LICINSÌ

UNA SCELTA ARTIGIANA
VINI & CIBI D'ORIGINE

Catalogo degli Artigiani
2021

Stampato a Giugno 2021

UNA SCELTA ARTIGIANA

"Caro Diario,"
sì, è proprio con queste parole che voglio iniziare a raccontare il mio viaggio alla scoperta dei vini e cibi d'origine. Un viaggio che rappresenta una scelta di vita, una scelta artigiana, che mi ha portato a dare origine alla mia non convenzionale distribuzione dedicata alla ristorazione. Questa scelta trova la sua origine da un luogo, casa mia, che è fuori dallo spazio e dal tempo; che è utile, è confronto; che è fatto di storie di persone, di umiltà, di condivisione...in una parola ha origine dal

LICINSÌ

Letteralmente licenzino, una casa privata autorizzata da una piccola licenza al pubblico servizio di bevande e cucina "fredda". Sino ad alcuni anni fa molto diffusi nelle valli e nelle colline bresciane, i licinsì erano luoghi di viva socialità: poco fuori il paese, nei borghi rurali, in montagna, lungo le principali vie di passaggio o sui dossi panoramici si potevano incontrare cascine con una stanza trasformata in ritrovo popolare. Una dimensione appartata, quasi fuori dal tempo, dove consumare frugalmente merende e spuntini, giocare a carte e alla morra, celebrando ore rubate alle fatiche quotidiane fra conversazioni che si scioglievano in vivaci racconti, storie di bizzarri personaggi, canti e balli in allegria al suono di fisarmoniche e mandolini.

(Fonte: Culture in movimento – AESS – Regione Lombardia)

Ma da dove iniziare? Entro nel mondo del vino da produttore biodinamico, come dipendente. Tuttavia, dietro una scelta deve esserci sempre una responsabilità. Decido, quindi, di metterci la faccia e il nome: Pierluigi Marini. Con questa faccia scelgo di aprire la mia distribuzione, l'unica scelta che mi è stata possibile per continuare a guardarmi allo specchio e vedere una persona che manteneva la sua integrità. Un pensiero che nel 2014 si traduce in fatti, nasce così il Licinsì, distribuzione di vini e cibi d'origine per ristoranti. Mi approccio a questo mondo con estrema curiosità e voglia di confrontarmi. Nessun pregiudizio, ma voglia di comprendere questo mondo tramite la competenza teorica e l'esperienza pratica. La realtà attuale del mondo del vino è complessa, esistono sì molti regolamenti, ma sono articolati con maglie spesso troppo larghe e di certo non facilitano chi come me ha voglia di intraprendere questo percorso. L'unica strada per me percorribile è quindi quella di raccogliere tutte le conoscenze a disposizione, faccio ricerca, studio, approfondisco...insomma cerco di avere la massima formazione possibile. Ritengo che prima di poter dare una propria opinione, magari anche contraria a quello che è l'attuale sistema, bisogna dimostrare di avere tutte le conoscenze per poter parlare.

Dopo aver studiato in modo approfondito, scopro che esiste una sola verità, a cui mi approccio nel modo più umile possibile: il vino non può avere delle etichette, perché la sua origine è culturale. Ma cosa significa? Significa che deriva da una scelta, anzi, da una serie di scelte compiute da un artigiano. È solo con questa consapevolezza che anche noi possiamo compiere la nostra scelta.

Come possiamo arrivare a questa consapevolezza? Io sto compiendo un viaggio lungo una vita che mi ha portato e mi porterà alla selezione degli artigiani, che hanno compiuto un preciso tipo di scelta. La mia selezione è un vero e proprio viaggio, un'avventura che inizia con lo studio, tra carte pedoclimatiche dell'IGM e procede poi in rete, la rete del web che mi aiuta ad individuare le cantine e infine la rete di persone, amici e professionisti che mi danno sempre nuovi spunti. Una volta scelta la destinazione la visito, proprio come fa un esploratore. Mi approccio senza pregiudizi, dando priorità a vini provenienti da vitigni autoctoni e rappresentativi del territorio italiano. Una volta che sono sul campo mi pongo una serie di domande: Che storia mi raccontano questi produttori? Qual è il legame culturale con il loro territorio? Come lo lavorano? Dove hanno i vigneti? Come lavorano in cantina? Vedo con i miei occhi, tocco con le mie mani e raccolgo più dati possibile. Ma soprattutto assaggio e assaggio, confrontando e valutando con i produttori stessi i loro vini. Alla fine raccolgo tutto, torno a casa arricchito, e inizio la mia selezione, incrocio i dati e insieme ad un panel di esperti e amatori faccio un ulteriore degustazione alla cieca, studio i dati una seconda volta e alla fine, con una nuova consapevolezza, compio la mia scelta. A questo punto comunico con la massima trasparenza la mia scelta sia agli artigiani che ho incontrato sia alle persone a cui mi rivolgo. La collaborazione si attiva solo dopo che le cantine selezionate in massima trasparenza accettano tre semplici, ma non banali, condizioni:
- Accordo condiviso esclusivo
- Compilare una scheda tecnica vini da me realizzata (aggiornandola ogni anno)
- Fornire la copia di laboratorio delle analisi del vino (aggiornandola ogni anno)

Chiaramente non finisce qui, ogni anno faccio una vendemmia, incontro di nuovo l'artigiano che ho selezionato, raccolgo nuovi dati e sempre con la consapevolezza in mano, confermo la mia scelta.

Ora, mio caro amico, potresti chiederti: “Perché fai tutto questo?”, la risposta è semplice, a me il vino genuino piace buono! Come faccio a scegliere quale sia un buon vino? Parto da una semplice, ma non banale, distinzione: il vino che sto scegliendo è artigianale o industriale? Che tradotto significa, questo vino è stato prodotto da una persona o da un’azienda? È proprio questo dilemma che fa nascere il concetto di artigianato, cioè un vino prodotto da un uomo, e che quindi non può mai essere replicato uguale a sé stesso. Artigianale è unicità! La seconda domanda che mi pongo è: il produttore dichiara quali prodotti e tecniche vengono utilizzati nella produzione? Le informazioni sono chiare e trasparenti? Solo con la conoscenza potrò compiere la mia scelta consapevole!

Non solo vino però, sì, perché l’anima di un Licinsì era composta anche da quella che viene definita “cucina fredda”. La mia ricerca si apre anche alle materie prime per la ristorazione, con gli stessi criteri utilizzati per il vino. Un buon vino accompagnato da un buon cibo. Anche in questo caso per definire cosa sia buono/genuino faccio un passo indietro e penso al termine “origine”. Torno al concetto di conoscenza e consapevolezza delle materie prime, dei loro cicli naturali e stagionali. Tuttavia, un cibo non è solo questo, è anche identità, cultura e tempo, inteso sia come storia che come tempo di lavorazione che non può sottostare alle richieste del mercato.

Cos’è quindi un vino o un cibo d’origine? È un racconto, un pezzo di passato, presente e futuro, se tutti i principali concetti di origine sono onesti a sé stessi. Solo in questo modo possiamo produrre e degustare un’emozione unica e irripetibile che avrà ogni anno la sua variante per sorprenderci e metterci in discussione all’infinito. L’origine è in molte cose: nelle caratteristiche del territorio, come il clima, il terreno, la posizione geografica; nella tradizione culturale; nel pensiero del produttore; nelle scelte tecniche produttive; negli obiettivi qualitativi e commerciali.

Ti starai chiedendo: “Ma quindi, cosa ho tra le mani?” Un semplice catalogo. Composto da una selezione di prodotti veri, che sanno di territorio e di persona. Proprio come succedeva nei Licinsì, ti potrai affidare a questo documento, con la consapevolezza che io, Pierluigi, con la mia faccia e il mio nome fungerò da garante della loro Origine.

In questo mio viaggio ritengo che non si possa procedere sempre da soli. Per crescere serve un onesto confronto con altri professionisti. Da questo concetto nasce *PRIVILEGI A TAVOLA Idee e Percorsi a Orientamento Rurale.* Un marchio sotto il quale io e altri due professionisti, lo *chef Michele Valotti* e il *giornalista Riccardo Lagorio*, abbiamo deciso di unire le nostre competenze Vino | Cibo | Cultura per promuovere il concetto che ognuno di noi possa riappropriarsi della conoscenza delle cose per poter scegliere più consapevolmente dove e cosa mangiare o bere. L’obiettivo è offrire la nostra conoscenza tramite consulenze ai ristoranti e condividere una visione: ognuno di noi ha il privilegio di poter scegliere ogni elemento di quello che mette in tavola, non solo per il semplice gusto, ma anche per raccontare una storia del passato rivista nel presente per tramandarla alle generazioni future.

privilegi a Tavola®

IDEE E PERCORSI
A ORIENTAMENTO
RURALE

Mio caro diario, ora ti devo lasciare, ma ci vediamo domani, perché il viaggio continua!

Marini Pierluigi

Indice vini

ABRUZZO

Ludovico – Val Peligna, Vittorito (AQ)

LOMBARDIA

Ravarini – Franciacorta, Monticelli Brusati (BS)
La Muraca – Valcamonica, Losine (BS)
Cà Bianche – Valtellina, Tirano (SO)

TRENTINO ALTO ADIGE

Rosi Eugenio – Vallagarina, Calliano (TN)
Reyter – Quartiere Gries, Conca di Bolzano
In Der Eben – S.Maddalena/V. Isarco, Renon (BZ)

VENETO

Zanon Eros – Valdobbiadene, Follina (TV)

FRIULI VENEZIA GIULIA

Keber Edi – Collio, Zegla/Cormòns (GO)
Keber Kristian – Brda, Medana/Dobrovo (Slovenia)
Martin Merlak – Carso Breg, San Dorligo D.V. (TS)

VALLE D'AOSTA

Les Petits Riens – Regione Chabloz, Aosta (AO)

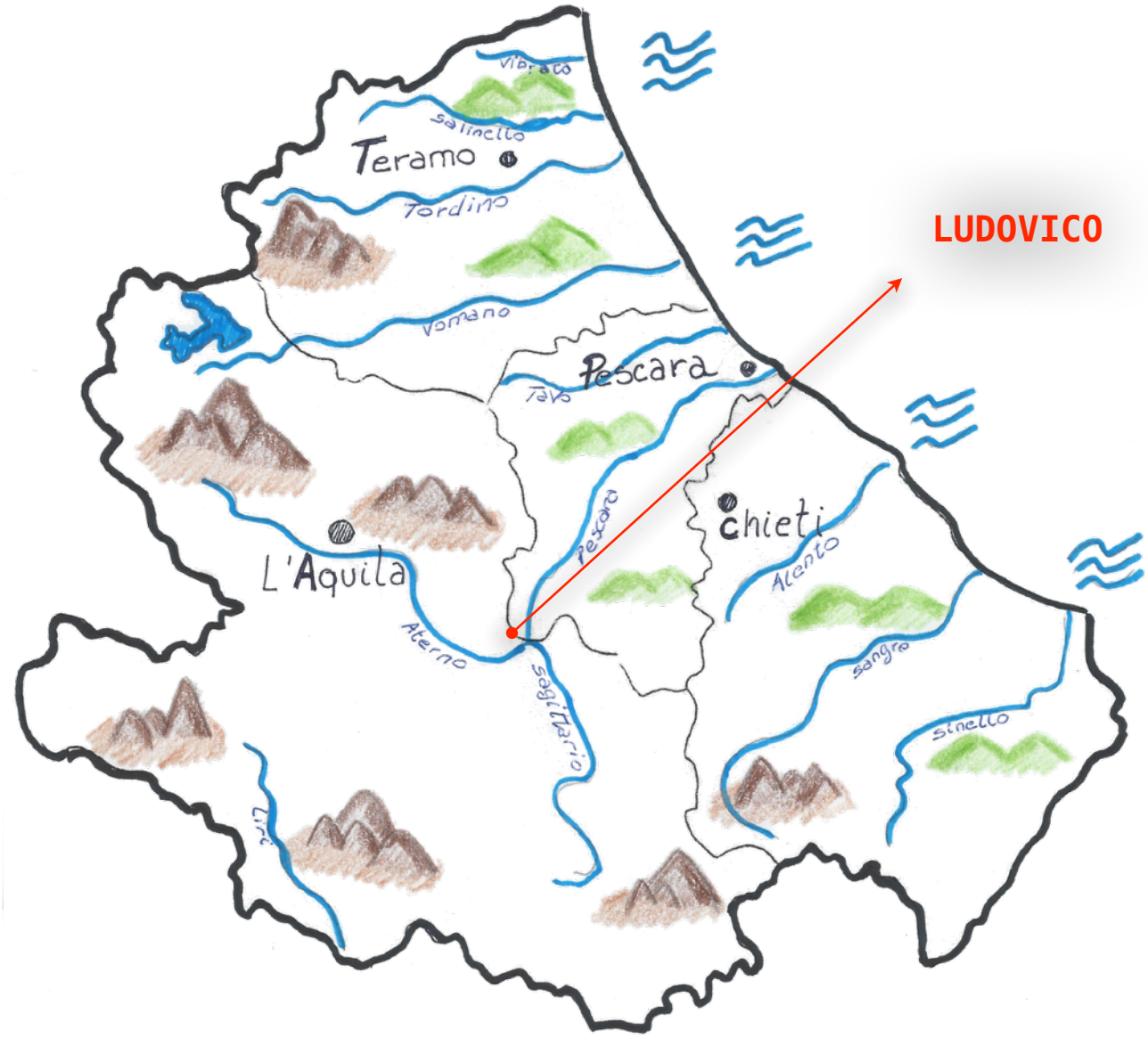
Indice cibi

LOMBARDIA

Le Frise – Valcamonica, Artogne (BS)

ABRUZZO

ultimata nel 2014



cantine visitate	30
vini assaggiati	150
confronti alla cieca	07 cantine 21 vini

Ottobre 2014

Caro diario,

l'**Abruzzo** è una terra colorata, "una trapunta fatta di tante pezze di tutti i colori" come mi hanno detto gli anziani del luogo durante il mio viaggio.

È una terra ricca e povera, è città e borghi. È collina, mare e montagna. È un paesaggio unico. L'Abruzzo è tradizione, cultura ma soprattutto coltura e vite. Pensate che l'incidenza della superficie a vite (c.a. 31.948 ha) sull'intera superficie agricola regionale è superiore alla media italiana e risulta sostanzialmente stabile a differenza di molte altre regioni d'Italia.
L'Abruzzo, come tutta l'Italia, è una terra antica, da sempre abitata da popoli ed etnie diverse, da genti che già a cavallo del VII e VI secolo a.C. coltivavano la vite. Il vino è parte integrante della cultura di questa terra. È solo visitando le piccole cantine abruzzesi, dove non sono i numeri o il marchio a fare del vino un prodotto pregiato, che si riesce a cogliere il rispetto che i vignaioli hanno per questo prodotto e per la loro terra. In questo luogo parole come naturale, autoctono o bio non hanno un senso commerciale ma si fondono con la realtà che puoi vedere e toccare. I vignaioli stanno facendo un incredibile lavoro di valorizzazione dei loro vitigni, tra i più famosi troviamo: Montepulciano per oltre il 58% di superficie a vite; Trebbiano; Pecorino; Passerina; Cococciola. Ciò nonostante la produzione di vino realizzata da piccoli produttori pesa solo il 15% sulla produzione annua, il resto è prodotto da grandi realtà, cooperative e associazionismo.
Sedendomi alla tavola dell'Abruzzo, oltre al buon vino non manca il buon cibo, un cibo d'origine.
Il buon gusto si ritrova nella cucina: maccheroni alla chitarra; gnocchetti al cacio e uova; tartufo scorzone; zafferano; per finire con i forse scontati ma divini arrosticini di pecora.
È una terra ricca di piccoli produttori, di gente con secoli di tradizioni alle spalle, che non si arrende e non dà importanza alla grande distribuzione. Gente che ha capito il vero senso del vino e produce "per fare un buon vino" migliore di quello del nonno, anche se alla fine solo in pochi, ma buoni, lo gusteranno.

La mia scelta:

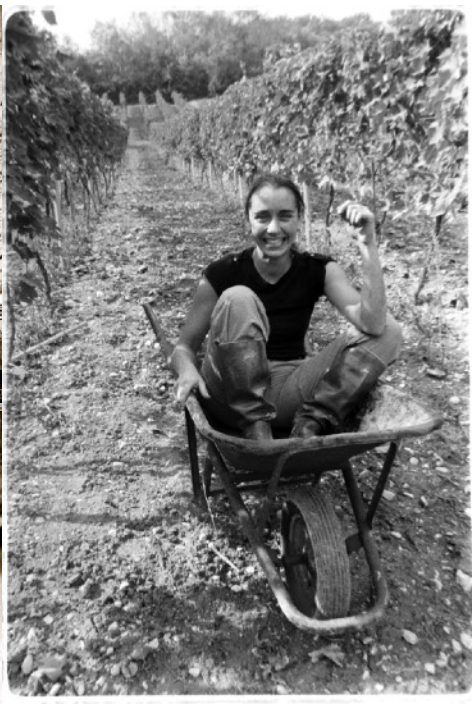
LUDOVICO
AZIENDA AGRICOLA

Val Peligna (AQ)
42°13N | 13°82E | 377m
10’000 bottiglie
anno fondazione 1988
Artigiana di Cultura

Lorenza Ludovico sceglie di lasciarsi alle spalle il lavoro in teatro dopo 10 anni di attività e di dedicarsi alla gestione della piccola Azienda Agricola di famiglia (1 ettaro di vigneto e 1 ettaro di ulivi). L’azienda nasce negli Anni ‘80 dal padre, **Enzo**, che a sua volta aveva proseguito la passione del padre Giovanni. Una storia semplice, di una piccolissima realtà agricola famigliare, nutrita di passione, verità, fatica e onestà. L’azienda si trova in un luogo storico come Vittorito “Città del Vino” in provincia dell'Aquila, nell'entroterra Abruzzese in Val Peligna, dove si sostiene sia nato il Montepulciano. In questo luogo, oggi, con una produzione annua di circa 10.000 bottiglie tra Montepulciano, Cerasuolo e l’ultimo nato il bianco Tre.Ma, Lorenza apprende la conoscenza e diventa conservatrice dell'antica tradizione contadina, scegliendo di ridurre al minimo la manipolazione in cantina per proporre un prodotto essenziale, frutto della semplice fermentazione delle uve.

"L’ho imparato in teatro e lo riporto in vigna...la ricchezza sta negli interstizi, nel dettaglio, nel contenuto, non nella forma e nella quantità, anzi aumentando quest’ultima, in forma inversamente proporzionale, si riduce la prima!”

Lorenza Ludovico



TRE.MA bianco
Trebbiano – Malvasia

SUFFONTE rosato
Cerasuolo d’Abruzzo

SUFFONTE rosso
Montepulciano d’Abruzzo
Terre dei Peligni

SUFFONTE rosato

LUDOVICO
AZIENDA AGRICOLA

Origine uve

Montepulciano – incrocio spontaneo con molte variabili intravarietali, tardivo e dal gusto morbido e intenso orientato più sui frutti rossi e spezie (chiodi di garofano, curry…), tannini delicati, acidità medio bassa, colore violaceo.
età media viti: 30 anni – allevamento: guyot

Origine territorio

Valpeligna – Vittorito (AQ) è montagna 300m esposto a est, racchiusa da giganti e lontano dalle coste, ben ventilata con sbalzi termici elevati. Terreni di origine alluvionale, alternanza di argille chiare/scure con ciottoli silicei. Questo sostiene i tratti morbidi e intensi del vitigno ma non solo, completano la mancanza di acidità, complessità donando una parte floreale più elegante.
estensione: 1 ha

Origine culturale

Popolare – confuso con il Sangiovese si espande in quasi tutta Italia adattandosi ai vari contesti. Nella prima metà del 700 inizia la sua storia negli Abruzzi proprio in Conca Peligna dove viene accolto e compreso dal mondo rurale che nel 1948 distingue il Montepulciano Primaticcio e Cordisco (tardivo) quest'ultimo definito dal patriota Serafini "l'attuale e vero Montepulciano".

Origine umana

Lorenza è laureata in storia del teatro si approccia con una sensibilità artistica e pratica, senza pretendere troppo ma semplicemente volendo esprimere la sua storica identità con attenzione ai racconti tramandati dai Peligni.
Artigiana di Cultura – in campagna circa 70 q/ha, lavorazioni meccaniche e trattamenti di sola copertura, in cantina fermentazione spontanea, torchio e acciaio, vinificato in bianco, 12 mesi di affinamento e imbottigliato senza filtrazioni. Massima trasparenza in etichetta, romanticamente uva e territorio.

Vino d'Origine

Il vino del popolo quello che tutti si portavano nei campi per dissetarsi. È l'essenza che non ha bisogno di strutture per farti sentire la sua presenza decisa coinvolgendo tutti i sensi.

Variante annata
vedi listino e lo storico annate

SUFFONTE rosso

LUDOVICO
AZIENDA AGRICOLA

Origine uve

Montepulciano – incrocio spontaneo con molte variabili intravarietali, tardivo e dal gusto morbido e intenso orientato più sui frutti rossi e spezie (chiodi di garofano, curry…), tannini delicati, acidità medio bassa, colore violaceo.
età media viti: 30 anni – allevamento: guyot

Origine territorio

Valpeligna – Vittorito (AQ) è montagna 300m esposto a est, racchiusa da giganti e lontano dalle coste, ben ventilata con sbalzi termici elevati. Terreni di origine alluvionale, alternanza di argille chiare/scure con ciottoli silicei. Questo sostiene i tratti morbidi e intensi del vitigno ma non solo, completano la mancanza di acidità, complessità donando una parte floreale più elegante.
estensione: 1 ha

Origine culturale

Popolare – confuso con il Sangiovese si espande in quasi tutta Italia adattandosi ai vari contesti. Nella prima metà del 700 inizia la sua storia negli Abruzzi proprio in Conca Peligna dove viene accolto e compreso dal mondo rurale che nel 1948 distingue il Montepulciano Primaticcio e Cordisco (tardivo) quest'ultimo definito dal patriota Serafini "l'attuale e vero Montepulciano".

Origine umana

Lorenza è laureata in storia del teatro si approccia con una sensibilità artistica e pratica, senza pretendere troppo ma semplicemente volendo esprimere la sua storica identità con attenzione ai racconti tramandati dai Peligni.
Artigiana di Cultura – in campagna circa 70 q/ha, lavorazioni meccaniche e trattamenti di sola copertura, in cantina fermentazione spontanea, torchio e acciaio,10 gg macerazione, 12 mesi affinamento e imbottigliato senza filtrazioni. Massima trasparenza in etichetta, romanticamente uva e territorio.

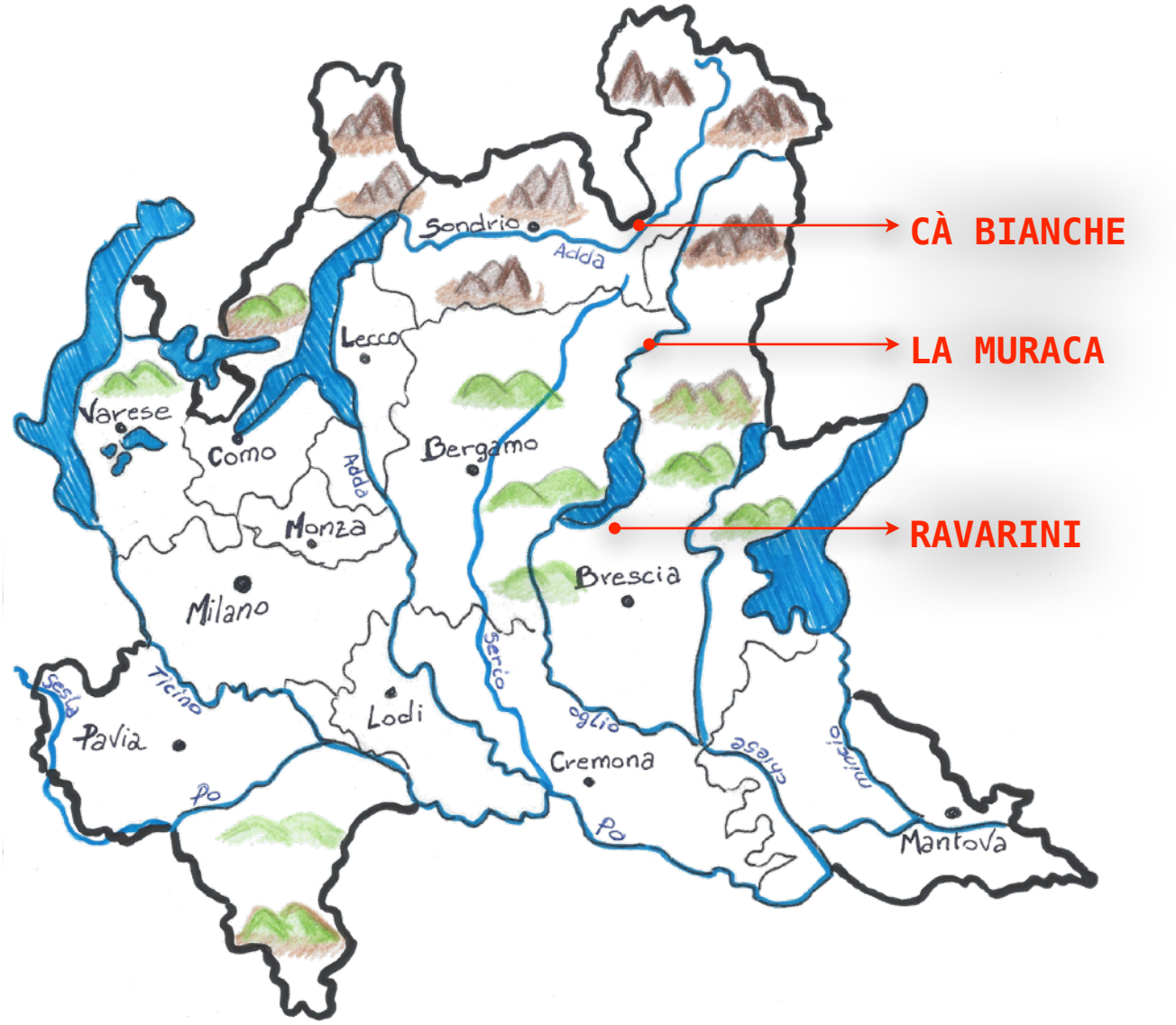
Vino d'Origine

Un popolare per tutti i giorni e tutti i gusti disarmante nel suo equilibrio ma non banale, sa regalare emozioni raffinate con il passare del tempo, il classico pugno di ferro in guanto di velluto.

Variante annata
vedi listino e lo storico annate

LOMBARDIA

ultimata nel 2015



cantine visitate	124
vini assaggiati	810
confronti alla cieca	29 cantine 86 vini

Dicembre 2015

Caro diario,

la **Lombardia** è una regione talmente ampia e variegata che mi sono ritrovato a doverla esplorare in più tappe.
La Lombardia è una delle regioni più estese d'Italia, ma la sua viticoltura è ridotta a circa 21.600 ettari. Le zone vitivinicole sono distinte in piccole aree ben delimitate e a denominazione, troviamo infatti ben 5 DOCG, 19 DOC e 15 IGT. I terreni e i climi delle diverse zone sono molto diversi e questo caratterizza anche i vini, che oltre al terroir sono ben distinti anche per varietà di vitigni presenti. C'è una scarsa presenza di vitigni autoctoni anche se si sta avendo qualche movimento in questa direzione. Una regione così ampia non poteva che suddividersi a sua volta in sotto aree che sono storicamente vocate alla viticoltura.
Partendo da nord troviamo la **Valtellina** con la sua viticoltura eroica (dai 200 ai 700 m), tra gli infiniti terrazzamenti regna il vitigno Chiavennasca (Nebbiolo); scendendo troviamo la **Valcamonica**, che dopo un forte abbandono vitivinicolo sta iniziando un percorso di ri-valorizzazione e ri-scoperta dei vitigni autoctoni; fino ad arrivare al **Sebino** con la **Franciacorta** e **Colline Bresciane**, che con i suoi terreni, principalmente di origine morenica glaciale, ospita principalmente Chardonnay e Pinot Nero; spostandoci ad ovest troviamo la **Bergamasca**, zona collinare formata da arenarie calcaree e marnosi, dove trovano espressione il rosso Valcalepio (Cabernet Sauvignon e Merlot) e il passito autoctono Moscato di Scanzo; ad est troviamo le colline moreniche del **Lago di Garda** dove si concentrano varie tipologie di vino interregionali con il Veneto, dai fermi agli spumanti, anche se i più rilevanti credo siano gli autoctoni Trebbiano di Lugana, Groppello e una piccola area di Tocai denominato San Martino della Battaglia; spostandoci a sud-est, nella **Bassa Lombardia**, in pianura e su terrazzi alluvionali troviamo il frizzante Lambrusco Mantovano; infine a sud-ovest si affaccia l'**Oltrepò Pavese** la macroarea più vasta della regione, pur essendo in pianura, in particolare nella zona di Pavia si trova un concentrato di colline tra i 100 e i 600 metri caratterizzate da calcari, marne e arenarie calcaree con argilla, dove troviamo la Bonarda frizzante come vino rappresentativo, sono inoltre dimora per vitigni autoctoni come la Croatina, Uva Rara, Vespolina e Barbera, oltre ad un'altissima concentrazione di Pinot Nero per spumante.
Pur essendo un'unica regione, non posso di certo dire che sia omogenea per suoli, tradizioni e tipologie di vino pertanto tutte queste piccole aree vanno scoperte ed approfondite distintamente. Una regione ricca, dove purtroppo, per l'agricoltura, troviamo molta industrializzazione e orientamento al mercato. Come già detto all'inizio, la viticoltura, rispetto all'estensione regionale, è molto ridotta, anche se orientata all'alta qualità. Attenzione però, perché secondo il mio parere l'equilibrio tra vero agricoltore e imprenditore è sbilanciato a favore del secondo.

Franciacorta

Novembre 2014

Caro diario,
per la Franciacorta ho dovuto compiere un viaggio introspettivo, si tratta infatti di casa mia! Proprio per questo sono stato più critico e meno indulgente con questa fantastica terra, ricca di ogni bene immaginabile. Ci sono clima, laghi, fiumi e montagne; c'è una realtà contadina; ci sono storia e cultura; tradizioni e innovazioni. Qui vive anche lo spirito imprenditoriale della provincia di Brescia, mantenuto attivo da chi ha la possibilità di investire, perché si sa, il denaro è parte integrante della crescita aziendale.

La Franciacorta è la mia terra e le cantine della zona mi sono quasi tutte familiari. In questo mio viaggio però ne ho scoperte di nuove e approfondito la conoscenza di quelle che credevo di conoscere. Ho visitato 20 tra le 110 cantine presenti sul territorio, e vi ho trovato, o meglio non ho trovato la realtà contadina. Purtroppo è sparita.
Salvo pochissime eccezioni, ci sono sì grandi investimenti e un grande vino, ma per quanto ho potuto vedere, manca ancora l'identità. Un' identità che non sia solamente legata al business ma, come recita il Consorzio, che sia un'"Unione di Passioni". La passione la si trova solo nelle persone ed è legata alla terra e alle tradizioni, non al business plan.
Altro aspetto preoccupante è l'inquinamento dato dalla vicinanza a grosse realtà produttive. Parlare di naturale, biologico e biodinamico è sempre ben visto e la mia selezione si orienta in quella direzione, ma dobbiamo essere coscienti di dove qual è la realtà ambientale in cui ci troviamo.
Forse sono stato duro, o semplicemente "autentico", ma amo questa terra e ho tanta fiducia nelle sue potenzialità. Ci sono comunque alcune realtà che hanno veramente a cuore quello che fanno, senza pensare unicamente alla vendita di tutte le bottiglie prodotte. Tirando le somme, secondo il mio parere, andrebbe riequilibrato l'aspetto agricolo con quello imprenditoriale per ritrovare la passione in questa splendida terra.

La mia scelta:

gigi

RAVARINI

VITICOLTORE A MONTICELLI

Franciacorta (BS)
45°64N | 10°10E | 300m
5’000 bottiglie
anno fondazione 1971
Artigiano felice

Gianluigi Ravarini (Gigi) è una delle rare testimonianze che dimostra come l’agricoltura e la viticoltura in Franciacorta sia un’arte vissuta sia in prima persona che dalla collettività, attraverso la passione e il sostegno alla famiglia. Ufficialmente l’Azienda Agricola nasce nel 1971 grazie al padre Bortolo, detto Piero (infermiere) come mezzadro di 1,5 ettari piantati a vite. Agli inizi produce vino sfuso e qualche centinaio di bottiglie in maniera naturale, unico modo conosciuto di fare vino. Proprio in quel periodo però, iniziano i primi movimenti imprenditoriali che cambiano gli equilibri in Franciacorta, fino ad arrivare agli Anni ‘90 dove con la forza acquisita si inizia ad acquistare uva per produrre Franciacorta. Nel 2002 dopo varie esperienze in altre cantine e anni da conferitore di uve, prende ispirazione e coraggio dall’amico Giovanni (Gigi) Balestra e inizia così il suo percorso da vignaiolo artigiano in collina. Si riappropria dell’espressione che vuol trasmettere del suo territorio il vino di Monticelli Brusati. Ad oggi Gigi segue personalmente 6 ettari in maniera naturale (dal 2015 certificato bio) tra cui 4 a vite e 2 tra oliveto e bosco dove ricava i pali per i sui vigneti. Crede inoltre, che la piccola zona di Monticelli, che spazia da origini moreniche e alluvionali ricche di minerali, argille, calcare, torrenti e venti, si distingua bene dal resto della Franciacorta. Per esprimere al meglio queste differenze, sceglie di produrre in maniera naturale utilizzando solo acciaio e cemento. Gigi è inoltre il primo a dichiarare in etichetta tutti i prodotti utilizzati. Il suo Franciacorta, un solo vino (circa 5.000 bott./anno) senza dosaggi e interamente figlio di un’annata (con affinamento di minimo 30/40 mesi), viene proposto in quantità limitate per altri due anni, prolungando l’affinamento ed evidenziando il carattere d’annata e non corretto del vino. Nel 2002, per un fortunato errore, ha piantato probabilmente il primo vigneto di Pinot Meunier della Franciacorta. Ma di questo vitigno rinnegato si innamora e fiducioso delle sue qualità in questa terra va alla ricerca della sua miglior espressione. Come da tradizione non mancano i vini fermi. Anche in questo caso è una continua sperimentazione tra Cabernet Franc, Chardonnay, Merlot, Pinot Nero. Che soddisfazione, finalmente una realtà Franciacortina artigiana che, senza paura e senza seguire le regole del mercato, sperimenta liberamente territorio e vitigno cercando di trasmettere passione e cultura agricola.

“Il Vino va vissuto credendo in lui, non nel mercato”

Gianluigi Ravarini

FRANCIACORTA
Chardonnay

FRANCIACORTA
Pinot Nero

METODO CLASSICO
Pinot Meunier

SEBINO ROSSO
Cabernet (Franc, Carménère e Sauvignon)

FRANCIACORTA

gigi RAVARINI
VITICOLTORE A MONTICELLI

Origine uve

Chardonnay – incrocio spontaneo tra Pinot X Gouais blanc, vitigno internazionale per eccellenza tra i più versatili, completi e armonici, non gli manca sicuramente il frutto maturo e dolce (banana, pera, ananas…) di ampia struttura ma anche a complessità non scherza, acidità media e buccia consistente.
età media viti: 20 anni – allevamento: guyot

Origine territorio

Monticelli Brusati – a nord si apre in piccole gole di medio/alta collina circa 300m esposte a sud/ovest tra torrenti e bosco grandi protettori e gestori di un microclima costante e ventilato. Le ex cave di *Medolo* calcare marnoso grigio-bianco stratificato e selcioso confermano la tipologia del sottosuolo che in superficie è ricoperto da depositi argillosi scuri marroni e rossastri. Questo mix ritarda la maturazione imboccando la strada delle durezze e longevità.
estensione: 2 ha

Origine culturale

Imprenditoriale – purtroppo di antichi vitigni autoctoni se ne è persa traccia se non in qualche scritto ma ormai quasi scomparsi per scelta o per poca qualità non saprei. Le uve e il metodo/sistema sono stati una scelta imprenditoriale corretta per raggiungere una fama così grande in così poco tempo circa 60 anni.

Origine umana

Gigi è semplice e diretto nato tra i vigneti di Monticelli, rarissimo esempio vivente delle origini del posto riesce a trasmettere l'autenticità agricola di un tempo gestita da nobili, monaci e lavorata con sudore e fatica dai contadini.
Artigiano felice – in campagna circa 50/70 q/ha, lavorazioni meccaniche e trattamenti di sola copertura, in cantina solo prima pressatura a piatti orizzontali di un solo campo, fermentazione spontanea e affinamento min 10 mesi in acciaio, solo travasi per illimpidimento delle basi, aggiunta di zucchero e lieviti bio per presa di spuma, affinamento sui lieviti per min. 30/40 mesi, sboccatura e ricolmato con stesso vino, di fatto un Millesimato Non dosato e certificato Bio. Etichetta trasparente "un modello", puro territorio e annata.

Vino d'Origine

Un vino ostinato a esprimere annata e territorio che ne è la costante più caratterizzante anche più del vitigno. Fresco e brioso ma non a discapito di maturità e struttura che chiedono tempo per poter trovare garbo e stupore.

Variante annata
vedi listino e lo storico annate

METODO CLASSICO

gigi
RAVARINI
VITICOLTORE A MONTICELLI

Origine uve

Meunier – è il nome con il quale viene registrato nel catalogo nazionale delle varietà di vite, di pensiero comune che sia una mutazione genetica spontanea del gruppo Pinot. Meunier (mugnaio) per una lanugine che sembra appunto farina nella parte bassa delle foglie. Non teme il freddo, è bilanciato e pronto a ricevere un territorio. Leggermente fruttato, acidulo, medio corpo e in bocca vellutato.
età media viti: 20 anni – allevamento: guyot

Origine territorio

Monticelli Brusati – a nord si apre in piccole gole di medio/alta collina circa 300m esposte a sud/ovest tra torrenti e bosco grandi protettori e gestori di un microclima costante e ventilato. Le ex cave di *Medolo* calcare marnoso grigio-bianco stratificato e selcioso confermano la tipologia del sottosuolo che in superficie è ricoperto da depositi argillosi scuri marroni e rossastri. Questo mix ritarda la maturazione imboccando la strada delle durezze e longevità.
estensione: 2 ha

Origine culturale

Imprenditoriale – purtroppo di antichi vitigni autoctoni se ne è persa traccia se non in qualche scritto ma ormai quasi scomparsi per scelta o per poca qualità non saprei. Le uve e il metodo/sistema sono stati una scelta imprenditoriale corretta per raggiungere una fama così grande in così poco tempo circa 60 anni.

Origine umana

Gigi è semplice e diretto nato tra i vigneti di Monticelli, rarissimo esempio vivente delle origini del posto riesce a trasmettere l'autenticità agricola di un tempo gestita da nobili, monaci e lavorata con sudore e fatica dai contadini.
Artigiano felice – in campagna circa 50/70 q/ha, lavorazioni meccaniche e trattamenti di sola copertura, in cantina solo prima pressatura a piatti orizzontali di un solo campo, fermentazione spontanea e affinamento min 10 mesi in acciaio, solo travasi per illimpidimento delle basi, aggiunta di zucchero e lieviti bio per presa di spuma, affinamento sui lieviti per min. 30/40 mesi, sboccatura e ricolmato con stesso vino, di fatto un Millesimato Non dosato e certificato Bio. Etichetta trasparente "un modello", puro territorio e annata.

Vino d'Origine

Sempre ostinato tra annata e territorio che in questo caso si completa felicemente con il vitigno. Le doti del vitigno leggermente fruttato, acidulo e di medio corpo restano bilanciate aumentando di spessore mentre la sensazione vellutata tra calcare e argilla lasciano un piacevole ricordo gessoso.

Variante annata
vedi listino e lo storico annate

Valtellina

Gennaio 2015

Caro diario,
nel mio viaggio in Valtellina ho potuto toccare con mano i suoi secoli, qualcuno dice anche millenni, di storia. La Valtellina è una terra che ha qualcosa in più e non mi stupisce che sia stata messa in lista per diventare Patrimonio Mondiale dell'Unesco. È una delle zone più estese di "Viticoltura Eroica" (di montagna) d'Italia e conta uno sviluppo stimabile di oltre 2.500 Km lineari di terrazzamenti creati nei secoli dall'uomo, che a mano e con enormi fatiche ha costruito, pietra dopo pietra, la Valtellina che possiamo ammirare oggi.

Quello che ho scoperto nel mio viaggio e che vi posso raccontare è la storia e l'energia umana che si percepisce. Nella mia esplorazione ho scoperto una Valtellina antica, che sprigiona fatiche ed orgoglio da ogni pietra. Negli infiniti frazionamenti di vigneti, alcuni purtroppo abbandonati, ho incontrato la gente del posto, ad oggi più anziani che giovani, anche se ultimamente il trend si sta invertendo, che per primi trasmettono questo senso di orgoglio per la propria terra. È come se la Valtellina fosse la loro creatura. Stupisce come questi vigneti quasi inaccessibili, creati tra le rocce e con pendenze così ripide e pericolose, siano vissuti da tutti quasi come un modo di mantenere una certa artigianalità di approccio al lavoro. Qui il tempo sembra essersi fermato, sembra abbiano messo un limite all'industrializzazione. Chi giunge in questa terra non può che provare una sensazione di grande equilibrio che traspare nel rispetto reciproco tra natura e uomo.
La Valtellina gode di circa 900 ettari di vigneti sul versante retico esposto a sud e di una valle posta al contrario in direzione ovest-est. Avere una grande esposizione al sole, varie brezze e correnti di vento, altitudine variabile, tanta roccia e pietra che trattengono il calore sono tutti vantaggi. Il terreno è prevalentemente sabbioso/roccioso e poco profondo (mediamente 30 cm) soggetto a rischio siccità. Su alcune rocce si vedono ancora scavate canaline che indirizzano e convogliano l'umidità e l'acqua delle piogge nei terrazzamenti.
La Valtellina è soggetta a sbalzi termici tra giorno e notte e gode di microclimi particolarissimi che favoriscono la viticoltura. Una prova tangibile di questo clima alpino particolare è data dalla presenza dei fichi d'india, che, osservando bene, si possono trovare sparsi nella vegetazione.
Il valore di questa terra è riconosciuto anche da numerosi testi e documentari che ne parlano, tra cui ho il piacere di citare "Rupi del vino" di Ermanno Olmi. Il mio consiglio però, è quello di visitare dal vivo questa terra, di non leggerla su un libro, perché unica nel suo genere. Camminate tra le vigne, parlate con la gente e, perché no, fermatevi a mangiare i pizzoccheri e i formaggi stagionati locali, tra Bitto e Casera lascio a voi la scelta!

La mia scelta:

CÀBIANCHE
vini di tradizione

Valtellina (SO)
46°23N | 10°18E | 750m
7'000 bottiglie
anno fondazione 2001
Artigiano eroico

Qual è la cosa più folle che **Davide Bana**, giovane Valtellinese con un lavoro nella vicina Svizzera, poteva fare all'età di 27 anni? Cambiare vita, mollare tutto e nel 2007 ritirare la piccola Azienda Agricola di famiglia: 1 ettaro di mele e 1 di vigna. La follia a cui mi riferisco è quella di scegliere di fare agricoltura in Valtellina, terra tanto bella quanto difficile. Il sentimento per questa terra deve essere forte e soprattutto bisogna avere una vera vocazione per lavorare in questi luoghi. Davide ha forza e obiettivi ben precisi, vuole fare qualcosa di importante per il suo territorio pieno di asperità e che non regala nulla senza fatica. Nel 2007 smette di conferire le sue uve e continua la tradizione di vinificare solo per autoconsumo, ma sempre con un obiettivo chiaro, fare qualità.
Ecco che così inizia a preparare/ripristinare i vigneti, dividere i raccolti per altimetria e vinificare separatamente con lieviti indigeni. Finalmente nel 2011, dopo molti sforzi, riesce a portare l'azienda a ben 4 ettari di mele e piccoli frutti e 2 ettari di vigneti (Fàset - La Tèna). I vigneti sono pronti per concedere a Davide un ricco frutto per le sue prime 4.000 bottiglie, divise tra un Valtellina Superiore DOCG (La Tèna - 3000 bott.) e lo Sfursàt DOCG (Fasèt - 1000 bott.). Questo però è solo il punto di partenza, non di arrivo, da qui in poi è ancora tutto da scrivere.
La Valtellina è un patrimonio più unico che raro, vive grazie alla forza dei giovani Valtellinesi, i primi custodi di questo territorio che mantengono un forte legame con le tradizioni e allo stesso tempo hanno il coraggio di migliorare e innovare. Così come nel passato capirono che da quelle rocce si poteva trarre agricoltura, oggi da questo Chiavennasca, si ricerca sempre più qualità.

"La passione per la vigna e il lavoro nei campi l'ho ereditata da mio nonno che fin da quando ero piccolo mi insegnò ad alzarmi presto al mattino per andare con lui a lavorare."

Davide Bana

LA MALPAGA
Rosso di Valtellina

LA TÈNA
Valtellina Superiore

FÀSET (Sfursàt)
Sforzato di Valtellina

LA MALPAGA

COD. VLRROS

CÀ BIANCHE

Regione : Lombardia
Sottozona : Valtellina - Loc. CàBianche – Tirano (SO)
Denominazione : Rosso di Valtellina D.O.C.
Vitigni : 100 % Chiavennasca (Nebbiolo)
Temperatura di servizio : 18 – 20 °C
Decantazione : -
Abbinamenti : aperitivo con insaccati e formaggi o a tutto pasto da carni rosse o bianche
Longevità in bottiglia : 10/15 anni
Apice miglior espressione : da 3 anni
Bottiglia : 0,75 L Bordolese
Produzione : 1'200 bott.
Per il Produttore : Un rosso di facile beva ma non banale, elegante e complesso, struttura media, intenso e diretto

- **VITICOLTURA**

Terrazzamenti in pietra con suolo prevalentemente sabbioso e inclinazione variabile dai 30 ai 50 % ad un altitudine di 650/700 m, vitigno autoctono Chiavennasca (Nebbiolo) di circa 25 anni, allevato a Guyot, splendida esposizione a sud con i filari disposti nel tradizionale ritocchino, una produzione di massimo 60 q/ha viene curato unicamente da Davide escludendo il diserbo per le infestanti ma con lavorazioni sottofila manuali, pratica del sovescio e concimazioni (bio) organiche e minerali ad anni alterni, come antiparassitari principalmente rame, zolfo o coprenti solo se necessario. Vendemmia a maturazione ottimale entro metà ottobre sfruttando al massimo gli sbalzi termici, raccolta manuale (a spalle) con cassette da 6/8 Kg per non ammaccare gli acini.

- **ENOLOGIA**

Uve appunto provenienti esclusivamente da questo appezzamento chiamato La Malpaga, in cantina diraspatura e pigiatura, pressatura soffice con torchio manuale non superiore a 110 bar, macerazione lunga 3 settimane, fermentazione alcolica spontanea in botti di acciaio con lieviti indigeni, malolattica in primavera, affinamento di circa 2 anni (12 mesi di acciaio e una parte in barrique, 6 di acciaio e 6 di bottiglia), solo prima dell'imbottigliamento un filtraggio sgrossante a cartone da 3 micron.

ANNATA 2015

Annata calda, forse troppo ottimi sbalzi termici tra il giorno e la notte sviluppando aromaticità, le piante hanno leggermente sofferto rischio siccità ma sono riuscite ad arrivare a maturazione con un frutto pieno e ricco.

INGREDIENTI :
Utilizzati in Campo = Rame e Zolfo
Utilizzati in Cantina = Uva, Solforosa

ANALISI CHIMICO/FISICHE PRIMA DELL'IMBOTTIGLIAMENTO :
Solforosa totale 33 mg/l (25 libera) - Acidità Totale 5,74 g/l - Volatile 0,47 g/l - Ph 3,4 - 13,18 % vol - Residuo zuccherino < 1 g/l
Estratto secco 25,7 g/l

LA TÈNA

COD. VLRLAT

CÀ BIANCHE

Regione : Lombardia
Sottozona : Valtellina - Loc. CàBianche – Tirano (SO)
Denominazione : Valtellina Superiore D.O.C.G.
Vitigni : 100 % Chiavennasca (Nebbiolo)
Temperatura di servizio : 19 – 20 °C
Decantazione : 5 - 10 minuti
Abbinamenti : vino importante ma di facile abbinamento, va bene a tutto pasto dagli affettati a carni rosse o bianche e selvaggina o anche piatti importanti e logicamente con tutti i prodotti Valtellinesi tra pizzoccheri, sciàtt, bresaola, formaggi bitto,casera…
Longevità in bottiglia : 10/15 anni
Apice miglior espressione : da 6/8 anni
Bottiglia : 0,75 L Bordolese
Produzione : 3'600 bott.
Per il Produttore : Rosso rubino che con l'invecchiamento tende al granato, intensità e complessità al naso ovviamente di frutti rossi bosco,prugna,amarena che in bocca si riconfermano e aiutano la comprensione di altre note quali fiori di campo,tabacco con una nota tannica piacevole ed equilibrata e poi buon assaggio…

- **VITICOLTURA**

Terrazzamenti in pietra con suolo prevalentemente sabbioso e inclinazione variabile dai 30 ai 50 % ad un altitudine di 550 m, vitigno autoctono Chiavennasca (Nebbiolo) di circa 15 anni, allevato a Guyot archetto valtellinese ma in via di conversione in semplice Guyot in quanto si cerca di diminuire la quantità e non stressare la vite, splendida esposizione a sud con i filari disposti nel tradizionale ritocchino, una produzione di massimo 70 q/ha viene curato unicamente da Davide escludendo il diserbo per le infestanti ma con lavorazioni sottofila manuali, pratica del sovescio e concimazioni (bio) organiche e minerali, come antiparassitari principalmente rame, zolfo o coprenti circa 8/10 all'anno e solo se necessario con fitosanitari citotropici. Vendemmia tardiva (dopo il 15 ottobre) sfruttando al massimo gli sbalzi termici raccolta manuale (a spalle) con cassette da 6/8 Kg per non ammaccare gli acini.

- **ENOLOGIA**

Uve appunto provenienti esclusivamente da questo appezzamento chiamato La Tèna, in cantina diraspatura e pigiatura, pressatura soffice con torchio manuale non superiore a 110 bar, macerazione lunga 2-3 settimane, fermentazione alcolica spontanea in botti di acciaio con lieviti indigeni, malolattica in primavera in botti di legno, affinamento di circa 3 anni (6 mesi di acciaio, 12 di botte grande, 6 di acciaio e 12 di bottiglia), solo prima dell'imbottigliamento un filtraggio sgrossante a cartone da 3 micron.

ANNATA 2014

Annata difficile a causa delle piogge molto costanti in estate e anche in autunno verso la vendemmia freddo e pioggia che hanno messo in difficoltà le piante producendo meno uva e maturando lentamente lasciando il timbro d'annata complessità e freschezza

INGREDIENTI :
Utilizzati in Campo = * 1 Traslaminare iniziale, * 1 di copertura poi solo Rame, Zolfo
Utilizzati in Cantina = Uva, Solforosa

ANALISI CHIMICO/FISICHE PRIMA DELL'IMBOTTIGLIAMENTO :
Solforosa totale 64 mg/l (35 libera) - Acidità Totale 4,98 g/l - Volatile 0,64 g/l - Ph 3,70 - 13,12 % vol - Residuo zuccherino < 1 g/l
Estratto secco 29,1 g/l

FASÈT

COD. VLPSFAS

CÀ BIANCHE

Regione : Lombardia
Sottozona : Valtellina - Loc. CàBianche – Tirano (SO)
Denominazione : Sforzato di Valtellina D.O.C.G.
Vitigni : 100 % Chiavennasca (Nebbiolo)
Temperatura di servizio : 19 – 20 °C
Decantazione : 5 - 10 minuti in continua evoluzione
Abbinamenti : vino da meditazione, ma va bene a tutto pasto meglio dai primi o secondi di carni rosse e selvaggina o anche piatti importanti e ricchi di sapori. Logicamente con tutti i prodotti Valtellinesi tra pizzoccheri, sciàtt, bresaola, bitto,casera stagionati.
Longevità in bottiglia : 10 anni
Apice miglior espressione : da 6/8 anni
Bottiglia : 0,75 L Bordolese
Produzione : 1'000 bott.
Per il Produttore : Rosso rubino che con l'invecchiamento tende al granato, complessità al naso, dai frutti rossi ai fiori al litchi, buona l'intensità grazie all'appassimento delle uve, in bocca si riconferma esaltando note floreali, nota tannica piacevole ed equilibrata e poi buon assaggio, dategli tempo e vi sorprenderà.

- **VITICOLTURA**

Terrazzamenti in pietra con suolo prevalentemente sabbioso e inclinazione variabile dai 30 ai 50 % ad un altitudine di 650/700 m, vitigno autoctono Chiavennasca (Nebbiolo) di circa 20 anni, allevato a Guyot archetto valtellinese ma in via di conversione in semplice Guyot in quanto si cerca di diminuire la quantità e non stressare la vite, splendida esposizione a sud con i filari disposti nel tradizionale ritocchino, una produzione di massimo 70 q/ha viene curato unicamente da Davide escludendo il diserbo per le infestanti ma mantenimento con lavorazioni sottofila manuali, pratica del sovescio e concimazioni (bio) organiche e minerali e come antiparassitari principalmente rame, zolfo o coprenti circa 8/10 all'anno e solo se necessario con fitosanitari citotropici. Vendemmia a maturazione completata (primi di ottobre) con raccolta manuale (a spalle) con cassette da 4 Kg per non ammaccare gli acini e poi viene messa ad essiccare in fruttaio areato per almeno 90 giorni in modo da aumentare il contenuto zuccherino e poi vinificata.

- **ENOLOGIA**

Uve provenienti esclusivamente da questo appezzamento chiamato Fasèt messe in fruttaio per l'appassimento (circa 90 gg), in cantina diraspatura e pigiatura, pressatura soffice con torchio manuale non superiore a 110 bar, resa uva/vino al massimo 50%, macerazione di 2 settimane, fermentazione alcolica spontanea in botti di acciaio con lieviti indigeni, malolattica in primavera in legno, affinamento minimo 3 anni (6 mesi di acciaio, 14 di barrique nuove e usate, 6 di acciaio e 12 di bottiglia), solo prima dell'imbottigliamento un filtraggio sgrossante a cartone da 3 micron.

ANNATA 2013

Annata normale, equilibrata con ottimi sbalzi termici tra il giorno e la notte sviluppando aromaticità, le piante hanno prodotto molta uva con il rischio di avere meno concentrazione, con un diradamento abbiamo equilibrato bevibilità e struttura

INGREDIENTI :
Utilizzati in Campo = * 1 Citotropico iniziale poi solo Rame, Zolfo
Utilizzati in Cantina = Uva, Solforosa

ANALISI CHIMICO/FISICHE PRIMA DELL'IMBOTTIGLIAMENTO :
Solforosa totale 38 mg/l (4 libera) - Acidità Totale 6,49 g/l - Volatile 0,70 g/l - Ph 3,43 - 15,31 % vol - Residuo zuccherino < 1 g/l
Estratto secco 29,8 g/l

Valcamonica

Maggio 2015

Caro diario,
Valcamonica e Camuni chi non ne ha mai sentito parlare?
Si tratta della valle lombarda più estesa, lunga ben 90 Km, così ricca e varia da poter soddisfare tutti i gusti, dall'esperienza naturale a quella culturale. È racchiusa da montagne con cime che superano i 3.000 metri: ad est dal gruppo Alpi dell'Adamello prevalentemente formato da granito (es. tonalite) e ad ovest dalle Prealpi Orobiche, più calcaree. Data la sua grande estensione troviamo climi unici che variano di zona in zona, dal prealpino, verso il Lago di Iseo a quello alpino nell'alta Valle, verso il Passo del Tonale.

(Incisione rupestre Patrimonio Unesco)

Anche la viticoltura fa parte della storia comuna, era infatti già presente in età romanica e nel basso Medio Evo (1001 d.C.), purtroppo però lo sviluppo economico, la ricchezza e il benessere hanno portato i camuni ad abbandonare le fatiche nei campi e seguire il progresso. Con questo cambiamento si è persa anche la viticoltura locale e i vitigni autoctoni, ad oggi si stimano solo 150 ettari vitati in tutta la valle. Nel 2003 inizia a cambiare qualcosa, nascono i primi movimenti di associazioni e anche il Consorzio di Tutela Vini di Valcamonica I.G.T., che aiuta a compiere un passo importante verso la ricerca di una nuova identità. Ma è anche grazie ad orgogliosi viticoltori camuni, che si cerca, con il lavoro di ogni giorno, di recuperare ciò che un tempo molto lontano si faceva in modo "unico e genuino", come alcuni antichi scritti ci rammentano.
Pertanto da buon bresciano e amante del buon vino è doveroso per me trovare un modo di contribuire alla rinascita della viticoltura camuna proponendo il loro vino e augurando a tutti i viticoltori camuni di scrivere una nuova pagina della loro storia.

La mia scelta:

Valcamonica (BS)
45°98N | 10°32E | 390m
2'000 bottiglie
anno fondazione 2015
Artigiano in divenire

Mario e **Gianpietro Chiappini** conducono insieme l'azienda famigliare, più per passione che per dovere. Entrambi infatti fanno i viticoltori come secondo lavoro, ma danno il massimo per contribuire alla crescita di un sogno e di un'identità vitivinicola ormai perduta in questa valle. Da sempre svolgono l'attività di coltivatori con entusiasmo, consegnando i loro prodotti ad amici e cooperative locali. Il 2009 è stato l'anno della svolta, momento in cui hanno iniziato a prendere consapevolezza delle potenzialità di cui sia i terreni che loro stessi erano ricchi. Quello che ne è seguito è immediato, insieme decidono di dar vita alla prima vinificazione. Nel 2015 La Muraca risulta essere una vera e propria realtà agricola in crescita. Le sue terre comprendono 1 ettaro dedicato alla coltivazione di patate da varietà antiche e mais per polenta e 2 ettari a vite posti in media Valcamonica, in Località Sendini a Losine proprio sotto la Concarena. Le caratteristiche peculiari di questa zona sono i terreni calcarei e sabbiosi che donano ai vini buona mineralità e le ottime escursioni termiche, che regalano ai vini profumi e aromi di buona intensità. Ma solo questo non basta, il vino è una creazione dell'uomo e sarà poi lui ad accompagnare il frutto nella sua trasformazione. Alla Muraca tutto viene eseguito secondo i principi della biodinamica, utilizzando in campo rame e zolfo a bassi dosaggi abbinati ad argille naturali, propoli, tisane di ortica ed equiseto e basse rese di produzione. In cantina si osserva e si aspetta, non si filtra, non si chiarifica, non si usano lieviti selezionati, non si controllano le temperature. Tutto questo per garantire la genuinità del prodotto senza alterarlo in maniera invasiva. È così che nascono 1.300 bottiglie di Valcamonica Rosso e 700 bottiglie di Valcamonica Bianco, vini naturali da viticoltori artigiani, che si augurano di arrivare a 4.000 bottiglie tra qualche anno.

"Cerchiamo di accompagnare il processo di creazione dei nostri vini senza alterarli e senza compromessi chimici, speriamo vi possa piacere."

Mario Chiappini

VALCAMONICA BIANCO
Incrocio Manzoni

VALCAMONICA ROSSO
Merlot – Marzemino – Vigne vecchie

VALCAMONICA

COD. VLBVAL

BIANCO

LA MURACA

Regione : Lombardia
Sottozona : Valcamonica - Losine (BS) - Loc. Sendini
Denominazione : Valcamonica Bianco I.G.T.
Vitigni : 100 % Incrocio Manzoni
Temperatura di servizio : 12 °C
Decantazione : se possibile anche 30 minuti
Abbinamenti : aperitivo e a tutto pasto, pesce in genere ma anche piatti di carne bianca lavorati con formaggi, uova...
Longevità in bottiglia : 10 anni
Apice miglior espressione : da scoprire
Bottiglia : 0,75 L Bordolese - tappo in vetro vinolok
Produzione : 400 bott.
Per il Produttore : Vini pieni di corpo, naturali con buona mineralità e importante acidità che non li fa mai diventare pesanti e gli permette un lunga vita in bottiglia. Aromi e gusti divertitevi con i vostri sensi.

- **VITICOLTURA**

Suolo calcareo, limoso e sabbioso ad un altitudine tra 500-600 m, vitigno Incrocio Manzoni in purezza, allevato a Guyot esposto a sud-est con una produzione di 30/35 q/ha con età media delle viti di 10/15 anni, viene curato unicamente da loro secondo i principi della biodinamica escludendo la chimica abbinando a rame e zolfo (a bassi dosaggi), argille naturali, propoli e tisane di ortica o equiseto, inerbimento, letame compostato e sovesci. Vendemmia manuale inizio ottobre.

- **ENOLOGIA**

Dal verde dei piedi della Concarena in pochissimi minuti si arriva in cantina, pigiadiraspatrice, 24 ore di macerazione, torchiatura e poi fermentazione spontanea, senza controllo delle temperature, malolattica spontanea, 12 mesi di affinamento in acciaio, poi si imbottiglia senza aggiungere solforosa, senza filtrazioni, chiarifiche o stabilizzazioni per riposare minimo 12 mesi prima di essere messo in commercio.

ANNATA 2015

Annata con molto sole e uva molto sana, nel periodo centrale un pò siccitosa con leggero stress che ha penalizzato un po' la freschezza ma si è chiusa bene in vendemmia. Buona struttura.

INGREDIENTI :

Utilizzati in Campo = Rame, Zolfo, decotti e macerati di erbe Propoli, Equiseto, Ortica, Sovescio e Stallatico
Utilizzati in Cantina = Uva, Solforosa

ANALISI CHIMICO/FISICHE PRIMA DELL'IMBOTTIGLIAMENTO :

Solforosa totale < 10 mg/l (< 5 libera) - Acidità Totale 5,8 g/l - Volatile 0,55 g/l - Ph 3,36 - 13,6 % vol - Residuo zuccherino 3,2 g/l
Estratto secco 22,5 g/l

VALCAMONICA

COD. VLRVAL

ROSSO

LA MURACA

Regione : Lombardia
Sottozona : Valcamonica - Losine (BS) - Loc. Sendini
Denominazione : Valcamonica Rosso I.G.T.
Vitigni : 50 % Merlot 40 % Marzemino + altre uve
Temperatura di servizio : 16 - 18 °C
Decantazione : se possibile anche 1 ora
Abbinamenti : di facile abbinamento a tutto pasto prevalentemente con piatti ricchi di sostanza anche molto unti e grassi la sua buona freschezza e acidità aiuta
Longevità in bottiglia : 15/20 anni
Apice miglior espressione : da scoprire
Bottiglia : 0,75 L Bordolese
Produzione : 1'600 bott.
Per il Produttore : Vini pieni di corpo, naturali con buona mineralità e importante acidità che non li fa mai diventare pesanti e gli permette un lunga vita in bottiglia. Aromi e gusti divertitevi con i vostri sensi.

- **VITICOLTURA**

Suolo calcareo, limoso e sabbioso ad un altitudine tra 500-600 m, vitigno prevalentemente Merlot (50%) e restante 40% Marzemino e un 10 % altre uve da vecchie viti con età che spazia da 15 a 70 anni, allevati a Guyot esposto a sud-est con una produzione di 40/45 q/ha viene curato unicamente da loro secondo i principi della biodinamica escludendo la chimica abbinando a rame e zolfo (a bassi dosaggi), argille naturali, propoli e tisane di ortica o equiseto, inerbimento, letame compostato e sovesci. Vendemmia manuale a metà ottobre.

- **ENOLOGIA**

Dal verde dei piedi della Concarena in pochissimi minuti si arriva in cantina, pigiadiraspatrice, fermentazione spontanea con un minimo di solforosa, 50/60 gg di macerazione in acciaio senza controllo delle temperature ma facendo follature e rimontaggi, poi si torchia e si rimescola il tutto, malolattica spontanea, 2 anni di affinamento in legno (tonneau usati), poi si imbottiglia senza aggiungere solforosa, senza filtrazioni,chiarifiche o stabilizzazioni per riposare un ulteriore anno prima di essere messa in commercio.

ANNATA 2014

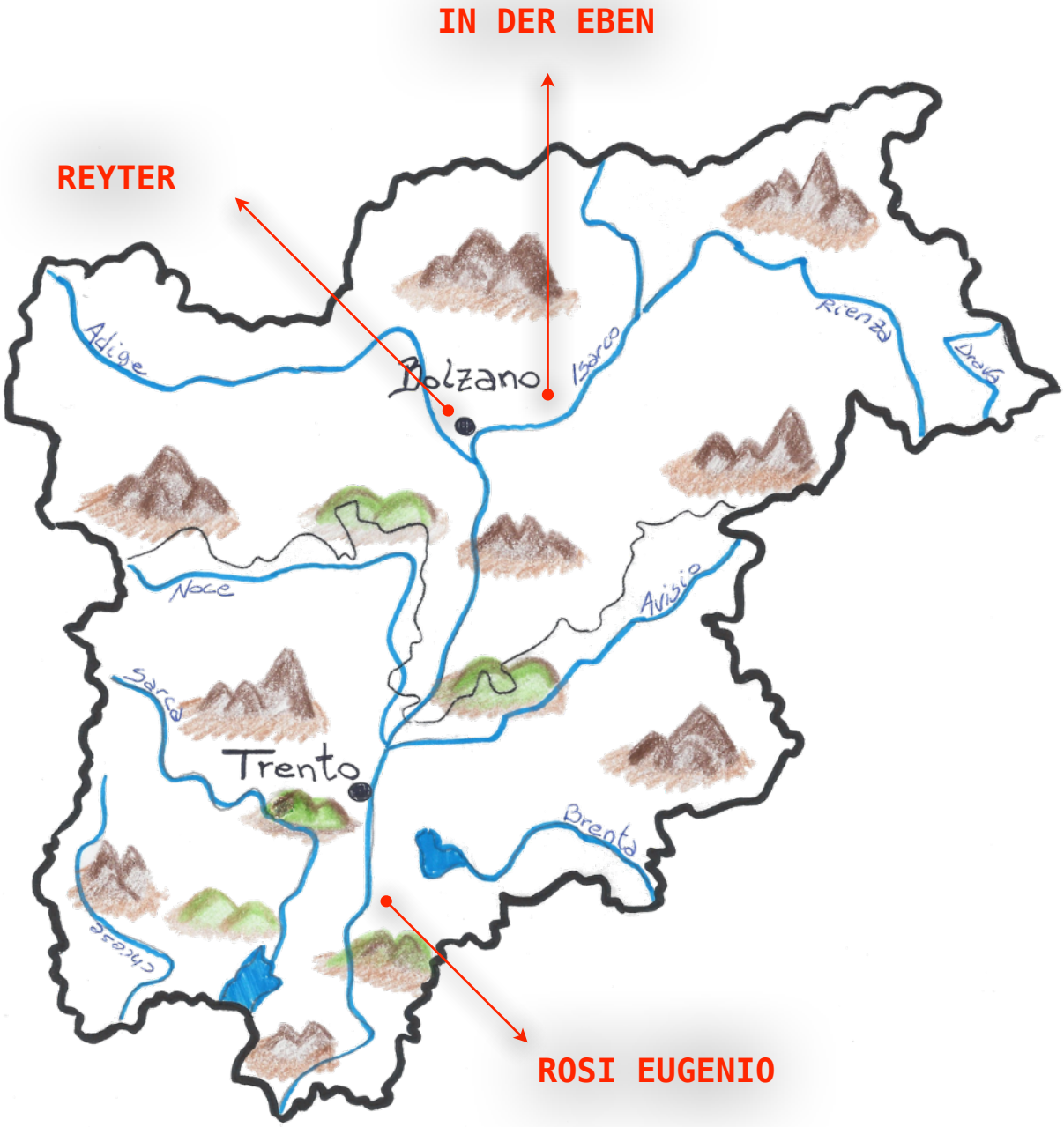
Annata difficile contro le malattie per le piogge abbondanti e costanti, mediamente fresca e maturazione molto lenta che hanno guadagnato in freschezza e beva con una gamma di profumi molto interessante meno la struttura.

INGREDIENTI :
Utilizzati in Campo = Rame, Zolfo, decotti e macerati di erbe Propoli, Equiseto, Ortica, Sovescio e Stallatico
Utilizzati in Cantina = Uva, Solforosa

ANALISI CHIMICO/FISICHE PRIMA DELL'IMBOTTIGLIAMENTO :
Solforosa totale < 12 mg/l (< 5 libera) - Acidità Totale 5,9 g/l - Volatile 1,18 g/l - Ph 3,63 - 12,8 % vol - Residuo zuccherino 2,2 g/l
Estratto secco 27,6 g/l

TRENTINO ALTO ADIGE

ultimata nel 2016



cantine visitate	40
vini assaggiati	290
confronti alla cieca	10 cantine 31 vini

Novembre 2016

Caro diario,
Trentino e **Alto Adige**, due realtà economiche, sociali e storiche diverse, due provincie autonome che, insieme, compongono questa regione ricchissima di montagne, fiumi e laghi. Si trovano testimonianze vitivinicole in varie epoche, dalla preistoria ai romani fino al Medioevo. Oggi i vigneti regionali hanno un'estensione di circa 14.000 ettari, con la provincia di Bolzano in leggero aumento. Pur non avendo nessuna DOCG regionale, l'83% della produzione è destinata a vini di denominazione DOC e il 16% a IGT. Solo 1% ad altri vini, con ottima presenza di vitigni autoctoni e alcuni internazionali che trovano radici comunque molto profonde. Il territorio altoatesino e trentino è caratterizzato principalmente dalla valle del fiume Adige con numerose valli laterali che si sviluppano su lunghi corsi d'acqua fino alle catene montuose che la racchiudono. Pertanto troviamo zone vitivinicole molto variegate:

- **Fondovalle** – tendenzialmente con depositi glaciali costituiti da suoli alluvionali, fertili, ben drenati, con o senza argilla. Sono le terre del Teroldego e del Marzemino;
- **Media collina fino a 300/400 m** – caratterizzati da suoli più asciutti e moderatamente fertili. Sono le terre del Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot nero, Schiava e Lagrein;
- **Alta collina fino a 500/600 m** – caratterizzate da suoli più o meno declivi, in genere sciolti e poco profondi, alcuni costituiti da detriti e rocce porfiriche. Sono le terre di Müller Thurgau, Sauvignon, Chardonnay e Pinot grigio;
- **Bassa montagna fino a 900 m** – zone limitate ad esposizioni ottimali, su depositi glaciali e morenici sono caratterizzate da ghiaie e sabbie, miste a limo poca argilla ma calcaree, dolomitiche e marnose. Sono le terre del Gewürztraminer, Sylvaner, Riesling e Kerner.

È proprio grazie a correnti, fiumi, laghi, montagne e altimetrie variabili che si creano microclimi unici che con il tempo sono diventati ambienti ideali per vitigni ben specifici.
Un aspetto che sta cambiando è il sistema produttivo, che da sempre è stato frazionato in piccolissimi produttori ma non indipendenti in quanto quasi tutti legati a cooperative e/o associazionismi; negli ultimi anni invece, sempre di più i piccoli produttori coraggiosi vinificano indipendentemente le loro espressioni, devo dire, con ottimi risultati.

Trentino

Gennaio 2016

Caro diario,
il Trentino è come un grande libro che raccoglie tante piccole storie impossibili da unificare.
Le varietà di piccole aree dovute alle caratteristiche diverse del terreno andrebbero selezionate una ad una per poter cogliere le varie sfumature che offre questo splendido territorio. La Valdadige Trentina è la macroarea più vasta della regione. Nel mio viaggio alla ricerca di un nuovo produttore ho incrociato le tantissime e così eterogenee aree.

Partendo da sud incontriamo la **Vallagarina** che si estende su entrambi i versanti est e ovest dell'Adige, principalmente conosciuta come zona d'elezione per il Marzemino (altri vitigni sono il Casetta e l'Enantio); poi la **Valle dei Laghi** ad ovest dell'Adige e bagnata dal fiume Sarca, zona di interesse per la varietà di specie faunistiche e botaniche oltre che per il vitigno a bacca bianca Nosiola, da cui si ricava lo storico Vino Santo Trentino (da non confondere con il toscano); la **Valsugana** ad est dell'Adige percorsa dal fiume Brenta con interessanti riscoperte e tutela di antichi vitigni autoctoni come la Pavana o la Rossara, Turca o Negrara. Salendo nella parte a nord sul confine altoatesino troviamo ad est dell'Adige la **Val di Cembra** e le **Colline di Pressano** solcate dal torrente Avisio dove predominano terrazzamenti e vitigni a bacca bianca in particolare il Müller Thurgau al quarto posto come superficie vitata regionale. Infine nel lato ovest la **Piana Rotaliana** anch'essa solcata da un fiume Noce e interamente dedicata al vitigno, detto principe del Trentino, Teroldego.
Non posso non segnalarla come una delle zone migliori d'Italia per la produzione di spumante esclusivamente prodotti con il Metodo Classico tutelati dalla denominazione Trento DOC estesa su buona parte di tutta la val d'Adige Trentina.
Ho riscontrato un solo aspetto poco gradevole, il fatto che purtroppo, come in molte zone d'Italia, nel periodo dell'industrializzazione quasi tutti hanno abbandonato la campagna per il lavoro in fabbrica. Così facendo si è lasciato quasi totalmente il mercato a cooperative sociali basate più sui numeri che su altro, perdendo molta biodiversità e sapere contadino. Nonostante questo, anche se oggi ancora sproporzionata, c'è una leggera inversione di tendenza che spinge a riacquisire le buone abitudini passate. Dopo aver visto la ricchezza di questa regione, per la sua varietà morfologica e presenza di vitigni autoctoni ho dovuto compiere la mia scelta. Ho dovuto lavorare sodo per trovare la miglior area geografica/ambiente (difficile da paragonare), la miglior valorizzazione dei vitigni/vini autoctoni confrontati alla cieca ed un ulteriore aspetto che fa la differenza: il vignaiolo e la sua storia.

La mia scelta:

Rosi
Eugenio Rosi
Viticoltore Artigiano

Vallagarina (TN)
45°93N | 11°09E | 200m
25’000 bottiglie
anno fondazione 1997
Maestro Artigiano

Eugenio Rosi enologo in una cantina sociale nel lontano 1997, non più soddisfatto ed appagato da un sistema produttivo moderno e troppo tecnico, inizia il suo percorso indipendente, ancora prima delle odierne mode biologiche. Si basa sulla convinzione che per acquisire l’antico sapere di quando e come intervenire o non intervenire, sia necessario vivere direttamente la campagna. Supportato dalla moglie **Tamara**, inizia a studiare le varie tipologie di terreni e trovare piccoli appezzamenti in Vallagarina da prendere in affitto. Osservando con attenzione, nel tempo, riesce a capire le dimore ideali per i vari vitigni e come portare in cantina l’uva con il giusto grado di maturazione. In questo modo ritiene di poter interpretare al meglio l’annata senza snaturarla. In cantina prova vinificatori diversi, prediligendo cemento e botti da 7,5 hl, assemblaggio di uve e annate oltre che lunghi affinamenti. Ogni anno alla ricerca dell’interpretazione migliore secondo il sapere che si è costruito.
Dopo 19 anni da quella scelta, Eugenio sembra aver raggiunto una sconvolgente consapevolezza pratica dei suoi vigneti e una capacità di interpretazione elegante e espressiva. La sua produzione si aggira sulle 25.000 bottiglie annue, nate da un’estensione di 7,5 ettari, suddivisi in particelle per morfologia e altimetria: Nosiola, coltivata sul Monte Pipel a 400 m; Pinot Bianco, coltivato a Noriglio a 550 m; Chardonnay, coltivato in Vallarsa a 750 m; Cabernet Franc, coltivato nel parco antico di Villa de Eccher in centro a Rovereto; Cabernet S. e Merlot, coltivati sul Monte Pipel a 350 m su di un terreno limoso argilloso a base calcarea; Marzemino, coltivato nella storica area “Ziresi” di Volano, piana alluvionale originata dall’Adige sotto le rocce del Monte Finonchio. Il consiglio che posso darvi è quello di prendervi del tempo per andare a vivere un’esperienza diretta da Eugenio e Tamara, dove al centro di tutto viene messo il vino e dove è esso stesso a raccontarsi attraverso il suo assaggio.

“La vera bravura è riuscire a stare fermi.”
Eugenio Rosi

ANISOS
Nosiola, Pinot bianco e Chardonnay

RIFLESSO ROSI
Cabernet S., Merlot e Marzemino

ESEGESI
Cabernet Sauvignon e Merlot

POIEMA
Marzemino

CABERNET FRANC
Metodo Solèra a scalare

DÒRON
Marzemino da uve stramature

ANISOS

COD. VTBANI

ROSI EUGENIO

Regione : Trentino Alto Adige
Sottozona : Val Lagarina - Calliano (TN)
Denominazione : Vallagarina bianco I.G.T.
Vitigni : 50 % Nosiola - 30 % Pinot Bianco - 20 % Chardonnay
Temperatura di servizio : 14 °C
Decantazione : non necessaria ma continua evoluzione
Abbinamenti : aperitivi carpaccio, gamberi, pomodori, burrate… ma anche a tutto pasto carbonara, risotti, lasagnette, baccalà, frutti di mare…
Longevità in bottiglia : da scoprire
Apice miglior espressione : da scoprire
Bottiglia : 0,75 L Renana
Produzione : 4'300 bott.
Per il Produttore : Anisos come disuguale, per sottolineare la diversità di questo vino bianco ottenuto da una vinificazione in rosso, non per essere diversi ma per cercare di estrarre dalle nostre uve l'essenza di queste splendide montagne.

- **VITICOLTURA**

Queste tre uve vengo coltivate a guyot e separatamente. L'unico bianco autoctono Trentino **Nosiola** esposta a sud/est in località Monte Pipel e Costa di Noriglio ad un altitudine tra i 4oo e 600 m ed un età medi di circa 13 anni; **Pinot Bianco** esposto a sud in località Costa di Noriglio ad un altitudine di 500 m ed un età media di 15 anni; **Chardonnay** esposto a sud in località Parrocchia in Vallarsa a ben 750/800 m/slm e un età medi di 32 anni. Queste tre varietà vengono coltivate a basse rese 40/50 q/ha, vengono coltivate escludendo la chimica utilizzando solo rame, zolfo e integrando con decotti e macerati di erbe, inerbimento, lavorazioni sottofila manuali e concimazione con letame. Vendemmia manuale a fine settembre metà ottobre. Produzione certificata Biologica.

- **ENOLOGIA**

Vinificazione in rosso separata, pigiadiraspatrice, fermentazione spontanea, 9/18 gg di macerazione in cemento e una parte anche in acciaio e legno senza controllo delle temperature, poi vengono tolte le bucce e vengono messe in legno (tonneaux) dove finisce la fermentazione e affina sui propri lieviti per oltre 12 mesi, malolattica svolta, viene travasato in cemento alcuni mesi per decantazione naturale e poi imbottigliato senza filtrazioni,chiarifiche o stabilizzazioni a riposo altri 12 mesi prima di essere messo in commercio.

ANNATA 2013

Annata inizialmente tardiva nella media fresca e piovosa all'inizio e di difficile gestione ma sul finale più calda che ha completato bene la maturazione, buona produzione e freschezza forse meno struttura

INGREDIENTI :
Utilizzati in Campo = Rame, Zolfo, decotti di erbe
Utilizzati in Cantina = Uva, Solforosa

ANALISI CHIMICO/FISICHE PRIMA DELL'IMBOTTIGLIAMENTO :
Solforosa totale 50 mg/l (11 libera) - Acidità Totale 5,07 g/l - Volatile 0,48 g/l - Ph 3,38 - 12,41 % vol - Estratto secco 20 g/l
Residuo zuccherino 0,18 g/l

RIFLESSO ROSI

COD. VTrRIF

ROSI EUGENIO

Regione : Trentino Alto Adige
Sottozona : Val Lagarina - Calliano (TN)
Denominazione : Vallagarina rosato I.G.T.
Vitigni : 45 % Cabernet S. - 45 % Merlot - 10 % Marzemino + Vinacce bianchi
Temperatura di servizio : 12 °C
Decantazione : -
Abbinamenti : pizza o a tutto pasto da piatti con ricotta, spek, provola affumicata, piatti grassi ma non unti
Longevità in bottiglia : vino di pronta beva
Apice miglior espressione : -
Bottiglia : 0,75 L Sciampagnotta - tappo a corona
Produzione : 4'800 bott.
Per il Produttore : Riflesso Rosi non proprio un rosato ma più un rosso vestito da bianco nasce dall'idea di valorizzare al meglio tutto quello che le nostre viti ci regalano.Vino di pronta beva ma non banale, piano piano sa regalare emozioni.

- **VITICOLTURA**

Queste uve vengo coltivate separatamente. **Cabernet S. e Merlot** in zona pianeggiante a Mori con sistema Guyot e viti con età media di 14 anni ed una resa di 50 q/ha. Il **Marzemino** nella tipica località Ziresi con sistema a pergola trentina (modificata con sistema Rosi Guyot) e viti con età media di 24 anni ed una resa di 80 q/ha. Queste varietà vengono coltivate escludendo la chimica utilizzando solo rame, zolfo e integrando con decotti e macerati di erbe, inerbimento, lavorazioni sottofila manuali e concimazione con letame. Vendemmia manuale a fine settembre metà ottobre. Produzione certificata Biologica.

- **ENOLOGIA**

Vinificazione in rosato a breve macerazione, pigiadiraspatrice, fermentazione spontanea, 2 gg di macerazione in cemento e una parte anche in acciaio senza controllo delle temperature, poi vengono tolte le bucce dei rossi e vengono messe in cemento dove ancora in fermentazione vengono messe le vinacce delle uve bianche (Nosiola, Pinot bianco e Chardonnay) e lasciate macerare per 30 gg. Durante questo periodo le bucce del bianco aiutano a stabilizzare il vino, assorbendo la parte instabile di colore e rilasciando carattere. Affina per alcuni mesi mesi decantando, malolattica svolta, viene imbottigliato senza filtrazioni,chiarifiche o stabilizzazioni e messo in commercio tappato a mano (a corona) per una pronta beva .

ANNATA 2015

Annata calda con uve molto sane ma punte siccitose hanno messo in stress la piante più giovani, buona maturazione.

INGREDIENTI :
Utilizzati in Campo = Rame, Zolfo, decotti di erbe
Utilizzati in Cantina = Uva, Solforosa

ANALISI CHIMICO/FISICHE PRIMA DELL'IMBOTTIGLIAMENTO :
Solforosa totale 22 mg/l (6 libera) - Acidità Totale 7,08 g/l - Volatile 0,40 g/l - Ph 3,25 - 11,72 % vol - Residuo zuccherino 0,1 g/l
Estratto secco 21,79 g/l

ESEGESI

COD. VTRESE

COD. VTRESEMG

ROSI EUGENIO

Regione : Trentino Alto Adige
Sottozona : Val Lagarina - Calliano (TN)
Denominazione : Vallagarina rosso I.G.T.
Vitigni : 80 % Cabernet Sauvignon - 20 % Merlot
Temperatura di servizio : 18 °C
Decantazione : in crescendo
Abbinamenti : a tutto pasto senza timore da formaggi stagionati a carni, arrosti ben conditi, selvaggina…
Longevità in bottiglia : 15/20 anni
Apice miglior espressione : da scoprire
Bottiglia : 0,75 L Bordolese
Produzione : 7'700 bott.
Per il Produttore : Esegesi è interpretazione dell'uva prodotta con passione e trasformata in bottiglia per avvolgere in un'unica spirale di socializzazione e conoscenza. Valorizzazione delle caratteristiche peculiari di Cabertnet S. e Merolt nel nostro territorio Alpino, espressione di eleganza e finezza per ottenere un prodotto che possa suscitare sempre nuove emozioni.

- **VITICOLTURA**

In Località Monte Pipel sulla collina di Rovereto esposto a sud e sud/ovest, suolo limoso e argilloso con base calcarea ad un altitudine tra 400 m, vitigno prevalentemente Cabernet Sauvignon (80%) e restante 20% Merlot. Messo a dimora da Paolo Grigolli, da Rosi allevato a cordone speronato, oggi di età media di 24 anni e una produzione di 40/45 q/ha. Vengono coltivate escludendo la chimica utilizzando solo rame, zolfo e integrando con decotti e macerati di erbe, inerbimento, lavorazioni sottofila manuali e concimazione con letame. Vendemmia manuale dopo la metà ottobre in leggera sovramaturazione. Produzione certificata Biologica.

- **ENOLOGIA**

Vinificazione in rosso separata, pigiadiraspatrice, fermentazione spontanea, lunga macerazione in cemento e una parte anche in acciaio e legno senza controllo delle temperature, periodiche follature alternate a rimontaggi arieggianti fino fine fermentazione poi resta a cappello sommerso. Svinato viene affinato per 24 mesi in legno da 7,5 hl e 5 hl Tonneaux dove svolge la malolattica, poi imbottigliato con filtrazione e fatto riposare per ulteriori 18/24 mesi, senza chiarifiche o stabilizzazioni.

ANNATA 2012

Annata difficile in partenza per freddo e pioggia che hanno messo in difficolta il germogliamento non omogeneo poi migliore mediamente calda dalla metà in poi. nel vino annata morbida, piacevolezza

INGREDIENTI :
Utilizzati in Campo = Rame, Zolfo, decotti di erbe
Utilizzati in Cantina = Uva, Solforosa

ANALISI CHIMICO/FISICHE PRIMA DELL'IMBOTTIGLIAMENTO :
Solforosa totale 40 mg/l (13 libera) - Acidità Totale 5,08 g/l - Volatile 0,68 g/l - Ph 3,49 - 13,91 % vol - Estratto secco 27,06 g/l
Residuo zuccherino 0,41 g/l

ESEGESI L'Incontro

COD. VTRESEX

ROSI EUGENIO

Regione : Trentino Alto Adige
Sottozona : Val Lagarina - Calliano (TN)
Denominazione : Vallagarina rosso I.G.T.
Vitigni : 80 % Cabernet Sauvignon - 20 % Merlot
Temperatura di servizio : 18 °C
Decantazione : 10 minuti - in crescendo
Abbinamenti : da meditazione o a tutto pasto senza timore da formaggi stagionati a carni, arrosti ben conditi, selvaggina…
Longevità in bottiglia : 15/20 anni
Apice miglior espressione : da scoprire
Bottiglia : 0,75 L Bordolese
Produzione : 6'500 bott.
Per il Produttore : Esegesi è interpretazione dell'uva prodotta con passione e trasformata in bottiglia per avvolgere in un'unica spirale di socializzazione e conoscenza. Valorizzazione delle caratteristiche peculiari di Cabertnet S. e Merolt nel nostro territorio Alpino, espressione di eleganza e finezza per ottenere un prodotto che possa suscitare sempre nuove emozioni.
Incontro è il suo completamento. Il vino in bottiglia che si incontra con il tempo creando spazi di parole e sentimenti senza fine.

- **VITICOLTURA**

In Località Monte Pipel sulla collina di Rovereto esposto a sud e sud/ovest, suolo limoso e argilloso con base calcarea ad un altitudine tra 400 m, vitigno prevalentemente Cabernet Sauvignon (80%) e restante 20% Merlot. Messo a dimora da Paolo Grigolli, da Rosi allevato a cordone speronato, oggi di età media di 24 anni e una produzione di 40/45 q/ha. Vengono coltivate escludendo la chimica utilizzando solo rame, zolfo e integrando con decotti e macerati di erbe, inerbimento, lavorazioni sottofila manuali e concimazione con letame. Vendemmia manuale dopo la metà ottobre in leggera sovramaturazione. Produzione certificata Biologica.

- **ENOLOGIA**

Vinificazione in rosso separata, pigiadiraspatrice, fermentazione spontanea, lunga macerazione in cemento e una parte anche in acciaio e legno senza controllo delle temperature, periodiche follature alternate a rimontaggi arieggianti fino fine fermentazione poi resta a cappello sommerso. Svinato viene affinato per 24 mesi in legno da 7,5 hl e 5 hl Tonneaux dove svolge la malolattica, poi imbottigliato con filtrazione e fatto riposare in bottiglia per lungo tempo, senza chiarifiche o stabilizzazioni.

ANNATA 2008

Annata nella media tendenzialmente fredda, in alcuni giorni pioggia persistenti ma bene maturazione finale

INGREDIENTI :
Utilizzati in Campo = Rame, Zolfo, decotti di erbe
Utilizzati in Cantina = Uva, Solforosa

ANALISI CHIMICO/FISICHE PRIMA DELL'IMBOTTIGLIAMENTO :
Solforosa totale 41 mg/l (20 libera) - Acidità Totale 5,41 g/l - Volatile 0,61 g/l - Ph 3,52 - 13,86 % vol - Residuo zuccherino 0,6 g/l
Estratto secco 27,57 g/l

POIEMA

COD. VTRPOI

COD. VTRPOIMG

ROSI EUGENIO

Regione : Trentino Alto Adige
Sottozona : Val Lagarina - Calliano (TN)
Denominazione : Vallagarina rosso I.G.T.
Vitigni : 100 % Marzemino Gentile
Temperatura di servizio : 16 - 18 °C
Decantazione : in crescendo
Abbinamenti : primi piatti e carni anche elaborate (no selvaggina)
Longevità in bottiglia : 10 / 15 anni
Apice miglior espressione : da scoprire
Bottiglia : 0,75 L Borgonotta nuova
Produzione : 7'800 bott.
Per il Produttore : Nel viso di un bambino si racchiudono infinite espressioni, si rispecchiano in lui sentimenti che hanno portato ad una creazione unica, naturale. E così Poiema un vino , un bimbo frutto di una creazione che noi lasciamo crescere.

- **VITICOLTURA**

Nella storica località "Ziresi" di Volano, suolo argilloso, terreni profondi, compatti di natura alluvionale originati dall'Adige, pianura ad un altitudine di 200 m, vitigno autoctono Marzemino Gentile allevato nella tipica pergola ma modificata da Rosi per illuminare e arieggiare i grappoli. Età media 23 - 38 anni e una produzione di 80 q/ha. Vengono coltivate escludendo la chimica utilizzando solo rame, zolfo e integrando con decotti e macerati di erbe, inerbimento, lavorazioni sottofila manuali e concimazione con letame. Vendemmia manuale per breve appassimento metà/fine settembre , il resto a maturazione. Produzione certificata Biologica.

- **ENOLOGIA**

Vinificazione in rosso, pigiadiraspatrice, fermentazione spontanea, 40 gg di macerazione in cemento e una parte anche in acciaio e legno senza controllo delle temperature, poi vengono pigiate il 30 % di uve appassite (30 gg circa) sviluppando una seconda fermentazione e fatto affinare tutto insieme per 12 mesi in legno da 7,5 hl e 5 hl Tonneaux non tostato di ciliegio, castagno e rovere, malolattica svolta, imbottigliato con filtrazione e fatto riposare per ulteriori 12 mesi, senza chiarifiche o stabilizzazioni.

ANNATA 2013

Annata inizialmente tardiva nella media fresca e piovosa all'inizio e di difficile gestione ma sul finale più calda che ha completato bene la maturazione, buona produzione e freschezza forse meno struttura

INGREDIENTI :
Utilizzati in Campo = Rame, Zolfo, decotti di erbe
Utilizzati in Cantina = Uva, Solforosa

ANALISI CHIMICO/FISICHE PRIMA DELL'IMBOTTIGLIAMENTO :
Solforosa totale 65 mg/l (14 libera) - Acidità Totale 5,3 g/l - Volatile 0,63 g/l - Ph 3,66 - 13,04 % vol - Residuo zuccherino 1,07 g/l
Estratto secco 27,55 g/l

CABERNET FRANC

COD. VTRFRA

11Dodici13

ROSI EUGENIO

Regione : Trentino Alto Adige
Sottozona : Val Lagarina - Calliano (TN)
Denominazione : Vallagarina Cabernet Franc I.G.T.
Vitigni : 100 % Cabernet Franc
Temperatura di servizio : 18 °C
Decantazione : in crescendo
Abbinamenti : a tutto pasto o da meditazione da formaggi stagionati a salmì, carni, arrosti, selvaggina…
Longevità in bottiglia : 15 anni
Apice miglior espressione : da scoprire
Bottiglia : 0,75 L Borgognotta
Produzione : 1'500 bott.
Per il Produttore : Difeso dalle mura che circondano il parco di Villa de Eccher è il nostro vigneto sperimentale, un piccolo gioiello in mezzo alla città di Rovereto. Semplicemente Cabernet Franc per sottolineare l'essenza che porta alla nascita di questo vino.

- **VITICOLTURA**

Nel parco di Villa de Eccher, centro storico di Rovereto, suolo principalmente sabbioso, vitigno Cabernet Franc allevato a guyot, età media 12 anni e una produzione di 40/50 q/ha. Vengono coltivate escludendo la chimica utilizzando solo rame, zolfo e integrando con decotti e macerati di erbe, inerbimento, lavorazioni sottofila manuali e concimazione con letame. Vendemmia manuale a metà ottobre. Produzione certificata Biologica.

- **ENOLOGIA**

Vinificazione in rosso, pigiadiraspatrice, fermentazione spontanea, 50 gg di macerazione in cemento e una parte anche in acciaio e legno senza controllo delle temperature, svinato viene fatto affinare in legno da 5 hl Tonneaux facendo interagire tre annate diverse nella stessa botte, dove l'annata nuova permette di mantenere il vino a contatto con i lieviti. Malolattica svolta, imbottigliato senza filtrazioni, chiarifiche o stabilizzazioni e affinamento in bottiglia prima della messa in commercio, produzione che in futuro raggiungerà massimo le 1800 bott.

ANNATA 2011+12+13

Metodo Solèra a scalare

INGREDIENTI :
Utilizzati in Campo = Rame, Zolfo, decotti di erbe
Utilizzati in Cantina = Uva, Solforosa

ANALISI CHIMICO/FISICHE PRIMA DELL'IMBOTTIGLIAMENTO :
Solforosa totale 41 mg/l (10 libera) - Acidità Totale 5,4 g/l - Volatile 0,62 g/l - Ph 3,41 - 14,31 % vol - Residuo zuccherino 0,61 g/l
Estratto secco 28,7 g/l

DÒRON

COD. VTPDOR

ROSI EUGENIO

Regione : Trentino Alto Adige
Sottozona : Val Lagarina - Calliano (TN)
Denominazione : Vino di uve stramature
Vitigni : 100 % Marzemino Gentile
Temperatura di servizio : 14 °C
Decantazione : in crescendo
Abbinamenti : degustazione di formaggi (semplici ed erborinati) o momenti di meditazione
Longevità in bottiglia : 10/15 anni
Apice miglior espressione : da scoprire
Bottiglia : 0,375 L Renana piccola
Produzione : 1'300 bott.
Per il Produttore : Dòron la purezza di un dono, nascosto in bacio, racchiuso nella gioia di un impronta colorata della mano di un bambino. Vuole essere la reinterpretazione di un vino dolce che si produceva una volta in Vallagarina con questo vitigno.

- **VITICOLTURA**

Nella storica località "Ziresi" di Volano, suolo argilloso, terreni profondi, compatti di natura alluvionale originati dall'Adige, pianura ad un altitudine di 200 m, vitigno autoctono Marzemino Gentile allevato nella tipica pergola ma modificata da Rosi per illuminare e arieggiare i grappoli. Età media 23 - 38 anni e una produzione di 80 q/ha. Vengono coltivate escludendo la chimica utilizzando solo rame, zolfo e integrando con decotti e macerati di erbe, inerbimento, lavorazioni sottofila manuali e concimazione con letame. Vendemmia manuale in cassette a metà/fine settembre per appassimento . Produzione certificata Biologica.

- **ENOLOGIA**

Scrupolosa selezione delle uve appassite per circa 3 mesi fino a raggiungere concentrazioni che superano i 30° Babo, si passa poi alla pigiatura, 40 gg di macerazione in cemento e una parte anche in acciaio e legno senza controllo delle temperature, seguita da una lenta fermentazione spontanea che continua anche dopo la svinatura dove viene fatto affinare per 24 mesi in legno barriques di ciliegio e rovere dove effettua anche la malolattica. La fermentazione rallenta all'aumentare del tenore alcolico fino a bloccarsi, lasciando al vino un piacevole residuo zuccherino. Imbottigliato con filtrazione, riposa per altri 12 mesi in bottiglia senza chiarifiche o stabilizzazioni.

ANNATA 2011

Annata non facile ma con carattere eccellente nelle fasi importanti

INGREDIENTI :
Utilizzati in Campo = Rame, Zolfo, decotti di erbe
Utilizzati in Cantina = Uva, Solforosa

ANALISI CHIMICO/FISICHE PRIMA DELL'IMBOTTIGLIAMENTO :
Solforosa totale 44 mg/l (10 libera) - Acidità Totale 4,8 g/l - Volatile 1,1 g/l - Ph 4,02 - 12,99 % vol - Estratto secco 147,52 g/l
Residuo zuccherino 113,19 g/l

Alto Adige

Giugno 2016

Caro diario,
così come i loro cugini trentini, anche per l'Alto Adige le varietà di piccole aree dovute alle caratteristiche diverse del terreno andrebbero selezionate una ad una per poter cogliere le varie sfumature che offre questo splendido territorio. Raccontare il mio viaggio risulta quindi estremamente stimolante grazie alla complessità di questo territorio.

Partendo da sud fino a Merano si incontra la **Val d'Adige Altoatesina** che possiamo suddividere in ulteriori tre macroaree: **1. Bassa Atesina** principalmente sul versante est dell'Adige da Salorno a Laives, zone d'elezione per Traminer, Schiava e Pinot nero; **2. Oltradige** sul versante ovest, forse il cuore della viticoltura Altoatesina da Termeno, Lago di Caldaro fino alla confluenza del fiume con l'Isarco sotto Bolzano, zone d'elezione dove predominano vitigni a bacca bianca come Pinot Bianco, Grigio, Chardonnay e Sauvignon ad eccezione della rossa Schiava sempre presente per tradizione (purtroppo sempre meno considerata in questa zona); **3. Alta Atesina** che si apre a nord-ovest di Bolzano salendo fino a Terlano, troviamo principalmente Pinot Bianchi e Chardonnay; salendo ancora fino a Merano (denominata Burgraviato) ritorna a predominare la vecchia Schiava, in quest'area possiamo anche inserire l'ampia **Conca di Bolzano**, zona che gode di un microclima particolarmente mite perché al centro della confluenza dei due fiumi Adige e Isarco, ad ovest c'è l'antica località Gries, patria dell'autoctono Lagrein, ad est Santa Maddalena dominata dalla Schiava. Ci sono anche due valli laterali altoatesine non di minor conto, la stretta **Valle Isarco** che da Bolzano sale lungo il corso dell'omonimo fiume fino a Bressanone, zona con terreni molto drenanti di tessitura grossolana da detriti e pendii che arrivano fino a 900 m di altitudine con escursioni termiche significative, zona d'elezione per vini di montagna bianchi freschi e fruttati da vitigni anche aromatici, troviamo uve Sylvaner, Kerner, Riesling, Müller Thurgau, Pinot grigio e Traminer aromatico. Infine ad ovest di Merano da Parcines a Corzes la **Val Venosta** un'isola climatica, con scarsissime precipitazioni, nei terrazzamenti di bassa quota vengono coltivate uve a bacca nera come Pinot Nero e Schiava, nelle quote più alte uve a bacca bianca come Pinot bianco e Müller Thurgau e limitatamente anche il Traminer aromatico. Sparsi tra queste macro zone si incontrano anche espressioni di alto livello di vini spumante Metodo Classico.
L'Alto Adige è una zona rinomata, apparentemente ordinata e funzionante, ma per comprenderne l'essenza nel profondo ci vuole tempo o uno sguardo attento. Ha, come tutti, i suoi pregi e i suoi difetti e, visto che siamo in Italia, anche le sue contraddizioni, ma attraverso il vino vero sembra diventi tutto più comprensibile e famigliare.
Tra questa ricchezza e varietà morfologica e di vitigni autoctoni ho dovuto compiere una scelta per trovare la miglior area geografica/ambiente (difficile da paragonare), la miglior valorizzazione dei vitigni/vini autoctoni confrontati alla cieca ed un ulteriore aspetto che fa la differenza: il vignaiolo e la sua storia.

La mia scelta:

reyter

Quartiere Gries (BZ)
46°50N | 11°32E | 250m
7’000 bottiglie
anno fondazione 2003
Artigiano

Christoph Unterhofer agricoltore di famiglia, coltiva in maniera biologica certificata fin dal 1996 vendendo a cooperative i sui frutti. Grazie ad una fortunata opportunità il padre riesce ad acquistare e costruire il maso “REYTER” nella località Gries nella conca di Bolzano, una zona di pregio ma purtroppo sempre più abbandonata. Proprio qui incontra delle vecchie viti di Lagrein, che lo spingono nel 2003 ad intraprendere la strada del viticoltore, trasformando quel frutto, che già da tempo ben conosceva, nelle sue prime 2.000 bottiglie.
La filosofia aziendale e di lavoro è estremamente naturale ed è a dimensione d’uomo. Il tempo è il miglior consigliere. Nel 2020 dopo la giusta presa di coscienza ed esperienza inizia il progetto di costruzione della propria cantina interrata a fianco del maso. Fino ad oggi vinificava le sue uve autonomamente nella cantina del suo amico e consulente Urban Plattner. Saggia decisione per non dover scendere a compromessi.
Christoph cura 1/2 ettaro di terreno nell’ultima isola di Lagrein rimasta nel quartiere Gries, che gode di un terreno particolare alluvionale, porfirico e morenico dei fiumi Talvera e Isarco. La zona, inoltre, gode di più di 300 giorni di sole l’anno, creando vini unici, caparbi, profondi e longevi interpretati da Christoph nel suo LAKREZ, un rosso leggero con poca macerazione per un primo approccio con il Lagrein e nel suo RAHM, espressione pura e concentrata che mantiene una certa eleganza, per un totale di circa 5.000 bottiglie annue. Ma non si ferma qui nel 2017 è uscito con due nuove creature il bianco Pierrot da uve Muscaris vitigno Piwi resistente alle malattie dall’alto Tirolo e una Schiava da piante centenarie (vigneto piantato nel 1920) in località Termeno e Caldaro, per un totale di 7.000 bottiglie.

“Rispettando i tempi della natura, lavorando con tranquillità e in sinergia con l'ambiente, desidero conservare per le generazioni future piante sempre più vecchie e antiche conoscenze.”

Christoph Unterhofer

PIERROT
Muscaris – Bronner (Piwi)

SCHIAVA
da piante centenarie

LAKREZ
Lagrein

RAHM
Lagrein

PIERROT

COD. VTBPIE

REYTER

Regione : Trentino Alto Adige
Sottozona : Alta Val d'Adige, Burgraviato - Tirolo (BZ)
Denominazione : Vino
Vitigni : 50% Muscaris - 50% Bronner
Temperatura di servizio : 10 °C
Decantazione : -
Abbinamenti : aperitivo aromatico ma non banale o pesante oppure e a tutto pasto di pesce o carni bianche
Longevità in bottiglia : da scoprire (10 anni)
Apice miglior espressione : da 3 anni
Bottiglia : 0,75 L Borgognotta - tappo in vetro Vinolok
Produzione : 1'300 bott.
Per il Produttore : Una ricerca e piacevole scoperta di questi vitigni resistenti ai funghi (acronimo Piwi) dove mi sorprende la complessità e l'esplosione degli aromi mantenendo una bocca più fresca e di beva.

- **VITICOLTURA**

Suolo prevalentemente morenico ad un altitudine di 350 m (Tirolo) con 10 anni di vita media questi vitigni Piwi resistente ai funghi Muscaris e Bronner vengono allevati in maggior parte a pergola e in parte a guyot esposto a est/ovest con una produzione di 70 q/ha viene curato escludendo il diserbo per le infestanti, senza concimazioni ma con preparati biodinamici e sovesci ad anni alterni. Grazie al vitigno resistente mediamente si riesce a fare solo 2 trattamenti coprenti all'anno. Vendemmia manuale primi di settembre. Produzione certificata Biologica.

- **ENOLOGIA**

Qualche ora (4/5) di macerazione in pressa con i raspi poi pressatura, fermentazione spontanea con lieviti indigeni in acciaio e parte in legno, malolattica svolta, affinamento di circa 18 mesi in botte di legno da 500 e 6 mesi in bottiglia, non filtrato. Produzione certificata Biologica.

VENDEMMIA 2016 e 2017

Annate abbastanza equilibrate nella norma all'inizio tendenzialmente fresche ma verso giugno in entrambi ci sono state grandinate riducendo notevolmente la produzione ecco perchè le abbiamo unite insieme, autunno e finale di maturazione bello.

INGREDIENTI :
Utilizzati in Campo = nessun prodotto utilizzato, forbice e falciatrice manuale
Utilizzati in Cantina = Uva, Solforosa

ANALISI CHIMICO/FISICHE PRIMA DELL'IMBOTTIGLIAMENTO :
Solforosa totale 33 mg/l (5 libera) - Acidità Totale 5,86 g/l - Volatile 1,19 g/l - Ph 3,93 - 13,96 % vol - Residuo zuccherino < 1 g/l
Estratto secco 22,72 g/l

SCHIAVA

COD. VTRSCH

REYTER

Regione : Trentino Alto Adige
Sottozona : Oltradige/Bassa Atesina - Termeno (BZ)
Denominazione : Vigneti delle Dolomiti I.G.T.
Vitigni : 100% Schiava (piante centenarie)
Temperatura di servizio : 14 – 18 °C
Decantazione : -
Abbinamenti : molto versatile dall'antipasto al secondo sia carne che pesce, anche con salse
Longevità in bottiglia : da scoprire (10 anni)
Apice miglior espressione : da 3/4 anni
Bottiglia : 0,75 L Borgognotta - tappo in vetro Vinolok
Produzione : 2'000 bott.
Per il Produttore : il nostro vitigno più antico, i nostri sapori, la nostra storia, una schiava pura nella sua identità da piante centenarie intrise di memoria. La schiava altoatesina di un tempo.

- **VITICOLTURA**

Suolo prevalentemente ghiaioso, roccia calcarea e dolomitica, depositi detritici argillosi ad un altitudine di 250 m da selezione massale con 80 anni di vita media (ci sono piante ultra centenarie) questo vitigno Schiava viene allevato a pergola doppia esposto a nord/sud con una produzione di 50 q/ha viene curato escludendo il diserbo per le infestanti, senza concimazioni ma con preparati biodinamici e sovesci ad anni alterni. Vendemmia manuale verso fine di settembre.

- **ENOLOGIA**

Una parte diraspata, 30 % con i raspi 20 gg di macerazione, fermentazione spontanea con lieviti indigeni in acciaio e parte in legno, malolattica svolta, affinamento di circa 18 mesi in botte di legno da 500 e 6 mesi in bottiglia, non filtrato.

ANNATA 2016

Annata lenta con temperature basse e piogge leggermente sopra la media, luglio molta piovoso ma poi sole e caldo sono usciti con un pò di umidità ma molti sbalzi termici tra giorno e notte che hanno aiutato la complessità

INGREDIENTI :
Utilizzati in Campo = Rame, Zolfo, Bacillus thuringiensis, preparati biodinamici 500 e 501
Utilizzati in Cantina = Uva, Solforosa

ANALISI CHIMICO/FISICHE PRIMA DELL'IMBOTTIGLIAMENTO :
Solforosa totale 23 mg/l (4 libera) - Acidità Totale 5,14 g/l - Volatile 0,97 g/l - Ph 3,69 - 12,18 % vol - Residuo zuccherino < 1 g/l
Estratto secco 23,60 g/l

LAKREZ

COD. VTRLAK

REYTER

Regione : Trentino Alto Adige
Sottozona : Quartiere Gries - Conca di Bolzano (BZ)
Denominazione : Vino
Vitigni : 100% Lagrein
Temperatura di servizio : 10 – 12 °C
Decantazione : 5-10 minuti
Abbinamenti : aperitivo di struttura elegante, primi o secondi piatti leggeri di pesce o carni bianche
Longevità in bottiglia : 5 anni
Apice miglior espressione : da 20 mesi
Bottiglia : 0,75 L Borgognotta - tappo in vetro Vinolok
Produzione : 1'200 bott.
Per il Produttore : Un magnifico rosso salmone profondo, "Lakrez" non un rosato ma nemmeno un rosso carico, proprio come lo facevano un tempo gli agricoltori del luogo per il bere quotidiano, per iniziare a conoscere il Lagrein. Piccoli frutti rossi maturi e note di liquirizia, in bocca succoso e buon equilibrio tra acidità e aromaticità, buona anche la persistenza.

- **VITICOLTURA**

Suolo alluvionale, sabbioso e argilloso con sedimenti ghiaiosi ad un altitudine di 260 m da selezione massale con 55 anni di vita media questo vitigno Lagrein viene allevato in maggior parte a pergola e in parte a guyot esposto a est/ovest con una produzione di 90 q/ha viene curato escludendo il diserbo da più di 20 anni per le infestanti, senza concimazioni ma con preparati biodinamici e sovesci ad anni alterni. Trattamenti solo coprenti il meno dannosi per l'ambiente e l'uomo.Vendemmia manuale primi di ottobre. Produzione certificata Biologica.

- **ENOLOGIA**

Diraspatura, pigiatura e pressatura, fermentazione spontanea con lieviti indigeni in acciaio, macerazione 5 ore circa, malolatticca svolta, affinamento di circa 10 mesi in acciaio e 10 in bottiglia, non filtrato. Produzione certificata Biologica.

VENDEMMIA 2016

Annata partita nella media con un estate calda che ha aiutato la concentrazione e buon autunno con molti sbalzi termici tra giorno e notte che hanno aiutato la complessità

INGREDIENTI :

Utilizzati in Campo = Rame, Zolfo, Bacillus thuringiensis, Silice di potassio, preparati biodinamici 500 e 501
Utilizzati in Cantina = Uva, Solforosa

ANALISI CHIMICO/FISICHE PRIMA DELL'IMBOTTIGLIAMENTO :

Solforosa totale 29 mg/l (libera 13) - Acidità Totale 5,09 g/l - Volatile 0,72 g/l - Ph 3,64 - 12,87 % vol - Residuo zuccherino < 1 g/l
Estratto secco 21,12 g/l

RAHM

COD. VTRRAH

REYTER

Regione : Trentino Alto Adige
Sottozona : Quartiere Gries - Conca di Bolzano (BZ)
Denominazione : Vigneti delle Dolomiti rosso I.G.T.
Vitigni : 100% Lagrein
Temperatura di servizio : 16 – 18 °C
Decantazione : 15-20 minuti
Abbinamenti : Carni rosse, formaggi stagionati
Longevità in bottiglia : 12 anni
Apice miglior espressione : da 5-6 anni
Bottiglia : 0,75 L Borgognotta - tappo in vetro Vinolok
Produzione : 1'500 bott.
Per il Produttore : Dalla microzona Rahmhütt (casetta della panna) Rahm è la panna del latte la parte migliore. Rispettare il carattere varietale del vitigno, nonché la caratteristica del terreno alluvionale. Freschezza ed eleganza, al naso note speziate, cacao, sambuco in bocca ciliegie scure , liquirizia supportati da succosi tannini, buona la persistenza.

- **VITICOLTURA**

Suolo alluvionale, sabbioso e argilloso con sedimenti ghiaiosi ad un altitudine di 260 m da selezione massale con 55 anni di vita media questo vitigno Lagrein viene allevato in maggior parte a pergola e in parte a guyot esposto a est/ovest con una produzione di 90 q/ha viene curato escludendo il diserbo da più di 20 anni per le infestanti, senza concimazioni ma con preparati biodinamici e sovesci ad anni alterni. Trattamenti solo coprenti il meno dannosi per l'ambiente e l'uomo.Vendemmia manuale primi di ottobre. Produzione certificata Biologica.

- **ENOLOGIA**

Diraspatura 50%, pigiatura e pressatura 1,2 bar, fermentazione spontanea con lieviti indigeni in legno, macerazione 30/35 gg circa, malolatticca svolta, affinamento di circa 24 mesi in legno (tonneaux) e min. 12 in bottiglia, non filtrato. Prod. certificata Biologica.

ANNATA 2014

Annata particolare anticipata ma poi inizia la pioggia, pioggia, pioggia con temperature basse le piante hanno rallentato, fortunatamente agosto e settembre si è ripreso bene con poca uva non particolarmente concentrata ma con interessanti sfumature

INGREDIENTI :
Utilizzati in Campo = Rame, Zolfo, Bacillus thuringiensis, Silice di potassio, preparati biodinamici 500 e 501
Utilizzati in Cantina = Uva, Solforosa

ANALISI CHIMICO/FISICHE PRIMA DELL'IMBOTTIGLIAMENTO :
Solforosa totale 46 mg/l (libera 12) - Acidità Totale 5,91 g/l - Volatile 0,74 g/l - Ph 3,75 - 13,44 % vol - Residuo zuccherino < 1 g/l
Estratto secco 31,10 g/l

WEINGUT IN DER EBEN

Renon (BZ)
46°50N | 11°41E | 450m
15’000 bottiglie
anno fondazione 1982
Storia Artigiana

Johannes Plattner nel 1982 acquista un antico maso “EBNERHOF”, situato sui pendii meridionali soleggiati della conca di Bolzano, all’imbocco della Val d’Isarco. I suoi 3,3 ettari di vigneti si trovano sui declivi di origine sedimentaria ricchi di porfido e ricoperti di roveri e castagni. È un paesaggio assolato, brullo e tranquillo, che richiede un trattamento rispettoso. Proprio per questo motivo nel 1990 allo svilupparsi delle nuove normative di produzione più ecologiche, diventa pioniere iniziando subito la conversione e nel 1993 ottiene la certificazione di agricoltura biologica, coltivando e vendendo le proprie uve. Nel 1996 soddisfatto degli anni dedicati al lavoro in campagna con i vitigni autoctoni locali inizia a vinificare le proprie uve, dando vita alle sue prime bottiglie che lo porteranno nel 2005 a ristrutturare le vecchie cantine del maso e produrre circa 15/20.000 bottiglie annue, un percorso fantastico di sperimentazione e di tempo per comprenderne i risultati.
Nel frattempo...
Urban Plattner il giovane figlio (classe 1986) partecipa attentamente all’evoluzione della cantina. Dopo qualche anno di esperienze all’estero di studio e pratiche vitivinicole, nel 2010 inizia la sua prima vinificazione. Come da tradizione di famiglia porta il suo contributo introducendo principi della biodinamica andando ad affinare ancor di più il già ottimo lavoro del padre. Alla fine del 2016 è pronto per iniziare il suo personale percorso, non ci sono vincoli o condizionamenti illogici (tradizioni, mode, certificazioni, denominazioni, etc.) ma solo la pura valorizzazione della vera storia di quel territorio/terreno attraverso gli storici vitigni coltivati secondo le sue capacità e intuizioni.
Inizia cambiando il nome e utilizzando l’antico nome del maso (antecedente al 1600) “IN DER EBEN”, ritrovato in vecchi documenti. I vini di Urban sono però la vera nuova scoperta di un Alto Adige antico. Qui il vitigno d’eccellenza è la Schiava che, contro tutti i preconcetti e denominazioni, è R-iserva; poi la Malvasia rossa, antico e rarissimo vitigno abbandonato perché delicato e difficile da trattare. Non possono mancare i due bianchi, Traminer aromatico e Sauvignon e anche un Merlot/Lagrein/Teroldego in uvaggio chiamato Freistil, come l’unione di 4 vignaioli fuori dal coro ma autentici e unici. Spesso in zone più rinomate è difficile trovare espressioni libere di liberi pensatori, ma quando le incontri è una scoperta di umanità, che provoca un infinito piacere.

“Impariamo tutti i giorni FREISTIL.”
Urban Plattner

GEWÜRZTRAMINER

SAUVIGNON

SANKT ANNA
Schiava

FREISTIL
Merlot, Lagrein, Teroldego

ROTER MALVASIER
Malvasia rossa

PINOT NERO

SANKT ANNA R
Schiava

GEWÜRZTRAMINER

COD. VTBGEW

IN DER EBEN

Regione : Trentino Alto Adige
Sottozona : Santa Maddalena / Valle Isarco - Cardano (BZ)
Denominazione : Mitterberg Gewürztraminer I.G.T.
Vitigni : 100% Traminer aromatico (secco e torbido)
Temperatura di servizio : 12 – 14 °C
Decantazione : consigliata ma non necessaria, consigliamo di capovolgere prima di aprire e bere torbido
Abbinamenti :
Longevità in bottiglia : 10 anni
Apice miglior espressione : da 24 a 60 mesi
Bottiglia : 0,75 L Bordolese - tappo in vetro Vinolok
Produzione : 1'350 bott. (20 Magnum 1,5L + 3 Magnum 3L)
Per il Produttore : Ogni anno cerco di far emergere il carattere aromatico, la struttura ma senza eccesso, l'eleganza e la buona beva è quello che cerco e che vorrei trasmettere con questo vino. Secco e velato.

- **VITICOLTURA**

Declivi di origine sedimentaria ricchi di porfido, protetti dal bosco prevalentemente di roveri e castagni ad un altitudine di 350 m da selezione di vari cloni con 9 anni di vita media questo vitigno Traminer aromatico viene allevato a Guyot esposto a est/ovest con una produzione di 30/40 q/ha viene curato escludendo il diserbo per le infestanti ma con lavorazioni meccaniche, concimazioni organiche, sovesci e preparati biodinamici e principalmente rame, zolfo come trattamenti.Vendemmia manuale metà settembre. Produzione certificata Biologica.

- **ENOLOGIA**

Pigiatura e pressatura fino a 1,8 bar, fermentazione spontanea in botte di rovere con lieviti indigeni, 36 ore di macerazione, malolattica svolta, affinamento di 12 mesi in tonneaux vecchie e poi imbottigliato dove riposa per altri 10 mesi, non filtrato. Produzione certificata Biologica.

ANNATA 2016

Nella media buona annata con qualche pioggia di troppo che ha creato qualche attacco di troppo di peronospora ma la il buon finale ha dato un annata interessante da scoprire nel tempo

INGREDIENTI :

Utilizzati in Campo = Rame, Zolfo, Silice di potassio, Caolino, Compost di letame, sovesci, preparati biodinamici dal 500 al 507
Utilizzati in Cantina = Uva, Solforosa

ANALISI CHIMICO/FISICHE PRIMA DELL'IMBOTTIGLIAMENTO :

Solforosa totale 34 mg/l (10 libera) - Acidità Totale 8,06 g/l - Volatile 1,67 g/l - Ph 4,06 - 12,86 % vol - Residuo zuccherino < 1 g/l
Estratto secco 28,6 g/l

SAUVIGNON

COD. VTBSAU

IN DER EBEN

Regione : Trentino Alto Adige
Sottozona : Santa Maddalena / Valle Isarco - Cardano (BZ)
Denominazione : Vigneti delle Dolomiti Sauvignon I.G.T.
Vitigni : 100% Sauvignon blanc
Temperatura di servizio : 12 – 14 °C
Decantazione : consigliata ma non necessaria
Abbinamenti :
Longevità in bottiglia : 10 anni
Apice miglior espressione : da 36 a 60 mesi
Bottiglia : 0,75 L Bordolese - tappo in vetro Vinolok
Produzione : 2'440 bott.
Per il Produttore : Ogni anno cerco di far emergere la sua struttura e corpo, maturità e sobrietà è quello che cerco e che vorrei trasmettere con questo vino.

- **VITICOLTURA**

Declivi di origine sedimentaria ricchi di porfido, protetti dal bosco prevalentemente di roveri e castagni ad un altitudine di 450-500 m da selezione di vari cloni con 23 anni di vita media questo vitigno Sauvignon blanc viene allevato a Guyot esposto a est/ovest con una produzione di 40/60 q/ha viene curato escludendo il diserbo per le infestanti ma con lavorazioni meccaniche, concimazioni organiche, sovesci e preparati biodinamici, principalmente zolfo e argille come trattamenti.Vendemmia manuale primi di settembre. Produzione certificata Biologica.

- **ENOLOGIA**

Pigiatura e pressatura fino a 1,8 bar, fermentazione spontanea in botte di rovere con lieviti indigeni, 36 ore di macerazione e secondo le annate una piccola parte dal 5 al 30 % raggiunge anche i 10 gg di macerazione, malolattica svolta, affinamento di almeno 12 mesi in tonneaux vecchie e circa 18 mesi in bottiglia, non filtrato. Produzione certificata Biologica.

ANNATA 2014

Annata fresca e molto molto piovosa difficile in generale ma il Sauvignon non ha avuto particolari problemi, forse la troppa acqua non ha aiutato la concentrazione del corpo ma ha favorito la beva e la freschezza

INGREDIENTI :

Utilizzati in Campo = Zolfo, MycoSinVin (argille), Compost di letame, sovesci, preparati biodinamici dal 500 al 507
Utilizzati in Cantina = Uva, Solforosa

ANALISI CHIMICO/FISICHE PRIMA DELL'IMBOTTIGLIAMENTO :

Solforosa totale 70 mg/l (9 libera) - Acidità Totale 5,38 g/l - Volatile 0,66 g/l - Ph 3,54 - 13,58 % vol - Residuo zuccherino < 1 g/l
Estratto secco 19,12 g/l

SANKT ANNA

COD. VTRSAN

IN DER EBEN

Regione : Trentino Alto Adige
Sottozona : Santa Maddalena / Valle Isarco - Cardano (BZ)
Denominazione : Vigneti delle Dolomiti Schiava I.G.T.
Vitigni : 100% Schiava (Vernatsch)
Temperatura di servizio : 16 – 18 °C
Decantazione : consigliata ma non necessaria
Abbinamenti :
Longevità in bottiglia : 15 anni
Apice miglior espressione : da 24 a 72 mesi
Bottiglia : 0,75 L Bordolese - tappo in vetro Vinolok
Produzione : 3'800 bott.
Per il Produttore : Questo è il vino che rispecchia di più il territorio che si incontra con il vitigno di casa la Schiava che nella sua leggerezza ed eleganza mai banale, offrono un piacere per tutti i giorni e tutte le occasioni.

- **VITICOLTURA**

Declivi di origine sedimentaria ricchi di porfido, protetti dal bosco prevalentemente di roveri e castagni ad un altitudine di 400-520 m da selezione massale con 40 anni di vita media questo vitigno Schiava grossa viene allevato a Pergola, esposizioni varie e una produzione di 50/60 q/ha viene curato escludendo il diserbo per le infestanti ma con lavorazioni meccaniche, concimazioni organiche, sovesci e preparati biodinamici e principalmente rame, zolfo come trattamenti.Vendemmia manuale fine settembre. Produzione certificata Biologica.

- **ENOLOGIA**

Diraspatura 30 %, Pigiatura e pressatura fino a 1 bar, fermentazione spontanea in acciaio con lieviti indigeni, 20 gg di macerazione, malolattica svolta, affinamento di 24 mesi in legno (botte grande) e poi imbottigliato dove riposa per almeno 6 mesi, non filtrato. Produzione certificata Biologica.

ANNATA 2014

Annata molto piovosa con molti rischi, maturazione lenta con ottimi livelli di acidità che ha donato vini di buona eleganza e complessità, forse anche longevità

INGREDIENTI :
Utilizzati in Campo = Rame, Zolfo, Silice di potassio, Caolino, Compost di letame, sovesci, preparati biodinamici dal 500 al 507
Utilizzati in Cantina = Uva, Solforosa

ANALISI CHIMICO/FISICHE PRIMA DELL'IMBOTTIGLIAMENTO :
Solforosa totale 64 mg/l (15 libera) - Acidità Totale 5,9 g/l - Volatile 0,9 g/l - Ph 3,6 - 12,4 % vol - Residuo zuccherino < 1 g/l
Estratto secco 25,9 g/l

FREISTIL

COD. VTRFRE

IN DER EBEN

Regione : Trentino Alto Adige
Sottozona : Santa Maddalena / Valle Isarco - Cardano (BZ)
Denominazione : Vigneti delle Dolomiti Merlot I.G.T.
Vitigni : 90% Merlot - 10% Lagrein e Teroldego
Temperatura di servizio : 16 – 18 °C
Decantazione : consigliata ma non necessaria
Abbinamenti :
Longevità in bottiglia : 12 anni
Apice miglior espressione : da 24 a 60 mesi
Bottiglia : 0,75 L Bordolese - tappo in vetro Vinolok
Produzione : 1'300 bott. (15 Magnum 1,5L)
Per il Produttore : L'unico vino dell'azienda dove ricerchiamo concentrazione, in questo uvaggio scuro e corposo vogliamo esprimere la Forza del vitigno e del territorio.

- **VITICOLTURA**

Declivi di origine sedimentaria ricchi di porfido, protetti dal bosco prevalentemente di roveri e castagni ad un altitudine di 450 m da selezione di vari cloni con 14 anni di vita media questi vitigni Merlot, Lagrein, Teroldego vengono allevati a Cordone alto speronato, esposti a nord/sud e una produzione di 50/70 q/ha viene curato escludendo il diserbo per le infestanti ma con lavorazioni meccaniche, letame, sovesci e preparati biodinamici e principalmente rame, zolfo come trattamenti.Vendemmia manuale fine settembre. Produzione certificata Biologica.

- **ENOLOGIA**

Pigiatura leggera e pressatura fino a 1 bar, fermentazione spontanea in acciaio con lieviti indigeni, 25 gg di macerazione, malolattica svolta, affinamento di 30 mesi in legno (tonneaux) e poi imbottigliato dove riposa per 6 mesi, non filtrato. Prod. certificata Biologica.

ANNATA 2013

Annata abbastanza normale, equilibrata, nessun problema particolare, maturazione leggermente in ritardo alla media che ha donato ai vini eleganza e una bella freschezza e acidità

INGREDIENTI :

Utilizzati in Campo = Rame, Zolfo, Silice di potassio, Caolino, Compost di letame, sovesci, preparati biodinamici dal 500 al 507
Utilizzati in Cantina = Uva, Solforosa

ANALISI CHIMICO/FISICHE PRIMA DELL'IMBOTTIGLIAMENTO :

Solforosa totale 47 mg/l (4 libera) - Acidità Totale 5,7 g/l - Volatile 1 g/l - Ph 3,82 - 14,50 % vol - Residuo zuccherino 1,7 g/l
Estratto secco 30,3 g/l

ROTER MALVASIER

COD. VTRMAL

IN DER EBEN

Regione : Trentino Alto Adige
Sottozona : Santa Maddalena / Valle Isarco - Cardano (BZ)
Denominazione : Vigneti delle Dolomiti Malvasia I.G.T.
Vitigni : 100% Malvasia Rossa (Roter Malvasier)
Temperatura di servizio : 16 – 18 °C
Decantazione : consigliata ma non necessaria
Abbinamenti :
Longevità in bottiglia : 15 anni
Apice miglior espressione : da 24 a 60 mesi
Bottiglia : 0,75 L Bordolese - tappo in vetro Vinolok
Produzione : 920 bott.
Per il Produttore : Raro vitigno autoctono dimenticato perché un po troppo delicato ma che chiede solo cure più attente e saprà ripagarti con il suo carattere unico.

- **VITICOLTURA**

Declivi di origine sedimentaria ricchi di porfido, protetti dal bosco prevalentemente di roveri e castagni ad un altitudine di 450 m da selezione massale con 30 anni di vita media questo raro vitigno Malvasia rossa viene allevato a Pergola esposta a est/ovest e una produzione di 70/90 q/ha viene curato escludendo il diserbo per le infestanti ma con lavorazioni meccaniche, concimazioni organiche, sovesci e preparati biodinamici e principalmente rame, zolfo come trattamenti.Vendemmia manuale primi di settembre. Produzione certificata Biologica.

- **ENOLOGIA**

Pigiatura e pressatura fino a 1 bar, fermentazione spontanea in acciaio con lieviti indigeni, 25 gg di macerazione, malolattica svolta, affinamento di 24 mesi in legno (tonneaux vecchie) e poi imbottigliato dove riposa per circa 10 mesi, non filtrato. Produzione certificata Biologica.

ANNATA 2013

Annata abbastanza normale, equilibrata, nessun problema particolare, maturazione leggermente in ritardo alla media che ha donato ai vini eleganza e una bella freschezza e acidità

INGREDIENTI :
Utilizzati in Campo = Rame, Zolfo, Silice di potassio, Caolino, Compost di letame, sovesci, preparati biodinamici dal 500 al 507
Utilizzati in Cantina = Uva, Solforosa

ANALISI CHIMICO/FISICHE PRIMA DELL'IMBOTTIGLIAMENTO :
Solforosa totale 82 mg/l (9 libera) - Acidità Totale 6,2 g/l - Volatile 1,1 g/l - Ph 3,86 - 13,6 % vol - Residuo zuccherino 2 g/l
Estratto secco 27,3 g/l

BLAUBURGUNDER

COD. VTRBLA

IN DER EBEN

Regione : Trentino Alto Adige
Sottozona : Santa Maddalena / Valle Isarco - Cardano (BZ)
Denominazione : Vigneti delle Dolomiti Pinot nero I.G.T.
Vitigni : 100% Pinot nero (Blauburgunder)
Temperatura di servizio : 16 – 18 °C
Decantazione : consigliata ma non necessaria
Abbinamenti :
Longevità in bottiglia : 15 anni
Apice miglior espressione : da 24 a 60 mesi
Bottiglia : 0,75 L Borgognotta - tappo in vetro Vinolok
Produzione : 920 bott.
Per il Produttore : Ogni anno cerco di far emergere freschezza e acidità in armonia alla sua pienezza ed eleganza.

- **VITICOLTURA**

Declivi di origine sedimentaria ricchi di porfido, protetti dal bosco prevalentemente di roveri e castagni ad un altitudine di 450-520 m da selezione di diversi cloni con 25 anni di vita media questo vitigno Pinot nero viene allevato a Pergola e Guyot in varie esposizioni e una produzione di 30/40 q/ha viene curato escludendo il diserbo per le infestanti ma con lavorazioni meccaniche, concimazioni organiche, sovesci e preparati biodinamici e principalmente rame, zolfo come trattamenti.Vendemmia manuale primi di settembre. Produzione certificata Biologica.

- **ENOLOGIA**

Pigiatura e pressatura fino a 1 bar, fermentazione spontanea in acciaio con lieviti indigeni, 25 gg di macerazione, malolattica svolta, affinamento di 18 mesi in legno (tonneaux vecchie) e poi imbottigliato dove riposa per circa 10 mesi, non filtrato. Produzione certificata Biologica.

ANNATA 2015

Annata molto calda e secca, molto sana con quasi zero problemi di malattie, maturazione precoce quindi con vendemmia anticipata per preservare la freschezza e l'acidità

INGREDIENTI :
Utilizzati in Campo = Rame, Zolfo, Compost di letame, sovesci, preparati biodinamici dal 500 al 507
Utilizzati in Cantina = Uva, Solforosa

ANALISI CHIMICO/FISICHE PRIMA DELL'IMBOTTIGLIAMENTO :
Solforosa totale 43 mg/l (3 libera) - Acidità Totale 6,59 g/l - Volatile 1,33 g/l - Ph 3,82 - 13,41 % vol - Residuo zuccherino 1,37 g/l
Estratto secco 30,24 g/l

SANKT ANNA R

COD. VTRSAR

IN DER EBEN

Regione : Trentino Alto Adige
Sottozona : Santa Maddalena / Valle Isarco - Cardano (BZ)
Denominazione : Vigneti delle Dolomiti Schiava I.G.T.
Vitigni : 100% Schiava (Vernatsch)
Temperatura di servizio : 16 – 18 °C
Decantazione : consigliata ma non necessaria
Abbinamenti :
Longevità in bottiglia : 15 anni
Apice miglior espressione : da 72 mesi in avanti
Bottiglia : 0,75 L Bordolese - tappo in vetro Vinolok
Produzione : 2'300 bott. (25 Magnum 1,5L)
Per il Produttore : La mia passione, la massima valorizzazione della Schiava vitigno principe dell'Alto Adige.

- **VITICOLTURA**

Declivi di origine sedimentaria ricchi di porfido, protetti dal bosco prevalentemente di roveri e castagni ad un altitudine di 400-520 m da selezione massale con 40 anni di vita media questo vitigno Schiava grossa viene allevato a Pergola, esposizioni varie e una produzione di 50/60 q/ha viene curato escludendo il diserbo per le infestanti ma con lavorazioni meccaniche, concimazioni organiche, sovesci e preparati biodinamici e principalmente rame, zolfo come trattamenti.Vendemmia manuale fine settembre. Produzione certificata Biologica.

- **ENOLOGIA**

Pigiatura leggera e pressatura fino a 1 bar, fermentazione spontanea in tino di rovere con lieviti indigeni, 30 gg di macerazione, malolattica svolta, affinamento di 4 anni in botte grande e tonneaux, poi imbottigliato dove riposa per altri 12 mesi, non filtrato. Produzione certificata Biologica.

ANNATA 2012

Annata non molto calda all'inizio in primavera ed anche in estate ma sul finale un bel autunno ha donato una maturazione molto alta dell' uva recuperando e dando una piacevolezza equilibrata, non gli manca nulla.

INGREDIENTI :

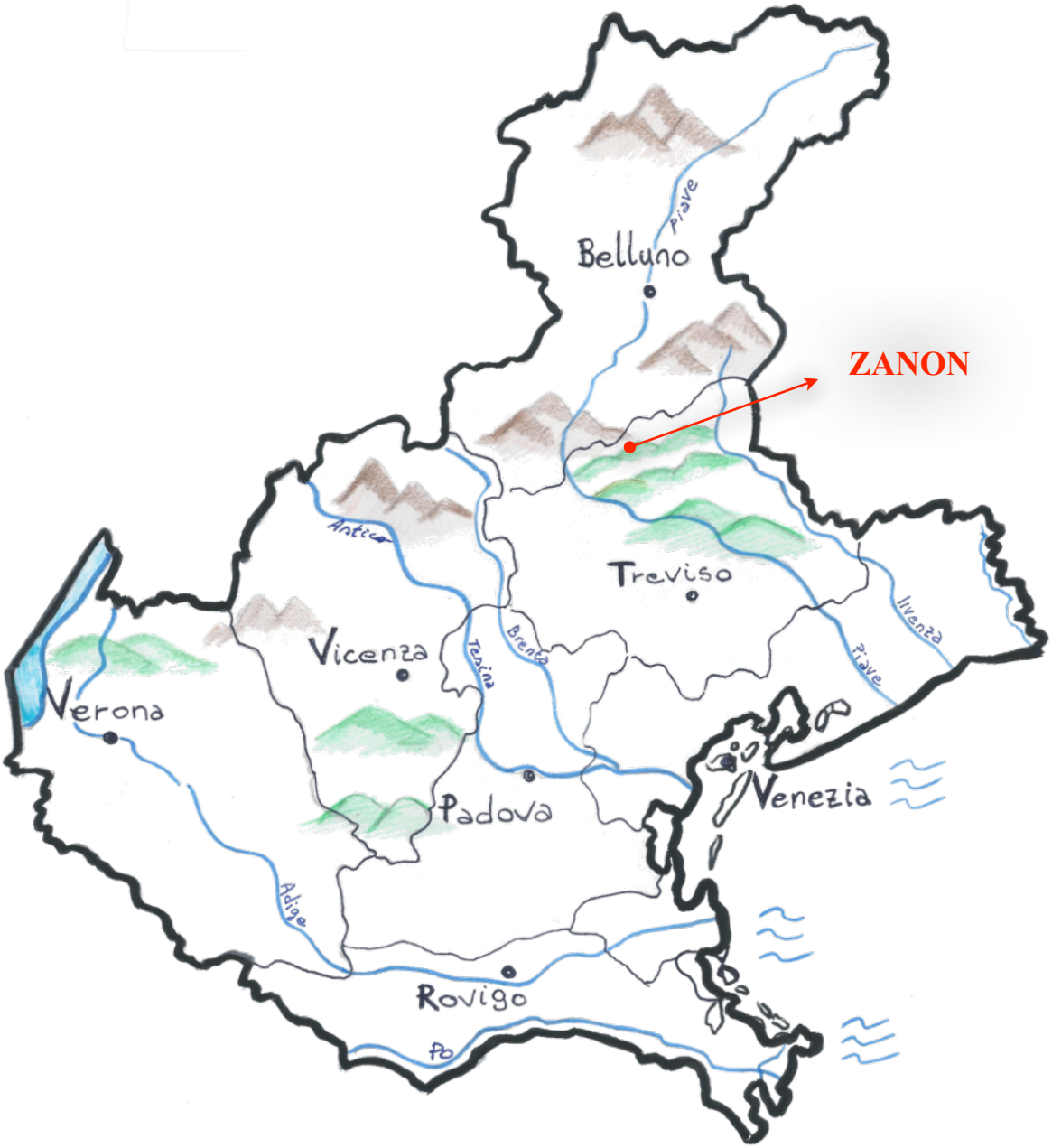
Utilizzati in Campo = Rame, Zolfo, Silice di potassio, Caolino, Compost di letame, sovesci, preparati biodinamici dal 500 al 507
Utilizzati in Cantina = Uva, Solforosa

ANALISI CHIMICO/FISICHE PRIMA DELL'IMBOTTIGLIAMENTO :

Solforosa totale 71 mg/l (6 libera) - Acidità Totale 4,87 g/l - Volatile 1,07 g/l - Ph 3,84 - 13,43 % vol - Residuo zuccherino < 1 g/l
Estratto secco 27,09 g/l

VENETO

ultimata nel 2017



cantine visitate	14
vini assaggiati	66
confronti alla cieca	04 cantine
	05 vini

Luglio 2017

Caro diario,
Il **Veneto** è una regione simile alla Lombardia con zone vitivinicole molto frammentate e diverse tra loro attualmente per scelta ho fatto solo la zona storica del Prosecco pertanto aspetto ad esprimermi su questa regione ma potete iniziare come me da Valdobbiadene.

Conegliano – Valdobbiadene

Aprile 2017

Caro diario,
sì, sto proprio per parlare della casa del Prosecco. Se non siete mai stati trai i colli trevigiani dovete farlo. Non per niente le colline del Prosecco sono Patrimonio Mondiale dell'Unesco, e nomina a parte, sono veramente belle e affascinanti.

L'areale collinare compreso tra Conegliano e Valdobbiadene è situato tra Treviso e Belluno. Presenta rilievi collinari allungati "a cordata", detti anche "hogback", che vanno dai 50 ai 500 m, con disposizione est-ovest, divisi da varie valli e piccoli corsi d'acqua. A nord si appoggiano sulla catena prealpina, che li protegge dai venti freddi, mentre a sud con la pianura e a circa 40 km di distanza dalla laguna di Venezia si origina un micro clima adeguato alla vite. Questi aspetti, oltre alle pendenze che arrivano fino al 70%, danno la possibilità ai vigneti di avere un'esposizione solare ottimale. I suoli sono stati creati dal sollevamento dei fondali marini e successivamente modificati dai ghiacci e dai fiumi. Su tutto l'areale sono presenti vari suoli, costituiti da calcari marnosi, marne, siltiti, arenaria, argille, terre rosse ricche di ossidi di ferro e accumuli di carbonati di calcio e ricchi di sostanza organica. Stiamo parlando di circa 8.000 ettari, solo il 10% dell'intera regione, di vigneti storici, con pendenze senza terrazzamenti che obbligano al lavoro manuale. Abbiamo anche una storica e documentata presenza di vitigni autoctoni, come la più diffusa Glera che, in purezza o unita ad altre varietà come la Perera, Bianchetta e Verdiso, danno vita al vino spumante e/o frizzante Prosecco, vino dominante su tutto l'areale. Più spostati verso i Colli di Conegliano si possono trovare anche la Boschera (all'interno dell'ottimo torchiato di Fregona) bianchi fermi con Incrocio Manzoni, Pinot bianco, Chardonnay, Riesling renano e Sauvignon; per i rossi c'è il Raboso, il Marzemino che in una delimitata zona viene fatto appassire e chiamato Refrontolo passito e non mancano gli internazionali Cabernet Franc, Sauvignon e Merlot. Giusto segnalare anche che la prima scuola enologica in Italia, istituita nel 1876, l'Istituto ha assicurato nel tempo approfondimento tecnico e di ricerca. Un territorio pregiato, una tradizione forte, uve autoctone, ricerca e successo commerciale fanno di queste terre un vero fenomeno. Sorge quindi spontaneo domandarsi perché spesso i più esperti si dicono non amanti del Prosecco. Nel mio personale viaggio in questa terra fenomenale ho potuto approfondire e sviluppare qualche spunto di riflessione al riguardo. Innanzitutto è giusto sapere che stiamo parlando in totale di circa 500 milioni di bottiglie, che comprendono due regioni (Veneto e Friuli) con molta pianura, e di "solo" 80 milioni di bottiglie nell'areale storico Conegliano- Valdobbiadene. Mi chiedo dunque per le aree storiche se, visti i numeri, condizioni di lavoro e prezzi spesso bassissimi, sia possibile ottenere un prodotto di qualità e che esprima il territorio. Inoltre il prosecco può essere prodotto in vare tipologie, fermo o spumante, Charmat, Metodo Classico e anche frizzante. Ma allora qual è, se esiste, il vero Prosecco di tradizione che si sposa con i cibi di produzione locale e contadina. Le risposte le ho trovate setacciando questo territorio colmo di viti, dove basta poco per perdere il senso dell'orientamento. Forse il numero di vigneti e cantine potrebbe sembrare eccessivo, ma in tanta abbondanza e confusione ho trovato anche realtà che rispettano la tradizione e che producono vero vino, unico e di territorio il Bianco frizzante ColFondo! Curiosa tesi link: Prosecco ColFondo una riflessione antropologica su territorio, vini e persone

La mia scelta:

Valdobbiadene (TV)
45°97N | 12°12E | 300m
15'000 bottiglie
anno fondazione 2009
Maestro Artigiano

Eros Zanon enologo, nel 2008, dopo varie esperienze in altre cantine d'Italia e visto il duro lavoro fisico in vigna, prende in consegna l'Azienda del padre. Fondata nel 1971, l'Azienda nasce con 0,5 ettari di proprietà e arriva ad oggi con ben 7 ettari, 3 di proprietà e 4 in affitto. La cantina si trova nella zona storica del Prosecco di Valdobbiadene, tra i ripidi colli Trevigiani. Eros lavora personalmente e direttamente sia nel campo, dove, viste le forti pendenze, il lavoro è tutto manuale, sia ovviamente nella piccola cantina, vinificando con i metodi arcaici del territorio.

Chiedo ad Eros se ha una storia o presentazione dell'azienda e, tra due parole e un bicchiere di vino, mi strappa un sorriso di riflessione dicendomi:

"non sono ancora arrivato a quel punto, io sono qui e faccio vino, la mia storia la scriverò o la scriveranno...oggi se vuoi puoi bere con me il mio vino".

Eros Zanon

BIANCO ColFondo frizzante
Glera – (Verdiso, Perera, Bianchetta)

BOSCHERA ColFondo frizzante
Boschera

LO DIVERSO ColFondo frizzante
Glera – Pinot Grigio

BIANCO COLFONDO *frizzante*

COD. VVMBGLE

ZANON EROS

Regione : Veneto
Sottozona : Conegliano Valdobbiadene Prosecco - Combai (TV) - loc. Serre
Denominazione : Colli Trevigiani I.G.T.
Vitigni : 94 % Glera - 6 % Verdiso, Perera, Bianchetta
Temperatura di servizio : 6 - 8 °C
Decantazione : non necessaria
Abbinamenti : re degli aperitivi in genere molto versatile da pesce e verdure a insaccati e formaggi, ottima alternativa con piatti soliti alla birra tipo pizza, panini, patatine, streetfoood… o anche primi primi piatti e dessert
Longevità in bottiglia : in continua evoluzione da scoprire
Apice miglior espressione : da 20 mesi in poi
Bottiglia : 0,75 L Sciampagnotta - tappo a corona
Produzione : 7'000 bott.
Per il Produttore : Rappresentato con simbolo celtico il punto di origine, vino della tradizione e cultura del mio territorio dove cerco finezza all'olfatto - freschezza e nota acidula ed elegante in bocca secco con finale leggermente mandorlato e sapido. Il Prosecco Arcaico che si è sempre fatto tra i Colli Trevigiani.

- **VITICOLTURA**

Zona storica di Valdobbiadene sulle Rive di Combai - loc. Serre, collina molto ripida (inclinazione media 40 %) originata dal sollevamento dei fondali marini è composta da doppio carbonato di calcio, limo, marne e ricca di sostanza organica. Circondate da aree boschive (dedicate ai Marroni di Combai IGP). Altitudine di 350 m, selezione di cloni con 45 anni vita media, vitigno Glera con qualche pianta di Verdiso, Bianchetta e Perera sono allevate a Doppio Capovolto esposto a sud/sud-est con una produzione di circa 140 q/ha viene curato da Eros solo manualmente (per le forti pendenze) escludendo il diserbo chimico (sfalcio manuale) e trattando a canna con rame, zolfo e solo se necessario fitosanitari al massimo traslaminari.Vendemmia manuale fine settembre, inizio ottobre.

- **ENOLOGIA**

Selezione delle uve migliori, pigiadiraspatrice e pressatura soffice a polmone, fermentazione spontanea tra acciaio e cemento con breve macerazione, controllo temperature, malolattica non svolta e affinamento di circa 6 mesi in acciaio poi una leggera sgrossata con filtro a farina, imbottigliato per la presa di spuma frizzante 2 bar, tappo a corona dove affina sui propri lieviti per altri 6 mesi in bottiglia, dosaggio zero senza stabilizzazioni né chiarificanti, pronto per essere messo in commercio senza sboccatura ma Col Fondo.

VENDEMMIA 2017

Annata nella media interessante se non per la/le grandinate che hanno reso difficile la selezione di uve totalmente integre, quel poco che c'era non era male peccato per il poco equilibrio dell'annata ma buono l'impatto non l'invecchiamento o l'eleganza.

INGREDIENTI :
Utilizzati in Campo = Rame, Zolfo + * 5 translaminari
Utilizzati in Cantina = Uva, Metabisolfito di potassio

ANALISI CHIMICO/FISICHE PRIMA DELL'IMBOTTIGLIAMENTO :
Solforosa totale 54 mg/l (< 5 libera) - Acidità Totale 6,1 g/l - Volatile 0,47 g/l - Ph 3,31 - 11,7 % vol - Residuo zuccherino 1,5 g/l
Estratto secco 19,9 g/l

BOSCHERA COLFONDO *frizzante*

COD. VVMBBOS

ZANON EROS

Regione : Veneto
Sottozona : Colli di Conegliano - Cappella Maggiore e Fregona (TV)
Denominazione : Colli Trevigiani I.G.T.
Vitigni :100 % Boschera
Temperatura di servizio : 6 - 8 °C
Decantazione : 10 minuti
Abbinamenti : molto versatile da aperitivi a tutto pasto verdure, pesce e carni bianche, anche con le rosse ma non troppo impegnative, superba con pizza o street food gourmet
Longevità in bottiglia : 10 anni
Apice miglior espressione : da 3 - 4 anni in continua evoluzione
Bottiglia : 0,75 L Sciampagnotta trasparente - tappo a corona
Produzione : 6'000 bott.
Per il Produttore : Lavorato con gli stessi metodi della tradizione e cultura del mio territorio, ecco un recupero e una sfida di questo raro vitigno autoctono Trevigiano dove cerco eleganza all'olfatto - persistenza e corpo in bocca per un vino frizzante col fondo adatto a invecchiare anche 10 anni. Veronelli lo ha definito un brivido verde , minerale e vegetale. Bevi Boschera è vino !

- **VITICOLTURA**

Zona storica dei Colli di Conegliano tra i comuni di C. Maggiore e Fregona zona esclusiva per il torchiato, su colline di origine calcareo/moreniche ad un altitudine che va dai 150 a 250 m, trova ideale dimora tra terreni sciolti, poveri e clima fresco il recupero massale di questo vitigno Boschera con 30 anni vita media, vengono allevate a Sylvoz modificato esposto a sud-sud/est-sud/ovest con una produzione di circa 100 q/ha viene curato non direttamente da Eros ma in collaborazione con il proprietario del raro ettaro e mezzo di boschera escludendo il diserbo chimico ma con lavorazioni meccaniche e trattando solo con prodotti di copertura principalmente rame e zolfo. Vendemmia manuale verso metà/fine settembre.

- **ENOLOGIA**

Selezione delle uve migliori, pigiadiraspatrice e pressatura, fermentazione spontanea in acciaio, 3 gg di macerazione, decantazione statica col freddo e qualche travaso di pulizia, malolattica non svolta e affinamento di 8 mesi in acciaio, imbottigliato per la presa di spuma frizzante 2 bar, tappo a corona dove affina sui propri lieviti per minimo 12 mesi in bottiglia, dosaggio zero senza stabilizzazioni, filtrazioni né chiarificanti, pronto per essere messo in commercio senza sboccatura ma Col Fondo.

ANNATA 2016

Ottima annata, con inverno mite e un estate calda e siccitosa ma senza stress che ha portato una crescita lenta e qualche pioggia in chiusura verso settembre prima della raccolta ha completato la maturazione. Complessità, finezza e struttura.

INGREDIENTI :
Utilizzati in Campo = Rame, Zolfo + * Copertura
Utilizzati in Cantina = Uva, Metabisolfito di potassio

ANALISI CHIMICO/FISICHE PRIMA DELL'IMBOTTIGLIAMENTO :
Solforosa totale 52 mg/l (< 5 libera) - Acidità Totale 6,2 g/l - Volatile 0,43 g/l - Ph 3,15 - 11,9 % vol - Residuo zuccherino < 2 g/l
Estratto secco 19,8 g/l

LO DIVERSO COLFONDO *frizzante*

COD. VVMrLOD

ZANON EROS

Regione : Veneto
Sottozona : Conegliano Valdobbiadene Prosecco - Combai (TV) - loc. Serre
Denominazione : Colli Trevigiani I.G.T.
Vitigni : 70% Glera 30% Pinot Grigio
Temperatura di servizio : 6 - 8 °C
Decantazione : non necessaria
Abbinamenti : re degli aperitivi in genere molto versatile da pesce e verdure a insaccati e formaggi, ottima alternativa con piatti soliti alla birra tipo pizza, panini, patatine, streetfoood… o anche primi primi piatti e dessert
Longevità in bottiglia : in continua evoluzione da scoprire
Apice miglior espressione : da 24-30 mesi in poi
Bottiglia : 0,75 L Sciampagnotta - tappo a corona
Produzione : 1'000 bott.
Per il Produttore : Vuole essere già dal nome una sana provocazione facendo un frizzante colfondo sciampagneggiante unendo l'immediatezza e piacevolezza della glera alla struttura di un pinot grigio fermentato e affinato in tini di legno aperti… a voi il giudizio… anche se so già che vi sorprenderà.

- **VITICOLTURA**

Zona storica di Valdobbiadene sulle Rive di Combai - loc. Serre, collina molto ripida (inclinazione media 40 %) originata dal sollevamento dei fondali marini è composta da doppio carbonato di calcio, limo, marne e ricca di sostanza organica. Circondate da aree boschive (dedicate ai Marroni di Combai IGP). Altitudine di 350 m, selezione di cloni con 45 anni vita media, vitigno Glera allevato a Doppio Capovolto esposto a sud/sud-est con una produzione di circa 140 q/ha viene curato da Eros solo manualmente (per le forti pendenze) escludendo il diserbo chimico (sfalcio manuale) e trattando a canna con rame, zolfo e solo se necessario fitosanitari al massimo traslaminari.Vendemmia manuale fine settembre, inizio ottobre.

- **ENOLOGIA**

Glera selezione delle uve migliori, pigiadiraspatrice e pressatura soffice a polmone, fermentazione spontanea tra acciaio e cemento con breve macerazione, controllo temperature, malolattica non svolta e affinamento di circa 6 mesi in acciaio. Pinot Grigio fermentato in tini di legno aperti e affinato 10 mesi in tonneaux esausti, assemblato e imbottigliato per la presa di spuma frizzante 2 bar, tappo a corona dove affina sui propri lieviti per altri min 12 mesi in bottiglia, dosaggio zero senza stabilizzazioni né chiarificanti, pronto per essere messo in commercio senza sboccatura ma Col Fondo.

ANNATA 2017

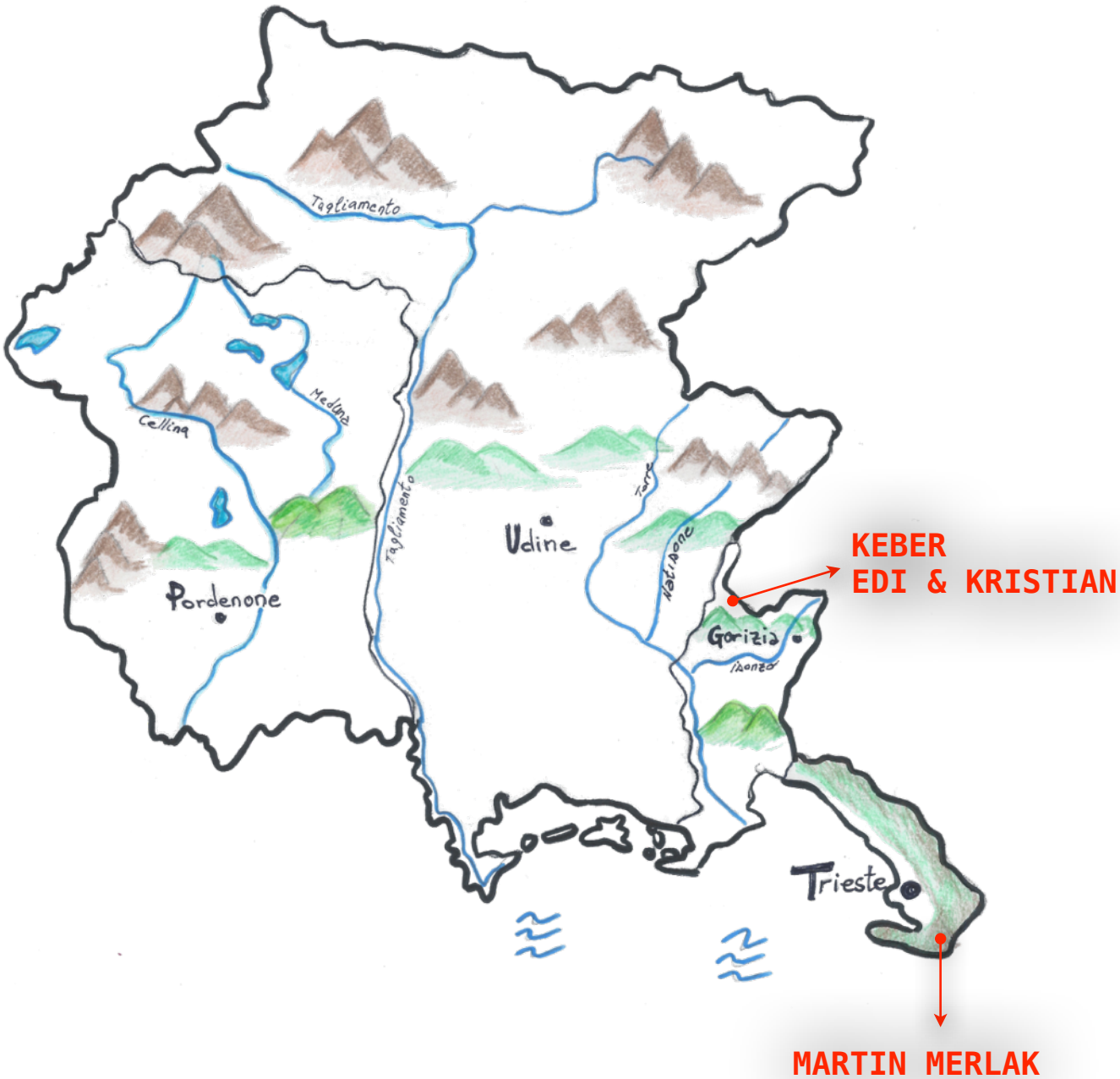
Annata nella media interessante se non per la/le grandinate che hanno reso difficile la selezione di uve totalmente integre, quel poco che c'era non era male peccato per il poco equilibrio dell'annata ma buono l'impatto e il sostegno del pinot grigio.

INGREDIENTI :
Utilizzati in Campo = Rame, Zolfo + * 5 Traslaminari
Utilizzati in Cantina = Uva, Metabisolfito di potassio

ANALISI CHIMICO/FISICHE PRIMA DELL'IMBOTTIGLIAMENTO :
Solforosa totale 54 mg/l (< 5 libera) - Acidità Totale 6,1 g/l - Volatile 0,47 g/l - Ph 3,31 - 11,7 % vol - Residuo zuccherino 1,5 g/l
Estratto secco 19,9 g/l

FRIULI VENEZIA GIULIA

ultimata nel 2018



cantine visitate	42
vini assaggiati	220
confronti alla cieca	12 cantine
	31 vini

Luglio 2018

Caro diario,
Friuli Venezia Giulia, una regione di confine. Forse una delle poche dove il confine è davvero solo una linea immaginaria. La gente di questi luoghi ha imparato a credere nelle cose vere e concrete, alla terra, forse perché questa non cambia mai, a prescindere dalla bandiera che ci viene piantata. Una regione forgiata da sofferenze e crude verità.
Il territorio è prevalentemente montuoso sul suo perimetro, protetto dalle Dolomiti Friulane, le Alpi Carniche, le Alpi Giulie e dal Carso, alture prevalentemente calcaree che arrivano a sfiorare i 2.800 metri. I fiumi non mancano di certo, così come le precipitazioni che sono in media abbondanti. Venti e composizioni di terreni unici e molto variegati completano il quadro. La viticoltura affonda le sue radici in epoche molto antiche, si dice addirittura preromaniche, e rimane costante fino ad oggi dove è possibile trovare aziende che vivono di vino da 4/5 generazioni. Il Friuli è una regione di piccoli Artigiani. I vigneti hanno un'estensione totale di circa 20.000 ettari, con zone molto variegate tra loro e per praticità così suddivise:

- **Grave del Friuli** – la più vasta zona a nord, che va da Pordenone a Udine tra colline moreniche, alta pianura e aree alluvionali, dove la costante dei suoli è tendenzialmente calcarea-dolomitica. Vengono piantate molte varietà locali e internazionali donando freschezza e profumi;
- **Pianura Friulana** – la seconda area più vasta a sud, che va da Pordenone a Udine, è caratterizzata da suoli a tessitura franca, pietrosi e scheletro di buona sostanza organica e drenaggio. Vengono piantate molte varietà locali e internazionali in particolare Moscato giallo e rosa, Franconia, e Schioppettino;
- **Colli Orientali del Friuli** e **Collio Goriziano** – sono le fasce collinari tra i 100 e 350 m a ridosso del confine Sloveno delle provincie di Udine e Gorizia, caratterizzate principalmente da un'alternanza di marne e arenaria dando caratteristiche di particolare pregio ai vini. Sono queste le terre del Tocai, Ribolla Gialla, Verduzzo, Picolit, Schioppettino, Refosco, Pignolo;
- **Carso** – è forse la zona più particolare e ben distinta, è un grande altopiano costituito da roccia calcarea, suoli aridi con pochissima profondità, spesso nulla. Una zona difficile, ma con un carattere ben distinto e marcato, sono le terre della Vitovska, Malvasia Istriana e Refosco o Terrano.

Sicuramente tra le regioni vitivinicole più importanti d'Italia, per la ricchezza di tradizioni, la presenza di vitigni autoctoni e suoli unici, per non parlare dell'aspetto multi-culturale delle persone e dei luoghi ricchi di storia. Questa è la regione dei piccoli artigiani che resterà sempre intima e vera, grazie a radici profonde, fissate da tempo da chi vi abita.

Collio

Agosto 2017

Caro diario,
il mio viaggio a Collio o Collio Goriziano (da non confondere con i Colli Orientali del Friuli) mi fa scoprire una piccola fascia bene esposta a sud, sud/est, esclusivamente collinare tra gli 85 e 300 metri di altitudine, che si trova nella provincia di Gorizia.

È delimitata a ovest dal fiume Judrio (confine con i C.O.F.), a est dal Fiume Isonzo, a nord dal confine di stato con la Slovenia e a sud dalla pianura Friulana/Isontina. Stiamo parlando di appena 1.500 ettari circa, solo un 7% dell'intera regione, praticamente un giardino dell'Eden. Questo giardino è una splendida alternanza di marne e arenaria di origine eocenica e paleocenica, portate in superficie dal sollevamento dei fondali marini, i frequenti ritrovamenti di fossili marini ne sono la prova. Flysch è il termine della natura dei terreni del Collio, che in lingua locale viene chiamato Ponca. Oltre al terreno, anche il clima è assai particolare, a nord è coperto dalle Prealpi Giulie che riparano dai freddi venti e grazie alla vicina costa Adriatica (a una ventina di Km di distanza) si crea un microclima mite e temperato. La zona gode di un'antica storia, una storia che trova le sue origini in epoca preromana e si esprime nei vitigni autoctoni ambientati e coltivati da molto tempo. Si privilegiano i bianchi, come ad esempio la più storica Ribolla Gialla che trova zona d'elezione in Oslavia, il Tocai (Friulano), Malvasia Istriana e anche bellissime espressioni di vitigni internazionali come Sauvignon, Pinot Grigio e Chardonnay. Tra i rossi, l'autoctono regionale Refosco e Refosco dal peduncolo rosso e gli internazionali Merlot in primis, ma anche Cabernet Franc e Sauvignon. Se non pensi che tutto questo possa bastare, basta aggiungere un po' d'intraprendenza, visione e competenza, qualche personaggio della storia della viticoltura italiana come Josko Gravner, e completare il tutto con un gruppo di "scoppiati" che rivendicano il vino bianco fatto con macerazioni, creando uno tra i vini più importanti d'Italia e probabilmente non solo, e il gioco è fatto. L'unico modo per apprezzarli è vivere questi micro paradisi in tutte le loro sfumature, sono incredibili e andrebbero tutelati e sostenuti sempre di più.

La mia scelta:

Collio – Brda (GO-SLO)
45°98N | 13°50E | 80m
40’000 bott. collio
3’000 bott. brda
anno fondazione 1957
Storia Artigiana

Edi Keber ne avrete sicuramente già sentito parlare: un contadino storico, una di quelle persone vere che vi invito a conoscere. Da ogni incontro con lui si torna sempre a casa con qualche riflessione o stimolo utile perché ciò che dice l’ha vissuto e crede veramente in ciò che pensa, dimostrandolo con i fatti e non solo con il pensiero. Edi crede nel suo territorio, il Collio, molti lo dicono, ma quanti lo possono dimostrare? nel lontano 2008 avendo comunque successo con i suoi vini vuole tradurre questo pensiero/credo in fatti come? mollando tutte le tipologie e dai sui 12 ettari produrre un solo vino frutto di ricerche, studi culturali ma anche di tecniche produttive e così iniziò a produrre esclusivamente il Collio bianco dalle uve autoctone Tocai, Ribolla e Malvasia.

Kristian Keber il figlio che non segue il classico stereotipo, che con un padre così affermato resta in ombra e quando va bene non fa danni, anzi, è tutto l’opposto. Kristian sembra ripercorrere il successo del padre ma in maniera completamente, originale e innovativa. Oltre che gestire l’azienda di famiglia portando cambiamenti nel sistema produttivo, si prende cura della piccola cantina del nonno materno in Slovenia creando un solo vino ovviamente il Brda (Collio in lingua slovena) con la variante della macerazione e di una base principalmente a Ribolla, Tocai e Malvasia.

Keber un pezzo di storia del Collio, generazioni e generazioni di Contadini sotto varie bandiere e colori di confine hanno pagato cara la loro forza che credo sia la cosa che nessuno ha mai potuto cambiare: quella terra sotto i loro piedi e la famiglia con la moglie **Silvana** e la figlia **Veronika** parti integranti di questa storia la famiglia Keber non si ferma e scrive l’inizio della nuova generazione.

“ Territorio, Territorio, Territorio ”

Keber

COLLIO
Tocai, Ribolla e Mavasia

BRDA
Ribolla, Tocai e Malvasia

Carso

Settembre 2017

Caro diario,
il mio viaggio continua verso l'estremo sud di questa regione, nella provincia triestina o meglio nella zona di produzione dei così detti vini di pietra i vini del Carso o Kars grande altopiano di roccia calcarea affacciato sul mar Adriatico che sfiora quota massima di 661 metri di altitudine.

Quest'area ha un clima di transizione tra il mediterraneo e il continentale-prealpino è un territorio brullo, aspro e avrete sentito parlare della bora che soffia raffiche di vento ben oltre i 100Km/h nel periodo peggiore cioè l'autunno-inverno questo se non altro porta il beneficio di essere l'area meno umida del friuli ma al contempo anche la più arida con piogge modeste substrato roccioso permeabile senza corsi d'acqua in superficie se non solo al suo confine nord con il Collio Goriziano separato appunto dal fiume Isonzo.
Come se non bastassero le difficili condizioni pedoclimatiche per fare agricoltura, l'uomo ha dato il suo peggior contributo spostando la linea di confine più volte... ma come già abbiamo compreso i Friulani non sono duri ma hanno imparato a sventolare una sola bandiera quella della loro amata terra sotto i piedi e non i colori dei vari imperi.
Tuttavia in questo territorio difficile c'è molta biodiversità e mi permetto di fare una distinzione dei suoli che porta i vini in direzioni ben diverse, nello specifico il Carso da:
Terre rosse estese nella parte centrale sull'altopiano da nord a sud create principalmente dall'uomo scavando la roccia carsica, calcarea e gessosa frantumandola e/o riportandola dall'entroterra con profondità molto limitate (50 cm) questo tipo di terreno ferroso si estende per maggior sviluppo nel carso sloveno . Qui trova miglior dimora forse il vino più noto chiamato Terrano fatto da una varietà di uve Refosco mutata e adattatasi nel tempo.
Terre bianche sono solo nell'estremo sud sul confine con l'Istria nella valle del Breg posto incantato ricco di storie e leggende, qui troviamo suoli costituiti da alternanze arenitiche, marnose molto simili al Flysch (Ponca) dove trovano dimora i 2 principali vitigni bianchi Vitovska e Malvasia Istriana ma anche il Refosco nostrano (o Istriano).
Meglio stringere anche se ci sarebbe tanto da dire ma con questa chiudo il racconto con un pò di invidia visto il mio nome Licinsì (sapete cos'è...) bè anche loro create sotto l'impero austroungarico ma ancora attive hanno le Osmize regolamentate e ben gestite a turni alterni... sistema intelligente di tenere viva la storia e le tradizioni locali oltre che dare la possibilità ai giovani di avvicinarsi a questo mondo in piena socialità locale e identitaria. Di primo impatto può sembrare tutto duro, diffidente, difficile ma non spaventatevi se riuscite a superare con schiettezza questo primo scoglio vi si aprirà un mondo ricco di scoperte e viva socialità.

La mia scelta:

MERLAK

Carso "Breg" (TS)
45°60N | 13°85E | 90m
3'000 bottiglie
anno fondazione 2014
Artigiano

Martin Merlak, dall'estremo sud-est, classe 1987, la sua vita si svolge come quella di molti altri ragazzi, prima gli studi in economia e poi il lavoro d'ufficio, ma si sente soffocare. Decide quindi di cambiare e con le idee chiare nel 1999 inizia la vinificazione con l'aiuto dell'amico oltre confine Klabjan. I suoi obiettivi sono precisi e la sua impostazione è verso il naturale. Arrivano presto le prime piccole soddisfazioni locali: viene chiamato "il corsaro rosso" grazie alla particolarità dei suoi vini rossi. Anche qualche riconoscimento per il suo olio non tarda ad arrivare. Il suo obiettivo, infatti, è vivere e far esprimere il territorio, di conseguenza non produce solo vino, ma anche olio, insaccati e osmiza, non si fa mancare nulla. Martin viene considerato come una rivelazione, colui che potrebbe riscattare una piccola parte di Carso quasi dimenticata, la valle del Breg. Oggi ve lo presento come piacevole scoperta e scommessa con i sui 3,6 ettari e una produzione di vino limitatissima di circa 2.500 bottiglie annue nei 3 classici vitigni autoctoni Vitovska, Malvasia e il Rosso da Refosco Istriano. In una realtà così giovane la strada è ancora tutta da percorrere, non ci resta che camminare insieme, pronti a sorprenderci di questo autoctono personaggio.

"Vivo e sono parte di questo territorio, solo così è possibile esprimerlo."

Martin Merlak

VITOVSKA

MALVASIA
Malvasia Istriana

ROSSO
Refosco Istriano/Nostrano

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

BIANCHERA
(Bianchera varietà autoctona)

SALAMONKA
Leccino, Maurino, Pendolino, Leccio del corno

VITOVSKA

COD. VFBVIT

MARTIN MERLAK

Regione : Friuli Venezia Giulia
Sottozona : Carso "Breg" San Dorligo Della Valle (TS)
Denominazione : Venezia Giulia I.G.T.
Vitigni : 100% Vitovska
Temperatura di servizio : 15 °C
Decantazione :
Abbinamenti :
Longevità in bottiglia : 8 anni
Apice miglior espressione : da 24 mesi
Bottiglia : 0,75 L Bordolese
Produzione : 265 bott.
Per il Produttore :

- **VITICOLTURA**

… in aggiornamento…

- **ENOLOGIA**

… in aggiornamento …

ANNATA 2017

INGREDIENTI :
Utilizzati in Campo = Rame e Zolfo
Utilizzati in Cantina = Uva, Solforosa

ANALISI CHIMICO/FISICHE PRIMA DELL'IMBOTTIGLIAMENTO :
Solforosa totale mg/l (libera) - Acidità Totale g/l - Volatile g/l - Ph - % vol - Residuo zuccherino < g/l
Estratto secco g/l

MALVASIA

COD. VFBMAL

MARTIN MERLAK

Regione : Friuli Venezia Giulia
Sottozona : Carso "Breg" San Dorligo Della Valle (TS)
Denominazione : Venezia Giulia I.G.T.
Vitigni : 100% Malvasia Istriana
Temperatura di servizio : 15 °C
Decantazione :
Abbinamenti :
Longevità in bottiglia : 8 anni
Apice miglior espressione : da 24 mesi
Bottiglia : 0,75 L Bordolese
Produzione : 450 bott.
Per il Produttore :

- **VITICOLTURA**

… in aggiornamento…

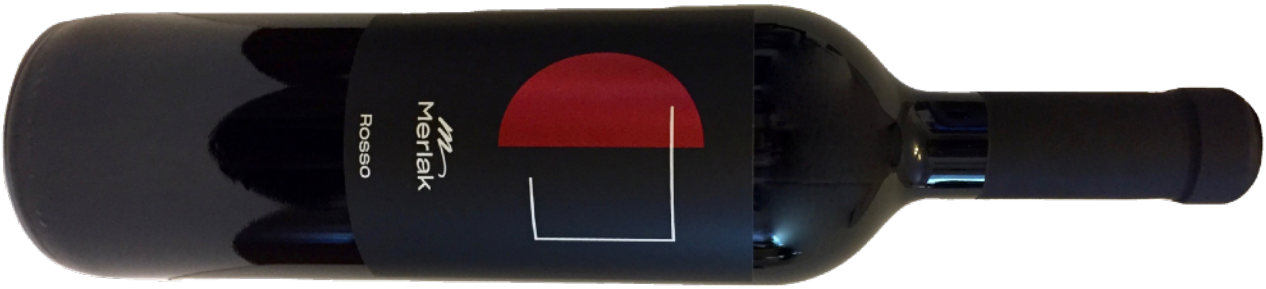
- **ENOLOGIA**

… in aggiornamento …

ANNATA 2017

INGREDIENTI :
Utilizzati in Campo = Rame e Zolfo
Utilizzati in Cantina = Uva, Solforosa

ANALISI CHIMICO/FISICHE PRIMA DELL'IMBOTTIGLIAMENTO :
Solforosa totale mg/l (libera) - Acidità Totale g/l - Volatile g/l - Ph - % vol - Residuo zuccherino < g/l
Estratto secco g/l



ROSSO

COD. VFRREF

MARTIN MERLAK

Regione : Friuli Venezia Giulia
Sottozona : Carso "Breg" San Dorligo Della Valle (TS)
Denominazione : Venezia Giulia I.G.T.
Vitigni : 100% Refosco Istriano
Temperatura di servizio : 18 °C
Decantazione :
Abbinamenti :
Longevità in bottiglia : 10 anni
Apice miglior espressione : da 3 anni in poi
Bottiglia : 0,75 L Bordolese
Produzione : 420 bott.
Per il Produttore :

- **VITICOLTURA**

… in aggiornamento…

- **ENOLOGIA**

… in aggiornamento …

ANNATA 2017

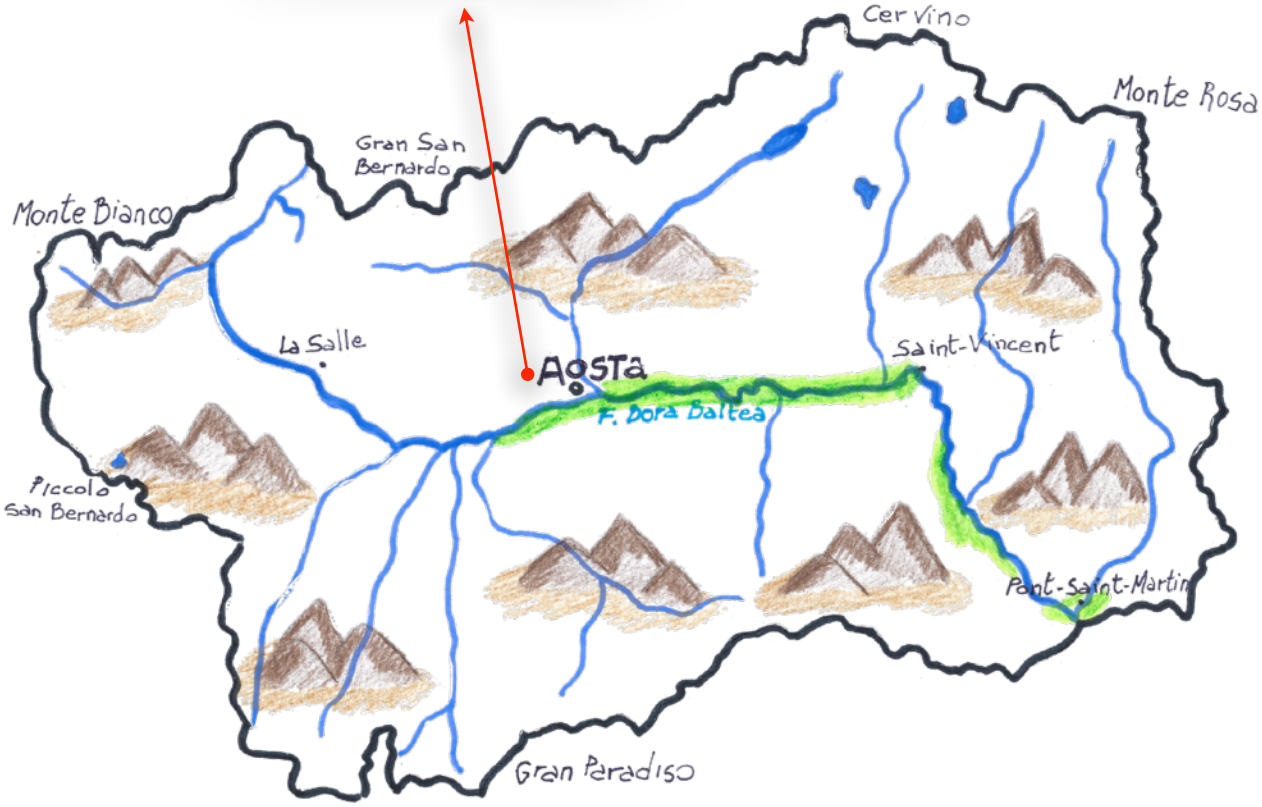
INGREDIENTI :
Utilizzati in Campo = Rame e Zolfo
Utilizzati in Cantina = Uva, Solforosa

ANALISI CHIMICO/FISICHE PRIMA DELL'IMBOTTIGLIAMENTO :
Solforosa totale mg/l (libera) - Acidità Totale g/l - Volatile g/l - Ph - % vol - Residuo zuccherino < g/l
Estratto secco g/l

AOSTA

ultimata nel 2019

LES PETITS RIENS



cantine visitate	18
vini assaggiati	80
confronti alla cieca	10 cantine
	27 vini

Novembre 2019

Caro diario,
la **Valle d'Aosta**, la regione delle grandi montagne, è molto nota pur essendo la regione più piccola d'Italia e anche quella con la minor superficie vitata, parliamo di circa 600 ettari. Nonostante le dimensioni, la sua storia vitivinicola affonda le radici in un passato remoto ed è la viticoltura più alta d'Europa, si arrivano a toccare i 1.200 m (con viti a piede franco), mentre la quota più bassa è intorno ai 400 m. Sono partito pieno di curiosità, non sapevo cosa aspettarmi, tutti la conoscono, ma pochi si sono imbattuti in lei o nei suoi prodotti quelli veri intendo.

Una terra così piccola, che trasuda bellezza in ogni suo angolo e ha storia da vendere, un posto da lasciarci il cuore. Cercherò di riassumere tutte le bellezze incontrate, anche se ce ne sarebbero molte altre. Prima fra tutte la geografia: un paesaggio montuoso con vette oltre i 4.000 metri. A nord troviamo le Alpi Pennine (Cervino e Rosa), mentre da ovest a sud le Alpi Graie con il Monte Bianco e Gran Paradiso. In mezzo alla vallata di origine glaciale, il fiume Dora Baltea divide la regione dove si diramano oltre una dozzina di valli minori. La viticoltura è dislocata principalmente nel versante esposto al sole lungo tutta la valle, ma potrete trovare degli scorci mozzafiato di viticoltura eroica su entrambi i versanti. Suoli prevalentemente franco-sabbiosi, sabbia, tanto che in certi vigneti mi sembrava di essere sui lidi ferraresi. I microclimi che si generano nelle varie zone sono tutti caratterizzati dal fiume, da inverni gelidi e brezze termiche nel periodo primaverile, tutti aiuti naturali contro parassiti e malattie, a parte la siccità che può mettere in difficoltà le produzioni. Possiamo dividere la valle in tre parti associandogli i principali antichi vitigni del gruppo Orious (autoctoni) anche se ce ne sono molti di più di quelli che citerò, al riguardo consiglio un incontro con il bioenologo Giulio Moriondo a cui si deve gran parte della riscoperta autoctona valdostana, oltre ad essere l'unico ad avere il Petit Rouge a bacca bianca, ma torniamo a noi:
- la **bassa valle** salendo da Poin Saint Martin dove troviamo i terrazzamenti da cartolina con inclinazioni eroiche, allevati a Topia (pergola) e dove trova dimora il Picotendro, un biotipo di Nebbiolo, ma anche vitigni come il Vien de Nus, Ner d'Ala e il Roussin;
- la **media valle** inizia da Saint Vincent, è il cuore della valle, qui troviamo i principali vitigni allevati a spalliera e in certi casi ad alberello, dimora principalmente le bacche rosse come il Petit Rouge, Cornalin, Fumin, Mayolet, Neyret e Vuillermin, a bacca grigia la Prëmetta e il Malvoisie (Pinot Grigio) mentre a bacca bianca il moscato bianco e erbaluce;
- l'**alta valle** inizia da La Salle e arriva fino a Morgeux, qui ritorna la pergola, ma bassa da 50 cm fino un massimo di 140 cm di altezza e va a toccare punte fino ai 1.200 m con il suo unico vitigno a bacca bianca franco di piede il Prié blanc.

Arrivato a questo punto posso rispondere ai miei dubbi iniziali ed esprimere due pensieri primari su questa regione: il primo è che è ricca, ricca sotto tutti i punti di vista e forse questa ricchezza in una così piccola regione di alta montagna non ha fatto molto bene alla creatività, intraprendenza, apertura e condivisione; il secondo, nettamente positivo, è l'eleganza che ho ritrovato in tutto, dalle persone ai vini, dove anche la prova di vasca fecciosa più torbida che ho trovato resta più leggera e aggraziata di alcuni vini imbottigliati. Sì, per me la Valle d'Aosta è eleganza.

La mia scelta:

Regione Chabloz (AO)
45°73N | 7°29E | 650m
5’000 bottiglie
anno fondazione 2013
Maestri Artigiani

Stefania e **Fabien** ma che bella storia ma che belle persone. quando trovo casi come questo non vedo confini, mi diverto da matti! Due giovani enologi lei Milanese, lui Francese, si incontrano per lavoro in Svizzera e il gioco è fatto. Iniziano a progettare una vita insieme, che ovviamente comprende la viticoltura. La culla dove far nascere la loro famiglia e questo nuovo percorso si trova sulla collina panoramica di Aosta, tra i 600 e 800 m, due ettari di terra su cui crescono ben 12 vitigni diversi. Questa varietà potrebbe rendere il gioco più complesso con il rischio di non essere comprensibile, ma questi due ragazzi mi stupiscono associando alla tecnica, che senza dubbio non manca, ad un’intuizione, ad un approccio filosofico che porta l’attenzione ad un’altro livello, più nobile. Il loro scopo primario è quello di creare vini capaci di comunicare e diffondere messaggi per la mente e per l’anima, vini capaci di suscitare emozioni. Tendo a selezionare vignaioli che hanno forti legami con il territorio altrimenti mi manca qualcosa, ma con loro devo dire che ho percepito umiltà e il rispetto nei confronti della comprensione del territorio valdostano, che hanno saputo raccontarmi e rendermi più interessante rispetto ad altri valdostani più radicati e spesso seduti sugli allori. Inoltre, tutte queste piccole cose, “*Les Petits Riens*” per l’appunto, sono ricchezza per l’anima. Vi invito a scoprire ogni loro emozione imbottigliata con la mente e con il cuore.

“Fermarvi un istante e vivere appieno questo momento d’incontro con una nuova esperienza.”

Stefania e Fabien

PETIT BOUT DE LUNE
Chardonnay – Erbaluce

L’AIR DES CIMES
Petit Rouge – Gamay

SI Petit Rouge

L’ESPRIT POURPRE Gamay

COMPTINE D’AUTOMNE
Pinot nero

GRAIN DE NEIGE
Petit Verdot – Cabernet Franc

ICI ET MAINTENANT
Syrah – Mondeuse

AU COIN DU FEU
Petit rouge, Vien de Nus, Fumin, Pinot nero e Dolcetto

CIBI D'ORIGINE

Questo progetto nasce nel 2019 come conseguenza del lavoro fatto fino a quel momento con i vini. In questo caso non posso presentarmi come distributore, ma in qualità di agente, il perché è immediato: restando in tema di materie prime d'origine, gestire un magazzino con stagionature e tempi corretti è molto complesso e oneroso, l'attenzione finale è rivolta sempre alla migliore materia prima e ovviamente alla sua perfetta conservazione. Pertanto, in questo caso, il mio compito, oltre la ricerca e la selezione consiste nel fungere da tramite diretto con il produttore e da supporto logistico (consegne e ritiri settimanali). Per chi già lavora con veri prodotti artigianali può comprendere l'utilità e comodità di questi servizi. Lavoro per il 70% in prenotazione, seguendo la stagionalità dei prodotti e le stagionature ottimali. Questo sapere è una ricchezza ormai perduta che dovrebbe essere presto ritrovata, perché solo se conosci puoi scegliere, altrimenti saranno gli altri a scegliere per te. Un altro aspetto interessante per la ristorazione è l'esclusività, infatti i cibi d'origine selezionati corrispondono a prodotti estremamente limitati nel mercato, veramente unici e genuini. Le modalità di selezione e ricerca sono analoghe a quelle dei vini: produttori veri, dall'allevamento alla caccia, fino alla trasformazione finale, tutto fatto dal contadino. In merito alla materia prima, deve essere viva e in continua evoluzione, senza correttori invasivi o stabilizzazioni mortali. Vi starete chiedendo il perché di queste affermazioni, la risposta è semplice ma molteplice:

- perché sono buoni;
- perché appartengono alla nostra cultura eno-gastronomica;
- perché in tal modo contribuiamo a promuovere la nostra economia locale.

Più semplicemente perché vogliamo che venga tramandato alle generazioni future il sapere di coloro che ancora producono in modo naturale salvaguardando l'ambiente, senza inquinare e seguendo il ritmo delle stagioni, con grande rispetto per la terra sulla quale vivono e dalla quale traggono sostentamento.

Le mie scelte:

Azienda Agrituristica
LE FRISE

Valcamonica (BS)
45°86N | 10°18E | 330m
Formaggi di capra
Carne e insaccati
anno fondazione 1982
Maestri Artigiani

Gualberto, **Emma** e **Luigi**, o per meglio dire la famiglia **Martini.** Ecco chi troviamo dietro Le Frise, un'azienda agrituristica nata nel 1982 con l'allevamento di capre da latte. Dal 1989 diventa agriturismo ed entra per primo nella Provincia di Brescia nella guida Osterie d'Italia, dove lo possiamo trovare anche oggi. Una realtà che si basa su pochi semplici, ma radicati, principi: tutti noi dovremmo imparare a conoscere il lavoro di chi ama la terra e la tratta come fonte di vita, di chi rispetta l'ambiente e produce seguendo i ritmi delle stagioni, di chi salvaguarda la biodiversità e tutela la nostra salute e quella del pianeta. Il mondo Le Frise è fatto di produzione e ospitalità, producono e cucinano per i loro ospiti rispettando i lenti ritmi naturali e la stagionalità. Come nelle antiche cascine da loro si coltivano, allevano e producono: carni, formaggi, verdure di stagione, erbe aromatiche ed erbe spontanee, frutta e piccoli frutti. Sono un agriturismo nel vero senso della parola, oltre ad essere una storica roccaforte Slow Food e unica chiocciola fino qualche anno fa. Ognuno dei loro animali, capre, pecore ed asini, maiali, galline e polli, tacchini, oche e conigli, trova il suo spazio e il suo tempo per muoversi nei pascoli valorizzando al meglio ogni risorsa.
Ma non è finita, dopo l'allevamento si passa alla lavorazione e qui troviamo due maestri:

- Gualberto e i suoi formaggi, trent'anni di esperienza nella produzione dei suoi formaggi. Pioniere della lavorazione dei formaggi a latte crudo, utilizza esclusivamente il latte delle sue capre, di cui segue personalmente l'alimentazione e la mungitura. Persona colta e storico produttore che grazie alle sue competenze ha vinto numerosi premi.

.I Salumi di Luigi. Come ogni tradizione che si rispetti, Luigi, il figlio di Gualberto, ha ereditato la sua passione, la sua competenza e la sua capacità, ma questa volta non per i formaggi, bensì per la carne. Seguendo lo spirito paterno e imparando da diversi norcini locali, Luigi si occupa personalmente dell'allevamento, dell'alimentazione, della macellazione e della trasformazione delle carni. Ciò che non fa è coprire il sapore delle carni con spezie, ma lasciar stagionare al punto giusto ogni prodotto, perché esprima al meglio le sue caratteristiche organolettiche.

Un mondo, quello de Le Frise, tutto da scoprire e riscoprire, perché :

"Se non conosci non puoi scegliere. Gli altri scelgono per te."
Gualberto Martini

LA SELEZIONE È IN CONTINUA EVOLUZIONE VERIFICATE SUL SITO NUOVI INSERIMENTI O CONTATTATEMI

LICINSÌ

UNA SCELTA ARTIGIANA - VINI & CIBI D'ORIGINE

MARINI PIERLUIGI - Via Castello, 23 - 25040 Corte Franca (BS)
P.iva 03639550981 - C.F. MRNPLG83H29E333H
info@licinsi.it - www.licinsi.it - 327.7115599