

CUPANO



ZEMĚ: Itálie

OBLAST: Toskánsko

LOKALITA: Montalcino

ROZLOHA VINIC: 6 ha (100 % červená)

ROČNÍ PRODUKCE: 20.000 lahví

VÝNOSNOST: 35 až 45 hl/ha

PODLOŽÍ: Písčité jíly s většími kameny

ODRŮDY: TOP VÍNO: Brunello di Montalcino

TECHNOLOG: Lionel Cousin

KONTAKT: Camigliano, Centine 31, 53024 Montalcino

WEB:
www.cupano.it

Vinařství Cupano je dokonalou ukázkou stylu naší práce. Při poctivé degustaci všech nabízených Brunello jsme na něj narazili na mezinárodním festivalu vín v italském Meranu v roce 2009 v době, kdy toto vinařství ještě prakticky nikdo neznal. Ihned nás dostalo kvalitou a projevem svých vín a stali jsme se jejich prvním dovozcem do ČR.

Cupano je mladé vinařství, kdy hlavní osobou je Lionel Cousin, který se svou ženou Ornellou založil vinařství. Zajímavé spojení filmového dokumentaristy původem z francouzské oblasti Cognac a italské odbornici na historii umění plodí naprosto mimořádná vína. Vinice osázeli v roce 1997 3 ha (2 ha Sangiovese, 0,6 ha Cabernet Sauvignon a 0,4 ha Merlotu) vinic a jako své první víno vyrobili ročník 2000. Kvalitou své produkce si však již stihlo získat obrovskou prestiž. V roce 2013 při slepém hodnocení nejlepších italských vín se umístila tři Brunella z Cupano v různých ročnících mezi prvními sedmi vybranými víny. Veškerá produkce je BIO, oceněno certifikátem ICEA. Dále v roce 2013 vysadily další 3 ha vinic a přibila odrůda Cabernet Franc. V roce 2014 byl do teamu přijat Andrea Polidoro, který by měl být budoucností vinařství, i protože rodina zakladatelů nemá dědice. Andrea přišel z Bordeaux, kde pracoval pro Andrease Larssona - nejlepšího sommeliera světa roku 2007. Vinařství se rozkládá na kamenitém kopci nad řekou Ombrone, obklopeno nádhernou přírodou a sálá harmonii. Vinice s výrazným minerálním podílem a skvělou drenáží jsou ideální pro vznik velkých vín. Filozofií se hlásí k následníkům Henriho Jayera, jednoho z největších burgundských odborníků na víno a zastávce přírodního biodynamického přístupu k vinaření. Následují jeho příkladu: menší rozloha vinic, kvalitní víno vzniká ve vinohradu, žádné chemické prostředky, limitovaný výnos, přísná selekce hroznů, pouze přírodní kvasinky z vinice, malolaktická fermentace probíhá v nových francouzských sudech barrique (228 l). Pozemky pro vinice i celý viniční systém vybral a zavedl Carlo Ferrini, biodynamický způsob vinaření předal François Bouchet a konzultanta technologie a kvality dělá Giulio Gambelli.



Červená vína

Brunello di Montalcino riserva DOCG

Odrůda: Sangiovese

Vinice: kamenité, hlinito- písčité

Vinifikace: Po studené maceraci na slupkách kvasí víno v nerezových tancích (spontální kvašení) při teplotě 25- 30°C. Následuje malolaktická fermentace ve francouzských barikových sudech a následné ležení na sudech v délce 42 až 48 měsíců.

Ocenění: James Suckling: 2007- 93, 2006- 93

Brunello di Montacino DOCG

Odrůda: Sangiovese

Vinice: kamenité, hlinito- písčité

Vinifikace: Po studené maceraci na slupkách kvasí víno v nerezových tancích (spontální kvašení) při teplotě 25- 30°C. Následuje malolaktická fermentace ve francouzských barikových sudech a následné ležení na sudech v délce 36 až 42 měsíců. 20- 30% nových sudů.

Ocenění: Wine Advocate: 2009- 92, 2008- 94, 2006- 94, 2005- 93.

James Sucling: 2009- 89, 2008-91, 2007- 94, 2006- 92

Jancis Robinson: 2003- 17,5, 2012- 17,5+, 2013- 17,5

Rosso di Montalcino DOC

Odrůda: Sangiovese

Vinice: kamenité, hlinito- písčité

Vinifikace: Po studené maceraci na slupkách kvasí víno v nerezových tancích (spontální kvašení) při teplotě 25- 30°C. Následuje malolaktická fermentace ve francouzských barikových sudech a následné ležení na sudech v délce 20 až 24 měsíců. Jen použité sudy.

Ocenění: Vinous: 2011- 90, 2010- 91

Ombrone Sant´ Antimo DOC

Odrůda: Dle ročníku osciluje od 100% Cabernetu Sauvignon po cuvée Sangiovese, Merlot, Cabernet Franc a Cabernetu Sauvignon.

Vinice: kamenité, hlinito- písčité

Vinifikace: Po studené maceraci na slupkách kvasí víno v nerezových tancích (spontální kvašení) při teplotě 25- 30°C. Následuje malolaktická fermentace ve francouzských barikových sudech a následné ležení na sudech z 10- 15% nových.

Vino rosso, Vino rosso di tavola

Odrůda: Sangiovese

Vinice: kamenité, hlinito- písčité

Vinifikace: Po studené maceraci na slupkách kvasí víno v nerezových tancích (spontální kvašení) při teplotě 25- 30°C. Následuje malolaktická fermentace ve francouzských barikových sudech a následné ležení na sudech. Vyrábí se jako meziročnickové cuvée a to jen velmi zřídka. Od založení vinařství bylo vyrobeno pouze 2x. Naposledy vyrobeno 3600 ks. Zraje jen na použitých sudech.