



CONTE VISTARINO
Tenuta di Rocca de' Giorgi

OTTAVIA GIORGI DI VISTARINO

Carissimi soci del **Club les Domaines**,

è per me un onore poter presentare alla vostra attenzione l'azienda Conte Vistarino e i suoi vini.

Io, Ottavia Giorgi di Vistarino, rappresento l'ultima generazione della famiglia Giorgi di Vistarino, che ha il compito di conciliare le moderne tecnologie e il mercato sempre in evoluzione con la lunga tradizione che pesa sulle spalle di mio padre, uomo profondamente attaccato alla sua terra da cui non si allontana praticamente mai.

Il nostro Paese in questo momento avrebbe bisogno non tanto di chissà quali complesse strategie per risolvere i suoi problemi, ma semplicemente di uomini che conoscano ancora il significato di parole come etica e morale. In mio padre, il Conte Carlo, si concentrano, oltre alle doti appena citate, educazione, umiltà e forte attaccamento alle tradizioni, che, abbinati al senso dell'onore, fanno di lui un uomo integerrimo sotto ogni punto di vista. L'azienda è il riflesso di questa immagine.

A sud della Lombardia, come un'oasi, nascosta tra la Valle Scuropasso e la Valle Versa, si trova Rocca de' Giorgi, comune di soli 40 abitanti, sulla cui estensione si adagia la nostra azienda: una realtà che grazie all'appartenenza della nostra famiglia è stata preservata da speculazioni edilizie e disboscamenti.

Tutto è rimasto meravigliosamente integro e, ancora, oggi a circondare Villa Fornace, cuore settecentesco della proprietà, si trovano gli 826 ettari dell'azienda agricola Conte Vistarino, posti in larga parte nel comune di Rocca de' Giorgi, destinati per 200 ettari ai vigneti, per 500 a bosco e riserva naturalistica e per 120 ai seminativi. Sulle colline, con un meraviglioso panorama, si adagiano le 25 fattorie, in passato abitazioni dei contadini, oggi a disposizione di chi vuole scappare dalla città.

In particolare i 140 ettari di Pinot nero rendono la nostra realtà unica in Italia e rappresentano, per gli operatori del settore, una garanzia di qualità per vini rossi e spumanti continuando una tradizione che vanta, tra l'altro, la produzione del primo metodo classico brut italiano. Nel 1865 infatti, solo quattro anni dopo l'unificazione d'Italia, il mio antenato Carlo produsse, il primo brut d'Italia ottenuto applicando la "Méthode Champenoise".

Concludo ricordando a Voi amanti del Vino, che, per fare questo mestiere, non basta avere delle vigne ed una cantina, ma occorre possedere passione e dedizione per l'attività, unite a esperienza e presenza sul campo. Raccontare la storia di vini e spumanti che nascono da una determinazione così forte, con l'obiettivo di dare un futuro alla tradizione, non è cosa che si può fare in poche righe.

Vi invito quindi a farci visita: Vi aspetto!

Cordialmente.

Ottavia

Liebe Club-Mitglieder

Es ist mir ein grosses Vergnügen, Ihnen die Azienda Conte Vistarino und ihre Weine vorzustellen.

Mein Name ist Ottavia Giorgi di Vistarino, und ich vertrete die jüngste Generation meiner Familie, während mein Vater unsere lange Tradition verkörpert. Unser gemeinsames Ziel ist es, moderne Technik und die immer wieder neuen Anforderungen des Marktes mit den Werten, der Tradition und der Integrität zu verbinden, für die unser Weingut steht.

Noch heute ist die Natur unversehrt rund um Villa Fornace, das Herz unseres Besitzes aus dem 17. Jahrhundert. 826 Hektar bester Boden werden für die Landwirtschaft genutzt, davon 200 Hektar für den Rebbau. Unsere 140 Hektar Pinot Nero sind einzigartig in Italien. In den Rotweinen und Schaumweinen, die wir aus diesen Trauben gewinnen, sind beste Qualität und langjährige Tradition vereint. Wir waren auch die Ersten, die in Italien einen Metodo Classico Brut hergestellt haben: Im Jahr 1865 produzierte mein Vorfahr Carlo einen Brut d'Italia nach der „Méthode Champenoise“.

Liebe Weinfreunde, Sie wissen, dass man in unserem Metier nicht nur einen Weinberg und Keller benötigt, sondern auch Passion und Hingabe, gepaart mit Erfahrung und Aufmerksamkeit im Weinberg. Die Geschichte eines Weines, der solch traditionelle Wurzeln hat, ist nicht in wenigen Worten zu erzählen. Darum lade ich Sie ein, unser Weingut zu besuchen: Wir freuen uns auf Sie!

Herzlichst

Chers membres,

c'est avec grand plaisir que je vous présente l'Azienda Conte Vistarino et ses vins.

Je m'appelle Ottavia Giorgi di Vistarino et suis issue de la dernière génération de la famille, alors que mon père incarne notre longue tradition dans le vin. Notre objectif commun est d'allier technique moderne et adaptation aux exigences du marché avec la tradition et l'intégrité qui caractérisent notre domaine.

Aujourd'hui encore, la nature autour de la Villa Fornace, le cœur de notre propriété du XVIIIe siècle, est entièrement préservée. 826 hectares de bonnes terres sont dédiées à l'agriculture, dont 200 hectares à la vigne. Nos 140 hectares plantés de Pinot Noir sont uniques en Italie. Les rouges et effervescents issus de cette vigne marient grande qualité et tradition séculaire. Nous avons également été les premiers à avoir produit un Brut méthode traditionnelle. En 1865 mon aïeul Carlo produisait un Brut d'Italie, selon la «méthode champenoise».

Chers amis œnophiles, vous savez bien que dans notre métier une vigne et un chai ne suffisent pas, qu'il faut aussi de la passion et du dévouement, en plus de l'expérience et de l'attention prêtée à la vigne. L'histoire d'un vin, aux racines aussi profondes, ne peut être raconté en quelques mots. C'est pourquoi je vous invite à visiter notre domaine, nous serions vraiment ravis de vous y accueillir.

Cordialement