



Etica

Catalogo
2026

INDICE

ITALIA

MAS di MASSIMO BERGOMAS – Corona, Mariano del Friuli (GO), Friuli-Venezia Giulia	10
FLAIBANI – Cividale del Friuli (UD), Friuli-Venezia Giulia	12
MARTIGNAGO – Maser (TV), Veneto	14
PARDELLERHOF – Marlengo (BZ), Alto Adige	16
MASSIMO ABBATE – Castagnole delle Lanze (AT), Piemonte	18
NENE – San Carlo, Castiglione Tinella (CN), Piemonte	20
VAIRA AURELJ – Vergne, Narzole (CN), Piemonte	22
LUCA MARENCO – Barolo (CN), Piemonte	24
CASCINA EBREO – Novello (CN), Piemonte	26
TOMASSETTI – Senigallia (AN), Marche	28
COLLE JANO – Cupramontana (AN), Marche	30
CORZANO e PATERNO – San Casciano in Val di Pesa (FI), Toscana	32
AZ. AGR. CIN CINELLI – Capolona (AR), Toscana	34
FATTORIA BRENA – San Pietro a Dame, Cortona (AR), Toscana	36
PRIMALUCE – Santa Lucia, San Gimignano (SI), Toscana	38
GIACOMO BARALDO – San Casciano dei Bagni (SI), Toscana & Nuova Zelanda	40
SANLORENZO – Montalcino (SI), Toscana	44
TIBERINI – Montepulciano (SI), Toscana	46
LUMILUNA – Mercatello (PG), Umbria	50
LORENZO MATTONI – Bevagna (PG), Umbria	52
CAUTIERO – Frasso Telesino (BN), Campania	54
PODERI DI PALMA – Somma Vesuviana (NA), Campania	56
NUZZELLA – Piedimonte Etneo (CT), Sicilia	58
GIUSEPPE LAZZARO – Milo (CT), Sicilia	60
BATTIATO – Santa Venerina (CT), Sicilia	62
AZ. AGR. LA CONTEA – Castelbuono (PA), Sicilia	64
AMARO ZEN – Zafferana Etnea (CT), Sicilia	66
CANTINA SANNAS – Mamoiada (NU), Sardegna	68

ESTERO

FRANCIA	
ROUSSEAUX-BATTEUX – Verzenay, Montagne de Reims, Champagne	72
PIERSON CUVELIER – Louvois, Montagne de Reims, Champagne	76
PIERRE CALLOT – Avize, Côte des Blancs, Champagne	78
DOMAINE LUCAS-SALMON – Château-Thébaud, Valle della Loira	80
DOMAINE DES BRUMES – Saint-Aubin-de-Luigné, Valle della Loira	82

MARIE-LISE e THOMAS BATARDIERE – Rablay-sur-Layon, Valle della Loira	84
DOMAINE GAËL FELIX – Quincy, Valle della Loira	86
LAURENT HERLIN – Chouzé-sur-Loire, Valle della Loira	88
CLOS MANOU – Saint-Christoly-Médoc, Bordeaux	90
DOMAINE COURBET – Nevy-sur-Seille, Jura	92
L’AITONNEMENT – Aiton, Savoia	96
JEAN e SÉBASTIEN DAUVISSAT – Chablis, Chablis, Borgogna	98
LAURENT PONSOT – Gilly-lès-Cîteaux, Côte de Nuits, Borgogna	100
DOMAINE LEJEUNE – Pommard, Côte de Beaune, Borgogna	102
DOMAINE BORIS CHAMPY – Nantoux, Côte de Beaune, Borgogna	104
FRANÇOIS BERGERET – Nolay, Côte de Beaune, Borgogna	108
ANTOINE OLIVIER – Santenay, Côte de Beaune, Borgogna	110
YUKA e CLOTAIRE MICHAL – Saint-Étienne-la-Varenne, Beaujolais, Borgogna	114
FRANÇOIS DUMAS – Véranne, Rodano	118
MARTIN LAPALUS – La Roche-de-Glun, Rodano	120
MARIE BACCONNIER – Saint-Jean-de-Muzols, Rodano	122
LA FERME DE L’ARBRE – Tournon-sur-Rhône, Rodano	124
HUGO VERCASSON – Colombier-le-Vieux, Rodano	126
MATHIAS BARRALON – Désaignes, Rodano	128
DOMAINE DE L’AGRAMANTE – Saint-Laurent-la-Vernède, Rodano	130
CHÂTEAU RAYAS, DE FONSALETTE e DES TOURS – Rodano	132
DOMAINE D’ERIANE – Saint-Mamert-du-Gard, Languedoc-Roussillon	135
DOMAINE DE MOUSCAILLO – Roquetaillade-et-Conilhac, Languedoc-Roussillon	136
EAU DE SOUCHE di LIONEL GAUBY – Calce, Languedoc-Roussillon	138

GERMANIA

JULIAN HAART – Piesport, Mosella	140
MARKUS SCHOLTES – Neumagen-Dhron, Mosella	142
KISSINGER-BÄHR – Uelversheim, Rheinhessen	144
KELLER – Flörsheim-Dalsheim, Rheinhessen	148

SPAGNA

PEDRO BALDA – San Vicente de la Sonsierra, Rioja	150
JADE GROSS – San Vicente de la Sonsierra, Rioja	152
GOYO GARCÍA VIADERO – Gumiel del Mercado, Ribera del Duero e Cantabria	156
GARAY – La Palma del Condado, Andalusia	160
4KILOS – Felanitx, Isole Baleari	162

SLOVENIA

ROKA – Kog, Stiria	164
--------------------	-----

GEORGIA

GVYMARANI – Manavi Village, Kakheti	166
-------------------------------------	-----

ARGENTINA

4 GATOS LOCOS – Mendoza, Alto Gualtallary	168
---	-----

ACCESSORI

20:22 HANDMADE GLASSES – Bicchieri fatti a mano	170
THE DURAND – Cavatappi	172

ZONA – Friuli-Venezia Giulia, Italia

ETTARI VITATI – 5 di proprietà + 7 in affitto

PRODUZIONE – 28.000 bottiglie



MAS è un nome provocatorio: in friulano significa “matti”. In realtà Massimo Bergomas, vignaiolo ironico e intelligente è tutt’altro che matto: dirige personalmente l’azienda e lavora in vigneto e in cantina, aiutato dal giovanissimo figlio Alessio.

Dal 2001, anno di nascita della cantina, vanta la certificazione biologica che tutt’ora contraddistingue la sua produzione.

I vigneti, **solo 5 ettari di proprietà e 7 in affitto**, sono una piccola perla di viticoltura responsabile, incastonata nella DOC Isonzo: “vigneti circondati da vigneti” a perdita d’occhio in una pianura costellata di piccoli borghi come **Corona**, dove ha sede la cantina: una frazione di **Mariano del Friuli** ai piedi delle colline del Collio.

I vitigni coltivati sono Friulano, Pinot Grigio, Chardonnay, Sauvignon, Malvasia e Cabernet Franc.

Gli impianti sono a Guyot, con una produzione massima di 70 quintali per ettaro: poche bottiglie quindi, ma di carattere. L’approccio alla terra, a medio impasto argilloso, è caratterizzato dall’inerbimento spontaneo delle vigne e dall’utilizzo del sovescio.

Niente trattamenti chimici di sintesi e poi, in cantina, ampio uso di lieviti indigeni, drastica limitazione della solforosa e poco più.

Quasi ogni anno, Massimo si lascia ispirare e lavora a un nuovo progetto: nel 2020/2021 ha dato vita al suo blend ramato, un vino di grande carattere, pensato da tempo, ed ora portato in bottiglia con un nome ironico ed iconico allo stesso tempo: “Robis di Mas”, che in friulano significa **“cose da matti”**. Degustare per credere.

Il blend di Chardonnay e Sauvignon si chiama invece da sempre Shiro, come il cane di Massimo; strano ma vero il nome Shiro, in giapponese, significa “bianco”!

MAS

DI MASSIMO BERGOMAS



Scansiona il QR code per saperne di più su questo produttore.



FRIULIANO

ISONZO DOC

100% Friulano da 0,5 ha

Fermentazione ed affinamento in acciaio per 6 mesi, qualche mese in bottiglia

Produzione media di circa 2.600 bottiglie



SHIRO

ISONZO DOC

85% Chardonnay e 15% Sauvignon da 0,5 ha

Fermentazione ed affinamento in acciaio per 6 mesi, qualche mese in bottiglia

Produzione media di circa 2.600 bottiglie



CABERNET FRANC

ISONZO DOC

100% Cabernet Franc da 0,5 ha

Macerazione per 10 giorni in vasche di acciaio poi fermentazione ed affinamento in acciaio per 6 mesi, infine qualche mese in bottiglia

Produzione media di circa 2.600 bottiglie



PINOT GRIGIO

ISONZO DOC

100% Pinot Grigio da 0,5 ha

Fermentazione ed affinamento in acciaio per 6 mesi, qualche mese in bottiglia

Produzione media di circa 2.600 bottiglie



MALVASIA

ISONZO DOC

100% Malvasia da 0,5 ha

Fermentazione ed affinamento in acciaio per 6 mesi, qualche mese in bottiglia

Produzione media di circa 1.500 bottiglie



MAS

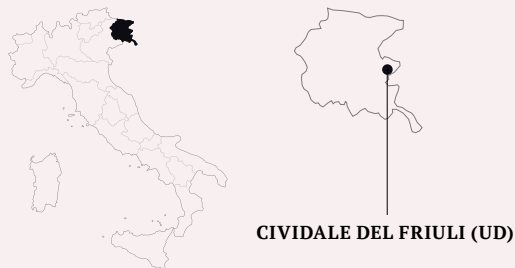
DI MASSIMO BERGOMAS

Il listino FLAIBANI è valido per tutte le regioni italiane, eccetto che per il Friuli-Venezia Giulia e le province di BO, FE e VE

ZONA – Friuli-Venezia Giulia, Italia

ETTARI VITATI – 3

PRODUZIONE – 10.000 bottiglie



Pino Flaibani, udinese di nascita, viveva a Milano dove si occupava di stampa e giornali. Quando in seguito al terremoto del 1976 si recò in Friuli per aiutare la popolazione, nacque in lui il desiderio di ritornare nella terra natia.

Dopo pochi mesi trasferisce la famiglia a **Cividale del Friuli**, nella casa che tuttora è il cuore dell’azienda Flaibani, dove Pino inizia a curare la vigna nei fine settimana e a studiare per vinificare al meglio. Dopo il pensionamento, il vino diventa la sua occupazione principale: **la moglie Dorina, la nuora Bruna, i figli Maurizio e Michele lo aiutano a realizzare il suo sogno.** Sarà poi Bruna a prendere in mano le redini dell’azienda e a proseguire il lavoro iniziato da Pino.

Le vigne si estendono su una superficie di circa 3 ettari collinari, orientati a sud, sud-ovest, circondati da 6 ettari di bosco. Dal 2016 l’azienda è **certificata biologica** e dal 2022 è certificata **biodinamica** (Bio Dynamic Farmers Of The World) perchè Bruna Flaibani è convinta che la qualità del vino sia profondamente legata al rispetto dell’ambiente e alle buone pratiche di agricoltura.

Le vigne hanno dai 15 ai 70 anni, sono poste su terrazzamenti ripidi con un’ottima esposizione e producono tra i 35 e i 50 quintali di uva per ettaro. L’ambizione dei Flaibani è di produrre solo vini di altissima qualità, tra i migliori del Friuli. La vendemmia è manuale e la pigiatura viene eseguita con il torchio, che aiuta a preservare nei vini le meravigliose caratteristiche originarie che altrimenti andrebbero perdute. I vini bianchi vengono affinati in acciaio, quelli rossi riposano invece in botti di rovere per circa 10 mesi, trascorsi i quali i vini continuano l’affinamento in bottiglia.

La metà della produzione annuale è di vino rosso, felicissima eccezione alla realtà vitivinicola friulana.

Tra le varietà di uva coltivate, infatti, 4 sono a bacca rossa: **Schioppettino, Cabernet Franc** (Carmenère), **Merlot** e **Cabernet Sauvignon**.

Le varietà di uva bianca sono invece **Pinot Grigio** (vinificato ramato) e **Friulano**, proveniente in gran parte da vecchie viti di “Tocai Giallo dal Peduncolo Rosso”.



Scansiona il QR code per saperne di più su questo produttore.



RIVIERE

FRIULI COLLI ORIENTALI DOP BIANCO

100% Friulano in gran parte da vecchie viti di Tocai Giallo dal Peduncolo Rosso

Macerazione per 24 ore. Fermentazione e affinamento in acciaio per 2 mesi, poi 20 mesi in bottiglia. Certificato biodinamico

Produzione media di circa 3.600 bottiglie



PINOT GRIGIO RAMATO

FRIULI COLLI ORIENTALI DOP

100% Pinot Grigio

Macerazione per 24 ore. Fermentazione e affinamento in acciaio per 2 mesi, poi 12 mesi in bottiglia. Certificato biodinamico

Produzione media di circa 3.000 bottiglie



CABERNET FRANC

FRIULI COLLI ORIENTALI DOP

100% Cabernet Franc

Fermentazione in acciaio e affinamento in barriques di rovere francese per 10 mesi, poi 1 mese in acciaio e 30 mesi in bottiglia circa. Certificato biodinamico

Produzione media di circa 800 bottiglie



MERLOT

FRIULI COLLI ORIENTALI DOP

100% Merlot

Fermentazione in acciaio e affinamento in barriques di rovere francese per 11 mesi, poi 1 mese in acciaio e 36 mesi in bottiglia

Produzione media di circa 1.300 bottiglie



SCHIOPPETTINO DOP

FRIULI COLLI ORIENTALI DOP

100% Schioppettino

Affinamento per 8 mesi in barriques di rovere francese, poi 1 mese in acciaio ed infine almeno 6 mesi in bottiglia. Certificato biodinamico

ZONA – Veneto, Italia

ETTARI VITATI – 10

PRODUZIONE – 60.000 bottiglie



Martignago è un'azienda vinicola a conduzione familiare situata ai piedi dei Colli Asolani, a Maser, piccolo paese storicamente vocato alla viticoltura e frutticoltura per il suo microclima ideale.

Le prime testimonianze sull'origine dell'azienda agricola risalgono al 1853 ma è intorno agli anni '70 che Ilario Martignago introduce la vinificazione esclusiva delle uve di propria produzione.

Fino al 2009 Ilario ha gestito l'azienda vinicola nella vecchia cantina producendo due tipi di **Prosecco** e un **Cabernet Sauvignon**. Nel 2010 l'azienda è passata al genero **Simone Morlin** che la conduce insieme alla cognata **Francesca Martignago**.

Il listino MARTIGNAGO è valido per tutte le regioni italiane, eccetto che per le province di PD e VE

La costruzione della nuova cantina nel 2011 ha permesso finalmente di gestire internamente la filiera della spumantizzazione, dalla produzione dell'uva all'imbottigliamento. Coltivano circa **10 ettari di vigneto** su 12 appezzamenti nel comune di Maser: il 65% dei vigneti sono a **varietà Glera**, incastonati tra boschi e uliveti. Coltivano anche altre varietà: **Malvasia Istriana, Incrocio Manzoni Bianco, Riesling Renano, Perera, Moscato, Cabernet, Merlot e Prior**.

La produzione si aggira intorno alle **60.000 bottiglie annuali**. Le parcelle di Glera vengono vendemmiate separatamente, degustate alla cieca e designate poi a seconda delle caratteristiche alle versioni **Extra Brut, Brut, Extra Dry o al Colfondo**.

Dalla vigna alla bottiglia, l'obiettivo di Martignago è mantenere il più intatto possibile il particolare carattere sapido del territorio asolano. Ciò si ottiene ponendo la massima attenzione nel mantenere elevata la vitalità del terreno, **evitando diserbanti e concimi chimici**, nonché applicando la tecnica del sovescio e utilizzando microrganismi effettivi.



Sc

ZONA – Alto Adige, Italia

ETTARI VITATI – 2

PRODUZIONE – 10.000 bottiglie



MARLENGO (BZ)

Il listino PARDELLERHOF è valido per tutte le regioni italiane, eccetto che per il Sudtirolo

Negli anni recenti l'allevamento del bestiame è stato abbandonato e i campi convertiti in frutteti per la coltivazione delle mele; i vigneti migliori non furono però mai toccati.

Anita ed Erwin hanno preso le redini dell'azienda nel 2014 intraprendendo la strada della vinificazione e della commercializzazione dei propri vini. Sono partiti trasformando la vecchia stalla in cantina, recuperando e ristrutturando la cantina storica e riconvertendo alcuni frutteti in vigneti.

Ogni anno i vigneti aumentano a poco a poco: al momento sono **5 appezzamenti** di quasi **2 ettari** complessivi di proprietà. Le parcelle sono dislocate per la maggior parte intorno al maso a 380 m s.l.m. e soltanto un vigneto si trova a 2 chilometri di distanza. Non tutti i vigneti sono praticabili con mezzi agricoli, **molte lavorazioni devono essere eseguite completamente a mano**; l'azienda dispone di vigneti appena piantati e di vigneti storici che sono stati ammodernati a partire dagli anni '80. Le varietà sono state scelte secondo l'esposizione dell'appezzamento e oggi l'azienda coltiva Pinot Grigio, Sauvignon, Moscato Giallo, Schiava, Merlot, Lagrein e Tannat; si coltivano anche 4 varietà resistenti alle malattie fungine, i cosiddetti PIWI: Bronner, Sauvitage, Pinotin e Blütenmuskateller.

Il maso Pardellerhof è una piccola azienda vitivinicola e frutticola con origini storiche antichissime che risalgono al 1285. Pardellerhof deriva da "Pratellum", che significa letteralmente "piccolo prato". Per vari secoli il maso è stato di proprietà di un convento bavarese al quale si conferiva il vino prodotto finché nel 1714 fu acquistato dagli antenati della famiglia Eccli-Mitterer che tutt'ora gestisce la proprietà.

16 Nel corso del tempo Pardellerhof **ha dovuto adattarsi a diversi cambiamenti**: originariamente si avevano pascoli per il bestiame, campi di grano, boschi per la legna

ZONA – Piemonte, Italia

ETTARI VITATI – 9,5

PRODUZIONE – 11.000 bottiglie

Il listino MASSIMO ABBATE è valido
per tutte le regioni italiane, eccetto che
per la provincia di AT



Scansiona il QR
code per saperne
di più su questo
produttore.



Massimo Abbate è un enologo classe 1983, nato e cresciuto a Castagnole delle Lanze in provincia di Asti. Questo piccolo comune si trova a ridosso di una linea immaginaria che divide il Monferrato dalle Langhe, nel mezzo dei paesaggi viticoli appartenenti al patrimonio dell'Unesco.

Figlio di commercianti di uva, fin dalla giovane età ha maturato una **forte passione per il vino e la vigna**. Decide così di frequentare la **Scuola Enologica di Alba**, conseguendo il diploma nel 2003. Per approfondire gli aspetti enologici **ha operato nel settore come consulente per 10 anni**, perfezionando le tecniche di produzione e le analisi sensoriali dei vini.

Nel 2015 è subentrato alla guida dell'azienda di famiglia, che si sviluppa su **3 differenti comuni: Castagnole delle Lanze, Coazzolo e Neive**.

I 9 ettari di vigneti sono coltivati per il 60% a Moscato d'Asti, seguono Sauvignon Blanc, Barbera e Nebbiolo.

Da subito ha voluto mettere in pratica l'esperienza acquisita, con l'obiettivo di vinificare una parte dell'uva prodotta.

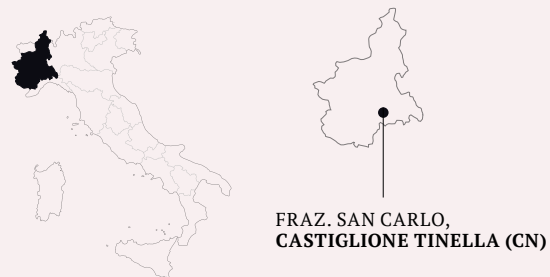
Così, **nel 2018, sono nate le prime bottiglie di Langhe Nebbiolo e Barbera d'Asti Superiore**, messe in commercio a partire da giugno 2020, per un totale di poco più di 1.500 bottiglie (ognuna delle quali presenta un numero progressivo in etichetta).

La produzione si è poi allargata introducendo un Sauvignon Blanc, un blend di Moscato d'Asti e Sauvignon Blanc (Musa), un rosato da uve Nebbiolo e un Moscato d'Asti dolce (100 Giorni). Massimo crede fortemente che il successo di un vino sia frutto del rapporto che lega il **terroir, clima e varietà** con il proprio

ZONA – Piemonte, Italia

ETTARI VITATI – 1,5

PRODUZIONE – 2.300 bottiglie



NENE

Il progetto di Irene Maggiorotti, soprannominata Nene, nasce dal desiderio di ridare vita alla cantina di famiglia e realizzare il sogno di produrre Metodo Classico e Moscato, il vitigno che più rappresenta le sue radici.

La frazione di San Carlo, a Castiglione Tinella, è una delle zone più vocate per il Moscato. Qui i nonni materni di Irene avviarono l'attività partendo dall'allevamento, per poi dedicarsi progressivamente alla produzione di vino venduto sfuso. L'azienda è stata in seguito portata avanti dalla

madre e dalle sorelle, mentre Irene, dopo studi scientifici, ha scelto di intraprendere l'università di Viticoltura ed Enologia ad Alba.

Dopo alcune vendemmie tra Argentina e Francia, decide di tornare in Piemonte, dove matura esperienza lavorando prima in laboratorio e successivamente come seconda enologa. Questo percorso tecnico rappresenta la base su cui prende forma il suo progetto personale.

I vigneti di famiglia si estendono su 11,5 ettari, quasi tutti nelle immediate vicinanze della cantina. Fanno eccezione il vigneto di **Pinot Nero**, Vigna Felicion, alcuni appezzamenti di **Moscato** e una vigna di **Chardonnay** appartenuta al nonno, situata a Castagnole delle Lanze.

Il progetto Nene coinvolge attualmente circa 1,5 ettari e ha visto la sua **prima vendemmia nel 2023**. Parte delle uve destinate ai due Metodo Classico proviene da vigneron selezionati, ma l'obiettivo è quello di impiantare nuovi vigneti e raggiungere progressivamente l'autosufficienza produttiva. In vigna non vengono utilizzati erbicidi di origine chimica: la gestione delle infestanti avviene esclusivamente tramite lavorazioni meccaniche e interventi manuali.

Se la formazione di Irene nasce da un approccio tecnico – maturato anche durante l'esperienza come enologa presso Gancia – i viaggi e le degustazioni le hanno insegnato che la tecnica, da sola, non basta. I vini di Nene cercano quindi una **connessione profonda con la vign**

ZONA – Piemonte, Italia

ETTARI VITATI – 2 di proprietà + 2 in affitto

PRODUZIONE – 20.000 bottiglie



VAIRA AURELJ

Due vignaioli giovanissimi ed un paese langarolo, Vergne, recentemente diviso tra i comuni di Barolo, La Morra e Narzole. Da qui parte il progetto dell'Azienda Agricola Vaira Aurelj, piccola realtà vitivinicola nata dalla volontà di Francesco e Giacomo Vaira, fratelli uniti dalla passione per il lavoro in vigna e dal desiderio di proseguire la passione del padre, ricordandolo ad oltre vent'anni dalla sua scomparsa.

22



Dopo alcune esperienze lavorative presso cantine importanti del territorio i **fratelli Vaira danno vita ad un proprio progetto** nei vigneti di Nebbiolo, Barbera e Dolcetto che coltivano da ormai 10 anni. Pochi fazzoletti di terra esposti a sud-est e sud-ovest alla stessa altitudine (450 m s.l.m.) ma divisi fra tre comuni, dei quali solamente il Cru “**Fossati**” e la “**Vigna del Pensiero**” possono dare origine a vini DOCG.

Vigneti del tutto simili per esposizione e composizione dei terreni ma non considerati di uguale pregio: ecco l'idea di produrre delle etichette che non rientrassero in alcuna denominazione.

Nel 2019 nasce il “**Controcorrente**” da uve **Nebbiolo clone Rosè** e nel 2020 l’“**FZ**”, da uve **Nebbiolo clone Lampia**.

FZ è il frutto di una semplice idea, portatrice della convinzione di vivere in una delle zone viticole più vocate al mondo, arricchita nel tempo dall'umano confronto con amici, colleghi e appassionati, sostenuta dalla contadina esperienza e definita scientificamente nel 2022 all'interno del progetto di tesi di G. Sartore. FZ è la voce di riscatto di Vergne, dove colline di egual preg

ZONA – Piemonte, Italia

ETTARI VITATI – 10

PRODUZIONE – 42.000 bottiglie



Luca Marengo, erede di una tradizione familiare nella viticoltura, nel 2015 decide di intraprendere un percorso indipendente, trasformando la sua passione in una vera e propria avventura enologica.

Nel 2018 vendemmia per la prima volta nella nuova cantina, iniziando la produzione di tutte le referenze a portfolio. Le sue due MGA “La Volta” e “Bergera-Pezzole”, escono sul mercato rispettivamente nel 2022 e nel 2024.

LUCA MARENGO

Il listino LUCA MARENGO è valido per tutte le regioni italiane, eccetto che per la provincia di CN e per il Canavese

Oggi gestisce con cura e dedizione **10 ettari di vigneti situati tra Barolo e Novello**, valorizzando il carattere unico del terroir e rispettando le peculiarità di ogni varietà di uva. **Produce Barolo, Langhe Nebbiolo, Dolcetto d’Alba, Barbera d’Alba e Nasc-ëtta.**

Quest’ultimo vino, poco noto, è ottenuto dall’omonimo vitigno autoctono delle Langhe; vitigno a bacca bianca semiaromatico, andato quasi perduto, è stato riscoperto nel comune di Novello da piccoli produttori e presentato ai consumatori nel 1994.

L’impegno di Luca per il territorio si riflette anche nei ruoli che ha l’onore di ricoprire: nel 2022 è stato nominato Presidente dell’Associazione Giovani Imprenditori Agricoli della CIA di Cuneo, e nel 2023 Vicepresidente dell’Enoteca Regionale del Barolo.

Queste esperienze gli offrono l’opportunità di ascoltare le esigenze del settore e contribuire attivamente al suo sviluppo, portando avanti **una visione che unisce tradizione e innovazione.**

Grazie all’utilizzo di attrezzature all’avanguardia, sia in vigneto che in cantina, riesce a coniugare tecniche moderne con il rispetto per le radici del territorio.

Nei suoi vini cerca l’espressione più autentica di questa straordinaria terra vitivinicola: le Langhe. Immagina

ZONA – Piemonte, Italia

ETTARI VITATI – 3

PRODUZIONE – 9.000 bottiglie



NOVELLO (CN)

Cascina Ebreo non è soltanto il nome di una cantina in cui si fa vino: è uno spirito indomito, l'interpretazione anarchica e libera di una filosofia produttiva.

Cantina in Novello, nel cuore delle Langhe, produce con personalità e passione vini unici e inconfondibili.

L'azienda è stata fondata dallo svizzero **Peter Weimer**, un programmatore di computer amante del vino e delle Langhe che decise di cambiare la sua vita e creare un'azienda vitivinicola.

Il listino CASCINA EBREO è valido per tutte le regioni italiane, eccetto che per la provincia di TO

Nel 1992 acquista 3 ettari di vigne da restaurare e un vecchio casolare conosciuto sin dal 1800 come **Cascina Ebreo**.

Conclusi i lavori Peter inizia a fare vino avvalendosi del supporto di amici vignaioli. L'esito, però, non lo soddisfa: **il risultato delle convenzionali tecniche di cantina**, sulle quali era stato consigliato, **non rispecchia** nel calice il suo concetto di fare vino, **la sua personalità**.

Decide quindi di **fare vino a modo suo**: è convinto che debba essere il terroir di Novello a parlare, un terreno composto dalle famose **“Marne di Sant'Agata laminate”**, con una buona proporzione di limo e argille che, insieme alla brezza dalle Alpi Marittime, contribuisce ad esprimere nel bicchiere sapidità al palato, buona freschezza e grande complessità.

La personalità di Peter, unita alla passione e alla voglia di sperimentare per **creare vini unici e inconfondibili** lo premiano: i vini di Cascina Ebreo riscuotono successo proprio perché non convenzionali.

Nel 2015 lascia la gestione della cantina che passa ad un gruppo di giovani viticoltori. Dopo aver incontrato Peter hanno sposato il suo progetto e deciso di portarlo avanti affinché una filosofia unica nel suo genere non andasse persa.

Cascina Ebreo diventa un **“laboratorio**

ZONA – Marche, Italia

ETTARI VITATI – 3

PRODUZIONE – 9.000 bottiglie



Colle Jano è una giovane realtà nata dall'impegno di Giulia e Filippo per un'agricoltura rispettosa dell'ambiente, con un'attenzione particolare alla salvaguardia dei vitigni storici.

Giulia e Filippo hanno vissuto e lavorato all'estero in ambiti che spaziano dalla ricerca ambientale, all'industria mineraria e al sociale. Nel 2016 decidono di tornare in Italia perché ne avevano riscoperto il valore e la capacità di coniugare innovazione, tradizione e creatività, in armonia con la natura. Spinti dalla passione hanno quindi acquisito una tenuta di 7 ettari nel cuore della zona del Verdicchio dei Castelli di Jesi, con 2 ettari di vigneto impiantato nel 1968 nel comune di Cupramontana.

Il listino COLLE JANO è valido per tutte le regioni italiane, eccetto il Piemonte e la provincia di AN

Nonostante lo stato di degrado iniziale **hanno recuperato il vigneto storico**; grazie a potature rigenerative e a una gestione attenta del suolo, oggi hanno un vigneto sano, biologico, con rari e antichi ecotipi di Verdicchio, valorizzati attraverso una vinificazione artigianale.

Si sono ispirati a **Janus, il dio romano bifronte** (da qui il nome del vino "Jano"): onorano il passato guardando però anche al futuro.

Consapevoli dell'unicità del patrimonio genetico delle loro viti nel 2018 hanno effettuato una **selezione massale di 7 cloni** dal loro vigneto storico e hanno impiantato un nuovo ettaro per preservare ceppi non più reperibili nei vivai.

L'approccio in vigna mira a ridurre l'uso di fungicidi biologici a base di rame e zolfo, sostituendoli con alternative naturali come la propoli del loro apiario e oli essenziali dalla loro piantagione di timo.

In cantina conducono fermentazioni tramite **lieviti indigeni che selezionano in un bioreattore**, per ottenere ogni anno una popolazione starter di lieviti altamente performanti. Per ridurre al minimo l'uso di solfiti impiegano tecniche di iperossidazione dei mosti, batonnage, inertizzazione dei recipienti vinari e l'utilizzo di **prodotti di origine naturale** sostitutivi della solforosa.

Attualmente Colle Jano produce **circa 9.000 bottiglie**, con l'obiettivo di raggiungere le 15.000 ampliando anche la gamma; attualmente producono **"Titillo" e "Jano"**, entrambi due Verdicchio Classico Superiore.



TITILLO

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI
CLASSICO SUPERIORE DOC

100% Verdicchio da varie parcelle, 1 ha complessivo. Impianto del 2018, selezione massale dello "Jano"

Ogni parcella viene vinificata separatamente. Fermentazione in acciaio con lieviti indigeni, poi travaso e batonnage. Affinamento sempre in acciaio per 10 mesi

Produzione media di circa 4.000 bottiglie



JANO

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI
CLASSICO SUPERIORE DOC

90% Verdicchio, 10% Trebbiano e Malvasia da varie parcelle, 2 ha complessivi. Impianto del 1968

Ogni parcella viene vinificata separatamente. Fermentazione in acciaio con lieviti indigeni, poitravaso e batonnage. Affinamento sempre in acciaio per 10 mesi

Produzione media di circa 4.000 bottiglie



Scansiona il QR code per saperne di più su questo produttore.



COLLE JANO



COLLE JANO

ZONA – Toscana, Italia

ETTARI VITATI – 20 circa

PRODUZIONE – 80.000 bottiglie



SAN CASCIANO IN VAL DI PESA (FI)

La Fattoria di Corzano e Paterno è di proprietà delle famiglie Gelpke e Goldschmidt, eredi dell'architetto svizzero Wendelin Gelpke. Acquistata negli anni Settanta per salvare la storica tenuta di Corzano, e ampliata qualche anno dopo con la vicina Paterno, la fattoria è tutt'ora un'azienda agricola familiare di 200 ettari che produce vino, formaggi e olio.

Wendelin Gelpke (Wendel), nel 1971 acquistò la fattoria di Corzano da discendenti dei Niccolini, una nobile famiglia fiorentina. La proprietà, **70 ettari** a circa 300 metri di altitudine e 17 km a sud di Firenze, si estende lungo l'antica Via Cassia e la valle della Pesa.

Quando Wendel acquistò la Fattoria di Corzano prese in possesso due case (**Il Poggio e Corzanello**) e un grande complesso di abitazioni (**Corzano**). Senza acqua corrente, elettricità o riscaldamento iniziò il lungo compito di restaurare

e recuperare la terra da decenni di abbandono, partendo da **6 ettari di vigneti**.

Wendel si trasferì a Corzano con il figlio di sette anni, Tillo, e il nipote, Aljoscha. Con il tempo molti parenti e amici si unirono al progetto, spinti anche dalla curiosità sul come se la sarebbe cavata un architetto svizzero a gestire una fattoria vinicola toscana abbandonata.

A Wendel era stato detto che il pascolo delle pecore era uno dei metodi migliori per ripulire i campi abbandonati: ne acquistò quindi una cinquantina e per una ventina d'anni vendettero il latte (solo nel 1992 venne costruito il caseificio all'interno della fattoria, iniziando così la produzione di formaggio); per quanto riguarda invece la produzione vinicola le prime bottiglie furono imbottigliate nel 1972.

Wendel puntava ad acquisire anche

ZONA – Toscana, Italia

ETTARI VITATI – 5

PRODUZIONE – 12.000 bottiglie



Il listino AZ. AGR. CINCINELLI è valido
per tutte le regioni italiane, eccetto che
per la provincia di AR

**L' Azienda Agricola Marco Cincinelli sorge
a Capolona, nel territorio del Chianti Colli Aretini,
a pochi chilometri a nord di Arezzo. Salendo
dal capoluogo toscano verso il Casentino, si apre
il meraviglioso anfiteatro naturale in cui si estendono
i terreni dell'Azienda Cincinelli.**

Qui, lontano da ogni insediamento urbano e industriale, l'Azienda Agricola Cincinelli coltiva i propri vigneti di uve **Sangiovese, Mammolo, Syrah, Merlot, Canaiolo, Cabernet Sauvignon e Ancillotta**. Le proprietà aziendali si estendono per circa 45 ettari di vigne e 4 di oliveti che si alternano con appezzamenti destinati alla semina e ad aree boschive. Sono solo 5 gli ettari di vigne che impiegano per i propri vini. Da oltre 20 anni la famiglia Cincinelli, guardiana delle proprie terre, si impegna nella conduzione delle proprie **vigne in regime totalmente biologico**, al fine di predisporre un habitat il più sano possibile e seguire al massimo il corso della natura.

Le uve atte alla produzione dei cru aziendali sono **accuratamente selezionate e raccolte a mano**, immediatamente trasportate in cantina al fine di evitare lo schiacciamento dei grappoli e l'innescio di fermentazioni spontanee indesiderate. Le uve vengono quindi caricate manualmente di volta in volta nella pressa per la spremitura. La fermentazione dei mosti fiore avviene con lieviti indigeni in fermentini d'acciaio da 30-50 ettolitri a temperatura controllata, successivamente il vino viene affinato in **botti grandi, barriques di secondo passaggio e cemento**.



Scansiona il QR
code per saperne
di più su questo
produttore.



AZ. AGR. CINCINELLI

MAMMOLO ROSATO TOSCANA IGT

100% Mammolo dal vigneto "Il Legato"
di 1 ha con viti di 15 anni

Vinificazione in bianco, 2 ore sulle bucce
e affinamento per 12 mesi in acciaio

Produzione media di circa
1.800 bottiglie



CINCI TOSCANA IGT ROSSO

60% Sangiovese, 30% Merlot e 10% Syrah

Fermentazione in acciaio, affinamento in
acciaio per 12 mesi, poi 4 mesi in bottiglia

Produzione media di circa
4.000 bottiglie



BOTTI SANGIOVESE TOSCANA IGT

100% Sangiovese dal vigneto "Botti"
impiantato nel 1970

Fermentazione in acciaio, poi
affinamento per 12 mesi in botti
di rovere francese e tonneaux

Produzione media di circa
2.500 bottiglie



IL LEGATO MAMMOLO TOSCANA IGT

100% Mammolo dal vigneto
"Il Legato" di 1 ha con viti di 15 anni

Fermentazione in acciaio, poi
affinamento per 12 mesi in botti
di rovere francese

Produzione media di circa
2.500 bottiglie



CHIANTI CHIANTI DOCG

100% Sangiovese

Fermentazione e affinamento in acciaio
per 6 mesi

Produzione media di circa
2.000 bottiglie



L'AVANZO TOSCANA IGT ROSSO

70% Sangiovese e 30% Mammolo
(blend degli "avanzi" dei cru aziendali
delle vigne "Botti" e "Il Legato")

Fermentazione in acciaio. Affinamento
totale di 12 mesi tra cemento e acciaio,
una piccola parte anche in botte grande

Produzione media di circa
2.500 bottiglie



MANDORLI SYRAH TOSCANA IGT

100% Syrah dal vigneto "I Mandorli"
impiantato nel 1999

Fermentazione in acciaio, poi affinamento
per 12 mesi in botti di rovere francese

Produzione media di circa
2.500 bottiglie



IL SANTO MAMMOLO TOSCANA IGT

100% Mammolo da vigne a 400 m s.l.m.

ZONA – Toscana, Italia

ETTARI VITATI – 1,5 circa

PRODUZIONE – 5.000 bottiglie



**Brena è una poesia scritta a 700 metri di altitudine
sulla montagna cortonese, i cui versi si leggono
a cavallo fra Valdichiana e Valtiberina umbra;
un piccolo ritaglio di mondo sperduto e dimenticato,
lontano e fiero.**

Il podere fu acquistato da nonno Angelo nel 1951, dopo trent'anni di fatiche contadine. Tra cereali, castagne, legname, pecore, maiali e vacche si produceva anche vino ma solo per il consumo familiare, con l'uva raccolta dai filari che dividevano un campo dall'altro. Oggi, alla conduzione della cantina c'è il nipote di Angelo, **Giancarlo Bucci**. Nel 1999, insieme all'amico di famiglia Louis, decisero di **impiantare un nuovo vigneto** con uno dei vitigni più esigenti e nobili: il **Pinot Nero**. Cominciarono

posando **2 cloni provenienti dalla Borgogna**, la madre di tutti i Pinot Neri e scelsero di allevati a doppio capovolto per avere una equilibrata ripartizione della linfa in tutto il tralcio. Nel 2014, anno in cui Giancarlo prese in mano la gestione dei vigneti, **altri 2 cloni**, sempre provenienti dalla Borgogna ma questa volta allevati a Guyot semplice. Nel 2020 completano l'opera con gli ultimi 7 cloni, portando quindi a circa **1,5 ettari** la superficie del vigneto. Il terreno è di medio impasto arenario-argilloso con esposizione a sud-est. “Niente concimi chimici, diserbanti e insetticidi. I diserbanti sono le pecore, le oche e l'olio di gomito; il concime lo riforniscono i cavalli e le vacche, gli insetticidi sono i pipistrelli e gli insetti buoni, che preservano ed aiuto”.

Giancarlo porta avanti da solo tutta la manutenzione del vigneto e in cantina “non ci avvaliamo di tecnici perché **non amiamo protocolli copia incolla**, ma un'identità ben precisa data semplicemente da ciò che la natura ci dà ogni anno diverso”. Soltanto durante il tempo della vendemmia viene in aiuto qualche amico. **La raccolta avviene**, infatti, rigorosamente a mano, **spesso in notturna** o nelle primissime ore del

ZONA – Toscana, Italia

ETTARI VITATI – 2,3

PRODUZIONE – 4.000 bottiglie



FRAZ. SANTA LUCIA,
SAN GIMIGNANO (SI)

Rebecca Marzani è una giovane enologa e viticoltrice toscana con un passato recente di responsabile della produzione in alcune delle aziende vitivinicole più prestigiose di Bolgheri, Barbaresco e Montalcino. Qualche anno fa crea la sua azienda agricola biologica: PrimaLuce.

Tutto nasce dai 3 ettari che suo nonno Alfiero ha comprato nel 2016 a Santa Lucia, frazione di San Gimignano: 200 olivi, forse centenari, e 2,5 ettari di vigne già certificati biologici. Rebecca nel 2017 ha provato a salvare il salvabile, ma non c'è stato niente da fare, le viti erano andate. Un paio di anni dopo realizza il nuovo impianto, puntando su due varietà autoctone: **Vernaccia di San Gimignano e Trebbiano Toscano**. In questi anni ha portato avanti una coltivazione lenta, senza forzature, senza concimazioni profonde, **rispettando i tempi naturali della vite**, prendendosi cura di una pianta alla volta. Nel 2022 ha vinificato **Punto Zero**, il primo vino del progetto, ma sta già lavorando a vini da invecchiamento mono varietali. Oggi a Santa Lucia sorgono colline ma **milioni di anni fa c'era il mare**: troviamo quindi suoli di tufo, poche argille, sabbia e scheletro. **Terreni ricchi di fossili** e sostanza organica dai quali si ottengono **vini sapidi**, freschi e con ottime capacità di invecchiamento. Rebecca è un'enologa tenace, sottilmente puntigliosa, incline alla sperimentazione, alla ricerca del massimo rigore espressivo e della **massima eleganza nella vinificazione**. La cantina si trova invece a Castelfranco di Sotto. Un luogo meno suggestivo, sicuramente, ma è lì che c'è tutto lo stretto necessario per lasciare esprimere il **vino nella maniera più autentica**.

Esclusiva Italia



PUNTO ZERO TOSCANA IGT BIANCO

90%

ZONA – Toscana, Italia e Nuova Zelanda

ETTARI VITATI – 5

PRODUZIONE – 16.500 bottiglie



La folgorazione per il vino di Giacomo Baraldo, giovane vigneron di San Casciano Dei Bagni, arriva in occasione del festeggiamento dei suoi 18 anni: l'esplosione di profumi e sapori di due bottiglie stappate in suo onore dal padre diventano per Giacomo il punto di partenza della sua dedizione verso e vocazione per il vino.

GIACOMO BARALDO

Terminati gli studi liceali segue l'iscrizione al corso di **Viticultura ed Enologia**, nel 2009 con il padre pianta le prime barbatelle di **Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon** nel vigneto Bossolo, 0,6 ettari di terreno posto a 515 m s.l.m. da cui ha origine anche il nome del suo Sangiovese in purezza, **“il Bossolo”** appunto.

Conseguita la laurea, Baraldo parte prima alla volta di Bordeaux, passando poi per la Patagonia, la Nuova Zelanda ma soprattutto per la Borgogna, da Domaine de Montille.

Nel 2016 Giacomo torna in patria e inizia a produrre dei vini che coniughino tradizione e innovazione, nel rispetto delle peculiarità del vitigno e del territorio grazie all'uso ponderato ed oculato della scienza appresa durante lo studio e le esperienze all'estero.

Nel giugno 2017 tutto il vigneto del Bossolo viene reimpiantato a Sangiovese, contemporaneamente iniziano i lavori per l'impianto di **2 ettari di Grechetto e Chardonnay** sulle pendici Ovest del monte Cetona (vigna L'Affacciatoio), nonché la ristrutturazione di due vecchie parcelle in frazione “Le Piazze”: **Vigna Pozzone e Vigna Caccialupi**.

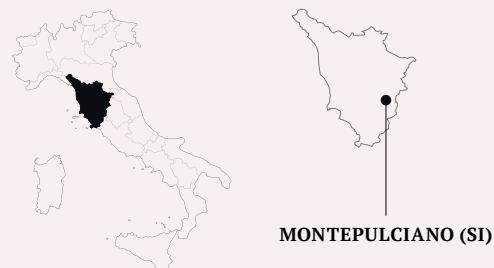
Tutti i terreni sono inerbiti da infestanti spontanee, indispensabili per il mantenimento di struttura e fertilità dei suoli. Sfalci ed interramenti sono fatti a seconda delle necessità, quasi tutte le lavorazioni sono svolte manualmente, i trattamenti con rame e zolfo vengono pianificati stabiliti in base all'annata e alle condizioni meteorologiche.

La raccolta è manuale e le rese sono di circa 1-1,3 kg

ZONA – Toscana, Italia

ETTARI VITATI – 14

PRODUZIONE – 70.000 bottiglie



La famiglia Tiberini da quasi 2 secoli vive e lavora al Podere le Caggiole a Montepulciano, in Toscana, tramandando il lavoro di vignaiolo di generazione in generazione.

Oggi sono **Luca e Fabio** a proseguire il lavoro in vigna ed in cantina insieme a **Niccolò**, che rappresenta la 7a generazione. L'Azienda, da sempre a conduzione familiare, è composta da circa **20 ettari**: 14 sono gestiti a vigneto e 2 ad oliveto, situati ad un'altitudine che va dai 310 ai 380 m s.l.m. su colline che da Montepulciano si estendono a Nord verso la Valdichiana.

Il listino TIBERINI è valido per tutte le regioni italiane, eccetto che per la provincia di SI

Nel 1987 l'azienda Tiberini ha intrapreso un percorso di agricoltura integrata mirato all'incremento delle autoresistenze naturali: ciò ha portato ad ottenere una progressiva e costante diminuzione dell'impiego di tutti i prodotti antiparassitari, anche quelli considerati più naturali come rame e zolfo. L'obiettivo primario è quello di ottenere una **produzione sana, pulita e rispettosa dell'ambiente**.

Dal 2015 l'azienda è **completamente biologica**. Le vigne, caratterizzate da una **grande varietà di terreni** che vanno dalle sabbie plioceniche all'argilla chiusa con presenze di sasso e di marne, arrivano in taluni casi a circa 90 anni di età con la presenza di **viti a piede franco**. La famiglia gestisce un'ampia gamma di **varietà autoctone**: **Prugnolo Gentile** (il Sangiovese di Montepulciano), **Canaiole, Mammolo, Colerino, Pugnitello, Pulcinculo** (variante locale di Grechetto), **Malvasia, Vermentino e Trebbiano**. I Tiberini si adoperano giorno dopo giorno per rispettare la precisa volontà di vignaioli attenti al territorio, seguendo le proprie radici fatte di impegno costante, pazienza e cura per l'ambiente.



Scansiona il QR code per saperne di più su questo produttore.

ZONA – Umbria, Italia

ETTARI VITATI – 9

PRODUZIONE – 19.000 bottiglie



Lorenzo Mattoni comincia la sua avventura nel 2013: il suo progetto è quello di vinificare le uve provenienti da vigneti di famiglia situati a Bevagna, in Umbria.

Nasce tutto dall’idea di suo padre Lodovico, dal quale Lorenzo ha ereditato la passione e l’amore per il vino: recuperare ettari di terreno per coltivare l’uva locale Sagrantino e produrre il vino nella versione secca invece che il tradizionale “passito”.
Al progetto partecipa attivamente il fratello Nicola con un prezioso aiuto in cantina. Grazie all’aiuto di un geologo, Lorenzo studia il terreno e vendemmia rispettandone la composizione: l’obiettivo è **ottenere un Sagrantino elegante**, bilanciato ma senza perdere l’identità del nobile vitigno autoctono, il suo tannino.

I **vigneti di circa 9 ettari** è coltivato senza uso di irrigazione e nel massimo rispetto della natura e delle tradizioni agricole di famiglia. I suoli sono calcareo-argillosi e le vigne sono allevate a cordone speronato.
La prima annata del **Montefalco Sagrantino** è stata la 2014 poi, si sono aggiunte altre due etichette: “**Dinamico**”, dal 2019, vino rosso a base Sagrantino con aggiunta di Cabernet Sauvignon e Merlot e, dal 2023, il Trebbiano, ottenuto da pochi filari di proprietà dell’antico vitigno.
Dopo l’**attento lavoro in vigna**, in cantina non si vuole stravolgere o cambiare in alcun modo il risultato ottenuto dalla natura, la fermentazione dei mosti avviene in cemento a temperatura controllata e affinamento per i rossi in botti di legno da 30 ettolitri. Lorenzo ha commissionato la realizzazione delle etichette a **Emiliano Ponzi**, uno dei più importanti illustratori italiani contemporanei, riconosciuto e apprezzato in tutto il mondo.

LORENZO MATTONI

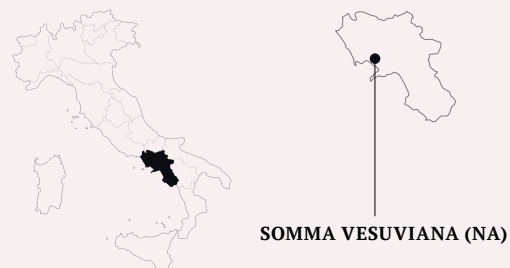


Scansiona il QR code

ZONA – Campania, Italia

ETTARI VITATI – 1

PRODUZIONE – 1.400 bottiglie



Il progetto Poderi di Palma nasce dall'idea di Giuseppe di Palma e Massimo Petrone. Giuseppe, professione avvocato, dispone di alcuni vigneti di proprietà che ha ereditato da suo padre e da suo nonno. Sono tre parcelle, 1 ettaro in totale, situate a Somma Vesuviana sul massiccio Somma-Vesuvio ad altitudini variabili tra i 200 e i 450 m s.l.m.

Il listino PODERI DI PALMA è valido per tutte le regioni italiane, eccetto che per la provincia di NA

Nel **marzo 2020** a causa della pandemia Giuseppe è costretto ad interrompere l'attività del suo studio legale. Si rifugia nelle vigne di famiglia con il suo fidato amico Massimo, oste di professione del locale Trequarti ed appassionato di viticoltura: nasce quindi l'idea di rivalutare e promuovere la tradizione viticola degli avi di Giuseppe, producendo un vino che raccontasse in modo genuino e vero il territorio in cui vivono. La prima vendemmia è appunto nel 2020.

La **varietà di uva coltivata è la Catalanescas**, vitigno importato dalla Spagna da **Alfonso di Trastámara**, da qui appunto il nome che hanno scelto per il vino.

Quest'uva ha una storia che merita di essere raccontata: si narra che sia nato tutto da una liaison amorosa tra il sovrano, principe della casa reale **Trastámara d'Aragona** (che divenne poi **Re Alfonso V di Aragona**) ed una giovane fanciulla diciottenne di Somma Vesuviana.

Siamo a Napoli, è il **23 giugno 1448**, la vigilia della festa di **San Giovanni Battista**; durante questa celebrazione, per tradizione, le fanciulle nubili usavano offrire ai propri amati una pianticella. Il Re venne avvicinato da una ragazza, **Lucrezia d'Alagno**, che gli offrì una piantina; scattò la scintilla e lei divenne ufficialmente la sua amante.





Il progetto nasce a fine 2022 ma nella testa di Giuseppe Spinella c'è da anni: appassionato liquorista, Giuseppe è innamorato della sua terra, la Sicilia, e delle sue potenzialità uniche e peculiari.

Forte della sua esperienza lavorativa presso distillerie e aziende vitivinicole del territorio etneo, ha deciso di intraprendere la creazione di un prodotto che **raffigurasse la sua identità** e la visione nel mondo degli alcolici, come Zen, originale liquore digestivo.

Zen è un amaro siciliano gustoso ed esclusivo, prodotto a Santa Venerina, comune da sempre ad alta vocazione vitivinicola e liquoristica, **alle pendici del territorio etneo**.

L'amaro è composto da **carrube, erbe aromatiche** endemiche, **arance** ed un tocco di **zenzero**, il tutto ben proporzionato che conferisce un gusto deciso ed armonico.

Un racconto **amabile e speziato** che sa di Sicilia, ma dai riflessi e sentori esotici. Un connubio perfetto nato nel cuore di una **terra** culturalmente contaminata e **storicamente aperta e accogliente**.

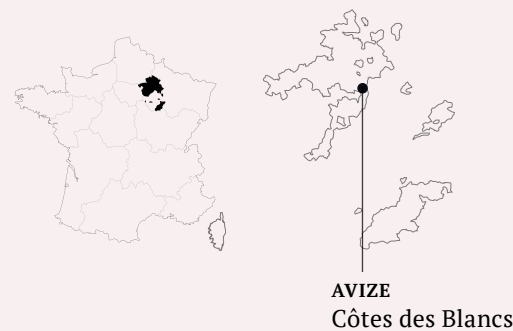
AMARO ZEN



ZONA – Champagne, Francia

ETTARI VITATI – 7

PRODUZIONE – 35.000 bottiglie



La storia della Maison Pierre Callot inizia nel XVIII secolo come azienda conferitrice: a partire da Louis Callot, nato ad Avize nel 1784, 6 generazioni si sono tramandate la passione per la vigna e per il vino.

Ma è Pierre Callot che dà vita al suo marchio nel 1955. Dal 1996 ad oggi, **Thierry**, il più giovane dei quattro figli, **gestisce l'azienda di famiglia**.

Principalmente situati nel cuore della “Côte des Blancs”, così denominata poichè produce quasi esclusivamente uve bianche di Chardonnay, i vigneti si sviluppano nei comuni **Grand Cru di Avize, Cramant e Chouilly**. Grauves è invece l'unico comune **Premier Cru**.

Il suolo gessoso, che funge da riserva di acqua e di calore, costituisce un prezioso alleato.

Attualmente sono 7 gli ettari coltivati e lavorati: in vigna si pratica la lotta integrata contro i parassiti, con l'obiettivo di attuare una coltivazione sostenibile nel rispetto dei terreni, dei vigneti, della qualità e dell'uomo. Le vigne vengono curate e gestite durante tutto l'anno grazie ad un **lavoro meticoloso e prettamente fatto a mano**.

Anche la spremitura delle uve viene eseguita nel totale rispetto della tradizione e del metodo Champenois.

Esclusiva Italia



Scansiona il QR code per saperne di più su questo produttore.

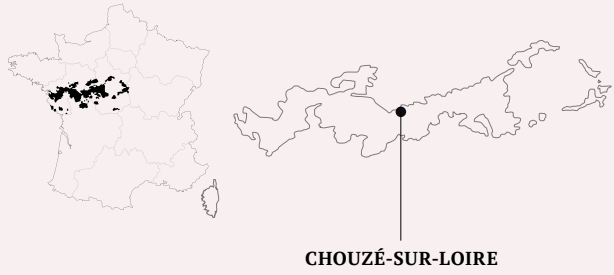


BLANC DE BLAN

ZONA – Valle della Loira, Francia

ETTARI VITATI – 2,4

PRODUZIONE – 28.000 bottiglie



CHOUZÉ-SUR-LOIRE

È stato senza dubbio l'amore che ha spinto Laurent Herlin a rinunciare a tutto per stabilirsi in Loira, precisamente nel paesino di Chouzé-sur-Loire: nel 2008 ha infatti lasciato il lavoro da ingegnere informatico per qualcosa di più “naturale”, il vino.

Studia a Beaune e poi compra una fattoria con 1 ettaro di vigne piantate a **Cabernet Franc** e fin dal primo giorno si sente a casa: viene accolto così calorosamente che decide di battezzare un suo vino “**Terre d'Adoption**”, “terra d'adozione” appunto.

Purtroppo la fortuna non è mai stata dalla parte di Laurent che ha dovuto fare i conti con le gelate e la grandine che sistematicamente si abbattono sulle sue vigne.

Nel peggiore dei casi, con la vendemmia 2016, ha visto addirittura il 90% del raccolto andare in fumo. Per sopravvivere finanziariamente Laurent continua ancora a lavorare nell'informatica part-time e compra se necessario le uve ma solo da amici e vigneron fidati.

“**Triceps**” è il vino esempio, risultato dall'assemblaggio del suo Cabernet Franc con il Pinot Nero comprato dal Domaine de l'Envol, in Alsazia e la Grenache dal Clos des Jarres, azienda in Languedoc nella denominazione del Minervois AOC.

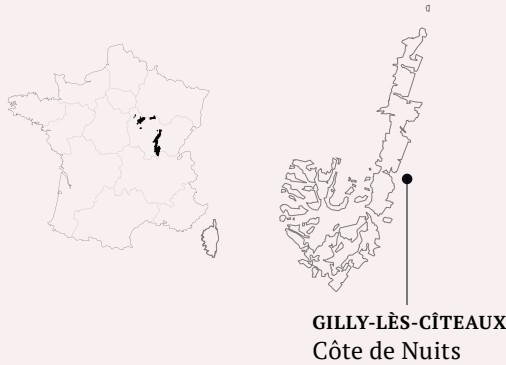
Attualmente la sua proprietà consta **2,4 ettari di Cabernet Franc** e **0,5 ettari di Chenin Blanc** tutti coltivati in regime biologico e biodinamico (certificazione Demeter). I terreni sono argillosi-calcarei con sabbia e ghiaia. Quando il tempo glielo permette vinifica il 100% delle sue uve di Chenin sotto il nome di “**Nouvelle Lune**”; in alternativa imbottiglia il “**Vin de Copains**”.

Effettua la **vendemmia manualmente** con una prima cernita in vigna, poi per alcuni vini fa una seconda selezione all'uscita della diraspatrice prima che le uve vengano portate in cantina. Laurent lavora per ottenere

ZONA – Borgogna, Francia

ETTARI VITATI – négociant

PRODUZIONE – 80.000 bottiglie



GILLY-LÈS-CÎTEAUX
Côte de Nuits

Laurent Ponsot ha lasciato la storica azienda di famiglia, il Domaine Ponsot, nel 2017 per iniziare una nuova avventura assieme a suo figlio Clément e al suo team: con la sede a Gilly-Lès-Cîteaux, l'azienda è sia un Domaine che produce cuvée dai propri appezzamenti, 7 ettari in totale sia Négociant. La materia prima è essenziale ed è selezionata accuratamente dallo stesso Laurent.

Il logo stesso dell'azienda rappresenta questa voglia di essere sia produttori che "assemblatori" di vini. Laurent Ponsot produce ben **26 diverse denominazioni Borgogna**. L'azienda lavora nel rispetto della natura, coltivando uva senza l'utilizzo di prodotti chimici, ma si riserva la possibilità di prendersi cura delle viti con metodi moderni, se la situazione lo richiedesse.

"Haute couture", "Alta moda" è il modo in cui Laurent ha deciso di descrivere i suoi vini. **Laurent e Clément danno grande importanza alla tecnologia**, convinti infatti che debba contribuire alla produzione di vini sempre fedeli al loro eccezionale luogo di origine, facendo in modo che arrivino in tavola in condizioni perfette. A tal proposito, **introducono costantemente innovazioni**, basandosi sui risultati delle continue ricerche di Laurent, come la **chiusura con un tappo ArdeaSeal**, l'utilizzo di **gas neutro al posto della solforosa** per l'affinamento, il **controllo della temperatura delle casse**, la presenza di **codici per dell'autenticità** etc.

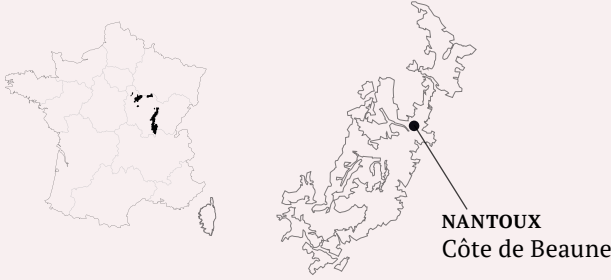
I particolari tappi utilizzati preservano tutti i vini dall'ossidazione prematura e dal rischio di sentori di tappo; un modo innovativo per garantire l'affinamento del vino in bottiglia a lungo termine. Sottoposto a prove di invecchiamento accelerato, il tappo rimane completamente inerte e non c'è rischio che i suoi materiali migrino nel vino. Sebbene non sia "naturale", è **completamente riciclabile**, reagisce esattamente come un tappo di sughero al caldo e al freddo, lascia respirare il vino, ne impedisce la fuoriuscita e lo protegge.

Una mente creativa

ZONA – Borgogna, Francia

ETTARI VITATI – 14

PRODUZIONE – 85.000 bottiglie



NANTOUX
Côte de Beaune

Nato nel 1974, Boris Champy è enologo, originario della Champagne. Ha lavorato per 10 anni da Dominus, in Napa Valley. Al suo ritorno si è stabilito in Borgogna come direttore tecnico da Louis Latour a Beaune, prima di passare alla gestione del Domaine des Lambrays. I numerosi incontri avuti durante questi anni di formazione gli hanno permesso di sviluppare un know-how completo, dalla vigna al vino.

Il **domaine** Boris Champy **esisteva già da tempo** ma con il nome di domaine Didier Montchovet (fondata nel **1984**, 0,5 ettari). Didier fu pioniere della viticoltura biodinamica

in Borgogna e, nel 2019, senza successori, **decise di cedere la sua tenuta** a Boris; l'azienda cambia nome e diventa “Domaine Boris Champy”.

Oggi si contano **14 ettari**, suddivisi in due grandi aree: Hautes-Côtes de Beaune (con le parcelle Montagne de Cras, Le Clou e En Bignon) e poi 3 parcelle, piuttosto vicine tra loro, Pommard En Bœuf e i due Beaune 1er Crus (Aux Coucheries e Les Vignes Franches).

L'obiettivo dell'azienda è quello di **esaltare al meglio i suoi “Lieux-Dit”**, sfruttando i microclimi, le diverse esposizioni e le diverse tipicità dei terroir, vinificando ogni parcella e rispettando l'identità dei quattro vitigni della Borgogna.

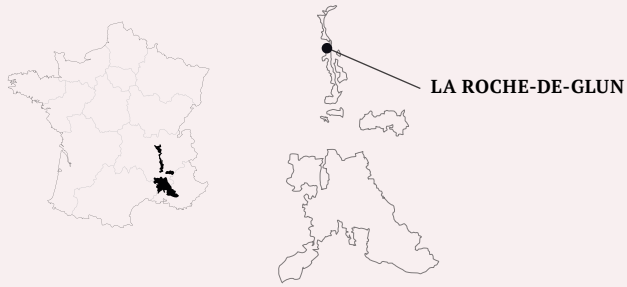
Boris Champy è stata la **prima tenuta** vinicola in Borgogna a ottenere la **certificazione biodinamica Demeter**.

Oltre ai vini del Domanie, Boris produce anche **due vini di négoce** nominandoli “**Petit Aigle**”; ha voluto mantenere la tradizione iniziata da Didier Montchovet, che, quando il clima non era dalla sua parte, per proteggere la sua attività, **ac**

ZONA – Rodano, Francia

ETTARI VITATI – 1,13 di proprietà

PRODUZIONE – 8.000 bottiglie



Dopo due anni di formazione nel settore vinicolo attraverso un apprendistato, Martin Lapalus decide di ampliare la propria esperienza lavorando nelle cantine della Valle del Rodano e spingendosi successivamente fino in Nuova Zelanda. Il suo percorso prosegue con un'importante esperienza di due anni presso il Domaine Marcel Deiss in Alsazia.

Nel 2023 arriva l'occasione decisiva: lo zio gli propone di acquistare uve di **Syrah provenienti da Crozes-Hermitage**. Martin ha già ben chiara la sua idea di vino: bottiglie autentiche e conviviali, prodotte senza additivi – o con il minimo

indispensabile – fermentazioni spontanee con lieviti indigeni e una **vinificazione artigianale** realizzata con strumenti semplici, come una pressa a cricchetto e attrezzature di seconda mano.

Accetta la sfida, ma **la sola uva di Crozes-Hermitage non basta** alla sua voglia di sperimentare con diversi vitigni. Attraverso la sua rete di contatti **individua nuovi fornitori** nel sud dell'Ardèche, dove acquista **Syrah, Grenache, Marsanne e Roussanne**. Non sa ancora quale sarà il risultato finale, ma è certo di voler **“prendersi cura di ogni singolo grappolo”**.

Il 2023 diventa così la sua prima annata. Oggi la produzione si attesta intorno alle 8.000 bottiglie l'anno. Per il momento è una dimensione che gli consente di mantenere un **approccio artigianale**, anche perché parallelamente lavora come responsabile dei vigneti per un'azienda tra Saint-Péray e Cornas.

L'obiettivo di Martin resta però quello di possedere **vigneti propri** e seguire ogni fase del processo produttivo, dalla vigna alla bottiglia. **Nel 2026** compie il primo passo acquistando il suo primo appezzamento: **1,13 ettari** nella denominazione **Saint-Joseph**, che considera “una delle migliori di tutta la Valle del Rodano”.

MARTIN LAPALUS

Scansiona il QR code per saperne di più su questo produttore.



