



KATALOG
WIN



SPIS TRESCI:

- 3 **Castello Di Stefanago**
- 4 **Massimo Coletti**
- 5 **Corte Bravi**
- 6 **Azienda Agricola Zidarich**
- 7 **Podere Cervarola**
- 8 **Podere Anima Mundi**
- 10 **Signora Ginni**
- 11 **I CA RO**
- 12 **Agricola Rabasco**
- 13 **Agricola Estroversa**
- 14 **Masseria La Cattiva**
- 16 **Azienda Agricola Midia**
- 17 **Nando**
- 18 **Emeran Reya**
- 19 **Domaine Gross**
- 21 **Domaine Saint Nicolas**
- 23 **Domaine L'Epicurieux**
- 24 **Laurence&Remy Dufaitre**
- 25 **Les Chemins de L'Arkose**
- 26 **Domaine Des Passages**
- 27 **Alexandra&Olivier Mavit**
- 28 **Myrko Tepus**

G E E K W I N E S



CASTELLO

DI STEFANAGO

LOMBARDIA WŁOCHY

Rodzina Baruffaldi posiada 135 ha ziemi. Większość z nich to lasy, łąki, sady i grunty rolne. 20 ha zajmują winnice, wszystkie posadzone na wysokości 300 - 470 m n.p.m. Żeby zwiększyć bioróżnorodność winnice sadzone są naprzemiennie.

Dodajcie do tego pięć pokoleń doświadczenia w uprawie winorośli i otrzymanie wina, które oddają charakter różnych siedlisk i roczników.

wina:

Mischiabacche Rosso Provincia di Pavia IGP

szcep: Merlot, Croatina, Uva Rara, Barbera
styl: czerwone



Mischiabacche Bianco Provincia di Pavia IGP

szcep: Riesling Renano, Muller Thurgau, Chardonnay
styl: białe



Wspólna fermentacja i dojrzewanie na osadzie czterech szcepów dały wino z charakterem. Ciepłe, z miękką, ułożoną taniną szybko pokaże dzikie czerwone owoce, łąkę kwiatów, leśną ściółkę. To wszystko w mineralnym klimacie.

Po spontanicznej fermentacji dojrzewało na osadzie w naczyniach ze stali nierdzewnej. I tak powstało bardzo harmonijne, zbalansowane, owocowo - kwiatowe wino.

Amico Frizz Bianco Frizzante

szcep: Riesling Renano, Chardonnay
styl: musujące, białe



Aro Bianco Provincia di Pavia IGP

szcep: Traminer
styl: białe



Kiedy grona osiągną odpowiedni balans pomiędzy słodyczą a kwasowością przechodzą winifikację metodą pradawną. Tak powstał Amico. Jest żywy, bardzo wytrawny i energetyczny. Chętnie da się zabrać na imprezę.

Aromatyczne, delikatne i maksymalnie pijalne wino. Pomoże gdy nie wiemy co wziąć na imprezę, potowarzyszy na pikniku.

Campo Piano Provincia di Pavia IGP

szcep: Pinot Grigio
styl: białe



Miękko tłoczone i delikatnie muśnięte kontaktem ze skórkami. Tak mile potraktowane Pinot Grigio dało bardzo przyjemne, kwiatowo - brzoskwiniowe wino.



MASSIMO COLETTI

MASSIMO COLETTI

WENECLA EUGANEJSKA WŁOCHY

Massimo Coletti ma tylko 50 km do Wenecji. Żeby zobaczyć romantyczny krajobraz nie musi się jednak nigdzie ruszać. Wystarczy, że spojrzy na swoją winnicę pomiędzy wzgórzami Colle Umberto i San Fior. Tutaj, na wapiennych glebach, które pamiętają jeszcze epokę lodowcową, uprawia ekologicznie stare nasadzenia rodzimych szczepów. Używając innowacyjnych technik i przy pełnym szacunku dla środowiska produkuje zdrowe wina. Południowa ekspozycja i wysokie nasadzenia dodają od siebie mineralność i często skoncentrowany, dojrzały owoc.

wina:

Via Larghe Bianco Frizzante Maturato Sui Lieviti



szczep: Glera + blend 12 lokalnych szczepów
styl: musujące, białe

Czysta i radosna mieszanka cytrusów, posypana koprem włoskim.

Via Larghe BF Bianco Frizzante Maturato Sui Lieviti



szczep: Glera, Chardonnay
styl: musujące, białe

Minimum sześciomiesięczne dojrzewanie w butelce przed drugą fermentacją i 10 miesięcy na osadzie drożdżowym. Wino ma kremową strukturę, sporo białych owoców i młeczne aromaty. Jest wytrawne i trwa długo, bardzo długo.

L'Osigo Brut Nature Spumante



szczep: Glera, Verdiso
styl: musujące, białe

Minimum sześciomiesięczne dojrzewanie w butelce przed drugą fermentacją, która miała miejsce również w butelce. Wino ma kremowy bąbel i mineralny charakter, z wyczuwalnymi ziołowymi aromatami.

L'Innominato Brut Nature Rosato Spumante



szczep: Incrocio Manzoni
styl: musujące, rose

Druga fermentacja w butelce po pięciodniowym kontakcie ze skórkami. Całkowicie wytrawne i aromatyczne wino. Są tu czerwone owoce i róże. Jest i elegancki bąbel.

L'Osigo Boschera IGT Colli Trevigiani Frizzante



szczep: Boschera
styl: musujące, pomarańczowe

Winogrona spędziły 15 dni na skórkach. Druga fermentacja miała miejsce w butelce. Rezultat jest bardzo przyjemny, mineralny, z aromatami dojrzałych owoców i kremowym bąblem.

Borgo Faliero



szczep: Chardonnay
styl: białe

Pełno w nim żółtych owoców, a dzięki fermentacji maślano-kremowej - maślano-kremowej krągłości. Kończy się kremowo i rozkocha w sobie wielu.





CORTE BRAVI

ANDREA BRUNELLO, IVANO BRUNELLO WENECA EUGANEJSKA WŁOCHY

W 1990 roku pan Brunello kupił piękny teren, położony pomiędzy Weroną, jeziorem Garda i górami Lessini. Miejsce idealne pod winnicę.

W 2011 roku, jego synowie Andrea i Ivano, założyli Corte Bravi - winnicę, w której postanowili zachować to, co dobre z tradycji regionu, patrząc jednak przed siebie. I tak robią klasyczną Valpolicellę, ale w naturalnym stylu. Grona uprawiają ekologicznie, fermentacja jest spontaniczna i na rdzennych drożdżach. Jeśli pojawia się siarka, to tylko minimum. Dzięki Panu Brunello, jego synom i pomocy natury możemy Wam teraz pokazać czyste, bardzo hojne i precyzyjne wina.

wina:

● Valpolicella DOC Classico

szczep: Corvinone, Corvina, Rondinella
styl: czerwone



Spontaniczna fermentacja w stalowych tankach, następnie 12 miesięcy dojrzewania w stali i jeszcze minimum pięć w butelce - tyle wystarczy żeby cieszyć się szczerym i nieskomplikowanym winem. Zero filtrowania, klarowania, za to dużo młodych czerwonych owoców.

Vivace Frizzante Verona IGT

szczep: Corvinone
styl: musujące, rose



Corvinone w czystej i rześkiej odsłonie. Ma dużo owocu i zbalansowaną kwasowość. Dla fanów lata i prostych, energetycznych win.

Bagarre IGT Verona

szczep: Cabernet Sauvignon, Merlot
styl: czerwone



Dwa szczepy które wprowadzają małe zamieszanie wśród win Corte Bravi - Merlot i Cabernet Sauvignon. Żeby jednak nie odstawać za bardzo od reszty Merlot został miesiąc w drewnianych skrzyniach, a Cabernet o miesiąc dłużej na winorośli - to pomogło im spokojnie przejrzeć. Przeszły przez maceracje na zimno, spontaniczną fermentację i długą, gorącą macerację. Później mogły odpocząć przynajmniej dwa lata w amerykańskim dębie i stali. Po tym wszystkim stały się bogatym, głębokim winem z miękką taniną, przemycając od siebie dużo owocu i trochę lukrecji.

Scatto IGT Verona ●

szczep: Corvina
styl: czerwone



Solowy popis Corviny, która fermentowała spontanicznie, a następnie dojrzewała pięć miesięcy w amforze. Wygrała w kategorii "chrupkie, żywe wino" do wypicia w miłym towarzystwie.

● Valpolicella DOC Classico Superiore

szczep: Corvinone, Corvina, Rondinella, Oseleta
styl: czerwone



Winogrona, które zostały dłużej na krzewach aby osiągnąć maksimum dojrzałości. Kiedy już były gotowe, przeszły spontaniczną fermentację, dojrzewanie minimum 12 miesięcy we francuskim dębie i tyle samo czasu w stali. Następnie spędziły rok w butelce. Teraz są już pełnym, kompletnym winem. A to wino jest miękkie, ma sobie całą spiżarnię czerwonych owoców i gładką taninę.

Amarone Della Valpolicella DOCG Classico

szczep: Corvinone, Corvina, Rondinella, Molinara
styl: czerwone



Zrobione z najlepszych gron, suszonych w drewnianych skrzynkach. Długo dojrzewało w dębowych beczkach. Jest wyraziste, pełne, ma miękką taninę, suszone owoce, przyprawę, a nawet białą czekoladę. Dla fanów wszystkich powyższych komponentów, bogatych win i eleganckich kolacji.



AZIENDA AGRICOLA ZIDARICH

BENJAMIN ZIDARICH

KRAS/FRIULI
WENECA JULIJSKA WŁOCHY

Carso - to nieduży subregion na granicy włosko-słoweńskiej, pomiędzy Doliną Vipavy, a morzem Adriatyckim. To też mocno kamieniste i trudne w uprawie wapienne gleby. Benjamin Zidarich nie boi się takich gleb, co więcej - od 1998 okazuje im co najmniej duże przywiązanie i szacunek. Aktualnie posiada 8 ha, które uprawia ekologicznie i biodynamicznie. Grona zbierane są ręcznie i fermentują spontanicznie w otwartych zbiornikach. Nie ma tu mowy o dodawaniu siarki, są za to niskie zbiory, duże sławońskie botti i typowe dla Carso szczepy. Benjamin Zidarich ma ręce pełne pracy, a jego kompleksowe, mineralne i głębokie wina pokazują, że gleba oddaje zaangażowanie winiarza.

wina:

● Zi - Da Teran Rosso Frizzante

szczep: Teran
styl: musujące, czerwone



To krótka opowieść o metodzie pradawnej, zwanej ancestral. Teran już rok dojrzewał spokojnie w sławońskich beczkach. Jego spokój zaburzył dodany fermentujący moszcz. Nagle zrobiło się dynamicznie, witalnie, a nawet ziołowo i jagodowo. Koniec.

Vitovska ●

szczep: Vitovska
styl: pomarańczowe



Przyszłość Vitovskiej była niepewna - prawie zniknęła w XX wieku. Nie zapomniał o niej Benjamin Zidarich. Co więcej, zrobił z niej wino dzięki któremu, mamy nadzieję, już nikt o niej nie zapomni. Długa maceracja i długie dojrzewanie w sławońskich beczkach. Wino jest kompleksowe i intensywne, eleganckie i mineralne. Nie do przeoczenia, nie do zapomnienia.

● Vitovska Kamen

szczep: Vitovska
styl: pomarańczowe



Kamen oznacza kamień. W tym wypadku oznacza też 18 dni maceracji Vitovskiej w kamiennych zbiornikach, wykonanych specjalnie dla niej i 22 miesiące spędzone w dębowych beczkach. Vitovska Kamen to eleganckie, cudownie mineralne wino o aromacie żółtych dojrzałych owoców i odrobinie słoności.

● Teran

szczep: Teran
styl: czerwone



Pochodzi z Carso. Znany też jako Terrano. Ten od Benjamina jest elegancki, owocowy, pieprzny, lekko ziemisty. Zawsze z balansem.

Malvasia ●

szczep: Malvasia
styl: pomarańczowe



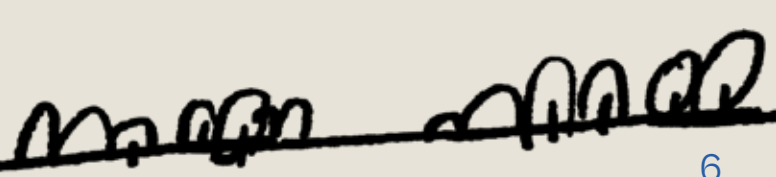
Starożytna grecka odmiana, która w Carso poczuła się jak w domu. Polubiła też współpracę z Benjaminem. Chętnie pokazuje kamienisty charakter win z Carso, zachowując dużo owocu.

Prulke ●

szczep: Sauvignon Blanc, Vitovska,
Malvasia
styl: pomarańczowe



Winogrona spędziły 12 dni na skórkach i dojrzewały w dębowych beczkach. Prulke jest długie i aromatyczne. Utrzymuje świetny balans. Pełno w nim kwiatów, przypraw i cytrusów.



PODERE CERVAROLA

EMILIA ROMANIA WŁOCHY



Villabianca leży 300 m n.p.m, na wzgórzach Modeny.

Tu w 2015 roku Andrea Della Casa z 10 ha ekologicznego gospodarstwa 3 oddał winoroślom. Te 3 ha winnic uprawia tak jak chciał - ręcznie, od przycinania aż po zbiory. Wszystko bez zbędnej i złudnej pomocy herbicydów i pestycydów. Podobnie z procesem winifikacji - jest tak naturalny jak tylko to możliwe: nie ma kontroli temperatury, filtracji, klarowania. Jest za to - w myśl biodynamiki - butelkowanie przy zachodzącym słońcu i szczerze, soczyste wina musujące.

wina:

● La Damigella Bianco Frizzante Dell Emilia IGP

szcep: Trebbiano, Trebbiano di Spagna, Ruggine, Occhio di gatto
styl: musujące, białe



Pełno w nim białych owoców i kwiatów. Jest żywe i dzięki swojej soczystości, bardzo łatwe w odbiorze. Poleca się na spontaniczne spotkania.

● La Rondinina Lambrusco Rosato Dell Emilia IGP

szcep: Lambrusco Grasparossa
styl: musujące, rose



Wino o wciągającej pijalności. Jest rześkie i w klimacie funky. Wyraźna i dobrze wtopiona kwasowość ładnie utrzymuje aromaty czerwonych owoców.

● Il Cenerino Lambrusco Dell Emilia IGP

szcep: Lambrusco Grasparossa
styl: musujące, czerwone



Jest intensywne, pełne czerwonych owoców i kwiatów. W charakterze pełne i ciepłe. Chętnie przytuli dobrze wtopionymi taninami.

● Chrysoberla Spumante Dell Emilia IGP

(Methode Champenoise)

szcep: Trebbiano Modenese
styl: musujące, białe



Jest rześkie i dobrze zbalansowane. Ma lekkie ciało o zapachu kwiatów i owoców pestkowych.

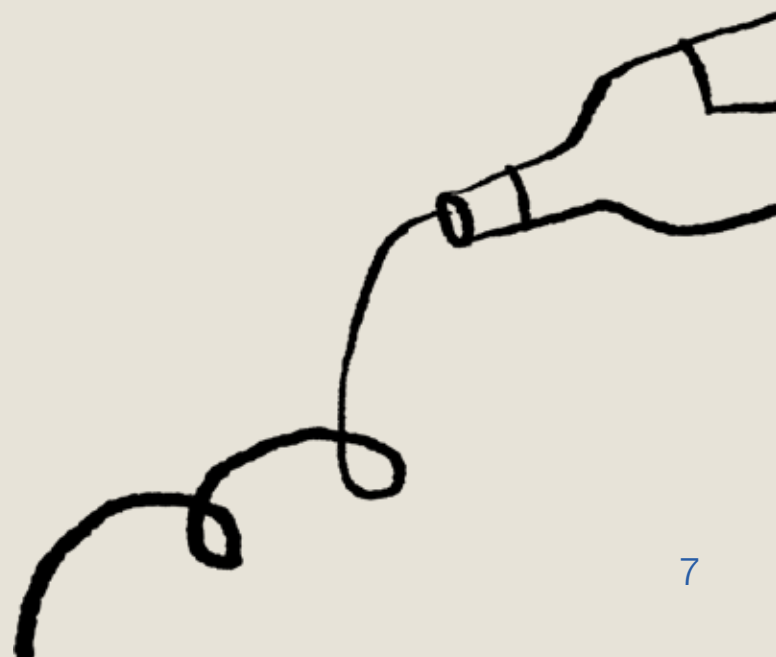
● Pom Graner Spumante Dell Emilia IGP

(Methode Champenoise)

szcep: Lambrusco Grasparossa
styl: musujące, rose



Żywe i soczyste wino. Pojawia się w nim sporo czerwonych owoców; szczególnie - jak sugeruje nazwa - granatu. Jest też ziołowa nuta i przyjemny, pikantny koniec.





PODERE ANIMA MUNDI

MARTA SIEROTA

TOSKANIA

WŁOCHY

Podobno Marta w swojej toskańskiej winiarni ma tylko starą prasę i dwa wiaderka. To co wiemy na pewno to to, że wychowywała się w Polsce i Francji, studiowała filozofię, którą później wykładała. Nie zabrakło jej też czasu na zdobycie gruntownego winiarskiego wykształcenia. I tak, z całym tym bagażem i swoją rodziną, w 2008 przeprowadziła się do Usigliano, 30 km od Pizy. Uprawia tu ekologicznie i biodynamicznie 10 ha winnic obsadzonych głównie starymi, rodzimymi odmianami: Foglia Tonda, Pugnitello, Canaiolo, Ciliegiolo, Sangiovese.

Wierzy, że wino to wytwór natury i człowieka. Dzięki jej pracy my wierzymy, że stara prasa i dwa wiaderka wystarczą żeby robić energetyczne, żywe wina, które smakują jak miejsce z którego pochodzą.

wina:

● Face To Face IGT Toscana

kolor: czerwone
szczep: Sangiovese



Sangiovese z piaszczystych gleb i po maceracji węglowej. Ma w sobie dużo wiśni, trochę pieprzu, ziemistości i odrobinę kakao. Mieści to wszystko zachowując lekkie ciało.

Bela Lugosi IGT Toscana ●

szczep: Canaiolo, Ciliegiolo, Pugnitello
styl: czerwone



Bardzo soczyste połączenie trzech toskańskich szczepów. Jest owocowe, lekko pieprzne i jak filmowy Dracula powoli pokazuje swoją dzikość.

Gava Gai IGT Toscana ●

szczep: Canaiolo
kolor: czerwone



Odmiana Canaiolo jest głównie używana aby dopełnić wina z Sangiovese. Marta uwierzyła, że szczep da sobie radę sam i zrobiła z niego, lekkie owocowe wino. Dowód na to, że jak Canaiolo chce, to potrafi.

Rosso Normale IGT Toscana ●

szczepy: Pugnitello, Ciliegiolo, Foglia Tonda
styl: czerwone



Spontaniczna fermentacja w stali z rodzimymi drożdżami i trzy dni spędzone na skórkach. Bez zbędnej filtracji i klarowania, za to ze świeżymi czerwonymi owocami i gładką taniną. Kończy się pieprznie!

● Ironista IGT Toscana

szczep: Ciliegiolo
styl: czerwone



Ciliegiolo, które przeszło macerację karboniczną - dzięki temu ma w sobie masę soczystych czereśni i bardzo delikatną taninę. To wszystko przyprawione ziołami.

Kiss & Fly IGT Toscana ●

szczep: Vermentino
styl: białe



Bardzo mineralna i elegancka interpretacja Vermentino. Ma akacyjny charakter i orzeźwiającą kwasowość. Świetnie pije się z jedzeniem, jak i bez niego.

● Cabaret IGT Toscana

szczep: Cabernet Franc
styl: czerwone



Kompleksowy i skoncentrowany Cabernet Franc ze stuletnich krzewów. Wśród win Marty ma opinię tego poważnego. W charakterze ziołowy, z żywą i dobrze wtopioną kwasowością.

Bad Girls Go ● Everywhere IGT Toscana Rosso 1L

szczep: Ciliegioło
styl: czerwone



Spontaniczna fermentacja na rodzimych drożdżach tokańskiego szczepu o miękkiej nazwie (ciledziolo). Wino w stylu owocowo - przyprawowo - glouglou. Polecamy pić schłodzone i - ze względu na rozmiar - w towarzystwie przyjaciół.

Strange Days IGT Toscana ●

szczep: Pugnitello
styl: czerwone



Pugnitello po spontanicznej fermentacji w betonie, dojrzewało przez sześć miesięcy w zbiorniku ze stali nierdzewnej. Teraz jest w pełni gotowe żeby pokazać swój owocowo - mineralny charakter.

Dreamtime IGT ● Toscana 2019

szczep: Foglia Tonda
styl: czerwone



Przeszłość Fogli Tondy jest burzliwa - dwa razy o niej zapomniano i dwa razy ożywiono. Marta jest po stronie ożywiania, także zrobiła z niej eleganckie i skoncentrowane wino. Wino ma dużo owocu i przyjemną, gładką tanię. Niech ożywa Foglia Tonda.

TuTu IGT ● Toscana

szczepy: Foglia Tonda, Malvasia Nera,
Ciliegioło



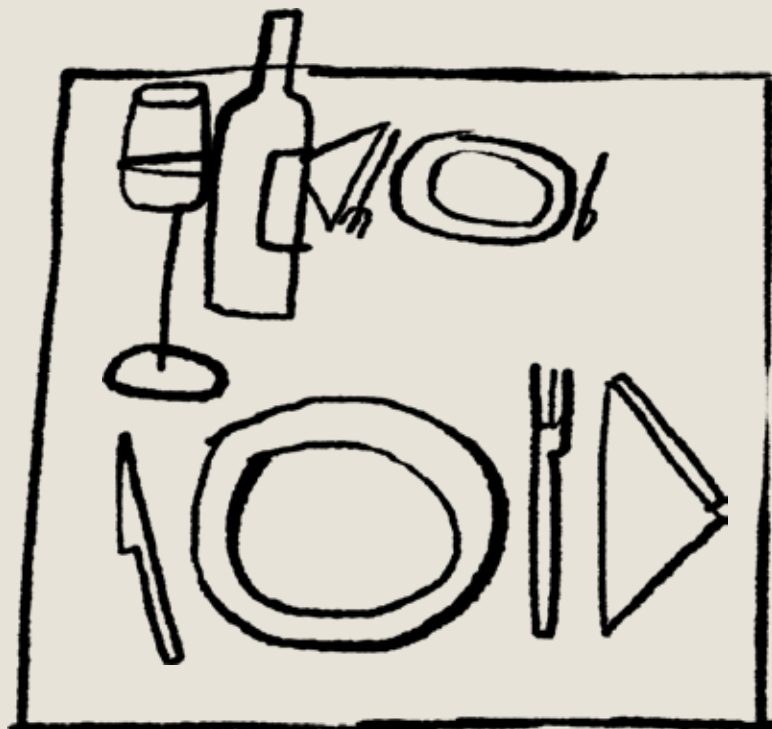
Samociek (free running juice) to moszcz który ugina się pod ciężarem gron i bez tłoczenia, samoczynnie wypływa z miążgi. To bardzo przydatny termin jeśli chodzi o TuTu, gdzie został użyty w przypadku trzech szczepów: Ciliegioło, Foglia Tonda, Malvasia Nera. Wszystkie zostały razem zebrane i następnie wspólnie fermentowały. Ich współpraca zaowocowała w soczystym, rześkim i odrobinę ziołowym winie.

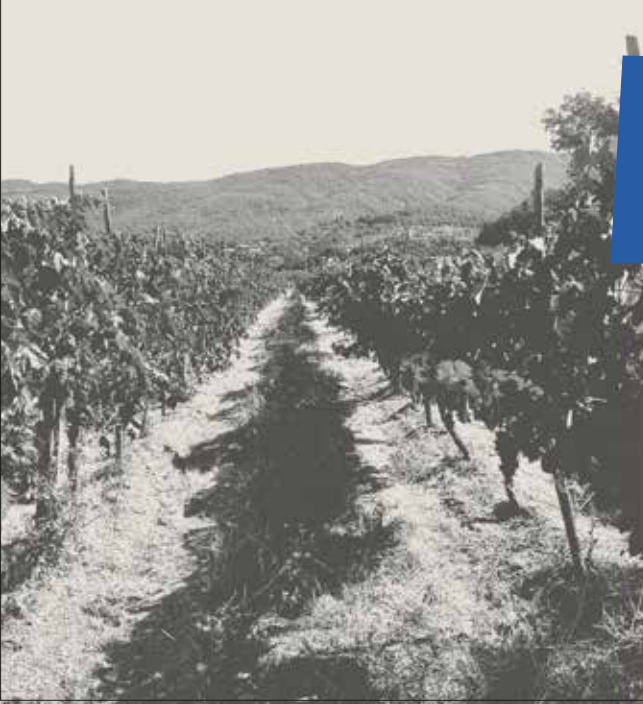
Kiss Kiss ● Bang Bang IGT Toscana

szczepy: Sauvignon Blanc



Sauvignon Blanc, które dobrze poczuło się na piaszczysto - gliniastych glebach w Toskanii. Winifikowało w cementowych kadziach, spędziło 24h ze skórkami. Ma w sobie dużo owoców (szczególnie tych żółtych), mineralność i energię. Polecamy fanom i nie fanom Sauvignon.





SIGNORA GINNI

- IN DONNA VERITAS

GIORGIA SALERNO

TOSKANIA

WŁOCHY

Urodziła się w Toskanii, wychowała w Umbrii, zajmowała modą w Mediolanie, po to, żeby jednak wrócić do Toskanii i uczyć się wina u boku kultowego Danilo Marcucciego. Od 2021 pracuje już na swoje nazwisko. Giorgia działa z odmianami takimi jak: Trebbiano, Malvasia, Merlot, Sangiovese; przy minimalnym dodatku siarki i maksymalnym zaangażowaniu aby każde wino miało swój indywidualny charakter.

Na etykietach win zobaczycie kawałek modowego życia producentki, w nazwach odnajdziecie kilka ważnych kobiet i wydarzeń, a w środku sporo świeżego spojrzenia Giorgii i dawkę aromatów jak z Toskanii na koniec świata i z powrotem.

wina:

● Ventura Vino Bianco

szcypy: Trebbiano, Malvasia
styl: musujące, pomarańczowe



Pierwsze wino Giorgii. Trebbiano i Malvasia macerowały na skórkach przez dwa tygodnie, dojrzewały w naczyniu z włókna szklanego. Dzięki dodaniu świeżego moszczu fermentowały jeszcze raz w butelce. I tak powstał delikatny bąbel, a z nim orzeźwiające, chrupkie wino.

● Enigma Vino Rosso

szcypy: Sangiovese
styl: czerwone



Krótką, bo dwudniową maceracją w otwartych zbiornikach i dojrzewanie w stalowych tankach. Soczyste i prostolinijne Sangiovese, co ma w sobie dużo czerwonych owoców, przyprawy i goździki.

● Darco Vino Rosso

szcypy: Sangiovese
styl: czerwone



Macerowało przez 15 dni w otwartych kadziach i dojrzewało we włóknie szklanym. Darco jest złożone i skoncentrowane. Poważną atmosferę rozluźnia solidna dawka czerwonych owoców, ziół i słodkich przypraw.

● Grace Vino Rosato

szcypy: Merlot
styl: rose



Ma w sobie truskawki, maliny, wiśnie i delikatną tanię. Do tego jest różowe i orzeźwiające.

● Vivienne Vino Bianco

szcypy: Trebbiano, Malvasia
styl: pomarańczowe



Trebbiano i Malvasia spędziły 15 dni we włóknie szklanym macerując ze skórkami. Teraz są w butelce i chętnie pokażą aromaty cytrusów i białych kwiatów, momentami trochę owoców tropikalnych. To wszystko z energetyczną kwasowością, która ożywia całkiem treściwe ciało.





I CA RO

LACJUM WŁOCHY

W 2019 roku czwórka przyjaciół z dzieciństwa: Rocco, Fabio, Luca i Gianmarco postanowiła na nowo odkryć Castelli Romani - wulkaniczne gleby na południe od Rzymu. Wspólnie założyli winnicę I CA RO. Grona pochodzą z 3 ha ekologicznie prowadzonych gleb w wiosce Velletri. W piwnicy czekają na spontaniczną fermentację, nie klarują, nie filtrują. Stosują minimalną ilość siarki przy butelkowaniu. Pomysłów na winifikację mają przynajmniej tyle ile mogą pomieścić cztery głowy: cały klastor, dojrzewanie w glinianych amforach, kofermentacja gron. Ich wina pokazują to co najlepsze w słowie prostota - są czyste, świeże, w sam raz do wypicia na schodkach z przyjaciółmi.

wina:

Friccica Ancestral

szczep: Bellone, Malvasia
styl: musujące, białe



Powstało metodą ancestral, co oznacza, że zakończyło fermentację już w butelce. Dzięki temu powstał odświeżający, naturalny bąbel i maksymalnie pijalne wino.

Schiccherra Rosato Carbonico

szczep: Trebbiano, Malvasia, Nero Buono
styl: rose



Pełna maceracja węglowa w stalowych tankach dała bardzo owocowe, soczyste i pijalne wino. Bez poważnych tanin i na zupełnie niepoważne i ważne wydarzenia jak wieczory z przyjaciółmi, huczne kolacje, czy imprezy z byle powodu.

Nemico Bianco Vulcanico

szczep: Malvasia Di Candia, Trebbiano
styl: białe, krótko macerowane



Nazwa mówi, że gdzieś niedaleko winnicy znajduje się jezioro Nemi, a samo wino jest wulkaniczne. Dodamy od siebie, że 30% gron macerowało przez noc ze skórkami, a następnie spontanicznie fermentowało w naczyniu z włókna szklanego. Jest aromatyczne i mineralne. Styl niezobowiązujący, a bardzo zachęcający.

Operaio Rosso Popolare

szczep: Nero Buono, Malvasia, Trebbiano
styl: czerwone



Białe i czerwone grona fermentowały oddzielnie w naczyniu z włókna szklanego. Przed butelkowaniem połączyły siły i aromaty, a dzięki temu mamy teraz do czynienia ze świeżym, mineralnym winem. Tanina jest w nim chrupka, a owoce czerwone.





AGRICOLA RABASCO

IOLE RABASCO

ABRUZZJA WŁOCHY

W 2000 roku Iole Rabasco odziedziczyła 40 letnią rodzinną winnicę w wiosce Pianella, pomiędzy górami Gran Sasso, a Morzem Adriatyckim. Zostawiła pracę prawniczką i zaczęła robić wino w gąsiorach. Do 3,5 ha winnic, które nigdy nie były traktowane chemicznie wprowadziła praktyki biodynamiczne. Dziś wciąż pracuje z ogromnym szacunkiem do gleby, a niektóre wina nadal robione są w gąsiorach.

Nie wiemy jakich porad prawnych udzielałaby Iole, wiemy natomiast, że potrafi zrobić tak, że jej Trebbiano i Montepulciano smakuje słono jak Adriatyk, zachowując mineralność gór.

wina:

Vino Bianco Da Pasto Cancelli

szczep: Trebbiano
styl: białe, krótko macerowane



Trzy dni kontaktu ze skórkami i spontaniczna fermentacja w stalowych tankach. Wino morskie, słone, z przyjemną zadziorną taniną. Uwaga: jest zgubnie rześkie i pijalne.

Vino Rosato Cancelli

szczepy: Montepulciano
styl: rose



Bardzo świeże i żywe rose uzyskane metodą direct press. Można by nazwać sokiem, gdyby nie kwasowość która trzyma wszystko w napięciu.

Vino Rosso Cancelli

szczep: Montepulciano
styl: czerwone



Lekkie, ale też odrobinę dzikie. Owocowe, ale i ziemiste i ziołowe.

Vino Rosso IGT Colline Pescarese Lu Cuntaden

szczep: Montepulciano
styl: czerwone



Montepulciano z gliniasto - wapiennych gleb, położonych 400 m n. p. m. Soczyste, o dużej dawce czerwonych owoców i ziół. Ma taninę, która uniesie cięższe dania i soczystość, dzięki której można je pić bez nich.

Vino Bianco IGT Colline Pescarese La Salita

szczep: Trebbiano
styl: pomarańczowe, krótko macerowane



Cztery dni maceracji na skórkach w używanej beczce i osiem miesięcy spędzonych w naczyniu z włókna szklanego. Ma w sobie morską słoność, cytrusy i mineralność prosto z gór. Wspaniałe na pierwszą przygodę z winem pomarańczowym, na kolejną i jeszcze następną.

Vino Bianco IGT Colline Pescarese Damigiana

szczep: Trebbiano
styl: białe



Sześć dni na skórkach i dojrzewanie w gąsiorach dały kompleksowe wino. To ma w sobie dojrzałe owoce, zioła i miód. Zostaje długo na podniebieniu i szybko znika z kieliszków.



AGRICOLA ESTROVERSA

ANTONIO GIANLUCA

ABRUZZIA WŁOCHY

Antonio i Gianluca oprócz doświadczenia i wiedzy enologa i restauratora, mają jeszcze przyjaźń i otwarte głowy. Dodajmy do tego dużo wiary w stare krzewy, autentyczne wina i mamy projekt Agricola Estroversa.

W czasie pandemii skupili się na oczyszczeniu terenu z jeżyn i zajęli się uprawą 4 ha opuszczonych winnic z lat 70 tych. Nie stosują środków chemicznych, czekają aż winogrona rozpoczną fermentację spontanicznie, nie filtrują i nie klarują. Chcieli produkować czyste i autentyczne wina. Udało się.

wina:

● **Vino Bianco**

szcep: **Trebbiano**
styl: **białe**



Spontaniczna fermentacja w otwartych zbiornikach i dojrzewanie przez sześć miesięcy. Czyste i eleganckie. Ma w sobie kwiaty, zioła, świeże owoce i dużo precyzji.

Vino Rosato ●

szcep: **Montepulciano**
styl: **rose**



Rose co nie lubi nudy. O uwagę walczą w nim dzikie kwiaty, czerwone owoce, zioła, a nawet ściółka leśna. Cały spór łagodzi smukła tanina.





MASSERIA LA CATTIVA

APULIA WŁOCHY

Masseria to po włosku gospodarstwo rolne. Masseria La Cattiva, natomiast, to siedmioro przyjaciół, którzy postanowili wprowadzić trochę życia do takiego opuszczonego gospodarstwa w małej wiosce Sammichele Di Bari. Dziś uprawiają 9 ha winorośli na wapienno - kamienistych glebach, grona zbierają ręcznie, nie stosują siarki, nie lubią wysokiego alkoholu. Wina mają w sobie dużo owocu, mineralność i tyle rześkości co Masseria po ich przejęciu.

wina:

La Spettinata Bianca Pet - Nat

szczep: Trebbiano
styl: musujące, białe



Po około dwóch miesiącach dojrzewania do wina dodaje się świeży moszcz aby pobudzić refermentację w butelce. Lekkie i zabawowe bąble. Zabierzcie na plażę, lub na piknik. Wino w wersji 330 cl fermentowało w puszcze.

No Virus Please On The Dancefloor Pet-Nat

szczepy: Primitivo, Aglianico, Trebbiano
styl: rose, musujące



Delikatne, mineralne i bardzo owocowe wino, które powstało metodą pradawną i fermentowało w puszcze.

La Cattiva Bianco IGT

szczep: Trebbiano
styl: białe



30% macerowało na skórkach, następnie całość fermentowała w stalowych zbiornikach i dojrzewała przez sześć miesięcy (również w stali) przed zabutelkowaniem. Rześkie, nieskomplikowane i mineralne Trebbiano.

La Cattiva Rosato IGT

szczep: Montepulciano, Primitivo
styl: rose



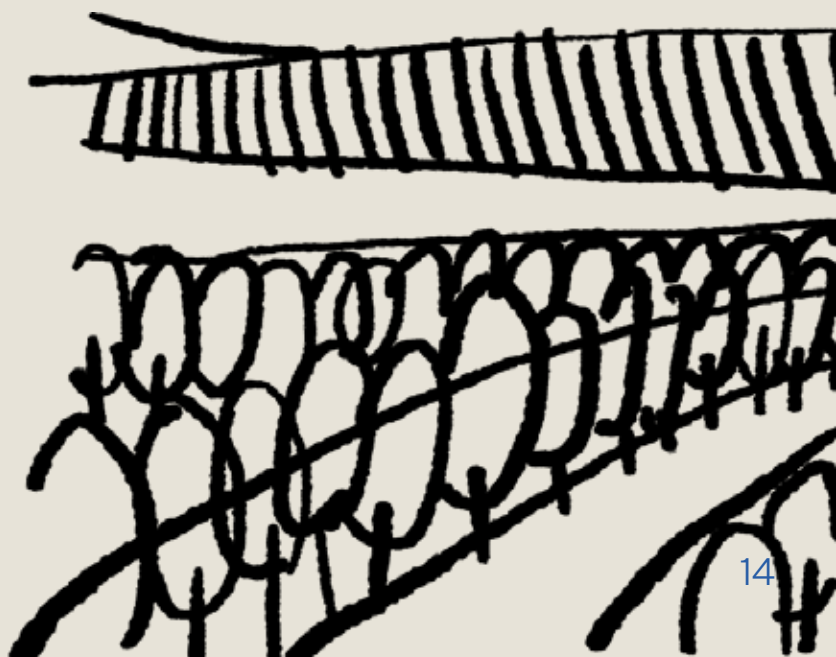
Delikatna winifikacja. Winogrona fermentowały i dojrzewały przez sześć miesięcy w stali. Winiarzom udało się wydobyć młodzieńczy, delikatny charakter z odmian o dosyć ciężkiej reputacji.

Running a business with nature ● can never be 100% correctly predicted

szczep: Primitivo
styl: czerwone



Primitivo po 15 dniach maceracji karbowiczej i sześciu miesiącach spędzonych w stali. Ma bardzo soczysty, owocowy styl.



Nuy Slang ● Vino Bianco

szcep: Pecorino
styl: białe
rocznik: 2022



Pecorino przywiezione jest z zaprzyjaźnionej winnicy Lammidia. Przechodzi przez kilkudniową macerację węglową po czym dojrzewa w stali. Intensywnie owocowe i bardzo świeże.

● La Cattiva Rosso IGT

szcep: Primitivo
styl: czerwone



Primitivo, które wyszło ze swojej strefy komfortu i stało się świeże i pijalne, zachowując przy tym solidną owocową strukturę.





AZIENDA AGRICOLA MIDIA

MANUELA RENDINA, GAIA BARBAGALLO

(SYCYLIA) WŁOCHY

Marsala leży na zachodnim krańcu Sycylii. To silne, słone wiatry, dużo słońca, mało deszczu i dwie dziewczyny, które chcą to wszystko pokazać w winie. Manuela Rendina i Gaia Barbagallo od 2018 uprawiają tu na 3 ha piaszczystych gleb dwa rodzime szczepy: Grillo i Frappato.

Stosują krótkie maceracje, spontanicznie fermentują w stalowych tankach i produkują sycylijskie wina, które cieszą prostotą i pijalnością, zachowując w sobie coś słonego z morza i coś zawadiackiego z podejścia dziewczyn.

wina:

Midia Bianco • Terre Siciliane IGT

szcep: Grillo
styl: białe, krótko macerowane



Zahia Rosso Terre Siciliane IGT •

szcep: Frappato
styl: czerwone



Krótką maceracją na skórkach (48h). Wino nazwane na cześć Emidi - babci Emanuela, po której ta odziedziczyła przywiązanie do ziemi. Midia to precyzyjne i rześkie wino. Jest słone i orzechowe. Gdyby Sycylia mogła być winem, możliwe że byłaby Midia.

Proste i szczere wino, które cieszy świeżą wiśnią i ziołami.





NANDO

ANDREJ KRISTANCIC (COLLIO/GORISKA BRDA) SŁOWENIA

20 metrów od Włoch, po stronie słoweńskiej, leży wieś Plesivo. Andrej Kristancic od ponad 25 lat uprawia tu rodzinne winnice i kontynuuje to co zaczął jego dziadek - Nando. Zajmuje się tu rodzimymi szczepami: Malvasią, Tokajem i Rebulą. Posiada 5,5 ha z czego 60% winnic leży we włoskim Collio, 40% w słoweńskiej Brdzie. Andrej jest zbyt skromny, ale my możemy powiedzieć, że jako pierwszy w regionie został za sobą konwencjonalne podejście i przerzucił się na ekologiczne rolnictwo. Ukończone studia winiarskie pomagają mu wyciągnąć co najlepsze z tarasowych winnic, położonych na wysokości 100 i 200 m. Wina są w charakterze i słoweńskie i włoskie. Trzymają w sobie sporo z winiarskich tradycji regionu, pokazując jednocześnie wypracowany styl Andreja. Nie do przeoczenia - do wypicia i zachwycania.

wina:

Rebula Blue Label ●

szczep: Rebula
styl: pomarańczowe



Linia Blue Label oznacza krótką macerację ze skórkami i dojrzewanie przez sześć miesięcy nad osadem w stalowych zbiornikach. Jest rześko, mineralnie, żółto - owocowo, a nawet troszkę orzechowo.

Jakot Blue Label ●

szczep: Tocai Friuliano
styl: pomarańczowe



Linia Blue Label oznacza krótką macerację ze skórkami i dojrzewanie przez sześć miesięcy nad osadem w stalowych zbiornikach. Jest lekki i aromatyczny, owocowy i kwiatowy. Miło wprowadzi do świata win pomarańczowych.

Re Jantar ●

szczep: Rebula
styl: pomarańczowe



Black Label to wina wytwarzane w wyjątkowych, cieplejszych rocznikach. Kontakt ze skórkami jest dłuższy, a wina dojrzewają w beczce. To konkretne potrzebuje chwili po otwarciu aby cieszyć dojrzałymi owocami, momentami nawet kandyzowanymi. Jest dojrzałe, żywe i poleca się fanom intensywnych win pomarańczowych.

Malvasia Blue Label ●

szczep: Malvasia
styl: pomarańczowe



Linia Blue Label oznacza krótką macerację ze skórkami i dojrzewanie przez sześć miesięcy nad osadem w stalowych zbiornikach. Malvasia Blue Label to przykład rześkiego, owocowego wina z delikatną tanią.

Ma Jantar ●

szczep: Malvasia
styl: pomarańczowe



Black Label to wina wytwarzane w wyjątkowych, cieplejszych rocznikach. Kontakt ze skórkami jest dłuższy, a wina dojrzewają w beczce. Elegancka Malvasia, co oferuje sporą dawkę dojrzałych owoców, bogatą strukturę i herbaciane aromaty. Ma potencjał na dojrzewanie jak i natychmiastowe wypicie.





EMERAN REYA

EDWARD REYA

GORISKA/BRDA SŁOWENIA

Niedaleko włoskiego Friuli, w gminie Brda, a wsi Kozana Edvard Reya uprawia swoje 10 ha winnic. Te uprawia ekologicznie, w pełnym szacunku do terenu którym przed nim zajmował się jego ojciec Emeran z żoną Bożą, a jeszcze wcześniej dziadek Edward. Gleby są tu margłowe, a położenie winnic południowo - zachodnie, dzięki czemu winogrona dojrzewają bez zbędnego wysiłku. Fermentacja zachodzi spontanicznie, maceracja trwa około 15 dni. Z dojrzewaniem win Emeran się nie spieszy, trwa zazwyczaj 10 miesięcy i odbywa się w dębowych beczkach. Spod jego ręki wychodzą skoncentrowane, głębokie i energetyczne wina pomarańczowe, intensywne czerwone; jak i te musujące - które powstały metodą pradawną i tradycyjną.

wina:

Sivi Pinot ●●

szczep: Pinot Gris
styl: pomarańczowe / rose



Biały szczep, który macerował pięć dni na swoich różowych skórkach. Później dojrzewał przez 10 miesięcy w dębowych beczkach. W swoim pełnym ciele mieści czerwone owoce, żurawinę, gruszkę, hibiskus i nawet trochę ściółki leśnej. Nie zabrakło miejsca na mineralność i delikatną taninę.

Chardonnay ●

szczep: Chardonnay
styl: pomarańczowe



Eleganckie i pełne Chardonnay po max. 15 dniach na skórkach i 10 miesiącach dojrzewania w używanej, dębowej beczce. Oprócz przyjemności odnajdziemy tu : sporo żółtych dojrzałych owoców, orzechy, masło i trzymającą to wszystko w ryzach kwasowość.

● Rebula

szczep: Rebula
styl: pomarańczowe



Rebula po 15 dniowym kontakcie na skórkach, czekała 10 miesięcy w używanej, dębowej beczce żeby pokazać jak można ładnie połączyć suszone owoce, siano, masło i słoną mineralnością.

Jakot ●

szczep: Tocai Friuliano
styl: pomarańczowe



Jakot, który macerował max. 15 dni na skórkach i dojrzewał 10 miesięcy w używanych, dębowych beczkach. Jest pełny, aromatyczny, ma dużo owoców, kwiatów i zostaje długo na podniebieniu. I w pamięci.

● Malvasia

szczep: Malvasia
styl: pomarańczowe



Bardzo ciepłe i aromatyczne w charakterze wino, które zanim się takie stało spędziło 15 dni na skórkach i 10 miesięcy w używanej, dębowej beczce.

● Rose Zero

szczep: Refosko, Barbera, Rebula
styl: musujące, rose



Powstało metodą szampańską. Jest wytrawne i eleganckie, a do tego bogate w czerwone owoce, kwiaty i trochę leśnej ściółki. Polecamy otworzyć do świętowania wielkich wydarzeń i zupełnie bez okazji.

Brut Nature ●

szczep: Rebula, Chardonnay
styl: musujące, białe



Krągłe ciało, a w nim dojrzałe żółte owoce, skórka cytryny, a nawet trochę słomy. Bąbel, jak przystało na metodę szampańską - jest drobny i elegancki. Można otwierać już, można też odłożyć na około 10 lat.



DOMAINE GROSS

VINCENT GROSS

ALZACJA FRANCJA

Domaine Gross to kilkupokoleniowa winnica, położona rzut beretem od Colmar. Za dbanie o to by wszystko odbywało się w zgodzie z naturą odpowiada tu Vincent Gross. A dba nie byle jak; wprowadził do winnicy praktyki biodynamiczne, prace w winnicy odbywają się ręcznie, a dzięki selektywnemu sortowaniu do wina trafiają tylko zdrowe grona. Aktualnie zajmuje się 10 ha nasadzeń typowych dla regionu szczepów. W 2016 roku polubił się bardziej z maceracją białych szczepów. Ta sympatia trwa do dziś i skutkuje w głębokich, aromatycznych i skoncentrowanych winach.

wina:

● Crémant D'Alsace AOC

szczep: Pinot Auxerrois (80%) Riesling (20%)
styl: musujące, białe

Leżakowało sześć miesięcy na osadzie, następnie jeszcze 18 w piwnicy. Pochodzi z gleb lessowych. Jest aromatyczne, rześkie, chociaż w kącie chowa się krągła brioszka. Metoda - oczywiście - szampańska. Bąbel też.

● Neuweg

szczep: Gewurztraminer
styl: pomarańczowe

Gewurztraminer, który pokazuje, że aromatyczne szczepy są stworzone do maceracji na skórkach. Ten macerował przez 25 dni. Pełny i aromatyczny.

● Rhapsodie

szczep: Muscat
styl: pomarańczowe

Muscat spędził 21 dni na skórkach, później dojrzewał 10 miesięcy w stalowych zbiornikach. Jest pełen kwiatów i pełen ciała, ze zbalansowaną kwasowością.

● Osperling

szczep: Pinot Gris
styl: pomarańczowe

Spędził 25 dni na skórkach. W kolorze miesza się tu kolor pomarańczowy z różowym. W aromatach za to owoce leśne z wanilią i pieprzem.

● Rhapsodie

szczep: Riesling
styl: pomarańczowe

Riesling, który macerował na skórkach przez 22 dni, następnie leżakował 10 miesięcy w terakotowej amforze. Na początku jest leśny, później odrobinę koniakowy. Zawsze elegancki.

● Rhapsodie

szczep: Sylvaner
styl: pomarańczowe

Macerował 22 dni na skórkach, dojrzewał 10 miesięcy w terakotowej amforze. Jest gładki, na początku nawet eteryczny. Ma subtelną taninę i słony posmak.



● Gold R

szcep: Muscat, Riesling, Gewurztraminer
styl: pomarańczowe



28 dni maceracji na skórkach.
Wino jest pełne, wyraziste, aromatyczne, kwiatowe, owocowe, ciut ziołowe, chwilami nawet marmoladowe. Polecamy zdekan-tować, a później bawić się w nazywanie wszystkich aromatów.

G ●

szcep: Pinot Noir
styl: czerwone



Pachnie dosyć dziko a smakuje jak wakacje u babci. Takiej, która ma w ogródku maliny, truskawki i czerwone porzeczki.

Tryo - ● Magnum 1,5l

szcep: Pinot Gris, Sylvaner, Riesling
styl: pomarańczowe



Grona macerowały przez 20 dni i dojrzewały przez 10 miesięcy w stalowych kadziach. Mamy tu do czynienia z ekspresywnym, aromatycznym i żywym winem, w bardzo słusznym rozmiarze.





DOMAINE SAINT NICOLAS

THIERRY MICHON

DOLINA LOARY FRANCJA

Thierry Michon posiada 32 ha winnic w Brem-sur-Mer, w Dolinie Loary. W pracy pomagają mu jego dwaj synowie. Razem uprawiają je biodynamicznie, zbiory przeprowadzają ręcznie, stosując się do zasad minimalnej interwencji. Fermentacja odbywa się tu spontanicznie, na dzikich drożdżach, w stalowych tankach lub w dębowych beczkach. Wszystko to zachodzi przy minimalnym siarkowaniu i zgodnie z filozofią Rudolfa Steinera. Efektem tej pracy są bardzo zbalansowane, eleganckie wina. Czuć w nich bliskość oceanu.

wina:

Gammes d'Été ●

szczep: Pinot Noir, Gamay, Negrette
styl: rose



Akordeonista na etykiecie nawiązuje do hobby Thierrego, samo wino natomiast do eleganckiego stylu znad Loary. Pokazuje dojrzałe wiśnie, mineralność i subtelną taninę.

Groove Methode Traditionelle ●

szczep: Pinot Noir, Gamay
styl: musujące, rose



Metoda szampańska. Styl natomiast owocowy i świeży.

Les Clous ●

szczep: Chenin Blanc, Chardonnay
styl: białe
rocznik: 2019



Chardonnay i Chenin Blanc z rozproszonych, gliniastych gleb. W tych glebach jest żwir kwarcytowy, za to w winie jest słońce i jodowy charakter prosto z oceanu. Prosi się o towarzystwo skorupiaków.

Reflets ●

szczep: Pinot Noir, Gamay, Negrette
styl: czerwone



Wino, które pogodzi osoby o odmiennych gustach. Jest pijalne, soczyste, żywe, a do tego eleganckie. Dodatkowo zapunktuje u fanów aromatów czerwonych owoców i przypraw.

Sol Air ●

szczep: Pinot Noir
styl: rose, słodkie



Cała masa słodkości w postaci duszonych czerwonych owoców. Dla urozmaicenia zbalansowana ziołami i kwasowością.

● Cuvee Jacques

szczep: Pinot Noir
styl: czerwone



Pinot Noir, które wyrosło na łupkowych glebach, a dzięki południowo - zachodniej lokalizacji doświadczyło większej ilości słońca, ale i chłodnych wiatrów znad Atlantyku. Jest gładkie, delikatnie pikantne i ziołowe. Ze sporą ilością ciemnych owoców i odrobiną skóry.

Fief Boire ●

szczep: Chenin Blanc
styl: białe



Wino zdobyło mistrzostwo w kategorii "równowaga". Świetnie utrzymuje balans między dojrzałością a świeżością. Jest intensywne i gęste, ale woli pogłaskać aromatami migdałów, orzechów i jodyną, zamiast przytłoczyć ciężarem.

Le Poire Blanc

szcep: Chenin Blanc
styl: białe



Czyste i bogate Chenin Blanc. Pachnie kwiatami i kandyzowanymi gruszkami. Smakuje jak spełnienie marzeń fanów gładkich i harmonijnych win.

Soleil De Chine

szcep: Chenin Blanc
styl: białe



Winogrona były suszone przez kilka tygodni - pomaga to uzyskać większą koncentrację cukrów i aromatów. I takie już ususzone, skoncentrowane i bogate w aromaty dały eleganckie, krągłe wino. Jest mineralnie, owocowo i miodowo. Z kawałkiem brioszki.

Le Poire Rouge

szcep: Négrette
styl: czerwone



Négrette to mało znana odmiana z Górnej Garonny. Bardzo dobrze jej na łupkowych glebach u Thierryego. W połączeniu z morskim klimatem dała energetyczne i pikantne wino - wystarczający powód żeby ją lepiej poznać.

Les Rochais

szcep: Chenin Blanc
styl: białe



Wyrosło na terroir gliny, łupków i kwarcu, moment od oceanu. Pielęgnowane było biodynamicznymi preparatami przez Thierryego Michona. Dojrzewało w dużych beczkach od słynnego austriackiego bednarza Stockingera. Nie ma co się dziwić, że stało się eleganckim, wielowarstwowym winem o słonej mineralności.





DOMAINE L'ÉPICURIEUX

SÉBASTIEN CONGRETTEL

BEAUJOLAIS FRANCJA

Sébastien CongreTEL jest fanem filozofii Epikura, co widzimy w nazwie winnicy. W winach pokazuje, że oprócz spokoju i harmonii lubi także swoje 2,5 ha winnic. Te od początku uprawia ekologicznie, wprowadzając pomatu i uważnie praktyki biodynamiczne. Wszystkie wina są produkowane w praktycznie ten sam sposób - maceracja węglowa z całymi kiśćmi, później fermentacja na rodzimych drożdżach. Dzięki temu możemy poczuć na co stać szczep Gamay i jak różnią się od siebie gleby w Beaujolais-Lantignie, Morgon i Regnie.

Wina mają wyraźny, skoncentrowany owoc, niektóre pokazują dosyć dziki, zwierzęcy charakter, niektóre tylko przyjemnie pogłaszczą. Wszystkie warte spróbowania - czy na imprezie, czy pomalutku, w pełnym skupieniu, żeby Epikur się nie pogniewał.

wina:

● Chacha VdF

szczep: Gamay
styl: czerwone



Chociaż Sébastien lubi tańczyć i robi to dobrze, to nie nazwa na cześć tańca towarzyskiego, a ukochanej Charlotte CongreTEL. Samo wino jest intensywnie owocowe, delikatnie zwierzęce i pikantne. Ma solidną strukturę i soczysty owoc.

Zelebrite Morgon ●

szczep: Gamay
styl: czerwone



750 ml radości w postaci świeżych malin, jagód i imbiru. Soczyste i z gładką taniną. Tylko się cieszyć.

● Whole Lotta Love Brouilly

szczep: Gamay
styl: czerwone



Gamay, co ma wiele warstw. Najpierw jest odrobinę zakurzone i dymne, później egzotyczne i owocowe, na koniec nawet lekko anyżowe. Od pierwszej do ostatniej warstwy soczyste, z trzymającą w napięciu kwasowością.

Hey Joe Morgon ●

szczep: Gamay
styl: czerwone



Dzięki Hey Joe Morgon wiemy, co to crème de cassis i że dobrze smakuje w towarzystwie kwiatów i dojrzałych owoców. Skoncentrowane i ułożone wino. Polecamy aby przed wypiciem dać mu chwilę na złapanie oddechu.





REMI & LAURENCE DUFAYTRE

REMI DUFAYTRE, LAURENCE DUFAYTRE

BEAUJOLAIS FRANCJA

To historia pewnego gangu. Takiego gangu, który bez przemocy, ale za to z konsekwencją usunął z wina to co niepotrzebne. Czterooosobowy gang winiarzy to: Jean Foillard, Marcel Lapiere, Guy Breton i Jean Paul Thevenet, którzy w latach 80 pokazali, że winom nie potrzeba siarki, a organicznych upraw i ręcznych zbiorów do tego by pokazać ekspresję siedliska i dać czysty owoc i dużo frajdy z picia. Remi i Laurence Dufaytre należą do nieformalnej grupy, która wyewoluowała z tego właśnie gangu. W 2006 roku zaczęli uprawiać ziemię ekologicznie, uważnie obserwując rozwój rodzimych drożdży. Gdy winiarze (i drożdże) byli już gotowi w 2010 roku wypuścili swój pierwszy rocznik. Wszystkie wina winifikują w ten sam sposób, dzięki czemu możemy wyczuć takie rzeczy jak różnice między stronami czy wysokościami parceli. Ich Gamay są pełne owocu, życia i dzikości jaką mają w sobie początki rewolucji.

wina:

Côte De Brouilly

szczep: Gamay
styl: czerwone



Fermentuje i przez sześć miesięcy dojrzewa w betonowych zbiornikach. To najpotężniejsze z win Remiego, które pomimo swojej muskularności niejednego zaskoczy finezją baletnicy. Można wypić teraz, lub odłożyć do piwniczki na 5-10 lat.

Brouilly

szczep: Gamay
styl: czerwone



Pochodzi z 70 letnich krzewów, które dodają mu koncentracji (i prestiżu). Fermentowało w betonowym zbiorniku. Można w nim wyczuć całą łąkę kwiatów. Pięknie godzi ze sobą bogate ciało i finezyjną strukturę.

1000'F VdF

szczep: Gamay, Chardonnay
styl: czerwone



Połączenie tego co dobre w Gamay i Chardonnay w proporcji 50 / 50. Mineralne, rześkie i owocowe wino z dzikim sznytem.

Brouilly Boldness

szczep: Gamay
styl: czerwone



Pochodzi z bardzo stromej działki. Na tyle stromej, że aby uprawiać winorośla, pług musi być ciągnięty za pomocą przymocowanej liny. Dodatkowo, 70 letnie krzewy, które się na niej znajdują, cierpią z powodu braku wilgoci. To nie stanowi przeszkody dla Remiego. Starannie selekcjonuje grona ze starych winorośli, fermentuje je i dojrzewa w betonie. Wino jest skoncentrowane, energetyczne, z dobrym balansem.





LES CHEMINS DE L'ARKOSE

YVAN BERNARD, AUDREY BALDASSIN

OWERNIA FRANCJA

Owernia to kraina wygasłych wulkanów i 400 ha winnic obsadzonych m.in. Gamay, Syrah i Chardonnay. Yvan Bernard uprawia tu winorośle od 2001 roku. Zaczął w wieku 21 lat, przez długi czas wynajmując działki od innych winiarzy. Dziś, wraz z Audrey Baldassin, mają tu swoje 8 ha powulkanicznych gleb. Pracują z szacunkiem do tego co żywe, stosując się do kalendarza lunarne, odmawiając używania środków chemicznych. Mówią za to tak rodzimym drożdżom, maceracji i dojrzewaniu na osadzie dostosowanym do każdego cuvee.

wina:

Arkose Rouge Côtes d'Auvergne AOC 2021

szczep: Gamay



Soczysta wiśnia z pestką. Do tego delikatna dymność i łagodna, gładka tanina. Bardzo pijalne.

Palhas Rosé méthode traditionnelle

szczep: Gamay, Syrah
styl: musujące, rose



Na początku skryte i delikatne. Po chwili da się poznać z dymnej, owocowo - pikantnej strony. Jest krągłe, mineralne, o drobnym, przyjemnym bąblu.

Oppidum Côtes d'Auvergne

szczep: Chardonnay
styl: białe



Czyste, krągłe i napięte wino. Ciepło przytuli mięszową strukturą i pokaże odrobinę goryczkowego charakteru.

Le Clos Côtes d'Auvergne Rouge

szczep: Gamay, Pinot Noir
styl: czerwone



Okrągłe i pełne wino z odmian Gamay i Pinot Noir, które wyrosły na wapiennych glebach bogatych w gruz bazaltowy. Dojrzewało w kadziach ze stali nierdzewnej i włóknie szklanym. Na początku wydaje się zamknięte. Z odrobiną wiary i tlenu zamieni się w żywe wino z mięsistą strukturą i całą spizarnią ciemnych owoców.

Petrosus Puy de Dôme IGP

szczep: Pinot Noir
styl: czerwone



Wino po 20-dniowej maceracji ze skórkami. Połowa dojrzewała w dębowych beczkach, połowa w stalowych kadziach. Na początku dyskretne i stonowane, tylko po to aby po chwili aby zrobić niespodziankę pełną i żywą strukturą. Czarne owoce, wśród których schowała się gorzka pomarańcza. Zostaje na długo.





DOMAINE DES PASSAGES

MARIE SEITE

DOLINA RODANU FRANCJA

Nazwa Domaine Des Passages nawiązuje do drogi migracji ptaków, która przechodzi przez La Tour d'Aigues w południowym Rodanie. Ta mała miejscowość, oprócz drozda śpiewaka, przyciągnęła w 2017 roku także Marie Seite. Dla 6,3 ha winnic na południowych stokach masywu Luberon zostawiła Paryż i pracę w wytwórni muzycznej. Pracuje tu w zgodzie z naturą. W winnicy nie stosuje pestycydów, herbicydów ani sztucznych nawozów. Fermentacja zachodzi spontanicznie, na rdzennych drożdżach i głównie w stalowych kadziach. Efektem jej pracy są skoncentrowane, intensywne wina, które dzięki dobrze wpasowanej kwasowości bardziej zachęca niż zmęcza. Nic dziwnego, że ptaki tu tak często zaglądają z wizytą.

wina:

● Spigaou

szczep: Viognier
styl: białe



Dojrzewało przez osiem miesięcy w dębowych beczkach, później stalowych zbiornikach. Jest pełny i ciepły. Krągły, ale z energią.

● Nebbia

szczep: Nebbiolo, Syrah
styl: czerwone



Nebbia to 40% Syrah i 60% Nebbiolo, a w tym:

- Nebbiolo 2018, 4 lata w demi-muidach
- Nebbiolo 2020, 2 lata w barriques
- Nebbiolo 2021, starzone w stalowych zbiornikach

Wino jest kompletne, eleganckie i złożone. Pięknie balansują tu dojrzałe, ciemne owoce, miękkie taniny i napięta kwasowość. Oczaruje wszystkich na eleganckiej kolacji, zabłyśnie na salonach.

● L'Escabot

szczep: Syrah, Viognier
styl: czerwone



Soczyste, pieprzne i maksymalnie pijalne. Latem lubi się lekko schłodzić przed podaniem.

● Panel

szczep: Syrah, Grenache, Viognier
styl: czerwone



Mieszanka trzech szczepów z przewagą Syrah. Ma silny charakter, zbudowany na czerwonych i niebieskich owocach, czerwonym mięsie i miękkiej taninie. Do tego jest precyzyjne i czyste.

● Les Deux Vents

szczep: Syrah
styl: czerwone



Eleganckie wino o ładnej strukturze, aromacie ciemnych owoców i pieprznym charakterze. Ma energię, która cieszy i zaraża.

● La Foulee

szczep: Syrah, Grenache
styl: czerwone



Kompleksowe wino o pikantnym i owocowym charakterze. Polecamy zdekantować, aby lada moment cieszyć się w pełni jego energią i pieprznym temperamentem. Zostaje na długo.



ALEXANDRA & OLIVER

MAVIT

ALEXANDRA MAVIT, OLIVER MAVIT (LANGWEDOCJA) FRANCJA

Region Corbières leży w pobliżu granicy francusko - katalońskiej. Jest znany głównie z bogatych, masywnych win czerwonych. Olivier Mavit działa na przekór temu nurtowi, za to w pełnej zgodzie z naturą.

Winiarstwo ma we krwi - jego rodzina uprawia winorośl od 150 lat. W 2015 roku Olivier odziedziczył 10 ha winnic obsadzonych Grenache, Carignan, Mourvèdre i Syrah.

W 2018 roku dołączyła do niego Alexandra i teraz już razem produkują zdrowe, precyzyjne wina, o czystym owocu i maksymalnej przyjemności z picia - solo lub z jedzeniem.

wina:

● Mavit Et Mon Couteau

szczep: Carignan, Grenache
styl: czerwone



Wino dojrzewało w betonowych zbiornikach. Jest pijalne, soczyste, sporo w nim ciemnych owoców i żywej kwasowości.

Ju ju ●

szczep: Cinsault, Carignan, Syrah
styl: czerwone



Bardzo eleganckie trio, w którym dominuje Syrah. Ma ten sam rzeński i mineralny charakter co reszta win Alexandry i Oliviera, jednak wychodzi odrobinę do przodu pokazując więcej ciała i taniny.

● Boire Mavit Du Bon Côté

szczep: Carignan
styl: czerwone



Krańce Carignan, pełne dojrzałych owoców, z chrupką taniną na końcu. Zachowuje kwasowość na dobrym, odświeżającym poziomie.

Joseph ●

szczep: Grenache
styl: czerwone



Lekkie i wciągające Grenache, z delikatną kwasowością i nieśmiałą taniną. Czyste i precyzyjne wino.

Loulou ●

szczep: Grenache
styl: czerwone



Jest delikatne i smukłe. Pełno w nim czerwonych owoców i elegancji. Trwa długo.

● Nemorin

szczep: Grenache, Carignan, Cinsault, Syrah
styl: czerwone



Typowe dla regionu - i dosyć nietypowe dla Alexandry i Oliviera - pełne wino. Złożone z przyprawowych nut, dojrzałych owoców, fiołków i garrigue. Winiarze nie byłoby sobą gdyby nie przemycili do niego sporej dawki rześkości.





MYRKO TEPUS

MYRKO TEPUS

PROWANSJA

FRANCJA

Myrko Tepus już jako dziecko, korzystając z profesji ojca (merchant) odwiedził główne regiony winiarskie Francji. Na jednej z degustacji postanowił, że zostanie winiarzem. Jak postanowił, tak zrobił. Najpierw jednak zdobył wiedzę i doświadczenie pracując w winnicach w Dolinie Loary, Lotaryngii i Prowansji. I finalnie, właśnie w Zielonej Prowansji (Haut - Var) kupił 11 ha starych winorośli na wysokości 450 m n.p.m. Tak jak jego poprzednicy traktuje je ekologicznie; nie stosuje pestycydów ani herbicydów, zamiast tego wprowadził praktyki biodynamiczne. W piwnicy fermentacja jest spontaniczna, a jako że jest fanem fermentacji, to przeprowadza ją gdzie może: w gąsiorach, stalowych zbiornikach, amforach, dużych dębowych beczkach. Finalnie tak dziecięce marzenia - połączone ze zdrowymi gronami, minimalną interwencją, przy pomocy prowansalskiego słońca i wiatru Mistral - dają ekstremalnie soczyste wina o żywej, energetycznej kwasowości. Nic, tylko marzyć.

wina:

● Les Gorges

szczep: Grenache, Carignan, Syrah
styl: czerwone



Grenache, Carignan i Syrah winifikowały razem w betonowych kadziach, w których później dojrzewały przez 12 miesięcy. Les Gorges jest czyste, pełne czerwonych owoców, z żywą kwasowością.

In Memoriam Rouge ●

szczep: Syrah
styl: czerwone



Syrah z gliniasto - wapiennych wzgórz. Wino fermentowało w kadziach betonowych. Leżakowało 12 miesięcy w beczce i 10 miesięcy w betonowych kadziach. Czarne owoce mieszają się z czerwonymi, pojawia się odrobina lukrecji i pieprzu. Wszystko to zbudowane na solidnym kręgosłupie i z dobrze wtopioną kwasowością.

Saint Jean ●

szczep: Grenache
styl: czerwone



Winifikacja całych kiści w betonowej kadzi i leżakowanie przez osiem miesięcy nad osadem. Saint Jean jest delikatne i dobrze zbalansowane. Mieści w sobie czerwone i czarne owoce, lekko przyprawione.

Dai! ●

szczep: Grenache, Cinsault
styl: rose



Winogrona były tłoczone w całości, później leżakowały przez sześć miesięcy w betonowych kadziach. "Dai Dai" to w języku włoskim zwrot zachęcający do czegoś. Nawiązuje to do nastawienia Marko, a naszym zdaniem również do samego wina. Dostyc bladej kolor sugeruje delikatność i ulotność. Nie dajcie się nabrać - już po chwili poczujecie koncentrację i owocową teksturę. Bardzo zachęcające.

Nitchivo ●

szczep: Carignan
styl: czerwone



Winifikowane w beczce i betonowej kadzi. Carignan należy do wymagających szczepów. Trzeba poświęcić mu więcej uwagi, szczególnie jeśli w pobliżu kręci się mączniak prawdziwy. Myrko włożył dużo pracy aby odzyskać kawałek ziemi porośnięty tą odmianą, odpowiednio się o nią zatroszczyć, a następnie zrobić z niej wyjątkowe wino. Nitchivo jest skoncentrowane i eleganckie. Do tego chłodne i wielowarstwowe. Wino do rozmyślenia.

● Le Lointain

szcep: Ugni Blanc, Chardonnay
styl: białe



80% tłoczonych winogron z dodatkiem reszty, która macerowała przez 10 dni na skórkach. Winifikacja w 225 - litrowych beczkach i leżakowanie przez osiem miesięcy. Rezultatem tych przemyślanych zabiegów jest czyste, eleganckie i aromatyczne wino.

● Le Grand Adret

szcep: Grenache, Syrah, Cinsault
styl: czerwone



Winifikacja całych kiści w betonowych kadziach. Dojrzewanie od 12 do 18 miesięcy w dużych (600l), dębowych beczkach. Wino jest pełne słońca i owocu. Ma poważną strukturę i zachowuje wspaniały balans. Bardzo gastronomiczne.



kontakt:

Hoża 51
00-681 Warszawa
NIP: PL 5222961949

+48 517 883 038
lukasz.dworzak@geekwines.pl

 @geekwines



NANDO
Malvazija

KAMEN
idat ich
2018

BELA
LUGOSI

DREAMTIME

KISS
KISS
BANG
BANG

BELA
LUGOSI

MYRKO
TĚPIUS
SAINT JEAN
ESPARRON DE PALLIÈRES
2019

MYRKO
TĚPIUS
LE GRAND ADRET
ESPARRON DE PALLIÈRES
2021

MYRKO
TĚPIUS
LE LOINTAIN
ESPARRON DE PALLIÈRES
2020

NANDO
Re Jantar

*GAVA
GAI*