BERINGER

NAPA VALLEY - CALIFORNIA - U.S.A.

Beringer nasce nel 1876 grazie ai fratelli Jacob e Frederick Beringer, allor quando

provenienti dalla Germania acquistarono 85 ettari di vigneti di qualità nella Napa Valley, la

zona vitivinicola più prestigiosa della California. I due fratelli intrapresero importanti lavori

di scavo e, dopo anni di sforzi, poterono disporre di ampie cantine scavate nella roccia,

nelle quali regna una temperatura costante di circa 14 gradi, ideale per il deposito e

l'invecchiamento dei vini. Queste cantine si sono rivelate talmente efficaci da essere

utilizzate fino ai giorni nostri, in particolare per l'invecchiamento del Cabernet Sauvignon

"Private Reserve".

La posizione, il microclima, il suolo unico fanno della Napa Valley una delle più grandi

regioni vitivinicole del mondo. Il clima è quasi mediterraneo, con delle estati calde

moderate dalla vicinanza dell'oceano e dalle nebbie che esso genera. Il suolo è poco

fertile, costituito soprattutto da argilla e rocce che permette le produzione di uve dal gusto

molto concentrato.

L'azienda è di enormi dimensioni per noi italiani, infatti fattura sei volte più della azienda

produttrice italiana più grande, produce quasi 100.000.000 di bottiglie, ha cantine

chilometriche e centinaia di addetti.

Negli Stati Uniti la Beringer si colloca, nonostante i numeri facciano pensare diversamente,

tra le aziende medio-grandi, ma in quanto a qualità è uno dei fari guida per i vini

Americani.

Moltissimi sono i premi che mensilmente l'azienda vince, e con la linea più alta: la Private

Reserve, ha battuto spesso l'agguerrita concorrenza Europea.