

MAGAZINE
FRANÇAIS / ENGLISH



N°6



LE MAC FÊTE SES 45 ANS
ALEXANDER MOGHADAM,
un Président qui a marqué son temps
Interviews et témoignages
Les soirées du MAC

— MONACO —
AMBASSADORS CLUB

“Qualité intemporelle” “Timeless quality”

La propriété La Scolca a été acquise entre 1917 et 1919 par le grand-père du propriétaire actuel, Giorgio Soldati, qui dirige aujourd’hui la société avec sa fille Chiara Soldati, de la cinquième génération.

À l’époque, la propriété était partiellement couverte par les forêts, et partiellement cultivée avec du blé. En 1900, ce fut une intuition bien étudiée de planter des vignobles de Cortese. La Scolca est donc la plus ancienne société de la région. Mais la tâche la plus difficile qu’il a entreprise avec sa fille était de garder le leadership, conquis par l’entreprise au fil des années, améliorant encore l’image et la réputation de La Scolca avec une volonté toute piémontaise et la philosophie de la meilleure qualité possible dans tous les produits.

99 ans de passion pour le vin (1919-2018)

Les machines et les technologies qui équipent la cave et la vinification sont à la fois modernes et traditionnelles. Giorgio Soldati a démontré les talents

d’un innovateur précieux et original par la création de vins et spumanti qui ont élargi la gamme de produits La Scolca, sans jamais trahir la fidélité à la terre de Gavi et au cépage Cortese. La Scolca® a continué à parier sur le Gavi, exaltant le côté typique du cépage autochtone. Ainsi nous avons obtenu un GAVI qui arrive sur votre table encore frais et fruité, un vin “émotion” qui donne une sensation gustative complexe et unique en son genre.

C’est une caractéristique générale et traditionnelle des vins de La Scolca de rester “sur lie” jusqu’à la mise en bouteille, même pour dix ans, comme c’est le cas pour “D’Antan”.

La fermentation avec des levures naturelles réduit fortement la nécessité d’utiliser du dioxyde de soufre. Une fois obtenu le moût, lors de la vinification, la fermentation se fait en cuves inox thermo-contrôlées, puis le vin devient clair par sédimentation naturelle. La cave dispose d’un laboratoire d’analyse interne pour le contrôle constant de la qualité des vins à chaque moment de la production.

La Scolca estate was acquired between 1917 and 1919 by the grandfather of Giorgio Soldati, the present owner, who now runs the company with his daughter Chiara Soldati, of the fifth generation.

At that time the estate was partly forested and partly used for wheat growing. The intuition to plant Cortese vines in 1900 was a sound one. La Scolca is therefore the oldest company in the region. But the most difficult task he has undertaken with his daughter is maintaining the leadership the company has gained over the years, further improving La Scolca’s image and reputation with their Piedmont spirit and best possible quality for all products philosophy.

99 years of passion for wine (1919-2018)

The machines and technologies equipping the cellar and vinification are both modern and traditional. Giorgio Soldati has shown sound, original innovator’s talent by creating wines and spumanti which have broadened La Scolca’s product range, while never betraying loyalty

to the land of Gavi and the Cortese grape variety.

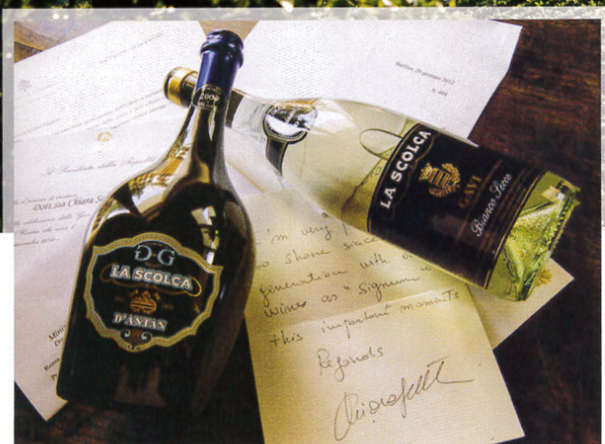
La Scolca® has continued to bank on Gavi, enhancing the typical character of the native grape variety. We have thus obtained a GAVI that comes to your table still fresh and fruity, a wine of ‘emotion’ offering a complex taste sensation that is unique in its kind. A general, traditional characteristic of La Scolca wines is their remaining “on lees” until bottling, even for ten years, as is the case for “D’Antan”.

Fermentation with natural yeasts greatly reduces the need to use sulphur dioxide. When the must is obtained, during the vinification, fermentation takes place in temperature-controlled stainless steel vats, then the wine becomes clear by natural sedimentation. The winery has an in-house analytical laboratory for constant quality control of wines throughout their production.

From vineyard to cellar: the grape as the protagonist

In the Gavi district, Cortese grapes give an aristocratic personality to this mineral- noted and intense, lasting and elegant wine. And





De la vigne à la cave : la grappe protagoniste

Les raisins Cortese, sur le territoire Gavi, donnent une personnalité aristocratique au vin, minéral et intense, durable et élégant.

Et, dans le territoire de Gavi, les résultats les plus sublimes sont atteints dans le domaine de Rovereto : s'il y avait une classification des vignobles en Italie comme en France, Rovereto di Gavi serait sans aucun doute le "Grand Cru" du Cortese.

Les vignes du Domaine La Scolca poussent dans les plus beaux endroits de Rovereto, et son étiquette noire "Gavi Dei Gavi"® avec la version âgée env. 10 ans "D'Antan"®, représentent le sommet du vin que cette micro-zone peut produire.

On naît viticulteur, on le devient techniquement, mais vous ne pouvez pas apprendre l'âme la plus profonde de la terre et du vin si vous ne vivez pas, jour après jour, le lent passage des saisons et de la vie dans une symbiose se révélant à la dégustation des vins nés de cette danse, qui se produit de la même façon chaque année, mais toujours nouvelle. ■

in the Gavi district, the most outstanding results are attained in the Rovereto area: if there were a vineyard classification like the French one in Italy, Rovereto di Gavi would undoubtedly be the "Grand Cru" of Cortese.

La Scolca estate's vines grow in the finest places in Rovereto, and its black label "Gavi Dei Gavi"® with the "D'Antan"® version aged around 10 years, are the pinnacle of the wine that this micro-area can produce.

You are born a winemaker, you can become one technically, but you cannot learn the deepest soul of the land of wine unless day after day, you experience the slow passing of the seasons and life, in a symbiosis revealed by tasting the wines born out of this dance, which occurs each year in the same but an ever-new way. ■