



SANGERVASIO®
NATURA DEL VINO

AZIENDA AGRICOLA
SAN GERVASIO
DI C. M. & C. SAS

Loc. San Gervasio, Palaia (PI) ITALY

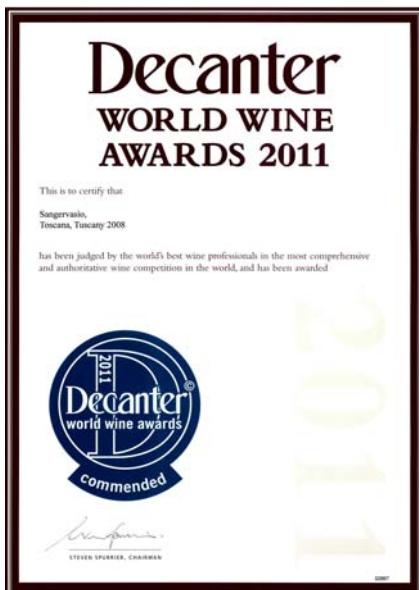
Sede Legale e amministrativa

Via Tommaso Edison, 31 • 56025 Pontedera (Pisa) - Italy
Tel. +39 0587 483360 • Fax +39 0587 484361

Part. IVA - R.I. - C.F. 00677100505 - R.E.A. 77460 - Cap. Soc. € 850.680,00 I.V.

WWW.SANGERVASIO.COM

PRESS RELEASE 2011





SANGERVASIO®
NATURA DEL VINO

AZIENDA AGRICOLA
SAN GERVASIO
DI C. M. & C. SAS

Loc. San Gervasio, Palaia (PI) ITALY

Sede Legale e amministrativa
Via Tommaso Edison, 31 • 56025 Pontedera (Pisa) - Italy
Tel. +39 0587 483360 • Fax +39 0587 484361
Part. IVA - R.I. - C.F. 00677100505 - R.E.A. 77460 - Cap. Soc. € 850.680,00 I.V.

WWW.SANGERVASIO.COM



Interwine China 2011

展位号:A105

San Gervasio

企业名称: 圣乔瓦西奥酒庄

隶属于帕拉亚市的圣乔瓦西奥是一个风景宜人的小镇,坐落于艾拉山谷丘陵。

圣乔瓦西奥酒庄致力于发展生态农业,并已获得生态农业认证处认证。公司以传统方法生产现代葡萄酒,其知名红葡萄酒品牌有:“圣乔瓦西奥”(一款年轻的红葡萄酒),“蕾娜伊”干红以及“天狼星”干红葡萄酒,这些酒都具有很强的层次感,可以存放较长时间。其白葡萄酒品牌有:“圣乔瓦西奥白葡萄酒”,它以最佳年份的霞多丽酿制而成,以其独特的清新口感获得人们的青睐,还有“蕾娜伊”,这是一款基于传统白葡萄的圣酒。



SANGERVASIO®
NATURA DEL VINO

AZIENDA AGRICOLA
SAN GERVASIO
DI C. M. & C. SAS

Loc. San Gervasio, Palaia (PI) ITALY

Sede Legale e amministrativa

Via Tommaso Edison, 31 • 56025 Pontedera (Pisa) - Italy
Tel. +39 0587 483360 • Fax +39 0587 484361

Part. IVA - R.I. - C.F. 00677100505 - R.E.A. 77460 - Cap. Soc. € 850.680,00 I.V.

WWW.SANGERVASIO.COM

Cantine d'Italia 2011

pag. 308

Vino top: I Renai

Rapporto q/p: Sangervasio Rosso

Da conoscere: caldamente raccomandati, ove disponibili, anche il rosso A Sirio da uve sangiovese e il Vin Santo di San Torpè Recinaio.

500 VINI SELEZIONE D'ECCELLENZA

Gigi Brozzoni pag.197

A Sirio Rosso Toscana: Insieme al Merlot I Renai, rappresenta uno dei due prestigiosi cru aziendali, dedicato a Sirio Tommasini, nonno degli attuali proprietari, che per primo puntò su importanti selezioni da proporre sui mercati di qualità. Raffinato, fine ed elegante, si offre con personalità calda e confortevole animata da stimolanti spunti di briosa fragranza. DENOMINAZIONE: Igt VITIGNI: Sangiovese e Cabernet Sauvignon.

Bioparadies TOSKANA – Telsche Peters pag.176

Palaia ist eine Gegend, in die eher Besucher finden, die den Rest der Toskana schon zur Genüge kennen. Ein wenig abseits der Hauptverkehrsstraßen in der Provinz Pisa gelegen, kann man hier noch vom Tourismus eher unberührte Flecken finden, einer davon ist der borgo „San Gervasio“, ein Weiler. Seine Geschichte reicht bis weit ins Mittelalter, in die Zeit Karls des Großen zurück. Nach einer romanischen Kirche, die hier errichtet wurde, entstand Ende des 10. Jahrhunderts ein Castello mit stets wechselnden Besitzern. Seit 1960 ist es im Besitz der Familie Tommasini und an diesem Punkt kommt Luca Tommasini ins Spiel. Vor gut zwei Jahrzehnten hat er den borgo mit den insgesamt 350 Hektar Land geerbt. Und produziert hier seit 1996 Bio-Weine. „Ich bin aus Überzeugung Bio-Produzent, unter anderem deshalb, weil ich meinen Mitarbeitern nicht zumuten will, sich im Weinberg zu vergiften.“ Luca Tommasini hat klare Vorstellungen von seiner Arbeit und er setzt sie konsequent in die Praxis um. Auf seinem Weingut produziert der gebürtige Toskaner eine stattliche Anzahl an Weinen, vom klassischen Chianti Colli Pisani bis hin zu den modern gestalteten Super Tuscans aus internationalen Rebsorten. Der Weg zum Wein führte den tatkräftigen Winzer vorher in die Industrie. Luca Tommasini produziert im nahen Pontedera Bauteile und von dort hat er sicher auch den Sinn fürs Geschäft mitgebracht. Auf „San Gervasio“ angekommen, began er unverzüglich die alten Weinberge wieder aufzufrischen und zu erneuern. Das Haupthaus des *borgo* ließ er akkurat renovieren und



SANGERVASIO®
NATURA DEL VINO

AZIENDA AGRICOLA
SAN GERVASIO
DI C. M. & C. SAS

Loc. San Gervasio, Palaia (PI) ITALY

Sede Legale e amministrativa

Via Tommaso Edison, 31 • 56025 Pontedera (Pisa) - Italy
Tel. +39 0587 483360 • Fax +39 0587 484361
Part. IVA - R.I. - C.F. 00677100505 - R.E.A. 77460 - Cap. Soc. € 850.680,00 I.V.

WWW.SANGERVASIO.COM

dort Ferien-Appartements einrichten. Wen der Hunger nach einer Trekking-Tour oder einem Ausritt zu Pferde im weitläufigen Wald heimsucht, der sollte unbedingt ins nahe gelegene *ristorantino* einkehren. Ein Museum auf dem Gelände befasst sich mit der Geschichte der Landwirtschaft.

essencial gastronomia

8

WWW.CORREIOMARILIENSE.COM.BR

Prazeres do Vinho

Toscana e seus vinhos



Denilson Figueira
Sommelier
Contato:
denilsonfigueira@hotmail.com

Como se vê a Toscana, na Itália, tem muita importância na história do vinho. E, ainda que tenham enfrentado alguns problemas no passado, nunca se acodaram. E fizeram vinhos irresistíveis a qualquer preferência.

Não bastasse a Toscana ser o berço do Renascimento e merecer o título de "Jardim da Itália" por suas áreas verdes, ela também é a principal região vinícola do país. Ou seja, viajar pela Toscana é se deleitar com muita paisagem bonita, cidades históricas, grandes museus e fina gastronomia. Pelos vales verdes, enfeitados de ciprestes, castelos no alto das colinas e vilas de pedra, estão mais de 600 fazendas que oferecem degustação de vinhos produzidos ali mesmo. São lugares em que você pode degustar suas taças enquanto prova a cozinha local, famosa pelas carnes de caça, pelo uso de ervas, pelo queijo Pecorino e pelo apreço ao Azeite de Oliva, outra especialidade da região.

No final dos anos 50, houve uma grande modificação estrutural na composição agrária, o sistema de medidação foi proibido e o vinho chianti passou a ser largamente comercializado pelos novos proprietários.

Nesta época, o chianti, principal vinho da região da Toscana, centro-norte da Itália, era produzido a partir

da vinificação de quatro uvas, as tintas Sangiovese (80%) e Canaiolo e as brancas Trebbiano e Malvasia. Consta que tal composição foi idealizada pelo Barone Bettino Ricasoli que, cimento de sua bela esposa Anna, recolhia-se em exílio voluntário no Castelo de Brôlio experimentando o melhor corte entre as uvas.

Os novos proprietários logo lançaram-se ao desafio de reestruturar os meios de produção a fim de produzir vinhos de qualidade. Além das cepas disponíveis, houve também o plantio de uvas tintas de origem francesa como o cabernet sauvignon, o merlot, o syrah, além de outras espécies brancas. Convictos de sua capacidade, os italianos não se prenderam aos rótulos e batizaram seus novos sangiovese por vino de tábua os quais logo alcançaram notoriedade e foram rebatizados pelos apreciadores como super toscani.

Na revitalização dos vinhos da Toscana, os produtores também empreenderam no resgate do prestígio do chianti. Atualmente o vinho é produzido na grande maioria do chianti clássico exclusivamente por uvas sangiovese selecionadas, permanecendo em tonéis de carvalho por 6 a 8 meses. O resultado é um vinho fresco, frutado, ideal para acompanhar refeições. Outro vinho de grande expressão na Toscana é o Brunello di Montalcino. O vinho começou sua história na década de 70 em propriedades que se localizavam ao redor da comuna de Montalcino, ao sul de Siena, a partir de uma variedade das uvas sangiovese, denominadas grosso ou brunello. Trata-se de um vinho bastante encorpado de teor alcoólico alto (em torno de 14 graus), envelhecido 4 ou 5 anos em carvalho e pelo menos um em garrafa.

Para aqueles que preferem, também encontramos na região varietais produzidos por cepas francesas de excepcional qualidade como os cabernet sauvignon, sassicaia e olmaia, o merlot masseto e o syrah colezione di marchi.

A dica do Sommelier da semana vai para dois vinhos dessa região, não só pelo seu custo benefício, mas pela imponência dos vinhedos e qualidade de seus produtores. Sangervasio e A Sírio são excelentes vinhos da importadora Zahil uma das mais importantes do país que tem por missão e compromisso com seus clientes importar vinhos de qualidade e procedência.

Próximo à famosa cidade de Pisa ergue-se um pequeno burgo medieval, movimentado pelos turistas em busca dos vinhos e da tranquilidade da região: Sangerva-

panhar refeições. Outro vinho de grande expressão na Toscana é o Brunello di Montalcino. O vinho começou sua história na década de 70 em propriedades que se localizavam ao redor da comuna de Montalcino, ao sul de Siena, a partir de uma variedade das uvas sangiovese, denominadas grosso ou brunello. Trata-se de um vinho bastante encorpado de teor alcoólico alto (em torno de 14 graus), envelhecido 4 ou 5 anos em carvalho e pelo menos um em garrafa.

Para aqueles que preferem, também encontramos na região varietais produzidos por cepas francesas de excepcional qualidade como os cabernet sauvignon, sassicaia e olmaia, o merlot masseto e o syrah colezione di marchi.

A dica do Sommelier da semana vai para dois vinhos dessa região, não só pelo seu custo benefício, mas pela imponência dos vinhedos e qualidade de seus produtores. Sangervasio e A Sírio são excelentes vinhos da importadora Zahil uma das mais importantes do país que tem por missão e compromisso com seus clientes importar vinhos de qualidade e procedência.

Próximo à famosa cidade de Pisa ergue-se um pequeno burgo medieval, movimentado pelos turistas em busca dos vinhos e da tranquilidade da região: Sangerva-

sio. Tomando o nome da sua cidadezinha, a Azienda Agricola Sangervasio tem uma produção pequena e recente, mas que já conquistou muitos prêmios e pontuações excelentes nas melhores publicações do ramo. Todo o cultivo da propriedade é orgânico, exigência do proprietário Luca Tomasini, que considera este cuidado com as uvas algo que ultrapassa a enologia de qualidade. Rosso Sangervasio é considerado pelos especialistas um "Mini" Super-Toscana: a potência e a qualidade das uvas e técnicas francesas, aliadas à tradicionalissíma uva Sangiovese e a um custo extremamente atraente. Quantidades variáveis de vinhos de uvas francesas foram adicionadas à fórmula dos Chianti, culminando em um vinho de elegância porte, com corpo volumoso, mas macio e aromas adocicados de mel.

"A Sírio" é uma homenagem ao avô de Luca Tomasini, o proprietário e enólogo. Com grande riqueza aromática, este vinho muda continuamente, surpreendendo com a quantidade de aromas que surgem aos poucos. Um discreto defumado é perceptível de imediato, enquanto as frutas vermelhas e pretas se mostram fresquissimas. Na boca é sedoso, com boa acidez e sabores de ervas como alecrim e anis e ainda mais fruta. Em função da busca pela excelência do vinho, é produzido em reduzida quantidade, cerca de 900 calhas anuais.



Corte: 70% Sangiovese, 20% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon.
Opinião dos Especialistas:
Wine Spectator: 87 pontos (2003)
Gambero Rosso: 1 Bicchiere (2005)
Prazeres da Mesa: 4 estrelas (2002),
Best Buy 2006 e Top 100 2006
(2003)



Corte: 95% Sangiovese, 5% Cabernet Sauvignon.
Opinião dos Especialistas:
Wine Spectator: 90 pontos (2001)
Decanter: 3 estrelas (2000)
Wine Advocate: 87 pontos (2000)

IX selezione dei vini di Toscana



SANGERVASIO®
NATURA DEL VINO

AZIENDA AGRICOLA
SAN GERVASIO
DI C. M. & C. SAS

Loc. San Gervasio, Palaia (PI) ITALY

Sede Legale e amministrativa

Via Tommaso Edison, 31 • 56025 Pontedera (Pisa) - Italy
Tel. +39 0587 483360 • Fax +39 0587 484361

Part. IVA - R.I. - C.F. 00677100505 - R.E.A. 77460 - Cap. Soc. € 850.680,00 I.V.

WWW.SANGERVASIO.COM



PRAZERES DA **MESA** MELHORES VINHOS DO ANO

■ Sangervasio Rosso

Vinho orgânico produzido pelos Tommasini próximo a Pisa, Sangervasio foi escolhido “Melhor relação qualidade preço no mercado brasileiro” na categoria “Supertoscana IGT”.



SANGERVASIO®
NATURA DEL VINO

AZIENDA AGRICOLA
SAN GERVASIO
DI C. M. & C. SAS

Loc. San Gervasio, Palaia (PI) ITALY

Sede Legale e amministrativa
Via Tommaso Edison, 31 • 56025 Pontedera (Pisa) - Italy
Tel. +39 0587 483360 • Fax +39 0587 484361
Part. IVA - R.I. - C.F. 00677100505 - R.E.A. 77460 - Cap. Soc. € 850.680,00 I.V.

WWW.SANGERVASIO.COM

Guida ai Vini d'Italia bio 2011 pag.112

Toscana Bianco 2009

Blend di vermentino con piccoli saldi di sauvignon e chardonnay, ha naso fruttato che ricorda nettamente la mela rinfrescata da una nuance erbacea; il palato è piacevole e voluminoso, di facile approccio, con un finale di clorofilla.

Chardonnay di Toscana 2008

Chardonnay affinato in legno, ha integrato bene il tocco del rovere nei sentori fruttati. Largo nell'ingresso al palato, prende una buona accelerazione grazie ad un attacco sapido che si ritrova in un finale ben contrastato e godibile.

Rosso di Toscana 2008 Sangervasio

Da 70% di sangiovese, 20% merlot, 10% cabernet, ha naso di buona eleganza, molto floreale, speziato, buona bocca, di nerbo, sobria, asciutta.

Chianti DOCG 2009

Al naso un po' surmaturo segue una bocca più composta, con qualche spigolo ma di buona dinamica, puntata e seriosa nel finale.

A Sirio 2006

Intenso, speziato e floreale, ha bocca molto intensa, con tannini ben avvertiti, asciutti e astringenti.

A Sirio 2007

Il legno fa sentire il suo tocco su un fondo di amarene; bocca intensa e vellutata, un po' stretta dal legno, con un finale distintamente affumicato.

I Renai 2006 **2011**

Merlot in purezza, naso decisamente boisè che vira verso il balsamico. Bocca molto intensa, piena, non molle, anzi, con tannini grintosi. Il legno marca ancora il finale, ma ciò non gli impedisce di trovare miglior espressione in futuro. Da comprare e conservare un po' al fresco della cantina.

FINE WINE

PG. 190

ESSENTIAL AND INDIVIDUAL VIN SANTO

Nicolas Belfrage SANGERVASIO RECINAIO 2001 – 19.5/20

Color code 8; suggests Occhio di Pernice. Lots happening on the nose, not just dried fruits and herbs, with their medicinal character, but also chemicals. There are crushed dates and PX grapes, fresh and dried fruits, sweetness and saltiness-in short, conflicting aromas and flavors that come together in a magnificent whole. The finish is tannic, acidic, and wonderfully sweet, but without any cloying character. Very long and very special-and, I should think, a very hard act to follow.

Michael Edwards SANGERVASIO RECINAIO 2001 – 17/20

A rich, nutty, brown/tawny hue. Viscous in texture, a full-on, traditional Vin Santo, with a roasted taste to its opulent fruits-reminiscent of Greek holidays. Undoubtedly sensuous and very attractive. Stands out.

Jancis Robinson SANGERVASIO RECINAIO 2001 – 14.5/20



SANGERVASIO®
NATURA DEL VINO

AZIENDA AGRICOLA
SAN GERVASIO
DI C. M. & C. SAS

Loc. San Gervasio, Palaia (PI) ITALY

Sede Legale e amministrativa

Via Tommaso Edison, 31 • 56025 Pontedera (Pisa) - Italy
Tel. +39 0587 483360 • Fax +39 0587 484361
Part. IVA - R.I. - C.F. 00677100505 - R.E.A. 77460 - Cap. Soc. € 850.680,00 I.V.

WWW.SANGERVASIO.COM

Very, very deep reddish brown that glows, and with some greenish orange at the rim. Looks very thick. Odd camphor notes on the nose. I wonder what sort of wood this was aged in. There's more than a hint of pine here! Very, very sweet start, and then lots of acidity and astringency. Syrup of Badedas! Or is it Izal? Then extremely chewy. A very specialized taste that, alas, eludes me. Drink 2006-12.

Franco Ziliani SANGERVASIO RECINAIO 2001 – 18/20

Marvelous intense brown/ruby-amber color, full of light and reflections in the glass. A fantastic, complex, very individual nose, with aromatic herbs and rhubarb notes. The palate is very ripe, broad, and creamy, with masses and masses of fruit, great substance, and fat, but with a fantastic acidity and freshness that incredibly balances all the richness. The finish is never-ending, fascinating, and full of energy and sun.



VINIBUONI d'Italia 2011 - pg.459

San Gervasio

San Gervasio è una delle aziende più interessanti del comprensorio pisano e dimostra una notevole versatilità nel cimentarsi indifferentemente con uve autoctone e cultivar internazionali. Ovviamente noi circoscriviamo la nostra attenzione al primo blocco e prendiamo atto con piacere della strada sempre più monovarietale intrapresa con le nuove annate. A Sirio, liberatosi della componente di Cabernet Sauvignon che lo ha caratterizzato fino all'annata 2005 si presenta oggi come Sangiovese in purezza. Il 2007 risente ancora di un certo esubero ligneo ma ha una buona materia di base e potrà distendersi adeguatamente con l'evoluzione. Interessante il Vin Santo per il nitido tocco balsamico. Gradevole nella sua semplicità il Chianti 2009.

A Sirio 2007 ★★★
Recinaio 2001 ★★★
Chianti 2009 ★★★

DUEMILAVINI 2011 - pg. 1201

SANGERVASIO

Sono cinquant'anni che i Tommasini fanno il vino in quel di San Gervasio, piccola frazione di Palaia. Utilizzando metodi bilogici per la cura dei vigneti, mirano a preservare l'espressione della tipicità del territorio, caratterizzato dalla grande mineralità. Ottima l'esposizione dei filari, situati sulle colline circostanti l'azienda, che sono accarezzati dalle brezze che provengono dalle vicine coste tirreniche e che rendono il clima ideale ad una viticoltura di qualità, la sapiente mano di Luca d'Attoma fa il resto. Un'ottima versione de I Renai, Merlot in purezza, tiene le fila degli assaggi. Di buon livello la restante produzione.

I RENAI 2006 – ★★★★

Rubino fulgido e consistente. Apre su intenso corredo fruttato, more e mirtilli in confettura, viola mammola e pepe nero, ginepro e grafite, tabacco biondo e cannella. Esuberante l'impatto gustativo, addolcito da fine trama tannica, amalgamata a morbidezza e fragrante acidità. Persistente su toni minerali. 18 mesi in barrique. Coda alla vaccinara.



SANGERVASIO®
NATURA DEL VINO

AZIENDA AGRICOLA
SAN GERVASIO
DI C. M. & C. SAS

Loc. San Gervasio, Palaia (PI) ITALY

Sede Legale e amministrativa

Via Tommaso Edison, 31 • 56025 Pontedera (Pisa) - Italy
Tel. +39 0587 483360 • Fax +39 0587 484361
Part. IVA - R.I. - C.F. 00677100505 - R.E.A. 77460 - Cap. Soc. € 850.680,00 I.V.

WWW.SANGERVASIO.COM

CHARDONNAY 2009 –

Oro scintillante ricco di calde sensazioni estive: albicocca matura e melone, mimosa e magnolia, pietra calda e ricordi di crosta di pane su fondo vagamente iodato. Cremoso e caldo ma ben equilibrato della vena acida. Finale minerale. 8 mesi in barrique. Salmone gratinato.

A SIRIO 2006 –

Rubino cupo che macchia il calice di porpora. Frutti di bosco a profusione, seguiti da note speziate e minerali, accenti balsamici e ricordi vegetali. Palato morbido ed equilibrato, ha tannini levigati e persistenza minerale. 16 mesi in barrique. Tagliata alla rucola.

SANGERVASIO ROSSO 2008 –

Profuma di frutti di bosco stramaturi, marasca, corteccia e felce, chiodi di garofano e china. Sbarazzino al sorso, grazie alla freschezza e al tannino vivaci. Cemento. Polpettone al forno.

SANGERVASIO BIANCO 2009 –

Paglierino. Aromi erbacei e agrumati, note salmastre. Fresco e saporito, ha persistenza su toni citrini. Acciaio. Risotto alla pescatora.

CHIANTI 2009 –

Rubino vivo e luminoso, franco di geranio e viola, marasca e terra bagnata, liquirizia e grafite. Coerente, di grande freschezza e tannini di buona fattura. Cemento. Pollo alla diavola.

ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2011

Luca Maroni – pg.1027

San Gervasio

IL MIGLIOR VINO

I Renai Rosso 2006

87

***turgido e snello il fiore clorofilloso della sua
pastosa, ultramaturo prugna.***

***Impressioni del produttore. L'equilibrio, ora
manifesto, e che aumenterà con il tempo, è
dorato alla corretta sinergia di vino e
affinamento in legno. Vino ancora
molto giovane che si può considerare da
lungo invecchiamento.***

GLI ALTRI VINI

A SIRIO 2006	IP:86
A SIRIO 2007	IP:86
CHIANTI 2009	IP:84
SANGERVASIO ROSSO 2008	IP:84
SANGERVASIO BIANCO 2009	IP:82
CHARDONNAY 2008	IP:81



SANGERVASIO®
NATURA DEL VINO

AZIENDA AGRICOLA
SAN GERVASIO
DI C. M. & C. SAS

Loc. San Gervasio, Palaia (PI) ITALY

Sede Legale e amministrativa

Via Tommaso Edison, 31 • 56025 Pontedera (Pisa) - Italy
Tel. +39 0587 483360 • Fax +39 0587 484361
Part. IVA - R.I. - C.F. 00677100505 - R.E.A. 77460 - Cap. Soc. € 850.680,00 I.V.

WWW.SANGERVASIO.COM

Commento conclusivo

Un bicchiere ricco di frutto che cresce assai sensibilmente in scadenza e in integrità enologica esecutiva quello di San Gervasio, complimenti. Polposo e morbido il Sangervasio Bianco 2009, ancor più fitto e solare lo Chardonnay 2008, mentosamente speziato. Nuances del rovere in bella e non isolata evidenza nell'A Sirio 2007 e nel più balsamico ma

sempre turgido 2006. Di gran fragranza il Chianti 2009, di più fitta potenza il Sangervasio Rosso 2008. Vino del tastino I Renai Rosso 2006: presente, morbido, all'olfatto pulito e dal frutto ancor ben violaceamente vivo. Un vino dall'alto indice di piacevolezza, d'intensità espressiva rotondamente armoniosa. Complimenti.

falstaff / wein / TOSKANAKÜSTE – pg. 52,54 - 07/10

TEXT OTHMAR KIEM

UNTERM SCHIEFEN TURM

Einer der Pioniere im Bioanbau ist Luca Tommasini mit seinem Weingut Sangervasio. Das Weingut ist Teil eines historischen Weilers, der malerisch sind in der Nähe von Pontedera. Die Familie Tommasini, Bauunternehmer aus Pontedera, kaufte den gesamten Weiler in den Sechzigerjahren. Nach langen Restaurierungs und Umbauarbeiten wird ein Teil als Agriturismo genutzt. In der ersten Hälfte der Neunzigerjahre begann Luca Tommasini mit seinem Weinbauprojekt. Entscheidend war das Zusammentreffen mit Luca d'Attoma, damals einer der vielen jungen und engagierten Önologen, der gerade seine Ausbildung beendet hatte. Derzeit sind bei San Gervasio 22 Hektar mit Weinreben bestockt, 15 davon mit 10.000 bis 12.000 Stöcken pro Hektar. Der Ertrag ist auf ein Minimum reduziert, beim Merlot sind es gerade mal 400 Gramm, die jeder Traubenstock trägt. Der wichtigste

Wein von Luca Tommasini, der gut drei Viertel der Produktion ausmacht, ist der Sangervasio Rosso, ein saftiger, trinkfreudiger Wein, der geschmeidig dahinfließt. Er besteht aus Sangiovese und etwas Merlot und Cabernet. Die beiden Spitzenweine heißen A Sirio (Sangiovese und 5 % Cabernet) und I Renai (Merlot), mit denen Luca Tommasini stets etwas später herauskommt. Meine Weine benötigen einfach zwei Sommer, um gut zu reifen«, meint er dazu. Eine besondere Spezialität ist der herrlich süße Vin Santo Recinaio, der sechs bis acht Jahre lang im Fass reift. Einen so köstlichen Vin Santo gibt es in der Toskana nicht oft.

tasting corner TOSKANA MAREMMA

pg. 186,188 - 07/10

93

Sangervasio – A Sirio 2007
Sattes, dunkles Rubin mit Violett.
Kompakte, dichte gewebte Nase, duftet nach Cassis und Holunderbeeren, etwas Tinte, mächtig. Stoffig und dicht, strömt ruhig dahin, viel präsente Frucht, duftet nach Brombeere, auch wieder Holunderbeere, salzig im Finale, langer Nachhall.
Bezug: Sporthotel Pfurtscheller,
Neustift; € 18,-



SANGERVASIO®
NATURA DEL VINO

AZIENDA AGRICOLA
SAN GERVASIO
DI C. M. & C. SAS

Loc. San Gervasio, Palaia (PI) ITALY

Sede Legale e amministrativa

Via Tommaso Edison, 31 • 56025 Pontedera (Pisa) - Italy
Tel. +39 0587 483360 • Fax +39 0587 484361
Part. IVA - R.I. - C.F. 00677100505 - R.E.A. 77460 - Cap. Soc. € 850.680,00 I.V.

WWW.SANGERVASIO.COM

90

Sangervasio – A Sirio 2006
Glänzendes Rubinviolett. Zeigt in der Nase viel reife Beerenfrucht, intensiv, nach Brombeeren, unterlegt von feinen Schokonoten, einladend. Im Ansatz stoffig und fest, zeigt viel reife Beerenfrucht, entfaltet sich mit präsentem und festem

Tannin, wird im hinteren Bereich etwas spröde, trocknet etwas nach.

Bezug: Sporthotel Pfurtscheller,
Neustift; € 18,-

86

Sangervasio – Sangervasio 2007

I VINI DI VERONELLI GUIDA ORO 2011 – Pg. 685

Azienda Agricola **San Gervasio**

a doc

☆☆☆ Vin Santo di San Torpè Recinaio 2001

a igt

☆☆☆ A Sirio Rosso Toscana 2006 e 2007

★★★ Cabernet Toscana 2005

★★★ Chardonnay Toscana 2008

★★★ I Renai Rosso Toscana 2005 e 2006

★★ Sangervasio Bianco Toscana 2009

★★ Sangervasio Rosso Toscana 2008

2006 (D.T.) 91; 2007 (D.T.) 93

2008 (D.T.) 90

2006 (D.T.) 92

2009 (D.T.) 87

2008 (D.T.) 87

2011 I Vini d'Italia

L'Espresso – Pg. 514

San Gervasio

😊 Robusti e grintosi, i vini di Luca Tommasini hanno mantenuto negli anni le loro prerogative fondamentali, riuscendo anche a progredire sul piano dell'equilibrio.

I RENAI 2006

16.5/20 merlot

Eleganti note di sottobosco, attacco alcolico, avvolgente, ottima struttura, finale di nuovo caldo per l'alcol

A SIRIO 2006

16/20 sangiovese, cabernet

SANGERVASIO ROSSO 2008

15/20 sangiovese, merlot, cabernet

CHIANTI 2009

14.5/20



SANGERVASIO®
NATURA DEL VINO

AZIENDA AGRICOLA
SAN GERVASIO
DI C. M. & C. SAS

Loc. San Gervasio, Palaia (PI) ITALY

Sede Legale e amministrativa

Via Tommaso Edison, 31 • 56025 Pontedera (Pisa) - Italy
Tel. +39 0587 483360 • Fax +39 0587 484361
Part. IVA - R.I. - C.F. 00677100505 - R.E.A. 77460 - Cap. Soc. € 850.680,00 I.V.

WWW.SANGERVASIO.COM

slow

wine guida 2011 STORIE DI VITA VIGNE VINI IN ITALIA – Pg. 677

PALAIA (PI)

San Gervasio

22 ha – 100.000 bt

VITA – San Gervasio è uno splendido borgo nel cuore delle colline pisane. Dal 1960, la famiglia Tommasini gestisce l'antico centro abitato e la splendida campagna che lo circonda. Negli anni, l'impegno aziendale si è focalizzato sulla produzione vitivinicola, fiore all'occhiello di un investimento che ha nella ricezione turistica e nell'attività venatoria altri importanti elementi. Luca Tommasini rappresenta oggi l'anima aziendale.

VIGNE – Dei circa 400 ettari a disposizione, 22 sono destinati a vigneto. I filari hanno trovato dimora sulle sommità collinari con le migliori esposizioni, su terreni caratterizzati da una presenza diffusa di fossili, in un contesto di marne calcaree e tufo con sensibili inserti di sabbia. L'alta densità d'impianto, sperimentata nei primi anni, è solo una delle strade percorse per ricercare la più profonda espressione del territorio.

VINI – San Gervasio pratica agricoltura biologica. Le uve sono vinificate in un edificio dell'antico borgo e, attraverso operazioni poco invasive, in cantina si cerca di realizzare vini di estrema naturalezza e bevibilità. Il Sangervasio Bianco 2009 (vermentino, sauvignon, chardonnay) esprime freschezza e armonia. Lo Chardonnay 2008 è strutturato e grasso; affinato in legno, avrà bisogno di un lungo periodo in bottiglia per armonizzarsi. Il Chianti 2009 è vinificato in acciaio ed esprime nel complesso una buona articolazione gustativa. Il Sangervasio Rosso 2008 (cabernet, sangiovese, merlot) ha fragranza e piacevole immediatezza. A Sirio 2006 (sangiovese) offre notevole avvolgenza e ottima acidità. I Renai 2006 (merlot) è profondo e armonico.

eRobertParker.com – The Wine Advocate October 2010



2007 San Gervasio A Sirio

A Proprietary Blend Dry Red Table wine from Tuscany, Italy

Review by Antonio Galloni

Wine Advocate # 191 (Oct 2010)

Rating: 90

Drink 2010 - 2020

Cost: \$35

The 2007 A Sirio (95% Sangiovese, 5% Cabernet) is a ripe, succulent red with lovely roundness in its cherries, spices and licorice. The oak is a touch pronounced, but not enough to detract from the wine's juicy, attractive personality. Anticipated maturity: 2010-2020. San Gervasio pursues organic and bio-dynamic farming in 22 hectares of vineyards near Pisa. In the last few years the estate has moved towards higher density vineyards and low yields per vine under the direction of consulting oenologist Luca D'Attoma. Importers: Selected Estates of Europe, Mamaroneck, NY; tel. (914) 698-7202; TerraVerus Trading, Austin, TX; tel. (512) 447-9797



SANGERVASIO®
NATURA DEL VINO

AZIENDA AGRICOLA
SAN GERVASIO
DI C. M. & C. SAS

Loc. San Gervasio, Palaia (PI) ITALY

Sede Legale e amministrativa

Via Tommaso Edison, 31 • 56025 Pontedera (Pisa) - Italy
Tel. +39 0587 483360 • Fax +39 0587 484361
Part. IVA - R.I. - C.F. 00677100505 - R.E.A. 77460 - Cap. Soc. € 850.680,00 I.V.

WWW.SANGERVASIO.COM



2005 San Gervasio I Renai

A Merlot Dry Red Table wine from Tuscany, Italy

Review by Antonio Galloni

Wine Advocate # 191 (Oct 2010)

Rating: 90

Drink 2010 - 2020

Cost: \$50

The 2005 I Renai (Merlot) is a very pretty wine. Silky tannins frame red berries, flowers, spices and sweet French oak. Tobacco, smoke and licorice nuances develop in the glass, adding further complexity. This isn't a blockbuster Merlot, rather a wine that impresses for its overall balance and freshness. The Renai was made from a high density vineyard cropped to very low yields per plant. The wine was fermented in cement, using indigenous yeasts, and subsequently aged in new 112-liter French oak barrels. Anticipated maturity: 2010-2020. San Gervasio pursues organic and bio-dynamic farming in 22 hectares of vineyards near Pisa. In the last few years the estate has moved towards higher density vineyards and low yields per vine under the direction of consulting oenologist Luca D'Attoma. Importers: Selected Estates of Europe, Mamaroneck, NY; tel. (914) 698-7202; TerraVerus Trading, Austin, TX; tel. (512) 447-9797