

TORINO

MAGAZINE

AUTUNNO 2015

LE NOSTRE INTERVISTE

ANTONIO FORNI
IL SIGNORE DEL BASKET

CHIARA CESANO
UN VIOLINO INCANTATO

MAURIZIA REBOLA
IL SUO CIRCOLO DEI LETTORI

I GRANDI SERVIZI

SVIZZERA SORPRENDENTE
JUNGFRAU E LOSANNA

GOURMET
IL SALONE DEI 5 SENSI

ARTISSIMA
EVENTI E PROTAGONISTI

Food

GRANDI MENÙ D'AUTUNNO

ENGLISH VERSION

LA NUOVA RISTOGUIDA

SPECIALE
MUSEO
EGIZIO

MEDIA PARTNER



Matteo
Baronetto



Grotta in Franciacorta



La cantina sui Monti Lessini



Wine Lounge Grand Hotel Danieli



Vigneti ad Adro, in Franciacorta



Stefano Rangoni e Justin Topolský



From vineyards to the international market: Ca' d'Or

How was the 2015 grape harvest? A common question these days up on the hills consecrated to wine-growing. We asked Stefano Rangoni, Alessandro Savoldi and Gabriele Lazzari, Ca' D'Or founders and owners. This newborn Franciacorta winery is already very much appreciated both in Italy and abroad, thanks to its elegance and fresh bubbles. «Depending on the incredibly hot summer, just like other producers, we had to start the harvest in mid-august. This has not affected the quality of the crop though. Thanks to an efficient irrigation system, both the Chardonnay and the Pinot nero vineyards have produced amazing grapes, maybe less abundant than the year before, but certainly of the highest quality».

Now the wine is resting in containers: it will stay in steel for six, seven months before bottling and aging. Twenty months for Franciacorta docg Noble Cuvée, thirty for Franciacorta docg Noble Rosé, four years for Franciacorta docg Millesimo Pas Dosé. While waiting for certainly excellent results, seen these premises, Ca' D'Or staff is currently engaged with the promotion and selling of labels now on sale.

«It is well-known that the choice of a cuvée bottle with precious details has become our passepartout for the most exclusive restaurants and hotels all over the world. The Venetian and the Bellagio in Las Vegas or the Ritz in New York are some examples. Our prestigious packaging has become a sort of visiting card confirming the quality of what is inside».

As far as design, on October 8 the new bottle Riserva Montnapoleone 2008 will be presented (55% Chardonnay and 45% Pinot nero): black and with inserts in true platinum, it has been hand decorated by artists from the company Vetrerie di Empoli, worldwide known as the top brand 'Griffe Montnapoleone - Milano'. Positive awards will not be waited for.

Europe also welcomes Ca' D'Or proposals: in the Czech Republic an event has sealed its entrance among the products available in the country. Carlton Hotel is also among the company best clients. From September onwards, moreover, Ca' D'Or wines will land in Hungary on the wine list at Boscolo Hotel in Budapest. After this, on November 13, before Christmas, Ca' D'Or will be presented to English customers in a place located in the sophisticated area of My Fair.

What about our country? Here as well the most exclusive events are accompanied by Ca' D'Or bottles on which the now iconic Ca' D'Or mask stands out. Recently, at the Gold Club Le Fronde in Avigliana, the competition opening evening was celebrated with Ca' D'Or bubbles, just like the Aperojazz on July 25 at the Chalet Il Capricorno in Salice d'Ulzio, in the presence of many Alta Val Susa authorities, professionals and restaurant owners.

Not only though: till September 15, at the Sporting in Turin, Happy Drink Pink organised by Gambero Rosso took place. Now, Christmas news are being waited for...a toast, with Ca' D'Or bubbles of course, is called for.

Mentre si è appena conclusa la vendemmia 2015, con risultati, come ci anticipa la proprietà, assolutamente soddisfacenti, Ca' d'Or prosegue nella conquista dei mercati esteri: Las Vegas, New York, Ungheria, Repubblica Ceca. Solo i migliori ristoranti, solo gli hotel più esclusivi per queste raffinate bottiglie, perfetta espressione del loro contenuto

Dalle vigne ai mercati internazionali: Ca' d'Or

Come è andata la vendemmia 2015? Una domanda che in questo periodo risuona frequentemente tra le colline votate alla viticoltura. Lo abbiamo chiesto anche a Stefano Rangoni, Alessandro Savoldi e Gabriele Lazzari, fondatori e titolari di Ca' D'Or, neonata cantina della Franciacorta che già sta riscuotendo notevoli successi in Italia e all'estero, grazie all'eleganza e alla freschezza delle sue bollicine. «Considerato il caldo eccezionale, come altri abbiamo dovuto anticipare la vendemmia a metà agosto. Questo, però, non ha inciso sulla qualità del raccolto. Grazie a un sistema d'irrigazione particolarmente efficace, sia i vigneti dello chardonnay che del pinot nero hanno prodotto uve sensazionali. Forse in una quantità inferiore rispetto all'annata precedente, ma di certo di alta qualità».

Ora il vino è a riposo nelle vasche: rimarrà nell'acciaio per sei-sette mesi, per poi passare all'invecchiamento in bottiglia. Venti mesi per il Franciacorta docg Noble Cuvée, trenta per il Franciacorta docg Noble Rosé, quattro anni per il Franciacorta docg Millesimato Pas Dosé. Mentre si attendono i risultati, di certo soddisfacenti viste le premesse, lo staff di Ca' d'Or è impegnato nella promozione e nella vendita delle etichette ora in commercio.

«È ormai noto come la scelta di una bottiglia cuvée dai dettagli preziosi sia per noi il passepartout per i ristoranti e gli hotel più esclusivi del mondo. Il Venetian e il Bellagio di Las Vegas o il Ritz di New York sono solo alcuni esempi. Un packaging prestigioso come biglietto da visita d'eccezione, e come conferma del valore del suo contenuto».

A proposito di design, l'8 ottobre sarà presentata la nuova bottiglia Riserva Montnapoleone 2008 (55% chardonnay e 45% pinot nero): nera con inserti in vero platino, decorata a mano dagli artisti dell'azienda Vetrerie di Empoli, conosciuti nel mondo con il prestigioso marchio Griffe Montnapoleone - Milano. I riscontri positivi non tarderanno ad arrivare.

Anche l'Europa risponde bene alle proposte di Ca' d'Or: in Repubblica Ceca un evento ha siglato l'ingresso dei suoi prodotti nel paese, con il Carlton Hotel tra i migliori clienti. Da settembre, inoltre, i vini Ca' d'Or saranno in Ungheria, nella carta del Boscolo Hotel di Budapest.

I VINI CA' D'OR SONO PRESENTI ANCHE

a Torino:
Dezzutto • Caffè Floris House • Bar Maggiora
• Enoteca Petite Cave

in provincia di Torino:
• Ristorante Non Solo Vino (Almese)
• Lounge Bar Corten (San Sicario)
• Golf Club Le Fronde (Avigliana)

sul Lago Maggiore:
• Gran Hotel Dino e Hotel Splendid (Baveno, Vb)

a Brescia:
• Vescovado Café • Hotel BellaRiva (Gardone Riviera, Bs)
• Molin 22 Ristorante Wine Bar Pasticceria (Desenzano del Garda, Bs)
• Il salotto di Marlene Lounge Bar (Desenzano del Garda, Bs)

a Venezia:
• Boscolo Hotel • Londra Palace
• Osteria di Santa Marina

a Milano:
• Boscolo Hotel • Classico Restaurant & Bar
• Maio Restaurant

CA' D'OR È PRESENTE SULLE GUIDE DI:

• Luca Maroni • Ais • Gambero Rosso
• International Wine Challenge

La rivista Decanter ha confermato il bronzo al Rosé e al Durello, oltre a suggerire una 'raccomandazione' per il Brut



Il 13 novembre a Londra, in un locale situato nel sofisticato quartiere My Fair, Ca' d'Or si presenterà alla clientela inglese in vista del Natale.

E sul nostro territorio? Come è ormai nella natura dell'azienda, anche qui gli appuntamenti più esclusivi portano la maschera serigrafata di Ca' d'Or. Nei mesi scorsi, al Golf Club Le Fronde di Avigliana, la serata d'inaugurazione del torneo estivo è stata inaffiata dalle bollicine Ca' d'Or, così come l'aperojazz del 25 luglio allo Chalet Il Capricorno di Salice d'Ulzio, alla presenza di molte autorità dell'Alta Val Susa, di professionisti e ristoratori.

Sono continuati anche gli Happy Drink Pink organizzati dal Gambero Rosso (l'ultima serata allo Sporting di Torino, lo scorso 15 settembre). Ora attendiamo le novità in previsione del Natale, quando un brindisi con le bollicine Ca' d'Or renderà indimenticabili eventi e feste d'autore.

CA' D'OR

Via Luigi Gussalli, 15 - Brescia
Tel. 030.3583079

Cantina in Franciacorta - Adro (Bs)
Cantina tra i Monti Lessini - Terrossa di Roncà (Vr)

www.cadorwine.it