



Catàleg Barcelona

CALIDOSCOPI

Calidoscopi és una distribuïdora de grans vins fundada el 2007 a Barcelona.

Els nostres cellers:

Raventós i Blanc. Conca del Riu Anoia	4	Oller del Mas. DO Pla de Bages	81
Can Sumoi. DO Penedès	7	Celler Bellaserra. Vi del Vallès	85
Pepe Raventós. Vins de parcel·la	11	Pazo Señorans. DO Rías Baixas	89
Muga. DOCa Rioja	15	Viña Meín-Emilio Rojo. DO Ribeiro	93
Emilio Moro. DO Ribera del Duero	19	Lustau. DO Jerez-Xérès-Sherry	97
Emilio Moro. DO Bierzo	23	Maison Trimbach. AOC Alsace	105
Cepa 21. DO Ribera del Duero	27	Domaine Louis Jadot. AOC Bourgogne	111
Viña Pedrosa. DO Ribera del Duero	31	Domaine J.A. Ferret. AOC Bourgogne	125
Mas Martinet. DOQ Priorat	35	Domaine Prieur-Brunet. AOC Bourgogne	125
Partida Bellvisos. DOQ Priorat	39	Résonance. Oregon	129
La Vinya del Vuit. DOQ Priorat	43	Charles Heidsieck. AOC Champagne	133
Venus La Universal. DO Montsant	47	Champagne Bollinger. AOC Champagne	137
Sindicat La Figuera. DO Montsant	51	Biondi Santi. Toscana	141
Escabeces. DO Tarragona	55	Marisa Cuomo. DOC Costa d'Amalfi	145
Cérvoles Celler. DO Costers del Segre	59	Vega Sicília. DO Ribera del Duero	149
Espelt Viticultors. DO Empordà	63	Alión. DO Ribera del Duero	153
Anna Espelt. DO Empordà	69	Macán. DOCa Rioja	157
Bàrbara Forés. DO Terra Alta	73	Pintia. DO Toro	161
Vins en Moviment. Gadesa	77	Oremus. Tokaj	165

RAVENTÓS I BLANC

CONCA DEL RIU ANOIA

Situada als afores de Sant Sadurní d'Anoia (Penedès), Raventós i Blanc és una finca que pertany a una família de viticultors representants d'una de les més llargues tradicions vitivinícoles d'Europa. La finca està formada per 90 hectàrees, 50 d'elles de vinyes, 10 de cereals, un petit camp d'oliveres, ametllers i figueres, a més de dos boscos, un llac i dos turons. El celler es troba al centre. Es tracta d'una finca històrica que va marcar l'inici del vi escumós a Espanya, quan Josep Raventós Fatjó va crear el primer escumós, seguint el mètode *champenoise*, amb raïms procedents d'aquestes vinyes el 1872. Aquesta saga de viticultors la van continuar Josep Maria Raventós i Blanc i el seu fill Manuel Raventós Negra que, el 1985, van fundar el celler Raventós i Blanc, enmig d'aquesta històrica finca familiar. Avui Pepe Raventós, la 21a generació, es troba al capdavant del projecte.

Pepe Raventós viu i treballa a la finca, on ara també hi ha una granja amb cabres i ovelles que pasturen per les vinyes per tal d'evitar les segues i mantenir el bosc, i tres cavalls que treballen la terra. De l'any 2002 al 2010 el celler es va focalitzar en interpretar la naturalesa de la finca i va estudiar la geologia de les seves terres amb Olivier Tregoat, geòleg i expert en la matèria, i l'orografia i composició amb altres reconeguts experts. Raventós i Blanc és una finca orgànica certificada des del 2009 i biodinàmica amb Certificació Demeter des del 2013. Els preparats biodinàmics es realitzen a la mateixa finca, treballant amb compost dels seus propis animals, i sembrant les cobertes vegetals per estructurar millor el sòl. Una autèntica granja moderna que forma un ecosistema sostenible.

El 2012 va abandonar la DO Cava i, d'acord amb les característiques dels seus sòls i el seu treball a la vinya, va crear la denominació Conca del Riu Anoia, una zona delimitada geogràficament per la vall del riu Anoia, centrada en l'elaboració d'escumosos. Aquesta té uns requisits estrictes de viticultura: elaboració pròpia, treball amb raïms de vinyes pròpies (com a mínim un 80%), cultiu de varietats autòctones, aplicació de la viticultura biodinàmica i escumosos amb una criança mínima de 18 mesos i sempre d'anyada.

Al celler la verema sempre es realitza manualment i amb selecció del raïm a la vinya. Aquest raïm arriba sencer al celler per proximitat i pel seu transport en cubs i remolcs petits, i es fa un desfangat estàtic per netejar el most. Seguidament realitza la fermentació alcohòlica a temperatura controlada (17-20°C) en dipòsits d'acer inoxidable. Les parcel·les es vinifiquen per separat i, quan acaba la fermentació, els vins romanen amb les seves mares i es duen a terme băttonages dins el dipòsit. El tiratge i la segona fermentació es fa seguint el mètode tradicional amb criances mínimes de 18 mesos sobre les seves mares. Finalment, es duu a terme la clarificació manual en pupitres realitzant el remogut de les ampolles durant uns 20 dies. Seguidament, es realitza el desgorjament i l'expedició de l'escumós.



RAVENTÓS I BLANC

CONCA DEL RIU ANOIA



Blanc de Blancs



De Nit



De la finca

RAVENTÓS I BLANC

CONCA DEL RIU ANOIA



Textures
de Pedra



Manuel Raventós
Negra



Enoteca 20 anys
1996

CAN SUMOI

DO Penedès

Can Sumoi és el projecte personal de vins naturals de Pepe Raventós. Una finca agrícola d'altitud del 1645, amb 400 hectàrees de terreny i 20 de vinya, situada al massís del Montmell. Un paratge ideal on Pepe Raventós i Francesc Escala elaboren vins amb vinificacions poc intervencionistes, sense afegir-hi ni llevats seleccionats ni sulfits.

La visió de Pepe Raventós, la seva creixent passió pels vins naturals i el seu desig d'anar sempre un pas més enllà, el van portar a investigar i descobrir Can Sumoi, una terra abandonada durant molts anys amb vinyes, un hort, estables, un galliner i bosc al cor del Penedès. Un paratge idoni per complir els seus propòsits de recuperar les varietats i les velles vinyes abandonades a les muntanyes més llunyanes del Penedès, elaborar vins naturals amb una mínima intervenció i fer una gestió forestal i de la fauna dins de la granja per recuperar la biodiversitat, així com de tenir un efecte positiu en la millora de l'entorn i dels recursos.

Les vinyes de Can Sumoi es van cobrir amb adob natural per recuperar-les per l'elaboració de vins naturals d'altitud; fent també gestió forestal i de la fauna per recuperar la biodiversitat. La primera anyada va sortir l'any 2017.

Les vinyes estan plantades només amb varietats locals –parellada, xarel·lo i sumoll– i conreades seguint els preceptes de la biodinàmica i la vinificació és natural.



CAN SUMOI

DO Penedès



Perfum



Xarel·lo



La Rosa



Sumoll-Garnatxa

CAN SUMOI

DO Penedès



Ancestral
Montònega



Ancestral Sumoll

PEPE RAVENTÓS

VINS DE PARCEL·LA

Els Vins de Pepe Raventós són el fruit de la seva passió per la viticultura i la selecció de varietats autòctones en sòls únics i diferents. Durant els seus primers anys vivint fora, l'any 2011, va començar a recordar aquells vins d'infància que, a vegades d'amagat, podia tastar a les masies de pagesos amics al Pirineu. Un estil de vins que va recordar durant la seva estada als Estats Units, Jura o Piemonte; on va conèixer a figures rellevants del món del vi com Andy Pates, Andrew Tarlow, Pascaline Lepeltier, Overnoy o Cornelissen.

Fruit d'això i la seva passió per innovar constantment, a finals de 2013, Pepe Raventós i l'equip jove d'enòlegs de Raventós i Blanc van fer els primers vins naturals elaborats al garatge de casa seva. Un any més tard va decidir que el garatge, hauria de ser una petita bodega per a totes aquestes microvinificacions. Així neixen els Vins Pepe Raventós.

Les tres parcel·les es fermentaven per separat i de forma natural: Vinya del Mas, Vinya Del Noguer i Vinya de les Terrasses del Serral, on es planten els antics xarel·los i bastard negre. La vinya es treballa segons els principis biodinàmics seguint el calendari lunar i produint els seus propis preparats. La verema es fa a mà i, quan és necessari, amb l'ajuda de cavalls. El vi s'elabora amb la mínima intervenció al celler, no s'utilitzen llevats, sucre, productes químics ni control de temperatura, per a què sigui totalment natural.

Des de la primera collita el 2015, amb una producció limitada, cada any s'ha elaborat una petita quantitat d'aquests vins sempre seguint la innovació i l'experimentació utilitzant qveris, àmfores i ceràmiques. En el seu estil d'elaboració més personal i introspectiu, Pepe Raventós –inspirat per Didier Dagueneau– va decidir crear un escumós més mineral, Mas del Serral, un vi únic i excepcional.



PEPE RAVENTÓS

VINS DE PARCEL·LA



Xarel·lo Natural



Xarel·lo Vinya
del Noguer Alt



Ancestral
Xarel·lo

PEPE RAVENTÓS

VINS DE PARCEL·LA



Isabel Negra



Mas del Serral
(Magnum)

MUGA

DOCa RIOJA

Bodegas Muga és un celler marcat per la seva història, patrimoni i herència vitivinícola. Va néixer el 1932 de la mà d'Isaac Muga i Aurora Caño, tots dos membres d'una família de forta tradició vitivinícola. El 1969, amb la mort del fundador, van ser els seus fills Manuel, Isabel i Isaac els que es van fer càrrec de la direcció del celler.

En els seus orígens, estava al centre d'Haro i el 1971 es va traslladar a la seva ubicació actual, a l'històric Barrio de la Estación, als afores de la ciutat. El celler s'assenta sobre un edifici bicentenari de gairebé 25.000 m² de superfície amb 200 dipòsits i 14.000 botes de diferents procedències de roure (francès, americà, hongarès, rus i espanyol). És un dels pocs cellers espanyols que disposa de tres boters i un *cubero*, que fabriquen un 15% del seu parc total. Les vinyes, plantades majoritàriament sobre sòls argil-localcaris, es troben a la falda de les Muntanyes Obarenes, en plena Rioja Alta. Cellers Muga compta amb 200 hectàrees de vinyes pròpies i amb la gestió de 150 hectàrees més procedents d'agricultors fixos. Les varietats plantades són tempranillo, garnatxa, mazuelo, graciano, viura i malvasia.

El celler disposa de quatre sales de fermentació amb 90 tines de fusta de diferents capacitats (de 3.000 a 15.000 kg) on es realitza la fermentació alcohòlica permetent vinificar individualment en funció de la qualitat i vinya de procedència. Tots els vins fan la fermentació malolàctica –en tines o bota– i posteriorment comença la criança en bota.

Un cop finalitzada la criança, i abans de l'embotellat, es procedeix al clarificat pel mètode tradicional de la clara d'ou fresc, que consisteix en l'addició de dos a tres clares d'ou per hectolitre de vi, per arrossegar les impureses i, al mateix temps, suavitzar els tanins abans del seu embotellat. La clarificació es fa en dipòsits de roure de 17.500 litres de capacitat. Les clares i les impureses que hagin quedat a l'interior del dipòsit es barregen amb fem per produir un compost de qualitat per fer servir com adob les vinyes.



MUGA

DOCa RIOJA



Blanco

Flor de Muga
Blanco

Rosado

Flor de Muga
Rosé



Conde de Haro

Conde de Haro
Brut Rosé

MUGA

DOCa RIOJA



El Andén de la
Estación

Eneas

Crianza

Reserva Selección
Especial

Prado Enea
Gran Reserva

Torre Muga

Aro

EMILIO MORO

DO RIBERA DEL DUERO

La tradició vitivinícola a la família Moro es remunta a tres generacions i va començar amb la vinificació i venda de vi elaborat amb el raïm procedent de parcel·les pròximes a Pesquera de Duero (Valladolid). Més de 100 anys de tradició vitivinícola han construït el que avui coneixem com a Bodegas Emilio Moro que es caracteritza pel contacte estret amb la terra, el coneixement adquirit durant generacions i un profund respecte pel vi.

La innovació és un dels pilars del celler, des del desenvolupament de llevats autòctons i els quaderns de camp digitals, passant per la geolocalització de les vinyes, fins al projecte estrella de sensorització, Sensing4Farming.

En l'actualitat el celler disposa de més de 200 hectàrees de vinya pròpia, algunes centenàries, plantades íntegrament amb tinto fino, totes elles empeltades amb clons autòctons que provenen dels ceps que van ser propietat del pare d'Emilio Moro. Els sòls es caracteritzen per ser argilosos, calcaris i de còdol.



EMILIO MORO

DO RIBERA DEL DUERO



Finca Resalso



Emilio Moro



Vendimia
Seleccionada



La Felisa

EMILIO MORO

DO RIBERA DEL DUERO



Malleolus



Malleolus
Valderramiro



Malleolus
Sanchomartín



Clon de la Familia

EMILIO MORO

DO BIERZO

La família Moro fidels al seu compromís amb els vins de qualitat i amb l'objectiu d'incorporar una nova gamma de vins blancs, el 2013 inicien un nou projecte fora de Ribera del Duero, amb la producció dels seus vins de godello al Bierzo.

Actualment tenen 60 hectàrees de vinyes d'on surten els seus vins blancs monovarietals, tres magnífiques versions de la varietat godello: El Zarzal, fermentat i criat en grans foudres de roure de 2.500 litres, La Revelfa, fermentat i criat en botes de 500 litres, i la seva última incorporació, Polvorete, elaborat en dipòsits d'acer inoxidable.

Coincidint amb l'inici de la producció de Polvorete, el 2020 també van decidir redissenyar l'etiqueta dels tres vins amb la col·laboració de l'artista espanyol Domingo Zapata.



EMILIO MORO

DO BIERZO



Polvorete



El Zarzal



La Revelía

CEPA 21

DO RIBERA DEL DUERO

Cepa 21 és el innovador celler de la tercera generació de la Família Moro al cor de la Ribera del Duero, fusionant l'experiència vitivinícola amb una arquitectura moderna i avantguardista. Neix de la passió, llegat i saber fer de la família enfocada a recuperar l'essència de la varietat tinto fino. En aquest projecte, que es va iniciar el 2007, els germans José i Javier Moro han volgut reunir a alguns dels seus millors amics i fer-los partícips de les sensacions tan apassionants que comporta pertànyer al món del vi.

Cinquanta hectàrees de vinya pròpia de la varietat tinto fino rodegen els 4.460 m² d'un celler de disseny avantguardista. La vall on es localitza està formada per un gran sòcol antic i per sediments terciaris de sorres llimoses i argiles. L'altitud de les vinyes oscil·la entre els 780 i 850 metres.

El celler compta amb un modern laboratori, l'autèntic centre de control, on s'analitzen els paràmetres de maduració de raïm, seguiment de mostos i vins, control de temperatura de fermentació en dipòsits, manteniment dels paràmetres d'humitat i temperatura de totes les sales del celler i, fins i tot, detecció i extracció per presència de gas carbònic. La criança es realitza en una nau semienterrada de gairebé 70 metres de longitud i amb una capacitat per a més de 2.000 botes.



CEPA 21

DO RIBERA DEL DUERO



Hito rosado



Hito



Cepa 21



Malabrigo



Horcajo

VIÑA PEDROSA

DO RIBERA DEL DUERO

El 1980 els germans Benjamín, Manuel i Adolfo Pérez Pascuas van decidir fundar un celler propi a Pedrosa de Duero (Burgos). Segurs de la qualitat de la vinya que havia plantat el seu pare, van elaborar la primera collita aquell any i, el 1982, van fundar la DO Ribera del Duero juntament amb un petit i selecte grup de cellers.

La vinya s'ha anat ampliant i actualment el celler compta amb 120 hectàrees de vinyes de tinto fino octogenàries en propietat. Amb el ferm objectiu de reflectir la identitat del seu territori en els seus vins, eleven els nivells de biodiversitat a la vinya, conservant clons centenaris de la tinto fino, mantenint la plantació en vas i augmentant les hectàrees d'arbratge i bosc baix.

Els seus vins tenen una criança d'entre 12 i 26 mesos en botes de roure francès i reposen diversos anys en ampolla per aconseguir la màxima expressió.



VIÑA PEDROSA

DO RIBERA DEL DUERO



Cepa Gavilán
Crianza



Crianza



La Navilla
Reserva

VIÑA PEDROSA

DO RIBERA DEL DUERO



Reserva



Gran Reserva



Pérez Pascuas
Gran Selección

MAS MARTINET

DOQ PRIORAT

Josep Lluís Pérez va iniciar el seu camí al Priorat el 1981 quan únicament s'elaborava vi a dojo i s'embotellaven vins molt potents i amb molt de caràcter. Va començar a estudiar el terreny, el clima, les varietats, i es va adonar que es trobava en una regió on els vins podien donar molt de si. Aquest any va néixer Mas Martinet, entre els pobles de Falset i Gratallops, un projecte de vida i un somni fet realitat, fruit de la passió de Josep Lluís Pérez i la seva dona Montse Ovejero pel coneixement i el mètode.

Una filosofia que han transmès a tota la família implicada i que fa de Mas Martinet un projecte sostenible. L'any 2000, la seva filla Sara Pérez va prendre les regnes del celler i va aplicar directrius agroecològiques per gestionar la vinya, les oliveres i el bosc com si fos un únic agrosistema. Recuperen varietats i reinventen processos i materials sota els preceptes de l'agroecologia, amb la mínima intervenció, amb l'objectiu que cada vi reflecteixi el paisatge i la tradició vinícola del Priorat.

Els seus vins Martinet Bru, Clos Martinet, Els Escurçons, Camí Pesseroles, Pesseroles Brisat i Martinet Ranci Dolç són imprescindibles per conèixer el Priorat i un dels cellers que ha participat en la seva reconversió.



MAS MARTINET

DOQ PRIORAT



Martinet Bru



Clos Martinet



Els Escurçons



Camí Pesseroles

MAS MARTINET

DOQ PRIORAT



Pesseroles
Brissat



Ranci dolç



Sara Pérez y René Barbier
Colección Vila Vinítea
75 aniversario

PARTIDA BELLVISOS

DOQ PRIORAT

Sara Pérez i René Barbier es van impregnar des de petits de la història del nou Priorat. Els seus pares –des de Clos Martinet i Clos Mogador– van formar part dels 5 magnífics que van forjar als anys 90 la renaixença del Priorat. Avui cadascú dirigeix amb el seu estil el seu celler familiar, participen en diferents cellers del Montsant, elaboren microvins amb amics al Priorat, assessoren per la península,... però per fi comparteixen propietat i elaboren a quatre mans Partida Bellvisos.



PARTIDA BELLVISOS

DOQ PRIORAT



Blanc



Pedrer Rosat



Pedrer



Gratallops

LA VINYA DEL VUIT

DOQ PRIORAT

La Vinya del Vuit és un projecte de vuit amics amb una vinya com a vincle d'unió. Fa més de vint anys René Barbier, Julian Basté, Iban Foix, Montse Mateos, Ester Nin, Núria Pérez, Sara Pérez i Philippe Thévenon van decidir elaborar la primera anyada. Una vinya centenària a prop de Gratallops plantada amb carinyenes i garnatxes molt velles que van treballar a estones lliures, els caps de setmana, per poder recuperar-la. La viticultura és ecològica i els rendiments són escassíssims (de 100 g per planta).

El resultat és un vi molt concentrat, de llarga criança –de 16 a 18 mesos– en bota de 300 litres i que s'acaba d'afinar en ciment i damajoana, per realitzar una posterior criança de 5 anys en ampolla abans de sortir al mercat. El vi va vestit cada anyada amb una etiqueta diferent, original i molt especial.



LA VINYA DEL VUIT

DOQ PRIORAT



La Vinya del Vuit
2008



La Vinya del Vuit
2009

VENUS LA UNIVERSAL

DO MONTSANT

Venus la Universal és el projecte del Montsant que va néixer el 1999 de la mà de la parella formada per Sara Pérez i René Barbier, els pares del qual van formar part de la Renaixença del Priorat –José Luis Pérez a Clos Martinet i René Barbier a Clos Mogador–.

El trajecte de la parella va començar quan la DO encara no existia (es va establir el 2002) i era coneguda llavors com a subzona Falset.

A Falset, elaboren de manera totalment ecològica totes les seves gammes de vins, des del Dido al Venus, perquè l'impacte sobre la zona sigui el mínim possible. El seu punt de partida era explotar tota la riquesa i varietat de sòls que existeixen a la denominació i elaborar vins sensuals amb tot el poder de les varietats autòctones, la garnatxa i la carinyena. L'única entrada al celler és la del sulfurós per l'elaboració del vi, però el volen anar disminuint a poc a poc fins a arribar a 0.

Conreen més de 10 hectàrees, utilitzant, entre altres mètodes, compostos de fem de vaca i cavall juntament amb els sarments de la poda, l'orujo i la capa del raïm. També apliquen fitosanitaris elaborats amb sèrum de llet de cabra i extractes de plantes i han canviat l'ús del tractor pel quad. En celler han reduït en un 80% la quantitat d'aigua utilitzada i el següent pas està enfocat cap a l'energia fotovoltaica.



VENUS LA UNIVERSAL

DO MONTSANT



Dido Blanc



Dido
La Solució Rosa



Dido



Venus
de Cartoixà



Venus
de La Figuera



Venus



Venus
Crossos



Venus
Devesses



Venus
Devesses Carinyena



Venus
Devesses Garnatxa

VENUS LA UNIVERSAL

DO MONTSANT

SINDICAT LA FIGUERA

DO MONTSANT

Sindicat La Figuera és la recuperació d'una il·lusió, d'un projecte de sis viticultors de La Figuera, un poble únic al Montsant, amb unes característiques que el fan molt especial. Se situa en el punt més alt de la comarca –a 550 m– i les seves vinyes de garnatxa –única varietat– plantades en vas tenen edats compreses entre els 30 i els 80 anys i despunten per la seva excepcionalitat.

El clima fresc, gràcies a l'altitud de la vinya, aporta als seus vins tocs cítrics i florals que no es troben a la resta de les propostes de la zona. Si s'afegeix la tradicional manera d'elaborar en almàsseres de ciment subterrànies, el resultat són vins lleugers i frescos.



SINDICAT LA FIGUERA

DO MONTSANT



Sindicat
La Figuera Rosat



Sindicat
La Figuera

ESCABECES

DO TARRAGONA

Escabeces és fruit de la unió de Sara Pérez i René Barbier (Clos Martinet i Clos Mogador) amb Mercè Salvat i Oriol Pérez de Tudela (Sine Qua Non i Camí de la Font), i pretén retre un homenatge als rosats que feia l'avi d'en René. Vinificat com un vi negre, està elaborat amb cartoixa vermell —nom tradicional que rep el xarel·lo vermell— varietat històrica de la zona del riu Gaià (Tarragona).

La finca, molt productiva, i de les poques que en queden d'aquesta varietat, s'ha treballat per concentrar la seva producció de poc grau i amb poques possibilitats de maduració. Les dues primeres anyades van produir un vi extremadament tànnic i amb molta dilució que no va sortir al mercat. Finalment, l'anyada 2016 es va elaborar com si fos un negre macerat amb pell durant la fermentació per aconseguir el seu color rosat i una marcada mineralitat. La seva criança en argila i fusta aconsegueix arrodonir i afinar aquest vi de poca fruita a la boca però extremada finesa. Un vi sec, botànic, marcat pel cítric que desprèn la varietat.

Maduresa, complexitat, concentració, infusió i frescor en equilibri. Una oportunitat per descobrir una varietat i un paisatge tarragoní ple de matisos i arguments propis.



ESCABECES

DO TARRAGONA



Escabeces

CÉRVOLES CELLER

DO COSTERS DEL SEGRE

Fa més de 30 veremes que Tomàs Cusiné es va iniciar com a elaborador a Castell del Remei, el celler familiar que ara dirigeix i amb el qual va buscar el terror i les vinyes de muntanya. El 1997 naixia Cérvoles Celler, un celler pensat per elaborar vins de finca i posar en marxa un projecte pioner basat en la viticultura de muntanya. A la mateixa zona, el 2003, decideix emprendre un projecte personal que es converteix en el celler que porta el seu nom (Tomàs Cusiné), al poble del Vilosell. Expert en la DO Costers de Segre, traspasa els límits de la demarcació creant el 2012 Cara Nord Celler, situat a la DO Conca de Barberà, on les vinyes es troben entre 350 i 800 m d'altitud.

L'excel·lent treball desenvolupat a Cérvoles Celler, des de la primera collita fins avui, es fonamenta en una selecció estricta dels raïms i en una acurada elaboració, però, sobretot, en una intensa recerca de finques i microclimes idonis per a la plantació de noves vinyes dins de la denominació. Les seves vinyes, de cultiu orgànic, es troben al vessant nord del Montsant, entre 700 i 750 metres d'altitud, a la comarca de les Garrigues i limitant amb el Priorat per la Serra de la Llena. Un total de 102 hectàrees, amb 32 hectàrees de vinyes plantades sobre sòls de textura franc-argilosa i franc-llimosa amb diferents nivells de graves que permeten un bon drenatge (donada una pluviometria de 450 mm de mitjana anual). L'orografia de la zona és més accidentada que a l'interior de la denominació.

Les varietats plantades són les blanques macabeu i chardonnay i les negres cabernet sauvignon, merlot, garnatxa i ull de llebre, que es van plantar entre 1960 i 1989. El celler compta amb un gran parc de botes, que arriba fins a les 300. Totes elles són de roure francès, principalment Allier i en la seva gran majoria noves, tot i que també de primer i segon any. Elaboren dos vins blancs (Cérvoles Colors Blanc i Cérvoles Blanc) i quatre vins negres (Cérvoles Colors Negre, Cérvoles Garnatxa, Cérvoles Negre i Cérvoles Estrats). A més, Cérvoles forma part del selecte grup Grandes Pagos de España, associació de finques vitivinícoles de tota Espanya que defensen i propaguen la cultura del vi de terror.



CÉRVOLES CELLER

DO COSTERS DEL SEGRE



Colors Blanc



Colors



Garnatxa

CÉRVOLES CELLER

DO COSTERS DEL SEGRE



Cérvoles Blanc



Cérvoles



Cérvoles Estrats



Tomàs Cusiné
Colección Vila Vinítea
75 aniversario

ESPELT VITICULTORS

DO EMPORDÀ

Les vinyes d'Espelt formen part del paisatge que abasta des de Rabós fins al Parc Natural del Cap de Creus, a l'Empordà. Un amfiteatre sobre el Mediterrani, protegit pels Pirineus. Tres generacions han consolidat el celler, Lluís i Quimeta Espelt, tots dos viticultors, la van fundar l'any 2000, recuperant el llegat dels seus avantpassats. Damià, el seu fill, va prendre decisions importants que els van permetre avançar i créixer, i Anna Espelt, filla de Damià i néta dels fundadors, biòloga i enòloga, la dirigeix actualment. Una part de les vinyes es van plantar entre els anys 1998 i 2002 com a projecte de fi de carrera d'Anna. El celler actual, amb una estructura on predomina el formigó i el vidre, es va inaugurar l'any 2000.

Les seves 25 hectàrees de vinyes estan repartides entre plans i muntanyes, al Cap de Creus es troben les vinyes de Mas Marés prop de Roses, tocant a la mar, i a Vilajuïga posseeixen vinyes en vessants i en pla, just davant del celler. El tret climàtic més destacat de la zona és el poderós vent de tramuntana, perfecte per assecar la vinya després de la pluja i evitar així malalties en el raïm, però un petit enemic quan trenca raïms, fulles i brots. Les vinyes estan plantades sobre dos tipus de sòl: el sauló i la pissarra. El primer és sorrenc i brinda vins frescos i elegants, mentre que la pissarra és la responsable de vins més madurs i tànnics.

Conreen totes les seves vinyes en ecològic (amb certificació) amb les varietats mediterrànies i empordaneses: garnatxes (lledoner blanc, lledoner negre, lledoner gris, com se'ls anomena localment), carinyena, monastrell, syrah, macabeu (viura) i moscatell. Amb elles elaboren una àmplia gamma de vins, blancs, rosats, negres i dolços, que reivindiquen les singularitats de cadascuna d'elles.



ESPELT VITICULTORS

DO EMPORDÀ



Vailet Blanc



Mareny



Sol i Vent Blanc



Quinze Roures



Lledoner Roig



Lledoner Rosat



Coralí Rosat



Sauló Negre



Efímera
Lledoner Negre



Vidiví

ESPELT VITICULTORS

DO EMPORDÀ

ESPELT VITICULTORS

DO EMPORDÀ



Sol i Vent



Terres Negres



Coma Bruna



Pardells



Les Elies



Moscatell



Garnatxa de
l'Empordà



Aïram



Escuturit
Brut Nature



Escuturit Brut



Escuturit
Brut Rosat

ESPELT VITICULTORS

DO EMPORDÀ

ANNA ESPELT

DO EMPORDÀ

El 20 de juny de 2019 va veure la llum el projecte més personal d'Anna Espelt, enòloga i propietària d'Espelt Viticultors: Cap de Creus, que reuneix vins elaborats dins el Parc Natural del Cap de Creus, a la finca de Mas Marés. Són vins que homenatgen la naturalesa d'un lloc on destaquen amb més intensitat totes les característiques de l'Empordà: la tramuntana és més potent, el Mediterrani és a prop, el mar i la muntanya s'uneixen... Un lloc on la natura és salvatge i pura. Els vins s'elaboren amb varietats locals, que porten segles a la zona, com són la monastrell, la picapolla o la lledoner negra (el nom que rep la garnatxa a l'Empordà) i que s'han adaptat de forma natural. Es treballa amb sensibilitat per la terra i els ecosistemes que envolten les vinyes, de manera que la vinya forma part d'aquest mosaic ple de biodiversitat.

Cadascun dels vins que componen el projecte reflecteix un concepte, un lloc important per l'Anna: Escumós de l'Empordà, Cala Rostella i Pla de Tudela.



ANNA ESPELT

DO EMPORDÀ



Cap de Creus Escumós
de l'Empordà



Cap de Creus
Cala Rostella



Cap de Creus
Pla de Tudela

BÀRBARA FORÉS

DO TERRA ALTA

Als anys noranta Carmen Ferrer i Manolo Sanmartín prenen les regnes del celler i apostem per un canvi de paradigma convertint-se en pioners en l'elaboració de vins a la DO Terra Alta, amb la garnatxa blanca com a eix vertebrador i començant un canvi en la manera d'entendre el vi a la zona. El 2014 s'incorpora al celler familiar la seva filla, Pili Sanmartín Ferrer, sisena generació, aportant una nova mirada que estableix diàlegs entre el vi, la cultura, les arts, el paisatge i tot el relacionat amb la quotidianitat.

Actualment conreen 30 hectàrees de vinya de secà repartides pel terme municipal de Gandesa que es complementen amb petites parcel·les d'oliveres, ametllers i taques de bosc.

El celler compta amb la certificació del Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE), però en el cultiu de les seves finques intenten anar més enllà de la certificació ecològica. Per aquest motiu des de fa ja cert temps estan treballant des de la perspectiva de l'agroecologia. Fertilitzen amb adobs orgànics de proximitat, d'origen animal i vegetal. Els tractaments que apliquen són a base de sofre, i de coure en menor mesura, i a més, segueixen el calendari lunar tant en els treballs agrícoles com en els del celler.



BÀRBARA FORÉS

DO TERRA ALTA



Blanc



Rosat



Negre

BÀRBARA FORÉS

DO TERRA ALTA



El Quintà



Abrisa't



El Templari



Coma d'en Pou



Dolç

VINS EN MOVIMENT

GANDESA

Bàrbara Forés En Moviment és el projecte personal que Pili Sanmartín va iniciar el 2014. Són petites vinificacions especials mogudes per la intuïció i l'experimentació.

El nom d'“En Moviment” fa referència al constant moviment que és la vida. Cuidar la terra i acompanyar els vins implica caminar, equivocar-te, dubtar, aprendre... el vi és esdevenir.

En moviment és un trajecte, un viatge que s'inicia quan Pili Sanmartín arribada al Celler Bàrbara Forés i que continua fins a l'actualitat. Una sèrie de números, i una nova lletra, la A. Agroecologia, vins amb mínima intervenció i produccions molt limitades.



VINS EN MOVIMENT

GANDESA



A-Ancestral



1-Garnatxa Blanca



2-Macabeu



3-Garnatxa Negra

OLLER DEL MAS

DO PLA DE BAGES

Amb les seves 600 hectàrees de terrenys, oliveres, cereals, bosc i vinya, i els seus 1.000 anys d'història, Oller de Mas s'ha convertit en un dels cellers de referència de la DO Pla de Bages. La finca està situada entre la muntanya de Montserrat i el Parc Natural de Sant Llorenç del Munt i l'Obac (Barcelona) i està dirigida per la 36a generació de la família Margenat. Va ser el 2003 quan va començar una nova etapa vinificant i embotellant a la propietat, on també es troba una masia medieval fortificada del segle X.

Les seves 60 hectàrees de vinya –on donen gran importància a les varietats autòctones– gaudeixen d'un clima amb una important variació de temperatures entre el dia i la nit, que afavoreix una òptima maduració del raïm i del seu potencial aromàtic. Cultiven les varietats autòctones picapoll blanc, picapoll negra i les tradicionals mandó, sumoll, malvasia, samsó i macabeu, juntament amb merlot, syrah, cabernet franc i cabernet sauvignon.

A les seves vinyes es practica una viticultura ecològica certificada pel Consell Català de Producció Agrària Ecològica (CCPAE). I, a més, compta amb el certificat de petjada de carboni que l'acredita com el primer celler de Catalunya i el tercer del món amb les emissions de carboni més baixes (0,7 grams per litre).

Com a curiositat, “Oller” significa “el que fa olles”, per aquest motiu a l'escut de la família (i també al logotip del celler) apareixen tres olles d'or. De fet, enmig de les vinyes hi ha un forn de pedra seca de segle XIII que han tornat a encendre per tornar a fabricar olles amb la terra de la finca.



OLLER DEL MAS

DO PLA DE BAGES



Petit Bernat
Blanc

Petit Bernat
Negre

Bernat Oller Blanc
de Picapolls

Bernat Oller
Rosat

Bernat Oller
Negre

Arnau Oller

Picapoll Negre

OLLER DEL MAS

DO PLA DE BAGES



Càndia

Els Merlets

Els Flautats

Els Encantats
Orange

Els Aurons

Ròmia

Vermut

Cervesa Vitis
Picapoll

CELLER BELLASERRA

VI DEL VALLÈS

El nom de celler Bellaserra ve d'abans de l'any 1488, sorgeix dels orígens de la Masia Can Planes per donar nom a un projecte que vol recuperar els orígens de la vinya vinculats a la història de la finca i elaborar vins amb identitat catalana seleccionant les millors parcel·les de les DOs de Catalunya. La masia és una casa pairal típica catalana amb un pati tancat, consta d'un celler, que s'han recuperat per elaborar els seus vins, coberts i corrals que fan palesa l'important activitat agrícola i ramadera d'un passat recent.

En Marc Maldonado, Frank Margenat, Carles Muray i Laia Puig són quatre amics que des de fa anys es dediquen a l'elaboració i comercialització de vins a Oller del Mas. A l'antiga Masia de Can Planes on s'ha elaborat vi durant molts anys, han refundat la tradició de l'antic Celler Bellaserra per crear vins amb identitat pròpia que expressen el *terroir* de Catalunya.

Tots quatre treballen junts en l'elaboració d'aquests vins provinents de diferents vinyes catalanes seleccionades per aconseguir vins frescos i elegants, tastant, cercant les millors maduracions i vinificant amb el màxim respecte possible per mantenir l'essència del fruit, en unes instal·lacions centenàries.



CELLER BELLASERRA

VI DEL VALLÈS



Benplantat Blanc



Benplantat Rosat



Benplantat Negre



Benplantat Negre
Selecció



Superbloom

PAZO SEÑORANS

DO RÍAS BAIXAS

Pazo Señorans, és un dels cellers indispensables de Rías Baixas, és propietat de la família Mareque-Bueno. A finals dels setanta, la Marisol Bueno i el seu marit Javier Mareque van descobrir una propietat situada a Meis (Pontevedra), en ple Val do Salnés, de la qual ràpidament es van enamorar. Entre les seves 12 hectàrees hi havia una vinya, una plantació de kiwi i una magnífica casa pairal del segle XVI en ruïnes, Pazo Señorans, que dona nom al celler.

El gran potencial i qualitat de l'albariño, llavors una varietat només reconeguda en l'àmbit local, els va animar a emprendre aquest projecte familiar, en el qual també està ja involucrada la segona generació. Marisol sabia que aquesta varietat, noble, podia donar grans vins i amb aquesta fe va participar activament en el Consell Regulador, convertint-se en la primera presidenta de la Denominació d'Origen, del 1986 al 2007.

L'albariño és el seu vi més emblemàtic, un reflex de la filosofia del celler que, des dels seus inicis, ha buscat incansablement l'expressió d'aquesta varietat. Encara que avui dia comença a ser habitual trobar altres propostes i no només els albariños joves d'èxit, Pazo Señorans va ser un dels pocs cellers, un pioner, a l'hora d'apostar pels grans blancs de Galícia afinats en ampolla. El seu incansable treball l'ha portat a elaborar vins profunds que han reivindicat propostes madures i sorprenents, juntament amb els albariños habituals.

Actualment, les vinyes ocupen una extensió aproximada de 50 hectàrees, 22 d'elles en propietat i les altres 30 de viticultors fixos, situades en un radi de 5 km del celler i properes al mar. Aquestes 30 hectàrees dels viticultors les componen aproximadament 350 petites parcel·les, que s'han anat escollint al llarg d'aquests anys. Són vinyes que es controlen des del celler, pertanyents a 100 famílies de la zona.



PAZO SEÑORANS

DO RÍAS BAIXAS



Albariño



Colección



Selección de Añada



Tras Los Muros



Sol de Señorans
Albariño



Novembro
Albariño (50 cl)

PAZO SEÑORANS

DO RÍAS BAIXAS



Orujo



Aguardiente
de Hierbas

VIÑA MEÍN-EMILIO ROJO

DO RIBEIRO

Viña Meín es troba a la històrica vall de l'Avia, al costat del llegendari monestir cistercenc de San Clodio, epicentre del desenvolupament de la viticultura a Ribeiro durant l'Edat Mitjana. Ja l'any 1158 es nomena a Meín com a un lloc privilegiat per a la producció de raïm. Fundat el 1988, aquest celler conforma un paratge i patrimoni vitícola molt singular. Les seves 14 petites parcel·les sumen un total de 18,3 hectàrees, la gran majoria de les quals es troben a San Clodio, en el terreny intermedi entre la muntanya i la ribera del riu. Les parcel·les es troben entre els 100 i els 200 metres d'altitud i les vinyes, majoritàriament, estan plantades en vessants i allunyades de la riba del riu en terrasses, bancals i *socalcos*. Les vinyes són una amalgama d'orografies i ondulacions del territori amb exposicions nord-sud, est-oest i hores de sol. Això significa que cada parcel·la té una complexitat i situació geogràfica específica, la seva pròpia personalitat.

A més de les vinyes de San Clodio –la finca més alta de Viña Meín– també compten amb Finca Meín, Toro, Mosquera, As Searas, Regueira, Ricardo, As Costes i Cuñas de Abaixo. La parcel·la d'Emilio Rojo està just davant de Viña Meín, al marge dret del riu.

Pel que fa a les varietats, entre les blanques, la majoritària és treixadura (65%) seguida de torrontés, godello, albariño, loureira, lado i caíño blanco. En varietats negres conreen principalment caíño longo i brancellao i també tenen alguns ceps de souson i una vinya vella de garnatxa tintorera.

La verema és manual i es fonamenta en el coneixement de la varietat i la parcel·la, així que no només es recull cada tipus de raïm per separat, sinó que també es té en compte la parcel·la i la varietat dins d'una mateixa vinya. La selecció dels raïms es fa tant al camp com al celler. Per a l'elaboració es combinen recipients de diferents materials, com ara dipòsits d'acer inoxidable de petites capacitats, foudres, botes de 600 litres i formigó.

Des de l'any 2019, Viña Meín i Emilio Rojo formen part del grup Alma Carraovejas amb Pedro Ruíz Aragoneses al capdavant. En aquesta nova etapa, Laura Montero n'és la directora tècnica i l'encarregada de l'elaboració d'O Pequeno Meín (la seva recent incorporació), Viña Meín Blanco, a més del vi de parcel·la d'Emilio Rojo.



VIÑA MEÍN-EMILIO ROJO

DO RIBEIRO



O Pequeno Meín



O Gran Meín
Castes Brancas



O Gran Meín
Tinto



Emilio Rojo

VIÑA MEÍN-EMILIO ROJO

DO RIBEIRO



Blanco



Eiras Altas

LUSTAU

DO JEREZ-XÉRÈS-SHERRY

Lustau és un celler de Jerez de gran prestigi mundial i l'únic que elabora a les tres ciutats del Marco de Jerez: Jerez de la Frontera, Puerto de Santa Maria i Sanlúcar de Barrameda. Sergio Martínez, el seu enòleg i capatàs, ha estat reconegut el 2020, per quart any consecutiu, com el “Millor Enòleg de Vins Generosos del Mon”, segons la International Wine Challenge.

El celler va ser fundat el 1896 per Don José Ruíz-Berdejo Veyán, qui conreava les vinyes a la seva finca Nuestra Señora de la Esperanza, als afores de Jerez. Actualment, Lustau compta amb la Viña Monteguillo, situada al Pago de Montegil, amb terra *albariza* i un pendent moderat on creix la palomino fino; i amb la Viña Las Cruces al Pago de Abulagar, amb sòls sorrencs, d'argila i albariza, on cultiven palomino fino, moscatel i pedro ximénez.

En els seus inicis, Lustau emmagatzemava els vins i després els venia als grans cellers exportadors. Així va iniciar el concepte d'almacenista: algú que compra vi de Jerez o most de viticultors i el cria al seu propi celler. El 1940, el seu gendre Don Emilio Lustau Ortega va traslladar el celler al casc antic de Jerez i, a poc a poc, va anar ampliant el negoci com a almacenista. A la dècada dels setanta la companyia va continuar la seva expansió amb la construcció de noves naus i l'any 2000 va adquirir sis històrics cellers del segle XIX al centre de Jerez per seguir ampliant les seves instal·lacions.

A la dècada dels vuitanta, van començar a embotellar i comercialitzar vins molt especials de petits cellers, creant la gamma Almacenista. La idea era embotellar vins de Jerez que no tenen llicència del Consell Regulador perquè el seu treball fos reconegut i no acabés desapareixent. En aquesta dècada s'uneix la gamma Solera Familiar.

Actualment, també compta amb la de Vinos Singulares, VORS i Ediciones Especiales. Aquesta última aglutina, entre altres, els vins Single Cask que Lustau ha elaborat al costat de Vila Viniteca. Vins únics que es troben en llocs recòndits del celler i que tenen unes característiques molt especials, no només per la seva vellesa, sinó també per les condicions en les quals s'han criat.



LUSTAU

DO JEREZ-XÉRÈS-SHERRY



Manzanilla
Papirusa

Fino Jarana

Fino Puerto
Fino

Amontillado
Los Arcos

Amontillado
Escudrilla

Oloroso
Don Nuño

Palo Cortado
Península

LUSTAU

DO JEREZ-XÉRÈS-SHERRY



East India

Moscatel Emilin

PX San Emilio

Sherry 2002

PX Murillo
Selec. Centenario

Fino del Puerto
J.L. Gózález Obregón

Manzanilla Pasada
Manuel Cuevas Jurado

LUSTAU

DO JEREZ-XÉRÈS-SHERRY



Oloroso
Emperatriz
Eugenia



Oloroso del
Puerto González
Obregón



Oloroso "Pata de
Gallina"
J. García Jarana



Amontillado del
Puerto J.L.
Gozález Obregón



Amontillado de
Sanlúcar de
Barrameda M.
Cuevas Jurado



Amontillado del
Castillo A. Caballero
y Sobrinos



Amontillado
VORS



Oloroso
VORS

LUSTAU

DO JEREZ-XÉRÈS-SHERRY



Palo Cortado
VORS



Sigle Cask
Fino de Jerez



Sigle Cask Fino
del Puerto



Sigle Cask
Manzanilla del
Boco



Sigle Cask
Amontillado del
Puerto



Sigle Cask
Amontillado de
Salúcar



Sigle Cask
Palo Cortado
del Tonel



Sigle Cask
Tintilla de Rota

LUSTAU

DO JEREZ-XÉRÈS-SHERRY



3 En Rama Fino
de El Puerto de
Santamaría

3 En Rama Fino
de Jerez de la
Frontera

3 En Rama Fino
de Sanlúcar de
Barrameda



Vermut Blanco

Vermut Rosé

Vermut Rojo

LUSTAU

DO JEREZ-XÉRÈS-SHERRY



Brandy Solera
Reserva

Brandy Solera
Gran Reserva

Brandy Solera
Gran Reserva
Finest



Brandy Solera
Gran Reserva Familiar

MAISON TRIMBACH

AOC ALSACE

La família Trimbach promou la història i el terroir dels grans vins d'Alsàcia des de l'any 1626. El 1898 va rebre el Certificat de la més alta qualitat a l'Exposició Internacional de Brussel·les i va ser amb Frédéric Emile quan la Maison Trimbach va començar a embotellar els seus vins a Alsàcia, donant-los una garantia de qualitat i autenticitat i va abandonar la venda a granel. En acabar la Primera Guerra Mundial, sota les ordres de Frédéric Théodore, el seu fill, les operacions es van transferir a Ribeauvillé. Actualment, és allà on treballen tres generacions. Hubert Trimbach –11a generació– presideix el celler, els seus nebots Pierre i Jean –12a generació– juguen un paper fonamental en el seu desenvolupament i expansió i, recentment, s'ha incorporat Anne, filla del primer. La visió enològica de Trimbach és purista, durant aquestes 12 generacions, el celler sempre ha elaborat vins amb estructura, de llarga guarda, elegants i equilibrats.

Alsàcia se situa al nord-est de França i està vorejada per l'oest per Els Vosges i per l'est pel Rin, que separa la regió d'Alemanya. De fet, aquesta proximitat amb França i Alemanya ha creat un estil únic en els seus vins. Els de Trimbach provenen de múltiples Grands Crus, encara que la joia de la corona és la vinya de Clos Ste-Hune, just fora de Hunawihr, propietat de la família des de fa més de 200 anys.



MAISON TRIMBACH

AOC ALSACE



Sylvaner



Pinot Blanc



Riesling



Riesling Selection
Vieilles Vignes



Gewurztraminer



Pinot Gris
Réserve



Muscat Réserve



Pinot Noir
Réserve



Pinot Gris
Réserve Personnelle



Pinot Gris
13ème Génération



Gewurztraminer
Cuvée Seigneurs
de Ribeauvillé



Riesling Frédéric
Emile

MAISON TRIMBACH

AOC ALSACE

MAISON TRIMBACH

AOC ALSACE



Riesling
Schlossberg
Gran Cru



Riesling
Geisberg
Gran Cru



Riesling Clos
Sainte Hune



Gewurztraminer
Vendages Tardives



Pinot Gris
Vendages Tardives



Riesling
Vendages Tardives

MAISON TRIMBACH

AOC ALSACE



Riesling Frederic
Emile Vendages
Tardives.



Pinot Gris
Sélections de
Grains Nobles



Gewurztraminer
s.g.n. Hors Choix



Riesling Frederic
Emile Sélections
de Grains Nobles



Gewurztraminer
Sélections de
Grains Nobles

DOMAINE LOUIS JADOT

AOC BOURGOGNE

A Bourgogne conviuen petits *vignerons* amb grans *négociants* que vinifiquen les seves vinyes pròpies o compren raïm o vi a altres viticultors. La Maison Louis Jadot és un dels *négociants* més emblemàtics. Fundada el 1859, actualment controla 240 hectàrees des de la Côte d'Or a Beaujolais, amb moltes parcel·les emblemàtiques en propietat.

Tot va començar quan la família Jadot –d'origen belga– va decidir comprar el 1862 el que avui en dia continua sent un dels escassos *monopoles* de Bourgogne: Clos des Ursules 1er Cru, a Beaune. No va ser fins al 1859 quan Louis Henry Denis Jadot va fundar el celler, comprant els drets comercials del *négociant* Lemaire-Fouleux per poder exportar cap al nord d'Europa. La següent generació va expandir la propietat comprant diverses parcel·les en Grand Crus de prestigi.

Durant la direcció de Louis Auguste Jadot, va aparèixer una figura clau en la seva història: André Gagey –el seu delegat i mà dreta– qui va decidir contractar com a director tècnic i enòleg a Jacques Lardière, que va introduir l'estil de la mínima intervenció. El 1985 la família va decidir vendre l'empresa a la família Kopf, ja que no comptava amb ningú que pogués succeir a Louis Auguste i tenia una estreta relació amb els Kopf des del 1945, en ser els seus importadors als Estats Units. Actualment, segueixen sent els propietaris. Pierre-Henry Gagey, fill d'André Gagey, és des del 1992 el president de la companyia. Sota la seva direcció ha ampliat el llegat de la Maison, comprant a Bourgogne Domaine J.A. Ferret el 2008 i Domaine Prieur-Brunet el 2017, i Château des Jacques el 1996 a Beaujolais. El 2013, van començar el seu projecte a Oregon (Estats Units). Des del 2012, el director tècnic Frédéric Barnier manté l'estil de la Maison, els preceptes que l'enòleg Jacques Lardière va implantar durant més de 40 anys. Els seus vins es poden trobar a més de 122 països i amb una forta imatge de marca.



©Marco Grundt



DOMAINE LOUIS JADOT

AOC BOURGOGNE



Mâcon-Villages
Grange Magnien



Coteaux
Bourguignons Blanc



Bourgogne Couvent
des Jacobins



Pouilly-Fuissé
Petites Pierres



Beaune 1er Cru
Bressandes



Beaune Les Grèves Le
Clos Blanc 1er Cru



Meursault



Meursault
Narvaux



Meursault
1er Cru Perrières



Puligny-Montrachet



Puligny-Montrachet
1er Cru Les Referts



Puligny-Montrachet
1er Cru Les Combettes



Chassagne-Montrachet
1er Cru Les Embazées

DOMAINE LOUIS JADOT

AOC BOURGOGNE

DOMAINE LOUIS JADOT

AOC BOURGOGNE



Chassagne-Montrachet
1 C Abbaye de Morgeot



Corton-Charlemagne
Grand Cru



Bâtard-Montrachet
Grand Cru



Bienvenues-Bâtard-
Montrachet Grand Cru



Chevalier-Montrachet
Les Demeiselles G. C.



Montrachet
Grand Cru



Petit Chablis



Chablis



Chablis 1er Cru
Fourchaume



Chablis 1er Cru
Montée de Tonnerre



Chablis Grand
Cru Vaudésir



Chablis Grand
Cru Les Clos

DOMAINE LOUIS JADOT

AOC BOURGOGNE

DOMAINE LOUIS JADOT

Hospices de Beaune

AOC BOURGOGNE



Pouilly-Fuissé
"Cuvée Française Poissard"



Beaune 1er Cru Les
Montrevenots Cuvée
Suzanne et Raymond



1er Cru Meur-
sault GENEVRIÈRES
Cuvée Baudot



Meursault 1er
Cru GENEVRIÈRES
Philippe Le Bon



Meursault 1er Cru
CHARMES Cuvée
Albert Grivault



Beaune 1er
Cru Cuvée
Cyrot-Chaudron

DOMAINE LOUIS JADOT

AOC BOURGOGNE



Coteaux
Bourguignons Rosé



Coteaux
Bourguignons Rouge



Beaujolais-
Villages Primeur



Château des
Jacques Morgon



Bourgogne Pinot
Noir Couvent
des Jacobins



Bourgogne
Côte D'Or

DOMAINE LOUIS JADOT

AOC BOURGOGNE



Côte de Beaune
Villages



1er Cru Clos des
Couchereaux



Beaune 1er Cru
Cent Vignes



Beaune 1er Cru
Clos des Ursules



Pommard



Pommard
Epenots 1er Cru



Volnay



Volnay Santenots
1er Cru



Volnay 1er Cru
Clos des Chênes



Morey-Saint-Denis



Nuits-Saint-Georges
1er Cru Les Boudots

DOMAINE LOUIS JADOT

AOC BOURGOGNE

DOMAINE LOUIS JADOT

AOC BOURGOGNE



Chambolle-Musigny



Chambolle-Musigny
1er Cru Les Sentiers



Chambolle-Musigny 1er
Cru Les Feusselottes



Chambolle-Musigny
1er Cru Les Baudes.



Gevrey-Chambertin



Gevrey-Chambertin
1er Cru Estournelles
Saint-Jacques



Gevrey-Chambertin
1er Cru
Petite Chapelle



Gevrey-Chambertin
1er Cru Les Cazetiers



Gevrey-Chambertin 1er
Cru Clos Saint-Jacques



Vosne-Romanée



Vosne-Romanée 1er
Cru Les Chaumes



Grands-Echézeaux
Grand Cru

DOMAINE LOUIS JADOT

AOC BOURGOGNE

DOMAINE LOUIS JADOT

AOC BOURGOGNE



Latricieres-Chambertin
Grand Cru



Mazis-Chambertin
Grand Cru



Clos de Vougeot
Grand Cru



Clos Saint-Denis
Grand Cru



Clos de la Roche
Grand Cru



Chapelle-Cham-
bertin Grand Cru



Chambertin
Grand Cru



Charmes-Chambertin
Grand Cru



Chambertin Clos de
Bèze Grand Cru



Jadot Bonnes
Mares Grand Cru



Musigny
Grand Cru

DOMAINE LOUIS JADOT

AOC BOURGOGNE

DOMAINE J.A. FERRET

DOMAINE PRIEUR-BRUNET

AOC BOURGOGNE

Domaine Ferret

Domaine Ferret, fundada el 1840, va ser el primera Domaine a embotellar en la propietat. El celler va ser administrat per Jeanne, llavors Colette Ferret, durant mig segle, i ara és propietat de la Maison Louis Jadot, que continua treballant amb la mateixa filosofia de vinificar cada parcel·la per separat.

El celler té 17 hectàrees de vinyes en propietat a la denominació Pouilly Fuissé –tretze a l'amfiteatre de Fuissé i quatre a prop de la Roche de Vergisson–. Les vinyes es gestionen de manera sostenible, la collita es realitza a mà, fent una primera selecció dels raïms a la vinya.

Domaine Prieur-Brunet

El 2017 La Maison Louis Jadot va adquirir el Domaine familiar Prieur-Brunet, situat a Santenay, que compta amb 18 hectàrees de vinyes repartides a la Côte de Beaune: Santenay, Chassagne-Montrachet, Meursault, Volnay, Pommard i Beaune, així com una petita parcel·la dins del Grand Cru Bâtard-Montrachet.



DOMAINE J.A. FERRET

AOC BOURGOGNE



Pouilly-Fuissé



Pouilly-Fuissé Cuvée Tête
de Cru les Perrières



Pouilly-Fuissé Cuvée Tête
de Cru Clos des Prouges



Pouilly-Fuissé Cuvée
Hors-Classe Les Ménétrières



Pouilly-Fuissé Cuvée
Hors-Classe Tournant de Pouilly

DOMAINE PRIEUR-BRUNET

AOC BOURGOGNE



Santenay 1er Cru
Clos Rousseau



Santenay 1er Cru
Maladière



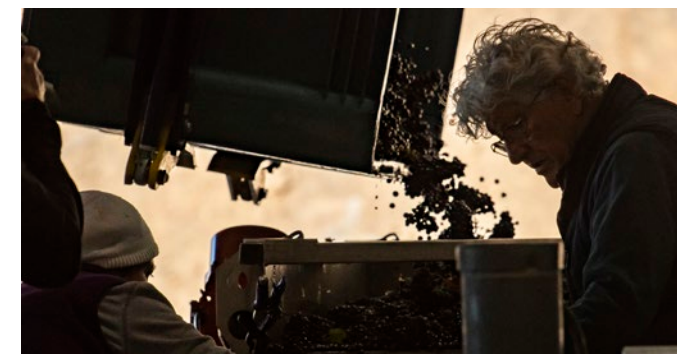
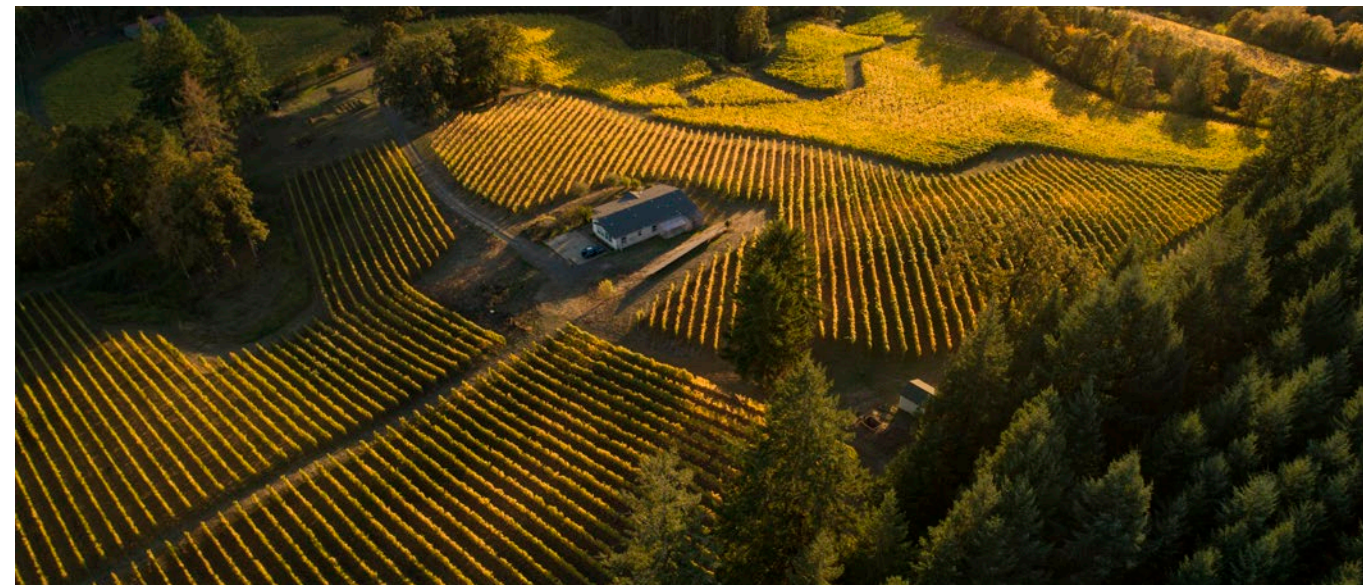
Meursault les
Forges

RÉSONANCE

OREGON

Résonance va ser el primer projecte de la Maison Louis Jadot fora de Bourgogne. Una aventura iniciada amb la plantació el 1981 de pinot noir a la regió vinícola de Yamhill-Carlton AVA dins de Willamette Valley (Oregon). El projecte està liderat pel prestigiós enòleg del celler Jacques Lardière, qui compta amb més de 40 anys d'experiència en l'elaboració a Bourgogne.

El celler té gairebé 141.000 m² de vinya en propietat entre Résonance Vineyard i Découverte Vineyard. La primera, situada a Yamhill Carlton AVA, són ceps de Pinor Noir plantats el 1981 amb un pendent orientat al sud entre 80 i 150 metres d'altitud, a prop de la Cordillera de la Costa, amb sols de sediments basàltics marins, quasi llimosos. A 16 kilòmetres, a Dundee Hills AVA, es troba Découverte Vineyard entre 182 i més de 210 metres d'altitud amb sòls volcànics predominantment vermells, on a més de la Pinot Noir també hi ha una petita part de Chardonnay.



RÉSONANCE

OREGON



Willamette Valley
Pinot Noir



Single Vineyard
Pinot Noir



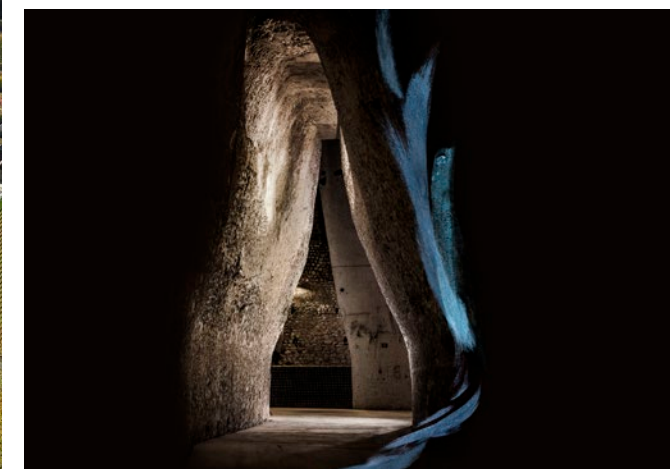
Decouverte
Vineyard Pinot Noir

CHARLES HEIDSIECK

AOC CHAMPAGNE

La Maison Charles Heidsieck va ser fundada a Reims el 1851 per Charles-Camille Heidsieck. L'interès del seu fundador pel Champagne aflora des de nen, gràcies al fet que va créixer envoltat de ceps a aquesta històrica regió francesa. Als 29 anys decideix crear una Maison pròpia. Aquest esperit innovador el va portar a comprar el 1867 unes caves que daten del segle III, una autèntica catedral subterrània de més de vuit kilòmetres de galeries a trenta metres sota terra, per a la criança dels seus escumosos. L'any 2015, aquest celler subterrani va ser reconegut com a Patrimoni Mundial de la UNESCO.

El celler té unes seixanta hectàrees de vinyes repartides pels departaments de Marne i Aube, amb certificació de viticultura sostenible. També compten amb la certificació d'Alt Valor Mediambiental *High Environmental Value*. Charles Heidsieck és un dels xampanyes que més medalles ha obtingut de tot el món. Els seus mestres bodeguers han estat reconeguts dotze vegades el guardó *Sparkling Winemaker of the Year*.



CHARLES HEIDSIECK

AOC CHAMPAGNE



Brut Réserve



Brut Rosé



Blanc de Blancs



Vintage



Vintage Rosé



Blanc des
Millénaires

CHAMPAGNE BOLLINGER

AOC CHAMPAGNE - AOC COTEAUX CHAMPENOIS

La Maison Bollinger elabora champagne des del 1829 i és un dels proveïdors oficials de la Casa Reial britànica. Actualment, té 160 hectàrees de vinyes de chardonnay, pinot noir i pinot meunier.

Només elaboren dos assemblatges –Special Année i Grande Année– provinents de 30 Crus diferents del Departament de Marne, 10 són Grand Cru i 14 Premier Cru. Els Grande Année i R.D. són 62% de pinot noir, 35% chardonnay i un 3% pinot meunier. Les Special Cuvée s'elaboren amb un 60% de pinot noir, un 25% de chardonnay i un 15% de pinot meunier.



CHAMPAGNE BOLLINGER

AOC CHAMPAGNE - AOC COTEAUX CHAMPENOIS



Special Cuvée Brut



Brut Rosé



PN VZ



Grande Année
007 James Bond



La Grande Année



La Grande Année
Rosé



Vieilles Vignes

BIONDI SANTI

TOSCANA

Aquest celler sorgeix a finals del segle XIX i és part de la història viva del seu país. El 1865, Clemente Santi funda Brunello di Montalcino, la regió que anys més tard aconseguirà erigir-se en una de les més importants del món.

L'equilibri i la frescor vibrant de la Sangiovese, l'única varietat dels Brunello i Rosso di Montalcino, es treballa i desenvolupa a la finca Tenuta Greppo, propietat de la família, des de fa més de 150 anys. Una viticultura meticulosa, el estudi de sòls i parcel·les al costat de la selecció del seu propi clon dibuixen l'èxit del projecte.



BIONDI SANTI

TOSCANA



Rosso di
Montalcino



Brunello di
Montalcino



Brunello di Montalcino
Riserva

MARISA CUOMO

DOC COSTA D'AMALFI

Marisa Cuomo i Andrea Ferraioli funden el 1980 un petit projecte a l'evocador i idíllic paratge de Furore (Salern). Amb 10 hectàrees de vinya de varietats locals –Fenile, Ginestra, Ripoli, Falanghina i Biancolella– que durant centenars d'anys han estat conreades a la Costa Divina, el celler cerca l'equilibri entre frescor, humitat i envelliment a la zona del sud d'Itàlia.

La seva viticultura heroica és present en el seu enclavament. El mateix poble de Furore té tal pendent que els seus carrers no arriben a ajuntar-se entorn d'una plaça. Cada centímetre guanyat a la muntanya es converteix en un lloc habitat, per les seves gentes o les seves vinyes. Els raïms que creixen aferrades a la roca de Furore estan exposades a la convivència entre el sol i la mar de la costa d'Amalfi.



MARISA CUOMO

DOC COSTA D'AMALFI



Costa d'Amalfi
Bianco



Costa d'Amalfi
Fiorduva

VEGA SICILIA

DO RIBERA DEL DUERO

El mític celler Vega Sicília és un projecte iniciat el 1982 per la família Álvarez i actualment té 140 hectàrees de vinya, limítrofes amb el riu Duero, de les varietats Tempranillo, Cabernet Sauvignon i Merlot, que es vinifiquen per lots en funció de la varietat de raïm, edat de la vinya i les classificacions taxonòmiques del sòl. Totes les vinyes tenen una edat mínima de més de deu anys i en alguns casos, com la vinya de l'Ontañón, hi ha ceps plantats el 1910 després de la fil·loxera. El celler compta una sala de criança amb més de 3.000 botes i una boteria pròpia.

Un dels grans senyals d'identitat de Vega Sicilia és l'elaboració de vins concentrats, madurs, refinats i extremadament elegants, convertint-se en un dels grans representants dels millors vins espanyols a tot el món. Actualment, al capdavant de l'elaboració d'aquests vins es troba Gonzalo Iturriaga de Juan, director tècnic del celler des del 2015.



VEGA SICILIA

DO RIBERA DEL DUERO



Valbuena 5°
Añal Reserva



Único



Único Reserva
Especial

ALIÓN

DO RIBERA DEL DUERO

Alión es va fundar el 1991 i el seu nom fa referència al *concello* lleonès on va néixer David Álvarez, fundador de Vega Sicília. Es troba prop del curs del riu Duero, als voltants de la Ribera de Peñafiel. Els seus primers vins s'elaboren dos anys més tard i el 2009 culmina una remodelació per la implantació de la fermentació en dipòsits de roure amb una nau de vinificació que alberga una vintena de dipòsits que es renoven cada cinc anys.

El celler té 130 hectàrees de vinyes en tres zones diferents –70 hectàrees a la finca de Vega Sicília, 30 hectàrees al terme de Padilla de Duero i 30 hectàrees a la localitat de Pesquera de Duero– això li proporciona una diversitat de sòls, principalment amb grava de quars i fraco-arenosos a causa de la seva proximitat al riu.



ALIÓN

DO RIBERA DEL DUERO



Alión



Alión
(Magnum)

MACÁN

DOCa RIOJA

Macán es va crear el 2004, fruit de la unió de Tempos Vega Sicília i la Companyia Vinícola Baró Edmond de Rothschild. Els primers vins s'elaboren el 2009 i el projecte es consolida amb la construcció del celler a Samaniego (Àlaba) —obra de l'arquitecte espanyol Enrique Johansson — l'any 2016. Està format per tres naus independents, aprofitant el pendent natural del vessant i compta amb un sistema d'eficiència energètica a partir de plaques solars i biomassa.

El celler té 98 hectàrees de vinya de tempranillo en propietat situades a les faldilles de la Sierra Cantàbria, al nord del riu Ebre, repartides entre els municipis de San Vicente de la Sonsierra, Labastida, Ábalos i Elvillar. Són parcel·les petites en terrasses altes sobre sòls pobres de tipus argilo-calcarí, que gaudeixen d'un clima suau, amb caràcter atlàntic i influències de corrents mediterranis i continentals.



MACÁN

DOCa RIOJA



Macán



Macán Clásico

PINTIA

DO TORO

Pintia és el celler de TEMPOS de Vega Sicília a la DO Toro. El projecte s'inicia l'any 2001 comprant totes les vinyes velles que troben disponible a San Román de Hornija (Valladolid), una zona amb sòls de còdol formats pels dipòsits del riu Duero.

Durant els quatre anys següents es van provar diverses processos d'elaboració amb raïm de diferents pagos i criances en diferents botes per aconseguir l'estil de vi on es resaltin les característiques del raïm tinto de Toro. Finalment, segons les característiques de l'anyada, les botes usades per l'elaboració són en un 70% d'origen francès i en un 30% de roure americà, i en elles el vi roman entre 12 i 15 mesos.

La construcció del celler acaba el 2006 i actualment compta amb 96 hectàrees de vinyes, localitzades en diferents parcel·les, de la varietat la tinta de Toro amb una edat mitjana de trenta-cinc anys, a 700 metres d'altitud i amb sòls de dipòsits al·luvials que formen part de terrasses altes del riu Duero. Les vinyes es troben principalment en dues parcel·les: Garabitas amb sòls moderadament pedregosos en superfície i amb abundant grava en profunditat, i Los Hoyos, que, al contrari, són sòls molt pedregosos en la superfície amb graves que regulen la temperatura.

Pintia és un vi "únic", que no té una segona marca, el que garanteix que en cada anyada sempre serà el millor vi possible que pugui elaborar-se conforme a les condicions naturals de la collita.



PINTIA

DO TORO



Pintia

OREMUS

TOKAJ

El celler Oremus -fundat a 1993 per la família Álvarez (Vega Sicília, Alión, Macán i Pintia)- es troba a Tokaj a les ribes del riu Bodrog, en una cadena muntanyenca al nord-est d'Hongria, que el 2002 el Comitè del Patrimoni Mundial de la UNESCO va declarar patrimoni mundial.

L'origen d'Oremus es remunta a l'any 1630 quan Maté Szepsi Lacko, predicador calvinista, va elaborar el primer “vi de llàgrima de Tokaj” (Tokaj Aszú) i el va oferir a la princesa Susana Lorántffy, esposa de Jorge Rákóczi Primer Príncep de Transsilvània, en la commemoració de les festes de Pasqua. El singular present va néixer del raïm conreat en la vinya d'Oremus, que el 1772 s'estableix la primera classificació de vinyes del món i és reconegut com a primae classis.

Els Oremus són vins complexos que pretenen transmetre la delicadesa d'un “vi de reis”.



OREMUS

TOKAJ



Mandolás



Vendimia
Tardía



Petracs

OREMUS

TOKAJ



Aszú
3 Puttonyos



Aszú
5 Puttonyos



Aszú
6 Puttonyos



Eszencia

