Barolo „ Chinato ” vino aromatizato Dott. G. Cappellano 17.5% vol. 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie



Kód produktu	I0001390

Červené fortifikované víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Nebbiolo vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Piemonte - Barolo - sladké

Piemontská specialita, jejíž vznik se datuje na konec 19. století. Při její výrobě se přidávala alkoholová infuze z bylinek a koření, hlavně quina (Calisaia cinchona bark) do červeného vína z Barola.
Nápoj byl a je nazýván Barolo Chinato a dlky svému kladnému vlivu na zažívání je skvělým digestivem, s trochou sody a ledu je také dobrý jako aperitiv.

Byl konec roku 1870, kdy Giuseppe Cappellano, lékárník ze Serralunga d'Alba s obchodem v Turíně, zdokonalil původní recepturu Barolo Chinato marketingu jako „léčivé a antimalarické mazání", které se krátce poté stalo jednou z klasik italského enologie. Mluvíme o receptuře, protože toto skvělé aromatické víno pro meditaci se rodí z řemeslné moudrosti, předávané v jejich rodině z generace na generaci, která má mnoho společného se znalostí kultury země a venkova. Příprave je známý – do staleného Barola se přidává výtažek z china calisaia smíchaný s dalšími aromatickými bylinami, cukrem a alkoholem – přičemž seznam koření používaných pro aroma je tajný. Rovnováha kontrastů, chuťově-vonná komplexnost a nekonečná vytrvalost tvoří kouzlo vína, které je svůdné jako málokteré jiné, schopné udržet téměř nemožné spojení s hořkou čokoládou.

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Barolo „ Chinato ” vino aromatizato Dott. G. Cappellano 17.5% vol. 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie

Popis

Příběh vinice začíná praprадědečka, notáře Filippa Cappellana, bohatého statkáře s vášní pro víno, který ve svých 48 letech založil společnost sdružující 150 giornata piemontesi (což odpovídá asi 60 hektarů) do jednoho panství zemědělské půdy. Když zemřel, jeho syn Giovanni, enolog, se stal jeho nástupcem ve vedení společnosti. Zrenovoval vinici a postavil dva hotely v Alba a v Serralunga se všemi nejlepšími dostupnými zařízeními pro cestovní ruch Ligurie a Piemontu. Vytvořil slavnou „hroznovou kúru” v Serralunga a založil přepravní službu koňmi a kočáry z vlakového nádraží v Albě. V roce 1889 na pařížské světové výstavě získala vinice Giovanniho Cappellana bronzovou medaili. Můj vnitřní pradědeček se pravděpodobně vydal do Francie, aby ovládl její trh, protože francouzskou vinnou révu v těch letech už napadla hrozná mšice révokaz. Giuseppe, Giovanniho bratr, místo toho vystudoval farmacii a zvolil průmyslovou cestu vinařsko-farmaceutické výroby. Vytvořil v té době koncentrované mošty používané pro své léčivé účinky a první hroznové želé (získal zlatou medaili na mezinárodní výstavě vinařských produktů). Kromě toho vynalezl slavné Barolo Chinato. Průmyslové dobrodružství Giuseppe brzy skončilo: v roce 1912 jeho bratr Giovanni zemřel na tropickou horečku, kterou dostal v Tunisku, kam se vydal hledat některé druhy révy odolné vůči révokazu, a tak se Giuseppe rozhodl postarat se o rodinnou společnost. Dědeček Francesco Augusto Cappellano, enolog, šel ve stopách svých předků, když koncem 60. let předal štafetu svému synovi Teobaldovi. Po svém dětství v Eritrei se Teobaldo ujal kormidla společnosti a dramaticky ji změnil. Mnohem menší co do velikosti, a nejvyšší kontroly kvality, podle velmi specifických pokynů. Na jedné straně obnovená pozornost věnovaná terroiru z hlediska místní angažovanosti a obětavosti. V těch letech neměl Langhe dnešní pověst. Byly to turské země a Teobaldovým závazkem byla podporovat a bránit je aktivně, a s neúnavnou účastí v Consorzio del Barolo e Barbaresco, jako prezident Enoteca Regionale del Barolo. Na druhé straně nedávná viditelnost a finanční potíže vinařů učinily vyhlídky průmyslového přístupu k vinohradnictví příliš atraktivní. Teobaldo byl mezi prvními, kdo obhájil potřebu přehodnotit výrobu vína. Znovuobjevil harmonii s činností předků farmářů a převzal odpovědnost za ochranu životního prostředí. V posledních letech svého života byl prezidentem sdružení Vini Veri („Pravá vína”). V první linii prosazování přirozeného přístupu k vinařství. Byl také zvláště aktivní při vytváření sítě odpovědných producentů. Orientovaný na výzkum a vzájemnou podporu. Přístup orientovaný na kvalitu znamenalo, že obnovená pozornost byla věnována Barolo Chinato. Šedesátá léta nebyla dobrým obdobím, protože se množila nekvalitní konkurence. Teobaldo tvrdošíjně věřil v ručně psaný recept svého strýce Giuseppa, který dostal od svého otce Francesca v zalepené obálce. Svým charakteristickým taktem a vytrvalostí dlouho bojoval proti předsudkům, které sužovaly Barolo Chinato. Po letech bojů uspěl ve svém záměru vrátit elixíru prestiž, na kterou má nárok a kterou se nyní chlubí. Dosáhl toho tím, že ve jménu i dobrých časech žárlivě chránil recepturu svého předka a řemeslnou povahu produktu. Byl jsem ještě dítě, když se mi dostalo cti a poslání pokračovat v historii Barolo Chinato Cappellano prostřednictvím výuky receptu, technik a mnoha/ných postupů. Nechal jsem svobodu věnovat se svým inklinacím kromě vinařství, strávil jsem většinu svého mládí mezi studiem matky a chemie. Jakmile jsem konečně začal s akademickou kariérou, něco se změnilo, když jsem uvažoval o západu slunce mezi vinicemi. Něco nebylo úplně v pořádku a já si uvědomil, že moje povaha a pocit sounáležitosti mě ženou zpátky do vína a do sklepa. „Člověk musí být trochu blázen, aby se rozhodl strávit svůj život zíráním k nebi”, jak říkával můj otec, když významová starostí způsobené špatným počasím, které poznamenává osud farmaře... ve skutečnosti však v spodek této věty se právem skrývá pořadná dávka romantismu. Jsem – bohužel – romantik jako můj otec a – stejně jako on – nepochybně jsem trochu blázen. Jeho odchod byl pro nás všechny a pro společnost nevyčíslitelnou ztrátou a utrpením. Málokdo byl ochoten se vsadit, že pro nás existuje budoucnost. Jak se ukázalo, bezesné noci truchlení nad nenahraditelnou ztrátou byly mou a naší silou. Stáli jsme na místě a hodně jsme se změnili. Vnesli jsme řád do tvůrčího chaosu geniálního Baida; věci jsme systematizovali, restrukturalizovali a zdokonalili. Stejně jako můj otec věřím, že nespěch a ochrana přírody a životního prostředí je zásadní rozdíl. Při zásazích do révy nebo ve sklepě nesleduji z kvality a považuji za štěstí, že mohu spojit moudrost farmáře s technickými a vědeckými znalostmi postupů ekologického pěstování. Domnívám se, že to nebrání poctivosti a organoleptickým vlastnostem: mou výzvou je vést přírodu a nechat ji, aby se sama vyjadřila. Také věřím, že lidé vždy něco změní, že vztahy je třeba pěstovat a přikládat jim náležitou hodnotu, je to závazek, za který vděčím svému štěstí, památce mého otce a lidem kolem mě. Cantina Cappellano je taková, jaká je dnes díky mým předkům a mému otci. Ale také díky mým kamarádům vinařům, kteří byli po mém boku a podporovali mě, když jsem ztratil otce. Děkuji své mamince, která vždy byla a stále je pilířem firmy. Děkuji každému z mých starších i nových/ších spolupracovníků, kteří věří a milují filozofii, která oživuje Cantina Cappellano. A dnes, když držím kořeny zlepšimi nástroji, jaké používal můj prastrýc, mohu být hrdý na to, že držím ve vlastních rukou syntézu století a půl historie své rodiny. V praxi se tyto hodnoty promítají do činnosti respektující půdu a její nabídku: ve vinici pracujeme organickou metodikou (mělčí, síra různými způsoby a bez pesticidů), ve sklepě omezujeme své zásahy na minimum. reprodukováním přesně toho, co dělaly starší generace, pouze s dokonalejším nástrojí. Základní koncept je „delikátní”, od vinné révy až po lahev: prořezáváme neinvazivními technikami, sklízíme pomocí nástrojů, které zachovávají integritu hroznů, skladujeme naše lahve v podzemním sklepě, který je záměrně postaven tak, aby zaručoval dokonalé stárnutí až do odeslání Vinaři Cappellano byli často spojováni s pojmem „revoluce” - docela oxymoron, pokud si představíme zavedené renomé jako „tradicionalisté”. A přesto jsou tradice a revoluce dvě strany téže mince - zdá se, že revoluční či nekonformní postoj je vepsán v genech patriarchů Cappellana. Dědeček Francesco, tak tvrdohlavý, že opustí Langhe a založí vinařskou firmu v Africe (konkrétně v bývalé italské kolonii Eritrea). Otec Baldo, který se vrátil do Itálie se svou rodinou a se snem obnovit rodinnou vinici od nuly. Koupil zpět pozemek v jednom z nejprestižnějších crus v Langhe - Gabutti. Obnovil výrobu Barolo Chinato se starou recepturou a uskutečnil dávný sen svého otce o nerozbouřené vinici. Tiechu blázni, snílci, lehkomyslní. Vizionářský, statečný, předchůdci. Tato slova a mnohá další byla o nich použita, toto – a mnohem více – lze odvodit z jejich rodinné historie, zde jen krátce načrtnuté. Tyto rysy nejlépe charakterizují ty osobnosti, které přinášejí změnu a revoluci. Rádi věříme, že toto drobné semínko poletí/stí, naznačující světlejší budoucnost a sen, za který stojí za to bojovat, je nyní endemické a prostupuje mnou i všemi úžasnými lidmi, díky nimž se vinice dostala do dnešního dne. Pevně věříme, že správná motivace živená ohněm je nezbytná k tomu, aby život stál za to. Říkejme tomu příčina, říkejme tomu utopie. Tato snaha nás činí šťastnými a doufejme, že i aktivními a produktivními částmi tohoto svěžovšího systému. Rád bych se teď oddal vzpomínkám, protože pojem „anarchie” k mému otci neodmyslitelně patří. Vyrůstal jsem společně s vinicí a oba nás pěstoval svobodný a zodpovědný člověk. Svoboda vyjadřovat koncepty a vypracovávat projekty proti mainstreamovým názorům; osvobození od lidského volání následovat stádo v zájmu pohodlí a bezpečí. Zodpovědný za to, že byl vždy očitevián neústupným respektem k ostatním a vrozeným postojem k straně slabších. Anarchie a družnost, svoboda a zodpovědnost. Pro dítě i pro firmu znamená vyrůstat ve spojení protikladů uvádět filozofii do praxe, brát ji za vzor přesahující pouhou teorii. Můj otec nám odkázal jakési anarchické myšlení a nezávislý přístup, který nás přimělí dokonce zpochybnit (nebo přehodnotit) jeho vlastní práci, abychom nespadli do pastí různorodé, ale stejně nežádoucí homologace. Nezapomenutelným zůstává přístup k životu – a k výrobě vína –, který znamená to, na čem nám skutečně záleží: je nemyslitelné řídit se nahodilým dogmatem, zvláště když nejde o nic víc než o momentální módu. Zajímá nás význam. Dobrý produkt, skutečný výraz toho, co dává země a roční období, v kombinaci s moudrostí nezbytnou k dosažení harmonie a potěšení. Jsme oddaní etice země a člověka, věříme v lidstvo a v přírodu, ale začínáme od malého k velkému myšlení. Nehledejte nás na velkých pódiích, spíše počítejte s tím, že nás najdete na nestvorných místech, v nečekaných situacích, které nám mohou umožnit sdílet sklenku vína a kus cesty. Farma produkující 20 000 lahví vína ročně zajímá jen malý počet přátel zákazníků. Věřím ve svobodu informací, i když je rozsudek negativní. Myslím na své kopce jako na anarchickou arénu bez inkvizitorů nebo nepřátelských frakcí, jejichž vnitřní bohatství je stimulováno přísnými, přemýšlivými kritiky; bažící o společenství, které stále může vyjádřit solidaritu s každým, kdo nebyl tak dobře odměněn matkou přírodou.

Hlavní parametry

Značka	Dott. G. Cappellano
Barva	červená
Odrůda	Nebbiolo
Charakter	sladké & Dolce & Doux & zbytkový cukr nad 45 g/l
Původ	Itálie, Piemont
Zrání	v dubových sudech
Produkce	raritní kousek
Balení	holá láhev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	17,50 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Zařazení produktu	likérové víno
Složení	odrůdové víno révové s přídavkem pravé brandy - Acquardente, macerované v bylinném základu
Výrobce	Cappellano dal 1870 Via Alba, 13 12050 Serralunga d'Alba (CN) Itálie
Distributor	DIOS TRADING, spol. s r.o., zapsaná v obchodním rejstříku u KS v Brně, oddíl C, vložka 12149 Registrovaný distributor lihu - RDL0012 Husova 1205, Modřice 66442, Česká republika