFIA BRANCO**

DAO

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

## 2. VIN0388-

**RUFIA DE CURTIMENTA**

WINE OF PORTUGAL

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

## 3. VIN0387-

**RUFIA CLARETE**

WINE OF PORTUGAL - RUFETE

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

## 4. VIN0311-

**RUFIA TINTO**

DAO

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

## 5. VIN0309-

**TERRAS DE TAVARES**

DAO - JAEN, TOURIGA NACIONAL E RUFETE

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

# Bodega Vinecol



CLICCA QUI

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

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

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

1. VIN0027-



## CHINCHERO

MENDOZA - TORRONTES

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

2. VIN0025-



## CHINCHERO

MENDOZA - MALBEC

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

## 3. VIN0026-

**CHINCHERO**MENDOZA - CABERNET  
SAUVIGNON

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

## 4. VIN0031-

**REDPURO**

MENDOZA - CHARDONNAY

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

## 5. VIN0030-

**REDPURO**

MENDOZA - MALBEC BIO

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

## 6. VIN0028-

**QUINDE**

MENDOZA - MALBEC

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

## 7. VIN0029-

**QUINDE**

MENDOZA - REDBLEND

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



# Les Têtes



CLICCA QUI

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

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

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



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

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

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



## 1. VIN0348-


**TÈTE AU BOIS  
DORMANT**

CHENIN E CHARDONNAY

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

## 2. VIN0050-


**TÈTE BLANCHE**

VIN DE FRANCE

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

## 3. VIN0349-


**TÈTE ORANGE**

VIN DE FRANCE

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

## 4. VIN0051-


**TÈTE RED**

VIN DE FRANCE

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



# Chakana Wines



CLICCA QUI

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

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

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



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

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



## 1. VIN0357-

**NUNA SPARKLING**CHARDONNAY, SAUVIGNON  
E VIOGNIER

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

## 2. VIN0095-

**SOBRENATURAL PÉT-NAT ROSÉ**

MENDOZA

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

## 3. VIN0094-

**SOBRENATURAL  
BONARDA**

MENDOZA - BONARDA

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

## 4. VIN0093-

**SOBRENATURAL TINTO**MENDOZA - TANNAT E  
MALBEC

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

## 5. VIN0096-AL

**VIENTRE**

VALLE DE UCO - MALBEC

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



# Península Vinicultores



CLICCA QUI

## Che cos'è la **Tomatina**?

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

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



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



## 1. VIN0238-


**MESTA**  
VERDEJO

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

## 2. VIN0239-


**MESTA ROSADO**  
TEMPRANILLO

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

## 3. VIN0240-


**MESTA**  
TEMPRANILLO

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

## 4. VIN0242-


**VINO DE MONTANA**

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



# Wildmakers



CLICCA QUI

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

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

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



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

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

## 1. VIN0118-



### SABATICO

DO SAN JAVIER -  
CARINENA E GARNACHA

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

## 2. VIN0117-



### TELURICO

DO SAN JAVIER -  
GARNACHA

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





# Dehesa De Luna



“Un piatto di qualcosa, più vacca che castrato, brincelli di carne in insalata, il più delle sere, frittata in zoccoli e zampetti il sabato, lenticchie il venerdì, un po’ di piccioncino per soprappiù la domenica.”  
È questo che recita il primo capitolo di **Don Chisciotte**, ambientato a Castile - La Mancha.

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



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

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



1. VIN0040-A- **LUNA LUNERA WHITE**

VINO DE ESPANA -  
SAUVIGNON BLANC

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

2. VIN0042- **LUNA LUNERA ROSE**

VINO DE ESPANA -  
CABERNET SAUVIGNON

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

3. VIN0041-A- **LUNA LUNERA RED**

VINO DE ESPANA -  
TEMPRANILLO E SYRAH

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



# Clark Estate



CLICCA QUI

## Il filetto alla Wellington

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

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

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



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

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



## 1. VIN0202 -

**CLASSIC**

AWATERE VALLEY -  
RIESLING

La vendemmia verde  
abbassa le rese  
ma aumenta la  
concentrazione.  
Fermentazione in barili  
di legno con frequenti  
batonnage. Complesso,  
persistente, allo stesso  
tempo delicatamente  
aromatico con note  
fenoliche.

## 2. VIN0201 -

**UPPER AWATERE**

AWATERE VALLEY -  
SAUVIGNON BLANC

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

## 3. VIN0203 -

**BLACK BIRCH**

AWATERE VALLEY - PINOT  
GRIS

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



# Benjamin Taillendier



CLICCA QUI

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



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

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



**1. VIN0080-****BLANC**

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

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

**2. VIN0082-****LAGUZELLE**

MINERVOIS - CINSAUT,  
SYRAH E CARIGNAN

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

**3. VIN0083-****BUFENTIS**

MINERVOIS - SYRAH E  
GRENACHE

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

**4. VIN0323-****VITI VINI BIBI**

MINERVOIS - GRENACHE E  
CINSAUT

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





# Giannikos



CLICCA QUI

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

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



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

**1. VIN0045-**



#### PRINCE

PGI PELOPONNESE -  
CHARDONNAY

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

**2. VIN0043-**



#### AT SEA

PGI PELOPONNESE -  
RODITIS

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

3. VIN0044-

**WINDMILL**PGI PELOPONNESE -  
MALAGOUZIA

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

4. VIN0046-

**RETSINA**

RODITIS

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

5. VIN0048-

**ECLIPSE**PGI PELOPONNESE -  
MERLOT

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

6. VIN0049-

**LITTLE FOX**PGI PELOPONNESE -  
CABERNET SAUVIGNON

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

7. VIN0047-

**AGIORGITIKO**PGI PELOPONNESE -  
AGIORGITIKO

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



# LAST BOXES

[WINE IS FINISHED]



CLICCA QUI

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

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

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

DI STANCHEZZA.

“STOP THE MUSIC. GO HOME!”

MA È SOLO UN ARRIVEDERCI ALLA PROSSIMA BOTTIGLIA STAPPATA.

# VINILIBRE

LOIRE \* FRANCIA

**1. VIN0346-****CE QI NOUS LIE**

VIN DE FRANCE - MELON DE BOURGOGNE

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



# POLIČ ESTATE

ISTRIA \* SLOVENIA

**2. VIN0171-****AMBER**

ISTRIA SLOVENA - MUSCATO GIALLO

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



# ABBAZIA SAN GIORGIO

PAUTELLERIA \* ITALIA

**3. VIN0233-****CANTO DEL GRILLO**

TERRE SICILIANE IGT - GRILLO

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





# AVONDALE



WESTERN CAPE \* SUDAFRICA



4. VIN0252-

## CYCLUS WHITE

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



# CYRIL ALONSO



BEAUJOLAIS \* FRANCIA



5. VIN0413-

## CECI N'EST PAS UN VIN VIN DE FRANCE

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



# ZEDASHE



KAKHETI \* GEORGIA



6. VIN0317-

## WHITE RKATSITELI

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

# LASSOLLE

SUD-OVEST \* FRANCIA

7. VIN0452 -

**ORANGE JUICE**

VIN DE FRANCE - SAUVIGNON GRIS E SAUVIGNON BLANC

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



# ALPHA ESTATE

FLORINA \* GRECIA

8. VIN0129 -

**ECOSYSTEM CHARDONNAY**

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



# BALOG ÁRPÁD

CSONGRAD \* UNGHERIA

9. VIN0205 -

**ROSÉ KEKFRANKOS**

BLAUFANKISCH

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





# ARMENIA WINES COMPANY - TAKAR

VAYOTS DZOR \* ARMENIA



10. VIN0011-



RED DRY  
ARENI

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



# BOTTAZZI

COLLI TORTONESI \* ITALIA



11. VIN06237



DERTHONA MONTEROSSO  
COLLI TORTONESI DOC - TIMORASSO

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



# DOMAINE GOUFFIER

BOURGOGNE \* FRANCIA



12. VIN0098-



RULLY TERROIR DE CALCAIRES  
CHARDONNAY

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

# DOMAINE GUILHEM BARRÉ

LANGUEDOC-ROUSSILLON \* FRANCIA

13. VIN0064-



## LA PEYRIERE

VIN DE FRANCE - MERLOT

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

# VIGNOBLE RÉVEILLE

LANGUEDOC - ROUSSILLON \* FRANCIA

14. VIN0061-



## POINT ROUGE

COTE DU ROUSSILLON AOP - CARIGNAN E GRENACHE

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

# DOMENIUL BOGDAN

DOBRUGIA \* ROMANIA

15. VIN0146-



## MUSCAT OTTONEL

DOC MURFATLAR

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



# LICHTENBERGER GONZALEZ

BREITENBRUNN \* AUSTRIA



16. VIN0187-



## WEIN AUS ÖSTERREICH MUSCHELKALK WEISS

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



# ORBELUS

TRACIA \* BULGARIA



17. VIN0111-



## ORELEK

STRUMA RIVER VALLEY -  
ASSYRTIKO E SANDANSKI MISKET

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



# INDICE

---

AZIENDA	CATEGORIA	PAGINA
ABBAZIA SAN GIORGIO	LAST BOXES	196
AGRICOLA MILLAMI	WINE IS A REMATCH	104
ALPHA ESTATE	LAST BOXES	198
ANDI WEIGAND	WINE IS A ROCKSTAR	18
ARMENIA WINES COMPANY - SEVUK	WINE IS A GUARDIAN	136
ARMENIA WINES COMPANY - TAKAR	LAST BOXES	199
AVONDALE	LAST BOXES	197
BADENHORST FAMILY WINES	WINE IS ROOTS	64
BALOG ÁRPÁD	LAST BOXES	198
BENJAMIN TAILLENDIER	WINE IS CONVIVIALITY	190
BODEGA SECRETO PATAGONICO	WINE IS A BACKPACKER	156
BODEGA VINECOL	WINE IS CONVIVIALITY	176
BOISSON VIVANTE	WINE IS A ROCKSTAR	42
BOTTAZZI	LAST BOXES	199
BRET BROTHERS	WINE IS ROOTS	56
CACIQUE MARAVILLA	WINE IS A ROCKSTAR	36
CAMBRIDGE ROAD	WINE IS A ROCKSTAR	40
CHAKANA WINES	WINE IS CONVIVIALITY	180
CHÂTEAU DE CRANNE	WINE IS CONVIVIALITY	168
CHÂTEAU GUDET	WINE IS ROOTS	80
CHÂTEAU KEFRAYA	WINE IS A GUARDIAN	138
CHONA'S MARANI	WINE IS A GUARDIAN	132
CLARK ESTATE	WINE IS CONVIVIALITY	188
CLOS SANTA ANA	WINE IS A ROCKSTAR	34
CORPISCO	WINE IS A REMATCH	120
COSTADOR	WINE IS A ROCKSTAR	20
CYRIL ALONSO	LAST BOXES	197
DEHESA DE LUNA	WINE IS CONVIVIALITY	186
DOM BLISKOWICE	WINE IS A ROCKSTAR	38
DOMAINE ALAIN MATHIAS	WINE IS ROOTS	72
DOMAINE ARSAC	WINE IS A REMATCH	110
DOMAINE DES FRÈRES	WINE IS A GUARDIAN	140
DOMAINE DES HAUTS BAIGNEUX	WINE IS ROOTS	78
DOMAINE DU TRAGINER	WINE IS ROOTS	82
DOMAINE GÉRARD VILLET	WINE IS ROOTS	66
DOMAINE GOUFFIER	LAST BOXES	199
DOMAINE GUILHEM BARRÉ	LAST BOXES	200
DOMAINE LA SOUFRANDIÈRE	WINE IS ROOTS	54
DOMAINE MITTNACHT FRÈRES	WINE IS ROOTS	68
DOMENIUL BOGDAN	LAST BOXES	200
ELISA GUERIN	WINE IS ROOTS	70
FATTORIA ALBATRELLA	WINE IS A REMATCH	102
FREREJEAN FRÈRES	WINE IS ROOTS	60
GIANNIKOS	WINE IS CONVIVIALITY	192
GUSBOURNE	WINE IS A REMATCH	118
HOCHKIRCH WINES	WINE IS A BACKPACKER	158
J. FARIA & FILHOS	WINE IS ROOTS	84
JAROSLAV OSICKA WINES	WINE IS ROOTS	76

# ALFABETICO

---

AZIENDA	CATEGORIA	PAGINA
JOHAN VINEYARDS	WINE IS A BACKPACKER	152
KATSUNUMA	WINE IS A GUARDIAN	144
KRÁSNÁ HORA WINERY	WINE IS CONVIVIALITY	170
LA PETITE ODYSSÉE	WINE IS A ROCKSTAR	16
LA VEDETTA	WINE IS ROOTS	52
LASSOLLE	LAST BOXES	198
LE PRIEURÉ DE SAINT-HUGHES	WINE IS A REMATCH	112
LES TÈTES	WINE IS CONVIVIALITY	178
LES VIGNES D'OLIVIER	WINE IS A ROCKSTAR	24
LICHTENBERGER GONZÁLEZ	LAST BOXES	201
LUDDITE WINE	WINE IS A GUARDIAN	142
MAISON ALTISOLIS	WINE IS A ROCKSTAR	10
MARTHA STOUMEN WINES	WINE IS A BACKPACKER	154
MONASTERY MARANI	WINE IS A GUARDIAN	134
NATENADZE	WINE IS A GUARDIAN	128
ORBELUS	LAST BOXES	201
PENÍNSULA VINICULTORES	WINE IS CONVIVIALITY	182
POLIČ ESTATE	LAST BOXES	196
POMOLOGIK	WINE IS CONTAMINATIONS	92
POPPELVEJ	WINE IS A ROCKSTAR	30
PU WINES	WINE IS A ROCKSTAR	26
RICHARD KERSHAW WINES	WINE IS A BACKPACKER	160
RIVALE	WINE IS A REMATCH	106
ROMAIN PETITEAU	WINE IS A REMATCH	108
SÉLÉNÉ	WINE IS A ROCKSTAR	12
SERESIN	WINE IS A ROCKSTAR	28
SIFER WINES	WINE IS A REMATCH	114
STEFANO OCCHETTI	WINE IS ROOTS	50
TAVARES DE PINA	WINE IS CONVIVIALITY	174
TENUTA IL NESPOLO	WINE IS A REMATCH	100
TEVZA WINERY	WINE IS A GUARDIAN	130
VIGNOBLE RÉVEILLE	LAST BOXES	200
VIÑA CASALIBRE	WINE IS A ROCKSTAR	32
VINDIOU	WINE IS A ROCKSTAR	14
VINILIBRE	LAST BOXES	196
WEINGUT SEUFERT	WINE IS ROOTS	74
WILDMAKERS	WINE IS CONVIVIALITY	184
ZAHEL	WINE IS ROOTS	58
ZEDASHE	LAST BOXES	197

# INDICE

ORIGINE	AZIENDA	CATEGORIA	PAG
ARGENTINA - MENDOZA	BODEGA VINECOL	WINE IS CONVIVIALITY	176
ARGENTINA - MENDOZA	CHAKANA WINES	WINE IS CONVIVIALITY	180
ARGENTINA - PATAGONIA	BODEGA SECRETO PATAGONICO	WINE IS A BACKPACKER	156
ARMENIA - VAYOTS DZOR	ARMENIA WINES COMPANY - SEVUK	WINE IS A GUARDIAN	136
ARMENIA - VAYOTS DZOR	ARMENIA WINES COMPANY - TAKAR	LAST BOXES	199
AUSTRALIA - MCLAREN VALE	POPPELVEJ	WINE IS A ROCKSTAR	30
AUSTRALIA - VICTORIA	HOCHKIRCH WINES	WINE IS A BACKPACKER	158
AUSTRIA - BREITENBRUNN	LICHTENBERGER GONZÁLEZ	LAST BOXES	201
AUSTRIA - VIENNA	ZAHEL	WINE IS ROOTS	58
BULGARIA - TRACIA	ORBELUS	LAST BOXES	201
CILE - BIO BIO	CACIQUE MARAVILLA	WINE IS A ROCKSTAR	36
CILE - MAULE	WILDMAKERS	WINE IS CONVIVIALITY	184
CILE - VAL PARAIOSO	PU WINES	WINE IS A ROCKSTAR	26
CILE - VALLE DE COLCHAGUA	CLOS SANTA ANA	WINE IS A ROCKSTAR	34
CILE - VALPARAISO	VIÑA CASALIBRE	WINE IS A ROCKSTAR	32
FRANCIA - ALSACE	DOMAINE MITTNACHT FRÈRES	WINE IS ROOTS	68
FRANCIA - AVIZE	FREREEJEAN FRÈRES	WINE IS ROOTS	60
FRANCIA - BEAUJOLAIS	CYRIL ALONSO	LAST BOXES	197
FRANCIA - BEAUJOLAIS	ELISA GUERIN	WINE IS ROOTS	70
FRANCIA - BEAUJOLAIS	SÉLÉNÉ	WINE IS A ROCKSTAR	12
FRANCIA - BORDEAUX	CHÂTEAU DE CRANNE	WINE IS CONVIVIALITY	168
FRANCIA - BORDEAUX	CHÂTEAU GUADET	WINE IS ROOTS	80
FRANCIA - BOURGOGNE	BRET BROTHERS	WINE IS ROOTS	56
FRANCIA - BOURGOGNE	DOMAINE ALAIN MATHIAS	WINE IS ROOTS	72
FRANCIA - BOURGOGNE	DOMAINE GOUFFIER	LAST BOXES	199
FRANCIA - BOURGOGNE	DOMAINE LA SOUFRANDIÈRE	WINE IS ROOTS	54
FRANCIA - BOURGOGNE	MAISON ALTISOLIS	WINE IS A ROCKSTAR	10
FRANCIA - JURA	DOMAINE GÉRARD VILLET	WINE IS ROOTS	66
FRANCIA - LANGUEDOC-ROUSSILION	BENJAMIN TAILLENDIER	WINE IS CONVIVIALITY	190
FRANCIA - LANGUEDOC-ROUSSILION	DOMAINE DU TRAGINER	WINE IS ROOTS	82
FRANCIA - LANGUEDOC-ROUSSILION	DOMAINE GUILHEM BARRÉ	LAST BOXES	200
FRANCIA - LANGUEDOC-ROUSSILION	LES VIGNES D'OLIVIER	WINE IS A ROCKSTAR	24
FRANCIA - LANGUEDOC-ROUSSILION	VIGNOBLE RÉVEILLE	LAST BOXES	200
FRANCIA - LOIRE	BOISSON VIVANTE	WINE IS A ROCKSTAR	42
FRANCIA - LOIRE	DOMAINE DES FRÈRES	WINE IS A GUARDIAN	140
FRANCIA - LOIRE	DOMAINE DES HAUTS BAIGNEUX	WINE IS ROOTS	78
FRANCIA - LOIRE	LES TÈTES	WINE IS CONVIVIALITY	178
FRANCIA - LOIRE	ROMAIN PETITEAU	WINE IS A REMATCH	108
FRANCIA - LOIRE	VINILIBRE	LAST BOXES	196
FRANCIA - RHONE	VINDIOU	WINE IS A ROCKSTAR	14
FRANCIA - SAVOYE	LE PRIEURÉ DE SAINT-HUGHES	WINE IS A REMATCH	112
FRANCIA - SUD-OVEST	LA PETITE ODYSSEÉ	WINE IS A ROCKSTAR	16
FRANCIA - SUD-OVEST	LASSOLLE	LAST BOXES	198
FRANCIA - VALLEE DU RHONE	DOMAINE ARSAC	WINE IS A REMATCH	110
GEORGIA - KAKHETI	CHONA'S MARANI	WINE IS A GUARDIAN	132
GEORGIA - KAKHETI	MONASTERY MARANI	WINE IS A GUARDIAN	134
GEORGIA - KAKHETI	ZEDASHE	LAST BOXES	197
GEORGIA - KARTLI	TEVZA WINERY	WINE IS A GUARDIAN	130

# PAESI

ORIGINE	AZIENDA	CATEGORIA	PAG
GEORGIA - MESKheti	NATENADZE	WINE IS A GUARDIAN	128
GERMANIA - FRANCONIA	ANDI WEIGAND	WINE IS A ROCKSTAR	18
GERMANIA - FRANCONIA	WEINGUT SEUFERT	WINE IS ROOTS	74
GIAPPONE - YAMANASHI	KATSUNUMA	WINE IS A GUARDIAN	144
GRECIA - FLORINA	ALPHA ESTATE	LAST BOXES	198
GRECIA - PELOPONNESO	GIANNIKOS	WINE IS CONVIVIALITY	192
ITALIA - COLLI TORTONESI	BOTTAZZI	LAST BOXES	199
ITALIA - LANGHE	LA VEDETTA	WINE IS ROOTS	52
ITALIA - MARSALA	AGRICOLA MILLAMI	WINE IS A REMATCH	104
ITALIA - MONFERRATO	TENUTA IL NESPOLO	WINE IS A REMATCH	100
ITALIA - PANTELLERIA	ABBAZIA SAN GIORGIO	LAST BOXES	196
ITALIA - PUGLIA	RIVALE	WINE IS A REMATCH	106
ITALIA - ROERO	STEFANO OCCHETTI	WINE IS ROOTS	50
ITALIA - TOSCANA	FATTORIA ALBATRELLA	WINE IS A REMATCH	102
LIBANO - BEKAA VALLEY	CHÂTEAU KEFRAYA	WINE IS A GUARDIAN	138
NUOVA ZELANDA - MARLBOROUGH	CLARK ESTATE	WINE IS CONVIVIALITY	188
NUOVA ZELANDA - MARLBOROUGH	SERESIN	WINE IS A ROCKSTAR	28
NUOVA ZELANDA - MARTINBOROUGH	CAMBRIDGE ROAD	WINE IS A ROCKSTAR	40
PERÙ - ICA	CORPISCO	WINE IS A REMATCH	120
POLONIA - VARSAVIA	DOM BLISKOWICE	WINE IS A ROCKSTAR	38
PORTOGALLO - DAO LA FOES	TAVARES DE PINA	WINE IS CONVIVIALITY	174
PORTOGALLO - MADERA	J. FARIA & FILHOS	WINE IS ROOTS	84
REGNO UNITO - KENT	GUSBOURNE	WINE IS A REMATCH	118
REPUBBLICA CECA - MORAVIA	JAROSLAV OSICKA WINES	WINE IS ROOTS	76
REPUBBLICA CECA - MORAVIA	KRÁSNÁ HORA WINERY	WINE IS CONVIVIALITY	170
ROMANIA - DOBRUGIA	DOMENIUL BOGDAN	LAST BOXES	200
SLOVENIA - ISTRIA	POLIČ ESTATE	LAST BOXES	196
SPAGNA - ARAGONA	SIFER WINES	WINE IS A REMATCH	114
SPAGNA - CASTIGLIA	DEHESA DE LUNA	WINE IS CONVIVIALITY	186
SPAGNA - CASTIGLIA	PENÍNSULA VINICULTORES	WINE IS CONVIVIALITY	182
SPAGNA - CATALOGNA	COSTADOR	WINE IS A ROCKSTAR	20
STATI UNITI - CALIFORNIA	MARTHA STOUMEN WINES	WINE IS A BACKPACKER	154
STATI UNITI - OREGON	JOHAN VINEYARDS	WINE IS A BACKPACKER	152
SUDAFRICA - BOT RIVER	LUDDITE WINE	WINE IS A GUARDIAN	142
SUDAFRICA - ELGIN VALLEY	RICHARD KERSHAW WINES	WINE IS A BACKPACKER	160
SUDAFRICA - WESTERN CAPE	AVONDALE	LAST BOXES	197
SUDAFRICA - WESTERN CAPE	BADENHORST FAMILY WINES	WINE IS ROOTS	64
SVEZIA - STRÄNGNÄS	POMOLOGIK	WINE IS CONTAMINATIONS	92
UNGHERIA - CSONGRAD	BALOG ÁRPÁD	LAST BOXES	198



**WILD IS**  
ELEMENTO INDIGENEO

## ELEMENTO INDIGENO

[www.elementoindigeno.com](http://www.elementoindigeno.com) è un progetto  
di Compagnia dei Caraibi



COMPAGNIA DEI CARAIBI S.P.A. SOCIETÀ BENEFIT  
[www.compagniadeicaraibi.com](http://www.compagniadeicaraibi.com)

P.IVA 09971520011 - SDI A4707H7

SEDE LEGALE  
Via Ribes, 3 - 10010 Colleretto Giacosa (TO)

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

CUSTOMER SERVICE  
Tel. +39 0125 1930768  
e segui le istruzioni delle voce guida

e-mail [customerservice@compagniadeicaraibi.com](mailto:customerservice@compagniadeicaraibi.com)  
oppure chatta con noi su [oroboro.it](http://oroboro.it)

AMMINISTRAZIONE  
Tel. +39 0125 1930768 - Int. 215  
e-mail [finance@compagniadeicaraibi.com](mailto:finance@compagniadeicaraibi.com)

## EDIZIONE 2025

**Direzione artistica e visual:**  
Mypostersucks

**Progetto grafico:**  
Elisa Cusimano

**Testi catalogo:**  
Chicca Vancini



**Testi redazionali:**  
Giambattista Marchetto  
Andrea Farletti  
Daniele Addari  
Lorenzo Sandano  
Eugenio Torelli  
Greta Contardo



**Foto redazionali:**  
CiaoLardo Studio





ELEMENTO INDIGENO