

Vivi la passione del vino, nel cuore della Puglia.



Live the passion for wine, in the heart of Puglia.



(ChikoVino Website)

**Cosimo Varvaglione는 Puglia 지역의 개척자 중의 한 명으로,
Puglia 지역 대부분의 와인이 벌크 와인으로 판매되고 양적인
성장만을 추구하던 시절, 퀄리티 있는 와인을 생산하기 위해 노력해 왔다.**

**그의 Varvaglione 와이너리는 Conti Zecca, Tormaresca,
Tenuta Rubino, Rivera 등의 와이너리와 더불어
Puglia의 정체성과 품질을 끌어올린 인물로 여겨진다.**

- Robert Parker JR -



1921,

광활한 대지, 한 가족,
그리고 하나의 포도밭.

한 편의 흥미로운
이야기의 시작.

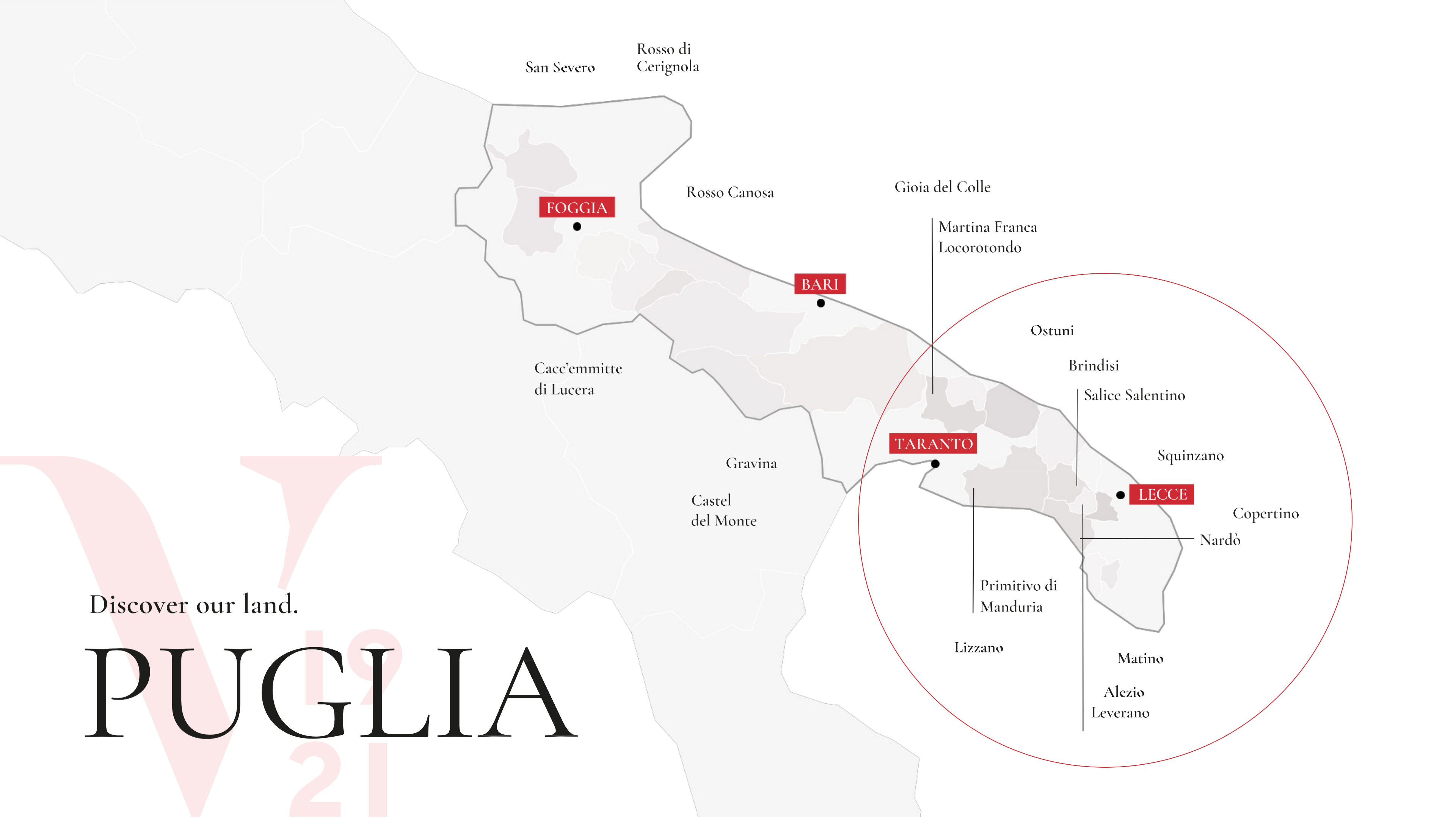
- 1921년, 이탈리아 풀리아(Puglia)의 중심부에서 설립
- 바르바글리오네(Varvaglione) 가문은 4대에 걸쳐 현재 100년 이상 와이너리 유지
- 뿔리아를 대표하는 토착 품종으로 와인을 생산해 옴.
- 전 세계 70여 개국에 Varvaglione의 와인 수출.
- 현재 바르바글리오네 가문의 4세대인 Marzia, Angelo, Francesca는 Cosimo와 Maria Teresa Varvaglione의 세심한 지도 아래 지속 가능한 와인 생산
- 주요 대학들과 협력하여 포도밭을 지속적으로 모니터링 및 포도나무를 철저히 관리하며 환경을 존중하는 재배 방식을 실천
- **Varvaglione는 Equalitas**로부터 지속가능한 와이너리(Sustainable Winery)인증 전통을 소중히 지키는 동시에 혁신적인 양조 기술을 끊임없이 접목 및 발전 중.

V₁₉
21

A — UNIQUE — LAND

Where tradition meets innovation.





San Severo Rosso di Cerignola

FOGGIA

Rosso Canosa

Gioia del Colle

Martina Franca
Locorotondo

BARI

Cacc'emmitte
di Lucera

Ostuni

Brindisi

Salice Salentino

TARANTO

Gravina

Squinzano

Castel
del Monte

LECCE

Copertino

Nardò

Primitivo di
Manduria

Lizzano

Matino

Alezio
Leverano

Discover our land.

PUGLIA

1921

Puglia Wine Region

PUGLIA

D.O.C.G.

- 26. Primitivo di Manduria Dolce Naturale
- 27. Castel del Monte del Bombino Nero
- 28. Castel del Monte Nero di Troia Riserva
- 29. Castel del Monte Rosso Riserva

D.O.C.

- 1. Aleatico di Puglia
(In tutte le zone della regione)
- 2. Alezio
- 3. Brindisi
- 4. Cacc'è mmitte di Lucera
- 5. Castel del Monte
- 6. Copertino
- 7. Galatina
- 8. Gioia del Colle
- 9. Gravina
- 10. Leverano
- 11. Lizzano
- 12. Locorotondo
- 13. Martina Franca o Martina
- 14. Matino
- 15. Moscato di Trani
- 16. Nardò
- 17. Orta Nova
- 18. Ostuni
- 19. Primitivo di Manduria
- 20. Barletta
- 21. Rosso di Cerignola
- 22. Salice Salentino
- 23. San Severo
- 24. Squinzano
- 25. Colline Joniche Tarantine
- 30. Negramaro di Terre d'Otranto
- 31. Terra d'Otranto
- 32. Tavoliere delle Puglie o Tavoliere



► Puglia Wine Region

Puglia는 이탈리아 동남부에 있는 지역으로, 영어로 Apulia로 불리기도 함.

가장 길게 뻗은 주(州)로, 와인을 세 번째로 많이 생산. 이탈리아 반도의 남단, 지중해에 인접한 Taranto만과 Aegean Sea 사이에 위치.

-교통의 요지로 번성, 과거에 찬란한 문화유산을 남김, 최근 공업도시 각광

► Puglia Wine

이탈리아 반도의 장화모양, Puglia는 뒤축 굽 부분 BC 2000년대 초반부터 Puglia 곳곳에서 와인 양조

그리스인들이 정착 후 Taranto 건설 및 양조기술 전파. 한 때, 뚜렷한 개성과 파워풀한 풀-바디 레드와인 생산

-필록세라의 피해 이후, 품질보다는 생산량에 집중

-최근, 오랜 전통과 혁신적인 기술을 바탕으로 고품질의 와인생산에 초점.

► Grape Varieties

80% 이상 레드 품종 재배

-Red : Negroamaro, Primitivo, Sangiovese

-White : Falanghina, Verdea, Malvasia

-최근 국제 품종의 비율도 늘어가는 편 (Cabernet Sauvignon, Chardonnay Etc.)



Mar Grande

Mar Piccolo

DISCOVER —TARANTO



DISCOVER TARANTO

Taranto 지역의 특별한 때루아

- 이상적인 지중해성 기후
- 석회암과 카르스트 토양
- 이오니아해의 영향
- 풍부한 일조량



19
21



Vineyards



Taranto – Primitivo di Manduria DOC가 생산되는 도시!

▶ Terroir

Varvaglione는 Taranto 지역의 Taranto 해안과 Ionian 해안이 위치한 곳에 약간 떨어진 지형에 위치한다. 이런 지형으로 '두 바다가 있는 도시'로 알려져 있다.

Vineyard가 위치한 구역은 특히, 점토와 석회질, 화석층, 산화철이 포함된 양토(찰흙)으로 구성되어 전체적으로 붉은색을 띤다.

이 철분이 포함된 토양은 배수를 좋게 하여 물이 고이는 것을 방지 하며, 이 덕분에 붉은 토양이 와인 생산에 적합하다고 인식

▶ Climate

이 곳은 해안가를 따라 지중해성 기후(Mediterranean)를 보이며, 드물게 내륙지방에서 대륙성기후(Continental)를 찾아 볼 수 있다. 겨울은 전반적으로 온화하고, 때때로 동쪽에서 호우 또는 눈으로 인한 찬 바람이 불때가 있다.

대신에, Taranto의 여름은 매우 뜨겁고 무더우며, 40°C를 육박하는 온도를 보인다. 이 곳의 페루아에 따라, 생산하는 와인은 계절과 시간의 영향을 받아 생산되었고, 자연 주기에 따라 포도수 확을 기다리며 와인을 생산하게 되었다.

Varvaglione는 Puglia 지역의 Taranto 마을에서 켈러 티 있는 와인을 생산하며, 천년이 넘는 시간 동안 이 지역의 역사가 담긴 와인을 현대적인 방법으로 재해석하며 페루아의 본질 과 독특한 캐릭터를 제대로 드러내는 와인을 생산하고 있다.

1921 — 2021

바르바글리오네의 유산

- 100년이 넘는 와인메이킹 전통
- 4대에 걸친 와인 양조의 열정
- 전 세계 70여 개국 수출
- 연간 500만 병 이상 생산
- 200헥타르 규모의 자체 포도밭 보유





12 E MEZZO

MALVASIA BIANCA SALENTO IGP

-
- Concours Mondial Bruxelles Gold Medal
 - Berliner Wein Trophy Gold Medal
-



말바시아(Malvasia)



- 포도의 압착을 가볍게 하여 쓴맛을 줄이고 산미와 과일 향을 살린다.
- 스테인레스 탱크에서 발효 후 숙성



꿀에 절인 열대 과일과 바닐라의 아로마가 느껴지며
생생한 과일의 생동감과 산뜻한 산도의 밸런스가
좋은 와인



전채류, 신선한 해산물



MOI

Primitivo Pugilia IGP

-
- AWC Vienna 2015 Silver
 - KWC 2015 'Gold Medal' 수상
-



프리미티보(Primitivo)



- 저온 침용과정을 거쳐, 더 짙은 색과 타닌, 과일의 아로마를 추출함
- 프렌치 오크배럴에서 빈티지에 따라 8개월 이상 숙성.



술에 절인 붉은 과일류, 플럼 잼, 감초, 말린 과일의 아로마, 강건한 구조감을 보이며 부드러운 타닌에 둥근감이 좋고 탄탄한 밸런스의 와인



모든 종류의 육류요리와 파스타, 숙성된 치즈



12 E MEZZO

PRIMITIVO SALENTO IGP

-
- China Wine & Spirits Awards 2019 Double Gold Medal
 - Sakura Japan Wine Awards 2021 Double Gold
-



프리미티보(Primitivo)



- 저온 침용과정을 거치며 와인의 짙은 컬러와 타닌, 향미 성분을 추출
- 오크배럴에서 12개월 동안 숙성



잘 익고 신선한 과일 향, 자두, 체리 잼, 스파이스류의 아로마, 바닐라와 카카오의 뉘앙스가 느껴지며, 둥근감이 좋고 부드러운 타닌, 좋은 구조감으로 긴 여운과 피니쉬가 이어진다



파스타, 피자과 스파이시한 소스의 음식과 잘 어울리며 경성치즈, 까망베르



Susumaniello

Susumaniello Salento IGP

-
- Berliner Wine Trophy Gold 2023
 - Berliner Wine Trophy Double Gold 2022
 - AWC Vienna Silver 2022
 - Vivino 4.1
-



수수마니엘로(Susumaniello)



- 12~14도에서 발효하여 수수마니엘로 품종 특유의 캐릭터가 담겨있는 아로마를 추출.
- 오크배럴에서 6개월 동안 숙성



잘 익은 붉은 과실류의 풍성한 아로마와 발사믹
늪앙스가 느껴짐 잘 익은 체리의 아로마와 초콜릿,
바닐라의 늪앙스가 매우 조화롭고, 실키한 타닌과
강직한 구조감이 조화로운 와인.



토마토 소스를 곁들인 가금류 스텐 또는 피자,
양고기 스텐, 경성치즈



PARALUPI

Appassimento Puglia IGP

-
- Luca Maroni Points 98P
 - Berlin Wein Trophy Gold
 - Vivino 4.3
-



네그로아마로(Negroamaro) 60%
프리미티보(Primitivo) 30%
말바시아 네라(Malvasia Nera) 10%



- 포도는 약 20일 동안 포도나무에 건포도 상태로 건조
- 특별한 아로마를 추출하기 위해 줄기 제거한 포도를 12~14도의 온도에 침용
- 오크배럴에서 6개월 동안 숙성



잘 익은 붉은 과일 향과 블랙 체리 잼, 바닐라와 초콜릿
아로마가 이어짐 잘 익은 검은 과실류의 농밀한
아로마와 과실 잼의 짙은 여운이 느껴지며
풀 바디하고 실키한 타닌과 긴 여운의 와인



훈연 향이 잘 느껴지는 바비큐 또는 양고기 스테이크,
경성 치즈류와 잘 어울림



Diodice

Rosso Black Puglia IGP

-
- Luca Maroni Points 98P
 - James Suckling Points 90P
 - 비비노 4.3
-



네로 디 트로이아(Nero di Troia) 30%
프리미티보(Primitivo) 30%
쉬라(Syrah) 20%
까베르네 소비뇽(Cabernet Sauvignon) 20%



- 뿔리아를 대표하는 토착품종(프리미티보 & 네로 디 트로이아)과 국제품종 (까베르네 소비뇽 & 쉬라) 블렌딩으로, 뿔리아 와인의 가능성을 보여주는 와인
- 특별한 아로마를 추출하기 위해 줄기 제거한 포도를 12~14도의 온도에 침용
- 프렌치 오크배럴에서 3개월 동안 숙성



농밀하게 익은 붉은 과실류, 블랙 커런트, 블랙 체리, 그린 페퍼의 뉘앙스가 은은하게 이어짐 검은 과실류의 짙은 아로마가 깊고 부드럽게 이어지며, 실키하면서도 잘 정돈된 짙은 타닌과 풀 바디한 무게감과 조화롭게 이어져 길고 우아한 여운이 이어지는 와인



가금류 또는 비프 스테이크, 토마토 소스를 곁들인 피자 또는 파스타



PAPALE ORO PRIMITIVO DI MANDURIA

- Luca Maroni Point 98P
- Concours Mondial de Bruxelles Grand Gold Medal
- Selections Mondiales de Vins Canada Gold Medal
- Berliner Wein Trophy Gold Medal
- Vivino 4.4~4.5



프리미티보(Primitivo) 100%



- Primitivo di Manduria의 가장 중요한 빈야드 포도선별
- Papale 와인을 생산하는 와이너리의 가장 오래된 빈야드 중 제일 좋은 구역의포도만 선별하여 포도알이 상처나지 않게 소량으로 이동, 양조
- 오크배럴에서 10개월 이상 숙성



과일 잼과 블랙 커런트, 블랙 체리 그리고 가죽, 카카오, 감초, 담배 잎 등의 복합적인 아로마 잘 익은 과일로 만든 잼, 블랙베리, 블랙커러트, 블랙 체리류의 검은 과실류의 향이 지배적이며 탄탄한 구조감과 타닌, 적당한 산도의 밸런스가 아주 좋은 와인



그래비 소스를 곁들인 안심 스테이크, 로스트 비프, 양고기 스투 등과 잘 어울리며, 경성치즈와 좋은 매칭을 보임

THANK YOU
FOU YOUR
ATTENTION

Follow us

