



SAMUEL TINON

OLASZLISZKA - UNGHERIA

Nato nel 1969 a Bordeaux, Samuel Tinon è cresciuto in mezzo alle vigne e ai vini liquorosi presso il castello di famiglia a Sainte-Croix-du-Mont. Diplomatosi in viticoltura ed enologia nel 1989, viaggia ai quattro angoli del pianeta alla scoperta dei vini di ogni dove. Vinifica in Australia, in Texas, in Cile e specialmente dal 1996 in Italia in una stretta collaborazione con Vistorta.

L'avventura nel Tokaj inizia nel 1991, dove Samuel è il primo francese a stabilirsi nella regione, subito prima dei cambiamenti politici e lavora per le più importanti aziende vitivinicole. Avvia la propria produzione nel 2000 e inizia a commercializzare nel 2003 il suo primo vino di Tokaj.

Produzione

Una meticolosa selezione degli acini Aszu permette di creare un vino che rappresenta la specifica tipicità del "Tokaj grand liqueux". Una vinificazione classica e un "elevage" in cantina molto rigoroso permettono di esprimere il grande potenziale del terroir.

Filosofia

Il Tokaj è prima di tutto un vino d'ispirazione (Rossini e Shubert lo posavano sull'angolo del pianoforte per comporre le loro partiture). L'idea di Samuel Tinon è semplicemente di far conoscere questo grande vino liquoroso nella sua espressione allo stesso tempo semplice e complessa, un vino con salde radici storiche, ma di un gusto totalmente nuovo, nel senso di "sorprendente".

Gli acini Aszu (Furmint, Harlevelü, Zeta e Muscat) sono unici e si trovano solamente nella regione di Tokaj. "Aszu" significa "essiccato". Gli acini nelle migliori annate vengono bottrizzati ma anche dissecati per sopramaturazione. Gli ungheresi chiamano questo fenomeno "Aszuszodas".

Gli acini Aszu raccolti a mano chicco a chicco sono le uve più care del mondo.

L'equilibrio zuccheri/acidi rende il Tokaj il più concentrato dei vini esistenti.

La vinificazione del Tokaj è unica. Gli acini sono talmente concentrati che vengono macerati dentro un vino di base per estrarre il loro delizioso contenuto.

L'affinamento avviene in botti di quercia ungherese, in splendide cantine sotterranee che aiutano il vino a sviluppare i suoi aromi particolari.

Distribuito da: MEREGALLI GIUSEPPE s.r.l.

20052 Monza – Via Visconti, 43 Tel. (39) 039.2301980 Fax (39) 039.322313
www.meregalli.com meregalli@meregalli.it