

# Sarfati

vini naturali

## Stefan Vetter porta la Franconia nel nostro listino con una grande interpretazione del Sylvaner

Milano, 8 giugno 2016 | Comunicato ufficiale

Lungo le rive del fiume Meno, nel **cuore della Germania**, si trova un terroir viticolo insospettabile, e insospettato dai più. In **Franconia** la produzione di vino vanta secoli di storia, e al di là di una piccola reputazione conquistata anche all'estero soprattutto grazie a una curiosa bottiglia panciuta, questa regione si è imposta come uno dei territori principi per il **Sylvaner**.



È qui, nel comune di Karlstadt-Gambach, che nel 2010 **Stefan Vetter** ha voluto iniziare la sua avventura vitivinicola. I due ettari e mezzo di vigna sono stati subito convertiti all'agricoltura **biologica** (certificata dunque dal 2013, al termine del periodo di legge, da Lacon Institut). I vigneti si arrampicano sui declivi di Gambach, Wiesenfeld e Castell, che sovrastano il corso del fiume. In vigna solo rame e zolfo come antiparassitari.



La produzione – di appena qualche migliaio di bottiglie l'anno – è frutto di un'approccio vinicolo gentile e rispettoso, che si concede solo l'impiego di ridottissime quantità di solfiti come unico additivo enologico (una vera rarità, in una cultura Mittel-Europea che ha invece un "rapporto d'amore" con la SO<sub>2</sub>!). Fermentazioni spontanee e affinamenti in acciaio o in botte.

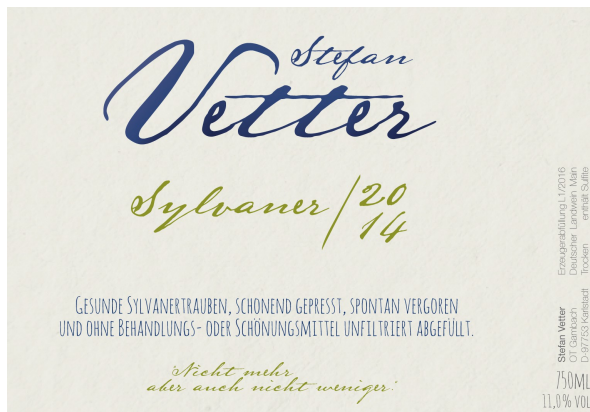
I vini sono un'espressione convincente e didattica del rigore settentrionale, fatto di tensione e leggerezza, che connota i migliori vini tedeschi.



Nel nostro listino, la versione Steinterrassen Muschelkalk del Sylvaner 2013, ma soprattutto la nuova annata **2014** del **Deutscher Landwein Main Trocken Sylvaner**,

cuvée "base" dotata di grinta e autentico talento:

Colore paglierino carico. Naso leggermente vegetale, piacevole, garbatamente dolce. Lieve fruttato ed erbaceo, con qualche nota animale. In bocca acidità che conferisce tensione ma anche modulata freschezza. Delicatamente minerale. Struttura ponderata. Ha misura e verve.



Per ordini: 339.42.99.099 – [info@sarfati.it](mailto:info@sarfati.it)

...e sul territorio:

- Roma: Fabrizio Placidi: 393.92.82.224
- Milano: Dan Lerner: 335.27.49.69 e Simone Pilla 335.66.33.714
- Brescia e provincia: Mineral Wine [339.66.04.606](tel:339.66.04.606) – [info@mineralwine.it](mailto:info@mineralwine.it)
- Puglia: Domenico Barry Farella: 331.26.14.345
- Pescara: Wine & Wine Pescara – Alessandro Gubitosa: 340.45.18.415
- Umbria: Valter Ferrero: 392.00.09.681
- Parma: Stefania Poletti: 338.42.44.035
- Modena: Filippo Marchi: 348.42.00.992 – [cheninfilippo@gmail.com](mailto:cheninfilippo@gmail.com)
- Ferrara: Andrea Tosi – [rappresentanzetosi@gmail.com](mailto:rappresentanzetosi@gmail.com)
- L'Aquila e Chieti: Giovanni De Rubeis: 328.86.60.902
- Vicenza: Susi Fraccaro: 339.81.79.680 – [blu-rappresentanze@libero.it](mailto:blu-rappresentanze@libero.it)

*\* La dicitura "vino naturale" non intende richiamare né in modo diretto/ né indiretto la disciplina in materia di etichettatura dei prodotti biologici o altre certificazioni in materia di vino.*