

# MAKORÉ

The place to be



# Indice

	Pagina 4	La ricerca enologica di Makorè i nostri percorsi di abbinamento
<i>Bollicine</i>		
	Pagina 5	La strada che porta a Reims le grandi Maison e i piccoli Récoltant
	Pagina 11	Cà del Bosco, la collezione
	Pagina 15	Vini spumanti Blanc de Blancs
	Pagina 20	Vini spumanti Blanc de Noirs
	Pagina 22	Vini spumanti Cuvée d'assemblage
	Pagina 24	Vini spumanti Rosé
<i>Territorio</i>		
	Pagina 26	Il nostro territorio, le nostre radici Parco del Delta del Po (Unesco)
	Pagina 29	Albana di Romagna
	Pagina 31	altre varietà
<i>Bianchi</i>		
	Pagina 34	Alla ricerca della Borgogna
	Pagina 37	Vini bianchi monovarietali Chardonnay
	Pagina 39	Chenin Blanc
	Pagina 41	Pinot Bianco
	Pagina 43	Pinot Grigio
	Pagina 44	Riesling Renano
	Pagina 48	Sauvignon Blanc
	Pagina 50	Vini bianchi monovarietali da altri vitigni autoctoni italiani ed esteri
	Pagina 57	Vini bianchi monovarietali aromatici Malvasia, Moscato, Gewurztraminer, Viognier
	Pagina 59	Vini bianchi italiani ed esteri assemblaggio di più varietà
<i>Rosati</i>		
	Pagina 63	La vie en rose: i vini rosati

<i>Orange</i>	Pagina 66	Macerazione d'autore: gli orange wine
<i>Rossi</i>	Pagina 68	Vini rossi Cabernet Franc & Cabernet Sauvignon
	Pagina 69	Gamay
	Pagina 70	Merlot
	Pagina 71	Nebbiolo
	Pagina 72	Pinot Noir
	Pagina 74	Sangiovese
	Pagina 75	Schiava - Vernatsch
	Pagina 76	altre varietà autoctone e internazionali
<i>Dolci</i>	Pagina 77	Vini dolci, fortificati e aromatizzati, amari Vendemmia tardiva, Passiti, Botritizzati, Porto, Sherry, Madeira, Marsala, Barolo Chinato, Vermouth
<i>Tè e Infusi</i>	Pagina 81	La via del Tè: la Camellia Sinensis Food Pairing
	Pagina 82	Tè bianchi, Tè verdi, Tè oolong, Tè neri, Tè Pu'Erh
	Pagina 88	Infusi e tisane
<i>Drink</i>	Pagina 90	La miscelazione low-alcohol Food pairing
	Pagina 91	Cocktail list
<i>Sake</i>	Pagina 92	Il Giappone in un bicchiere: il Sake Food pairing
	Pagina 93	Carta dei Nihonshu Junmai, Junmai Ginjo, Junmai Daiginjo, Honjozo, Ginjo, Daiginjo, Futsushu
<i>Birre</i>	Pagina 97	Il piacere della birra artigianale
<i>Spirits</i>	Pagina 98	Il carrello dei distillati Grappa, Cognac, Armagnac, Calvados, Whiskey scozzesi, Whisky americani e giapponesi, Rhum, Chartreuse, Gin, Vodka, Shochu, Awamori
<i>Acque</i>	Pagina 104	La carta delle acque
<i>Caffè</i>	Pagina 106	Coffee-break, i viaggi di Leonardo Lelli

# La ricerca enologica di **M a k o r è**

Definirla “Carta dei vini” arrivati a questo punto sarebbe riduttivo, l’idea di strutturarla in tal modo infatti si è congegnata nel corso degli ultimi anni. Andando a ritroso, ha subito moltissime variazioni, muovendosi in una direzione sempre più libera, in cui il focus non è mai il mero numero di etichette collezionate in cantina, ma bensì lo sviluppo di una filosofia di ricerca estremamente universale. Dal punto di vista enologico, il lavoro fatto all’interno della nostra cantina è atto a ricercare il giusto equilibrio di rappresentazione del singolo vignaiolo artigiano e delle grandi aziende italiane, europee e mondiali. All’interno della nostra wine cellar ruotano ciclicamente almeno 500 referenze all’anno, dove i vini proposti e le relative aziende agricole sono stati assaggiati e condivisi con chi li produce direttamente o ne ha la responsabilità progettuale, come ad esempio avviene nelle grandi aziende italiane e francesi.

**Troverete una stella** a tal senso come riferimento al fatto che la cantina vitivinicola in questione è stata visitata in loco.

Una buona lettura.

il vostro Sommelier, **Isacco Giuliani**

## Pairing experience

Abbinamento “Light” di 2 vini  
con qualsiasi dei nostri **tre Menu di degustazione**

Abbinamento di 4 vini  
(oppure tra: vini, sake, infusi e cocktail)  
con qualsiasi dei nostri **tre Menu di degustazione**

Abbinamento di 6 vini  
(oppure tra: vini, sake, infusi e cocktail)  
con il **Menu a sei portate oppure quello a otto**

Abbinamento di 8 vini  
(oppure tra: vini, sake, infusi e cocktail)  
con il nostro **Menu a otto portate**

# La strada che porta a Reims **tra Maison e Récoltant**

## **LE GRANDI MAISON FRANCESI**

Spumanti realizzati secondo gli stessi crismi da secoli

### **Veuve Clicquot** - Reims (Montagne de Reims)

**ATTIVA DAL 1772**

*“Cuvée Saint-Pétersbourg”*

S.A.

53% Pinot Noir, 29% Chardonnay, 18% Meunier

Champagne AOC. La continuità nello stile, omaggio al coraggio e al carattere di Madame Clicquot che effettuò la prima spedizione di Champagne a Saint-Pétersbourg nel 1814, quando la Russia non aveva ancora riaperto le frontiere. Questa cuvée è elaborata da vini provenienti da una sessantina di Crus. Destinati a garantire la continuità di stile della Maison, i vins de réserve rappresentano, secondo l'annata, dal 25 al 40% della miscela. Dopo la prise de mousse, questo vino è fatto riposare sui lieviti nelle cantine per 3 o 4 anni. Dosaggio tra i 6 e gli 8 gr./lt. a seconda delle cuvées.

*“Brut Rosé”*

S.A.

50% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 20% Meunier

Champagne AOC. Nel 1818, Madame Clicquot creò il 1° Champagne rosé d'assemblaggio conosciuto, sprigionando la vivacità e gli aromi esplosivi di frutta che continuano a deliziare i palati degli amanti del vino ancora oggi. Veuve Clicquot Rosé è il risultato di un assemblaggio di uve provenienti da 50-60 cru diversi ed è composto fino al 45% da vini di riserva. La cuvée si basa sul tradizionale assemblaggio di Yellow Label ed è completata dal vino rosso di uve Pinot Noir (12%). Dosaggio a 9 gr./lt. - Circa 36 mesi sui lieviti.

### **Ruinart** - Reims (Montagne de Reims)

**ATTIVA DAL 1729**

*“R” de Ruinart*

S.A.

100% Chardonnay

Champagne AOC. La famiglia Ruinart è la prima Maison di Reims a utilizzare le Crayères come cantine fin dal XVIII° secolo. “Anno dopo anno, io e il mio team dobbiamo ricreare la ricetta di Ruinart Brut al fine di perpetuarne il gusto, aggiungendo un tocco di modernità e innovazione”, Frédéric Panaïotis, chef de caves della Maison Ruinart. Ruinart Brut è uno champagne equilibrato, frutto dell'assemblaggio di uve da 40 a 50 Cru dei terroir della Côte des Blancs e della Montagne de Reims, di cui un 20-30% di vini di riserva proveniente da raccolte di annate differenti. Dai 24 ai 36 mesi di affinamento sui lieviti. Dosaggio a 7 gr./lt.

### **Jacquesson** - Celles-sur-Ource (Côtes des Bar)

**ATTIVA DAL 1798**

*“Cuvée 746” Extra Brut*

S.A.

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Champagne AOC. Cinque anni di elevage in cantina.

Nasce dall'assemblaggio di vini provenienti da Ay, Dizy e Hautvillers per il 68% e da Avize e Oiry per il 32%, più una piccola quota di vins de réserve conservati in cantina per diversi anni. Elevage in foudres, sboccatura 10/2022. Dosaggio a 2 gr. / lt. zucchero. Solfitaggio basso (SO2 totale a meno di 40 mg./lt.).

**Tarlant** - Oeuilly (Marne) **ATTIVA DAL 1687**  
"La Lutetienne" Brut Nature 2005  
80% Chardonnay, 20% Pinot Noir  
Champagne AOC. Azienda agricola in regime biodinamico.  
Uve coltivate in particolari parcelle di vigna nei dintorni di Oeuilly e Celles-lès-Condé, in Vallée de la Marne. Cuvée rara e affascinante, che prende il nome da "Lutèce", l'antico nome di Parigi durante l'epoca romana. Annata calda, che ha prodotto vini ricchi e concentrati, dotati di una struttura che si presta a lunghi affinamenti. Affinamento per oltre 15 anni sui propri lieviti.  
Tiraggio 05/2006 - Sboccatura 11/2021 - 0 gr. / lt. zucchero.

★ **Krug** - Reims (Montagne de Reims) **ATTIVA DAL 1843**  
"Grande Cuvée 172ème Edition " Brut S.A.  
44% Pinot Noir, 36% Chardonnay, 20% Meunier  
42% di vins de réserve.  
Champagne AOC. Krug "Grande Cuvée" nasce dal sogno di un uomo, Joseph Krug, quello di offrire ogni anno il miglior Champagne di sempre, indipendentemente dalle variazioni climatiche. Fin dal 1843, la Maison Krug onora questa missione con ogni nuova edizione di Krug "Grande Cuvée": la massima espressione dello Champagne. Cuvée creata da 10 diverse annate, dal 2016 al 2006, per un totale di 124 vini base differenti, con uve provenienti dai migliori cru della Côte des Blancs. Come riferimento per la sua produzione si è lavorato sulla base dell'annata '16. 7 anni di affinamento sui lieviti, sboccatura 2023.

★ **Moët & Chandon** - Epernay (Montagne de Reims) **ATTIVA DAL 1743**  
"Grand Vintage" Extra Brut 2015  
44% Pinot Noir, 32% Chardonnay, 24% Meunier  
Champagne AOC. Ogni Grand Vintage è unico ed esprime la personale interpretazione dell'anno da parte dello Chef de Cave Benoit Gouez. In Champagne, il 2015 è stato un anno di vendemmia di uve rosse eccezionali, caratterizzate da una notevole maturità, un naso potente e fruttato e un finale corposo. 6 anni in affinamento sui lieviti. Sboccatura Gennaio 2023. Dosaggio a 5 gr./lt.

*Dom Perignon Brut* 2015  
Pinot Noir, Chardonnay  
Champagne AOC. L'annata 2015 è stata contraddistinta da notevoli variazioni climatiche. Iniziata con una primavera particolarmente fredda, è proseguita con un periodo di caldo e siccità prolungato fino alla fine di agosto. La vendemmia, iniziata il 7 settembre sotto un sole splendente, ha beneficiato dell'impeccabile stato di salute delle viti, che hanno regalato uve di eccezionale generosità ed equilibrio. Questo millesimo promette una notevole ricchezza aromatica, catturando l'essenza unica dell'annata 2015. Selezione di uve anche da diversi vigneti Grand Cru, affina in bottiglia per almeno 108 mesi.

*Dom Perignon Brut* 2012  
51% Pinot Noir, 49% Chardonnay  
Champagne AOC. Il 2012, anno ricco di paradossi per l'enologia, ha dato vita ad un grande vino, che ha superato innumerevoli sfide. Gelate invernali e primaverili, piogge torrenziali, grandinate e ondate di freddo intenso mentre i vigneti stavano germogliando, oltre a forti ondate di calore estive. Nonostante tutto, l'assaggio delle uve ha rivelato una magnifica promessa, una tensione equilibrata tra freschezza e generosità. Selezione di uve anche da diversi vigneti Grand Cru, affina in bottiglia per almeno 108 mesi.

★ **Moët & Chandon** - Epernay (Montagne de Reims) **ATTIVA DAL 1743**  
*Dom Perignon Brut Rosé* 2006  
Pinot Noir, Chardonnay

Champagne AOC. Il clima del 2006 è stato complessivamente caldo e secco, seppure caratterizzato da contrasti. Luglio è stato afoso, mentre agosto insolitamente fresco e umido. Il millesimato è nato grazie all'atmosfera quasi estiva di settembre, che ha assorbito qualche focolaio di botrite sui grappoli e offerto una maturità ben superiore alla media. Raccolta iniziata l'11 settembre e durata circa 3 settimane. Selezione di uve anche da diversi vigneti classificati Grand Cru, affina in bottiglia per 144 mesi prima della sboccatura.

**Philipponnat** - Mareuil-sur-Ay (Marne) **ATTIVA DAL 1522**  
*"Clos des Goisses" Brut* 2007

65% Pinot Noir, 35% Chardonnay  
Champagne AOC. 5,5 ettari di vigneto chiusi e suddivisi in 14 parcelle, talmente difficili da lavorare da rendere impossibile l'utilizzo di macchine agricole. Sono situati su una collina con una forte inclinazione di circa 45°, esposti a sud. Questo lo rende uno dei vigneti più caldi della regione, caratteristica rara in Champagne. Il nome lo prende dal termine "Goisses" che in dialetto locale significa "pendio molto ripido". I suoli sono composti da gesso puro, che dona al vino una spiccata sapidità e freschezza. Fermentazione con parziale vinificazione in legno. Invecchiamento di almeno 96 mesi in bottiglia.  
Zucchero a 4,5 gr./lt. - Sboccatura Giugno 2016.

*"Clos des Goisses" Extra Brut* 2011  
Pinot Noir

Champagne AOC. Incredibilmente in quest'annata si è selezionato solo Pinot Noir, per una tiratura limitatissima storica. Fermentazione con parziale vinificazione in legno. Invecchiamento di almeno 96 mesi in bottiglia. Zucchero a 4,25 gr./lt. - Sboccatura Marzo 2020.

**Bruno Paillard** - Reims (Montagne de Reims) **ATTIVA DAL 1981**  
*"Nec Plus Ultra" Extra Brut* 2008

50% Chardonnay, 50% Pinot Noir  
Champagne AOC. Uve provenienti da 7 vigneti classificati Grand Cru. Svolge una fermentazione in piccole botti di quercia cui segue un riposo sui lieviti di 10 anni più 2 anni post-sboccatura. Questo Champagne è prodotto solamente nelle migliori annate, con un approccio artigianale, in quantità estremamente limitate.  
Zucchero a 2 gr./lt. - Sboccatura Aprile 2019.

**Pol Roger** - Epernay (Montagne de Reims) **ATTIVA DAL 1849**  
*"Sir Winston Churchill" Brut* 2009

75% Pinot Noir, 25% Chardonnay  
Champagne AOC. La maison, situata al numero 44 dell'Avenue de Champagne nel comune francese di Epernay, si trova in quello che appunto il politico britannico Winston Churchill definì come "il più delizioso e bevibile indirizzo al mondo". Oggi rimasta una delle pochissime maison al mondo ancora guidate dalla famiglia d'origine. 18° Sir Winston della storia, il cui blend è mantenuto segreto. Affinamento sui lieviti di circa 10 anni. Prodotto solamente in annate estremamente favorevoli. Zucchero a 7 gr./lt. - Sboccatura 2019.

## I PICCOLI RECOLTANT DELLA CHAMPAGNE

Spumanti creati in quantità limitate da vignaioli artigiani

**Laurianne Lejour** - Reims

**MONTAGNE DE REIMS**

*“Cuvée Brut” Grand Cru*

S.A.

50% Pinot Noir, 50% Chardonnay

Champagne AOC. Laurianne è una giovane produttrice attiva da pochi anni su di un piccolo patrimonio vitato di appena 1.5 ettari di proprietà suddivisi in 4 micro-parcelle in classificazione Grand e Premier Cru nei comuni di Ambonnay, Bouzy, Louvois e Trépail. Ogni singola vigna viene elaborata separatamente nella piccola cantina di proprietà a Reims utilizzando legni di rovere usati. Un talento, il suo, recentemente testimoniato dal premio ottenuto già alla seconda vendemmia come “Jeune Talent de la Champagne”. Assemblaggio all’80% dell’annata 2021 con il 20% di vins de reserve. SO2 ai minimi termini - Zero dosage - 1.826 bottiglie prodotte.

*Brut Nature Premier Cru*

S.A.

50% Pinot Noir, 50% Chardonnay

Champagne AOC.

Assemblaggio all’80% dell’annata 2020 con il 20% di vins de reserve. SO2 ai minimi termini - Zero dosage - 1.008 bottiglie prodotte.

*“Cuvée Rosé” Premier Cru Extra Brut*

S.A.

53% Pinot Noir (5% vinificato in rosso), 47% Chardonnay

Champagne AOC. Siamo su di un piccolo patrimonio vitato di appena 1.5 ettari di proprietà suddivisi in 4 micro-parcelle in classificazione Grand e Premier Cru presso i comuni di Ambonnay, Bouzy e Louvois. In questo rosé una parte delle uve arriva anche da Trépail, che vengono elaborate nella piccola cantina di proprietà a Reims utilizzando legni di rovere usati (senza la malolattica). 80% base annata 2021 con l’aggiunta di un 20% di vins de réserve. SO2 ai minimi termini - Dosage a 5 gr./lt. - sboccatura 2024.

*“Le Mont Tournant” BDB Brut Nature Premier Cru 2018*

Chardonnay

Champagne AOC. Le uve provengono unicamente dal Premier Cru di Trépail, le vigne hanno oltre cinquant’anni di età, con delle rese estremamente basse. Non c’è aggiunta di dosaggio al momento della sboccatura, e il vino rimane sui propri lieviti per almeno quattro anni. La malolattica non viene ricercata e l’anidride solforosa viene utilizzata in dosi omeopatiche solo prima dell’imbottigliamento per proteggere il vino. 1.927 bottiglie prodotte complessivamente.

*“La Grande Ruelle d’Ambonnay” BDN Brut Nature Grand Cru*

Pinot Noir

2019

Champagne AOC. Le uve provengono unicamente dal vigneto classificato come Grand Cru di Ambonnay, le viti sono vecchie, hanno oltre cinquant’anni di età, con delle rese estremamente basse. Non c’è aggiunta di dosaggio al momento della sboccatura, e il vino rimane sui propri lieviti per almeno tre anni. La malolattica non viene ricercata e l’anidride solforosa viene utilizzata in dosi omeopatiche solo prima dell’imbottigliamento per proteggere il vino. 2.018 bottiglie prodotte complessivamente.



**Marie-Noelle Ledru** - Ambonnay **MONTAGNE DE REIMS**  
*“Cuvée du Goultè” Grand Cru Blanc de Noirs Extra Brut*  
Pinot Noir 2014  
Champagne AOC. Uve provenienti da Ambonnay.  
Considerata ‘La Signora dello Champagne’ grazie ai suoi 5 ettari coltivati a Pinot Nero. Madame Ledru svolge la prima fermentazione in grandi serbatoi d’acciaio mentre la seconda la sviluppa in bottiglia con una sosta sui lieviti di almeno 60 mesi.

**Cédric Niziolek** - Damery **VALLE DELLA MARNA**  
*“Sélection” Extra Brut* S.A.  
1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Noir, 1/3 Pinot Meunier  
Champagne AOC. Questo “piccolo” récoltant artigiano è attivo da oltre 5 generazioni, ma solo recentemente si è emancipato dallo stato di mero conferitore dato che fino agli anni '90 le uve venivano prevalentemente destinate ad una nota maison e solo in parte residua utilizzate per produrre vini propri che raggiungevano amici e parenti oltre che a storiche allocazioni di famiglia a clienti parigini. La conduzione dei vigneti è attentissima, nonché in “lutte raisonnée”. Affinamento in acciaio e malolattica svolta, vins de reserve affinati in grandi botti. Permanenza minima di 48 mesi sui lieviti.  
Dosage a 4 gr./lt.

*“Authentique” Brut Rosé* S.A.  
Chardonnay, Pinot Noir  
Champagne AOC. Questo “piccolo” récoltant artigiano è attivo da oltre 5 generazioni, ma solo recentemente si è emancipato dallo stato di mero conferitore dato che fino agli anni '90 le uve venivano prevalentemente destinate ad una nota maison e solo in parte residua utilizzate per produrre vini propri che raggiungevano amici e parenti oltre che a storiche allocazioni di famiglia a clienti parigini. La conduzione dei vigneti è attentissima, nonché in “lutte raisonnée”. Affinamento in acciaio e malolattica svolta, vins de reserve affinati in grandi botti. Permanenza minima di 60 mesi sui lieviti.  
Dosage a 6 gr./lt.

**Follet-Ramillon** - Belval-sous-Chatillon **VALLE DELLA MARNA**  
*“Solera 219”* S.A.  
67% Meunier, 23% Chardonnay, 10% Pinot Noir  
Champagne AOC. 4.5 ettari vitati tra la Vallée de la Marne e la Montagne de Reims. La viticoltura è eco-responsabile, sostenibile, pratiche di stampo biologico riducono l'impronta di carbonio con certificazioni di alto valore ambientale all'attivo. Dal 1995 si pratica l'inerbimento dei vigneti per avere una maggiore diversità di flora e fauna, favorendo lo sviluppo delle radici della vite. Questa “Solera” è il risultato dell'assemblaggio di oltre 14 millesimi, dal 2006 al 2019. Il dosaggio è minimo, a 4 gr./lt. con un affinamento di circa 4 anni sui lieviti prima della sboccatura, risalente alla fine del 2023.

**Fleury** - Courteron **COTES DES BAR**  
*“Cepages Blanc” Extra Brut* 2011  
Chardonnay  
Champagne AOC. Azienda agricola in regime biodinamico dal 1989. Suoli argillosi e calcarei di origine kimmeridgiana, tipici di questa zona. Vinificazione per il 50% “sous bois”, messo in bottiglia per la presa di spuma nel giugno 2012. 10 anni sui lieviti.  
Sboccatura 06/2023 - 2 gr. / lt. zucchero.

- ★ **Justin Maillard** - Bar-sur-Seine **COTES DES BAR**  
*"Eclat de Pinot"* 2018  
 Pinot Noir  
 Champagne AOC. Figlio d'arte, Justin conduce dal 2015 due ettari di vigna impiantata negli anni ottanta dalla mamma e allevata sempre senza l'utilizzo di prodotti di sintesi. Non si procede a filtraggi e chiarificazioni e si impiegano solfiti solamente in dosi omeopatiche, inferiori a 10 mg./lt., esclusivamente in fase di vinificazione, mai prima dell'imbottigliamento. Nato dall'assemblaggio di uve Pinot Noir dai villaggi di Celles-sur-Ource, Landreville e Polisot. SO2 totale inferiore ai 10 mg./lt. - Dosaggio: Brut Nature a 3,4 gr./lt. Solamente 4.500 bottiglie prodotte.
- Blanc de Blancs* 2017  
 Chardonnay  
 Champagne AOC. Nato dall'assemblaggio di uve Chardonnay dal villaggio di Celles-sur-Ource e Les Madeleines. Fermentazione spontanea in futes da 500 lt. SO2 totale a 10 mg./lt. Dosaggio: Brut Nature. Tiraggio: 04/05/2018 - solo 525 bottiglie.
- "Eclat de Pinot Rosé"* 2019  
 Pinot Noir  
 Champagne AOC. Figlio d'arte, Justin conduce dal 2015 due ettari di vigna impiantata negli anni ottanta dalla mamma e allevata sempre senza l'utilizzo di prodotti di sintesi. Non si procede a filtraggi e chiarificazioni e si impiegano solfiti solamente in dosi omeopatiche, inferiori a 10 mg./lt., esclusivamente in fase di vinificazione, mai prima dell'imbottigliamento. Nato dall'assemblaggio di uve Pinot Noir dal villaggio di Polisot e Val Colas Robin. Grappolo intero, 72 ore di macerazione, pressatura manuale. SO2 totale inferiore a 10 mg./lt. - Dosaggio: Brut Nature (0.3 gr./lt.) Solo 1.000 bottiglie prodotte.
- "Millésime 2018"* 2018  
 Pinot Noir  
 Champagne AOC. Figlio d'arte, Justin conduce dal 2015 due ettari di vigna impiantata negli anni ottanta dalla mamma e allevata sempre senza l'utilizzo di prodotti di sintesi. Non si procede a filtraggi e chiarificazioni e si impiegano solfiti solamente in dosi omeopatiche, inferiori a 10 mg./lt., esclusivamente in fase di vinificazione, mai prima dell'imbottigliamento. Nato dall'assemblaggio di uve Pinot Noir dai villaggi di Landreville e Le Corroy. SO2 totale a 10 mg./lt. - Dosaggio: Brut Nature a 2,1 gr./lt. Sboccatura à la volée il 23/10/2023. Solo 2.000 bottiglie prodotte.
- Stéphane Breton** - Arrentières-en-l'Aube **COTES DES BAR**  
*"Brut Tradition"* S.A.  
 Pinot Noir, Chardonnay  
 Champagne AOC. Siamo a Courteron, dove il microclima rimane leggermente più caldo rispetto alle zone più settentrionali. Azienda di stampo familiare che si estende su circa 8 ettari vitati, su dei suoli di marne argillose e calcaree. Il protagonista assoluto qui è il Pinot Noir, anche se ritroviamo alcuni filari di Chardonnay. Questo Champagne rimane almeno per 24 mesi a contatto con i lieviti prima del dégorgement. Bouquet ampio, di grande freschezza.

# Cà del Bosco

## la collezione

★ **Ca' del Bosco** - Erbusco (BS)

LOMBARDIA - FRANCIACORTA

Viticoltori biologici certificati dal 2014. Il patrimonio vitato oggi è rappresentato dalle terre che ospitano le vigne. Essere cultori della vigna significa ricreare le migliori condizioni possibili per poter estrarre solo il meglio dai diversi suoli e valorizzare ciò che li rende unici. Significa proteggere tutti gli elementi che concorrono alla formazione di un habitat naturale il cui equilibrio è fondamentale per sviluppare la vita. Significa averne cura.

In termini concreti parliamo di un patrimonio di oltre 450 ettari di terreni coltivati e curati direttamente, di cui circa 281 ettari sono rappresentati dai **vigneti condotti in biologico** da diversi anni (i primi test risalgono a fine anni '80) e dal 2014 certificati, a cui si aggiungono un'importante superficie a bosco di circa 112 ettari distribuiti in prossimità delle vigne, 54 ettari tra prati, pascoli, seminativi, fasce boschive e alberate e 4,5 ettari di oliveti.

La presenza di diverse colture favorisce un ambiente ricco di piante selvatiche spontanee, un ecosistema particolare in grado di ospitare molteplici forme di vita fondamentali per il benessere del territorio franciacortino. La coltivazione in biologico significa prima di tutto il rispetto per l'ambiente e per i suoli, è il modo di ricambiare la natura per ciò che è stato donato. Dall'inizio in Ca' del Bosco sono state dedicate molte energie allo studio approfondito dei suoli della Franciacorta affinché si potessero coglierne tutte le peculiarità. È stata compresa l'importanza di saper leggere ed interpretare la diversa stratificazione dei suoli, la loro composizione e soprattutto comprendere la loro biodiversità con l'obiettivo di arricchire la complessità dei vini ricercando le diverse sfumature e specificità del suolo di provenienza. Possiamo parlare di una vera e propria esplorazione dei suoli, anche a diverse altitudini, che ha permesso di avere a disposizione tutti gli elementi necessari per selezionare in modo accurato le varietà, il portainnesto e i sesti d'impianto. Parliamo di scelte importanti, che durano negli anni e che hanno fatto e che ancora oggi fanno la differenza.

Inoltre, è stato introdotto un esclusivo sistema di lavaggio e asciugatura delle uve, operativo dalla vendemmia 2008 e perfezionato negli anni a seguire, con l'obiettivo di eliminare dal grappolo microrganismi indesiderati, polveri sottili e residui dei trattamenti in vigna, per esaltare il potenziale delle nostre uve, dei nostri suoli. Avere eliminato questi residui presenti sul grappolo consente di vinificare mosti non defecati, torbidi, con tutta la polpa dell'acino, fonte preziosa di aroma del frutto. Tutto ciò esalta inoltre il metabolismo dei lieviti durante la fermentazione alcolica. Si ottengono vini senza difetti di riduzione (note vegetali o solfuree). Vini più intensi in aroma dell'uva, del frutto, vini più minerali, più agrumati e floreali ed anche più naturali. Ca' del Bosco ha così ottenuto l'esaltazione del carattere delle proprie uve.

★ **Ca' del Bosco** - Erbusco (BS) **LOMBARDIA - FRANCIACORTA**  
"Cuvée Prestige 46° edizione" Extra Brut S.A.  
79,5% Chardonnay, 19% Pinot Nero, 1,5% Pinot Bianco  
Franciacorta DOCG. 76% vini vendemmia 2021, 21% vini nobili di riserva 2020, 3% vini nobili di riserva 2018. Uve provenienti da 228 vigne biologiche certificate. Lavaggio e asciugatura di ogni singolo grappolo. 7 mesi in acciaio termo-condizionato. Affinamento sui lieviti di 12/18 mesi (a seconda della release in commercio) prima della sboccatura effettuata in assenza di O2. Solforosa a max. 51 mg./lt. - Sboccatura ultimo trimestre 2023.

"Cuvée Prestige 44° edizione" Extra Brut **jeroboam (3lt.)**  
81,5% Chardonnay, 17% Pinot Nero, 1,5% Pinot Bianco  
Franciacorta DOCG. 71% vini vendemmia 2019, 26% vini nobili di riserva 2018, 3% vini nobili di riserva 2017. Uve provenienti da 197 vigne biologiche certificate. Lavaggio e asciugatura di ogni singolo grappolo. 7 mesi in acciaio termo-condizionato. Affinamento sui lieviti di 25 mesi, sboccatura in assenza di ossigeno. SO2 a max. 55 mg./lt. - Sboccatura ultimo trimestre 2022.

"Cuvée Prestige Rosé - 46° edizione" Extra Brut S.A.  
80% Pinot Nero, 20% Chardonnay  
Franciacorta DOCG. Uve da 18 vigne biologiche certificate differenti. Pinot Nero proveniente esclusivamente da vini vendemmia 2021. Chardonnay proveniente per il 10% da vini di riserva vendemmia 2020 e il restante 10% da vini della vendemmia 2021. 7 mesi in acciaio termo-condizionato. Affinamento sui lieviti di 30 mesi prima della sboccatura effettuata in assenza di ossigeno. Solforosa a max. 51 mg./lt. - Sboccatura estate 2024.

"Vintage Collection Satèn" 2019  
85% Chardonnay, 15% Pinot Bianco  
Franciacorta DOCG. Uve da 14 vigne biologiche certificate differenti. Realizzato per la prima volta nel 1978 con il nome "Crémant", rappresenta una speciale interpretazione di un Franciacorta con solo uve Chardonnay e Pinot Bianco. Nel 1990 prende il nome di "Franciacorta Satèn Millesimato". Dal millesimo 2008 Ca' del Bosco ha deciso di reinterpretare il Satèn, il Dosage Zéro e il Brut e di attribuire loro un carattere distintivo anche nel nome: "Vintage Collection". Le cuvée riposano prima 5 mesi in botte e vengono poi assemblate. Affinamento sui lieviti di 42 mesi, sboccatura in assenza di ossigeno. Solforosa a max. 63 mg./lt. - Sboccatura Estate 2023.

"Vintage Collection Satèn" 2017  
85% Chardonnay, 15% Pinot Bianco  
Franciacorta DOCG. Uve da 14 vigne biologiche certificate differenti. Le cuvée riposano prima 5 mesi in botte e vengono poi assemblate. Affinamento sui lieviti di 42 mesi, sboccatura in assenza di ossigeno. Solforosa a max. 55 mg./lt. - Sboccatura Inverno 2021/2022.

"Vintage Collection Dosage Zéro" 2019  
77% Chardonnay, 17% Pinot Nero, 6% Pinot Bianco  
Franciacorta DOCG. Uve da 24 vigne biologiche certificate differenti. Le cuvée riposano prima 5 mesi in botte e vengono poi assemblate. Affinamento sui lieviti di 42 mesi, sboccatura in assenza di ossigeno. Solforosa a max. 59 mg./lt. - Sboccatura Estate 2023.



**Ca' del Bosco** - Erbusco (BS)

**LOMBARDIA - FRANCIACORTA**

*"Vintage Collection Dosage Zéro Noir"*

2015

Pinot Nero

Franciacorta DOCG. Con il millesimo 2001 nasce il Franciacorta Dosage Zéro Noir, il quarto della linea dei millesimati. L'idea di elaborare in purezza questo vitigno ha le sue origini nel 1980, quando Maurizio Zanella e André Dubois, intuendone il potenziale, concepirono il primo Franciacorta realizzato al 100% con uve di Pinot Nero, il cui nome era "Brut di Pinot Nero". Dal cuore delle vigne del Belvedere, a 466 mt. di altitudine sulle colline a sud del lago d'Iseo, un Pinot Nero proveniente da 3 vigne biologiche certificate che rimane per 6 mesi in piccole botti di rovere per la fermentazione, e che affina per circa 8 anni sui propri lieviti prima della sboccatura. Solforosa a max. 58 mg./lt. - Sbocc. spring '24.

*"Annamaria Clementi"*

2016

83% Chardonnay, 15% Pinot Nero, 2% Pinot Bianco

Franciacorta DOCG. Uve da 31 vigne biologiche certificate.

Creato per la prima volta nel 1979, anno del primo millesimato di Ca' del Bosco, e denominato Franciacorta Millesimato. Ottenuto prevalentemente da uve Chardonnay a cui si aggiungono Pinot Bianco e Pinot Nero. Nel 1989 prende il nome di Cuvée Annamaria Clementi Riserva, in onore della fondatrice e madre di Maurizio Zanella. Con il millesimo 2008 il nome si consolida in Annamaria Clementi e diventa Dosage Zéro, per esaltarne la sua purezza.

Prima fermentazione in legno che si protrae per 6 mesi, a seguire un lungo affinamento di 7 anni in bottiglia prima della sboccatura. Solforosa a max. 63 mg./lt. - Sboccatura Primavera/Estate 2024.

*"Annamaria Clementi"*

2015

82% Chardonnay, 15% Pinot Nero, 3% Pinot Bianco

Franciacorta DOCG. Uve da 25 vigne biologiche certificate.

Prima fermentazione in legno che si protrae per 6 mesi, a seguire un lungo affinamento di 7 anni in bottiglia prima della sboccatura. Solforosa a max. 63 mg./lt. - Sboccatura Inverno 2022/2023.

*"Annamaria Clementi"*

2014

76% Chardonnay, 15% Pinot Nero, 9% Pinot Bianco

Franciacorta DOCG. Uve da 15 vigne biologiche certificate.

Prima fermentazione in legno che si protrae per 6 mesi, a seguire un lungo affinamento di 7 anni in bottiglia prima della sboccatura. Solforosa a max. 53 mg./lt. - Sboccatura Inverno 2021/2022.

*"Annamaria Clementi Rosé"*

2015

Pinot Nero

Franciacorta DOCG. Uve da 3 vigne biologiche certificate.

Prima fermentazione in legno che si protrae per 8 mesi, a seguire un lungo affinamento di 7 anni in bottiglia prima della sboccatura. Solforosa a max. 39 mg./lt. - Sboccatura ultimo trimestre 2023.

*"Corte del Lupo" Bianco*

2023

80% Chardonnay, 20% Pinot Bianco

Curtefranca DOC. Uve provenienti da 14 vigne biologiche certificate differenti, 12 per lo Chardonnay e 2 per il Pinot Bianco. Le uve vengono vinificate separatamente parcella per parcella e successivamente assemblate in piccole botti di rovere e in serbatoi d'acciaio termo-condizionati. Minimo 6 mesi in bottiglia. SO2 a meno di 60 mg. / lt.

- ★ **Ca' del Bosco** - Erbusco (BS) **LOMBARDIA - FRANCIACORTA**  
*"Corte del Lupo" Rosso* 2022  
 38% Merlot, 30% Cabernet S., 16% Cabernet F., 16% Carménère  
 Curtefranca DOC. Uve provenienti da 8 vigne biologiche certificate  
 differenti. Vinificato per la prima volta con la vendemmia del 1975,  
 è nel patrimonio genetico della tradizione contadina della zona,  
 dove da sempre viene prodotto. Comunemente chiamato  
 "burdoni magher", è l'ennesima testimonianza dell'autentica  
 vocazione storica per la produzione delle uve nere. Cresciuto con  
 il nome originario di Franciacorta Rosso DOC, è stato  
 successivamente denominato Terre di Franciacorta e poi  
 Curtefranca Rosso. Fermentazione in piccole botti di rovere.  
 SO2 totale inferiore a 48 mg./lt.
- "Selva della Tesa"* 2019  
 Chardonnay  
 Curtefranca DOC. Fin dal 1983, prima annata di produzione, questo  
 Chardonnay in purezza riesce ad esprimere al massimo il suo livello  
 di eccellenza. A partire dall'annata 2019, con la volontà di rafforzarne  
 l'identità, lo Chardonnay prende un nuovo nome e diventa  
 "Selva della Tesa", in onore del vigneto in cui è nato questo vino.  
 Uve provenienti da 8 vigne biologiche certificate differenti con  
 un'età media di 35 anni ubicate nei comuni di Erbusco, Passirano e  
 Provaglio d'Iseo. Fermentazione in piccole botti di rovere di Allier.  
 Affinamento in bottiglia per oltre tre anni.  
 Imbottigliato il 1° Luglio 2020. SO2 a 55 mg. / lt.
- "Duemiladiciotto"* 2018  
 Chardonnay  
 Curtefranca DOC. Uve provenienti da 6 vigne biologiche certificate  
 differenti con un'età media di 34 anni ubicate nei comuni di  
 Erbusco e Corte Franca. Fermentazione in piccole botti di rovere  
 di Allier. Affinamento in bottiglia per oltre tre anni. Vero e proprio  
 fiore all'occhiello della produzione di vini bianchi dell'enologo  
 Stefano Capelli. Si siede al tavolo dei grandi bianchi prodotti su  
 scala mondiale, guardando chiaramente in direzione Borgogna.  
 Imbottigliato il 20 Giugno 2019. SO2 a meno di 60 mg. / lt.
- "Pinéro"* 2019  
 Pinot Nero  
 Curtefranca DOC. Uve provenienti da 6 vigne biologiche  
 certificate differenti. Fermenta in piccole botti di rovere di Allier  
 dove affina successivamente per 27 mesi. Ca' del Bosco ha raccolto  
 la sfida e fin dal 1983 produce questo Pinot Nero in purezza.  
 Imbottigliato il 4 Agosto 2020. SO2 a meno di 60 mg./lt.
- "Maurizio Zanella"* 2019  
 50% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 25% Cabernet Franc  
 Curtefranca DOC. Uve provenienti da 6 vigne biologiche certificate  
 differenti. Fermenta in piccole botti di rovere di Allier dove affina  
 successivamente per 19 mesi. È il primo vino che reca sull'etichetta  
 la firma dell'autore, Maurizio Zanella, per celebrare con orgoglio la  
 passione dell'uomo che ha fondato Ca' del Bosco. Un grande taglio  
 bordolese con stile internazionale, la cui prima annata risale al 1981,  
 e che è sicuramente tra i vini che hanno contribuito a quello che  
 viene comunemente definito "rinascimento enologico italiano".  
 Imbottigliato il 23 Marzo 2021. SO2 a meno di 40 mg. / lt.

# Vini spumanti

## Sparkling wines

### BLANC DE BLANCS

Spumanti ottenuti a partire da varietà a bacca bianca

- ★ **Lis Neris** - San Lorenzo Isontino (GO) **FRIULI VENEZIA-GIULIA**  
“Dom Jurosa” Brut Blanc de Blancs 2018  
Chardonnay 2019

VSQ. Siamo su di un altopiano ghiaioso calcareo, coltivato con concimazione organica e difesa fitosanitaria integrata. Le viti hanno oltre 30 anni d'età. Le rese sono molto basse e si attestano tra i 50 e i 55 hl./ha. Fermentazione in botti di rovere francese da 500 lt. Il vino rimane per 8 mesi a contatto con il proprio deposito prima di andare in bottiglia per la successiva presa di spuma. Circa 48 mesi di maturazione sui lieviti. Dosaggio a 5 gr./lt. Tiraggio giugno 2019 - Sboccatura aprile 2023.

“Dom Jurosa” Extra Brut Blanc de Blancs 2018  
Chardonnay

VSQ. Se lo Chardonnay è l'anima del metodo classico, questa versione ne rappresenta l'emblema. Una nuova esperienza che ha avuto inizio nell'estate del 2008 per dimostrare che la Valle dell'Isonzo, terra di affermati vini bianchi, può distinguersi su nuovi percorsi, nei quali la tradizione convive con lo spirito di ricerca e il desiderio di miglioramento, che da sempre animano Alvaro. Minimo 5 anni di affinamento sui lieviti. Tiraggio giugno 2019 - Sboccatura aprile 2024.

- ★ **Il Pendio** - Monticelli Brusati (BS) **LOMBARDIA - FRANCIACORTA**  
“Il Contestatore” Pas Dosé 2015  
Chardonnay

VSQ. Ottenuto da uve Chardonnay dei Gradoni a nord-est e dalla parte alta del Ruc dietro il Noce. Siamo a 420 metri di altitudine. Terra scura, avara e orgogliosa frammista ad un mare di roccia calcarea biancastra dall'ottimo drenaggio e volano termico naturale. Almeno 72 mesi sui lieviti. Sboccatura 03/2022.

“Momi” Pas Dosé 2018  
Pinot Bianco

VSQ. Il Pinot Bianco è un grande vitigno spesso in Franciacorta relegato al ruolo di “taglio”. Michele Loda è convinto che in zone con altitudine, ventilazione ed escursione termica il Pinot bianco riesca ad esprimersi al meglio. Terra scura, avara e orgogliosa frammista ad un mare di roccia calcarea biancastra dall'ottimo drenaggio e volano termico naturale. Almeno 48 mesi sui lieviti. Sboccatura 10/2023. Bottiglie prodotte: 1.971.

★ **Mattia Vezzola, Costaripa** - Moniga del Garda (BS) **LOMBARDIA**  
"Créant" S.A.

100% Chardonnay

Garda DOC. Questa bollicina nasce dalla volontà e dal piacere di dedicare la finezza del perlage e la sottigliezza della sua tessitura allo spirito delle donne dei laghi. Uno spumante che nasce dall'unione di sole uve Chardonnay coltivate nei migliori vigneti affacciati sul Lago di Garda, con un'esposizione ottimale rivolta al sorgere del sole. Minimo tre anni di affinamento sui lieviti.

**Camarani** - Ala, Val di Cembra (TN) **TRENTINO ALTO ADIGE**  
*Blanc de Blancs Riserva Extra Brut* 2019  
Chardonnay

Trento DOC. Da uve coltivate nei vigneti dell'azienda situati in Val di Cembra, in Trentino, fino ai 700 metri di altitudine. La tessitura del terreno è argillosa, ricco di scheletro, di natura porfirica. Il vino riposa per circa 48 mesi sui propri lieviti. Sboccatura 2024.

Massimo Azzolini è il deus ex machina di questa piccola realtà di stampo artigianale, grande esperto di metodo classico da più di 30 anni. In cantina non viene dispersa la carica saporita e sapida di queste uve di montagna, grazie a uno spumante che non viene sottoposto a malolattica, ma solamente ad un lungo affinamento.

★ **Eredi di Cobelli Aldo** - Lavis (TN) **TRENTINO ALTO ADIGE**  
"Aldo" *Dosaggio Zero* 2018  
Chardonnay

Trento DOC, l'azienda si sviluppa quasi interamente su una vena di gesso che era ben visibile ai tempi in cui l'area era dedicata all'attività estrattiva di questo minerale. Da qui prende il nome anche questo vino, ottenuto a partire da uve coltivate a quasi 400 metri, con una pendenza del 30/35%. Il vigneto ha una resa di circa 50 quintali per ettaro, e il vino è ottenuto a partire da lieviti indigeni. Vinificazione e affinamento unicamente in acciaio. Sboccatura 2022.

★ **Tenuta San Leonardo** - Lavis (TN) **TRENTINO ALTO ADIGE**  
"Cuvée Pietra" *Blanc de Blancs Brut* 2019  
Chardonnay

Trento DOC. Lo spumante Marchesi Guerrieri Gonzaga è un Blanc de Blancs ottenuto a partire da un blend di uve provenienti da vigneti così diversi fra loro da donare a quest'ultimo un'eleganza e una verticalità senza eguali. Fermentazione e affinamento in acciaio per 6 mesi a contatto con il deposito fine con frequenti batonnage. Il vino prosegue il suo percorso in bottiglia per la presa di spuma e il successivo affinamento a contatto con i propri lieviti per oltre 36 mesi. Sboccatura estate 2023.

"Riserva Privata" *Blanc de Blancs Brut Riserva* 2016  
Chardonnay

Trento DOC Riserva. La "Riserva Privata" è uno spumante metodo classico ottenuto a partire da sole uve Chardonnay coltivate nei migliori vigneti sulle montagne trentine. A differenza della "Cuvée Pietra" viene elaborato a partire da una permanenza sui lieviti maggiormente prolungata, di oltre 60 mesi. La sboccatura risale all'estate 2022 mentre la presa di spuma è datata primavera 2017.



- ★ **Ferrari** - Trento (TN) **TRENTINO ALTO ADIGE**  
*“Giulio Ferrari Riserva del Fondatore”* 2012  
 Chardonnay  
 Trento DOC. La firma che designa le migliori bollicine italiane nel mondo, in grado di vincere la sfida del tempo e consacrarsi al mito. Fuoriclasse che va oltre ogni aspettativa, ottenuto a partire da uve selezionatissime di Chardonnay in purezza raccolte a partire da un singolo vigneto di alta collina ad oltre 600 metri di altitudine. Rimane sui lieviti per oltre 10 anni, da una selezione specifica delle proprie colture. La prima annata è nata nel 1972. Sboccatura 2023.
- ★ **Vignalta** - Arquà Petrarca (PD) **VENETO**  
*Extra Brut* 2015  
 Chardonnay  
 VSQ. Colli Euganei, oggi Parco Regionale, sono un gruppo di colline vulcaniche che si ergono improvvisamente dal piatto orizzonte della pianura padana: un territorio frammentato in centinaia di minuscoli isolotti collinari caratterizzati ognuno da una propria ben definita identità pedologica, floristica e vitivinicola. Da uve coltivate in Val di Cembra, in Trentino. Pressatura soffice, fermentazione in acciaio a temperatura controllata seguita da malolattica. 84 mesi sui lieviti.
- ★ **Bellaguardia** - Montecchio Maggiore (VI) **VENETO**  
*“Zero” Pas Dosé* 2016  
 Pinot Bianco e Durella  
 VSQ. Lessinia, un lieu-dit, “Galantiga”, vigneto di proprietà nel versante a sud della collina dei castelli di Giulietta e Romeo a 200 metri slm. Il terreno è contraddistinto prevalentemente dalla presenza di un substrato di depositi carbonatici, con sedimenti vulcanici basici, alternati a depositi marini. I vigneti, sulle pendenze maggiori, circa 6 ettari, allevati su banchine o gradoni che arrivano ad avere tre metri di dislivello l'uno dall'altro in cui la forma di allevamento più rappresentativa è la pergola trentina. Prima annata di produzione nel 2009, almeno 66 mesi di sosta sui lieviti prima della sboccatura. Nessun dosaggio.
- “1920” Pas Dosé* 2019  
 Pinot Bianco  
 VSQ. Lessinia, vigneto Belvedere di proprietà, versante a sud della collina dominata dai castelli di Giulietta e Romeo. L'azienda agricola adotta i sistemi di agricoltura sostenibile o integrata, un sistema agricolo di produzione a basso impatto ambientale, mantenendo la fertilità del suolo grazie a modeste fertilizzazioni con prodotti di base organica. La produzione a ettaro è limitata in modo da ottenere un prodotto sano, e privo di residui chimici. Prima annata di produzione nel 2016, almeno 36 mesi di sosta sui lieviti prima della sboccatura. Nessun dosaggio.
- “Montecchi” Durello Pas Dosé* 2018  
 Durello  
 VSQ. Lessinia, da un vigneto di proprietà sulla sommità della collina dei castelli di Giulietta e Romeo a 270 metri slm. L'idea è che il Durello possa rappresentare insieme un'espressione unica e l'anima vera di un terroir, ai piedi dei Monti Lessini, del quale Bellaguardia si prende cura quotidianamente e con tutta la passione di cui sono capaci. Prima annata di produzione nel 2012, almeno 60 mesi di sosta sui lieviti prima della sboccatura. Nessun dosaggio.

**Albert Mann** - Wettolsheim **FRANCIA - ALSAZIA**  
*Crémant d'Alsace Extra Brut* 2020  
Pinot Blanc, Auxerrois, Riesling Renano  
Crémant d'Alsace AOC. Un'azienda storica, frutto della secolare collaborazione tra due storiche famiglie di vigneroni alsaziani: i Mann e i Barthelmé, attiva dal 1654 in questi vigneti leggendari, e dal 2010 certificata Biodyvin ispirata ai dettami della biodinamica in uso già dal 1997. 23 ettari vitati suddivisi attraverso un meticoloso processo di microzonazione in oltre 100 parcelle. Sbocc. 11/2023.

**Rieffel** - Mittelbergheim **FRANCIA - ALSAZIA**  
*Crémant d'Alsace Extra Brut* 2020  
Pinot Gris, Auxerrois, Riesling  
Crémant d'Alsace AOC. Lucas Rieffel ha convertito tutti i vigneti al regime biologico dal 2009 e si è poi saldamente ancorato ai dettami della biodinamica dal 2012. Fermentazioni spontanee, solfitazioni bassissime e sempre lontane dalle vinificazioni. Vini votati all'estrema purezza. 10 mesi "en foudre" + 19 mesi di affinamento sui lieviti. Sboccatura 03/2023.

**Leon Beyer** - Eguisheim **FRANCIA - ALSAZIA**  
*Crémant d'Alsace Extra Brut* S.A.  
Pinot Blanc, Auxerrois  
Crémant d'Alsace AOC. Azienda storica, che produce questo metodo classico a partire da due varietà autoctone alsaziane. Fermentazione in acciaio e affinamento sui lieviti che perdura per almeno 24 mesi.

**Claude Joly** - Rotalier **FRANCIA - JURA**  
*Crémant du Jura Brut* 2018  
Chardonnay  
Crémant du Jura AOC. Azienda da agricoltura biologica, produce tutta la gamma dei vini tipici dello Jura. Dosaggio compreso tra i 5 e gli 8 gr./lt. - SO2 minima. Sboccatura 2021, 24 mesi sui lieviti.

**Domaine Bourdy** - Arlay **FRANCIA - JURA**  
*Blanc de Blancs* S.A.  
Chardonnay  
Cremant du Jura AOC. Una delle più antiche aziende vinicole del mondo: è stata fondata ad Arlay, un gruppetto di case tutte uguali all'ombra delle montagne del Jura, nel 1579. Da allora è sempre rimasta di proprietà della stessa famiglia, di padre in figlio per 15 generazioni, attraversando sei secoli differenti. Risistemata dalle fondamenta nel 1990, e passata a seguire da 4 a 10 ettari propri, questa gloria "jurassienne" ha vissuto la riconversione dei vigneti a regimi più sostenibili. Un paio d'anni d'affinamento sui lieviti.

**Cellier Saint Benoit** - Pupillin **FRANCIA - JURA**  
*Brut Nature* S.A.  
Chardonnay  
Crémant du Jura AOC. Azienda da agricoltura biologica, è assai recente la gestione del domaine da parte di Benjamin, che a partire dall'età di 23 anni, dopo aver conseguito una laurea alla scuola enologica di Beaune, ha preso nelle sue mani le redini dell'azienda. Il vigneto dei Benoit è allevato secondo una scrupolosa filosofia parcellare che arriva a individuare e interpretare 12 lotti specifici. Non dosato - SO2 minima. Sboccatura 2023, 18/24 mesi sui lieviti.

**La Grange Tiphaine** - Amboise (Touraine) **FRANCIA - LOIRA**  
"Nouveau Nez" 2022

Chenin Blanc

Montlouis-sur-Loire AOC. Un patrimonio vitato di straordinario valore e integrità composto da circa 15 ettari di impianti dislocati sui comuni di Montlouis-sur-Loire, Touraine-Amboise e Coralie. Vinificazioni e affinamenti in vasche di cemento e vecchie botti grandi, lieviti indigeni e anidride solforosa in dosi omeopatiche.

**Weingut Horst-Sauer** - Escherndorf (Franken) **GERMANIA**  
*Silvaner Brut* 2019

Silvaner

Franken VdP. I vigneti si trovano in una delle aree più vocate per ciò che concerne la viticoltura tedesca: la Franconia. Siamo nel cuore pulsante della denominazione, a Escherndorf, i suoli sono di origine calcarea e gessosa, risalenti a milioni di anni fa. L'azienda, di stampo familiare, lavora in maniera artigiana e produce vini a partire dalle tradizionali varietà del luogo, tra cui questo raro spumante metodo classico ottenuto a partire da uve Silvaner. Oltre tre anni di affinamento sui lieviti, la sboccatura risale ancora alla fine del 2023 e il raccolto principale deriva dall'annata 2019.

**Bernhard Huber** - Malterdingen (Baden) **GERMANIA**  
*Blanc de Blancs Brut Nature* 2017

Chardonnay

Traditionelle Flaschengärung. Già i monaci cistercensi nel XIII° secolo intenti nel loro poderoso lavoro di ricerca e microzonazione colsero in tutta la loro portata la forte analogia pedoclimatica tra la Borgogna e questo tratto di Germania stretto tra l'Alsazia, il Reno e la Foresta Nera. Bernhard tra i primi colse l'essenza profonda di queste radici storiche, avviando un lavoro di ri-qualificazione della viticoltura locale troppo ancorata nei primi decenni del dopoguerra alle realtà cooperative. Oggi Barbara, moglie del compianto Bernhard, e il figlio Julian producono 5 varietà tra cui spiccano Chardonnay e Pinot Noir. Dosaggio zero, 84 mesi di affinamento sui lieviti. Sboccatura 2024.

**Saint Clair** - Marlborough (Isola Sud) **NUOVA ZELANDA**  
"Vicar's Choice" Bubbles 2021

Sauvignon Blanc

Saint Clair Family Estate. Pionieri della viticoltura in Nuova Zelanda dal lontano 1978. Neal e Judy Ibbotson producono vino da oltre quarant'anni in quel di Marlborough, una delle 16 regioni situata nella parte nord-orientale dell'Isola Meridionale.

Le uve di Sauvignon Blanc fermentano a temperatura controllata in contenitori di acciaio inox, dove rimangono anche per la seconda fermentazione (metodo Charmat).

★ **Movia** - Ceglo (Brda) **SLOVENIA**  
"Puro" Brut Nature 2017

Chardonnay

Brda. Terra di flysch del Collio, con strati di marna e argilla. Vendemmia tardiva, fermentazione spontanea in acciaio. Il mosto in fermentazione è poi spostato in barrique dove il vino affina per 12 mesi. Al vino base viene aggiunto mosto in fermentazione per la presa di spuma dell'annata corrente, che contenendo lieviti e zuccheri fa da liqueur de tirage per la 2° fermentazione. Sboccatura al tavolo, solforosa a 10 mg./lt. (sans souffre).

## BLANC DE NOIRS

Spumanti ottenuti a partire da varietà a bacca nera

- ★ **Il Pendio** - Monticelli Brusati (BS) **LOMBARDIA - FRANCIACORTA**  
*"Blanc de Noir" Pas Dosé* 2018  
100% Pinot Nero  
VSQ. Il 2018 è stata un'annata fresca con piogge alternate, generalmente la spumantizzazione di Pinot Nero per Michele Loda avviene con il metodo Saignée, contrariamente a questo millesimo nel quale si è proceduto per sgrondo direttamente dalla pressa ottenendo il tipico colore ramato. Terra scura, avara e orgogliosa frammista ad un mare di roccia calcarea biancastra dall'ottimo drenaggio e volano termico naturale. Almeno 48 mesi sui lieviti. Sboccatura 12/2023. 1.960 bottiglie prodotte.
- ★ **Stefano Milanesi** - Santa Giuletta (PV) **LOMBARDIA - OLTREPO' PAVESE**  
*"Vesna" Bianco* 2016  
Pinot Nero  
VSQ. Metodo Classico, uve provenienti da Santa Giuletta (PV). Siamo nella prima fascia collinare dell'Oltrepo Pavese, a 17 km dal Piemonte e 13 km dall'Emilia Romagna, a 50 km dalla Liguria e 71-74 km dal Golfo del Tigullio. Solo mosto fiore che non subisce decolorazione o chiarificazione, con una resa del 35%. Nessun dosaggio. SO2 quasi assente. Sboccatura del 5 Dicembre 2022.
- Fattoria Mancini** - Pesaro (PU) **MARCHE**  
*"Impero" Brut de Pinot Noir* S.A.  
Pinot Nero  
VSQ. È l'ultima etichetta nata dalla lunga esperienza dell'azienda nella vinificazione in bianco del Pinot Nero. La base spumante, ottenuta da pressatura soffice di uve intere, viene fermentata in barrique, affinata in legno per circa sette mesi. La tipica mineralità prodotta dai suoli della Falesia di Focara completano un quadro organolettico di forte personalità e complessità. Sboccatura 2023.
- ★ **Hartmann Donà** - Lana (BZ) **TRENTINO ALTO - ADIGE**  
*"Blanc de Rouge" Extra Brut* S.A.  
Schiava  
VSQ. Produttore di riferimento assoluto in Trentino, enologo della cantina di Terlano dal 1994 al 2002 e creatore di alcuni dei vini che oggi tutti cercano in Italia e non soltanto. Avvia la propria azienda agricola nel 2000, riscuotendo probabilmente ancora più successo. Da uve rosse autoctone vinificate in bianco. Con questo spumante Hartmann dimostra quanto la Schiava possa avvicinarsi al Pinot Nero per diversi fattori. 36 mesi sui lieviti in bottiglia. Base dell'annata 2019, sboccatura fine 2023

- ★ **Vignalta** - Arquà Petrarca (PD) **VENETO**  
*Blanc de Noir Brut Nature* S.A.  
 Raboso Friularo di Bagnoli  
 VSQ. Colli Euganei, oggi Parco Regionale, sono un gruppo di colline vulcaniche che si ergono improvvisamente dal piatto orizzonte della pianura padana: un territorio frammentato in centinaia di minuscoli isolotti collinari caratterizzati ognuno da una propria ben definita identità pedologica, floristica e vitivinicola. Da uve rosse autoctone vinificate in bianco. Pressatura soffice, fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata seguita da malolattica. 60 mesi sui lieviti. Presa di spuma nella primavera 2018. Sboccatura di Febbraio 2023.
- ★ **Huber-Verdereau** - Meursault (Côte de Beaune) **FRANCIA - BORGOGNA**  
*"Blanc de Noir"* S.A.  
 Pinot Noir  
 Crémant de Bourgogne AOC. Quasi 10 ha complessivi ripartiti tra 7 comuni e 22 appellation differenti. Certificato biodinamico Demeter dal 2005. Lo stile di vinificazione è incentrato sulla sobrietà e il dettaglio: infusioni in luogo delle estrazioni, "pigeages" ridotti al minimo. 18/24 mesi di affinamento sui lieviti. Dosaggio a 4 gr./lt.
- Marchand-Tawse** - Nuits-Saint-Georges (Côte de Nuits) **BORGOGNA**  
*"Méthode Traditionelle" Brut* 2020  
 Pinot Noir  
 Crémant de Bourgogne AOC. Firma notissima della Borgogna e autentico "ponte culturale" tra questa e il Nuovo Mondo. Marchand-Tawse associa nel nome i due leggendari personaggi che nel 2011 l'hanno concepita e realizzata. Una lista di gru da far impallidire, ognuno interpretato al meglio, senza dogmi, partendo dalla rivitalizzazione dei suoli, grazie a metodi biodinamici e al bando di qualunque coadiuvante di sintesi.
- ★ **Domaine Oinea** - Amynteo, Naoussa **GRECIA**  
*"Lune Noire" Extra Brut* 2021  
 Xinomavro  
 Siamo in un territorio collinare a valle di un sistema montuoso estremamente ricco e vario con suoli a prevalenza calcareo sabbiosi, battuti dai venti nordici, ma mitigati dalla presenza di due laghi che fungono da volano termico. Agricoltura biodinamica, bassissimo interventismo, movimentazioni a gravità, fermentazioni spontanee e una cura maniacale dei processi sono le basi per una produzione di assoluto rilievo. Permanenza sui lieviti 27 mesi. Sboccatura giugno 2024. 0,2 gr./lt. zucchero.

## CUVEE D'ASSEMBLAGE

Spumanti ottenuti a partire da diverse varietà

- ★ **Il Pendio** - Monticelli Brusati (BS) **LOMBARDIA - FRANCIACORTA**  
*"Trait d'Union" Pas Dosé* 2017  
40% Chardonnay, 40% Pinot Bianco, 20% Pinot Nero  
VSQ. L'annata 2017 é stata una delle annate piú difficili per gli eventi meteorologici che si sono verificati: 5 grandinate di cui tre molto pesanti che hanno lasciato poco alla raccolta. Dopo l'attenta selezione, le uve salvate hanno fermentato insieme in acciaio ("tot enséma") e dopo 8 mesi la base é stata spumantizzata seguendo l'iter di Contestatore. Terra scura, avara e orgogliosa frammista ad un mare di roccia calcarea biancastra dall'ottimo drenaggio e volano termico naturale. Almeno 60 mesi sui lieviti. Sboccatura 11/2023.
- ★ **Stefano Milanese** - Santa Giuletta (PV) **LOMBARDIA - OLTREPO' PAVESE**  
*"Smila"* 2013  
Pinot Nero, Cortese, Riesling Italic  
VSQ. Metodo Classico, uve provenienti da Santa Giuletta (PV). Siamo nella prima fascia collinare dell'Oltrepo Pavese, a 17 km dal Piemonte e 13 km dall'Emilia Romagna, a 50 km dalla Liguria e 71-74 km dal Golfo del Tigullio. Pressatura delle uve intere di Pinot Nero e Riesling Italic e pigiadiraspatura del Cortese con macerazione per 12 giorni. Nessuna filtrazione. Nessun dosaggio. Sboccato il 5 Ottobre 2022.
- ★ **Rocche dei Manzoni** - Monforte d'Alba (CN) **PIEMONTE**  
*Valentino - "Elena" Brut* 2020  
Chardonnay e Pinot Nero  
VSQ. Metodo Classico, uve provenienti da vigneti di proprietà. La peculiarità di questo spumante è dovuta al fatto di essere stato il primo vino concepito come metodo classico nell'intero areale delle Langhe, nel 1978, per mano del compianto Valentino Migliorini. Rimane a riposo sui propri lieviti per circa 24/30 mesi.
- ★ **Sobrero** - Castiglione Falletto (CN) **PIEMONTE**  
*Extra Brut* 2020  
Chardonnay, Pinot Nero  
Alta Langa DOCG. Vinificato in acciaio, dove rimane per almeno 6 mesi e poi rifermentato in bottiglia per circa 36 mesi. Per scelta non viene dosato, quindi lo zucchero all'interno è tutto frutto della sua naturale lavorazione. Sboccatura Ottobre 2023.
- ★ **Alois Lageder** - Magrè (TN) **TRENTINO ALTO ADIGE**  
*"MUS XXIII"* 2023  
55% Moscato Giallo, 25% Tannat, 20% Sauvignier Gris  
VSQ. Un vino Pét-Nat (Pétillant Naturel). Di cosa si tratta esattamente? Della forma originaria dello spumante: il mosto viene imbottigliato durante la fermentazione, rendendo così ogni bottiglia unica. Le uve provengono dai vigneti di Prissiano, Egna, Niclara, e dal conoide alluvionale a Magrè (Am Bach), tra i 210 - 630 metri s.l.m. 2.600 bottiglie prodotte.

**Rohrer** - Mittelbergheim **FRANCIA - ALSAZIA**  
*"Chat Noir" Brut 000* S.A.  
2/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Noir  
Crémant d'Alsace AOC, la famiglia Rohrer è stata una delle prime ad adottare metodi di agricoltura biologica e sostenibile sin dagli anni Sessanta. Minimo intervento in cantina, con vini senza solforosa aggiunta come in questo caso.  
24 mesi di affinamento sui lieviti - Dosaggio zero.

**Domaine de la Pinte** - Arbois **FRANCIA - JURA**  
*Brut Nature* S.A.  
Chardonnay, Pinot Noir, Savagnin  
Crémant du Jura AOC. Domaine già celebre nell'Ottocento, ma abbandonato dopo la crisi della fillossera, è "risorto" nel 1953 per iniziativa di un visionario quale era Roger Martin, uno dei pionieri dell'agricoltura sostenibile in Francia. 34 ettari vitati a varietà autoctone. Qui il regime biologico è adottato da oltre 20 anni e la certificazione biodinamica Demeter è arrivata invece nel 2006. Marne azzurre si alternano ad argille rosse, placche calcaree e distese ciottolose.

**Weingut Wolf** - Grosskarlbach (Pfalz) **GERMANIA**  
*"Sekt #2"* S.A.  
40% Spatburgunder, 38% Chardonnay, 22% Weissburgunder  
Deutscher Sekt. Vignaiolo di sesta generazione, Dennis Wolf ha la fortuna di allevare vigneti messi a dimora su suoli calcarei e limosi ricchi di loess, quindi molto fertili, condotti secondo i principi della biodinamica. Questo spumante metodo classico nasce dall'unione di uve raccolte nell'annata 2018 e 2019, il vino poi è rimasto a riposo per 14 mesi in barrique esauste prima della presa di spuma avviata il 5 novembre 2020. La sboccatura risale al 25 gennaio 2024, in fase di luna piena, e ne sono state prodotte solo circa 3.000 bottiglie. Il dosaggio è a 0 gr./lt. (Brut Nature) con SO2 a 18 mg./lt.

**Coates & Seely** - Harroway, Whitchurch (Hampshire, UK) **INGHILTERRA**  
*"Brut Reserve"* S.A.  
50% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 10% Meunier (2-3 reserve wines)  
Siamo in Hampshire, nella Southern England, su dei suoli di natura gessosa. L'azienda nasce da un progetto tra due amici inglesi amanti della Francia e dei suoi vini, in particolare lo Champagne. Dopo una lunga ricerca, nel 2008 acquistano il primo terreno vitato nel sud dell'Inghilterra, su un pendio con esposizione a sud.  
Metodo classico britannico tutto da scoprire.  
Permanenza sui lieviti 30/36 mesi - 6-12 mesi post sboccatura.  
4-6 gr./lt. zucchero.

**Pongracz** - Devon Valley, Stellenbosch **SOUTH AFRICA**  
*"Metodo Cap Classique" Brut* S.A.  
Pinot Noir e Chardonnay  
Siamo nella valle di Devon, nello Stellenbosch, una delle aree vitivinicole più importanti del Sudafrica. Fondata dal conte ungherese Desiderius Pongracz, fuggito dall'Ungheria durante la rivolta contro l'occupazione sovietica. Volto noto del Sudafrica per via della sua influenza dal punto di vista enologico, con l'introduzione e la propagazione ad esempio di vitigni di qualità internazionali come lo Chardonnay, il Sauvignon Blanc e il Pinot Nero. Permanenza sui lieviti 18/24 mesi, dosaggio a 4-6 gr./lt. zucchero.

## ROSE'

Spumanti ottenuti a partire da una vinificazione in rosa

- ★ **Stefano Milanesi** - Santa Giuletta (PV) **LOMBARDIA - OLTREPO' PAVESE**  
"Vesna" Rosé 2017  
Pinot Nero  
VSQ. Metodo Classico, uve provenienti da Santa Giuletta (PV). Siamo nella prima fascia collinare dell'Oltrepo Pavese, a 17 km dal Piemonte e 13 km dall'Emilia Romagna, a 50 km dalla Liguria e 74 km dal Golfo del Tigullio. Solo mosto fiore, non fa decolorazione o chiarificazione, resa del 35%. Nessun dosaggio. SO2 assente.
- ★ **Mattia Vezzola, Costaripa** - Moniga del Garda (BS) **LOMBARDIA**  
"Rosé" Brut S.A.  
80% Chardonnay, 20% Pinot Nero  
Garda DOC. Spremitura molto soffice delle uve, il Pinot Nero viene vinificato in parte in rosa e in piccola parte in rosso. Grappoli provenienti dalle zone calcareo-argillose più vocate del Lago di Garda e del Lago d'Iseo. Il 35% dei mosti fermenta in piccoli fusti di rovere bianco da 228 litri. Metodo classico dal 1973.
- "Grande Annata" Rosé 2018  
80% Chardonnay, 20% Pinot Nero  
Garda DOC. Millesimato a partire da un'attenta selezione di uve direttamente dai migliori vigneti di famiglia. Vendemmia dalla fredda climatologia, leggermente posticipata, ricca di sbalzi di temperatura che hanno dato ai vini rigore e carattere.
- Camarani** - Ala, Val di Cembra (TN) **TRENTINO ALTO ADIGE**  
Rosé Riserva Extra Brut 2018  
Pinot Nero, Chardonnay  
Trento DOC. Da uve coltivate nei vigneti dell'azienda situati in Val di Cembra, in Trentino, fino ai 700 metri di altitudine. La tessitura del terreno è argillosa, ricco di scheletro, di natura porfirica. Il vino riposa per circa 60 mesi sui propri lieviti. Sboccatura 2024.
- ★ **Ferrari** - Trento (TN) **TRENTINO ALTO ADIGE**  
"Giulio Ferrari Riserva del Fondatore" Rosé 2008  
70% Pinot Nero, 30% Chardonnay  
Trento DOC. Il 2008 è stata la terza annata prodotta, contraddistinta da una stagione estrema, definita la più piovosa e calda della storia di Trento. Vino che nasce dall'ossessione per l'eccellenza coltivata per oltre un secolo, rendendo questo spumante il Trento DOC che si candida a diventare l'icona delle bollicine rosé italiane. Lunghissimo affinamento, rimane per almeno 120 mesi sui lieviti. Tiraggio primavera 2009, sboccatura avvenuta nell'anno 2020.
- ★ **Bellaguardia** - Montecchio Maggiore (VI) **VENETO**  
"Capuleti" Rosé 2019  
Pinot Nero  
VSQ. Lessinia, un lieu-dit, Carbonara, vigneto di proprietà, versante a est della collina dei castelli di Giuletta e Romeo a 150 metri slm. Il terreno è contraddistinto prevalentemente dalla presenza di un substrato di depositi carbonatici, con sedimenti vulcanici basici, alternati a depositi marini. 1° annata di produzione nel 2005, circa 40 mesi sui lieviti prima della sboccatura. Nessun dosaggio.



**Rieffel** - Mittelbergheim

**FRANCIA - ALSAZIA**

*"Mister Pink" Brut Rosé*

2021

Pinot Noir

Crémant d'Alsace AOC. Lucas Rieffel ha convertito tutti i vigneti al regime biologico dal 2009 e si è poi saldamente ancorato ai dettami della biodinamica dal 2012. Fermentazioni spontanee, solfitazioni bassissime e sempre lontane dalle vinificazioni.

Vini votati all'estrema purezza. élevage "en foudre" + 11 mesi di affinamento sui lieviti. Sboccatura 01/2024.

**Weingut Ziereisen** - Efringen-Kirchen

**GERMANIA - BADEN**

*Rosé Sekt Brut Nature*

2020

Pinot Nero

Efringer-Olberg. Hanspeter Ziereisen, falegname ed enologo della propria azienda agricola, chiaramente di stampo familiare e che lavora in maniera totalmente artigianale. I vigneti sono per lo più situati sul monte Efringer e vengono condizionati principalmente da due fattori: il suolo costituito da calcare della Jura e venature ferrose; il clima modellato dalla "porta borgognona".

Efringen-Kirchen si trova proprio di fronte alla porta d'ingresso per i venti che si incanalano tra i Vosgi e la Jura. I legni utilizzati invece sono di uno storico e superstite artigiano tedesco, variano dai 225 ai 4.000 litri, per un lavoro geniale atto alla valorizzazione delle uve come lo Chasselas e il Pinot Nero.

Sboccatura a Febbraio 2023. Circa 24 mesi di affinamento.



**Domaine Oinea** - Amynteo, Naoussa

**GRECIA**

*"Lune Rose" Extra Brut*

2021

98% Xinomavro, 2% Limniona

Agricoltura biodinamica, bassissimo interventismo, movimentazioni a gravità, fermentazioni spontanee e una cura maniacale dei processi sono le basi per una produzione di assoluto rilievo.

In questo caso le due varietà vengono vinificate in rosa.

Sboccatura giugno 2024. 1,0 gr./lt. zucchero.



**Movia** - Ceglo (Brda)

**SLOVENIA**

*"Puro Rosé" Brut Nature*

2016

Pinot Noir

Brda. Terra di flysch del Collio, con strati di marna e argilla.

Vendemmia tardiva, fermentazione spontanea in acciaio. Il mosto in fermentazione è poi spostato in barrique dove il vino affina per 12 mesi. Al vino base viene aggiunto mosto in fermentazione per la presa di spuma dell'annata corrente, che contenendo lieviti e zuccheri fa da liqueur de tirage per la 2° fermentazione.

Sboccatura al tavolo, solforosa a 10 mg./lt. (sans souffre)

**Coates & Seely** - Harroway, Whitchurch (Hampshire, UK) **INGHILTERRA**

*"Brut Rosé"*

S.A.

80% Pinot Noir, 20% Meunier

Siamo in Hampshire, nella Southern England, su dei suoli di natura gessosa. L'azienda nasce da un progetto tra due amici inglesi amanti della Francia e dei suoi vini, in particolare lo Champagne. Dopo una lunga ricerca, nel 2008 acquistano il primo terreno vitato nel sud dell'Inghilterra, su un pendio con esposizione a sud.

Permanenza sui lieviti 30 mesi - 6 mesi post sboccatura.

4-6 gr./lt. zucchero.

# Il nostro territorio

## le nostre radici

### PARCO DEL DELTA DEL PO (PATRIMONIO UNESCO)

- ★ **Mirco Mariotti** - Argenta (FE) **SPUMANTE**  
*"Delta" Brut* 2020  
Fortana  
Bianco dell'Emilia IGP. Dalle sabbie del Delta del Po, Patrimonio Unesco, vengono coltivate le antiche viti di Fortana a piede franco nel sito "Natura 2000", soprannominato "Duna della Puia". Fermentazione naturale da lieviti indigeni, affinamento di circa 24 mesi sui lieviti prima della sboccatura. Sboccatura 02/2023 - solforosa ai minimi termini.
- "Nemo" Brut Nature* 2017 **SPUMANTE**  
Fortana  
Rosato dell'Emilia IGP. Dalle sabbie del Delta del Po, Patrimonio Unesco, vengono coltivate le antiche viti di Fortana a piede franco nel sito "Natura 2000", soprannominato "Duna della Puia". Fermentazione naturale da lieviti indigeni, affinamento di circa 48 mesi sui lieviti prima della sboccatura. Sboccatura 06/2022 - solforosa ai minimi termini.
- "Passo Morgone"* 2023 **BIANCO**  
Sauvignon Blanc  
Bianco dell'Emilia IGP. Dalle sabbie del Delta del Po, Patrimonio Unesco, vengono coltivate le antiche viti di Sauvignon Blanc a piede franco nel sito "Natura 2000", all'interno dell'alveo del fiume Reno soprannominato "Anse di Traghetto". Fermentazione naturale da lieviti indigeni, affinamento a contatto con gli stessi in contenitori di acciaio inox attraverso la tecnica del batonnage (mescolamento dei lieviti).
- "Le Dune Bianche"* 2023 **BIANCO AROMATICO**  
Malvasia di Candia Aromatica  
Bianco dell'Emilia IGP. Dalle sabbie del Delta del Po, Patrimonio Unesco, vengono coltivate le antiche viti di Malvasia aromatica a piede franco nel sito "Natura 2000", soprannominato "Duna della Puia". Fermentazione naturale da lieviti indigeni, affinamento a contatto con gli stessi tramite la tecnica del batonnage. Il tutto avviene all'interno di contenitori d'acciaio inox.
- "Duna della Puia"* 2022 **ROSSO**  
Fortana  
Rosso dell'Emilia IGP. Dalle sabbie del Delta del Po, Patrimonio Unesco, vengono coltivate le antiche viti di Fortana a piede franco nel sito "Natura 2000", soprannominato "Duna della Puia". Fermentazione naturale da lieviti indigeni, affinamento in barrique di rovere francese per un anno.

**FOCUS // Duna della Puia** - A ridosso della spiaggia nei pressi di **San Giuseppe di Comacchio**, si trova un'area ai più ancora sconosciuta, sopravvissuta ai diversi tentativi di urbanizzazione e di agricoltura estensiva. Un relitto di dune fossili, note come Dune della Puia (o dune di San Giuseppe), tra le più antiche del Delta del Po. Un ambiente retrodunale unico caratterizzato da sabbie consolidate oramai del tutto erose e di terreni molto sciolti, presenta macchie di leccio e praterie di tipo desertico. Un luogo tutelato dall'Unesco e dal Parco del Delta del Po, divenuto casa per decine di famiglie di daini facilmente avvistabili in tutte le stagioni, ma anche per centinaia di insetti tipici delle dune e volatili di varie specie. Le dune della Puia racchiudono sette tipi di habitat diversi d'interesse comunitario, tra i quali vi sono tutti gli habitat di duna (dalle sabbie instabili della linea di costa fino a quelle fisse dell'entroterra). Tra le specie vegetali troviamo macchie di leccio, pungitopo e cisto rosso. Possiamo incontrare anche esemplari di specie minacciate come diverse tipologie di orchidee. Tra gli animali che vi vivono tre specie di uccelli di interesse comunitario: il Falco di palude, l'Albanella reale e il Succiacapre. Nidificano poi all'interno delle macchie boschive Assiolo, Upupa, Gheppio, Torcicollo, Quaglia e numerose specie migratrici. Una passeggiata didattica immersa tra le dune e con binocolo a portata di mano per ammirare specie animali e vegetali di rara bellezza.

### **Fortana. Vino delle sabbie, simbolo e orgoglio della Camargue padana nel Delta del Po.**

Bizzarra fin dall'approccio, la Doc mutua il nome da un ambiente che non esiste più: del **Bosco Eliceo** non rimane oggi che la testimonianza di sparuti lembi, rari gli assembramenti di lecci che tuttora sollevano la testa a sorvegliare il mare, dopo i disboscamenti avviati dai legati Pontifici che succedettero agli Estensi. A contendere la sabbia ai loro piedi, affondano le radici alcuni tra i vigneti più appartati e fascinosi d'Italia, perlopiù a piede franco, perché in suoli simili neppure la fillossera riesce ad attecchire. Siamo all'interno del **Parco Regionale del Delta del Po**, lungo la striscia costiera che dalle foci si srotola fino a quella del Reno (la Denominazione si allunga poi alla riviera ravennate, fin sotto le saline di Cervia), solcata dall'antica statale Romea e assediata da coltivazioni industriali, da qualche bruttura architettonica, da un turismo - quando tornerà - di cui talvolta è difficile afferrare il senso. La bellezza è appannaggio della splendida abbazia di Pomposa, degli abbacinanti profili di Comacchio, di qualche gioiello nascosto. E di vigneti atavici, segnati dai decenni e dal mare, espressivi come paesaggi umani.

Una varietà su tutte identifica il territorio, quell'uva **Fortana o Uva d'Oro** che leggenda vuole importata dalla Côte d'Or borgognona per mano della principessa **Renata di Francia**, figlia di re Luigi XII che sposò **Ercole II d'Este** e divenne Duchessa di Ferrara. È un'uva assai particolare, a bacca nera, con grappolo chiuso e acini grandi; la si definisce fruttuosa, anzi "fruttana", da qui la probabile origine del nome. Piuttosto tannica, piuttosto acidula, non di facile maturazione, pare incontrare qualche sorellanza col Sorbara, a cui si riconducono anche certe interpretazioni enologiche. È l'uva delle sabbie per eccellenza, quella che già decenni or sono fece titolare a una piccola Camargue emiliana, in questo caso ferrarese, targata Bosco Eliceo. Che regala bicchieri e visioni inaspettati.

- ★ **Corte Madonnina** - Codigoro (FE) **SPUMANTE**  
*"Cuvée dell'Abate" Brut* 2021  
 Sauvignon Blanc, Incrocio Manzoni  
 VSQ. Charmat lungo per 12 mesi, vino fresco e leggero nel calice.
- "Deusdedit"* 2023  
 Incrocio Manzoni **BIANCO**  
 Vino Bianco. Siamo a Pomposa di Codigoro, da oltre 60 anni questa azienda familiare produce vino nel territorio ferrarese. I vini, noti anche come "vini delle sabbie", nascono da vigneti coltivati su suoli di origine sabbiosa per oltre il 90%. 3 mesi in legno e poi 9 in acciaio. "Deusdedit" fa riferimento al celebre architetto che contribuì alla costruzione del campanile dell'Abbazia intorno all'anno 1000 d.C.
- Sauvignon Blanc* 2023  
 Sauvignon Blanc **BIANCO**  
 Emilia IGP. I terreni sabbiosi e poveri di calcare hanno permesso al Sauvignon Blanc di ambientarsi benissimo in questo territorio. Vittorio lo interpreta con un affinamento di 4-6 mesi in acciaio.
- "Insula Pomposiana"* 2023  
 Fortana (e un saldo di Merlot) **ROSSO**  
 Emilia IGP. L'Azienda si trova a pochi passi dall'Abbazia di Pomposa, i vigneti confinano con il monastero, sul territorio che nel Medioevo veniva chiamato "Insula Pomposiana" in quanto era sotto la diretta giurisdizione degli Abati di quello che nei primi decenni del X° secolo era considerato, per la sua importanza spirituale e culturale, il "Monasterium in Italia Princeps". Affinamento in acciaio per il Merlot e in barrique di rovere francese per la Fortana.
- "Micrologus"* 2023  
 Merlot **ROSSO**  
 Emilia IGP. "Micrologus" è il trattato musicale scritto nell'Abbazia di Pomposa nel XI° secolo da Guido Monaco Pomposiano, il frate benedettino considerato l'inventore delle note musicali moderne. Un Merlot in purezza che fa un veloce passaggio in piccole botti di rovere francese che ne aumenta la complessità gusto-olfattiva.

**FOCUS // Abbazia di Pomposa** - È un vigneto giardino quello dell'azienda agricola Corte Madonnina, confinante col monastero dell'abbazia di Pomposa, gioiello architettonico che da solo varrebbe il viaggio: i monaci benedettini furono eccellenti vignaioli, custodi del vino delle sabbie, e adesso il testimone è nelle mani di **Vittorio Scalambra**: *"dal 2013 abbiamo avviato un'opera di rinnovamento - racconta Vittorio - abbandonando l'orizzonte della quantità per quello della qualità. I vini del **Bosco Eliceo** soffrono di una vecchia, perniciosa nomea che solo un lavoro attento, costante, può scollar di dosso".* Pratiche agronomiche rispettose, finalizzate a ottenere uve di pregio, moderne tecnologie in cantina per il controllo della temperatura e dell'ossigeno in tutte le fasi della lavorazione: *"Ci siamo affidati a dei professionisti e i risultati si sono visti presto".* Sono 6 gli ettari di vigneto per circa 50mila bottiglie: *"Una produzione limitata che permette uno standard di livello".* Tra le varietà adottate è l'uva Fortana a raccontare al meglio *"la territorialità, la tradizione. Clima caldo, sabbia, mare, hanno creato un binomio vite-ambiente che è inestricabile. Quello che noi cerchiamo di fare è ottenere un'ottima maturazione e arrotondarne certe spigolosità".*

## ALBANA DI ROMAGNA

- ★ **Ancarani** - Oriolo dei Fichi (RA) **BIANCO**  
"Santa Lusa" 2021  
Albana di Romagna  
Romagna Albana DOCG. Siamo a Oriolo dei Fichi, le vigne sorgono in zona collinare tra i 120 e 130 metri di altitudine. Esposizione est e nord-est. I suoli sono composti dalla cosiddetta "Marzana" ovvero sabbie gialle pleistoceniche con forte presenza di calcare e fossili. Macerazione a contatto con le bucce per circa 4 giorni. Rimane 4 mesi sui fermenti naturali, decantazione e affinamento in vasche di cemento per almeno 10 mesi, per garantire limpidezza naturale ed evoluzione successiva, poi almeno 6 mesi in bottiglia.
- ★ **Tenuta Santa Lucia** - Mercato Saraceno (FC) **BIANCO**  
"Albarara" 2022  
Albana di Romagna  
Romagna Albana DOCG. Siamo a Vigneto Roversano a San Carlo, a 400 metri di altitudine, su suoli di origine sabbiosa e calcarea, con vene tufacee. Il vino è certificato biologico e biodinamico. Affina per 8 mesi in tini d'acciaio sui propri lieviti, attraverso la tecnica del batonnage, a contatto con le proprie fecce fini.
- ★ **Fattoria Monticino Rosso** - Imola (BO) **BIANCO**  
"Codronchio" 2021  
2016  
Albana di Romagna  
Romagna Albana DOCG. Siamo in territorio romagnolo, nella sottozona di Imola, un'area altamente vocata alla viticoltura. L'azienda agricola nasce nel 1965 per mano della famiglia Zeoli, tutt'ora proprietaria della stessa. 24 ettari vitati coltivati principalmente ad Albana e Sangiovese. Questo vino rappresenta al massimo l'azienda, un'albana in purezza ottenuta a partire da vendemmia tardiva con intervento della muffa nobile, la botrytis cinerea, che contribuisce ad aumentare in maniera significativa la complessità di questo grande vino bianco.
- ★ **Marta Valpiani** - Castrocaro Terme (FC) **BIANCO**  
"Madonna dei Fiori" 2023  
Albana di Romagna  
Romagna Albana DOCG. Il mosto fermenta spontaneamente in piccoli tini da 10 hl, senza controllo delle temperature, una volta terminata la fermentazione il vino resta in cemento sulle lies senza solforosa fino a marzo e quando all'aumento delle temperature verrà imbottigliato; dall'annata 2023, una parte del vino fermenta e affina in tonneau di rovere francese da 500 litri.
- ★ **Fondo San Giuseppe** - Località Valpiana, Brisighella (RA) **BIANCO**  
"Fiorile" 2023  
Albana di Romagna  
Romagna Albana DOCG. L'azienda è situata nell' Appennino Romagnolo a 400 metri s.l.m. nella sottozona di Valpiana. La vinificazione avviene in acciaio, senza macerazione sulle bucce. Non vengono aggiunti lieviti selezionati. La maturazione del vino avviene per la metà della massa in acciaio e per l'altra metà in tonneau di Allier per circa 6 mesi. Grande vino romagnolo.

**Winenut Winemakers** - Vicenza (VI)

**ORANGE**

“Azdora”

2022

Albana di Romagna

Vino bianco. Ogni anno Loris Tartaglia e William Thomas vanno alla scoperta di nuovi territori. Dopo un lungo lavoro di ricerca, collaborazione e amicizie con differenti produttori rispettosi della terra che lavorano e/o che recuperano vigneti abbandonati, producono personalmente vini unici e limitati. Vinificazioni spontanee in assenza di solfiti, mirate macerazioni e nessuna filtrazione o stabilizzazione della materia.

★ **Vigne di San Lorenzo** - Fognano di Brisighella (RA)

**ORANGE**

“Gea”

2022

Albana di Romagna

Vino bianco. Filippo Manetti inizia il suo percorso a Fognano, sui primi contrafforti dell'Appennino tosco-emiliano nel 2000. I suoi vini sono vivi e vitali, vivaci e dai colori leggiadri, con un gusto genuino ottenuto con metodi tradizionali e che messi nel calice si trasformano di ora in ora. Il suo approccio mantiene pieno rispetto per la tradizione e si orienta ad un limitatissimo uso della tecnologia sia in vigna, sia in cantina. Romagna Albana d'autore.

**FOCUS // Albana di Romagna** - Si narra che attorno al 400 d.c., **Galla Placidia**, figlia dell'imperatore romano Teodosio il Grande, sostasse col suo seguito, in Romagna. Qui, le offrirono in una ciotola di terracotta il biondo vino del posto, l'Albana. Galla Placidia fu deliziata da quel vino e alzando la ciotola esclamò *“Non così umilmente ti si dovrebbe bere, bensì berti in oro”*, dando il nome alla cittadina di **Bertinoro**, da sempre considerata la culla dell'Albana.

L'origine del vitigno Albana è dell'epoca romana. Il nome si ritiene derivi dal latino *Albus* che significa bianco. Il vino viene citato infatti tra il secolo XIII e il XIV nei *Liber Ruralium Comudorum*. Nel 1200 si trova un riferimento al vino nel Trattato d'Agricoltura scritto dal bolognese Pier de' Crescenzi. L'uomo ha descritto il vino come *“potente e di nobile sapore, benserbevole e mezzanamente sottile...e questa maniera (tipo) d'uva e' avuta migliore in tutta la Romagna”*.

Se da un lato il rosso Sangiovese ha acquisito maggior autorevolezza anche grazie all'introduzione nel disciplinare Romagna DOC di sottozona in cui la produzione segue criteri più restrittivi, il vino bianco romagnolo per eccellenza, l'Albana, fa più fatica a emergere e a essere considerato un vino di buona qualità, pur essendo stato il primo vino bianco in Italia ad aver ottenuto nel 1987 la DOCG.

L'Albana è un vino identitario del territorio, che può vantare una lunga storia e parecchie citazioni in trattati agronomici, a partire dal 1300, di *“vino potente di nobile sapore”* (Pier de Crescenzi, Trattato di Agricoltura) che veniva vinificato secco in purezza o in associazione con altri vitigni. Anche nei secoli successivi l'Albana continua a godere di grande reputazione e viene servito nelle mense più raffinate per arrivare verso la fine del XVIII secolo, nel libro *Pratica agraria* distribuita in vari dialoghi e pubblicata nel 1782 dall'abate Giovanni Battarra, in cui si parla per la prima volta della produzione di Albana passito.

## ALTRE VARIETA'

★ **Cantina della Volta** - Bomporto (MO) **SPUMANTE**  
"Christian Bellei" Brut 2016

Lambrusco di Sorbara

VSQ. Siamo nei pressi del Secchia, nel Modenese, dove troviamo un metodo classico unico nel suo genere perché ottenuto a partire da uve Lambrusco di Sorbara vinificate in bianco. 72 mesi di affinamento sui lieviti. Christian è un vero e proprio talento per ciò che riguarda le bollicine metodo classico in territorio modenese. Sboccatura 09/2023 - 3 gr./lt. zucchero.

★ **Terre Rosse Vallania** - Zola Predosa (BO) **SPUMANTE**  
"995" Metodo Classico Dosaggio Zero 2020

Grechetto Gentile

VSQ. Terre rosse nasce dalla passione di Enrico Vallania, che vede in queste colline un grande potenziale. Dai suoi viaggi in Francia porta viti e cloni d'oltralpe, dai quali ottiene uve che inizia a vinificare con tecniche d'avanguardia per l'epoca. La cantina è stata condotta dalla famiglia Vallania fino al 2020, anno in cui viene rilevata da due giovani viticoltori che con grande dedizione la rinnovano e la modernizzano. Metodo classico dei Colli Bolognesi a base di Pignoletto, che rimane per almeno tre anni in affinamento sui propri lieviti prima della sboccatura. Dosaggio zero.

★ **Tenuta di Aljano** - Scandiano (RE) **BIANCO**  
"Brezza di Luna" 2023

Spergola

Colli di Scandiano e Canossa DOP. Siamo a Jano di Scandiano, la varietà utilizzata in purezza è la Spergola, vitigno autoctono principe del territorio reggiano. Il vigneto insiste tra i 250 e i 300 metri di altitudine, i suoli sono di origine arenaria, marnosa, con tracce di gesso e argilla. Le vigne hanno circa quarant'anni. Fermentazione e affinamento in acciaio.

**FOCUS // I gessi di Scandiano** - La Tenuta fa parte di un complesso di interesse geologico denominato "Gessi di Scandiano". Questo sito è localizzato nella fascia di bassa collina reggiana parallela alla via Emilia, dalla quale dista una dozzina di chilometri, all'interno di affioramenti gessosi del Messiniano noti come Gessi Reggiani. In realtà, oltre ai Gessi di Scandiano, sono compresi nel sito a partire da Ovest i Gessi di Vezzano alla destra del torrente Crostolo e quelli di Albinea. Gli affioramenti più estesi si osservano ai margini dei bacini calanchivi, in sinistra del torrente Tresinaro lungo il rio della Rocca (che scorre all'interno della Tenuta), alla destra del Monte de' Gesso. Questa presenza di gesso nel sottosuolo si rivela sotto forma di una marcata mineralità e una buona sapidità che caratterizzano tutta la gamma dei vini prodotti.

★ **Podere Cipolla** - Coviolo (RE) **SPUMANTE**  
"Arma Dei" Brut 2020

Spergola

Spergola dell'Emilia IGT. Denny Bini è considerato uno dei nomi più scintillanti nel mondo delle bollicine artigianali emiliane. Vigneti in un ecosistema ricco di biodiversità, su suoli argillosi di medio impasto con presenza di sabbie e ghiaia, esposti a sud a 150 s.lm.

- Costa Archi** - Castel Bolognese (RA) **BIANCO**  
*"Le Barrosche"* 2022  
 Montù  
 Ravenna bianco IGT. Dal vitigno antico ed autoctono Montuni. Gabriele Succi è uno dei pochi produttori a coltivarlo e a vinificarlo in purezza. Fermentazione spontanea da lieviti indigeni in acciaio, dove rimane a contatto con i propri lieviti per almeno nove mesi.
- ★ **Noelia Ricci** - Predappio (FC) **BIANCO**  
*"Bro' "* 2021  
 Trebbiano Romagnolo  
 Romagna Trebbiano DOC. Uve coltivate in regime biologico a circa 200 metri di altitudine. Suoli di argille color ocra ricche in calcare e minerali sulfurei. Fermentazione spontanea in acciaio, a contatto con le bucce in piccolissima parte per 4/6 mesi. Affina in acciaio.
- ★ **Tenuta Saiano** - Poggio Torriana (RN) **BIANCO**  
*"Animo"* 2023  
 Rebola della Val Marecchia  
 Rubicone Bianco IGT. Tenuta Saiano nasce nel 2003 con l'acquisto dei primi terreni a Casone, in Valmarecchia, nei pressi di Torriana. La Valmarecchia è una lingua di terra nel quale si incontrano Romagna, Toscana e Marche, che delinea pertanto un territorio estremamente vocato alla viticoltura.
- "Pietra Acuta"* 2022  
 Rebola della Val Marecchia  
 Rubicone Bianco IGT. Sin dagli esordi l'obbiettivo della famiglia Maggioli è stato quello di aggregare un organismo complesso e polivalente, che comprendesse varie colture: la vite e l'ulivo, orti stagionali e antiche varietà di alberi da frutto, il tutto senza l'utilizzo di chimica di sintesi e nel pieno rispetto della biodiversità e dell'equilibrio rigenerativo dei suoli e della Natura. Le vigne, allevate per di più a cordone speronato e coltivate integralmente in forma manuale, comprendono prevalentemente varietà autoctone. Vigne vecchie per la produzione di questa Rebola.
- ★ **Il Pratello** - Modigliana (FC) **BIANCO IN OSSIDAZIONE**  
*"Le Campore"* 2017  
 Sauvignon Blanc e Chardonnay  
 Ravenna Bianco IGT. L'azienda biologica sorge a Modigliana, in una sorta di villaggio celtico dove la viticoltura la fa' da padrona. Emilio Placci è il proprietario e produttore di questa piccola realtà fortemente radicata in maniera artigianale al territorio romagnolo. Vino materico e ricco, in stile ossidativo, sempre sorretto da una tensione incredibile. Pochissime bottiglie in circolazione.
- ★ **Vigne di San Lorenzo** - Fognano di Brisighella (RA) **BIANCO**  
*"Campaglione"* 2023  
 Trebbiano Romagnolo  
 Vino bianco. Filippo Manetti inizia il suo percorso a Fognano, sui primi contrafforti dell'Appennino tosco-emiliano nel 2000. I suoi vini sono vivi e vitali, vivaci e dai colori leggiadri, con un gusto genuino ottenuto con metodi tradizionali e che messi nel calice si trasformano di ora in ora. Il suo approccio mantiene pieno rispetto per la tradizione e si orienta ad un limitatissimo uso della tecnologia sia in vigna, sia in cantina. Trebbiano romagnolo puro.



★ **Fondo San Giuseppe** - Località Valpiana, Brisighella (RA) **BIANCO**  
"Caramore" 2023

Chardonnay, Trebbiano Romagnolo

Modigliana Bianco DOC. Le uve provengono da un vigneto di oltre vent'anni di età con esposizione nord est, la cui superficie è di 0,7 ettari. Il terreno è argilloso calcareo, ricco in scheletro marnoso e piuttosto "magro". Per questo la produzione è sempre molto bassa e le uve presentano ottima concentrazione e un ricco spettro olfattivo. La fermentazione è condotta in recipienti d'acciaio. La maturazione del vino avviene per la metà della massa in acciaio e per l'altra metà in tonneau di Allier per circa 6 mesi; trascorsi i quali le due masse vengono unite e dopo una breve permanenza in acciaio il vino viene imbottigliato.

"Ciarla" 2023

Riesling Renano

Ravenna Bianco IGP. Il vigneto, di oltre venti anni di età, si trova a 400 metri di altitudine, esposto nord-est, ed ha una superficie di 0,7 ettari. Beneficia, grazie all'altitudine e all'esposizione, di notevoli sbalzi termici fra giorno e notte, che favoriscono l'espressività aromatica del vitigno. La raccolta delle uve avviene nella 2° decade di settembre e si svolge manualmente. La fermentazione avviene in acciaio senza l'aggiunta di lieviti. La maturazione del vino è svolta per metà della massa in acciaio e per metà in tonneau di Allier per circa 6 mesi; trascorsi i quali le due masse vengono unite e dopo una breve permanenza in acciaio il vino viene imbottigliato.

"Tèra" 2023

Trebbiano Romagnolo

Bianco IGP. Le uve provengono da due piccoli vigneti esposti a nord, a 400 metri s.l.m. a ridosso del bosco, la cui superficie complessiva è di 0,7 ha. Il primo fu piantato nel 1970, il secondo 10 anni dopo. In funzione dell'altitudine, dell'esposizione e della povertà del terreno la produzione complessiva rapportata a ettaro è di circa 20 quintali. Fermentazione da lieviti indigeni, solo acciaio e poi vetro.

**FOCUS // Trebbiano Romagnolo o "della Fiamma"** - Il Trebbiano Romagnolo è un vitigno diffuso in Romagna, citato da Pier De Crescenzi (1303), che lo vuole coltivato tanto nella collina che nella pianura ravennate. E' conosciuto anche come Trebbiano della Fiamma in quanto l'uva, quando giunge a piena maturazione, assume un bel colore giallo dorato carico e lucente. Il Trebbiano Romagnolo storicamente è sempre stato prodotto in grande quantità dai vignaioli del territorio che spesso lo hanno usato anche come base spumante o, subito dopo la seconda guerra mondiale, per la produzione di vermouth o brandy. Questo ha significato che il vino prodotto, non dotato di particolare complessità, è da sempre ritenuto adatto ad un consumo quotidiano, una sorta di pane liquido che spesso e volentieri aiutava i contadini romagnoli nelle loro fatiche nei campi. La domanda che ci poniamo, per futuro, è la seguente: può il Trebbiano Romagnolo diventare un grande vino invertendo la tendenza? La risposta è certamente positiva sia perché ci sono altri trebbiani in Italia, come quello di Abruzzo, che danno vita a grandissimi vini (vedi il Trebbiano di Abruzzo di Valentini) sia perché gli stessi vignaioli, soprattutto le giovani leve, stanno abbandonando la vecchia pergola romagnola, altamente produttiva, per dedicarsi a forme di allevamento in grado di ridurre drasticamente le rese per ettaro fornendo migliori caratteristiche qualitative al vino. La strada è tracciata..

# Alla ricerca della Borgogna

## ALIGOTE'

- ★ **Chevrot** - Cheilly-les-Maranges (Côte de Beaune) **FRANCIA**  
"Cuvée des Quatre Terroirs" 2022  
Aligoté  
Bourgogne AOC. Attiva sin dal 1830 presso una storica tenuta agricola risalente al 1798, questa cantina è oggi condotta dai fratelli Pablo e Vincent Chevrot entrambi provenienti dalla scuola enoica di Beaune. I vini degli Chevrot sono caratterizzati da uno stile denso, dal frutto esplosivo e preciso, e da una sempre vivida freschezza gustativa. Aligoté in purezza in pieno stile borgognone.
- "Tilleul" 2022  
Aligoté  
Bourgogne AOC. Situato nel lembo più meridionale della Côte de Beaune il Domaine Chevrot è il paradigma della realtà borgognona dalle autentiche origini familiari e contadine. Pablo è un vignaiolo umile ed audace, dotato di grandi competenze che abbiamo avuto la fortuna di conoscere personalmente. Questa è una selezione di una singola vigna di Aligoté prodotta solo nelle migliori annate.
- Castagnier** - Morey-Saint-Denis (Côte de Nuits) **FRANCIA**  
*Bourgogne Aligoté* 2022  
Bourgogne AOC, Jerome Castagnier ha vinto per due edizioni consecutive il prestigioso titolo "Jeunes Talents de Bourgogne" ed è tra i più rappresentativi esponenti della "new thing" borgognona. Le vigne sono coltivate in regime biodinamico, le fermentazioni avvengono spontaneamente. Pochissima solforosa.
- Sylvain Pataille** - Marsannay (Côte de Nuits) **FRANCIA**  
*Bourgogne Aligoté* 2022  
Bourgogne AOC. La Borgogna artigianale di un grande vigneron. Fondata nel 1999, oggi produce circa 55.000 bottiglie su 12.5 ha. Prodotto a partire da due appezzamenti: uno caratterizzato da suoli calcarei e ciottolosi, l'altro con matrice argillosa-marnosa con vigne di età media di circa 50 anni. Fermentazione da lieviti indigeni sia in acciaio che in barrique, idem l'affinamento.
- La Chaume des Lies** - Baubigny (Côte de Beaune) **FRANCIA**  
*Bouzeron* 2022  
Aligoté  
Bouzeron AOC. L'unica appellation interamente dedicata alla sola produzione di uve Aligoté della Borgogna. I suoli qui sono di origine argillosa con vigneti che beneficiano di esposizione a ovest situati a 360 metri di altitudine. Margaux Rivaux e Lothar Galloo, dopo varie esperienze nella biodinamica anche al di fuori della Francia, si incontrano nel 2018 e nel 2021 danno vita al loro sogno. Lavorano quasi cinque ettari tra Saint Aubin, Bouzeron e Auxey-Duresses. Utilizzano tini aperti per la macerazione dei vini rossi e barrique per i bianchi, donandoci vini di raffinata eleganza e precisione.

## CHARDONNAY

**Thevenet** - Saint Jean d'Ardières (Beaujolais) **FRANCIA - BORGOGNA**  
*"Terrain Rouge"* 2021

Chardonnay

Beaujolais Blanc AOC. Nella primavera del 2019, Jean-Paul unisce la sua tenuta a Morgon, di circa tre ettari, a quella di Charly, ultimo figlio, che vinifica una cuvée in denominazione Regnié. I vigneti sono condotti in agricoltura biologica, dove in questo notevole patrimonio viticolo si trovano vecchie vigne di Gamay di oltre 70 anni. Terrain Rouge è uno Chardonnay granitico.

**Isabelle et Denis Pommier** - Poinchy (Chablis) **FRANCIA - BORGOGNA**  
*Petit Chablis "Hauterivien" (Monopole)* 2022

Chardonnay

Petit Chablis AOC. 12.5 ettari vitati totali in regime biologico certificato. Questo è un vigneto di appena un ettaro, coltivato su dei suoli di origine calcarea. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni con conseguente fermentazione malolattica. Affinamento per 8-10 mesi a contatto con i propri lieviti. Tutte le operazioni vengono svolte in acciaio, senza ausilio del legno o di coadiuvanti chimici. Difficile trovare un Petit Chablis su questi livelli.

*Chablis "Cote de Lechet" Premier Cru* 2021

Chardonnay

Chablis Premier Cru AOC. Isabelle e Denis Pommier sono una dinamica coppia di istanza a Poinchy molto in vista tra le nuove eccellenze produttive di Chablis. Attivi come viticoltori dal 1990 su un'estensione vitata che negli anni è passata da 2 a 15 ettari, oggi, a distanza di 24 anni dal primo imbottigliamento godono di un'enorme considerazione critica a livello internazionale. L'utilizzo del legno sui P.C. è chirurgico, e dona ai vini un'eleganza pazzesca.

*Chablis "Croix aux Moines"* 2021

Chardonnay

Chablis AOC. Emblematico a riguardo il giudizio di Robert Parker che è arrivato a classificare la cuvée "Croix aux Moines" 2010 dei Pommier come migliore Chardonnay del mondo per quel millesimo.

*Chablis "Troesmes"* 2021

Chardonnay

Chablis Premier Cru AOC. Altro singolo appezzamento di livello superiore della famiglia Pommier. Classificato come Premier Cru.

★ **Domaine Chevrot** - Cheilly-les-Maranges (Côte de Beaune) **BORGOGNA**  
*Maranges* 2020

Chardonnay

Maranges AOC. Situata nel lembo più meridionale della Côte de Beaune, questa realtà vitivinicola è il paradigma della storia borgognona dalle autentiche origini familiari e contadine. Attiva sin dal 1830 presso una storica tenuta agricola risalente al 1978, dal 2008 tutta la produzione è in certificazione biologica.

- ★ **Domaine Chevrot** - Cheilly-les-Maranges (Côte de Beaune) **BORGOGNA**  
*Santenay "Comme Dessus"* 2020  
 Chardonnay  
 Santenay AOC. Gli standard di sostenibilità ambientale dell'azienda sono ormai proiettati a una piena adesione a principi di naturalità integrale, quali ad esempio i sovesci e le arature di tutti i filari esclusivamente a cavallo. I vini di Chevrot sono caratterizzati da uno stile denso, dal frutto esplosivo e preciso oltre che da una onnipresente connotazione dinamica nel segno di una fedele trasposizione dello spirito insito nei terroir di Maranges e Santenay.
- ★ **Huber-Verdereau** - Meursault (Côte de Beaune) **FRANCIA - BORGOGNA**  
*"Le Pré aux Dames"* 2022  
 75% Chardonnay, 25% Chardonnay Muscat  
 Bourgogne Cote d'Or AOC. Produttore che sembra voler affermare uno stile che si offre di gran slancio a coadiuvare la ristorazione più propensa alla ricerca e all'innovazione, e che salvi al tempo stesso gli elementi più imprescindibili della tradizione borgognona. Assemblaggio di due cloni di Chardonnay differenti, particolarissimo.
- Mercrey "Les Combins" Premier Cru* 2022  
 Chardonnay  
 Mercrey AOC. Thiebault iniziò sin dai primi periodi una rapida conversione in biologico dei vigneti, raggiunta la quale, insoddisfatto dei livelli di sostenibilità e naturalità ottenuti, si adoperò per un'integrale certificazione biodinamica Demeter di tutti i lotti di proprietà. Siamo nella parte più meridionale rispetto alla Cote d'Or.
- "En Dressoles" Meursault* 2022  
 Chardonnay  
 Meursault AOC. Quasi 10 ettari complessivi ripartiti tra 7 comuni e 22 appellation differenti. Certificato biodinamico Demeter dal 2005. Vinificazioni e affinamenti in grosse futes usate e cemento con uso marginale e sporadico delle barrique di due o tre passaggi ed esclusivamente sui migliori Cru. Chardonnay d'impatto, molto teso.
- Jerome Castagnier** - Morey-Saint-Denis (Côte de Beaune) **BORGOGNA**  
*Saint Romain* 2021  
 Chardonnay  
 Saint Romain AOC. Un'attività di "negoce" per Jerome Castagnier che riguarda solamente vigne di altissimo lignaggio con una particolare attenzione riservata ai bianchi della Cote de Beaune e ai rossi del comprensorio di Vosne Romanée provenienti dai Cru storicamente più vocati. Approccio stilistico fortemente identitario.
- Chassagne-Montrachet* 2022  
 Chardonnay  
 Chassagne-Montrachet AOC. Qui la narrazione territoriale è di primo piano, con alcune peculiarità che costituiscono un sorprendente valore aggiunto nel calice. Chardonnay di finezza impareggiabile.
- Corton-Charlemagne Grand Cru* 2022  
 Chardonnay  
 Corton-Charlemagne Grand Cru AOC. Le uve non vengono conferite da altri viticoltori, ma direttamente coltivate da Jérôme in regime biodinamico su siti oggetto di una meticolosa selezione e poi presi in affitto. Le uve vengono vinificate presso la cantina di famiglia a Morey Saint Denis secondo lo stile di Jerome.

# Vini bianchi

## White wines

### MONOVARIETALI

Vini bianchi ottenuti a partire da una singola varietà

#### CHARDONNAY

- ★ **Lis Neris** - San Lorenzo Isontino (GO) **FRIULI VENEZIA-GIULIA**  
*"Jurosa" Caveau* 2017  
Chardonnay  
Friuli Isonzo DOC. Gli Chardonnay dell'area orientale del Friuli hanno ottime potenzialità e ci sono esempi che dimostrano di poter competere con i grandi del mondo. Jurosa è uno di questi, e la sua nordica solarità ne segna la strada evolutiva, capace di migliorarsi e progredire nel tempo. Fermentazione in rovere francese (500 lt.) con successivo affinamento a contatto con il deposito fine per 11 mesi ed un ulteriore affinamento in bottiglia di oltre 6 anni.
  
- ★ **Il Pendio** - Monticelli Brusati (BS) **LOMBARDIA - FRANCIACORTA**  
*"Etichetta Nera"* 2023  
Chardonnay  
Sebino IGT. Michele Loda è l'eremita del pendio. Questo grande vino è ottenuto da uve Chardonnay, le grandinate degli ultimi anni non permettono la produzione di questo bianco ogni anno. Dopo l'annata 2013 finalmente Michele è riuscito a vinificarlo nel 2020 e ora nel 2023. Siamo a 420 metri di altitudine. Terra scura, avara e orgogliosa frammista ad un mare di roccia calcarea biancastra dall'ottimo drenaggio e volano termico naturale. 12 mesi di affinamento in acciaio, SO2 ai minimi termini.
  
- ★ **Rocche dei Manzoni** - Monforte d'Alba (CN) **PIEMONTE**  
*"L'Angelica"* 2021  
Chardonnay  
Langhe Chardonnay DOC. Le uve provengono da differenti vigneti appartenenti all'azienda agricola, tutti situati a Monforte d'Alba. La prima annata prodotta risale al 1989, per un vino che sin dagli arbori è stato capace di posizionarsi tra i migliori bianchi di Langa. Pigiatura soffice e fermentazione in barrique con controllo delle temperature costante. Affinamento in legno e cemento.
  
- ★ **Alois Lageder** - Magrè (TN) **TRENTINO ALTO ADIGE**  
*"Gaun"* 2022  
Chardonnay  
Trentino DOC. Siamo su un conoide alluvionale di Magrè, a circa 250 metri s.l.m., suoli sabbiosi, ghiaiosi e calcarei. Vinificazione sulle fecce fini, in parte in botti di legno e in parte in acciaio per 9 mesi. Il nome di questo vino ci riporta nel Seicento, alla famiglia dei Gaun che furono i primi proprietari della tenuta Lowengang.

- ★ **Vignalta** - Arquà Petrarca (PD) **VENETO**  
 “Gemola” 2022  
 Chardonnay  
 Colli Euganei DOC. Colli Euganei, oggi Parco Regionale, sono un gruppo di colline vulcaniche che si ergono improvvisamente dal piatto orizzonte della pianura padana: un territorio frammentato in centinaia di minuscoli isolotti collinari caratterizzati ognuno da una propria ben definita identità pedologica, floristica e vitivinicola. Fermentazione e permanenza sui lieviti in tonneaux di rovere francese per 12 mesi. Vino-bandiera dell’azienda. Elegantissimo.
- Marchand & Burch** - Miami Road, Cowaramup **AUSTRALIA**  
 Chardonnay 2017  
 Spigolo sudoccidentale australiano, la zona detta “Great Southern” è considerata la grande frontiera inesplorata della viticoltura continentale. Nello specifico siamo nella sottozona Mount Barker e Mount Barrow, a 380 metri di altitudine. Il protocollo è di ispirazione borgognona, si vinifica a grappolo intero, fermentazione spontanea, direttamente in barrique di cui solo il 40% nuove. Vitivinicoltura di stampo biologico.
- Maison des Saules** - Nevy-sur-Seille **FRANCIA - JURA**  
 “La Madeleine” 2022  
 Chardonnay  
 Côtes du Jura AOC. L'introduzione al neonato progetto "Maison des Saules" prende spunto da una sorta di paradosso: da un lato si tratta di un esordio assoluto che si concretizza nell' autunno 2023 con una microproduzione di una prima cuvée base Chardonnay: 2472 bottiglie già interamente destinate a pochi noti locali di Parigi, Beaune, Chablis ed Arbois, oltre che all'italiana LeClos che sin dai primi assaggi in cantina si è buttata in questa nuova collaborazione; d'altro canto invece troviamo una giovanissima coppia che ha solide esperienze nei più qualificati ambienti del vino artigianale francese.
- Domaine Foret** - Arbois **FRANCIA - JURA**  
 “Cuvée Todorin” 2018  
 Chardonnay  
 Arbois AOC. Artiste & Vigneron, così ama farsi riconoscere Frédéric Foret, in arte “Freddy Wood”, cura poco più di sette ettari nel cuore della denominazione storica di Arbois. Vigneti allevati in maniera éco-responsable/raisonnable, come imprime con lettere metalliche da lui stesso scolpite sul muro della sua cantina. Il vignaiolo artista, che ha iniziato a lavorare il ferro per riparare le sue macchine agricole, allo stesso modo ci racconta anche tutti i suoi vini, vinificati da singola parcella, con il lieu-dit indicato in etichetta. Uno Chardonnay Ouillé folle dai parcellari di Curon & Les Corvées.
- Claude Joly** - Rotalier **FRANCIA - JURA**  
 “Les Varrons” 2018  
 Chardonnay  
 Côtes du Jura AOC. I vicini di casa di Joly? Ganevat e Labet. Azienda da agricoltura biologica, produce tutta la gamma dei vini tipici della Jura. Chardonnay in purezza lavorato nello stile “ouillé”, quindi a botte ricolmata, con una trama ossidativa controllatissima, 18 mesi di affinamento in legno molto antico. L’annata 2018 è oggi praticamente introvabile, per un vino che sa di mare e di conchiglie. Provate ad immaginare una pietra bagnata dall’acqua di mare.

## **CHENIN BLANC**

### **La Grange Tiphaine** - Amboise (Touraine)

**FRANCIA - LOIRA**  
2022

*"Bel Air"*

Chenin Blanc

Touraine AOC. Nel massimo rispetto dei cicli naturali, i coniugi Delecheneau curano con pratiche omeopatiche ceppi che arrivano, in gran parte dei casi, a superare i 100 anni di età.

Vinificazioni e affinamenti in vasche di cemento e vecchie botti grandi, lieviti indigeni e anidride solforosa in dosi irrilevanti.

*"Clef de Sol"*

2022

Chenin Blanc

Montlouis-sur-Loire AOC. Da uve coltivate in vigne vecchie di 80 anni, nella denominazione di Montlouis-sur-Loire. Fermentazione in legno, a cui segue anche l'affinamento a contatto con i propri lieviti. Certificazione Biodyvin, viticoltura artigiana di qualità.

*"Les Epinays"*

2021

Chenin Blanc

Montlouis-sur-Loire AOC. La storia più recente del Domaine de la Grange Tiphaine inizia a delinearci con l'arrivo nel 2000 di Damien Delecheneau che, rilevando la gestione della cantina di famiglia dopo un percorso formativo a Bordeaux, decise di convertire dapprima in biologico e poi in biodinamico le antiche vigne di famiglia che fino agli anni 70' erano affiancate a colture di tabacco e cereali. Vigna storica che interpreta alla perfezione l'eleganza dello Chenin.

### **Béret & Compagnie** - Le Puy Notre Dame (Saumur)

**FRANCIA - LOIRA**  
2021

*"Ze Chenin"*

Chenin Blanc

Vin de France. Da coltura biodinamica, vigne di circa 45 anni.

Fermentazione spontanea, affinamento sulle fecce fini in inox.

Frutto dell'assemblaggio di uve provenienti da parcelle su diversi terreni (scisti e tufo principalmente), delle zone di Argentay e Rochefort-sur-Loire. Fermenta e affina in legno esausto.

### **Domaine Saint Nicolas** - Brem-sur-Mer (Ile d'Olonne)

**FRANCIA - LOIRA**  
2023

*"Vin de Thierry"*

Chenin Blanc (con un piccolo saldo di Grolleau Gris)

Vin de France. Nel 1960 Patrice Michon, padre di Thierry, dopo aver acquistato alcuni ettari vitati, trasferì la cantina da Brem a Ile d' Olonne, fermamente persuaso dell'enorme vocazione di questo terroir. Il vino di Brem risale al V secolo, tempo in cui i monaci decisero di impiantare le vigne nelle steminate saline naturali della costa. Vino leggero e dinamico, missionario del pasto.

*"Les Clous"*

2022

Chenin Blanc (con un piccolo saldo di Chardonnay)

Brem-sur-Mer AOC. Alla base della filosofia aziendale sin dagli esordi un approccio non interventista esplicito attraverso un integrale adesione al regime agronomico biodinamico. Lo stile dei vini è di formidabile adesione territoriale, il che conferisce al gusto un forte connotato salino che ne caratterizza l'espressività.

**Domaine Saint Nicolas** - Brem-sur-Mer (Ile d'Olonne) **FRANCIA - LOIRA**  
"Le Haut Chemin" 2021

Chenin Blanc

Brem-sur-Mer AOC. Saint Nicolas anticamente era un porto commerciale frequentato soprattutto da olandesi che venivano a comprare vini di Brem per avviarli alla vendita nei Paesi Bassi. La famiglia Michon porta avanti l'azienda dagli anni Sessanta. Le vinificazioni, sia in bianco che in rosso, avvengono in legno tra foudre, barrique usate, vasche troncoconiche e anfore, senza alcun ausilio di solfiti.

**Domaine Breton** - Vernou-sur-Brenne (Vouvray) **FRANCIA - LOIRA**  
"Pierres Rousses" 2015

Chenin Blanc

Vouvray AOC. Uve coltivate da vigne di circa 55 anni su terreni ricchi di argilla, silex e pietre rosse. L'uva viene pigiata e subito trasferita in botti di legno di secondo e terzo passaggio della capienza di 400 litri.

**Domaine de Bellivière** - Lhomme **FRANCIA - LOIRA**  
"Les Rosiers" 2017

Chenin Blanc

Jasnières AOC. Da solo uve Chenin Blanc, provenienti da ben 24 diverse parcelle, radicate su terreni di argilla e tufo e gestite seguendo i principi dell'agricoltura biologica e di quella biodinamica. Dopo la vendemmia, i grappoli sono delicatamente pressati e il mosto così ricavato va incontro a decantazione statica a freddo e quindi a fermentazione alcolica spontanea in barrique. Botti di legno usate per l'affinamento di 12 mesi (sulle fecce fini).

**François Chidaine** - Montlouis-sur-Loire (Vouvray) **FRANCIA - LOIRA**  
"Les Argiles" 2017

Chenin Blanc

Vin de France. Da coltura biodinamica, vigne di oltre 40 anni. Fermentazione spontanea, affinamento sulle fecce fini per 11 mesi.

**Clau de Nell** - Tuffalun (Anjou) **FRANCIA - LOIRA**  
Chenin Blanc 2021

Anjou AOC. Nel 2011 al patrimonio vitato del vecchio Clau de Nell con vecchie vigne di Cabernet Franc, Grolleau e Cabernet Sauv. vengono annessi i terreni di "Clos des Noyers" e di "La Perre" al fine di iniziare a coltivare Chenin Blanc. A fine 2008 Anne Claude e il marito Christian Jacques acquistano definitivamente la tenuta affidandone la guida all'amico Sylvain Potin fino a quel momento attivo in Loira come sommelier, quasi a voler sin da subito adoperarsi nella gestione delle vigne avendo come priorità un risultato finale nel calice stilisticamente ineccepibile da raggiungersi però attraverso i più intransigenti principi di rispetto dei processi naturali. Emozionante espressione del terroir di Anjou.

**Domaine Alheit** - Cape Town **SOUTH AFRICA**  
"Cartology" 2021

Chenin Blanc (e un piccolo saldo di Semillon)

Western Cape. È una delle aziende più giovani, interessanti, dinamiche e originali del Sud Africa, pur avendo alle spalle una vicenda ancora breve. Il loro primo vino commercializzato fu proprio questo, con l'annata 2011 e fu una specie di meteorite: un'ipotesi spontanea, integra, vitale ed energetica di Chenin Blanc, da vecchie vigne della zona del Capo. Uova di cemento, vasi di terracotta e barrique usate.



## **PINOT BIANCO**

- ★ **Alois Lageder** - Magrè (TN) **TRENTINO ALTO ADIGE**  
*“Versalto”* 2022  
Pinot Bianco  
Trentino DOC. Le uve da cui è prodotto, provengono in parte da Pochi di Salorno, sul versante orografico sinistro della Valle dell'Adige, e in parte dai vigneti di Penone, sul lato opposto della valle, poco sopra il villaggio di Magrè. Siamo per entrambi i vigneti a circa 500 mt. Suoli di origine pietrosa, sabbiosa e calcarea. Vinificazione sulle fecce fini, in parte in acciaio e in parti in botti di legno per 9 mesi.
- ★ **Bellaguardia** - Montecchio Maggiore (VI) **VENETO**  
*“Bianco Pietra”* 2017  
Pinot Bianco  
VSQ. Lessinia, un lieu-dit, “Belvedere”, vigneto di proprietà nel versante a sud della collina dei castelli di Giulietta e Romeo a 200 metri slm. Il terreno è contraddistinto prevalentemente dalla presenza di un substrato di depositi carbonatici, con sedimenti vulcanici basici, alternati a depositi marini. I vigneti, sulle pendenze maggiori, circa 6 ettari, allevati su banchine o gradoni che arrivano ad avere tre metri di dislivello l'uno dall'altro in cui la forma di allevamento più rappresentativa è la pergola trentina.
- ★ **Hochklaus** - Cornedo all'Isarco (BZ) **TRENTINO ALTO ADIGE**  
*Weissburgunder* 2020  
Weissburgunder  
Mitterberg IGT. La tenuta Hochklaus si trova inerpicata sui monti di Cornedo sopra Bolzano ed è un esempio perfetto di biodiversità, integrità ambientale e produttività circolare. Le vigne stanno a strapiombo su vertiginose pendenze, i suoli sono porfido-argillosi e sabbiosi, nessun trattamento ad esclusione di quelli a base di ortica e al dente di leone. Magnetismo ed energia, in totale biodinamica.
- Weissburgunder Amphora* 2020  
Weissburgunder  
Mitterberg IGT. Le vigne hanno circa 55 anni e rimangono ad una pendenza del 55% a circa 625 metri di altitudine. Da dopo la vendemmia sino al germogliamento le pecore “collaborano” in vigna. Dopo la pigiatura a grappoli interi segue la fermentazione spontanea. Il Pinot Bianco Amphora affina su fecce totali in anfore interrate da 700 litri e 450 litri. In seguito viene imbottigliato non filtrato.
- Carl Loewen** - Leiwen (Mosel) **GERMANIA - MOSELLA**  
*Pinot Blanc* 2022  
VDP Ortswein. Ubicata lungo il corso della Mosella, a metà strada tra Trier (Treviri) e Bernkastel, questa azienda da 15 ettari lavora, tra gli altri, quattro vigneti da sono, tra i più antichi al mondo. Suoli di scisto grigio, rese bassissime. Fermentazione spontanea in fuder di rovere tedesco da 1000 litri con almeno venti anni alle spalle. Strapiombi vitati e vigne molto vecchie. Pigiatura a grappolo intero, dolcissima, senza controllo della temperatura.

**Bernhard Huber** - Malterdingen

**GERMANIA - BADEN**

*"Breisgau"*

2021

Weissburgunder (con un piccolo saldo di Grauburgunder)

Qualitätswein trocken. Siamo in un'area particolarmente storica, compresa tra l'Alsazia, il fiume Reno e la Foresta Nera.

Basti pensare al fatto che già nel XIII° secolo i monaci cistercensi erano intenti in un poderoso lavoro di ricerca e microzonazione di questo settore del Baden. Oggi Barbara, moglie del compianto Bernhard, e il figlio Julian producono 5 varietà tra cui spiccano Chardonnay e Pinot Noir, che Jancis Robinson ha definito "i migliori di Germania e tra i migliori in assoluto".

**Jintaro Yura** - Gueberschwihr

**FRANCIA - ALSAZIA**

*"L' Abeille et le Papillon"*

2023

Pinot Blanc

Alsace AOC.

**FOCUS //** Jintaro Yura, 38 anni, originario di Tokyo, vanta già più di 10 anni di esperienza nelle vigne francesi. Sin dalla prima vinificazione in proprio con un Pinot Blanc nel 2020 ha attirato l'attenzione di appassionati e professionisti per la eccezionale purezza e il peculiare equilibrio dei suoi vini. Dopo un brillante percorso accademico in enologia e microbiologia il suo viaggio nel vino lo conducono dai paesaggi verdeggianti della Nuova Zelanda al fianco di Takahiro Koyama fino agli storici Grand Cru d'Alsazia da lui ritenuti di primario interesse persino al cospetto della Borgogna per la loro impareggiabile ed eterogenea specificità geologica e mesoclimatica. Attraverso il suo background accademico in Giappone Jintaro ha acquisito una profonda comprensione degli aspetti microbiologici della vinificazione che unita al rigore del suo atteggiamento empirico rispetto il terroir di adozione ha via via determinato condizioni ideali per la nascita di uno stile implicitamente geniale sin dagli esordi.

Nasce così nel 2020 Domaine Jintaro Yura.

L'approccio del giovane vigneron nipponico è al tempo stesso scientifico, naturale ed intuitivo con un focus quasi ossessivo nella ricerca della purezza del frutto che persegue e preserva nella sua trasformazione una gamma limitata e distinta di espressioni aromatiche che non possono che rubarci cuore e mente portandoci idealmente nello spirito misterioso e profondo dell'estremo Oriente. Una grande enfasi è posta ad esempio sulla "consistenza tattile" delle acidità al fine di delineare identità e carattere dell'incomparabile persistenza al retrogusto dei suoi vini. In vinificazione Jintaro utilizza tre tipologie di contenitori quali il cemento, la rovere e l'acciaio alternando e modulandoli a seconda delle masse parcellari e delle caratteristiche dei millesimi. Peculiare in questo senso i risultati espressivi ottenuti nella vinificazione del Pinot Noir che offre sin da subito profondità e umami che in sinergia con distinte sottigliezze riduttive sembrano dischiudere un capolavoro di rarefazione e originalità stilistica. Jintaro Yura seguendo vari step ha gradualmente eliminato in vinificazione l'utilizzo di solforosa riuscendo così a preservare quella purezza sin dagli esordi eletta a obiettivo imprescindibile del suo genio. Godiamone oggi prima che l'affermazione della leggenda renda tutto tremendamente complicato.

## **PINOT GRIGIO**

- ★ **Lis Neris** - San Lorenzo Isontino (GO) **FRIULI VENEZIA-GIULIA**  
*"Gris" Caveau* 2018  
Pinot Grigio 2009  
Friuli Isonzo DOC. Gris è un Pinot Grigio in purezza proveniente da un vigneto singolo dove le viti hanno tutte raggiunto la maturità produttiva. Quest'uva matura adagio, raggiungendo un'espressione minerale che si esprime con una complessità speziata, balsamica e salmastra. Fermentazione in rovere francese (500 lt.) con successivo affinamento a contatto con il deposito fine per 11 mesi ed un ulteriore affinamento in bottiglia di oltre 6 anni.
- ★ **Alois Lageder** - Magrè (TN) **TRENTINO ALTO ADIGE**  
*"Porer"* 2023  
Pinot Grigio  
Trentino DOC. Frutto di un assemblaggio fra varie componenti. Una parte delle uve è stata vinificata subito, un'altra è rimasta per 15 ore a contatto con le bucce, e una terza parte è rimasta per circa un anno a contatto con i raspi e le bucce. Rimane sulle fecce fini in parte in acciaio e in parte in botti di legno per 9 mesi. La cuvée tra le varie componenti invece prevede una parte delle uve vinificate subito, mentre un'altra rimane per 15 ore a contatto con le bucce, la terza rimane per circa un anno a contatto con raspi e bucce.
- Bernhard Huber** - Malterdingen (Baden) **GERMANIA**  
*Grauer Burgunder* 2019  
Qualitätswein trocken. Siamo in un'area particolarmente storica, compresa tra l'Alsazia, il fiume Reno e la Foresta Nera. Basti pensare al fatto che già nel XIII° secolo i monaci cistercensi erano intenti in un poderoso lavoro di ricerca e microzonazione di questo settore del Baden. Jancis Robinson ha definito i vini prodotti da Bernhard "i migliori di Germania e tra i migliori in assoluto".
- Elk Cove** - Willamette Valley (Oregon) **STATI UNITI D'AMERICA**  
*Pinot Gris* 2021  
Willamette Valley AVA. Nasce come un piccolo appezzamento di soli due ettari di Pinot Nero ma con gli anni e dopo numerose ricerche condotte dalla famiglia Campbell, si sono ampliati e sviluppati seguendo quello che è il metodo tradizionale di propagazione della vite, cioè per via vegetativa. In questo modo la famiglia si è impegnata a mantenere la massima variabilità genetica all'interno della stessa varietà. Vinificazioni per gravità, fermentazioni a freddo al fine di preservare gli aromi, e non per ultima, la pressatura a mano degli acini, per estrarre solo la parte migliore.
- Wijngaard Apostelhoeve** - Maastricht **PAESI BASSI**  
*Pinot Gris* 2023  
Beschermede Geografische Aanduiding Limburg. La tradizione del vino olandese ha le sue origini in epoca romana, dopo il Medioevo la tradizione del vino olandese ha lasciato il posto ad altre forme di attività agricola. Nel 1970 le prime viti tornarono alle pendici meridionali del Jekerdal, sull'Apostelhoeve. Sull'Apostelhoeve, uno dei posti più belli di Limburg in cima al Louwberg.  
Il Wijndomein Apostelhoeve è attualmente composto da 20 ettari, dove sono state piantate 5 diverse varietà di uva: Müller-Thurgau, Auxerrois, Riesling, Pinot Gris e anche Viognier dal 2020.

## **RIESLING RENANO**

- Ettore Germano** - Serralunga d'Alba (CN) **PIEMONTE**  
*"Hérzu"* 2021  
Riesling Renano  
Langhe DOC. Uve provenienti dal vigneto "Cigliè", coltivate tra i 500 e i 570 metri d'altitudine, esposti a sud-est e a sud-ovest. I suoli sono di origine limosa, calcarea e molto pietrosi. Fermentazione e affinamento in acciaio, compresa la malolattica. Rimangono infine circa 5/6 grammi di zucchero per litro che enfatizzano l'espressione varietale del Riesling.
- ★ **Alois Lageder** - Magrè (TN) **TRENTINO ALTO ADIGE**  
*"Surmont"* 2023  
Riesling Renano  
Trentino DOC. Questo Riesling dimostra come si possa giocare con le diverse sfumature che caratterizzano la viticoltura in Alto Adige. Le viti crescono su terreni che si estendono tra i 230 m s.l.m. (Magrè e Bassa Atesina) e i 900 m s.l.m. (Funes, Valle Isarco). Mentre in pianura troviamo un clima mite e mediterraneo e un terreno calcareo, in Valle Isarco questo vitigno si sviluppa su un terroir dal clima fresco e alpino e dalla roccia vulcanica. Affinamento sui lieviti fini in acciaio per circa 6 mesi.
- ★ **Tenuta San Leonardo** - Lavis (TN) **TRENTINO ALTO ADIGE**  
*"Riesling"* 2020  
Riesling Renano  
Trentino DOC. Vino di grande struttura ed acidità, il Riesling di San Leonardo viene prodotto nuovamente dopo quasi più di 100 anni di interruzione con la vendemmia 2013. Un'interpretazione di questo vitigno affinato in grandi tonneaux di rovere che smussano il suo carattere deciso donando eleganza. Le vigne si trovano a monte dei paesi di Cembra, in Valle di Cembra, a oltre 600 metri di altezza. I terreni qui sono di origine morenica, franco sabbiosa su una base porfirica. Le rese sono molto basse con 80-90 quintali nella pergola. Vinificazione in acciaio con breve macerazione a freddo. Rimane in tonneaux a contatto con il deposito fine per oltre 12 mesi.
- ★ **Eredi di Cobelli Aldo** - Lavis (TN) **TRENTINO ALTO ADIGE**  
*"Révers"* 2022  
Riesling Renano  
Trentino DOC. L'azienda si sviluppa quasi interamente su una vena di gesso che era ben visibile ai tempi in cui l'area era dedita all'attività estrattiva di questo minerale. Da qui prende il nome anche questo vino, ottenuto a partire da uve coltivate a quasi 400 metri, con una pendenza del 30/35%. Il vigneto ha una resa di circa 50 quintali per ettaro, e il vino è ottenuto a partire da lieviti indigeni. Vinificazione e affinamento unicamente in acciaio.
- ★ **Hochklaus** - Cornedo all'Isarco (BZ) **TRENTINO ALTO ADIGE**  
*Riesling* 2021  
Riesling Renano  
Mitterberg IGT. Tenuta inerpicata sui monti di Cornedo sopra Bolzano, un esempio perfetto di biodiversità, integrità e produttività circolare. Le vigne, a strapiombo su vertiginose pendenze, sorgono su suoli porfido-argillosi e sabbiosi, nessun trattamento ad esclusione di quelli a base di ortica e dente di leone. Totale biodinamica.

- ★ **Hochklaus** - Cornedo all'Isarco (BZ) **TRENTINO ALTO ADIGE**  
*Riesling Amphora* 2020  
 Riesling Renano  
 Mitterberg IGT. Le viti rimangono a 600 metri di altitudine, con una pendenza che varia dal 75-85%, con le pecore naturalmente che pascolano da dopo la vendemmia fino al germogliamento. Qui dopo la pigiatura a grappoli interi segue la fermentazione spontanea, il vino poi affina sui lieviti per 18 mesi in anfore interrate da 450 litri e In seguito viene imbottigliato non filtrato.
- Albert Mann** - Wettolsheim **FRANCIA - ALSAZIA**  
*Riesling "Tradition"* 2022  
 Riesling Renano  
 Alsace AOC. Attualmente il patrimonio vitato del Domaine Mann è costituito da 23 ettari complessivamente suddivisi attraverso un meticoloso processo di microzonazione in oltre 100 parcelle allevate secondo specifici protocolli, al fine di enfatizzare la lettura attraverso la pianta delle caratteristiche microclimatiche e geologiche.
- Rieffel** - Mittelbergheim **FRANCIA - ALSAZIA**  
*Grand Cru Zotzenberg* 2021  
 Riesling Renano  
 Alsace Grand Cru AOC. Lucas Rieffel ha convertito tutti i vigneti al regime biologico dal 2009 e si è poi saldamente ancorato ai dettami della biodinamica dal 2012. La cantina e la casa di famiglia si trovano in un edificio del XV° secolo nel magnifico paesino di Mittelbergheim a 25 km a sud-ovest di Strasburgo. Fermentazioni spontanee, solfitazioni bassissime e sempre lontane dalle vinificazioni. Vini votati all'estrema purezza.
- Jintaro Yura** - Gueberschwihr **FRANCIA - ALSAZIA**  
*"Le Silence et la Résonance"* 2023  
 Riesling Renano  
 Alsace AOC. Jintaro Yura, 38 anni, originario di Tokyo, vanta già più di 10 anni di esperienza nelle vigne francesi, emerge come una figura la cui vita e carriera appare ricca di sfumature esattamente come i vini che crea. Nato e cresciuto nel vivace contesto di Tokyo in una importante famiglia di ristoratori assorbe sin da bambino l'humus culturale delle arti enogastronomiche francesi. Dopo un brillante percorso accademico in enologia e microbiologia il suo viaggio nel vino lo conducono dai paesaggi verdeggianti della Nuova Zelanda al fianco di Takahiro Koyama fino agli storici Grand Cru d'Alsazia da lui ritenuti di primario interesse persino al cospetto della Borgogna per la loro impareggiabile ed eterogenea specificità geologica e mesoclimatica. Nasce così nel 2020 Domaine Jintaro Yura. In vinificazione Jintaro utilizza tre tipologie di contenitori quali il cemento, la rovere e l'acciaio alternando e modulandoli a seconda delle masse parcellari e delle caratteristiche dei millesimi.
- Carl Loewen** - Leiwen (Mosel) **GERMANIA - MOSELLA**  
*Riesling Alte Reben* 2022  
 Riesling Renano  
 VDP Ortswein. Suoli di scisto grigio, rese bassissime. Fermentazione spontanea in botti di rovere da 1000 litri. Strapiombi vitati e vigne molto vecchie. Pigiatura a grappolo intero, dolcissima, senza controllo della temperatura.

**Carl Loewen** - Leiwen (Mosel)

GERMANIA - MOSELLA

*Riesling "Ritsch" GG*

2021

Riesling Renano

VDP Grosses Gewachs. Suoli di scisto grigio e quarzo, rese bassissime. Fermentazione spontanea in botti di rovere da 1000 litri. Strapiombi vitati e vigne molto vecchie. Pigiatura a grappolo intero, dolcissima, senza controllo della temperatura.

*Riesling Alte Reben "Maximin Herrenberg 1896"* 2020

Riesling Renano

VDP Grosses Gewachs. Suoli di scisto rosso, rese bassissime. Strapiombi vitati, qui siamo su una vigna vecchia a piede franco datata 1896, e che ha oggi oltre 120 anni. Pare essere il più vecchio vigneto al mondo, fiore all'occhiello della cantina.

**Weingut Wolf** - Grosskarlbach (Pfalz)

GERMANIA - PALATINATO

*Riesling*

2020

Qualitätswein. Vignaiolo di 6° generazione, Dennis Wolf ha la fortuna di allevare vigneti messi a dimora su suoli calcarei e limosi ricchi di loess, quindi molto fertili, condotti secondo i principi della biodinamica. Con l'esperienza matura nei migliori Domaine francesi, dalla Loira, al Rodano, alla Jura, Dennis afferma che sia il fattore tempo, più di tutti ad essere determinante. Dopo la vinificazione separata per singola parcella e la fermentazione spontanea, i vini riposano in cantina per almeno 18 mesi, spesso per due anni. 3 ettari vitati, circa 10.000 bottiglie prodotte nelle migliori annate.

*Laumersheimer Kirshgarten*

2020

Riesling

Qualitätswein. Selezione di una singola vigna molto vecchia. Le uve di Riesling sono state vendemmiate a Ottobre inoltrato, il vino poi ha trascorso due inverni in legno ed è stato imbottigliato con luna piena a marzo 2023, e da lì ha proseguito il suo percorso in bottiglia. Solamente 950 bottiglie realizzate.

**Eva Fricke** - Eltville

GERMANIA - RHEINGAU

*Riesling Rheingau Trocken Qba*

2022

Riesling Renano

Deutscher Qualitätswein Qba. Oggi in Germania Eva Fricke è considerata la stella del Rheingau, si avvale senza compromessi di un approccio sostenibile e naturale. Eva assimila numerose esperienze internazionali nei vigneti di Francia, Australia, Spagna e Italia. I Riesling di Eva sono una vibrante ed elegante danza nei dettagli più affascinanti di questo territorio. Salini e di un'assoluta precisione stilistica.

*Riesling "Lorch" Trocken Qba*

2022

Riesling Renano

Deutscher Qualitätswein Qba. Attualmente il patrimonio vitato aziendale comprende circa 17 ettari, estremamente variegati tra loro per esposizione, altitudine e caratteristiche dei suoli: dalle sabbie al loess, dalle argille ai sedimenti alluvionali; quindi marne, ardesia e quarzite. L'obiettivo principale di Eva è l'interpretazione della specificità delle singole parcelle da realizzarsi avvalendosi dei più intransigenti metodi di allevamento della vite, nonché attraverso un approccio enologico a bassissimo interventismo basato sulla vinificazione esclusivamente in acciaio per preservare al massimo l'espressione primaria e la purezza del frutto.

**Markus Molitor** - Bernkastel-Wehlen (Mittel Mosel)

GERMANIA - MOSELLA

*“Haus Klosterberg”*

2022

Riesling Renano

Qualitätswein. Markus comincia la propria avventura, poco più che ventenne, con poco più di un ettaro vitato, con piante domiciliate (90% Riesling) in alcuni dei migliori cru della Mosella, senza dimenticare diverse parcelle in Saar, acquisite all’inizio degli anni 2000. La cura maniacale del vigneto è per lui essenziale, come per altro ribadisce il numero elevatissimo in vedemmia, di persone impiegate sui pendii che contraddistinguono i suoi vigneti. In cantina, una costruzione di tre piani scavati nell’ardesia, dove le fermentazioni sono lunghe e spontanee, spesso realizzate in legni di grandissime dimensioni.

**Fritz Haag** - Brauneberg (Mittel Mosel)

GERMANIA - MOSELLA

*“Juffer Spatlese”*

2018

Riesling Renano

Qualitätswein. Le vigne di Fritz Haag sono un vero e proprio teatro a cielo aperto che parte dal fiume e si arrampica parecchio, con pendenze che raggiungono l’80%, in un alternarsi di scaglie di ardesia e piante dai tronchi dal giro vita talmente ampio da farne immediatamente intuire l’età piuttosto avanzata. L’azienda è presente nel comune di Brauneberg già dai primi anni del Seicento, e vanta parcelle di straordinaria qualità. Si parla di uno stile di vinificazione elementare, effettuata mediante l’utilizzo di acciaio.

**Wijngaard Apostelhoeve** - Maastricht

PAESI BASSI

*Riesling*

2023

Beschermde Geografische Aanduiding Limburg.

**FOCUS //** Wijngaard Apostelhoeve è una delle cantine più antiche e rinomate di tutti i Paesi Bassi. Fondata nel 1970, siamo nella città di Maastricht, nella provincia di Limburg, su una collina nei pressi del fiume Mosa. È considerata una pietra miliare nella storia della viticoltura olandese, vera e propria pioniera nella moderna produzione di vino nei Paesi Bassi. De Apostelhoeve si trova su una collina chiamata Louwberg, a circa 70 metri slm, un’altitudine significativa per i Paesi Bassi. I Paesi Bassi, sebbene non siano tradizionalmente associati alla produzione vinicola, hanno visto negli ultimi decenni una crescita significativa nella qualità e quantità dei loro vini. Il clima temperato e l’innovazione tecnologica hanno permesso ai viticoltori olandesi di coltivare varietà resistenti in condizioni climatiche difficili. La provincia di Limburg, situata nel sud-est dei Paesi Bassi, è il cuore pulsante della viticoltura olandese. Con il suo paesaggio collinare (insolito per un Paese prevalentemente pianeggiante) e il clima relativamente caldo, Limburg rappresenta un ambiente ideale per la coltivazione della vite. La vicinanza a regioni di grande prestigio, come l’Alsazia e la Mosella, ha avuto un’influenza sulla cultura enologica locale. I terreni nell’area di Limburg si contraddistinguono per essere di natura calcarea, ricchi di minerali, particolarmente adatti per la produzione di vini bianchi freschi e aromatici, con presenza di ghiaia, per un buon drenaggio naturale.

## SAUVIGNON BLANC

- ★ **Lis Neris** - San Lorenzo Isontino (GO) **FRIULI VENEZIA-GIULIA**  
*"Picol" Caveau* 2018  
Sauvignon Blanc  
Friuli Isonzo DOC. La riva destra dell'Isonzo, con i suoi suoli caldi e sassosi ed un clima favorito nello sbalzo termico dalla ventilazione di origine balcanica è un sito di grande potenzialità per percorrere quella che si può chiamare "la via friulana al Sauvignon Blanc". Fermentazione in rovere francese (500 lt.) e successivo affinamento a contatto con il deposito fine per 11 mesi con un ulteriore elevage in bottiglia di oltre 4 anni.
- ★ **Tenuta San Leonardo** - Lavis (TN) **TRENTINO ALTO ADIGE**  
*"Vette"* 2023  
Sauvignon Blanc  
Vigneti delle Dolomiti IGT. Il "Vette" deve il suo nome alle imponenti cime che incorniciano i vigneti da cui nasce, compresi tra la Valle di Cembra, Pressano e Meano, con età variabile che può superare i 30 anni e situati fino a 600 metri di altitudine. I suoli sono composti da marne rosse nella zona di Pressano, terreni franco sabbiosi in Valle di Cembra, tutti originati da sedimenti morenici fluvio-glaciali. Vinificazione (con breve macerazione a freddo) e affinamento in acciaio per 5 mesi a contatto con i propri lieviti, con batonnage.
- ★ **Alois Lageder** - Magrè (TN) **TRENTINO ALTO ADIGE**  
*"Fragment"* 2023  
Sauvignon Blanc  
Trentino DOC. Nasce da un assemblaggio di uve coltivate nei vigneti di Magrè, Niclara, Curon, Missiano, Bressanone, San Pietro Mezzomonte e Merano, ad altitudini comprese tra i 240 e gli 840 metri di altitudine, con un'età che raggiunge persino i 70 anni. I terreni sono altamente calcarei nei primi quattro paesi e dotati di roccia vulcanica nei restanti. Il vino fermenta in piccola parte sulle bucce, matura in acciaio e in parte sia in barrique che tonneaux, per circa sei mesi sui propri lieviti.
- "LUI XX"* 2020  
Sauvignon Blanc  
Trentino DOC. Questa "Cometa" è un omaggio allo zio Luis von Delleman, l'enologo di allora, che decenni fa fondò le basi per questo vino. Egli attinse ai vigneti del Lehenhof di Terlano, dove l'allora proprietario aveva piantato delle talee di Sauvignon provenienti dalla Francia negli anni Trenta. Questo vecchio vigneto produceva ogni anno risultati eccellenti e di altissima qualità, per cui decise di tagliare le marze e di innestare questa selezione di Sauvignon sulle vecchissime e bellissime viti di Vernatsch del vigneto di Niclara, coltivate come sempre su pergola. Fermentazione sulle bucce per 5 giorni, 60% con raspo e 40% diraspate. Svinatura e ulteriore fermentazione in botti di legno in rovere da 10 ettolitri. Successivo affinamento sui lieviti per circa 18 mesi, imbottigliato non filtrato. Appena 928 bottiglie prodotte.



**Chateau Gombaude-Guillot** - Mourens **FRANCIA - BORDEAUX**  
"Le Bordeaux du Paysan" 2022

Sauvignon Blanc

Bordeaux Blanc AOC. Château Gombaude-Guillot è un'azienda a conduzione familiare nel cuore dell'altopiano di Pomerol, situato sulla sponda destra della Gironda e da sempre vocato per la produzione di indimenticabili vini a base di Merlot. Dal 1997 lo Château ha optato per una coltivazione puramente biologica e dal 2006 segue i principi della biodinamica. Vino ottenuto a partire da uve a conduzione biodinamica, lieviti indigeni per la fermentazione. Affinamento in acciaio sulle fecce fini.

**La Grange Tiphaine** - Amboise (Touraine) **FRANCIA - LOIRA**  
"Trinqu'ames" 2023

Sauvignon Blanc

Touraine AOC. Vino costituito da uve Sauvignon in purezza. La raccolta è manuale e la successiva fermentazione è svolta esclusivamente da lieviti indigeni. L'affinamento, in contenitori di cemento e vetroresina, ha una durata di 6 mesi.

"Quatre Mains" 2022

Sauvignon Blanc

Touraine AOC. Un patrimonio vitato di straordinario valore e integrità composto da circa 15 ettari di impianti dislocati sui comuni di Montlouis-sur-Loire, Touraine-Amboise e Coralie. Questa è la perfetta espressione del territorio di Amboise. I peculiari terreni su cui i vigneti si sviluppano sono costituiti da silice, rocce rosse e rocce calcaree in profondità e sono fondamentali per la produzione di questo grande Sauvignon. I vigneti hanno un'esposizione verso sud-ovest e un'età media di 50 anni, tutti coltivati seguendo le pratiche biologiche e biodinamiche. La fermentazione è condotta in barrique dai lieviti indigeni.

**Vincent Gaudry** - Sury-en-Vaux (Sancerre) **FRANCIA - LOIRA**  
"Constellation du Scorpion" 2021

Sauvignon Blanc

Sancerre AOC. Vincent Gaudry è un pioniere della biodinamica nel suo distretto (certificazione Demeter datata 2004). Lavora 11 ettari di vigna su tutte e tre le matrici geologiche esistenti nell'areale di Sancerre: le terres blanches argille-calcaree, le zone ciottolose e gessose (caillottes) e le distese silicee più prossime alla Loira (silex). Singola vigna molto antica. 12 mesi in barrique, fermentazione spontanea da lieviti indigeni.

**Pascal Jolivet** - Chavignol (Sancerre) **FRANCIA - LOIRA**  
"Le Chene Marchand" 2022

Sauvignon Blanc

Sancerre AOC. La famiglia Jolivet è attiva nel mondo vitivinicolo dal 1926, quando ha iniziato la sua attività come négociant. Bisognerà attendere il 1987 e l'arrivo di Pascal Jolivet per vedere la nascita dei vini che portano il suo nome. Da subito Pascal Jolivet si afferma come un esponente dinamico e rivoluzionario avendo deciso di vinificare esclusivamente i suoi Sauvignon Blanc con lieviti indigeni per meglio esprimere le caratteristiche varietali. Vinificazione e affinamento in acciaio sulle fecce fini. Storico lieu-dit a Sancerre.

## ALTRE VARIETÀ COLTIVATE IN ITALIA

- Pantaleone** - Ascoli Piceno (AP) **ABRUZZO**  
*“Onirocep”* 2022  
Pecorino  
Falerio Pecorino DOC. Vitigno autoctono abruzzese.  
Vigne situate a 450 metri d’altitudine.  
Vinificazione e affinamento in acciaio e poi in bottiglia.  
Azienda agricola che lavora in regime bio, principalmente coltivando le varietà autoctone del territorio in maniera artigianale.
- Cataldo Calabretta** - Ciro’ Marina (KR) **CALABRIA**  
*Ciro’ Bianco* 2022  
Greco Bianco  
Ciro’ DOC. Viti ad alberello, coltivate su suoli argillosi e calcarei.  
Agricoltura biologica e rese molto basse.  
Fermentazione e affinamento in acciaio con lieviti indigeni.  
Il vino rimane a contatto con i propri lieviti per circa 6 mesi.
- Agnanum** - Napoli (NA) **CAMPANIA**  
*“Sabbia Vulcanica”* 2022  
Falanghina (con una piccola percentuale di Moscato e Catalanesca)  
Campania IGT. Una delle migliori eccellenze della zona dei Campi Flegrei. La famiglia Moccia da oltre 40 anni si dedica alla viticoltura in questa meravigliosa area della Campania. I Campi Flegrei si affacciano sul golfo di Pozzuoli, a ovest della città di Napoli e comprendono un vasto comprensorio vulcanico, con un’ampia caldera con fenomeni di effusioni gassose e idrotermali, soggetta ad un lento fenomeno di bradisismo. Vigne vecchie.
- Michele Perillo** - Castelfranci (AV) **CAMPANIA**  
*Coda di Volpe* 2020  
Irpinia DOC, vigneti pre-fillossera di oltre 80 anni situati su terreni argillosi. Vinificazione a partire dai propri lieviti in acciaio, dove rimane per due anni prima di riposare per altri 12 mesi in bottiglia. Il 30% della massa fermenta in barrique, questa varietà raggiunge picchi di eccellenza nella zona di Castelfranci, in appena 60 filari molto antichi, allevati sapientemente dalla famiglia Perillo.
- Cantine dell’Angelo** - Tufo (AV) **CAMPANIA**  
*“Miniere”* 2021  
Greco di Tufo  
Greco di Tufo Riserva DOCG, da vigneti nei pressi di Campanaro, su terreni molto minerali (sovrastanti le cave di zolfo).  
Grappoli selezionati a mano uno per uno, fermentazione a bassa temperatura ottenuta a partire da lieviti indigeni in acciaio.  
Affinamento in acciaio attraverso una lenta maturazione del vino.
- “Torrefavale”* 2020  
Greco di Tufo  
Greco di Tufo Riserva DOCG, da una singola vigna a 600 metri su terreni molto minerali (sovrastanti le cave di zolfo).  
Grappoli selezionati a mano uno per uno, fermentazione a bassa temperatura ottenuta a partire da lieviti indigeni in acciaio.  
Affinamento in acciaio attraverso una lenta maturazione del vino.

**Pierluigi Zampaglione** - Calitri (AV)

CAMPANIA

*"Don Chisciotte"*

2021

Fiano di Avellino

Campania IGT. Vigne allevate a 800 metri di altitudine su terreni argillosi e vulcanici. Fermentazione spontanea in acciaio con lieviti indigeni e conseguente macerazione sulle bucce per circa 10 giorni. Affinamento per alcuni mesi in acciaio. Pierluigi Zampaglione è considerato da molti il produttore eroico del Fiano di montagna.

★ **Lis Neris** - San Lorenzo Isontino (GO)

FRIULI VENEZIA GIULIA

*"BBK"*

2023

Ribolla Gialla

Friuli Isonzo DOC. Un vitigno che ama le esposizioni assolate ed estreme. Trova nella Ponca il necessario per dare un vino fresco, fragrante, vibrante ed armonioso.

Grazie alla sua natura rustica, la Ribolla reagisce alle annate più calde esaltando un fresco aroma agrumato tipico dei vigneti migliori. Fermentazione in acciaio inox con successivo affinamento a contatto con il deposito fine per 8 mesi.

*"La Vila" Caveau*

2016

Friulano

Friuli Isonzo DOC. Un 100% Friulano che mette davanti a tutto due cose: l'ambiente e il vitigno, dando spazio alla purezza del frutto d'origine. La Vila è l'ambiente fisico dove nei centri rurali di un tempo convivevano istituzioni e attività di interesse pubblico, sociale e ricreativo. Fermentazione in rovere francese (500 lt.) con successivo affinamento a contatto con il deposito fine per 11 mesi ed un ulteriore affinamento in bottiglia di oltre 6 anni.

**Peter Radovic** - Duino Aurisina (TS)

FRIULI VENEZIA GIULIA

*"Viizija"*

2022

Malvasia Istriana

Vino Bianco. Un ettaro vitato, 4.000 bottiglie prodotte, questo è Peter Radovic. Un giovanissimo vignaiolo che lavora una vigna unica sostanzialmente, di circa 50 anni, in una delle zone più belle d'Italia. Il Carso, nelle frazioni di Aurisina e San Pelagio, il suolo è di matrice calcarea, con un sottile strato di terra rossa, si fonde al clima unico, mediterraneo, del golfo di Trieste. Le forti raffiche di bora che lo caratterizzano, contribuiscono a preservare la vigna che Peter cura con religioso rispetto per la natura e per il proprio territorio. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, non filtrato, non chiarificato, appena 1.628 bottiglie prodotte.

*"Marmor"*

2022

Vltovska

Vino Bianco. Un ettaro vitato, 4.000 bottiglie prodotte, questo è Peter Radovic. Un giovanissimo vignaiolo che lavora una vigna unica sostanzialmente, di circa 50 anni, in una delle zone più belle d'Italia. Il Carso, nelle frazioni di Aurisina e San Pelagio, il suolo è di matrice calcarea, con un sottile strato di terra rossa, si fonde al clima unico, mediterraneo, del golfo di Trieste. Le forti raffiche di bora che lo caratterizzano, contribuiscono a preservare la vigna che Peter cura con religioso rispetto per la natura e per il proprio territorio. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, non filtrato, non chiarificato, appena 1.052 bottiglie prodotte.

- Fattoria Mancini** - Pesaro (PU) **MARCHE**  
*"Impero" Blanc de Pinot Noir* 2022  
 Pinot Nero (vinificato in bianco)  
 Marche IGT. È il risultato di cinquant'anni di esperienza aziendale nella vinificazione in bianco del Pinot Nero. Ottenuto dalla sola pressatura soffice di uve intere utilizzando le cure più attente per minimizzare il contatto con le bucce e l'estrazione di colore. Seguono fermentazione in barrique e affinamento in legno per circa dieci mesi. La tipica minerali e salinità prodotta dai suoli della Falesia di Focara completano un quadro organolettico di forte personalità e complessità.
- Pomodolce** - Montemarzino (AL) **PIEMONTE**  
*"Diletto"* 2021  
 Timorasso  
 Colli Tortonesi DOC. Varietà autoctona. Vigneti a 350 metri s.l.m. Siamo in Val Curone, nel cuore delle colline del Tortonese, su dei suoli di origine calcareo-argillosa, appena 5.000 bottiglie. Fermentazione spontanea a temperatura controllata in acciaio, dove il vino rimane a contatto con i propri lieviti per almeno 10 mesi.
- Ettore Germano** - Serralunga d'Alba (CN) **PIEMONTE**  
*Nascetta* 2021  
 Langhe DOC. Varietà autoctona delle Langhe. Uve provenienti dal vigneto "Cigliè", coltivate tra i 500 e i 570 metri d'altitudine, esposti a sud-est e a sud-ovest. I suoli sono di origine limosa, calcarea e molto pietrosi. Fermentazione a contatto con le bucce in acciaio per 10 giorni, affinamento in anfora per 8/10 mesi a seconda dell'annata.
- Longarico** - Alcamo (TP) **SICILIA**  
*"Nostrale"* 2022  
 Catarratto  
 Terre Siciliane IGP. La scommessa di poter fare un grande vino con la varietà alcamese per eccellenza, il Catarratto, e la realizzazione del fatto che un terreno in cima al monte Bonifato e accanto alla riserva orientata "Bosco d'Alcamo" poteva proprio fare al caso di Luigi Stalteri. Territorialità, altissima qualità, ma soprattutto un rispetto assoluto della natura. Fermentazione spontanea, solforosa ai minimi termini, leggera macerazione con le bucce, non filtrato.
- Sergio Genuardi** - Casteltermini (AG) **SICILIA**  
*"Lunaria"* 2022  
 Catarratto  
 Terre Siciliane IGP. Sgombriamo da subito il campo da ogni superflua cautela: Sergio Genuardi è un giovanissimo vignaiolo già predestinato. Nel piccolo vigneto di 1,3 ettari a 650 msl da cui nascono i suoi incredibili vini sono presenti 3 varietà: Catarratto, Perricone e Nero d' Avola. Casteltermini è un piccolo lembo della provincia di Agrigento dove della viticoltura, per ragioni storico-sociali, non era rimasta traccia. Eppure risultano evidenti le qualità vocazionali di questi luoghi: suoli spiccatamente minerali su folli pendenze che cullano la vite su un letto stratificato di sali, gesso e zolfo; macchia mediterranea di quota e tratti boschivi in grado di accompagnare ed equilibrare in assenza di trattamenti i cicli di crescita della vite.

**Grottafumata** - Randazzo (CT) **SICILIA**  
"Lato Sud" 2019  
Carricante  
Terre Siciliane IGP. Siamo in contrada Grottafumata, sulle pendici del vulcano Etna, dieci ettari di terreni immacolati di cui solo 2,5 riservati alla viticoltura nel bel mezzo di uliveti e macchia selvaggia. Le viti di età media superiore ai 60 anni, traggono linfa e carattere dai suoli argillosi e sabbiosi di matrice vulcanica, ricchi di sostanze minerali. Infine le ragguardevoli altitudini, comprese tra i 720 e 850 metri d'altitudine, in grado di donare alle uve un'ottima aromaticità.

**Il Colombaio di Santa Chiara** - San Gimignano (SI) **TOSCANA**  
"Selvabianca" 2022  
Vernaccia di San Gimignano  
Vernaccia di San Gimignano DOCG. Vitigno autoctono toscano. Vigne situate su sabbie del pliocene superiore con argille, ciottoli e ghiaie di alcuni appezzamenti che si alternano alle formazioni più antiche di calcari cavernosi di altri. Pressatura soffice delle uve intere, fermentazione in cemento e in acciaio a temperatura controllata, a contatto con i propri lieviti.

**Fabio Motta** - Castagneto Carducci (LI) **TOSCANA**  
"Le Gonnare" 2022  
Vermentino  
Toscana IGT. Vitigno a bacca bianca di tradizione toscana. Siamo su di una piccola superficie piantata nel 1987, esposta a nord, a 50 metri s.l.m. denominata "Le Gonnare". I suoli sono di origine sabbiosa-argillosa da tessitura di natura sedimentaria. Le bucce rimangono a contatto nel mosto per sei giorni, in acciaio. Malolattica non svolta, chiarifica naturale. Affinamento del vino in contenitori di ceramica per circa 3-4 mesi.

★ **Eredi di Cobelli Aldo** - Lavis (TN) **TRENTINO ALTO ADIGE**  
"Nosiol" 2022  
Nosiola  
Vigneti delle Dolomiti IGT. L'azienda si sviluppa quasi interamente su una venadi gesso che era ben visibile ai tempi in cui l'area era dedita all'attività estrattiva di questo minerale. Da qui prende il nome anche questo vino, ottenuto a partire da uve coltivate a quasi 400 metri, con una pendenza del 30/35%. Il vigneto ha una resa di circa 50 quintali per ettaro, e il vino è ottenuto a partire da lieviti indigeni. Vinificazione e affinamento unicamente in acciaio.

★ **Alois Lageder** - Magrè (TN) **TRENTINO ALTO ADIGE**  
"TIK TIK" S.A.  
Assyrtiko  
Trentino DOC. Già 40 anni fa, Rainer Zierock e Alois Lageder si erano dedicati alle sfide dei cambiamenti climatici. Sapendo che in futuro il clima potrebbe diventare troppo caldo per molte varietà di uva in Alto Adige, hanno condotto delle prove sul campo con varietà di uve provenienti da regioni meridionali. Coltivate in Alto Adige, queste varietà presentano di solito un'acidità più elevata e un contenuto zuccherino moderato. Questo vino viene assemblato a partire dalle annate 2021 (2/3) e 2022 (1/3), la prima più fresca e la seconda più calda: un'interazione interessante. Utilizzo di acciaio e legno, macerazione a contatto con le bucce e non, a seconda delle annate. Contatto con i lieviti per 7 mesi.

## **ALTRE VARIETÀ ESTERE**

**Weingut Brundlmayer** - Langenlois (Kamptal) **AUSTRIA**  
*Ried "Berg Vogelsang"* 2022  
Gruner Veltliner

Kamptal DAC. I terreni in questa zona particolarmente vocata sono costituiti da suoli di origine antica, poveri e pietrosi, che donano ai vini finezza e note minerali. Sono costituiti prevalentemente da una particolare varietà di roccia scisto-mica, denominata "Gfohler Gneis". Le colline boschive del Waldviertel invece proteggono i vigneti dai venti freddi provenienti da nord-ovest. Fermentazione a temperatura controllata e affinamento in grandi botti di rovere.

**Wimmer-Czerny** - Fels am Wagram (Osterreich) **AUSTRIA**  
*"Felser Berg" Reserve* 2017  
Gruner Veltliner

Azienda biodinamica, uve coltivate su terreni argillosi-sabbiosi (cosidetti Loess) da vigne di circa 40 anni. Macerazione sulle bucce per 6 ore, fermentazione spontanea di botti di rovere dove il vino affina per un anno, segue poi assemblaggio e ulteriore affinamento in acciaio. SO2 ai minimi termini (30 mg./lt.)

**Domaine des Rutissons** - Le Touvet (Grenoble) **FRANCIA - ISERE**  
*Verdesse* 2021

Isère IGP. Azienda biodinamica, si è lavorato sul recupero di antiche viti autoctone, per ridare vita a vini come la Verdesse. Si usano solamente contenitori poco impattanti come acciaio, cemento, botti esauste e anfore italiane. Fermentazione naturale.

**Maison des Saules** - Nevy-sur-Seille **FRANCIA - JURA**  
*"Au Poirier"* 2022  
Savagnin

Côtes du Jura AOC. Anne-Cécile e Marc Lacroix, una coppia giovanissima alla loro prima annata prodotta. Marc prima di cimentarsi in questa avventura, assume in poco tempo un ruolo di stretta collaborazione con Thomas Pico a Courgis. Oggi coltivano nel comune di Villeneuve sous Pymont alcuni piccoli appezzamenti. Fermentazioni spontanee in cemento e barrique usate a seconda dei casi con successivi affinamenti di 12 o 18 mesi in base alle varietà senza alcun ausilio di solfiti se non episodicamente.

**Domaine de l'Ecu** - Le Landreau (Sèvre et Maine) **FRANCIA - LOIRA**  
*"Classic"* 2022

Melon de Bourgogne  
Vin de France. Da coltura biodinamica, vigne di circa 35 anni. Fermentazione spontanea, affinamento sulle fecce fini in cemento. Siamo su dei suoli di origine silicea con sottosuolo di rocce metamorfiche. Resa di 40 ettolitri per ettaro. SO2 ai minimi termini.

**Domaine Hauvette** - Saint Rémy de Provence **FRANCIA - PROVENZA**  
"Fugue" 2021

Rolle (Vermentino)

Alpilles Blanc IGP. Il caso, o forse sarebbe meglio dire il fato, è ciò che unisce Dominique Hauvette al vino. Il destino spinge una donna a comprare il vigneto del vicino quando di vino non sa nulla, il destino la mette in contatto con Eloi Dürrbach (Trévallon) e Laurent Vaillé (La Grange des Pères) e sempre il destino apre le porte al talento di chi non partiva come prescelta ma che il tempo ha sancito come Eletta. Rolle in purezza. Eleganza in purezza.

"Jaspe" 2023

Roussanne

Alpilles Blanc IGP. 13 ettari ai piedi delle Alpilles in mano alla natura e ad una donna che riflette la sua femminilità in prodotti mai surmaturi, dove l'infusione è la chiave di lettura e di estrazione. Vini che addomesticano il calore del Mediterraneo senza disconoscerlo e che oggi sono la rappresentazione fedele del terroir e dei suoli argillo-calcarei su cui sono allevate le viti. Roussanne strabiliante ed ammaliante, dinamica al palato.

*Clairette* 2022

Clairette

Alpilles Blanc IGP. La Provenza è un luogo di contrapposizioni, di lentezza e di vibrazioni, di energia e di fragranza, di amaricante dolcezza e morbida carezza. La Provenza è il luogo, Dominique il racconto, i suoi vini il verbo. Grandi.

Nell'élite dei grandi Vignerons francesi, dalla guida 2025 di Francia, la Revue de Vin de France, entra nel gotha con DRC & Co., gli unici 8 mostri sacri ad essere insigniti delle "Quatre Etoiles". Chapeau.

**Sylvain Badel** - Peaugres (Saint-Joseph) **FRANCIA - RODANO**  
*Marsanne* 2020

Collines Rhodaniennes IGP. Sylvain è in regime biologico, lavora il terreno (granito) con argano, trattore e cavallo. Bassissimi livelli di solforosa, usa solo cemento, acciaio e botti di rovere per l'affinamento, con un periodo determinato per ogni annata.

**Domaine Les 4 Vents** - Mercurol **FRANCIA - RODANO**  
"La Rage" 2021

Marsanne

Crozes-Hermitage AOC. Lucie e Nancy Fourel possiedono appena 10 ettari vitati in Rodano, i primi quattro sono stati acquisiti ancora nel 2006. Una storia di famiglia quella di queste due sorelle da tre generazioni alla costante ricerca del rispetto della natura. Dalla vigna alla bottiglia ogni azione è volta a preservare al meglio la vera autenticità del vino, con minimi interventi, anche manuali, e un utilizzo della solforosa solo quando necessario, in piccole dosi.

**Les Equilibristes, Domaine de Bridau** - Montagnac **FRANCIA, SUD-OVEST**  
"Pic Poul" 2020

Piquepoul

Picpoul de Pinet AOC. L'idea del progetto è davvero singolare: vinificare, esaltandone gli aspetti territoriali in cerca di un perfetto equilibrio, uve provenienti da proprietari diversi e da terroir lontani. Vendemmia notturna, decantazione a freddo, lieviti indigeni.

**Adrien Berlioz** - Chignin **FRANCIA - SAVOIA**  
"La Pépie" 2023  
Jacquère  
Vin des Allobroges IGP. Adrien si prende cura con grande devozione e determinazione dei suoi 5,5 ettari di vigna, divisi in 13 parcelle situate su suoli a predominanza argillo-calcareo. Vino da 9,5% vol. L'azienda è stata certificata in agricoltura biologica dal 2012 e tutte le parcelle sono coltivate in maniera non interventista, senza erbicidi e senza prodotti di sintesi sia in vigna, sia in cantina.

**Weingut Ziereisen** - Efringen-Kirchen **GERMANIA - BADEN**  
Chasselas 2023  
Efriger-Olberg. Hanspeter Ziereisen, falegname ed enologo della propria azienda agricola, chiaramente di stampo familiare e che lavora in maniera totalmente artigianale. I vigneti sono per lo più situati sul monte Efringer e vengono condizionati principalmente da due fattori: il suolo costituito da calcare della Jura e venature ferrose; il clima modellato dalla "porta borgognona".

**Chateau Mercian** - Prefettura di Yamanashi (Hosaka) **GIAPPONE**  
Koshu 2021  
Chateau Mercian coltiva varietà di uva giapponesi come il Koshu e il Muscat Bailey A nella prefettura di Yamanashi e varietà internazionali di alta qualità come Chardonnay e Merlot nella prefettura di Nagano. Oggi, dopo molti anni di sperimentazione, l'azienda ha trovato l'esperienza necessaria per selezionare l'uva perfetta per ogni terroir nelle varie prefetture di appartenenza.

★ **Domaine Oinea** - Amynteo (Naoussa) **GRECIA**  
"Aetos" 2022  
Roditis  
Florina IGT. Siamo in un territorio collinare a valle di un sistema montuoso estremamente ricco e vario con suoli a prevalenza calcareo sabbiosi, battuti dai venti nordici, ma mitigati dalla presenza di due laghi che fungono da volano termico. Agricoltura biodinamica, bassissimo interventismo, movimentazioni a gravità, fermentazioni spontanee e una cura maniacale dei processi sono le basi per una produzione di assoluto rilievo.

**Bodegas Albamar** - Cambados, Pontevedra (Galizia) **SPAGNA**  
"Albamar" 2022  
Albarino  
Rias Baixas DO. I suoli sono di origine sabbiosa-granitica e godono della vicinanza all'Oceano Atlantico. Il giovane e talentoso Xurxo Alba Padin alleva le viti secondo il classico sistema a pergola chiamato "Parra", con presenza di ceppi in grado di superare anche i cent'anni di età. Fermentazione spontanea in acciaio, malolattica non svolta, decantazione statica dei mosti. Affinamento sulle fecce fini per almeno 8 mesi sia in acciaio che in botte grande da 500 lt.

**Diznoko** - Mezőzombor (Tokaj) **UNGHERIA**  
Tokaji Dry 2023  
Furmint  
Tokaji PDO. Azienda che produce vino dal 1400 a Tokaji, in Ungheria. Siamo su dei suoli di origine vulcanica, i vigneti insistono su di un corpo unico, in questo caso per dare vita ad un vino bianco secco a base di Furmint, varietà autoctona utilizzata per i grandi muffati.



## MONOVARIETALI AROMATICI

Vini bianchi ottenuti a partire da una singola varietà

- ★ **Alois Lageder** - Magrè (TN) **TRENTINO ALTO ADIGE**  
"Am Sand" 2022  
Gewurztraminer  
Trentino DOC. Frutto dell'interazione fra le uve vendemmiate in diverse vigne della Bassa Atesina, tutte ad alto tenore sabbioso. Questi vigneti rimangono in zone molto calde ubicate a Termeno, Magrè e al Lago di Caldaro. Fermentazione spontanea con una parte a contatto con le uve intere, affinamento sulle fecce fini in parte in legno e in parte in acciaio per almeno 9 mesi.
- "Vogelmaier" 2023  
Moscato Giallo  
Trentino DOC. In Alto Adige, le caratteristiche naturali del territorio si esprimono in vini freschi e dal profilo molto netto, e ciò vale a maggior ragione per questo Moscato Giallo vinificato secco prodotto con uve di alcune vigne del maso Vogelmaier in una piccola valle laterale a ridosso del Lago di Caldaro, dove di notte spirano venti discendenti freschi. Fermentazione spontanea con una parte a contatto con i raspi e le bucce, affinamento sulle fecce fini in acciaio per almeno 6 mesi.
- ★ **Eredi di Cobelli Aldo** - Lavis (TN) **TRENTINO ALTO ADIGE**  
"Géss" 2022  
Gewurztraminer  
Trentino DOC, l'azienda si sviluppa quasi interamente su una vena di gesso che era ben visibile ai tempi in cui l'area era dedicata all'attività estrattiva di questo minerale. Da qui prende il nome anche questo vino, ottenuto a partire da uve coltivate a quasi 400 metri, con una pendenza del 30/35%. Il vigneto ha una resa di circa 50 quintali per ettaro, e il vino è ottenuto a partire da lieviti indigeni. Vinificazione e affinamento unicamente in acciaio.
- ★ **Vignalta** - Arquà Petrarca (PD) **VENETO**  
"Sirio" 2022  
Moscato Fior d'Arancio  
Colli Euganei Fior d'Arancio DOCG. Colli Euganei, Parco Regionale, sono un gruppo di colline vulcaniche che si ergono improvvisamente dal piatto orizzonte della pianura padana: un territorio frammentato in centinaia di minuscoli isolotti collinari caratterizzati ognuno da una propria ben definita identità pedologica, floristica e vitivinicola. Vino certificato biologico, fermenta e affina in acciaio.
- Johannes Zillinger** - Velm-Gotzendorf (Weinviertel) **AUSTRIA**  
"Velue" Gelber Muskateller 2020  
Moscato Giallo  
Uve coltivate su suoli di origine arenaria-calcareo, a 185-230 metri. Fermentazione spontanea e affinamento sui lieviti in acciaio per almeno 5 mesi. Una piccola parte in anfora (5%).

**Albert Mann** - Wettolsheim  
*Gewurztraminer "Tradition"*

**FRANCIA - ALSAZIA**  
2022

Alsace AOC. Il Domaine Albert Mann è il frutto della secolare collaborazione tra 2 storiche famiglie di vigneroni alsaziani: i Mann e i Barthelmé attivi sin dal 1654 in questi vigneti. Dal 2010 questa blasonata cantina è certificata Biodyvin a suggello di una pluridecennale pratica agronomica integralmente ispirata ai dettami dell'agricoltura biodinamica praticata già a partire dal 1997.

**Romaneaux-Destezet** - Arlebosc (Ardèche)  
*Blanc*

**FRANCIA - RODANO**  
2023

Viognier (e un piccolo saldo di Roussanne) 2021  
Vin de France. Fondato nel 1993 da Hervé Souhaut e sua moglie Béatrice il Domaine Romaneaux Destezet si trova nella parte settentrionale della Valle del Rodano presso il villaggio di Arlebosc. La produzione di questa cantina è in regime integralmente naturale e si suddivide tra gli impianti vitati dell'Ardèche nei pressi della cantina e i prestigiosi siti nel cuore dell'appellazione Saint Joseph presso l'Hermitage. Le varietà sono quelle tradizionali della regione quali Syrah, Marsanne, Viognier, Roussanne, Gamay, oltre ad alcuni filari di Merlot. Straordinario terroir per un straordinario bianco.

*Saint Joseph*

2022

Viognier (e un piccolo saldo di Roussanne)  
Saint Joseph AOP. Il patrimonio vitato complessivo è di circa 5 ettari con alcuni ceppi che superano i 100 anni di età. L'approccio agronomico sostenibile in vigna trova seguito in cantina con vinificazioni spontanee previo utilizzo esclusivo di lieviti indigeni, da un uso pressoché nullo di solforosa, e da lenti affinamenti in cuve di acciaio e legni usati. Ne conseguono vini di spiccata bevibilità, eleganza e dinamica gustativa, in grado di tradurre nel calice le caratteristiche più intime di questo straordinario terroir.

**Domaine Georges Vernay** - Condrieu (Cote-Rotie)  
*"Le Pied de Samson"*

**FRANCIA - RODANO**  
2022

Viognier  
Collines Rhodaniennes IGP. Christine Vernay gestisce la cantina dal 1996, anno in cui subentrò al padre Georges noto alle cronache del vino mondiale per aver garantito la sopravvivenza al vitigno Viognier e all'appellazione Condrieu, considerato nelle sue più prestigiose versioni il più elegante e lussuoso bianco del Rodano. Oggi il Domaine conta 24 ettari complessivi di cui oltre 17 abbarbicati su pendii impraticabili che rappresentano un plastico esempio di "viticoltura eroica" e naturale. Tutti gli appezzamenti sono allevati manualmente secondo rigide pratiche biodinamiche e si articolano attraverso 3 diverse denominazioni: Condrieu, Côte-Rotie e Saint-Joseph. Le piante dei Vernay di età compresa tra i 20 e gli 80 anni derivano da selezione massale, e la straordinaria qualità dei terroirs nonché la particolare climatologia delle parcelle permettono di avviare alle vinificazioni uve di eclatante qualità. In cantina pressatura dei grappoli interi per i bianchi e totalmente diraspati per la Syrah, dopodiché a seconda delle cuvées le fermentazioni spontanee avvengono in acciaio inox o in botti di rovere, dove permangono successivamente per gli élevages da 8 fino a 24 mesi con quantità variabili di legni nuovi a seconda dei casi.  
Solfiti mai superiori ai 20 mg in fase imbottigliamento.

## ASSEMBLAGGI DI PIU' VARIETA'

Vini bianchi ottenuti a partire da diverse varietà

### ASSEMBLAGGI ITALIANI

**Cantine Viola** - Saracena (CS) **CALABRIA**

*"Biancomargherita"* 2019

65% Guarnaccia, 35% Mantonico

Terre di Cosenza DOC. vino dei Monti di Orsomarso, la zona più a sud dell'Appennino lucano. Viene prodotto con uve bianche locali, Guarnaccia e Mantonico, che macerano per qualche ora sulle bucce (circa cinque ore). Una piccola percentuale del vino poi matura in barrique (10%), il restante resta in acciaio per 7 mesi.

**Tenuta San Francesco** - Tramonti (SA) **CAMPANIA**

*"Tramonti"* 2022

Falanghina, Biancolella, Pepella

Costa d'Amalfi DOC. Vigneti situati tra 300 e 600 metri di altezza, su terreni terrazzati in forte pendenza. Vinificazione e affinamento in acciaio per 6-8 mesi e poi in bottiglia per altri due.

**Peter Radovic** - Duino Aurisina (TS) **FRIULI VENEZIA GIULIA**

*"Inkanto"* 2022

Malvasia Istriana, Vitovska, altre varietà autoctone

Vino Bianco. Un ettaro vitato, 4.000 bottiglie prodotte, questo è Peter Radovic. Un giovanissimo vignaiolo che lavora una vigna unica sostanzialmente, di circa 50 anni, in una delle zone più belle d'Italia. Il Carso, nelle frazioni di Aurisina e San Pelagio, il suolo è di matrice calcarea, con un sottile strato di terra rossa, si fonde al clima unico, mediterraneo, del golfo di Trieste. Le forti raffiche di bora che lo caratterizzano, contribuiscono a preservare la vigna che Peter cura con religioso rispetto per la natura e per il proprio territorio. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, non filtrato, non chiarificato, appena 1.048 bottiglie prodotte.

★ **Lis Neris** - San Lorenzo Isontino (GO) **FRIULI VENEZIA-GIULIA**

*"LIS" Caveau* 2018

Pinot Grigio, Sauvignon Blanc, Chardonnay 2016

Friuli Isonzo DOC. L'unione del meglio: Gris-Picol-Jurosa.

I tre vigneti storici per un vino che esprime in libertà lo spirito e la natura friulana. Un vino terroir. Fermentazione in rovere francese (500 lt.) con successivo affinamento a contatto con il deposito fine per 11 mesi ed un ulteriore affinamento in bottiglia di oltre 6 anni.

*"Confini" Caveau* 2011

Pinot Grigio, Gewurztraminer, Riesling Renano

Friuli Isonzo DOC. Il Pinot Grigio è l'ossatura di questo vino, che conferisce struttura, ampiezza, morbidezza e calore. Il Traminer è decisivo per la qualità aromatica delle sensazioni olfattive.

Il Riesling infine è determinante per il raggiungimento di un giusto equilibrio acido e per esaltare la complessità gustativa. Fermentazione in rovere francese (500 lt.) con successivo affinamento a contatto con il deposito fine per 11 mesi ed un ulteriore affinamento in bottiglia di oltre 11 anni.

- ★ **Federico Graziani** - Randazzo (CT) **SICILIA**  
*"Mareneve"* 2020  
 Carricante, Riesling, Gewurztraminer, Chenin Blanc, Grecanico Terre Siciliane Bianco IGT. Dal versante nord-ovest, a oltre 1200 metri sul livello del mare. Un vigneto unico per varietà, posizione e condizioni climatiche, piantato nei primi anni Duemila secondo il sistema ad alberello, che ospita vitigni a bacca bianca etnei accanto ad altri tipici dell'Europa settentrionale. Lieviti indigeni, malolattica non svolta. Acciaio sulle fecce fini per 12 mesi più 6 mesi in bottiglia prima della messa in commercio.
- Tenuta di Carleone** - Radda in Chianti (SI) **TOSCANA**  
*"Pianvecchio"* 2022  
 Vermentino, Trebbiano, Malvasia, Gewurztraminer e Riesling Toscana IGT. Il mitico Sean O'Callaghan ha realizzato una cuvée molto interessante a partire dalle varietà a bacca bianca coltivate. Appena 1.500 bottiglie, prodotte in maniera naturale. Affinamento in acciaio e in parte in tonneaux. Solforosa a 85 mgr. / lt.
- ★ **Hochklaus** - Cornedo all'Isarco (BZ) **TRENTINO ALTO ADIGE**  
*"Cuvée Hanni"* 2020  
 Pinot Bianco, Riesling, Kerner, Muller Thurgau Mitterberg IGT, vigne a strapiombo su vertiginose pendenze, suoli porfido-argillosi e sabbiosi, nessun trattamento ad esclusione di quelli a base di ortica e al dente di leone.
- Winenut Winemakers** - Vicenza (VI) **VENETO**  
*"Anguana"* 2020  
 Chardonnay e Garganega Bianco Veneto IGP. Winenut Winemakers è uno stile di vita. È l'enologia intesa come viaggio, scoperta. Ogni anno Loris Tartaglia e William Thomas vanno alla scoperta di nuovi territori. Dopo un lungo lavoro di ricerca, collaborazione e amicizie con differenti produttori rispettosi della terra che lavorano e/o che recuperano vigneti abbandonati, producono personalmente vini unici e limitati. Vinificazioni spontanee in assenza di solfiti, mirate macerazioni e nessuna filtrazione o stabilizzazione della materia. Tutti i vini sono quindi disegnati e prodotti artigianalmente da Loris e William. La cantina è mobile, ospite del terroir di provenienza delle uve e dei produttori che lì vi abitano e lavorano le proprie uve. Non filtrato.
- Winenut Winemakers** - Umbria **UMBRIA**  
*"Agilla"* 2021  
 Grechetto e Vermentino Bianco Umbria IGP. Winenut Winemakers è uno stile di vita. È l'enologia intesa come viaggio, scoperta. Ogni anno Loris Tartaglia e William Thomas vanno alla scoperta di nuovi territori. Dopo un lungo lavoro di ricerca, collaborazione e amicizie con differenti produttori rispettosi della terra che lavorano e/o che recuperano vigneti abbandonati, producono personalmente vini unici e limitati. Vinificazioni spontanee in assenza di solfiti, mirate macerazioni e nessuna filtrazione o stabilizzazione della materia. Tutti i vini sono quindi disegnati e prodotti artigianalmente da Loris e William. La cantina è mobile, ospite del terroir di provenienza delle uve e dei produttori che lì vi abitano e lavorano le proprie uve. Non filtrato.

## ASSEMBLAGGIO DI PIU' VARIETA' DAL MONDO

**Silver Heights** - Ningxia Region, East Helan Mountain **CINA**  
*"The Last Warrior" White* 2021

70% Chardonnay, 25% Riesling Italico, 5% Viognier

Silver Heights rappresenta un nuovo orizzonte per il mondo del vino. È una tenuta cinese situata nella regione di Ningxia, le sue origini risalgono al 1997, quando Gao Li iniziò a coltivare viti in queste terre. Sua figlia ha poi affinato la propria formazione tecnica con studi enologici a Bordeaux, e oggi la nuova generazione è riuscita quindi a consolidare la cantina, rendendola un vero e proprio punto di riferimento nel paese. L'azienda viene gestita secondo principi bio-dinamici, e le fermentazioni sono tutte spontanee anche in cantina.

**Les Equilibristes, Florent Girou** - Bergerac **FRANCIA - BORDEAUX**  
*"Hirsute" Blanc* 2022

60% Semillon, 30% Sauvignon Blanc, 10% Chenin Blanc

Bergerac AOC. L'idea del progetto è davvero singolare:

vinificare, esaltandone gli aspetti territoriali in cerca di un perfetto equilibrio, uve provenienti da proprietari diversi e da terroir lontani. 6 mesi sulle fecce fini, affinamento per l'80% in acciaio e per il 20% restante in barrique di rovere francese usate. Lieviti indigeni.

**Christophe Marin** - Maury (Valle de l'Angly) **FRANCIA - SUD-OVEST**  
*"Olivia"* 2021

Macabeu, Grenache Blanc et Gris

Côtes Catalanes Blanc IGP. Azienda biodinamica nata nel 2019, 11 ettari vitati tra i Pirenei e il Mediterraneo nell'estremo sud francese ai confini con la Spagna. Christophe Marin è stato Chef de Cave da Vincent Girardin a Meursault prima di tornare a casa. Vinificazioni e affinamenti in vecchie botti da 500 lt. Senza filtrazioni e senza aggiunta di SO2.

**Chateau de Roquefort** - Roquefort la Bèdoule **FRANCIA - PROVENZA**  
*"Petit Salé"* 2022

Clairette, Rolle, Ugni Blanc

Pays des Bouches du Rhone IGP. Vigne esposte a nord/nord-ovest, a 380 metri d'altitudine, la vigna di Clairette raggiunge i 50 anni e le uve vengono raccolte tardivamente. Macerazione pellicolare a bassa temperatura in tini di cemento e affinamento negli stessi per almeno 6 mesi. Viticoltura naturale a ridotto contenuto di SO2.

**Domaine des Ardoisières** - Cevins (Haute Savoie) **FRANCIA - SAVOIA**  
*"Silice Blanc"* 2022

Jacquere e Altesse

Vin de France. Viticoltura eroica e appassionata, terrazzamenti di drammatica bellezza, con pendenze che raggiungono il 70% su suoli composti da scisti di mica.

Fermentazione da lieviti indigeni, affinamento in acciaio per 8 mesi. Dalle vecchie vigne impiantate sui primi pendii del Mont Granier, su terreni marnosi e calcarei con molta presenza di scheletro.

**Domaine des Ardoisières** - Cevins (Haute Savoie) **FRANCIA - SAVOIA**  
"Argile Blanc" 2023  
Jacquere, Mondeuse Blanche, Chardonnay 2021  
Vin des Allobroges IGP. Una viticoltura eroica e appassionata quella di Brice su terrazzamenti di drammatica bellezza e a tutela di un terroir unico in cui ogni singolo microorganismo svolge un ruolo insostituibile nella degradazione del substrato roccioso e nella solubilizzazione degli oligoelementi e dei macroelementi in forma assimilabile alla vite. Ogni ceppo è così nutrito in modo specifico riconsegnandoci nel calice caratteristiche uniche e di inimitabile naturalezza espressiva per ogni specifico tratto di vigna. Qui l'unica vera favola è quella raccontata da questi nettari incredibili, figli delle altitudini, di un terroir strepitoso e della cocciuttagine visionaria del suo manico folle. 80% in vecchie barrique e 20% in vecchie botti.

**Adrien Berlioz** - Chignin **FRANCIA - SAVOIA**  
"La Cuvée des Gueux" 2021  
Jacquere e Altesse  
Vin de Savoie - Chignin AOC. Adrien si prende cura con grande devozione e determinazione dei suoi 5,5 ettari di vigna, divisi in 13 parcelle situate su suoli a predominanza argillo-calcareo. L'azienda è stata certificata in agricoltura biologica dal 2012 e tutte le parcelle sono coltivate in maniera non interventista, senza erbicidi e senza prodotti di sintesi sia in vigna, sia in cantina.

**Martin Texier** - Saint-Julien-en-Saint-Alban **FRANCIA - RODANO**  
"La Rouvière" 2021  
Roussanne e Clairette  
Vin de France. Martin Texier, figlio d'arte del noto Eric, ha iniziato a produrre vino nel 2014 dopo aver fatto tutt'altro nella vita. Ora possiede cinque ettari nella zona settentrionale del Rodano e coltiva le classiche varietà sia bianche che rosse. I suoli, variegati, si differenziano per la loro natura: argilla, calcare, gneiss, scisto e granito. Fermentazioni spontanee, senza solforosa. Questa cuvée è realizzata a partire da una vinificazione in acciaio, così come il conseguente affinamento. Vino di personalità.

**Weingut Wolf** - Grosskarlbach (Pfalz) **GERMANIA**  
"Cuvée Kurt #3" (1 litro) S.A.  
Riesling, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Sauvignon, Kerner, Sylvaner, Chardonnay, Muskateller  
Vignaiolo di sesta generazione, Dennis Wolf ha la fortuna di allevare vigneti messi a dimora su suoli calcarei e limosi ricchi di loess, quindi molto fertili. Tutti classificati come Grobe Lage e 1. Lage, "Grand Cru" e "Premiere Cru", sono condotti secondo i principi della biodinamica. Vinificazione separata per ogni singola parcella, fermentazioni spontanee e lungo affinamento in cantina.

**Vale da Capucha** - Quinta de S. José, Carvalhal (Lisboa) **PORTOGALLO**  
"Fossil" 2019  
Arinto, Gouveio, Fernao Pires  
Assemblaggio di uve a bacca bianca portoghesi, provengono da vigneti allevati su terreni argillosi-calcarei con fossili marini e conchiglie in profondità. Vinificazione in vasche d'acciaio usando solamente lieviti indigeni e affinamento a contatto con essi per almeno 12 mesi, a cui seguono ulteriori 6 mesi di affinamento in bottiglia. Alla guida della cantina il talentuoso Pedro Marques.

# La vie en rose i vini rosati

★ **Mattia Vezzola, Costaripa** - Moniga del Garda (BS) **LOMBARDIA**  
"RosaMara" 2023

50% Groppello, 30% Marzemino, 10% Sangiovese, 10% Barbera Valtenesi DOC. La tecnologia è rappresentata dalla vinificazione "a lacrima", ottenendo così un mosto che può essere considerato il cuore dell'acino. Il 50% del mosto fermenta ed evolve in piccole botti di rovere da 228 litri per circa 6 mesi.

"Molmenti" 2019

60% Groppello, 20% Marzemino, 10% Sangiovese, 10% Barbera Valtenesi DOC. Costaripa dedica a Pompeo Gherardo Molmenti, ideatore nel 1896 del Chiaretto di Moniga, il vino più rappresentativo della propria storia. La vinificazione "a lacrima" e la fermentazione in botte consentono di proporre un chiaretto di "tradizione", di particolare carattere e longevità. Imbottigliato dopo due anni di affinamento successivo alla vendemmia, fermenta e si eleva in vecchie tonneaux di rovere bianco da 400 litri. Vigne di 50 anni.

**Vigneti Repetto** - Sarezzano (AL) **PIEMONTE**  
"Diagonale" Rosato 2023

70% Barbera, 30% Freisa  
Vino rosato. Siamo sui Colli Tortonesi, all'ombra del Monte Giarolo, sono composti dalle Valli Curone, Grue, Ossona, Borbera e Spinti. L'azienda si estende su 26 ettari di cui 18 vitati tra 240 e 340 metri di altezza, l'ottima esposizione e i terreni calcarei argillosi delle marne di Sant'Agata Fossili sono il punto di forza per vini di qualità. Protagonisti di quest'avventura sono Gian Paolo Repetto e la moglie Marina. Fermentazione da lieviti indigeni in acciaio e successivo affinamento per sei mesi sempre negli stessi contenitori.

**Sergio Genuardi** - Casteltermini (AG) **SICILIA**  
"Il Rosato" 2022

Nero d'Avola  
Terre Siciliane IGP. Nel piccolo vigneto di 1,3 ettari a 650 metri slm. nascono i vini di Sergio Genuardi, all'interno di un complesso habitat naturalistico sublimato da forti pendenze che ne disegnano la decisiva biodiversità. Suoli stratificati di sali, gesso e zolfo rendono i suoi vini altamente sapidi e ricchi sotto il profilo della personalità.

**Stanza Terrena** - Passopisciaro (CT) **SICILIA**  
"Camelie" 2020

Nerello Mascalese  
Vino rosato. Siamo nella più antica contrada del più vocato angolo etneo. "Pista e mutta" è il nome della tecnica artigianale utilizzata per ottenere una spremitura soffice, senza macerazione e dissoluzione di sostanze tanniche. Fermentazione spontanea di uva a bacca nera spremuta a grappolo intero. 8 mesi in acciaio.

★ **Tenuta San Leonardo** - Lavis (TN) **TRENTINO ALTO ADIGE**  
"Gemma" 2023

Lagrein

Trentino Lagrein Rosato DOC. Il "Gemma" di San Leonardo nasce come omaggio a Gemma de Gresti, proprietaria della tenuta ad inizio '900. Pressatura soffice e macerazione a contatto con le bucce per tre ore con successiva fermentazione in bianco per 10 giorni a temperatura controllata. Affinamento in acciaio.

**Winenut Winemakers** - Vicenza (VI) **VENETO**  
"Lino delle Fate" 2020

Pinot Nero

Veneto Pinot Nero Rosé IGP. Winenut Winemakers è uno stile di vita. È l'enologia intesa come viaggio, scoperta. Ogni anno Loris Tartaglia e William Thomas vanno alla scoperta di nuovi territori. Dopo un lungo lavoro di ricerca, collaborazione e amicizie con differenti produttori rispettosi della terra che lavorano e/o che recuperano vigneti abbandonati, producono personalmente vini unici e limitati. Vinificazioni spontanee in assenza di solfiti, mirate macerazioni e nessuna filtrazione o stabilizzazione della materia. Tutti i vini sono quindi disegnati e prodotti artigianalmente da Loris e William. La cantina è mobile, ospite del terroir di provenienza delle uve e dei produttori che lì vi abitano e lavorano le proprie uve. Non filtrato.

**La Grange Tiphaine** - Amboise (Touraine) **FRANCIA - LOIRA**  
"Tournage Riant" 2022

Gamay, Cabernet Franc, Cot, Grolleau

Touraine AOC. Oltre a quanto scritto prima, i coniugi Delecheneau curano con pratiche omeopatiche ceppi che arrivano, in gran parte dei casi, a superare i 100 anni di età. Siamo indubbiamente dinnanzi ad uno standard qualitativo impressionante. Assemblaggio di diverse varietà a bacca rossa tradizionalmente coltivate in questo territorio.

**Domaine Saint Nicolas** - Brem-sur-Mer **FRANCIA - LOIRA**  
"Coup de Foudre" Rosé 2022

Pinot Noir, Gamay, Negrette, Grolleau Gris

Vin de France. Alla base della filosofia aziendale sin dagli esordi un approccio non interventista esplicito attraverso un integrale adesione al regime agronomico biodinamico. Lo stile dei vini è di formidabile adesione territoriale, il che conferisce al gusto un forte connotato salino che ne caratterizza l'espressività.

**Chateau de Roquefort** - Roquefort la Bèdoule **FRANCIA - PROVENZA**  
"Corail" 2022

Grenache, Syrah, Cinsaut, Carignan, Rolle, Mourvedre, Clairette Cotes de Provence AOC. Vigne esposte sempre a nord-ovest, altitudine compresa tra i 360 e i 400 metri d'altitudine. Età media delle vigne di circa 40 anni, pressatura diretta delle uve a freddo, fermentazione spontanea e affinamento in acciaio inox.



**Domaine Houchart** - Puylobier **FRANCIA - PROVENZA**  
*Cotes de Provence Rosé* 2023  
Cabernet Sauvignon, Cinsault, Grenache, Syrah  
Cotes de Provence AOC. Le origini dell'azienda sono molto antiche, e alcuni reperti archeologici rinvenuti nella tenuta fanno presumere che Domaine Houchart fosse un tempo luogo di una villa gallo-romana, costruita nei pressi del tracciato della vecchia via Aurelia. L'inizio della storia "moderna" dell'azienda, invece, è da far risalire alla fine del XIX° secolo, e al 1890 per la precisione, quando Aurélien Houchart, un commerciante di vini, acquistò il Domaine.

**Domaine Hauvette** - Saint Rémy de Provence **FRANCIA - PROVENZA**  
*"Petra"* 2023  
70% Cinsault, 15% Syrah, 15% Grenache  
Alpilles Rosé IGP. Il caso, o forse sarebbe meglio dire il fato, è ciò che unisce Dominique Hauvette al vino. Il destino spinge una donna a comprare il vigneto del vicino quando di vino non sa nulla, il destino la mette in contatto con Eloi Dürrbach (Trévallon) e Laurent Vaillé (La Grange des Pères) e sempre il destino apre le porte al talento di chi non partiva come prescelta ma che il tempo ha sancito come Eletta. Il vero rosé provenzale. Provare per credere.

**Domaine des Ardoisières** - Cevins (Haute Savoie) **FRANCIA - SAVOIA**  
*Argile Rosé "Rhodonite"* 2023  
Mondeuse, Gamay  
Vin des Allobroges IGP. Troviamo varietà promiscue sulle pendenze fino al 70% sovrastanti Cevins. Sedici ettari complessivi su scisti di mica nei pressi di Albertville e Moutiers con filari promiscui delle varietà autoctone Altesse, Jacquère, Mondeuse Blanche, Persan oltre a quelle a cloni locali di Roussanne, Chardonnay, Malvasia e Gamay. Una viticoltura eroica e appassionata quella di Brice Omont su terrazzamenti di drammatica bellezza e a tutela di un terroir unico in cui ogni singolo microrganismo svolge un ruolo insostituibile nella degradazione del substrato roccioso e nella solubilizzazione degli oligoelementi e dei macroelementi assimilabili dalla vite.

**Bernhard Huber** - Malterdingen (Baden) **GERMANIA**  
*Malterdinger Rosé* 2020  
Qualitätswein trocken. Siamo in un'area particolarmente storica, compresa tra l'Alsazia, il fiume Reno e la Foresta Nera. Basti pensare al fatto che già nel XIII° secolo i monaci cistercensi erano intenti in un poderoso lavoro di ricerca e microzonazione di questo settore del Baden. Oggi Barbara, moglie del compianto Bernhard, e il figlio Julian producono 5 varietà tra cui spiccano Chardonnay e Pinot Noir, che Jancis Robinson ha definito "i migliori di Germania e tra i migliori in assoluto".

**Thalvin** - Zenata, Casablanca **MAROCCO**  
*"Tandem" Rosé* 2022  
Cinsault  
Vino rosato. La viticoltura in Marocco, nella fascia tra i monti dell'Atlante e il mare che ha Rabat e Casablanca come centri nevralgici, ha origine arcaica - rimonta ai Fenici e ai Romani - e dignità che va ben oltre l'esotico. Le uve arrivano dalla zona di origine denominata "Zenata", una delle più importanti delle 14 del paese nordafricano. Un rosato "di pressa" in questo caso, svolge fermentazione, da lieviti indigeni, e maturazione solo in acciaio.

# Macerazione d'autore

## Orange wines

- ★ **Giorgio Mercandelli** - Canneto Pavese (PV) **LOMBARDIA - OLTREPO' PAVESE**  
"Orocoro" Bianco 2017  
Varietà autoctone  
Vino bianco. Un vino che unisce la visione di Giorgio Mercandelli, Oreste Sorgente e Sonia Doria del mondo nell'armonia di un'unica bottiglia. Giorgio coltiva piante di oltre 100 anni a Canneto Pavese, circa 10 ettari di vigna in stato di estrema naturalezza, le piante sono completamente lasciate a se stesse, nell'accezione più pura del termine, in quelli che lo stesso Giorgio chiama "vigneti-foresta", regolate dall'equilibrio delle energie che lì si esprimono. Vino biotico.
- "Lanthano" Bianco 2013  
Varietà autoctone  
Vino bianco. Siamo a Canneto Pavese, tra vigne centenarie. Nessun intervento, nessun trattamento né sul suolo né sulla pianta. Niente zolfo e soprattutto niente rame, perché è il vignaiolo il vero artefice del lavoro di sintesi della pianta e nulla deve influenzare la luminosa purezza delle uve. Vino biotico.
- Antonio Camillo** - Manciano (GR) **TOSCANA**  
Procanico 2021  
Toscana bianco IGT. Si parla di un vitigno autoctono toscano. La cantina prende il nome dall'omonimo proprietario, vignaiolo che, per decenni, si è sporcato le mani nella Maremma Toscana. I vigneti si estendono per circa nove ettari, e si trovano poco lontani da Capalbio. Sono composti da vecchie viti prevalentemente, con età media compresa tra i 40 e i 50 anni. Fermentazione spontanea, macerazione a contatto con le bucce, vino senza solfiti, non filtrato.
- Casagori** - Pienza (SI) **TOSCANA**  
"Marla" 2022  
Malvasia Lunga  
Toscana bianco IGT. Varietà autoctona toscana. Trenta ettari in policultura nel cuore della Val d'Orcia toscana a due passi da Pienza. A Casa Gori più che produrre uve, olio e luppolo semplicemente si raccoglie. Nello specifico le vigne beneficiano di suoli e clima unici.
- Rieffel** - Mittelbergheim **FRANCIA - ALSAZIA**  
"Lacher Prise" 2021  
Gewurztraminer  
Alsace AOC. Lucas Rieffel e la sua famiglia hanno convertito tutti i vigneti al regime biologico dal 2009 e si sono poi saldamente ancorati ai dettami della biodinamica dal '12. Lì a Mittelbergheim, un caleidoscopio geologico fatto di argille, marne, granito e calcare poggiato su antichi mari dai quali mutua una peculiare traccia marina e salina. Fermentazioni spontanee, solfitazioni bassissime e sempre lontane dalle vinificazioni. Le bucce rimangono a lungo a contatto con il mosto, arricchendolo sotto il profilo gusto-olfattivo.

**Atimo** - Kranj (Istria)

SLOVENIA

*Malvazija Istarska*

2021

Siamo a casa di Filip Koletnik, un personaggio particolare, appassionato al mondo vitivinicolo, che sceglie i migliori vigneti dai suoi luoghi del cuore: la Stiria, il Brda e l'Istria.

La vinificazione è semplice, segue le fasi lunari, con lunghe macerazioni in tonneau usati da 500 litri senza controllo della temperatura, SO2 non aggiunta a meno di 40 mg. / lt.

Nessun additivo, lunga macerazione per 9 mesi in legno vecchio, nove mesi a contatto con i propri lieviti, rigorosamente non filtrato.

*Rebula*

2021

Siamo a casa di Filip Koletnik, un personaggio particolare, appassionato al mondo vitivinicolo, che sceglie i migliori vigneti dai suoi luoghi del cuore: la Stiria, il Brda e l'Istria.

La vinificazione è semplice, segue le fasi lunari, con lunghe macerazioni in tonneau usati da 500 litri senza controllo della temperatura, SO2 non aggiunta a 38 mg. / lt. Nessun additivo,

lunga macerazione per 9 mesi in legno vecchio, quindici mesi a contatto con i propri lieviti, rigorosamente non filtrato.

**Suman** - Zavrh, Volicina

SLOVENIA - STIRIA

*Chardonnay*

2021

Chardonnay Suho-Dry. Rado Suman è un uomo visionario e concreto, estremo e al contempo aperto ad esplorare nuovi orizzonti, sempre e comunque mettendosi in gioco e alzando l'asta del suo sapere.

Vinificazioni pure e vibranti, ancestrali e materiche. L'approccio biodinamico vissuto prima di tutto come guida, in vigna e in cantina, In modo profondo, totale, come stile di vita anzitutto.

Macerazione con semi e bucce, fermentazione naturale, invecchiato in vecchie botti di rovere, senza solfiti aggiunti. Nessun intervento.

*"Sun Drops"*

2021

Traminer, Sauvignon Blanc, Riesling Renano

Suho-Dry. Rado Suman è un uomo visionario e concreto, estremo e al contempo aperto ad esplorare nuovi orizzonti, sempre e comunque mettendosi in gioco e alzando l'asta del suo sapere.

Vinificazioni pure e vibranti, ancestrali e materiche. L'approccio biodinamico vissuto prima di tutto come guida, in vigna e in cantina, In modo profondo, totale, come stile di vita anzitutto.

Lunga macerazione con semi e bucce, fermentazione naturale, invecchiato in vecchie botti di rovere, senza solfiti aggiunti.

*"Moon Drops"*

2021

Chardonnay, Muscat, Riesling Renano, Pinot Gris, Traminer, Sauvignon Blanc, Riesling Italo

Suho-Dry. Rado Suman è un uomo visionario e concreto, estremo e al contempo aperto ad esplorare nuovi orizzonti, sempre e comunque mettendosi in gioco e alzando l'asta del suo sapere.

Vinificazioni pure e vibranti, ancestrali e materiche. L'approccio biodinamico vissuto prima di tutto come guida, in vigna e in cantina, In modo profondo, totale, come stile di vita anzitutto.

Parzialmente macerato con semi e bucce, fermentazione naturale, invecchiato in vecchie botti di rovere, senza solfiti aggiunti.

L'azienda è attiva dal 1430. Un'eternità.

# Vini rossi

## Red wines

### MONOVARIETALI

Vini rossi ottenuti a partire da una singola varietà

#### CABERNET FRANC

**Le Macchiole** - Castagneto Carducci (LI)

TOSCANA

*"Paleo"*

2016

Cabernet Franc

Toscana IGT.

**FOCUS //** Realizzato nel 1989, questo grande vino è il simbolo della cantina e una delle etichette più rappresentative del bolgherese. Nato come classico taglio bordolese, diventerà un Cabernet Franc in purezza nel 2001, conquistando ben presto un clamoroso successo. Il nome richiama quello di un'erba spontanea della costa toscana, a simboleggiare identità territoriale e caparbietà nel raggiungere ogni traguardo.

La 2016 è stata sicuramente una delle annate più regolari dell'ultimo decennio. Non ci sono infatti state condizioni estreme da nessun punto di vista. Abbiamo avuto regolarità per le precipitazioni che sono cadute quasi come fossero pilotate dal fabbisogno delle viti stesse: abbondanti in marzo, maggio e giugno regolari, importanti sul finire del mese di luglio e, infine, un agosto e metà settembre caldi e soleggiati. Anche le temperature sono state ottimali: un fine inverno mite che aveva fatto preoccupare è stato poi regolarizzato da una primavera tendenzialmente fresca che ha rallentato la fisiologia e fenologia delle piante che poi hanno beneficiato dell'estate calda ma non torrida, con escursioni termiche importanti. Il lavoro in vigna si è concentrato sul contenimento e la gestione della parete fogliare, con sfemminellature e defogliazioni dove necessarie e con un allargamento delle zone non ciminate a beneficio di una così detta *"accapannatura"*, con lo scopo di far sfogare la pianta e evitare la produzione eccessiva di femminelle. I terreni sono stati lavorati più volte con l'intenzione di riequilibrare il rapporto calore-umidità per facilitare la fioritura e l'allegagione. La crescita dei grappoli è stata regolare e ottimale, buonissima la produzione e perfetta la maturazione. Dai singoli vigneti: Puntone (1994), Casa Nuova (1998) e Vignone (1999). Produzione per pianta di circa 800 gr., allevata a cordone speronato doppio e Guyot. Fermentazione e macerazione in cemento per 30 giorni, a cui è seguito un affinamento in barrique nuove per 19 mesi. Imbottigliamento avvenuto il 30 luglio 2018.

Sorta nei primi anni Ottanta, **Le Macchiole** è una delle realtà storiche di Bolgheri, divenuta nel tempo riferimento assoluto per il vino toscano di qualità. Il progetto si realizza grazie a **Eugenio Campolmi** e **Cinzia Merli**, tra i pionieri della zona, attraverso la visione originale di un territorio vocato ancora agli albori della sua definizione stilistica.

## GAMAY

**Thevenet** - Saint Jean d'Ardieres (Beaujolais) **FRANCIA - BORGOGNA**  
"En Voiture Simone" 2021

Gamay

Regnié AOC. Nella primavera del 2019, Jean-Paul unisce la sua tenuta a Morgon, di circa tre ettari, a quella di Charly, ultimo figlio, che vinifica una cuvée in denominazione Regnié. I vigneti sono condotti in agricoltura biologica, dove in questo notevole patrimonio viticolo si trovano vecchie vigne di Gamay di oltre 70 anni. "En voiture Simone" è un Gamay in purezza di rara eleganza, che ci parla di granito e grande succosità.

*Morgon Vieilles Vignes* 2020

Gamay

Morgon AOC. Nella primavera del 2019, Jean-Paul unisce la sua tenuta a Morgon, di circa tre ettari, a quella di Charly, ultimo figlio, che vinifica una cuvée in denominazione Regnié. I vigneti sono condotti in agricoltura biologica, dove in questo notevole patrimonio viticolo si trovano vecchie vigne di Gamay di oltre 70 anni.

★ **Huber-Verdereau** - Meursault (Côte d'Or) **FRANCIA - BORGOGNA**  
*Julienas "En Beauverny"* 2021

Gamay

Julienas AOC.

**FOCUS //** Padre alsaziano, madre borgognona, **Thiebault Huber** ha un passato da sommelier presso un noto ristorante di Cannes seguito a una specifica formazione alberghiera a Strasburgo. Di rientro in Borgogna nei tardi anni '80 si alterna per alcuni periodi tra gli studi enologici a Beaune e l'affiancamento in vigna e cantina del cugino Jean Marc Bouley a Volnay. Nel 1994 la prima vendemmia in proprio e l'inizio di una graduale acquisizione di parcelle fino ad arrivare all'attuale patrimonio vitato di quasi 10 ettari complessivi ripartiti tra 7 comuni e 22 appellazioni differenti. Thiebault iniziò sin dai primi periodi una rapida conversione in biologico dei vigneti, raggiunta la quale, insoddisfatto dei livelli di sostenibilità e naturalità ottenuti, si adoperò per una integrale certificazione biodinamica Demeter di tutti i lotti di proprietà. Lo stile di vinificazione è incentrato sulla sobrietà e il dettaglio: infusioni in luogo delle estrazioni, pigeages ridotti al minimo, vinificazioni e affinamenti in grosse foudres usate e cemento con uso marginale e sporadico delle barriques di due o tre passaggi solo ed esclusivamente sui Premier Cru. Gli elevages raramente superano i 10 mesi di durata. Di primissimo piano la narrazione territoriale nel calice con alcune peculiarità che costituiscono sorprendente valore aggiunto alla cifra stilistica della produzione Huber Verdereau.

**Sylvain Badel** - Peaugres (Saint-Joseph) **FRANCIA - RODANO**  
"Gamay Souvenir" 2021

Gamay

Collines Rhodaniennes IGP. Sylvain è in regime biologico, lavora il terreno (granito) con argano, trattore e cavallo. Bassissimi livelli di solforosa, usa solo cemento, acciaio e botti di rovere per l'affinamento, con un periodo determinato per ogni annata.

## **MERLOT**

<b>Tenuta dell'Ornellaia</b> - Località Ornellaia, Bolgheri (LI)	<b>TOSCANA</b>
Masseto	2013
Merlot	2016
Toscana IGT.	

**FOCUS //** La storia del Masseto risale al 1981 quando il marchese Lodovico Antinori fondò la Tenuta dell'Ornellaia nel cuore della zona di Bolgheri, nel comune di Castagneto Carducci. La storia del Masseto inizia proprio in questo anno, quando l'enologo russo-americano André Tchelistcheff, che già lavorava per gli Antinori in California, avente il merito di aver contribuito alla crescita della viticoltura Californiana e reso grandi i vini della Napa Valley, vide in questa zona un terroir ed un clima ideale per la coltivazione del Merlot, facendosi primo promulgatore della zona di Bolgheri assieme a Luigi Veronelli, responsabile dell'arrivo di Tchelistcheff nella Maremma Livornese.

**Il primo "prototipo" risale al 1986** quando con i primi frutti del nuovo vigneto impiantato nella collina di Masseto, furono imbottigliate intorno alle 800 bottiglie, prendendo semplicemente il nome di "Merlot". Solo nella vendemmia successiva, quando fu realmente percepito il grande potenziale di questo vino venne rinominato "Masseto" prendendo il nome appunto dall'omonima collina su cui vi sono impiantate le vigne e dai così detti "massi" di argille blu presenti nel sottosuolo, un substrato marino profondo depositatosi milioni di anni fa e venuto in superficie dopo migliaia di anni di erosione. Nel 1991 inizia la supervisione dell'azienda del grandissimo enologo di fama internazionale Michel Rolland che contribuisce ad una crescita e ad un perfezionamento esponenziale di questo vino, portandolo ancora di più ad altissimi livelli qualitativi. L'azienda ha visto in primo piano la presenza delle più grandi figure del mondo enologico, è passata dalla consulenza agronomica iniziata nel 1995 di Danny Schuster, viticoltore e agronomo neozelandese, e di Andrea Paoletti, per arrivare ad enologi che si sono alternati in azienda: Federico Staderini (1985-1988), l'ungherese Tibor Gal (1989-1997), Andrea Giovannini (1998-2000) e il bordeaux Thomas Duroux in Ornellaia dal 2001, per poi diventare direttore generale di Château Palmer dal 2004. Si estende per un totale di 6 ettari, divisi in 3 lotti, **Masseto Junior**, **Masseto Centrale** e **Masseto Alto**. La parte superiore della collina è composta da terreni meno profondi, sabbiosi e abbastanza sassosi, rendendo così i vini più 'lineari'. Scendendo più in basso nell'area centrale, la più vocata, c'è una percentuale elevata di argille plioceniche, terreno appunto molto particolare che ha la caratteristica di assorbire acqua per il doppio del proprio peso fino a rendere impermeabile la terra in annate piovose e, al contrario, fa rimanere umido il terreno in caso di annate secche, erogando così la giusta quantità di linfa alle viti, e con la peculiarità di trasmettere al vino una importante struttura e trama tannica.

Questo grande SuperTuscan, oggi viene prodotto come entità separata da Ornellaia, rendendolo senza dubbio il vino più ricercato e fiore all'occhiello delle produzioni della famiglia Frescobaldi. È indiscutibilmente uno dei 2-3 vini italiani più costosi e pregiati, considerato un capolavoro enologico, tanto da essere battuto nelle più grandi case d'asta mondiali, l'unico vino italiano inserito in questo contesto assieme ai grandi Chateaux di Bordeaux.

## NEBBIOLO

**AR.PE.PE.** - Sondrio (SO) **LOMBARDIA**  
*Rosso di Valtellina* 2021

Chiavennasca

Rosso di Valtellina DOC. Nato nel '03 in un'estate torrida, durissima per i vignaioli e per le vigne. Le uve erano inadatte per vinificazioni da lungo invecchiamento, così nacque un vino spensierato e libero. Vigneti compresi tra 350-600 metri di altitudine, esposti a sud-est. Macerazione in tini di legno (50 hl.) per circa 70 giorni, affinamento sempre in tini da 50 hl. ma anche in cemento per circa 5 mesi.

**Ettore Germano** - Serralunga d'Alba (CN) **PIEMONTE**  
*Barolo Serralunga* 2016

Nebbiolo

Barolo DOCG. Dai cru Prapò, Cerretta e Lazzarito.

24 mesi in vecchie botti di rovere da 7 hl.

Almeno 18 mesi di affinamento in bottiglia.

**Muraje** - Carema (TO) **PIEMONTE**  
*"Sumié"* 2017

95% Nebbiolo, 5% tra Neyret, Pugnet e Ner d'Ala

Carema DOC. Vigne di circa 50 anni piantate tra i 300 e 650 metri.

Fermentazione spontanea in cemento da 10 hl.

Affinamento per 20 mesi in botti di rovere francese esauste.

★ **Rocche dei Manzoni** - Monforte d'Alba (CN) **PIEMONTE**  
*Barolo Perno "Vigna Cappella di S. Stefano"* 2013

Nebbiolo

Barolo DOCG. MGA Perno.

**FOCUS //** Il Barolo Cappella di Santo Stefano è una vigna storica, una delle più vecchie delle Langhe, essendo stata proprietà del Vaticano. Tramite gli albi vaticani sappiamo che sicuramente dal 1200 è stata coltivata la vigna su questo sito. Infatti, sul cucuzzolo della collina c'è una cappella campestre di quell'epoca di costruzione romanica. Il terreno ha una base calcarea, ma è la sabbia che sviluppa in questo vino un bouquet molto più ampio, trovando, così, profumi in continua evoluzione.

La prima annata è stata prodotta nel 1993.

Un vero e proprio monumento, la cui maturazione avviene in barrique per circa 36 prima di un'altra sosta di un anno in bottiglia.

Azienda vitivinicola modello e realtà dinamica e all'avanguardia,

quella di "Rocche dei Manzoni" è una cantina che si è sempre contraddistinta nel panorama enologico che comprende i grandi produttori italiani per scelte coraggiose e vincenti.

Risale al 1976, per esempio, la scelta di creare il 1° assemblaggio mai prodotto nelle Langhe, un'area dove il nebbiolo, la barbera, la freisa e altre varietà venivano storicamente vinificate solo in purezza. Un'altra scelta importante, che avrebbe avuto effetti dirompenti nella storia del Barolo e delle denominazioni limitrofe, è stata quella di utilizzare, primi nella zona, la barrique per la maturazione dei propri vini. Un tipo di botte della capacità di 225 litri che tra gli anni '80 e gli anni '90 avrebbe contribuito a far conoscere i più importanti rossi piemontesi in tutto il mondo.

## **PINOT NERO**

### **Podere della Civettaja - Casina Rossa (AR)**

**TOSCANA**

*Pinot Nero*

2020

Toscana IGT. Questo vino è la realizzazione concreta del sogno ad occhi aperti di Vincenzo Tommasi: dar vita in Toscana, nelle valli dell'Alto Casentino, ad espressioni di Pinot Nero in pieno stile borgognone.

Tre ettari di vigna in agricoltura biologica tutti coltivati

a Pinot Nero, vinificato parcella per parcella singolarmente.

Fermentazione spontanea con lieviti indigeni in tini aperti di rovere, maturazione per 12 mesi in barrique e poi 10 mesi in cemento, per concludere 9 mesi in bottiglia. Solforosa ai minimi termini.

### ★ **Huber-Verdereau - Meursault (Côte d'Or)**

**FRANCIA - BORGOGNA**

*Monthelie "Combe Danay"*

2020

Pinot Noir

Monthelie AOC. Padre alsaziano, madre borgognona, Thiebault Huber ha un passato da sommelier presso un noto ristorante di Cannes seguito a una specifica formazione alberghiera a Strasburgo. Di rientro in Borgogna nei tardi anni '80 si alterna per alcuni periodi tra gli studi enologici a Beaune e l'affiancamento in vigna e in cantina del cugino Jean Marc Bouley a Volnay. Nel 1994 la 1° vendemmia in proprio l'inizio di una graduale acquisizione di parcelle fino ad arrivare all'attuale patrimonio vitato di quasi 10 ettari complessivi ripartiti tra 7 comuni e 22 AOC differenti.

*Pommard "Les Vaumeriens Hauts"*

2020

Pinot Noir

Pommard AOC. Thiebault iniziò sin dai primi periodi una rapida conversione in biologico dei vigneti, raggiunta la quale, insoddisfatto dei livelli di sostenibilità e naturalità ottenuti, si adoperò per una integrale certificazione biodinamica Demeter di tutti i lotti di proprietà. Lo stile di vinificazione è incentrato sulla sobrietà e il dettaglio: infusioni in luogo delle estrazioni, pigeages ridotti al minimo, vinificazioni e affinamenti in grosse foudres usate e cemento con uso marginale e sporadico delle barriques di due o tre passaggi solo ed esclusivamente sui Premier Cru. Gli elevages raramente superano i 10 mesi di durata.

*Volnay "Les Lurets"*

2020

Pinot Noir

Volnay AOC. Di primissimo piano la narrazione territoriale nel calice con alcune peculiarità che costituiscono sorprendente valore aggiunto alla cifra stilistica della produzione Huber Verdereau: bianchi dal comune di Meursault di finezza impareggiabile e originalmente poco burrosi e boise', Monthelie dalla istanza fruttata di rara personalità minerale, Volnay rarefatti ma di immediata leggibilità, nonché Pommard di forma aggraziata che sembrerebbero quasi ammantarsi di un'eleganza tipicamente "volnaysienne". Produttore molto interessante, che sembra affermare uno stile che si offre di gran slancio a coadiuvare la ristorazione più propensa alla ricerca e all'innovazione, e che salvi al tempo stesso gli elementi più imprescindibili della tradizione borgognona.



**La Chaume des Lies** - Baubigny (Côte de Beaune) **FRANCIA - BORGOGNA**  
*Auxey-Duresses* 2022

Pinot Noir

Auxey-Duresses AOC. Da una vigna esposta a sud, a 275 metri s.l.m. su un suolo di origine argillosa e calcarea, piuttosto antico.

Margaux Rivaux e Lothar Galloo, dopo varie esperienze nel campo della biodinamica e nella vinificazione anche al di fuori della Francia, si incontrano nel 2018 e nel 2021 danno vita al loro sogno. Lavorano quasi cinque ettari tra Saint Aubin, Bouzeron e Auxey-Duresses. Utilizzano tini aperti per la macerazione dei vini rossi e barrique per i bianchi, approcciando alla vinificazione nella maniera più libera e pura, donandoci vini di raffinata eleganza e precisione.

**Castagnier** - Morey-Saint-Denis (Côte de Nuits) **FRANCIA**  
*Gevrey Chambertin* 2022

Pinot Noir

Gevrey Chambertin AOC.

**FOCUS //** Vincitore per due edizioni consecutive del prestigioso titolo “*Jeunes Talents de Bourgogne*” è tra i più rappresentativi esponenti della “new thing” borgognona. Jérôme nasce professionalmente come musicista seppure discendente da una famiglia di viticoltori di Morey-Saint-Denis. Laureatosi al conservatorio diviene persino trombettista della Guardia Repubblicana presso l'Eliseo, ma Parigi non calza allo spirito “terragno” di Jérôme che dal 2004 rientra in Borgogna per prendersi cura a fianco del padre del patrimonio vitato di famiglia. Nel 2012 papà Castagnier viene meno e da quel giorno Jérôme ha come unica prerogativa la valorizzazione dei cru di famiglia. Clos de Vougeot, Clos Saint Denis e Clos de la Roche sono solo alcuni esempi dello spessore del palcoscenico vitato di questa valorizzazione. Seppure in Francia non sia più una sorpresa noi rilanciamo senza timori di future smentite: Jérôme Castagnier sarà prestissimo nel più ristretto gruppo dei grandissimi di Borgogna. Il rango e le denominazioni, poi, della proposta “negoce” di Jérôme Castagnier rendono necessaria una premessa: l'attività di “négociant” infatti è spesso svolta da intermediari di professione o produttori intenti a immettere sul mercato ingenti o maggiori quantitativi di bottiglie. Nel caso di Jérôme Castagnier sono invece addirittura inferiori a quelli già irrisori dell'originario Domaine Castagnier e riguardano vigne di altissimo lignaggio con una particolare attenzione rivolta ai bianchi della Côte de Beaune e ai rossi del comprensorio di Vosne Romanée provenienti dai Cru storicamente più vocati. Le uve non vengono conferite da altri viticoltori, ma direttamente coltivate da Jérôme in regime biodinamico su siti oggetto di una meticolosa selezione e successivamente presi in affitto.

**Weingut Wolf** - Grosskarlbach (Pfalz) **GERMANIA**  
*Spatburgunder* 2020

Qualitätswein. Vignaiolo di sesta generazione, Dennis Wolf ha la fortuna di allevare vigneti messi a dimora su suoli calcarei e limosi ricchi di loess, quindi molto fertili, condotti secondo i principi della biodinamica. Con l'esperienza matura nei migliori Domaine francesi, dalla Loira, al Rodano, alla Jura, Dennis afferma che sia il fattore tempo, più di tutti ad essere determinante. Uve mature, raccolte a settembre 2020, il vino è rimasto ad affinare in botte di legno per oltre due inverni, non filtrato, non stabilizzato, è stato imbottigliato con la luna piena nel marzo del 2023. 6.600 bottiglie prodotte.

## SANGIOVESE

**Vigne dei Boschi** - Brisighella (RA) **ROMAGNA**

*"PoggioTura"* 2017

Sangiovese

Ravenna Sangiovese IGT. Sangiovese interpretato in maniera corposa e profonda, affinato per 24 mesi in barrique di secondo passaggio più un anno in bottiglia. Viene prodotto nella "Vigna del Roccolo", con viti allevate ad alberello su terreni marnosi e calcarei, esposti ad est. Coltivazione biologica e biodinamica.

★ **Il Pratello** - Modigliana (FC) **ROMAGNA**

*"Morana"* 2014

Sangiovese

Forlì Sangiovese IGT. Vinificato con le uve della parte più bassa, coltivate su delle vigne in forte pendenza, con un dislivello di 80 metri all'interno del singolo appezzamento. Siamo a 450/500 metri d'altitudine su suoli di origine marnoso-arenacea. Legno esausto.

★ **Villa Papiano** - Modigliana (FC) **ROMAGNA**

*"I Probi di Papiano"* 2019

Sangiovese

Modigliana Sangiovese DOC. Da una singola vigna, a gradoni, piantata nel 1970, ristrutturata nel 2001 e coltivata ad alberello. I suoli sabbiosi si sono originati da rocce di arenaria a 500, 530 mt. sul livello del mare. Fermentazione spontanea da lieviti autoctoni. Affinamento per 12 mesi in cemento e botte grande e poi in vetro.

**Tenuta Biodinamica Mara** - San Clemente (RN) **ROMAGNA**

*"Maramia"* 2016

Sangiovese 2015

Rubicone IGT. Fermentazione in tini troncoconici per caduta e senza gestione delle temperature, attraverso l'ausilio di lieviti indigeni. Evolve sulle sue fecce fini per 16 mesi tra barrique e tonneaux, segue affinamento in bottiglia prolungato.

**Tenuta di Carleone** - Radda in Chianti (SI) **TOSCANA**

*Chianti Classico* 2020

Sangiovese

Chianti Classico DOCG. Siamo in una delle zone più alte del CC, la tenuta si estende su 100 ettari di terreno fra boschi, oliveti e venti ettari di vigneti, alcuni con oltre 60 anni di età. Fermentazione con lieviti indigeni anche a grappolo intero, lunga macerazione sulle bucce per circa 60 giorni. Affinamento in cemento e in parte in legno grande, vecchio e nuovo.

**Lungarotti** - Torgiano (PG) **UMBRIA**

*"Rubesco Vigna Monticchio" Riserva* 2013

Sangiovese

Torgiano Rosso Riserva DOCG. Un vino iconico proveniente dalle terre umbre, esportato oggi in oltre 50 paesi e stappato nei principali templi mondiali del gusto: da Tokyo a Chicago, passando ancora per New York, Berlino, Bangkok. Dal vigneto "Monticchio", fermenta in acciaio e matura un anno in botte grande e barrique, segue poi un lungo invecchiamento in bottiglia. Un vigneto di 12 ettari sulla sommità delle colline di Brufa, a circa 300 metri di quota.

## SCHIAVA - VERNATSCH

- ★ **Hartmann Donà** - Merano (BZ) **TRENTINO ALTO ADIGE**  
“Liquid Stone - Granit” 2021  
Vernatsch - Schiava  
Mitterberg IGT. Il vigneto per il Granit della linea Liquid Stone è uno dei pochi in Alto Adige i cui terreni sono composti principalmente dalla dura roccia vulcanica del granito. Questa ripida vigna si trova all'ingresso della Val d'Ultimo, sopra Lana. Le viti, esposte a sud, beneficiano dei caldi raggi solari, che favoriscono la maturazione nonostante il clima piuttosto fresco e ventilato, influenzato dai venti della Val d'Adige e della Val d'Ultimo. Queste viti di Schiava, la cui età è di 35 anni, sono piantate con una densità di 5000 piante per ettaro, contribuendo così alla qualità del vino. I piccoli grappoli fermentano in botti di legno sulle bucce e dopodiché maturano per nove mesi in botti di legno.
- “Liquid Stone - Phyllit” 2021  
Vernatsch - Schiava  
Mitterberg IGT. Le uve del Phyllit della Liquid Stone provengono da un antico vigneto terrazzato a Oberplars, vicino ad Algundo, proprio all'ingresso della Val Venosta. Questa vigna è il vigneto di Vernatsch situato alla quota più alta (650 m s.l.m.) e ospita le viti più antiche (60-70 anni). Su leggeri suoli di ardesia e gneiss, si sviluppano viti con radici profonde che, senza irrigazione né fertilizzanti, producono piccole e aromatiche uve. Grazie all'altitudine del vigneto, questo vino ci mostra l'indole leggiadra e spontanea della Schiava. Le uve vengono fermentate in botti di legno con macerazione e successiva maturazione in botte per nove mesi.
- “Liquid Stone - Vulkanit” 2022  
Vernatsch - Schiava  
Mitterberg IGT. Questa Schiava cresce su suoli di porfido, una roccia vulcanica rossa, a Freiberg, a Merano a un'altitudine di 400 metri. Questa particolare condizione ambientale favorisce lo sviluppo di un'aromaticità fruttata e speziata, con note di ciliegia, lamponi cotti, grafite e liquirizia”. Al palato, questa combinazione unica si svela con un'intensità avvincente. Il vino offre un gioco armonioso di tannini che, pur essendo presenti si mostrano eleganti, accompagnati da una freschezza graziosa. In particolare, il persistente e complesso finale è caratterizzato da un'evanescente nota piccante, che dà a questo vino una profondità inconfondibile, facendolo risaltare.
- ★ **Alois Lageder** - Magrè (TN) **TRENTINO ALTO ADIGE**  
“Romigberg” 2021  
Vernatsch - Schiava  
Vigneti delle Dolomiti IGT. Le vigne di questa selezione di Vernatsch hanno un'età variabile tra i 12 e i 78 anni, e sono situate tutte nelle migliori zone di produzione trentine, ad altitudine compresa tra i 250 e i 330 metri. Le rese sono molto basse (43 hl. per ettaro). Il vigneto Romigberg soprattutto, da cui prende il nome il vino, si trova su uno spettacolare pendio che si affaccia sul lago di Caldaro. Fermentazione spontanea del pigiato, con diverse percentuali di grappolo intero, in acciaio e in legno, in parte macerazione post-fermentativa con bucce e raspi in botte grande. Non filtrato.

## ALTRE VARIETA' AUTOCTONE O INTERNAZIONALI

★ **Tenuta di Saragano** - Saragano, Gualdo Cattaneo (PG) **UMBRIA**  
*Montefalco Sagrantino* 2016

Sagrantino

Montefalco Sagrantino DOCG. Vigne situate a 500 metri d'altitudine, vicine a Montefalco, vecchie di 40 anni.

Primo anno di produzione nel 1954.

2 anni di affinamento in barrique francesi più 2 anni in bottiglia.

**Chateau Larose-Trintaudon** - Saint-Laurent-Médoc (Haut-Médoc)

**FRANCIA**

*Cru Bourgeois* 2014

51% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot

Haut-Médoc AOC. Le origini della tenuta risalgono al 1719, ma la vera svolta avvenne nel 1855, quando Henri Delaroze impiantò i primi vigneti su terreni ricchi di ghiaia, ideali per la coltivazione del Cabernet S. e del Merlot. Classificato come Cru Bourgeois, rappresenta un classico esempio di Haut-Médoc. L'azienda è in certificazione HVE (Haute Valeur Environnementale) adottando pratiche agricole eco-friendly. I vigneti hanno circa 30 anni di età. Affinamento in barrique di rovere francese per 12-14 mesi.

**FOCUS //** La zona di Bordeaux è una delle più antiche al mondo, e possiede una serie di classificazione proprie che costituiscono un vero e proprio unicum a livello mondiale. Nel territorio sono presenti oltre 50 appellazioni, a cui si affiancano ben cinque classificazioni. La più antica è quella del 1855, e la sua storia risale all'Esposizione Universale di Parigi, una specie di Expo dell'epoca, in cui Napoleone III° volle che la Francia presentasse al meglio i suoi prodotti, vini compresi naturalmente. Suddivisa in cinque categorie, si applica esclusivamente ai vini della riva sinistra: l'area di Bordeaux è divisa dai fiumi Garonna e Dordogna, a loro volta confluenti nella Gironda.

★ **Domaine Oinea** - Amynteo (Naoussa) **GRECIA**  
*"Arkouda"* 2021

65% Xinomavro, 35% Limniona

Florina IGT. La cantina è una nuova realtà produttiva all'interno di un contesto emergente dalle notevoli potenzialità. Un territorio collinare a valle di un sistema montuoso estremamente ricco e vario con suoli a prevalenza calcareo- sabbiosi battuti dai venti nordici, ma mitigati dalla presenza di due laghi che fungono da volano termico. Vino rosso fresco e slanciato, una versione più dinamica e leggera rispetto a quella che troverete qui sotto.

*"Old Ungrafted Vines"* 2022

Xinomavro

Florina IGT. Agricoltura biodinamica, bassissimo interventismo, movimentazioni a gravità, fermentazioni spontanee e una cura maniacale dei processi sono le basi per una produzione di assoluto rilievo e originalità. La sorprendente convivenza di elementi di equilibrio ed eleganza nel calice sono un ulteriore conferma della fondatezza della grande attenzione critica internazionale su questo vocatissimo terroir.

Xinomavro in purezza da vigne vecchie di oltre cinquant'anni ancora a piede franco. Strepitoso.

## Vini dolci, fortificati e aromatizzati, amari

- ★ **Corte Madonna** - Codigoro (FE) **VENDEMMIA TARDIVA**  
*"Deusdedit" Passito* 2023  
Incrocio Manzoni  
Vino dolce. L'Azienda si trova a pochi passi dall'Abbazia di Pomposa, i vigneti confinano con il monastero, sul territorio che nel Medioevo veniva chiamato "Insula Pomposiana" in quanto era sotto la diretta giurisdizione degli Abati di quello che nei primi decenni del X° secolo era considerato, per la sua importanza spirituale e culturale, il "Monasterium in Italia Princeps". Vendemmia posticipata.
- ★ **Mirco Mariotti** - Argenta (FE) **VINO DA UVE SURMATURE**  
*"Ailanto"* 2016  
Malvasia di Candia Aromatica  
Vino da uve surmature. Dalle sabbie del Delta del Po, Patrimonio Unesco, vengono coltivate le antiche viti di Malvasia di Candia a piede franco nel sito "Natura 2000", soprannominato "Duna della Puia". Fermentazione naturale da lieviti indigeni, affinamento per 5 anni in acciaio a contatto con i lieviti.
- ★ **Fattoria Monticino Rosso** - Imola (BO) **PASSITO DA BOTRITE**  
*Albana di Romagna Passito* 2021  
Romagna Albana DOCG. Siamo in territorio romagnolo, nella sottozona di Imola, un'area altamente vocata alla viticoltura. L'azienda agricola nasce nel 1965 per mano della famiglia Zeoli, tutt'ora proprietaria della stessa. 24 ettari vitati coltivati principalmente ad Albana e Sangiovese. Questo passito nasce solo nelle annate dalle condizioni perfette, con i grappoli migliori lasciati ad appassire sulla pianta e poi raccolti quando sono stati attaccati dalla botrytis cinerea. Affinamento in barrique per almeno 2 anni.
- ★ **Mattia Vezzola, Costaripa** - Moniga del Garda (BS) **VINO DOLCE ROSE'**  
*"PalmArgentina"* 2023  
50% Groppello, 45% Marzemino, 5% Moscato Rosa  
Vino Dolce. Da antichi vigneti di Groppello e Marzemino, coltivati riva lago a Moniga del Garda, nasce PalmArgentina. Dopo il taglio del tralcio le uve rimangono ancora qualche settimana sulle vigne, la perdita di turgidità e d'acqua consente alle uve di concentrare gli zuccheri in un periodo mite a temperature moderate. Chicca per gli amanti dei vini dolci, nella rara tipologia rosata.
- ★ **Sobrero** - Castiglione Falletto (CN) **VINO ROSSO FORTIFICATO**  
*Barolo Chinato* S.A.  
Nebbiolo  
Vino aromatizzato. Il Barolo Chinato è costituito per l'80% dallo stesso vino Barolo a DOCG che troviamo in bottiglia, e per il 20% da un infuso naturale aromatico. L'infuso si ottiene mediante una macerazione a temperatura ambiente e in soluzione alcolica e zuccherina di 31 tipi di erbe e spezie, come la China Calisaja (da cui deriva l'altra parte del nome), la cannella, il seme di cardamomo, le bacche di vaniglia e le radici di genziana e rabarbaro. Tra i vari ingredienti troviamo ancora i chiodi di garofano, l'alloro, le scorze d'arancia e l'assenzio.

- Francesco Intorcia** - Marsala (TP) **VINO FORTIFICATO**  
*Marsala Ambra Dolce Superiore Vintage* 2004  
 Grillo  
 Marsala Ambra Dolce Superiore DOC. Francesco Intorcia Heritage è una storica cantina di Marsala, fondata nel 1930, che si è distinta negli ultimi decenni per la valorizzazione del Marsala di alta qualità con particolare attenzione ai vini vintage, prodotti in una sola annata. Arricchito con mosto cotto, che contribuisce al colore ambrato e alla dolcezza, e fortificato con alcol di vino, con un affinamento in botti di rovere per almeno due anni, in questo caso protratto per 15.
- Marsala Ambra Semisecco Superiore Vintage* 1994  
 Grillo  
 Marsala Ambra Semisecco Superiore DOC. Francesco Intorcia Heritage è una storica cantina di Marsala, fondata nel 1930, che si è distinta negli ultimi decenni per la valorizzazione del Marsala di alta qualità con particolare attenzione ai vini vintage, prodotti in una sola annata. Arricchito con mosto cotto, che contribuisce al colore ambrato e alla dolcezza, e fortificato con alcol di vino, con un affinamento in botti di rovere per almeno due anni, in questo caso protratto per 25 anni.
- Maculan** - Breganze (VI) **PASSITO AROMATICO**  
*"Dindarello"* 2022  
 Veneto Bianco Passito IGT. Vignaioli da tre generazioni, Maculan nasce oltre cento anni fa anche se la cantina vera e propria viene fondata nel 1947 per mano di Giovanni Maculan, figlio di Gaetano. La crescita qualitativa avvenne per mano di Fausto, che nel 1973, conclusa la scuola di Conegliano, assume le redini dell'attività. Questo vino nasce da uve Moscato appassite per circa un mese in fruttai. Siamo nelle migliori aree dell'azienda, su delle colline vulcaniche e tufacee, che conferiscono sapidità ai vini prodotti.
- Chateau La Lande** - Monbazillac, Bergerac **PASSITO DA BOTRITE**  
*"Cuvée Les Chênes"* 2020  
 Muscadelle, Semillon, Sauvignon Blanc  
 Monbazillac AOP. I terreni qui sono leggermente differenti rispetto a Bordeaux, in quanto le vigne sono piantate su un blend geologico formato in prevalenza da calcare, argilla e sabbia. Un blend di uve colpite da muffa nobile, le tradizionali varietà autoctone bordolesi. Rispetto ai pari grado di Sauternes questi vini dolci si caratterizzano per una maggiore rotondità e pienezza, con note di frutta essicata e uva appassita, complice la presenza di Muscadelle per un 30-40%.
- Chateau Suduiraut** - Preignac, Bordeaux **PASSITO DA BOTRITE**  
*Sauternes "Castelnau de Suduiraut"* 2009  
 90% Sémillon, 10% Sauvignon Blanc  
 Sauternes AOP. È il second vin prodotto dal celebre Chateau, una delle tenute più prestigiose di Sauternes. Siamo nell'AOC più famosa al mondo per la produzione di vini bottrizzati, l'annata 2009 è stata eccezionale a Bordeaux, per un vino molto complesso come questo. Fermentazione in barrique e affinamento in legno per un periodo prolungato. La Botrytis Cinerea conferisce complessità, concentrazione e dolcezza al vino, con evidenti nuance di zafferano.

- Bourgoin** - Charentes, Francia **VINO FORTIFICATO OSSIDATIVO**  
*“Bourgoin Pineau”* S.A.  
 Ugni Blanc  
 Pineau des Charentes AOP. Bourgoin è una piccola distilleria a conduzione familiare con un approccio artigianale e innovativo, che si distingue per la produzione di Cognac e Pineau des Charentes di alta qualità. È nota per il suo impegno verso la trasparenza, la valorizzazione del terroir e metodi di vinificazione naturali. Ottenuto unendo mosto d'uva con Cognac giovane in stile ossidativo, svolto in botti di rovere per diversi anni, con un mix di annate dal 2012 al 2022, senza aggiunta di zuccheri o coloranti, totalmente naturale.
- Fonseca** - Douro, Portogallo **VINO ROSSO FORTIFICATO**  
*Late Bottled Vintage Unfiltered* 2018  
 Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca  
 Porto DO. La versione non filtrata del LBV è molto popolare tra le release di Fonseca, e viene prodotta dal 2003. Questo Porto viene invecchiato in tini di rovere, nei quali matura gradualmente. Molto pieno, e ricco di sapori di frutti neri e tannini morbidi.
- Graham's Port** - Douro, Portogallo **VINO ROSSO FORTIFICATO**  
*Tawny Port 10* S.A.  
 Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca  
 Porto DO. Una delle aziende più storiche di tutta la zona del Douro, nata nel 1820 per mano di William e John Graham, acquisita dalla famiglia Symington nel 1970, ha festeggiato nel 2020 il bicentenario dalla fondazione e il 50° anno dall'acquisizione. Affina per 10 anni in legno usato, portando in dote grande eleganza e complessità.
- Tawny Port 20* S.A.  
 Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca  
 Porto DO. Tawny che affina per almeno 20 anni in barrique di legno usate e che porta così in dote ancora maggiore stratificazione delle componenti, su questa base fruttata e speziata accattivante.
- Justino's Madeira** - Isola di Madeira, Portogallo **VINO FORTIFICATO**  
*Madeira Fine Dry* S.A.  
 Tinta Negra  
 Madeira DO. Justino's Madeira è una delle più antiche aziende sull'isola di Madeira, fondata nel 1870 e situata a Canico. Classificato come Fine Dry, indica uno stile secco e un periodo di invecchiamento di almeno tre anni. Dopo la fermentazione, il vino viene fortificato, a raggiungere la gradazione ideale. Passaggio interessante relativo all'utilizzo dell'estufagem, che prevedono il riscaldamento del vino a una temperatura controllata per alcuni mesi, simulando le condizioni storiche di trasporto via mare nei secoli passati. Profilo caratteristico con uno stile ossidativo.
- Bacalhoa** - Setubal, Portogallo **VINO AROMATICO FORTIFICATO**  
*Moscatel de Setubal* 2021  
 Moscato d'Alessandria  
 Moscatel de Setubal DO. La fermentazione in acciaio è interrotta dopo breve tempo dalla fortificazione tramite l'aggiunta di brandy. Successivamente si aggiunge un impasto realizzato con le bucce degli acini impiegati per lo stesso vino. Il Moscatel viene quindi travasato in piccole botti di rovere per un periodo di affinamento di almeno 36 mesi. Esplosività aromatica e suadente morbidezza.

**Emilio Hidalgo** - Jerez de la Frontera **VINO FORTIFICATO**  
*Pedro Ximenez* S.A.  
Sherry Vino Dulce Natural DO. Storica cantina situata a Jerez de la Frontera, in Andalusia, Spagna. Fondata nel 1874, è conosciuta per la produzione di Sherry di alta qualità. Questo rientra nella categoria dei “Vino Dulce Natural”, prodotto esclusivamente con uve Pedro Ximenez, un vitigno autoctono particolarmente zuccherino e aromatico. La particolarità del PX risiede nell'appassimento delle uve: vengono lasciate essiccare al sole (tecnica chiamata “asoleo”), concentrando così zuccheri e aromi. Dopo la fermentazione, il vino viene fortificato (con aggiunta di alcol) e affinato attraverso il tradizionale sistema di soleras e criaderas, in botti di rovere americano.

★ **Mirco Mariotti** - Argenta (FE) **VERMOUTH BIANCO**  
*“Vigoroso”* S.A.  
Sauvignon Blanc, erbe aromatiche  
Vino bianco aromatizzato. Dalle sabbie del Delta del Po, Patrimonio Unesco, vengono coltivate le antiche viti di Sauvignon Blanc a piede franco nel sito “Natura 2000”, soprannominato “Passo Morgone”. Fermentazione naturale da lieviti indigeni, per un vino aromatizzato unico nel suo genere, realizzato a partire dall'utilizzo di diverse erbe aromatiche e botaniche in infusione nel suo Sauvignon Blanc “Passo Morgone”. Perfetto fine pasto.

★ **Tenuta Saiano** - Poggio Torriana (RN) **VERMOUTH ROSSO**  
*“Demos”* S.A.  
Varietà autoctone a bacca rossa  
Vermouth rosso. Tenuta Saiano nasce nel 2003 con l'acquisto dei primi terreni a Casone, in Valmarecchia, nei pressi di Torriana. La Valmarecchia è una lingua di terra nel quale si incontrano Romagna, Toscana e Marche, che delinea pertanto un territorio estremamente vocato alla viticoltura.  
Il vermouth Demos è il risultato della collaborazione tra Saiano e Baldo Baldinini, noto liquorista e profumiere, che attraverso la sua azienda DiBaldo Spirits, è rinomato per la creazione di liquori e vermouth che combinano sapientemente aromi e profumi, utilizzando botaniche selezionate per ottenere prodotti unici nel loro genere. La base di Demos è composta da un blend di uve tipiche tra cui Cabernet Sauvignon, Merlot e Sangiovese.

**Tamaris Herbarium** - San Mauro Pascoli (FC) **AMARO**  
*“Amaro Tamaris Herbarium”* S.A.  
Cardo mariano, foglie di ortica  
Amaro alle erbe. Un liquore italiano caratterizzato dall'infusione di erbe officinali, tra cui spiccano il cardo mariano, tradizionalmente utilizzato per le sue proprietà depurative e protettive, e le foglie di ortica, conosciute per le loro proprietà diuretiche oltre che depurative, che favoriscono l'eliminazione delle tossine dall'organismo. L'azienda si distingue per l'utilizzo di purissimi succhi di frutti maturi ed estratti di erbe e radici salutari, seguendo ricette tradizionali romagnole.



# La via del Tè

## la **Camellia Sinensis**

All'interno della nostra carta non troverete solamente la sezione riguardante il vino, ma bensì anche questa appendice dedicata al tè. Siamo appassionati di questo mondo, ricerchiamo le migliori aziende e coltivazioni di tè e tisane di primissima qualità, rare da reperire. La proposta è continuamente aggiornata scegliendo tra i migliori produttori di tè al mondo, secondo le antiche tradizioni e selezionando esclusivamente le migliori varietà in circolazione.

Questo progetto nasce inoltre, chiaramente, dall'idea di poter creare, prima di tutto, degli abbinamenti a tavola fuori dagli schemi assieme ai piatti del nostro chef Denny Lodi Rizzini.

La volontà è quella di intrecciare le caratteristiche gusto-olfattive del tè e delle tisane con quelle dei piatti che Denny crea ogni giorno, proprio come avviene attraverso l'ausilio del vino, giocando su alcune sfumature e alcune tematiche come ad esempio la temperatura di servizio o la tipologia di tè in questione.

Qui da Makorè troverete sempre e solo tè e tisane in foglia e mai in bustina. Sempre più persone infatti stanno abbandonando il tè preconfezionato, per un semplice motivo: perché non si tratta di tè, ma bensì dello scarto della lavorazione delle foglie, cioè polvere, priva di potere antiossidante e benefici per la salute.

## Tea experience

Abbinamento di 2 tè e tisane  
con qualsiasi dei nostri **tre Menu di degustazione**

Abbinamento di 3 tè e tisane  
con qualsiasi dei nostri **tre Menu di degustazione**

Abbinamento di 4 tè e tisane  
con qualsiasi dei nostri **tre Menu di degustazione**

Abbinamento di 6 tè e tisane  
con il nostro **Menu a sei portate oppure quello a otto**

Abbinamento di 8 tè e tisane  
con il nostro **Menu a otto portate**

## La nostra selezione

### **Tè bianchi**

#### **China Yunnan Silver Buds Ya Bao** - Yunnan, Cina **TE' BIANCO PURO**

Un tè bianco ottenuto dalle gemme delle camelie selvagge raccolte in pieno inverno. Le foglie vengono fatte essiccare al sole dopo la raccolta. Dopo l'essiccazione viene stoccato in ambienti adeguati a maturare in modo possa acquisire un sapore dolce e profumato. È chiamato anche "White Pu Erh" per via dei diversi gradi di maturazione che è in grado di raggiungere, a seconda di quanto lo si lascia al sole. Il suo infuso, molto chiaro, regala profumi dolci che amanti dei tè bianchi puri adorano.

#### **China Downy Silver Needle** - Guanxi, Cina **TE' BIANCO PURO** *COLTIVAZIONE BIOLOGICA*

Raccolto manualmente tra la fine di Marzo e inizio Aprile nella provincia di Guangxi, a circa 1000 metri. Dopo l'appassimento il tè viene essiccato con molta cura a bassissime temperature, se necessario anche più volte. Il gusto è estremamente delicato ma ricco di sfumature floreali e vagamente fruttate.

#### **China Fuding Da Hao** - Fujian, Cina **TE' BIANCO PURO**

Morbido, dolce e minerale, questo tè bianco è invecchiato 3 anni. Nel tempo infatti migliora diventando più morbido e fruttato. Oltre all'invecchiamento, subisce un parziale processo di ossidazione enzimatica controllata (circa il 30%), che contribuisce al delizioso aroma di questo tè. Per produrlo si utilizzano le foglie di due tè bianchi pregiati: il Pai Mu Tan e lo Xing Gong Yi.

#### **Nepal Shangri-La** - Nepal **TE' BIANCO PURO** *COLTIVAZIONE BIOLOGICA*

Le piante sono coltivate ad altitudini comprese tra i 1.200 e 2.100 mt. in Himalaya, nella valle di Ilam, vicino alla famosa provincia del tè di Darjeeling. "Shangri-La" è il nome della tenuta in cui viene coltivata, in regime bio, la Camellia Sinensis in questo territorio di montagna. Le foglie hanno dei bellissimi riflessi argentei, diverso da altri tè bianchi, si distinguono per un'aroma corposo con sottili note floreali e agrumate che interagiscono perfettamente con trame fruttate.

#### **Vietnam White Tam Duong** - Vietnam **TE' BIANCO PURO** *COLTIVAZIONE BIOLOGICA*

Prodotto utilizzando solo i germogli e le prime foglie, dona un affascinante infuso giallo dorato. Aroma delicato e dolce, persistente e pastoso.

**FOCUS //** A differenza del tè verde e del tè nero, il tè bianco è solo appassito e occasionalmente torrefatto. Questo semplice stile di produzione dà vita alle gemme bianco-argento del tè oppure è costituito da una gemma e dalle due o tre foglie tenere sottostanti. L'appassimento viene inizialmente praticato all'aria aperta. Le gemme e le foglie sono sparse su vassoi o stuoie di bambù sotto il sole e successivamente in una stanza con una buona aerazione in modo da ridurre l'umidità al 10-30%.

## **Tè verdi**

### **China Jade Mao Feng** - Zhejiang, Cina

**TE' VERDE PURO**

#### *COLTIVAZIONE BIOLOGICA*

Proveniente da una cultivar dello Zhejiang storicamente utilizzata per produrre il Long Jing, le foglie provengono dall'Hubei. Fresco ed elegante, questo tè molto delicato, ha un buon profilo floreale e fruttato; risulta rotondo al palato, con note minerali e di nocciola, che sbocciano su un'elegante texture "cipriata".

### **Lung Ching Imperial** - Zhejiang, Cina

**TE' VERDE PURO**

#### *COLTIVAZIONE BIOLOGICA*

Come da tradizione, la foglia di questa tipologia di tè è ripiegata su se stessa, a mimare la vera e propria foglia di camelia. Il Longjing Imperial, pur essendo un tè dall'incredibile delicatezza, regala una tazza ricca di aromi e sfumature che sorprendono ogni angolo del palato in maniera lunga e persistente. L'attacco vegetale si abbandona a note dolci e minerali, di frutta secca, castagne e arachidi; per terminare con una vaga astringenza che ricorda uva e agrumi freschi. È considerato uno dei dieci inestimabili tè cinesi.

### **Korea Jeju OP** - Isola di Jeju, Corea del Sud

**TE' VERDE PURO**

#### *COLTIVAZIONE BIOLOGICA*

Percorrendo un centinaio di chilometri a meridione della Corea del Sud, nasce l'isola di Jeju, patrimonio mondiale dell'UNESCO. Particolarmente ricca di rocce vulcaniche, è il luogo di origine di questo ottimo tè coreano. Ha un sapore delicato ma allo stesso tempo vegetale e di clorofilla.

### **Matcha Kagoshima** - Kagoshima, Giappone

**TE' VERDE PURO**

#### *COLTIVAZIONE BIOLOGICA*

Siamo nella prefettura di Kagoshima, il Matcha è un tè verde in polvere finissima unico al mondo; è prodotto ed utilizzato da secoli in Giappone, introdotto dai monaci buddisti come bevanda salutare per corpo e mente. Più si utilizzano germogli apicali teneri, più alto è il grado di Matcha e più intenso è il colore verde brillante. Al fine di utilizzare solamente i germogli più teneri e verdi, le coltivazioni di tè Matcha sono ombreggiate per circa un mese prima della raccolta. Raccolto a mano, ai primi di maggio.

### **Japan Kukicha** - Shizuoka, Giappone

**TE' VERDE PURO**

#### *COLTIVAZIONE BIOLOGICA*

La particolarità di questo tè sta nella presenza di rametti oltre alle foglie (raccolte dopo tre anni dalla nascita); questo porta ad avere un'infusione con bassissimi livelli di caffeina, un gusto leggermente aspro e pungente lo rendono un tè particolare per chi ama scoprire nuovi sapori e profumi ma è particolarmente sensibile alla caffeina.

### **Japan Miyazaki Me Cha** - Miyazaki, Giappone

**TE' VERDE PURO**

#### *COLTIVAZIONE BIOLOGICA*

È uno dei rarissimi tè giapponesi ad essere lavorato secondo il metodo cinese, quindi riscaldato sul fuoco e non a vapore. È coltivato sulle montagne della prefettura di Miyazaki, e la sua coltivazione differisce da quella degli altri tè giapponesi in quanto le foglie, prima del raccolto, vengono ombreggiate per tre settimane.

## **Tè verdi**

**Japan Kabusecha Okumidori** - Kyushu, Giappone **TE' VERDE PURO**  
**COLTIVAZIONE BIOLOGICA**

Sviluppata in Giappone nel 1974, la cultivar Okumidori è entrata a far parte nei giardini della famiglia Shingu solamente 7 anni fa. Come da tradizione queste camelie vengono parzialmente ombreggiate prima della raccolta delle foglie che ci regalano una tazza giallo verde piena di umami, intensa, ma comunque ben equilibrata e particolarmente persistente.

**Japan Genmaicha** - Kyoto, Giappone **TE' VERDE PURO**

Questo tè verde giapponese, unico nel suo genere, è costituito da foglie di tè Bancha non tostate e riso soffiato e tostato. Letteralmente “Genmai” significa “tè di riso naturale” ed è anche conosciuto come “tè popcorn”, poiché durante il processo di tostatura alcuni chicchi di riso “scoppiano” ed è comune ritrovarli tra le foglie di tè. È considerato in Giappone il “tè del popolo”, perché l’aggiunta di riso soffiato riduceva il prezzo del tè e lo rendeva accessibile a tutti.

## **Tè gialli**

**Huang Da Cha** - Guangdong, Cina **TE' GIALLO PURO**

Il tè giallo Huang Da Cha proviene da un raccolto classico, le foglie di tè risultano quindi medio - grandi e vi è la presenza anche di qualche rametto. Il profumo che emana ricorda la paglia, ma una volta fatta l’infusione si percepiscono note di cioccolato e caffè, che vengono replicate anche nel gusto dolce della bevanda. Il contenuto di teina è molto basso come per tutti i tè gialli. Il tè giallo è una variante del tè verde ottenuta con una parziale ossidazione enzimatica delle foglie.

**Maojian Yellow** - Hunan, Cina **TE' GIALLO PURO**

Figlio di una selezione “Grand Crus”. Raro tè giallo dello Hunan, magistralmente lavorato a mano in foglie lunghe e attorcigliate, con punte dorate e lanuginose. Morbido, con fragranza di fiori e frutta, esaltata da una dolcezza zuccherina.

**FOCUS //** La produzione di tè giallo è iniziata dunque in Cina e può essere fatta risalire alla metà della dinastia Tang, nel 618–907 d.C. Sebbene tutti i vari tipi di tè derivino dalle foglie della pianta *Camellia Sinensis*, il tè giallo viene lavorato in modo diverso rispetto ad altri tipi di tè. Si tratta infatti di un tè verde semi-fermentato, che segue un lentissimo processo di essiccazione e di fermentazione simile a quello del tè verde, ma in recipienti chiusi. Le foglie, dopo essere state torrefatte e arrotolate, subiscono un processo particolare: vengono coperte con un tessuto umido e sono sovrapposte le une alle altre, formando piccoli mucchi lasciati così per più di venti ore, a un’umidità tra l’80% e il 90%.

## **Tè oolong (o tè blu)**

### **China Muscatel Dragon** - Yunnan, Cina

**TE' OOLONG PURO**

*COLTIVAZIONE BIOLOGICA*

Frutto di un innovativo processo di produzione, questo tè Oolong combina aspetti della produzione di tè nero e di tè blu, dandogli un carattere distintivo e corposo. È coltivato negli altopiani montuosi dello Yunnan, tra gli 800 e i 2.000 metri di altitudine, e viene annoverato tra i migliori semi-fermentati cinesi a medio-bassa ossidazione. Subito dopo l'infusione profumi floreali pervadono la tavola; al palato distinte note di uva moscato vengono accompagnate da un'incredibile dolcezza e regalano un'esperienza sensoriale assolutamente da provare.

### **Formosa Dark Pearl** - Tai Tung, Taiwan

**TE' OOLONG PURO**

Coltivato nella regione Tai Tung ad est di Taiwan, questo oolong ha foglie arrotolate manualmente una ad una. Ad alto grado di ossidazione, in tazza si presenta con un profumo ricco ed un sapore molto aromatico. Tè indicato anche per la multi infusione.

### **Formosa Cinnamon Tung Ting** - Nantou County, Taiwan

**TE' OOLONG SCENTED**

Il Jade Tung Ting di Nantou, a Taiwan, è una vera e propria chicca. Pezzetti di pregiata cannella di Ceylon sono miscelati al tè, già parzialmente ossidato, ed essiccati insieme. Dopo alcune settimane vengono setacciati e rimossi dal tè stesso. Il risultato è un sensazionale oolong dal delicato profumo di cannella.

## **Tè neri**

### **Darjeeling Gopaldhara "Wonder" First Flush** - Darjeeling, India

**TE' NERO PURO**

*COLTIVAZIONE BIOLOGICA*

Uno squisito Darjeeling di primo raccolto prodotto nel giardino di "Gopaldhara Tea Estate". Dopo il lungo inverno, appena le camelie escono dal "letargo", i germogli freschi con la prima e la seconda foglia vengono subito raccolti. La raccolta deve essere di qualità talmente elevata che può essere effettuata solo artigianalmente senza l'ausilio di macchine utensili. Successivamente il raccolto viene ossidato in base ai crismi dati dall'esperienza dei coltivatori in modo possa regalare, dopo l'infusione, un tè davvero eccezionale.

### **Darjeeling Orange Valley First Flush** - Darjeeling, India

**TE' NERO PURO**

*COLTIVAZIONE BIOLOGICA*

La piantagione Orange Valley prende il nome dai numerosi aranci situati intorno al giardino stesso e si trova ad un'altitudine tra i 1.000 e i 2.000 metri. Gli arbusti del tè, sono vecchi fino a 100 anni, alcuni addirittura risalenti alla fondazione della tenuta. Diversi i fattori che concorrono allo splendido aroma di questo fresco Darjeeling. Ci regala una tazza dall'intenso profumo vegetale e armonico di fieno maturo e uva bianca acerba; sul finale non si nascondono invece i sentori floreali e di germogli freschi tipici della zona di provenienza. Il sapore è pastoso, piacevolmente pungente con note di albicocca, mandorla e acqua di carciofo.

## **Tè neri**

**Darjeeling Balasun First Flush** - Darjeeling, India **TE' NERO PURO**  
*COLTIVAZIONE BIOLOGICA*

La tenuta si trova vicino a una piccola cittadina chiamata Sonada. Il giardino di Balasun si estende su dolci colline con pendii dolci e un'ampia valle aperta con il fiume Balasun che scorre nella parte inferiore del giardino, che rimane ad un'altitudine tra i 365 metri e i 1.375 metri. Questo tè, da foglie di primo raccolto, si contraddistingue per le sue note floreali, di muscatel e di miele anche, con un corpo più pieno rispetto alla media di Darjeeling.

**Darjeeling Singell First Flush** - Darjeeling, India **TE' NERO PURO**  
*COLTIVAZIONE BIOLOGICA*

Singell è una delle piantagioni di tè più antiche tra le circa 70 del Darjeeling. La piantagione, che originariamente si chiamava Steinthal, produce tè di coltivazione biologica dalla metà degli anni '80. L'infuso ha il colore bronzeo brillante tipico dei tè Darjeeling di primo raccolto. La foglia corta e regolare è lavorata con molta cura e ha molte punte argentate. Fresco ed appagante.

**Assam Mangalam Second Flush** - Assam, India **TE' NERO PURO**

Nella piantagione "Manjushuree", questa varietà di Camellia Assamica viene coltivata con un particolare accorgimento: le piante del tè sono molto vicine l'una all'altra. Così dal 1973, i proprietari utilizzano questo segreto per produrre un tè speciale di altissima qualità. Dall'intenso profumo di fichi e frutti ben maturi, regala un infuso maltato e aromatico, senza parti tanniche.

**Ceylon "Uda Radella"** - Nuwara Eliya, Sri Lanka **TE' NERO PURO**

La piantagione "Uda Radella" si trova a 1600 metri di altitudine nel cuore pulsante delle coltivazioni di Camellia Sinensis, in Sri Lanka. Tradizione vuole che si raccolgano solamente le prime due foglie e il germoglio. Una foglia lunga e leggermente aperta con sporadiche punte dorate rivela l'accurata lavorazione di questa specialità. L'infuso è dotato di note dolci e morbide, floreali e agrumate. Profumatissimo.

**Ceylon Pettiagalla OP** - Ratnapura, Sri Lanka **TE' NERO PURO**

Pettiagalla significa "sasso a forma di scatola". Questo masso è il simbolo del giardino che si trova nel distretto di Ratnapura nella provincia del Sabaragamuwa. Un'infusione persistente al palato, chiara e fresca che non perde le caratteristiche di un ottimo Ceylon.

**Rwanda Rukeri** - Rwanda, Africa **TE' NERO PURO**  
*COLTIVAZIONE BIOLOGICA*

La piantagione di Rukeri, fondata da europei una cinquantina di anni fa, produce un tè dalla foglia ricca di nervature e dal colore marrone scuro. L'infuso rustico ben strutturato ricorda il fieno maturo con sfumature legnose.

## ***Tè neri affumicati***

**China Lapsang Souchong** - Wuyi, China      **TE' NERO AFFUMICATO PURO**

Al momento della raccolta non vengono staccate le prime foglie con i germogli, ma vengono raccolte le foglie “souchong”, letteralmente “pugno della mano”: stagionate e larghe, dalla parte più bassa del cespuglio. Dopo l’ossidazione queste foglie vengono sistemate su panieri o piatti d’acciaio e brevemente arrostate, dopodiché il tè viene affumicato su legni di pino ricchi di resina. Questo tè ha foglie larghe, aperte, di colore grigio scuro/nere, con una strutturata nota affumicata.

## ***Tè Pu’Erh***

**Emperor Pu Erh Shu 2018** - Yunnan, China      **TE' PU ERH PURO**

Può essere considerato il whisky del mondo del tè: invecchiato e ricco. Prodotto nella provincia cinese dello Yunnan, dalla pressatura delle foglie in mattonelle o “torte” poi messe a stagionare. Al momento dell’uso se ne sbriciolano dalla forma piccole quantità per ogni tazza. Questo Pu Erh della tipologia “Shu”, lavorato quindi con un processo di fermentazione finale di circa 40-50 giorni, presenta una meravigliosa combinazione di aroma e sapori, con reminiscenze di malto, cioccolato e caffè, e una freschezza leggera che ricorda il tè verde. In questo caso sono foglie raccolte nella primavera del 2018.

# Infusi e tisane

## Infusions & herbal teas

**Tè greco di montagna “Syderitis Syriaca”** - Grecia

**TISANA**

Il tè di montagna greco, o stregonia siciliana, in Grecia e Albania conosciuto come “Caj Mali”, è una pianta greca delle Lamiacee proveniente proprio dalle zone del Mediterraneo. Il tè greco non contiene teina, e può essere quindi consumato sotto forma di tisana alle erbe con frequenza, in assemblaggio con altri elementi, come in questo caso: finocchio, lemongrass, foglie di moringa, scorza di limone e di arancio, menta piperita, bacche di Goji, olivello spinoso e petali di girasole.

**Rooibos** - Cederberg, Sud Africa

**TISANA**

Il Rooibos Tea è caratterizzato da un gusto pieno e piuttosto simile a quello del tè che non a quello delle tisane. Il suo nome deriva dall’Afrikans, la lingua parlata dai coloni provenienti dall’Olanda e significa “arbusto rosso”. Per questo spesso viene ricordato con l’epiteto di tè rosso. Si tratta di una delle poche piante della tradizione indigena ad essere diventata la bevanda nazionale del Sud Africa. La bevanda del Rooibos Tea è infatti usata da secoli dalle popolazioni Khoisan che abitano la zona e che ne conoscono da sempre le proprietà benefiche di questa pianta favolosa.

**Karkadè** - Egitto, Nord Africa

**TISANA**

*COLTIVAZIONE BIOLOGICA*

Per Karkadè (o “carcadet”), si intendono i fiori di ibisco essiccati; noi lo serviamo nella forma spezzettata in modo che l’infusione in acqua possa risultare più ricca in sapore e principi attivi. Nella tradizione popolare questa bevanda è conosciuta anche come “tè rosso” ed è diffusa soprattutto in Egitto, dove si consuma sia calda, sia fredda.

**Tisana “Cinque semi”**

**TISANA**

Un classico misto di semi buoni che donano un infuso sgonfiante e gradevole da sorseggiare, a base di finocchio, carvi, aneto, coriandolo, anice verde.

**Tisana “Esplosione di semi”**

**TISANA**

Un tripudio di bacche che fanno breccia tra i fiori di ibisco, ci regalano un intenso e appagante infuso. A base di ibisco, ribes, bacche di sambuco, radice di cicoria tostata, barbabietola rossa, cannella cassia, stevia, petali di rosa.

**Tisana “Polisucco”**

**TISANA**

Un carcadè dal carattere seducente: profumi di pregiati macarons che si completano con dolci note di mirtilli. mele tostate, ibisco, mirtilli, mandorle, dragon fruit, mango, papaya e petali di fiori.



**Tisana “melissa, melagrana e kombucha”**

TISANA

Kombucha, famoso elisir di lunga vita, abbina le proprietà della melissa alla dolcezza acidula del melograno. A base di mela, ibisco, melissa, rooibos, lemongrass, camomilla, petali di rosa, stevia, arilli di melograno, estratto di kombucha.

**Tisana “Fior d’arancio”**

TISANA

COLTIVAZIONE BIOLOGICA

Note agrumate si abbandonano ad un delicato e soave aroma di fiori d’arancio. A base di: mela, verbena, citronella, scorze d’arancia e un pizzico di cannella.

**Tisana “Liquirizello”**

TISANA

Un infuso denso ed avvolgente dall’intenso aroma di anice e liquirizia. Ottimo come digestivo e coadiuvante i disturbi respiratori. A base di: anice, liquirizia, anice stellato, fiori di malva.

**Tisana “Bianco sambuco”**

TE’ BIANCO SCENTED

COLTIVAZIONE BIOLOGICA

Un tè fresco e delicato dal gradevole sapore di pesca e sambuco. A base di: tè bianco, fiori di sambuco, pesca, petali di calendula, mela.

**Pampaleone - Cina e Giappone**

TE’ VERDE SCENTED

Assemblaggio di tè verde Sencha, Gunpowder e Chun Mee. In unione con carote, papaya, tè bianco Pai Mu Tan, pomelo, rosa canina, calendula e cartamo. Spensierato e leggero come una lunga passeggiata autunnale, questo tè ha un gusto delicato e semplice, che ricorda soavi note fruttate e tropicali.

**Pesca Caramello - Cina e India**

TE’ VERDE SCENTED

Nato dall’unione di tè verde Sencha e Gunpowder con tè nero Assam e Sud India, profumato con calendula e pesca. Un’imperdibile golosità profumata con caramello (dal latte).

**Tè Chai - India**

TE’ NERO SCENTED

Spesso noto anche come “Chai tea” o “Chai latte”, si tratta di un infuso a base di tè nero e spezie, in India conosciuto come Masala Chai, letteralmente “tè speziato”. Bevanda tradizionale dell’India e del Sud-Est Asiatico, è divenuta popolare in tutto il mondo. La ricetta prevede l’utilizzo di una miscela di spezie diverse, che nel nostro caso includono cannella, zenzero, cardamomo, chiodi di garofano e pepe nero, in aggiunta al tè nero, a cui generalmente si aggiunge il latte per la preparazione del tradizionale Masala Chai.

**Vanilla Bourbon**

TE’ NERO SCENTED

Un classico dall’intenso profumo di vaniglia con: tè nero, bacche di vaniglia, aromi naturali.

# La miscelazione

## low-alcohol

Siamo partiti dall'origine della mixology moderna, a livello globale, cercando di lavorare su un concetto di valorizzazione legato sia ad alcuni dei più iconici cocktail IBA, rivedendoli in maniera unica, sia ad un concetto legato ad una chiave di "digeribilità" ovvero alla ricerca di un ridotto contenuto alcolico all'interno dei cocktail, adatta quindi al nostro stile e alla nostra visione gastronomica.

L'idea è quella di intrecciare la sensazione bonaria di **illusione** che i piatti del nostro chef Denny riescono a suscitare agli occhi e al palato di voi commensali con quelle vibrazioni date invece dalle caratteristiche gusto-olfattive che ritroverete nei miscelati da noi ideati, per far sì che viviate al meglio la vostra esperienza a tavola.

Questo spunto nasce quindi, chiaramente, dall'idea di voler creare, prima di tutto, un punto di raccordo tra i piatti del nostro chef ed una serie di miscelati più contemporanei, concepiti senza l'ausilio di eccessive lavorazioni ma partendo dalla base di tanti prodotti artigianali di alta qualità selezionati da diverse parti del mondo.

Andremo a legare questa serie di elementi estremamente ricercati con una "rosa" di altre preparazioni di nostra produzione, e quindi totalmente "homemade", come quelle derivate dall'infusione di foglie di tè o di altre erbe aromatiche, raccolte in area differenti del pianeta, con uno sguardo quindi rivolto alla leggerezza.

Per noi questa è stata l'occasione di ridefinire lo spazio di un drink, la modifica dei suoi confini, la creazione di nuovi sapori e profumi, di nuove forme. Sia ben chiaro, questa è una visione soggettiva, con la speranza che però possa generare sulle vostre papille gustative una sorta di "cortocircuito" in termini di gusto, aprendo il vostro mondo sul "cocktail pairing" ad infinite possibilità.

## Cocktail experience

Abbinamento "Light" di 2 cocktail  
con qualsiasi dei nostri **tre Menu di degustazione**

Abbinamento di 4 cocktail  
con qualsiasi dei nostri **tre Menu di degustazione**

Abbinamento di 6 cocktail  
con il nostro **Menu a sei portate oppure quello a otto**

Abbinamento di 8 cocktail  
con il nostro **Menu a otto portate**

## Cocktail list

### LOW-ALCOHOL

**Le sabbie del Delta** - da un infuso di tè nero Rwanda Rukeri

*Tecnica:* shaker, servito on the rocks in un tumbler alto

**La nostra ricetta:** infuso di tè nero Rwanda Rukeri, aceto di kombucha di nostra produzione, vermouth “Vigoroso” a base di Sauvignon Blanc, Saba ferrarese (mosto cotto di uve Fortana), entrambi prodotti da Mirco Mariotti, vignaiolo estense.

**Abbinamenti:** adatto in qualsiasi momento, meglio ancora in pairing con i nostri signature dishes legati alla storia di Ferrara.

**Tasting notes:** fresco, morbido, leggero e persistente.

### NO ALCOHOL

**Mo-Bo** - da un infuso di tè nero Ceylon Pettiagalla OP

*Tecnica:* shaker, servito on the rocks in un tumbler basso

**La nostra ricetta:** infuso di tè nero Ceylon Pettiagalla OP, aceto balsamico di Modena IGP “Giuseppe Cremonini”, mostarda bolognese Cavazza, Bourgoin Verjus.

**Abbinamenti:** adatto in qualsiasi momento, meglio ancora in pairing con i nostri signature dishes legati alla storia di Ferrara.

**Tasting notes:** analcolico, leggero, saporito, rinfrescante, morbido.

### LOW-ALCOHOL

**Yuzu Tonic** - da un infuso a base di tè verde Genmaicha

*Tecnica:* shaker, servito on the rocks in un tumbler alto

**La nostra ricetta:** infuso di tè verde Genmaicha, Shochu Tensonkourin, Kodakara Yuzu, Bourgoin Sucre, aceto di kombucha homemade.

**Abbinamenti:** adatto in qualsiasi momento, meglio ancora in pairing con i nostri signature dishes legati alla tradizione giapponese.

**Tasting notes:** leggermente umami, agrumato, dissetante.

### LOW-ALCOHOL

**Kanpai!** - da un infuso a base di tè Matcha

*Tecnica:* shaker, servito in coppa ghiacciata

**La nostra ricetta:** infuso di tè Matcha prodotto nella prefettura di Kagoshima BIO, Awamori Zuisen Kusu 43, wasabi powder, soy sauce, kombucha vinegar, Bourgoin Sucre.

**Abbinamenti:** adatto unicamente in pairing con i nostri signature dishes legati alla tradizione giapponese. Gastronomico.

**Tasting notes:** umami, gastronomico, texture impattante, salato.

### LOW-ALCOHOL

**Daiquiri bianco** - da un infuso a base di tè bianco

*Tecnica:* shaker, servito in coppa ghiacciata

**La nostra ricetta:** infuso di tè bianco, mele, fiori di sambuco, pesca e calendula, Clairin Sonson, Bourgoin Verjus, Bourgoin Sucre

**Abbinamenti:** adatto in qualsiasi momento, dall’aperitivo fino all’accompagnamento con la maggior parte dei nostri piatti.

**Tasting notes:** estremamente rinfrescante, fruttato, ricco di esteri.

### LOW-ALCOHOL

**Soba’s Aperitif** - da un infuso a base di anice e liquirizia

*Tecnica:* shaker, servito on the rocks in un tumbler alto

**La nostra ricetta:** infuso di anice stellato, anice verde, liquirizia, liquore Tamaris, Chartreuse V.E.P., Bourgoin Verjus, Saba ferrarese.

**Abbinamenti:** cocktail “progettato” su misura per un nostro caro cliente, divenuto un vero e proprio must. Perfetto dopo cena.

**Tasting notes:** rinfrescante e cremoso, balsamico, speziato.

**Costruiamo inoltre cocktail su misura in base alle vostre esigenze, sia per gusto che per alcolicità. Disponibili anche i classici IBA.**

# Il Giappone in un bicchiere

## il **Sake**

La diffusione del sake in Italia è piuttosto recente, solo 15/20 anni fa praticamente non esisteva. La sua diffusione è progressiva e costante, basti pensare che nel corso dell'ultima decade i volumi d'importazione del prodotto sono triplicati. Le prospettive sono straordinarie, siamo la patria del vino e della grande cucina e il sake è un prodotto eccezionale che possiamo abbinare anche al nostro cibo, soprattutto coadiuvati dall'estro del nostro Chef Denny, che ama tutto ciò che parli la lingua d'Oriente, su tutte quella giapponese.

Creare abbinamenti a partire dai suoi piatti, uniti ad un particolare calice di sake, ci permette di rendere l'esperienza gastronomica qui da Makorè ancora più moderna e contemporanea, sebbene non sia semplice distaccarsi dalla comfort zone di ciascuno di noi.

Il sake è la bevanda alcolica tipica giapponese, quella per eccellenza. Conoscere la sua storia significa comprenderne la cultura stessa. La tradizione nipponica degli alcolici a base di riso risale, infatti, a ben 2.500 anni fa, nel periodo in cui la coltivazione di questo cereale cominciò a dominare l'agricoltura in Giappone. Volendo fare un paragone con il vino, la pianta di vite, il sake e il riso, ci rendiamo conto di quante similitudini tra di loro ci possano essere, ed è davvero sorprendente immaginarle e scoprirle tutte quante.

Per noi questa occasione, e questa ennesima voglia di ricercare e di mettere alla prova noi stessi prima di tutti ma soprattutto voi, rappresenta l'opportunità di creare nuovi abbinamenti, di disegnare nuove rotte, di solcare nuovi mari e di calpestare nuove terre, dall'Italia al Giappone e viceversa. L'intento e la speranza sono quelle che queste opportunità che ci siamo creati possano generare nei vostri palati nuove emozioni e destare grande curiosità alle vostre menti, come sempre abbiamo fatto e continueremo a fare.

Il progetto è molto fresco, ci tengo a sottolineare come questo sarà destinato ad evolversi e a crescere sempre più, anche nel numero e nella varietà delle referenze selezionate, per permettervi di provare sempre nuovi abbinamenti, di poter giocare sui vari stili produttivi e sulle temperature, in maniera tale da suscitare in voi sempre più interesse nei confronti del sake e della cultura giapponese in assoluto.

## Sake experience

Abbinamento "Light" di 2 sake  
con qualsiasi dei nostri **tre Menu di degustazione**

Abbinamento di 4 sake  
con qualsiasi dei nostri **tre Menu di degustazione**

**Amabuki Shuzo** - Prefettura di Saga  
*Amabuki Junmai Daiginjo White*  
Seimaibuai: 50%

**ISOLA DI KYUSHU**  
16% vol.

**Junmai Daiginjo.** Prodotto con riso Sagabiyori, una varietà originale di hanmai (riso da tavola) della prefettura di Saga, caratterizzata da un'accurata gestione della coltivazione, che mira alla qualità più che alla quantità. La caratteristica principale di questo riso, inoltre, è che rilascia in modo naturale il suo sapore originale e la sua dolcezza al sake finale. Il lievito in questo premium sake gioca un ruolo fondamentale nella sua qualità e aroma. In questo caso il kobo usato, che dona un aroma di pera e mela rossa, viene prodotto con lieviti estratti da un fiore chiamato Oshiroibana.

La Amabuki Shuzo, è una sakagura storica fondata nel periodo Genroku (1688-1704). Ha una storia lunga oltre 300 anni e si distingue per il suo approccio unico nella produzione di sake. È nota per la sua architettura storica, con edifici che risalgono a secoli fa e che sono stati designati come proprietà culturali tangibili. Il riso utilizzato proviene dalla pianura di Saga e viene coltivato seguendo il metodo "aigamo", che prevede l'allevamento di anatre nelle risaie per eliminare erbacce e insetti, garantendo colture prive di trattamenti chimici, l'azienda utilizza inoltre l'acqua proveniente dal monte Sefuri. La prefettura di Saga, sull'isola di Kyushu, è nota per la produzione di sake e shochu a base di riso e grano locali.

**Ninki Shuzo** - Prefettura di Fukushima  
*Ninki Green Bio Junmai Ginjo*  
Seimaibuai: 60%

**REGIONE DI TOHOKU**  
15% vol.

**Junmai Ginjo Organic.** I tini utilizzati per la fermentazione sono realizzati con rara maestria utilizzando legno di cedro di circa 100 anni, che i giapponesi producono da 400 anni, e sono un eccellente manufatto tradizionale giapponese che può resistere all'usura per oltre un secolo. La fase più importante durante la produzione è il lavaggio del riso. Per garantire un accurato assorbimento dell'acqua, il riso viene lavato a mano 10 kg alla volta. Per mantenere il sapore fresco, il sake viene pastorizzato una sola volta (normalmente due) e conservato in bottiglie anziché in cisterne per evitare che sia esposto all'aria, impedendone così il deterioramento. Il lievito usato per questo sake è il lievito Utsukushima Kirameki, creato in risposta alle richieste delle Sakagura della prefettura di sviluppare un lievito da ginjo aromatico che potesse essere utilizzato anche per sake da competizioni e che aiutasse il sake a diventare più secco ma mantenendo allo stesso tempo l'aroma di frutta.

Ninki Shuzo utilizza esclusivamente taniche di fermentazione in legno di cedro secolare, preparate da quei pochi artigiani che ancora custodiscono le tecniche di costruzione. Taniche che contribuiscono a costruire la profondità e la complessità aromatica dei sake. Poi, Ninki Shuzo conserva e lascia maturare i sake rigorosamente in bottiglia, e non in cisterne, per proteggerli dal contatto con la luce e l'aria. Infine, un grande ruolo lo gioca la pazienza: la lunga fermentazione a bassa temperatura, unita a riso con una percentuale residua dopo la sbiancatura inferiore al 60%, portano alla nascita di ottimi sake Ginjo. Ninki Shuzo, infatti, produce solo sake Ginjo di alta qualità. Dal 1897, anno di fondazione, Ninki Shuzo ha certamente mantenuto vive le proprie tradizioni ma ha anche ampliato la propria gamma di prodotti, includendo oggi anche lo shochu.

**Miyasaka Shuzo** - Prefettura di Nagano*Masumi Kaya*

Seimaibuai: 70%

**REGIONE DI CHUBU**

15% vol.

**Junmai.** Prodotto con un tasso di lucidatura dei chicchi piuttosto basso per preservare il gusto profondo delle due tipologie di riso locale usate, Miyamanishiki e Hitogokochi, entrambe di Nagano. Aromi delicati di riso integrale e panna portano a un umami dolce-salato esaltato da una buona acidità. Al naso si percepisce l'uso del lievito Nanago (numero 7) creato proprio nella cantina Miyasaka. Masumi Kaya si adatta all'assaggio dei più esperti ma anche al palato dei nuovi appassionati del nihonshu. Un sake premiato ed apprezzato, da provare in abbinamento a piatti caldi e saporiti come carne e ramen o freddi e corposi come formaggi freschi.

Miyasaka Shuzo, il produttore di Masumi, è una delle realtà del sake più famose di Nagano. Per produrre i suoi sake premium, questa sakagura utilizza l'eccellente riso locale e l'acqua pura e ricca di minerali degli altipiani di Kirigamine. Ma il suo vero segreto è il lievito numero 7, il più usato al mondo per la produzione di sake, che è stato scoperto proprio tra le sue mura negli anni '40.

La sakagura fu fondata nel 1662 dalla famiglia Miyasaka, fino a quel momento al servizio dei signori dell'area di Suwa come samurai. Abbandonate le armi, la famiglia si dedicò totalmente al sake, ricevendo elogi per i suoi prodotti fin dall'inizio. Oggi unisce le condizioni favorevoli del luogo in cui si trova all'esperienza storica e alle competenze artigianali per produrre ancora ottimi sake.

**Taruhei Shuzo** - Prefettura di Yamagata*Taruzake Silver*

Seimaibuai: 60%

**REGIONE DI TOHOKU**

15,3% vol.

**Junmai.** Taruzake significa "sake affinato in botte" (taru=botte, zake=sake). Questo sake, infatti, passa diversi giorni in una botte di cedro che gli cede aromi di legno e affumicatura. Viene prodotto con il riso Sasanishiki della prefettura di Yamagata e ha un gusto piacevolmente sapido ma avvolto da una grande dolcezza.

L'affinamento in botti gli conferisce un colore dorato e un piacevole retrogusto legnoso e fragrante. Il gusto leggermente affumicato lo rende adatto all'accompagnamento con piatti saporiti, come ad esempio l'anguilla grigliata con salsa teriyaki o la carne alla griglia.

Fondata in epoca Genroku, intorno al 1695, Taruhei Shuzo è una sakagura la cui storia è legata a una famiglia, gli Uesugi, che ha giocato un ruolo di primo piano nella storia del Giappone.

Questo legame con il passato è vivo ancora oggi e si concretizza alla scelta di produrre "vero sake", ovvero esclusivamente sake Junmai seguendo metodi tradizionali. Tuttavia, si tratta di un Junmai speciale perché prevede l'uso di riso con un residuo dopo la sbiancatura del 40% o più. La filosofia aziendale è quella di creare un sake unico, il più fedele possibile all'essenza stessa di questa bevanda.

Il metodo produttivo prevede l'uso di riso di prima qualità che poi viene lavorato all'interno della sakagura stessa. Una volta pronto, il sake non raffinato viene lasciato invecchiare per almeno un anno e tenuto in botti di cedro.

Il riso sviluppato dal centro di ricerca è alla base della produzione aziendale degli ultimi anni, ed è coltivato utilizzando una quantità estremamente ridotta di sostanze chimiche.

**Tohoku Meijo** - Prefettura di Yamagata  
*Hatsumago Densho*  
Seimaibuai: 70%

**CITTA' PORTUALE DI SAKATA**  
15,5% vol.

**Honjozo.** Caratterizzato da un gusto rotondo e corposo e, a differenza di un Kimoto Junmai che risulta più secco, alla bocca presenta una leggera acidità ben bilanciata da una dolcezza che lo rende rotondo e raffinato al palato. Rispetto a un normale Honjozo, questo sake non dà una sensazione alcolica pungente, risultando un prodotto rotondo e ricco. Ottimo freddo, più leggero ed elegante, ma anche caldo, condizione in cui le note di mandorla e crema vengono accentuate e diventano preponderanti.

Lungo la costa del Mar del Giappone, alle foci del fiume Mogami, si trova la città portuale di Sakata. Qui, in epoca Meiji, esattamente nel 1893, inizia la storia di Tohoku Meijo, oggi nota per il brand Hatsumago. La produzione di questa sakagura gode dei ricchi raccolti di riso della prefettura di Yamagata, dei lunghi inverni e della buona acqua che sgorga da una falda freatica. Tutti elementi che concorrono alla produzione di ottimi sake ai quali si aggiungono le competenze artigianali tradizionali ereditate di generazione in generazione da molti dei lavoratori impiegati nella sakagura.

La produzione di sake di Hatsumago segue il metodo kimoto, per il quale l'acido lattico non viene aggiunto ma si lascia sviluppare in modo spontaneo. Questo metodo richiede competenze meticolose e anni di esperienza, ma dà vita a sake unici per la loro complessità, profondità e il retrogusto morbido.

**Kenbishi Shuzo** - Prefettura di Hyogo  
*Kuromatsu Kenbishi*  
Seimaibuai: 70%

**REGIONE DI KANSAI**  
16,5% vol.

**Futsushu.** Questo Futsushu esprime appieno il profilo gustativo del riso, che riempie la bocca ad ogni sorso. Umami, acidità e secchezza si uniscono per formare un unico sapore caratterizzato da un'elegante corposità con sensazioni pulite, secche e persistenti. La percezione di alcol è inferiore, più rotonda, smussata ed elegante del solito. A livello organolettico è bilanciato, con assenza di note fruttate e pienezza di aromi di mandorla, crema, frutta secca e liquirizia.

Un sake molto piacevole, anche per neofiti, diretto e senza compromessi. La cantina Kenbishi è famosa in Giappone per essere la prima cantina ad aver prodotto il sake. Fondata nel 1505, le sue tracce sono reperibili nei libri di storia, e nei quadri dell'epoca possiamo ritrovare il caratteristico logo. Questo sake è il simbolo di questa cantina, scelto da imperatori e personaggi pubblici come il sake degli eventi, un sake quindi speciale.

Kenbishi Shuzo è stata fondata nel 1505, ed è la sakagura attiva più antica del Giappone. Il logo presente sulle sue etichette, registrato nel medesimo anno, rappresenta un uomo e una donna: un po' come la loro unione genera nuove vite, allo stesso modo l'unione di riso e acqua porta alla nascita del sake. A tal proposito, Kenbishi Shuzo utilizza lieviti selvatici per una fermentazione naturale.

Il riso è esclusivamente Yamadanishiki di altissima qualità, oppure Aiyama, altro riso pregiato. L'acqua impiegata proviene dalla famosa sorgente di acqua dura di Nada, conosciuta come Miyamizu, caratterizzata da un alto contenuto minerale che favorisce una fermentazione robusta e conferisce al sake un profilo secco.

Lo stile dei loro sake è, appunto, secco, e si contraddistingue per il carattere invecchiato ottenuto grazie a una maturazione media di due anni e mezzo, un'alta acidità e un umami pronunciato.

**Konishi Shuzo** - Prefettura di Hyogo  
*Shirayuki Edo Genshu*  
Seimaibuai: 88%

**REGIONE DI KANSAI**  
17,8% vol.

**Junmai.** Questo sake è una riproduzione autentica di una ricetta tradizionale Shirayuki del periodo Edo Genroku (1688-1704), tramandata dalla famiglia Konishi, fondatrice della cantina. Rispetto alle tecniche di produzione di oggi, viene usata solo la metà dell'acqua per la fermentazione di questo sake. Il risultato è un bel colore ambrato, in parte dovuto anche alla produzione e al primo affinamento che avvengono in fusti di legno tradizionali (Taru). La parola "Genshu", che troviamo nel nome, significa che questo sake non viene diluito con acqua alla fine della produzione, quindi il tasso alcolico è leggermente più alto del normale, arrivando a 17,8%. La prefettura di Hyogo è una delle principali regioni produttrici di sake in Giappone e la città di Itami, con la presenza di acqua, il clima caratterizzato da poche piogge e inverni freddi, e le coltivazioni di riso, ha visto la nascita, nel 1550, di Konishi Shuzo, la più antica sakagura gestita da una singola famiglia.

**Tentaka Shuzo** - Prefettura di Tochigi  
*Tentaka Organic*  
Seimaibuai: 70%

**REGIONE DI KANTO**  
15% vol.

**Junmai Organic.** È certificato sia in Giappone che a livello globale come sake biologico, dimostrando l'impegno della sakagura verso la sostenibilità e l'uso di ingredienti naturali. La Tentaka Shuzo è una sakagura situata nella prefettura di Tochigi, fondata nel 1914. Il nome significa letteralmente "Falco del Cielo", e simboleggia la filosofia di voler creare sake di alta qualità, elevati ed eleganti come un falco in volo.

**Shichiken** - Prefettura di Yamanashi  
*Furinbizan*  
Seimaibuai: 70%

**UNESCO ECO PARK DI HAKUSHU**  
15% vol.

**Junmai.** Il nome "Furinbizan" si riferisce ai concetti del leggendario stratega cinese Sun Tzu e può essere tradotto come "Vento, Foresta, Fuoco, Montagna". È noto per il suo aroma floreale, un gusto morbido e ben strutturato, perfetto per accompagnare piatti ricchi.

*Kinunoaji*  
Seimaibuai: 47%

15% vol.

**Junmai Daiginjo.** Il nome significa letteralmente "la raffinatezza della seta", e rappresenta la massima espressione qualitativa del sake, da riso di varietà autoctone raffinato al 47%, molto umami.

*Yama no Kasumi*  
Seimaibuai: 70%

11% vol.

**Sparkling Sake.** Il nome significa letteralmente "la nebbia delle montagne", un Junmai sake prodotto con metodo Champenoise. 5 anni di affinamento sur lies, non degorgiato, con il nome che richiama appunto le nebbie che di mattina scendono dalla montagna andando a riprendere l'aspetto chiaro e torbido dello spumante. La Sakagura Shichiken è attiva dal 1750, ad Hakushu, all'interno di un eco-park formato da foreste sacre nell'area delle Alpi Meridionali. L'acqua qui arriva dal fiume sotterraneo del monte Kaikoma. Utilizza riso selezionato e tecniche di fermentazione particolarmente adatte per produrre sake eleganti e complessi.



# Il piacere della **birra artigianale**

★ **Ca' del Brado** - Rastignano, Bologna **EMILIA-ROMAGNA**  
Ca' del Brado nasce da un'idea molto precisa: la Cantina Brassicola. Qui ci si prende cura della realizzazione, fermentazione e affinamento di mosti e di malto, principalmente attraverso maturazioni in tini di legno con diverse caratteristiche. Sviluppare prodotti birrari di questa tipologia - con un'antica tradizione, ma anche con tantissime possibilità di sperimentazione - come un prolungamento naturale dell'artigianato italiano, ricco di tipicità produttive legate al territorio e con una profonda cultura nel mondo del vino. All'interno dei confini di CDB infatti, la lavorazione del legno (con grandi bottai e il consolidato uso di questo materiale negli affinamenti) e l'ampio mondo della vinificazione (che rende le botti culle di flore fermentative variegata) costituiscono un patrimonio ricco, affascinante ed unico.

*Cuvée de Kiwi* EBC 8 - IBU 27 7.8% vol.

**Sour Ale** al kiwi varietà Hayward del territorio bolognese  
Un blend ottenuto selezionando alcune specifiche botti prima affinate con *Brettanomyces Bruxellensis*. È caratterizzata da acidità lattica rinfrescata ulteriormente dal fruttato del kiwi, e arricchita da sentori agrumati, floreali e di cantina. La beva scorrevole, secca e dissetante non rinuncia a diverse sfumature donate dal passaggio in legno. Realizzata mediante macerazione con kiwi Hayward.

*Tevla Table Beer* EBC 6 - IBU 13 4.5% vol.

**Table Beer** (birra da tavola) fragrante, rustica e semplice.  
Un tributo al Belgio e alle birre "di lievito" senza fronzoli, secche e beverine, con una loro rusticità e croccantezza, che stupiscono per sottrazione e bevibilità. Rappresenta una sorta di rivoluzione dentro a CDB in quanto - dopo più di 5 anni di attività - è la prima birra "pulita" ad essere stata prodotta, fermentata in acciaio con un lievito autoctono chiamato "BUNNY" (Bologna Unknown Native Naughty Yeast), isolato dalla cantina attraverso un progetto di ricerca in collaborazione con l'università UNIMORE.

**3 Fonteinen, Armand Debelder** - Beersel, Bruxelles **BELGIO**  
*Lambic "Oude Geuze"* 7.8% vol.

Assemblaggio di lambic di età differenti di diversi produttori tra cui Lindemans, Boon, De Troch e lo stesso Debelder.  
Presenza di spuma seguita da lungo affinamento in bottiglia.  
La storia di 3 Fonteinen comincia nel 1953 quando Gaston Debelder insieme alla moglie Raymonde Dedoncker fonda l'omonima brasserie a Beersel, alle porte di Bruxelles. All'interno di questo locale, ad accompagnare i piatti della cucina regionale, sono servite le geuze autoprodotte da Gaston, che imparato l'arte dell'assemblaggio dallo zio Arthur, masterblender di grande esperienza.  
Azienda storica fondata nel 1997, a partire dal 2015, 3 Fontainen si trasferisce nella nuova sede di produzione a Lot, sulle rive dello Zenne e da poco impiega esclusivamente cereali coltivati nel Pajotelland grazie a una joint venture intrapresa da Armand e 15 agricoltori con l'intento di promuovere l'economia locale e di recuperare antiche varietà di cereali fiamminghi.

# Il nostro carrello dei **distillati**

**Castello di Banfi** - Montalcino (SI) **TOSCANA**  
**Grappa bianca di Brunello** 45% vol.  
Sangiovese

Ottenuta dalla distillazione delle fragranti vinacce del Brunello di Montalcino, direttamente dal Castello di Poggio alle Mura del IX° - XIII° secolo, conosciuto oggi come Castello di Banfi. Ottenuta dalla distillazione in corrente di vapore, con il sistema classico della doppia distillazione delle vinacce, che essendo state sottoposte ad una lunga macerazione sono ricche di alcool e di profumi.

**Distillerie Berta** - Mombaruzzo (AT) **PIEMONTE**  
"Villa Prato" 40% vol.

**Acquavite di vino** invecchiata 25 anni  
L'acquavite d'uva è un distillato unico nel suo genere, ottenuto dalla fermentazione e distillazione del mosto d'uva, il succo fermentato che contiene le vinacce o gli acini stessi. Questa nella fattispecie è il risultato di attente selezioni di ottimi vini invecchiati negli ultimi 25 anni in legno da parte di una delle distillerie più riconosciute.

**Remy Martin** - Cognac **FRANCIA**  
**Cognac VSOP Mature Cask Finish** 40% vol.

Distillato di vino  
Cognac Fine Champagne AOC. La storica maison di Rémy Martin ha tratto la sua identità dal cuore del Cognac Fine Champagne AOC. Una selezione esclusiva di uve provenienti da vigneti ricercati che offrono un grande potenziale di invecchiamento e che favoriscono una maturazione più lunga in botti di rovere (in questo caso fino a 20 anni) francese della foresta di Limousin, dando origine ad un Cognac da una complessa intensità aromatica.

**Domaine Tariquet** - Eauze (Propriétaire Récoltant) **FRANCIA**  
**Bas-Armagnac VSOP** 40% vol.

Distillato di vino  
Bas-Armagnac AOC. La storia del castello di Tariquet risale alla fine dell'Ottocento e sembra uscita dal libro delle favole. La tenuta conta oggi quasi mille ettari di terreno e Yves Grassa, famoso vinificatore, è riuscito nell'intento di cambiare la filosofia di produzione. Questo Bas-Armagnac matura per almeno 7 anni in botti di quercia. Ottenuto a partire da un blend di vini da Ugni Blanc (60%) e Baco (40%).

**Roger Groult** - Saint-Cyr-du-Ronceray **FRANCIA**  
**Calvados Pays d'Auge age 3 ans** 40% vol.

Distillato di frutta (sidro di mele)  
Calvados Pays d'Auge AOC. La storia di questa distilleria a conduzione familiare inizia nel XIX° secolo a "Clos de la Hurvanière", un'azienda agricola situata sulle alture del Pays d'Auge. Vincitore del premio "Miglior Calvados del Mondo" nel 2014 e nel 2016, questo distillato affina per almeno 3 anni in botte di rovere francese.

**Highland Park Distillery** - Kirkwall **SCOZIA**  
*"Viking Honour" 12 year old* 40% vol.  
Single Malt Scotch **Whisky** (distillato di malto d'orzo)  
Storico imbottigliamento della distilleria sin dal 1970, questo whisky viene lavorato a partire da malto d'orzo purissimo distillato in Pot Still, con invecchiamento naturalmente continentale (quello minimo che prevede appunto almeno 12 anni da disciplinare del S.M.S.W.) realizzato principalmente in botti di rovere europeo ex-Sherry.

**Bunnahabhain Distillery** - Isle of Islay **SCOZIA**  
*"The Old Malt Cask" aged 8 years* 50% vol.  
Single Malt Scotch **Whisky** (distillato di malto d'orzo)  
La distilleria Bunnahabhain è situata sulla parte nord-orientale dell'incantevole Isola di Islay. Fondata nel 1881 da una partnership conosciuta come Islay Distillery Co. Ltd., nel 1963, a seguito del boom di richieste del mercato, si amplierà ulteriormente. 369 bottiglie prodotte, questo Single Cask è stato distillato nel giugno del 2008 e imbottigliato a gennaio 2017. Eccellente.

**Signatory Vintage** - Isle of Islay **SCOZIA**  
*Caol Ila 2010 aged 10 years* 43% vol.  
Single Malt Scotch **Whisky** (distillato di malto d'orzo)  
"Caol Ila" è il nome gaelico per "Sound of Islay", lo stretto che separa l'isola di Islay da quella di Jura, nella costa occidentale della Scozia. La distilleria, situata nella costa di Sound, è stata fondata da Hector Henderson nel 1846. La Signatory Vintage invece è stata creata da Andrew Symington nel 1988 con l'acquisto di un Cask venduto poi in Giappone. Puro malto d'orzo distillato il 13 dicembre 2010, imbottigliato il 10 giugno 2021 dopo oltre 10 anni. Maturato in "hogsheads", questa è la bottiglia numero 801.

**Elements of Islay** - Isle of Islay **SCOZIA**  
*"Peat & Sherry"* 58.8% vol.  
Islay Blended Malt Scotch **Whisky** (distillato di malto d'orzo)  
Elements of Islay è la selezione di malti di Scozia ideata dal fondatore di "The Whisky Exchange", Sukhinder Singh, per celebrare whisky dal carattere forte, affumicato, e dal deciso sapore di iodio e salsedine. Peat & Sherry è il risultato di due Single Male di Islay invecchiati 18 mesi in una botte di Sherry Oloroso. 900 bottiglie.

**Knob Creek Distillery** - Kentucky **STATI UNITI**  
*"Small batch patiently aged"* 50% vol.  
Kentucky Straight **Bourbon Whiskey** (malto d'orzo e altri cereali)  
Questo whiskey è realizzato in quantità limitate utilizzando botti di rovere americano ed è imbottigliato a 100 proof. come da tradizione pre-proibizionismo. È un whiskey creato dalla leggenda della Jim Beam Booker Noe. Jim Beam è una delle distillerie americane più famose e le sue origini sono antichissime.

**Sanchez Romate Hermanos** - Jerez de la Frontera **SPAGNA**  
*"Cardenal Mendoza"* 40% vol.  
**Brandy de Jerez Solera Gran Reserva** (distillato di vino)  
Considerato uno dei migliori Brandy spagnoli e prodotto da questa grande azienda storica fondata nel 1781, inizialmente dedicata solo alla produzione di Sherry. Invecchiamento minimo di 3 anni, con il vecchio sistema della Solera.

**Distillerie de Port-au-Prince** - Rue Sarthe **HAITI**  
"Providence" 2019 52% vol.

**Haitian Pure Single Rum** (distillato da succo di canna)  
Siamo nel cuore della capitale di Haiti, da qui arriva il primo Providence messo in invecchiamento. La canna da zucchero Cristalline utilizzata proviene da Michel Sajous, a Saint-Michel-de-l'Attalaye, a 150 km a nord. La fermentazione avviene con lieviti naturali, distillazione a bagnomaria in alambicco discontinuo di rame, costruito da Muller in collaborazione con il maestro italiano Vittorio Capovilla. Questo Providence include i primi 25 barili invecchiati, dal numero 3 al numero 27, tutti quanti ex-Caroni.

**Distillerie Clairin Sonson Pierre Gilles** - Cabaret **HAITI**  
"Clairin Sonson" 2020 51,1% vol.

**Rhum Agricole** Sirop de Canne (distillato da succo di canna)  
Clairin Sonson è prodotto dal distillatore artigiano Stephan Kalil Saoud a Cabaret, a nord della capitale haitiana Port-au-Prince. È qui che lui coltiva una particolare varietà di canna da zucchero non ibridata, chiamata "Madame Meuze", che dona note vegetali e leggermente minerali. Sonson è l'ulteriore dimostrazione di quanto il terroir, i varietali della canna da zucchero e le tecniche pre-moderne influiscano in modo notevole sul profilo aromatico di questi distillati, considerati tra i più autentici al mondo. I **Clairin** sono sempre la pura espressione della canna e della distillazione ancestrale haitiana. Distillazione Pot Still con lieviti indigeni unicamente del raccolto di sciroppo di canna del 2020.

**Eminente** - Havana **CUBA**  
**Ron de Cuba** Reserva aged 7 years 41,3% vol.

D.O. Protegida Cuba (distillato da succo di canna)  
Situata nel vibrante centro dell'isola di Cuba, questa distilleria è un'aggiunta recente alla lunga storia e al ricco patrimonio della distillazione cubana. L'artigiano che si cela dietro questo nome illustre è Cesar Marti, il più giovane mastro di rum dell'isola. La ricchezza di questo rum deriva dalla sua composizione: 70% di *aguardientes*, acquavite particolarmente aromatiche che, dopo un invecchiamento di 5 anni in botti di quercia bianca ex-whisky, vengono miscelate con il ron cubano, lo spirito viene poi affinato per altri 7 anni e successivamente commercializzato.

**Chartreuse Diffusion** - Entre-Deux-Guiers **FRANCIA**  
*Chartreuse Verte* 55% vol.

Liqueur (alcol, erbe, spezie, aromi, zucchero, miele)  
Questa miscela unisce sapientemente 130 erbe, fiori, radici e spezie, alcol di barbabietola come base, zucchero bianco a dolcificare. Invecchia almeno 3 anni in botte grande di rovere francese. *Dalla scoperta del misterioso manoscritto (1605) riportante la ricetta dell'elisir di lunga vita, venne prodotta una prima versione dell'elisir nel monastero di Vauvert a Parigi nel 1737. Da allora al 1864 l'Elixir Vegetal viene elaborato nella farmacia del monastero della Grande Chartreuse, dove, nel 1764, padre Jerome Maubec definisce la prima ricetta, aggiungendo zucchero e abbassando il grado alcolico, lavorando per raggiungere il colore verde. La ricetta di oggi nasce dalla formula di 130 erbe nel lontano 1840.*

**Chartreuse Diffusion** - Entre-Deux-Guiers **FRANCIA**

*Chartreuse Jaune* 43% vol.

Liqueur (alcol, erbe, spezie, aromi, zucchero, miele)

Questa miscela unisce sapientemente 130 erbe, fiori, radici e spezie, alcol di barbabietola come base, zucchero bianco a dolcificare.

La colorazione gialla è data dall'aggiunta di zafferano.

Invecchia almeno 3 anni in botte grande di rovere francese.

*Il rientro dei Peres Chartreux in Francia arriva nel 1921, solo da quel momento ripartirono con la produzione dalla Certosa di Marsiglia, dove, non potendo utilizzare il marchio che nel mentre era stato affidato a dei liquorosi francesi, imbottigliavano sotto il nome di Tarragone, assemblando i distillati che arrivavano proprio dalla distilleria di Tarragona. Nel 1929 riescono a recuperare il diritto di utilizzare il marchio Chartreuse per i loro liquori. A questo punto sarà tempo per loro di ritornare nella storica distilleria di Fourvoire a Saint Laurent du Pont, casa della Grande Chartreuse.*

**Chartreuse Diffusion** - Entre-Deux-Guiers **FRANCIA**

*Chartreuse V.E.P.* 54% vol.

Liqueur (alcol, erbe, spezie, aromi, zucchero, miele)

Chartreuse V.E.P. Vert è un liquore dall'invecchiamento estremo, molto prolungato e tecnicamente considerato il più invecchiato in commercio. Una Chartreuse Verte con oltre 15 anni di affinamento, in piccole barrique.

*Chartreuse per molti vuol dire Voiron. Per più di 100 anni la cittadina francese dell'alta Savoia è stata la casa del tanto amato liquore dei padri certosini. Il sito di Voiron venne costruito alla fine del XIX° secolo come base logistica per la produzione che veniva effettuata nella distilleria storica di Fourvoire, a Saint Laurent Le Pont, distrutta nel 1935 da una frana. Dal 1903 i monaci però dovettero scappare, a causa di un'immediata espulsione dallo stato francese, e si rifugiarono in Spagna, a Tarragona, dove continuò la produzione. Dopo il rientro in Francia nel 1930, e soprattutto dopo la frana che distrusse la vecchia distilleria, la produzione venne trasferita a Voiron, dove ancora oggi si possono visitare le mitiche "caves" sotterranee.*

**Portofino** - Costa ligure di Levante **ITALIA**

*Portofino Dry Gin* 43% vol.

**Dry Gin**

**GIN TONIC**

Il microclima unico della regione permette una rigogliosa vegetazione mediterranea, che cresce tutto l'anno. Questo gin presenta al suo interno 21 botaniche, ognuna accuratamente selezionata per le sue proprietà aromatiche naturali: ginepro, limoni, lavanda, rosmarino, maggiorana, salvia, iris e la rosa sono coltivati organicamente nel giardino botanico sulle colline di Portofino ed in seguito combinati con ingredienti locali, selezionati per completare la ricetta segreta. Per la distillazione vengono utilizzati un antico alambicco di rame italiano utilizzato per distillare liquori e grappe locali oltre che una tecnologia d'avanguardia che produce distillazione sottovuoto.

**Robymarton** - Lughignano (TV) **ITALIA**

*"Handcrafted" Cold Compound* 47% vol.

**Italian Premium Gin**

**GIN TONIC**

Nel primo processo viene distillato l'alcool con il ginepro, ottenendo la base del gin. Nella seconda fase viene fatta, per circa il 10% del volume totale, un'infusione a freddo (chiamata Cold Compound) con 11 botaniche: buccia di agrumi, cannella, radice di liquirizia, semi di anice, bacche di ginepro, pepe rosa, radice di rafano, zenzero, chiodi di garofano, pimento e cardamomo.

**Tanqueray** - Londra **INGHILTERRA**  
"N° TEN" 40% vol.  
**Small Batch Crafted Gin** **GIN TONIC**  
Distillato in piccoli lotti e lavorato con cura meticolosa. Il primo gin ultra-premium distillato da agrumi interi: distillato nell'alambicco di rame Tiny Ten da 500 litri. Pompelmo, agrumi, ginepro e camomilla.

**The Melbourne Gin Company** - Melbourne **AUSTRALIA**  
*Melbourne Dry Gin* 42% vol.  
**Dry Gin** **GIN TONIC**  
Undici botaniche, sia locali che esotiche, estratte individualmente, distillate e poi miscelate per creare un gin a base di ginepro e semi di coriandolo, infuso con buccia di pompelmo e rosmarino provenienti dal giardino di Gembrook Hill Vineyard nella Yarra Valley. Poi ancora macadamia, legno di sandalo, miele di mirto, arancia Navel bio, radice di angelica, radice di orris, e corteccia di cassia. La componente finale è l'acqua, da Gembrook nella Yarra Ranges.

**LVMH** - Zyrardow **POLONIA**  
*Belvedere* **Vodka** 40% vol.  
**VODKA TONIC**  
Fabbricata in una delle distillerie polacche ancora in attività più antiche del mondo, che produce vodka dal 1910 e ha una storia risalente ad oltre 600 anni fa. La produzione è disciplinata dalla normativa della vodka polacca, tra le più strette al mondo: tutte le fasi di produzione devono avvenire in suolo polacco, e dev'essere utilizzato solamente il prodotto di cereali o di patate, non è autorizzato l'utilizzo di nessun altro ingrediente. Belvedere si rifornisce unicamente di segale polacca locale, denominata Dankowskie Gold Rye, con un attento processo di distillazione.

**Grey Goose** - Cognac **FRANCIA**  
*Grey Goose* **Vodka** 40% vol.  
**VODKA TONIC**  
Realizzata con i migliori ingredienti francesi, grano tenero invernale e acqua delle sorgenti di Gensac, nella regione di Cognac, coltivati e raccolti, dal campo alla bottiglia, mediante un procedimento esclusivo creato grazie al lavoro del maitre de chai Francois Thibault.

"La Poire" **Vodka** 40% vol.  
**VODKA TONIC**  
Realizzata con i migliori ingredienti francesi, grano tenero invernale e acqua delle sorgenti di Gensac, nella regione di Cognac. Infusione naturale con le pere d'Anjou.

"Le Citron" **Vodka** 40% vol.  
**VODKA TONIC**  
Realizzata con i migliori ingredienti francesi, grano tenero invernale e acqua delle sorgenti di Gensac, nella regione di Cognac. Infusione naturale con i limoni coltivati nella regione francese di Mentone, più grandi e con una buccia più spessa, dotati di ottimi oli essenziali.

**Kagura Shuzo** - Prefettura di Miyazaki **GIAPPONE**  
*Tensonkourin Imo* 20% vol.

**Shochu** (distillato di patata dolce)

Le patate dolci prodotte nel Kyushu meridionale vengono selezionate a mano una a una e l'aroma e il sapore originali vengono accuratamente selezionati ed estratti utilizzando il metodo di distillazione a bassa temperatura (rara nello shochu di patate). Kagura Shuzo è stata fondata a Takachiho-cho, nella prefettura di Miyazaki nel 1954. Utilizzando l'acqua più pura di "Saito-Kiyomizu", proveniente dall'area di Kiyomizu, Saito-city, l'azienda ottiene un ingrediente fondamentale ottimale per la produzione del shochu.

**Zuisen Shuzo** - Prefettura di Okinawa **GIAPPONE**  
*Zuisen Kusu 43 Awamori* 43% vol.

**Awamori** (distillato di patata dolce)

Awamori invecchiato, dalla sakagura di Awamori più rinomata di Okinawa. Viene maturato con il metodo tradizionale "Shitsugi", che prevede il blend di Awamori di 3 anni in un "Oyashu" (anfora) tramandato di generazione in generazione. Ottenuto da 100% di riso Indica Thailandese. La Zuisen Distillery Co., Ltd. fu fondata il 1° maggio 1887 nella città-castello di Sakiyama, a Okinawa. Sakiyama era una delle Sanka, le uniche tre città-castello autorizzate dal governo delle Ryukyu alla produzione di questo distillato.

**Tatenokawa Shuzo** - Prefettura di Yamagata **GIAPPONE**

Immaginate una sakagura con più di 180 anni di storia, la cui fondazione risale alla fine dell'epoca Edo (1603 - 1868) e si deve al consiglio di un capo samurai ammaliato dalla qualità dell'acqua locale e il cui nome, che significa "torrente del castello", fu scelto da un altro capo di un famoso clan. Nata nel 1832.

*Kodakara Yuzu* 8% vol.

Liquore allo Yuzu

Lo Yuzu è un tipo di agrume autoctono giapponese, presente in particolare nelle isole del sud. La sua peculiarità è il sapore molto forte della buccia, che ritroviamo intatta in questo liquore leggero. Per la produzione di ogni bottiglia vengono utilizzati tra 15 e 20 yuzu, messi in macerazione.

*Kodakara Sumomo* 8% vol.

Liquore al Sumomo

Questo è un frutto giapponese mix tra pesca, albicocca e prugna, i frutti provengono solamente dalla famosa zona di Nakayamacho.

**Dewa Distillery** - Prefettura di Yamagata **GIAPPONE**  
*"Sasayaki" Malt Whisky* 40% vol.

Malt **Whisky** (distillato di malto d'orzo)

La distilleria Dewa, situata nella città di Oguni in Giappone, è un emblema di dedizione artigianale e innovazione nel mondo dei distillati. Fondata nel 2020, la distilleria si impegna a produrre whisky di alta qualità, utilizzando metodi tradizionali giapponesi combinati con tecniche moderne. L'acqua pura e fresca della regione, celebre per la sua qualità eccezionale, è un componente chiave nel processo di distillazione. La maturazione in botti di Mizunara dona note di miele e vaniglia.

## La carta delle acque

# Water Selection

L'idrosommelier ha il compito di insegnare a scegliere l'acqua in base a quelle che sono le esigenze di ciascun organismo e in base a quelle che sono le proprietà dell'acqua.

L'acqua minerale non è un'acqua "distillata", ma è un'acqua che presenta delle caratteristiche riconosciute come utili per la salute. Le acque minerali sono microbiologicamente pure all'origine, si arricchiscono di sali minerali attraverso il terreno, in alcuni casi prima di essere messe in bottiglia trascorrono decine e decine di anni nel sottosuolo. Maggiore è il tempo di contatto con determinate rocce rispetto ad altre, più si arricchiscono di determinati ioni: calcio, magnesio, sodio, potassio. Elementi utili, indispensabili anche a volte, al nostro organismo.

Una prima importante classificazione delle acque minerali si basa sul contenuto di sali che viene espresso come **residuo fisso**. In base alla qualità di questo residuo (espresso in mg per litro) possiamo suddividere acque minimamente mineralizzate, oligominerali, medio minerali e ricche di sali minerali, dove queste ultime presentano un residuo solido superiore a un grammo e mezzo (raramente definite anche medicali).

L'abbinamento enogastronomico cibo-acqua-vino, lascia sempre e comunque un ampio spazio alla sperimentazione e alla ricerca. Utilizzando i principi di concordanza e di contrapposizione si possono creare anche effetti tali da esaltare in modo particolare un vino, un'acqua oppure un cibo. Si può ricorrere all'aiuto dell'acqua nel caso in cui si vogliono esaltare determinate qualità di un cibo, perché anche un cibo cambia sapore a seconda dell'acqua con cui è abbinato, e perché un buon abbinamento con l'acqua minerale può far crescere un piatto "povero".

Un alimento ricco, robusto e strutturato, come per esempio, una carne brasata con salse non diluite e saporite richiede un'acqua che abbia un residuo piuttosto alto e un sapore persistente. Un piatto leggero e delicato, come per esempio una minestra di verdure, richiede un'acqua leggera (cioè povera di sali minerali e ben equilibrata nei componenti cationici ed anionici). Allo stesso modo, sapori delicati richiedono acque poco mineralizzate, cibi mediamente saporiti si abbinano con acque di media concentrazione minerale. Per contrapposizione, un'acqua che abbia modesta mineralizzazione o una limitata presenza di soluti, tenderà a contrastare la sensazione di acidità. Le stesse idee si applicano per gli alimenti salati. Com'è noto il sale tende a neutralizzare l'acido, pertanto un cibo salato può essere abbinato felicemente ad un'acqua acidula. Buona idrodegustazione!

## Water experience

Abbinamento unico di 6 acque minerali con qualsiasi dei nostri **tre Menu di degustazione**



**Acqua Panna** - Scarperia e San Piero (FI) **TOSCANA**  
Acqua Minerale Oligominerale *pH 7,9* *RF 139.0 mg/l*

**Naturale**

Nata tra le colline toscane e imbottigliata direttamente alla sorgente, quest'acqua si contraddistingue per il suo profilo unico. Il suo pH 7,9 naturale alla sorgente, insieme alla sua composizione bilanciata di minerali sono alla base del suo gusto inconfondibile. Questa sorgente si trova in un'area naturale protetta, a circa 900 metri di altitudine.

**San Pellegrino** - San Pellegrino Terme (BG) **LOMBARDIA**  
Acqua Minerale Naturale *pH 7,7* *RF 854.0 mg/l*

**Frizzante**

S.Pellegrino è un'acqua minerale di alta qualità che scorre da una fonte d'acqua naturale nell'area delle Terme di San Pellegrino in Val Brembana, ai piedi delle Alpi italiane. Fluendo dalla neve e dalla pioggia che si infiltrano nelle alte vette dolomitiche (1200-1300 metri sul livello del mare), l'acqua impiega almeno 30 anni per farsi strada attraverso le rocce e raggiungere infine San Pellegrino Terme (350 metri slm.). Lungo la via l'acqua si arricchisce di sali minerali.

**Surgiva** - Parco Naturale Adamello-Brenta (TN) **TRENTINO**

L'unica acqua che si può fregiare del marchio del Parco Naturale Adamello Brenta, sceglie la natura, e da anni si impegna in diversi progetti dell'Ente Parco per la salvaguardia dell'ineestimabile patrimonio naturale di queste montagne, anima del Trentino più vero. Il Parco è la più vasta area protetta del Trentino, conta la presenza di circa 48 laghi e del ghiacciaio dell'Adamello, uno dei più estesi d'Europa. L'Associazione Italiana Sommelier ha scelto Surgiva come sua acqua ufficiale: grazie al suo bassissimo residuo fisso, Surgiva non altera il sapore dei vini di cui affianca la degustazione. Completa perfettamente il triangolo gustativo costituito, a tavola, da cibo, vino e acqua.

Acqua Minerale Naturale *pH 7,3* *RF 33.0 mg/l*

**Naturale**

Acqua Minerale Naturale *pH 7,3* *RF 33.0 mg/l*

**Frizzante**

**Lurisia** - Roccaforte Mondovì (CN) **PIEMONTE**

Nel cuore delle Alpi, dal Monte Pigna, nasce un'acqua così unica da essere imbottigliata in un capolavoro di Design Italiano.

Nel 1918 un minatore ha scoperto per caso la fonte. La bottiglia, prodotta da Verallia, nella sua eleganza, vuole ricordare proprio la lanterna del minatore ed è perfetta per le tavole più prestigiose al mondo. L'acqua Lurisia proviene dalle Alpi Liguri, a circa 1.400 metri di altitudine, in un tranquillo e inviolato ambiente naturale.

Leggera, è fra le acque con minor residuo fisso d'Italia e indicata per le diete povere di sodio. Ha un gusto perfettamente equilibrato e neutro, grazie ai minerali presenti che la rendono particolarmente indicata ad accompagnare tutto il pasto, esaltando ogni sapore.

"STILLE" Acqua Minerale Naturale *pH 7,0* *RF 30,5 mg/l*

**Naturale**

"BOLLE" Acqua Minerale Naturale *pH 6,9* *RF 30,5 mg/l*

**con aggiunta di Anidride Carbonica**

# I viaggi di Leonardo Lelli

## Coffee - Break

★ La torrefazione Caffè Lelli, a conduzione familiare, nasce a Bologna nel 1996 dalla volontà di Leonardo Lelli, Maestro Torrefattore tra i più esperti in assoluto in Italia oggi. Da sempre Leonardo si pone in primo piano nella ricerca, nella selezione e nella tostatura manuale dei migliori chicchi di caffè e lo fa viaggiando in paesi di incommensurabile bellezza, conoscendo ed entrando in contatto con varie culture, condividendo e lasciandosi ispirare. Noi abbiamo imparato da lui l'arte del caffè filtro come Chemex o V60, la French Press oppure ancora il più tradizionale caffè espresso secondo regola d'arte. Ogni caffè ha il proprio aroma, come ha un proprio momento per essere apprezzato. Crediamo che non esista il caffè migliore in assoluto, ma c'è un caffè che più di ogni altro ci regala un'emozione a seconda del momento nel quale lo si gusta, in base al metodo di estrazione che si preferisce o all'abbinamento che si sceglie. La **Chemex** è un percolatore di vetro, con impugnatura di legno e cuoio per estrazioni tipo "pour-over", nato negli USA nel 1941. La sua forma a clessidra totalmente in vetro, materiale che non assorbe odori e residui chimici, e il suo collare in legno legato con un laccio di cuoio, la rendono davvero inconfondibile ed amata da tutti i coffee lovers. Un modello è addirittura esposto nella collezione permanente al MoMa, il museo di arte moderna di New York. Il **V60** è uno dei più famosi accessori per preparare un caffè filtro manualmente. Come descrive il suo nome non è altro che un cono a V con un angolo di 60°, che può regalare tazze di caffè molto pulite ed esaltare gli aromi dei chicchi. Le caratteristiche che lo distinguono e lo fanno preferire agli altri nelle migliori caffetterie "third wave", sono sicuramente il grande foro centrale e le spirali interne che migliorano la "turbolenza", aiutando l'omogeneità dell'estrazione degli aromi. Attraverso la **French Press** invece si ottiene un caffè per infusione. È l'unico metodo nel quale l'acqua non attraversa la polvere di caffè, ma ci rimane a contatto per un tempo molto lungo, dai tre ai cinque minuti. L'acqua non è bollente e questo permette di esaltare al massimo gli aromi retrolfattivi del caffè. La bevanda acquista una leggera densità e un gusto piacevole e delicato.

**Sidamo Washed** - Etiopia, regione meridionale di Sidamo **ARABICA**

Ottenuto dalla lavorazione di chicchi autoctoni, la fermentazione viene svolta in acqua. Aroma delicato, ricco in toni fioriti e fruttati, acidità piacevole, gusto in evoluzione, molto persistente. Da gustare rigorosamente da solo, con il metodo da voi preferito.

**San José Classic Honduras** - Honduras, Santa Barbara **ARABICA**

Arabica lavata varietà Typica e Parainema. CRU Finca San José di Arnold Paz, piantagioni a circa 1490 mt slm. Doppia fermentazione, aerobica e anaerobica. Aroma elegante, note di cioccolato, cacao e miele; buona corposità, dolce con leggera acidità finale. Ben bilanciato, con lungo retrogusto.

# MAKORÉ

The place to be

