



Mercoledì 12 Marzo
Il Mare Nostrum organizza una serata
di degustazione vini a tema con:
I Riesling del centro Europa
Con Triple A

La scelta dei piatti è libera e alla carta come tutte le sere, i vini in degustazione, un calice per tipo, saranno offerti da noi e dalla cantina.

Vi chiediamo di prenotare specificando "degustazione vini" nelle note, per la nostra organizzazione della serata è molto importante.

Agricoltori Artigiani Artisti

Questo manifesto nasce in seguito alla constatazione che buona parte dei vini attualmente prodotti nel mondo sono standardizzati, cioè ottenuti con tecniche agronomiche ed enologiche che mortificano l'impronta del vitigno, l'incidenza del territorio e la personalità del produttore. La standardizzazione sta generando vini simili in ogni angolo del pianeta, appiattiti nei caratteri organolettici e incapaci di sfidare il tempo.

Secondo questo manifesto, per ottenere un grande vino, ad ogni produttore occorrono 3 doti basilari riassumibili nelle 3 "A" di:

"A" come agricoltori

soltanto chi coltiva direttamente il vigneto può instaurare un rapporto corretto tra uomo e vite, ed ottenere un'uva sana e matura

esclusivamente con interventi agronomici naturali

"A" come artigiani

occorrono metodi e capacità "artigianali" per attuare un processo produttivo viticolo ed enologico che non modifichi la struttura originaria dell'uva, e non alteri quella del vino

"A" come artisti

solamente la sensibilità "artistica" di un produttore, rispettoso del proprio lavoro e delle proprie idee, può dar vita ad un grande vino dove vengano esaltati i caratteri del territorio e del vitigno

Avremo qui un rappresentante della cantina a raccontarci qualcosa della loro storia e produzione

I vini proposti:

Cremant de Raphael

Les vins Pirouettes

Alsazia/Francia

Originario del villaggio di Ammerschwihr, realtà dalla storica vocazione vitivinicola al confine nord-est con la Germania, dalla quale è influenzato per quanto riguarda il clima. La famiglia Binner è storicamente impegnata nella produzione di vini: si ritrovano, infatti, tracce storiche che porrebbero le basi della loro attività fin dal 1770. Oggi possiedono circa 11 ettari vitati, sapientemente coltivati dall'ultima generazione al lavoro della famiglia che ha deciso di seguire i dettami dell'agricoltura biodinamica, in ottica di sostenibilità e rispetto della natura.

Una bollicina dal sorso teso e dissetante. Riesling con una parte di pinot grigio e bianco. Metodo Classico che per 26 mesi rimane a riposare sui lieviti. Il primo sorso ricorda il morso croccante di una mela, che poi trasforma il naso in sentori di fiori bianchi e aromi di crosta di pane. Senza solfiti aggiunti

Kabinett '22

Immich-Batterieberg

Mosella/Germania

L'azienda Weingut Immich-Batterieberg, che si trova nel villaggio di Enkirch nella Mittelmosel, vanta origini antichissime, difatti il primo documento che ne attesta l'esistenza risale addirittura al 908 Dopo Cristo. Nel 1945 la famiglia Immich acquista la parcella e inizia a produrre i suoi vini. A partire dal 2009 è il regista Gernot Kollmann a riscattare la produzione con un cambio di rotta verso una viticoltura rispettosa dell'ambiente. Oggi in particolar modo il cru Enkircher Batterieberg è divenuto famoso, in quanto qui si trovano viti ultracentenarie a piede franco su terreni scistosi pendenti.

Un Mosel Prädikatswein proveniente da diversi vigneti situati sulle ripide colline della Mosella, in Germania. Questo Riesling, ottenuto da una breve macerazione a grappolo intero e da fermentazione spontanea in acciaio, affina per alcuni mesi sulle fecce fini, esprimendo al meglio la mineralità e l'eleganza del terroir. Un vino perfetto per chi ama i Riesling dalla Mosella, con una mineralità spiccata e un'acidità ben bilanciata. Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, al naso presenta note di agrumi, biancospino e pesca bianca, con un tocco di gelsomino. Al palato è fresco e minerale, con un finale persistente.

Weelfel '21

Wimmer-Czerny

Wagram/Austria

La famiglia Wimmer-Czerny si trova a Fels am Wagram, nella regione austriaca di Wagram, sull'ansa settentrionale della valle del fiume Danubio, con terreni molto profondi tipici del Löss. La prima conduzione della fattoria risale al XVIII secolo, in seguito, negli anni '90, sono Astrid e Hans Czerny a condurre le vigne in biologico dal 2000 ed infine secondo i precetti della biodinamica dal 2003.

Ottenuto da uve coltivate su terreni argillosi e sabbiosi, si distingue per la macerazione sulle bucce e la fermentazione spontanea in acciaio. Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, al naso presenta aromi intensi di pesca, albicocca e agrumi, con un tocco minerale. Al palato è fresco e sapido, con una piacevole persistenza. Un vino che emoziona, che fa venire voglia di berne ancora un sorso, e poi un altro ancora.