

Questa rivista è riservata agli associati CCA, agli addetti del settore ed ai Tabaccai, non deve essere lasciata in luoghi dove possa essere letta da terzi e, soprattutto, dai minori. Il fumo nuoce gravemente alle persone che vi circondano

SIGARI! CIGARETTE!



Cigar
parlami

CIGAR CLUB
association

Organo ufficiale dell'Associazione culturale Cigar Club Association



Ti degusto per le feste

I'll taste it for the holidays

Guglielmo
VALIA

GHIAIE DELLA FURBA I.G.T. DI CAPEZZANA

Capezzana, a Carmignano in provincia di Prato, è tra le più storiche e iconiche cantine toscane. Nato nel 1979 da un'idea di Ugo e Vittorio Contini Bonacossi, che volevano produrre un vino con un uvaggio bordolese, il Ghiaie della Furba nel corso di una degustazione, nel 2010, ha battuto il ben più blasonato Sassicaia. La prima vigna, composta da Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot, era situata sul terreno ghiaioso alluvionale del torrente Furba, da cui prende il nome. Nel 1992, quando è entrata in produzione la vigna S. Alessandro, interamente di Cabernet Sauvignon, l'uvaggio è stato modificato e nel 1998 è stato aggiunto il Syrah. Oggi il vino è composto da 40% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot e 35% Syrah e, dopo la vinificazione in vasche di acciaio, è sottoposto a fermentazione malolattica in Barriques e quindi a elevazione, sempre in Barriques, per 18 mesi. L'affinamento avviene per altri 12 mesi in bottiglia. L'annata 2019, prodotta in 6.500 bottiglie, segna i primi 40 anni di un vino che sorprende al naso quanto in bocca per complessità e sfumature. Si accompagna a tutte le carni in genere ed ai formaggi. Un vino di grande longevità.

CUVÉE PREMIÈRE DI CHASSENAY D'ARCE

Chassenay d'Arce è una Maison cooperativa che conta 130 famiglie e 3 generazioni di produttori. Creata nel 1956, mantiene ancora oggi lo stesso spirito di condivisione della sua fondazione. Gli Champagne sono una perfetta espressione del territorio della Côte des Bar e la sostenibilità è

GHIAIE DELLA FURBA I.G.T. DI CAPEZZANA

Capezzana, in Carmignano in the province of Prato, is one of the most historical and iconic canteen in Tuscany. It was born in 1979 after an idea of Ugo and Vittorio Contini Bonacossi that wished to produce a wine with a Bordeaux blend, the Ghiaie della Furba during a tasting session, in 2010 has beaten the far nobler Sassicaia. The original vineyard, consisting of Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc and Merlot, was situated on the gravelly alluvial soil of the Furba stream, from which it takes its name. In 1992, when the S. Alessandro vineyard, entirely of Cabernet Sauvignon, came into production, the blend was modified and in 1998 Syrah was added. Today the wine is composed of 40% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot and 35% Syrah and, after the wine making in steel tanks, undergoes malolactic fermentation in barriques and then the elevation, again in barriques, for 18 months. The ageing process takes place for a further 12 months in a bottle. The 2019 vintage, produced in 6,500 bottles, marks the first 40 years of a wine that surprises on the nose as much as in the mouth for its complexity and nuances. It goes well with all meats in general and cheeses. It is a wine of great longevity.

CUVÉE PREMIÈRE DI CHASSENAY D'ARCE

Chassenay d'Arce is a cooperative Maison made of 130 families and 3 producers' generations. It was established in 1956, and still today it has the same sharing spirit of its origin. The Champagnes are a perfect expression of the Côte



uno dei fari guida della Maison. Le diverse linee raccontano un territorio straordinario e dimostrano il talento e la passione di un'azienda che punta sull'estrema qualità. La Cuvée Première è un Blanc de Noirs composto da 61% Pinot Noir e 39% Chardonnay. La vinificazione avviene nella pura tradizione della Champagne, in tini di acciaio inox termoregolati, a cui seguono 3 anni di invecchiamento in bottiglia sui lieviti. L'iconica Cuvée di Chassenay d'Arce è notevole per la sua generosità e finezza: classica e complessa, porta la freschezza caratteristica del terroir della valle dell'Arce. Perfetta in tutte le occasioni.

ALLURE DI SARTIERI 1931

Alla fine del 2020, in Oltrepò Pavese, è nata Sartieri 1931, una nuova realtà vinicola con oltre 100 anni di esperienza. No, nessun errore. La sua storia ha radici che partono dagli inizi del '900 grazie all'impegno di due famiglie omonime di Borgoratto Mormorolo, i Saviotti. Sartieri 1931 si definisce un "Atelier del vino in Oltrepò Pavese" per la vocazione a legare la produzione del vino al concetto dell'artigianalità. L'obiettivo è quello di avere un'attenzione al dettaglio, una cura speciale e caratteristiche uniche per ogni bottiglia. Piacevole ed elegante, Allure è un Oltrepò Pavese DOCG Metodo Classico Rosè Brut. Messa in commercio almeno 4 mesi dopo il dégorgement, questa bollicina è caratterizzata da una grande personalità e da una struttura inconfondibili. La vinificazione viene eseguita attraverso una pressatura soffice delle uve per estrarre solo il mosto fiore. La fase di tiraggio avviene nella primavera successiva e l'affinamento

des Bar terroir and the sustainability is one of the guiding lights of the Maison. The different blends tell the story of an extraordinary territory and show the talent and the passion of a company that focuses on extreme quality. The Cuvée Première is a Blanc de Noirs composed of 61% Pinot Noir and 39% Chardonnay. The wine making takes place in the pure Champagne tradition, in thermo regulated stainless steel vats, followed by 3 years of bottle ageing on the lees. The iconic Cuvée de Chassenay d'Arce is remarkable for its generosity and finesse: classic and complex, it brings the characteristic freshness of the terroir of the Arce valley. It is perfect for all occasions.

ALLURE DI SARTIERI 1931

At the end of the 2020, in Oltrepò Pavese, the Sartieri 1931 was born, a new winemaking industry with over 100 years of experience. There is no mistake at all. Its history has roots dating back to the early 1900s thanks to the commitment of two families of the same name from Borgoratto Mormorolo, the Saviotti family. The Sartieri 1931 defines itself as a 'wine atelier in Oltrepò Pavese' for its vocation to link wine production to the concept of craftsmanship. The aim is to give attention to detail, special care and unique characteristics for each bottle. It is pleasant and elegant; the Allure is an Oltrepò Pavese DOCG Classic Method Rosè Brut. It is put on the market at least 4 months after dégorgement, this bubbly wine is characterised by its great personality and unmistakable structure. The wine making is carried out by gently pressing the grapes to extract only the



è in bottiglia per 36 mesi. Il pinot nero vinificato in purezza gli dona un'importante struttura. Perfetto come aperitivo, l'Allure è ideale anche per accompagnare zuppe e vellutate, crostacei, cene di pesce e vegetariane.

VIN DE LA NEU 2020 DI NICOLA BIASI

Nicola Biasi nasce in Friuli e, divenuto enotecnico, lavora per importanti aziende della sua terra e in Toscana, dove opera per quasi 10 anni dopo aver arricchito la sua esperienza in Australia e in Sud Africa. Nel 2012 sceglie di avviare un ambizioso progetto espianando il meleto di famiglia e piantando una varietà di vite a bacca bianca resistente alle crittogame, lo Johanniter. Questo esperimento innovativo - e allo stesso tempo rischioso - ha portato i suoi frutti. Il 2013 segna la prima vendemmia con 300 bottiglie (non in vendita). Da allora, ogni singola annata presenterà una propria identità, sfumature diverse costruite intorno all'elegante e vibrante carattere tipico del terroir. La vigna di Còredo, questo il nome del vigneto, è stata infatti creata con l'obiettivo di ottenere uve di alta qualità. L'alta densità d'impianto permette di ridurre al minimo la produzione di grappoli per ogni ceppo e quindi di portarli con maggiore facilità a maturazione, nonostante l'altitudine di quasi mille metri. Vin de la Neu 2020 è un vino bianco dalle caratteristiche complesse che affinano e migliorano negli anni. Territorio, elevata qualità del prodotto e longevità del vino sono i punti di forza di questo bianco da invecchiamento. Perfetto in abbinamento ad antipasti e portate di pesce e crostacei.

free-run juice. The draught phase takes place the following spring and the wine is matured in the bottle for 36 months. The pinot noir made in purity gives it an important structure. It is perfect as an aperitif, Allure is also ideal with soups and velvety soups, shellfish, fish and vegetarian dinners.

VIN DE LA NEU 2020 BY NICOLA BIASI

Nicola Biasi was born in Friuli and since he became a winemaker, he works for important companies in his homeland Tuscany, where he has been working for almost ten years, after having enriched his experience in Australia and in South Africa. In 2012 he decided to launch an ambitious project by uprooting the family apple tree and plant a white berry grapevine variety resistant to cryptogams, the Johanniter. This innovative experiment, and at the same time risky, has borne fruit. The 2013 is the year of the first grape harvest with 300 bottles (not for selling). Since then every single crop will have its own identity, different shades built around the elegant and vibrant typical terroir character. The Còredo vineyard, this is its name, was indeed made with the aim to produce high quality grapes. The high planting density is essential to minimize the number of the produced grapes for each stump and so to bring them to ripeness easily, even if they are located at nearly one thousand meters high. The Vin de la Neu 2020 is a complex features white wine that refines and improve in the years. The location, the high quality product and the wine longevity are the strengths of this aged white wine. It is the perfect combination with the starters, fish dishes and seafood.