

# BAR

DICEMBRE  
DECEMBER 2003

B U S I N E S S

LOCALI / LOCALES

**A Madrid i mille volti  
della nuova Spagna**

MADRID REFLECTS THE "NEW SPAIN"

RÉGINE,  
WOMAN OF WINERÉGINE,  
DONNA DEL VINO

NELLO SGUARDO IL CIELO, NEI CAPELLI IL SOLE DELLA PROVENZA, DENTRO TUTTA LA PASSIONE DI UNA GRANDE FAMIGLIA. "FAMOSA PER I ROSÉ PÉTALE DE ROSE, RÉGINE SUMEIRE ELABORA ROSSI PER IL PIACERE DI FARLO, NELLE TENUTE DI TOUR DE L'EVÊQUE E BARBEYROLLES, CHE MERITANO D'ESSERE PROVATI" (GUIDE GAULT MILLAUT)

**I**l rosé è come le donne, fragile, delicato, sensibile e pericoloso" diceva in agosto **Gerard De Guignes** sotto dei nuvoloni minacciosi, combattuto dal suo timore di una grandinata e la determinazione della cugina Régine ad avere il top della qualità e, quindi, a non anticipare troppo la vendemmia.

Fare un buon rosé infatti non è facile e sono delle sfumature che ne determinano la qualità. Più che con qualsiasi altro vino la sua magia inizia nella raccolta dell'uva, nella scelta del momento, nella selezione dei grappoli, nel riuscire a mantenere un equilibrio dalla vendemmia all'imbottigliamento e, soprattutto, nella pressatura, lenta, delicata, controllata come il succo che cola e le temperature nel tino, rigorosamente basse.

Una fase messa a punto da **Régine Sumeire** al castello di Barbeyrolles, parte importante di quella ricerca in cui è costantemente impegnata anche per i rossi e i bianchi.

Niente pubblicità per le sue creazioni, ma un passaparola fra intenditori che oltrepassa i confini e arriva su tavole prestigiose come Le Crillon a Parigi, Chez Guerard a Eugénie les Bains, Le Louis XV di Monaco, in decine di altri ristoranti stellati e locali di tendenza quali il Buddha Bar. Sfatando il luogo comune che fa del rosé un vino poco impegnativo da bere per rinfrescarsi dalla canicola dei mesi estivi, Régine ha fatto dei suoi Pétales de Rose dei vini di classe, ottenuti elaborando essenzialmente vitigni di Grenache e Cinsault, da grappoli non trattati con prodotti chimici, raccolti a mano e subito spremuti.

#### DA RÉGINE AL CHATEAU BARBEYROLLES

Barbeyrolles è situato nelle colline "des Maures", tra Saint Tropez e Gassin. Da lassù si può vedere il mare e sentirne il sapore. I suoi vigneti sono tenuti con la cura di un giardino rinascimentale, la casa vinicola e l'abitazione non hanno niente da invidiare a un Relais Chateaux. In tutto 12 ettari di vigne coltivate solo con prodotti naturali, che hanno un rendimento di 30/48hl a ettaro e permette di riempire da 40 a 65mila bottiglie di due tipi di rosé più un rosso e un bianco.

Nel giardino abbiamo apprezzato il Pétales de Rose come aperitivo, accompagnato dalla tapénade, un paté d'olive e un'acciugata con le verdure fresche; durante la

“Niente pubblicità per i suoi vini, ma un passaparola fra intenditori che oltrepassa i confini e arriva sulle tavole più prestigiose

cena altri rosé hanno accompagnato piatti provenzali di pesce e legumi, un bianco piacevolmente asprigno il pesce e un rosso corposo l'agnello.

"Le vigne e l'attività di famiglia mi hanno sempre interessato – spiega Régine mentre aspettiamo gli altri invitati – ma ho iniziato a lavorare veramente nel 1978 proprio qui a Barbeyrolles, appena finita la tesi di laurea, e più tardi mi sono occupata anche della tenuta di Tour de l'Evêque". **So che lei è stata di grande aiuto a suo padre Roger. È per stargli vicino che ha deciso di occuparsi a tempo pieno della terra e dell'attività vinicola?**

No. Ho lavorato volentieri a fianco di mio padre e da lui ho imparato tanto, ma il mestiere mi piaceva veramente. Inoltre,

Stefano Marzadro, a.d.  
della Distilleria Marzadro  
*Stefano Marzadro,  
Managing Director of the  
Distilleria Marzadro*

Circa il 10% del giro d'affari.

**Quali sono i mercati più importanti?**

La Germania. Poi vengono il Belgio, l'Olanda, la penisola Scandinava e il Canada.

**Quali sono le percentuali dei canali distributivi?**

L'Horeca è predominante con l'80%. Il restante 20% è destinato alla Grande Distribuzione nel Trentino e in Veneto.

**Facciamo una panoramica dei vostri prodotti principali.**

Partirei dall'ultima nata: Le Diciotto Lune, una grappa stravecchia prodotta con vinacce trentine di vitigni selezionati, che viene lasciata affinare per un minimo di 18 mesi in piccole botti di diversi legni di pregio. Abbiamo poi la linea Selezioni di Monovitigno, in cui sono rappresentati tutti i vitigni presenti in

*love for one's land and a passion for one's work. These are the factors that resulted in the success of the Distilleria Marzadro. Four members of the Marzadro family work in the distillery. Attilio, who founded the company in 1949 and the current President and his children Stefano, Managing Director and Director of Sales, Anna, Marketing Director, and Andrea, Technical Director. Bar Business interviewed Stefano Marzadro.*

**Let's talk about the connection between Marzadro and the Trentino area.**

*It has been a very strong connection ever since the foundation of the distillery. We produce our grappas with pomace of grapes originating from vineyards in this area, which we acquire from the various wine cooperatives. However, there is a project that is currently being developed. It is a new distillery that will be constructed to the right of the Adige River, between Villa Lagarina and Brancolino, on an area of about 20,000 sq m. The distillery should be active within about a year.*

**How has the grappa industry evolved in all these years?**

*Until the 1970's, grappa, like wine, was always considered a alimentary product, in particular in the Triveneto area where it was consumed from the morning on, especially during winter months. It was a grappa that was distilled from dry pomace and had the characteristics of a rough, strong distillate.*

*In the 1980's, the wine industry started on a road of quality, DOCs and crus. In order to make quality wine the companies had to process the pomace in different ways, making it ferment well. Let's say that the improvement in the quality of grappa went hand in hand with that of wine.*

**What was the latest turnover?**

*Last year's turnover was 10.5 million net of taxes and IVA.*

**What is the percentage of export?**

*About 10% of business.*

**What are the more important markets?**

*All of Germany. Then there is Belgium, Holland, the Scandinavian peninsula and Canada.*

**What are the percentages of the distribution channels?**

*Horeca predominates with 80%. The remaining 20% is destined for large distribution concentrated in Trentino and the Veneto.*

**Let's look at the range of your main products.**

*I would start with the latest one, Le Diciotto Lune, an aged grappa produced with pomace from select vineyards in the Trentino area that is left to refine for at least 18 months in small barrels made of various fine woods.*

*Then we have the Selezioni di Monovitigno. Finally, there is the Grappa del Fondatore, created in honour of my father Attilio for the celebration of the distillery's 50th anniversary.*

**Do you have other products besides grappa?**

*Yes, in particular the line of liqueurs that includes Anima Nera made with liquorice, and Meli Verde, a liqueur made from Trentino apples.*

**In addition to building the new distillery, what other important projects are in the works?**

*To produce a good traditional dry white grappa, but with an eye toward the tastes of consumers.*

CARTA D'IDENTITÀ THE COMPANY

DISTILLERIA MARZADRO SPA

**INDIRIZZO/ADDRESS**

Via Di Vittorio 19  
38068 Rovereto (Tn)  
tel. 0464.435595  
fax 0464.439937  
www.marzadro.com

**ULTIMO FATTURATO/  
LATEST TURNOVER**

10,5 milioni di euro

**PRESIDENTE/PRESIDENT**

Attilio Marzadro

**AMMINISTRATORE DELEGATO/**

**MANAGING DIRECTOR**

Stefano Marzadro

**DIRETTORE MARKETING/  
MARKETING DIRECTOR**

Anna Marzadro

**DIRETTORE TECNICO/  
TECNICAL DIRECTOR**

Andrea Marzadro

**PRODOTTI PRINCIPALI/  
MAIN PRODUCTS**

Le Diciotto Lune, Selezioni di monovitigno, Judica, Anima Nera

Trentino, e la Judica, ottenuta dalla distillazione di vinacce provenienti da vitigni diversi. Infine, ecco la Grappa del Fondatore, creata in onore di papà Attilio in occasione dei festeggiamenti per i 50 anni della distilleria. Si tratta di una grappa, a base di vitigni rossi trentini, distillata nel 1995, quando mio padre seguiva ancora il processo di distillazione. È presente sul mercato in bottiglie da 1,5 litri.

**Avete altri prodotti oltre alle grappe?**

Sì, la linea di liquori, che comprende Anima Nera, a base di liquirizia, e Meli Verde, liquore ottenuto da mele del Trentino.

**Secondo lei la grappa viene proposta in modo adeguato dai ristoratori?**

C'è ancora qualcosa da fare. Molti titolari di ristoranti e trattorie fanno proporre la grappa. Ma ce ne sono anche molti altri che non hanno una conoscenza adeguata del prodotto. Perciò è necessario che gli operatori abbiano un approccio alla grappa identico a quello nei confronti del vino.

**Oltre alla realizzazione della nuova distilleria quale altro progetto importante avete in cantiere?**

Produrre una buona grappa bianca secca, come da tradizione, ma con un occhio attento ai gusti dei consumatori. ■

Sotto: un'immagine della vendemmia e un particolare del vigneto. Nell'altra pagina: Régine con alcuni ospiti e Nelo Garcia, responsabile delle vigne  
Below: a moment during the harvest and a view of the vineyard. Opposite page: Régine together with a few guests and Nelo Garcia, director of the vineyard



“ There is no publicity for her creations, only word of mouth among producers that crosses many international borders

### INDIRIZZI/ADDRESSES

#### CHATEAU TOUR DE L'EVÊQUE

83390 Pierrefeu du Var  
tel. +33 494282017

#### CHATEAU BARBEYROLLES

83580 Gassin, Presqu'île de Saint Tropez  
Tel. +33 4 94563358 fax +33 4 94563349

secondo la maturità dei vitigni, con tecniche moderne ma nell'assoluto rispetto della tradizione. Per rosé e rossi, che rappresentano la maggior parte della produzione, sono utilizzate le uve provenienti da vitigni Syrah, Mourvèdre, Grenache, Cabernet, Carignan, Cinsault.

Per i bianchi dobbiamo invece parlare di Ugni Rolle e Sémillon, con cui abbiamo prodotto, lo scorso anno, 400mila bottiglie. Emersa dai barriques della cave, Christelle, una bella ragazza di 25 anni che lavora per i Sumeire ormai da un po' di tempo, ci spiega che per loro, le vendemmie di questo anno rovente sono iniziate "non più di quattro/cinque giorni in anticipo.

Tutti temono che dopo questo caldo e mancanza di pioggia venga un uragano, ma noi siamo convinti di no: c'è già la luna nuova e ormai sino ad ottobre inoltrato: di pioggia non se ne parla".

E in effetti tutto è andato per il meglio. ■

**R**osé is like women, fragile, delicate, sensitive and dangerous" said **Gerard De Guignes** last August beneath dark clouds, torn between his fear of hail and the determination of his cousin Régine to avoid starting the harvest too early to obtain top quality.

It is not easy to make a good rosé and there are subtleties that determine the quality. More than with any other wine, its magic starts at the harvest of the grape, in choosing the moment to start, in the selection of the grapes, in succeeding in maintaining an equilibrium from the harvest to bottling and above all in the pressing that is slow, delicate and controlled, like the juice that pours out, and the temperature of the vat that is kept rigorously low.

A phase perfected by **Régine Sumeire** at the castle in Barbeyrolles is the important research that she is constantly doing for reds and whites, as well. There is no publicity for her creations, only word of mouth among producers that crosses borders and arrives on fine tables international. Con

che oggi sono il 20% della produzione e vorremmo aumentare, stiamo utilizzando di nuovo quelli di questo tipo, perché riteniamo che tengano meglio la temperatura".

A Tour de l'Evêque, dove lavorano 10 persone, vengono usati due tipi di pressatura, pneumatica e idraulica, ma per quanto concerne il loro utilizzo l'équipe di Régine ha perfezionato diversi sistemi. La proprietà ha 89 ettari di vigne di un'età media di 20 anni e un rendimento di 40/50 hl per ettaro.

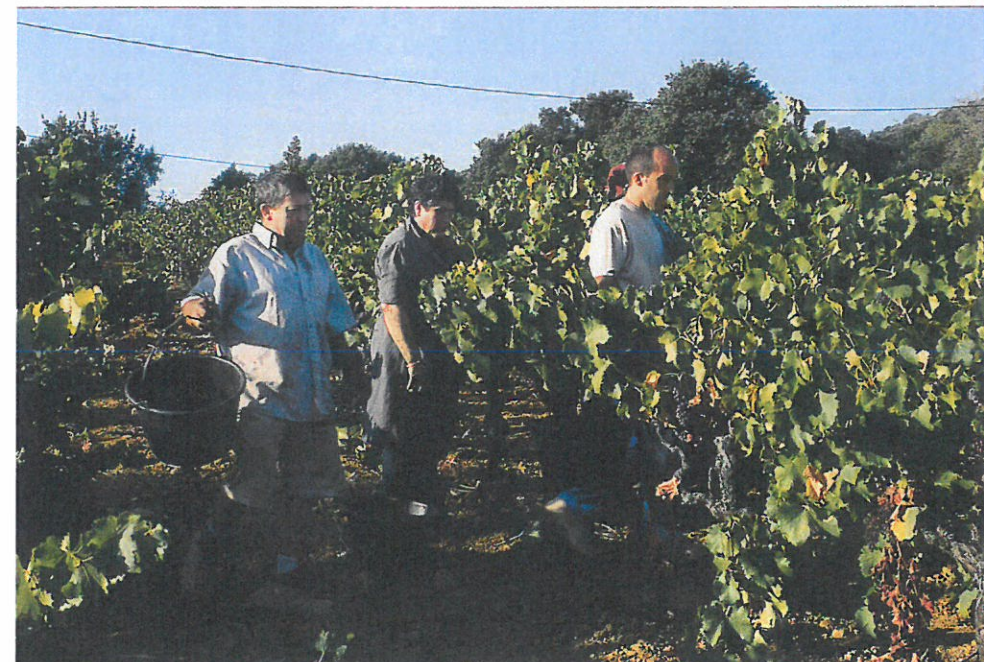
La vinificazione avviene in tempi diversi,

THE SKY IN HER EYES, THE SUN OF PROVENCE  
 IN HER HAIR, ALL OF THE PASSION OF A LARGE  
 FAMILY TO LEAVE HER MARK. "FAMOUS FOR  
 THE PÉTALE DE ROSE ROSÉ, FOR THE PLEASURE  
 OF IT RÉGINE SUMEIRE CREATES REDS THAT MERIT  
 BEING TASTED ON THE TOUR DE L'ÉVÊQUE ESTATE  
 IN BARBEYROLLES" (GAULT MILLAUT GUIDE)



Sopra e nell'altra pagina: due immagini di Régine Sumeire.

A sinistra: un momento della vendemmia  
 Above and opposite page: two images  
 of Régine Sumeire. Left: a moment during  
 the harvest



mente, in Europa. Tornando ai paesi lontani, stiamo crescendo in Malesia, di tanto in tanto facciamo qualcosa in Giappone e siamo entrati nel mercato statunitense.

**Il Pétale de Rose si trova nei ristoranti più stellati del mondo e soprattutto in quelli di Ducasse. Cosa pensa di lui?**

È un genio, un grande chef, un ottimo manager, ma soprattutto una persona che non smette mai di cercare cose nuove. La sua creatività non ha frontiere.

#### NELLE CANTINE DI TOUR DE L'ÉVÊQUE

Tour de l'Évêque ha una storia antica. Una volta era dell'arcivescovado di Tolone, prima ancora della regina Maria, contessa di Provenza, e durante la Rivoluzione divenne un bene nazionale. Da tre generazioni appartiene alla famiglia Sumeire. Nella sala delle degustazioni i segni di un passato importante sono palpabili: caminetti in pietra, volte e pavimenti di cotto parlano della Provenza, una terra carica di storia.

"Quando i miei hanno acquistato la proprietà, nel 1958 – spiega Régine mentre controlla la spremitura delle prime uve – mio nonno ha deciso di ricostruire la struttura, partendo dalla realizzazione di tini in cemento.

Nel 1987 mio padre ha acquistato i primi tini in acciaio inox, ha investito negli impianti di spremitura pneumatici Bucher, in quelli d'imbottigliamento, in nuovi locali e in altri tini in cemento. Per i vini rossi,

vevo una grande passione per la ricerca ritengo che nel nostro settore l'impegno del ricercatore non sia mai abbastanza.

ui ci ha lasciato nel 1997 all'età di 80 anni, dopo aver consacrato la sua vita a questa attività e a noi, come fece anche il nonno.

**Barbeyrolles rivive grazie a lei e Tour de l'Évêque è molto antica, da quando la sua storia si è legata a quella dei Sumeire?**

Io siamo proprietari dal 1958 ma la famiglia era nella regione dal 1933: in quel periodo mio cugino Gerard aveva già una proprietà.

**ci sono delle novità per il futuro?**

Il nuovo impianto di pressatura verticale, che abbiamo appena inaugurato, dovrebbe migliorare ulteriormente la qualità. A Barbeyrolles ci sarà un cambiamento per quanto riguarda le cantine: avremo un locale nuovo, più razionale. A Tour de l'Évêque sta per essere finita la guest

house, ingrandiremo l'area spedizioni, sarà installato un impianto di condizionamento e creato un deposito per le macchine agricole.

Abbiamo inoltre intenzione di aprire un centro accoglienza parallelo a quello esistente, sullo stile delle winery americane, rivolto a un altro tipo di fruitore, diciamo più turistico, cui verranno offerte visite guidate e degustazioni a pagamento su appuntamento.

**Da come parla si direbbe che vive per il lavoro, c'è un hobby o qualcosa d'altro che l'appassiona?**

Ah sì, certamente! Il mare in tutte le sue sfaccettature: le barche e i viaggi, qualsiasi tipo di viaggio per qualsiasi destinazione.

**Forse è per questo che i vini dei Sumeire si trovano anche in posti lontani come il Canada?**

Sì, il Canada è un ottimo mercato ma vendiamo molto anche alle Antille e, natural-



**IN THE WINE CELLAR  
OF TOUR DE L'EVÊQUE**

*Tour de l'Evêque has a long history. In the tasting room the signs of an important past are palpable: stone fireplaces, vaulted ceilings and terracotta floors speak of Provence, a land full of history. "When my family acquired it in 1958 – explains Régine in the wine cellar, while overseeing the pressing of the first grapes – my grand-*

*tradicting the stereotype that rosé is an easy to drink wine to refresh oneself from the scorching heat of the summer months, Régine has made her Pétale de Rose rosés into top wines. They are made of mainly Grenache and Cinsault grapes that are untreated by chemicals, harvested by hand and crushed immediately.*

**FROM RÉGINE  
TO CHATEAU BARBEYROLLES**

*Barbeyrolles is located in the "des Maures" hills, between Saint Tropez and Gassin, from where one can see the sea and smell its aroma. Its vineyards are tended like a Renaissance garden, the winery and the house are as beautiful as a Relais Chateaux. There are 12 hectares of vines in all, cultivated only with natural products. They have a yield of 30/48 hl per hectare, filling 40,000 to 65,000 bottles of two types of rosé, plus a red and a white. "The vines and family business always interested me – explains Régine as we await other guests – but I started really working here at Barbeyrolles in 1978 as soon as I finished my thesis. Later I started working at Tour de l'Evêque".*

***I know that you were a great help to your father Roger. Did you decide to work full time on the land and the winery business to be close to him?***

*No. I worked gladly alongside my father and I learned a great deal from him, but I truly loved the work. In addition, I had a great passion for research and I believe that the researcher's work is never done in this industry. He passed away in 1997 at the age of 80, after having dedicated his life to this activity and to us, just as my grandfather did. **Barbeyrolles has been revived thanks to you and Tour de l'Evêque is very old. Since when has its history been tied to that of the Su-***

**meire?**

*We have been owners since 1958, but our family has been in the region since 1933.*

***Is there anything new planned for the future?***

*There is the new vertical pressing machine that we recently installed, which should improve quality. At Barbeyrolles there will be a change in the wine cellars and we will have a more logical set up. At Tour de l'Evêque we are finishing a guesthouse, we will enlarge the delivery area, we will install air conditioning and will create a storage area for farm machinery. We also intend to open another welcome centre in addition to the existing one, in the style of American wineries.*

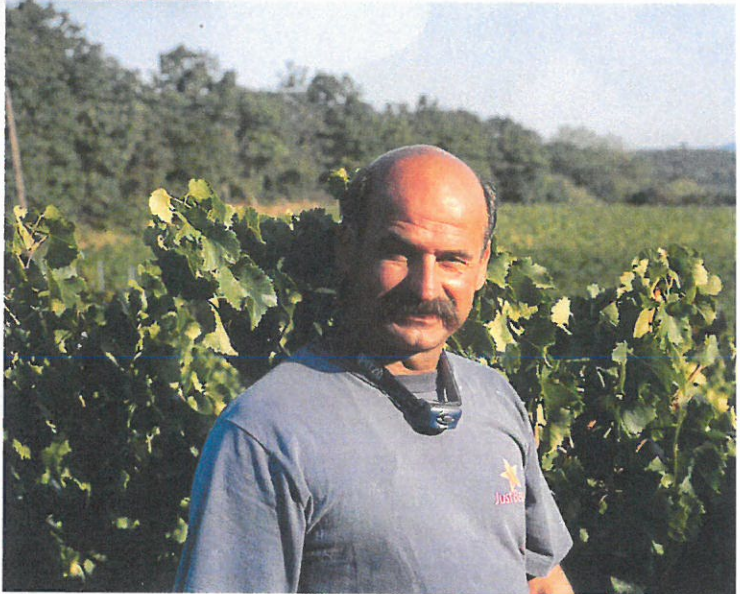
***The way you talk one would say that you live for work. Is there a hobby or something else that you are passionate about?***

*Yes, certainly! The sea and all of its facets, boats and travels, any type of trip for any destination.*

***Perhaps this is why Sumeire wines can be found in faraway places like Canada.***

*Yes, Canada is a great market but we also sell a lot in the Antilles and, naturally, in Europe.*

*Returning to distant countries, we are growing in Malaysia, once in a while we do something in Japan and we have started in the US.*



*father got rid of everything and built cement vats. In 1987, my father bought the first vats in stainless steel, invested in Bucher pneumatic pressing machines, in bottling machines, in new rooms and in more cement vats".*

*The property has 89 hectares of vineyards. For rosés and reds, which represent the majority of the production, they use Syrah, Mourvèdre, Grenache, Cabernet, Carignan and Cinsault vines.*

*For the whites they use Ugni Rolle and Sémillon vines.*

*Immersed in the barriques in the wine cellar, Christelle, who has been working for the Sumeire family for quite a while now, explains that, for them, the harvest of this scorching hot year have started "not more than four or five days early. Everyone is worried that there will be a hurricane after this heat and lack of rain, but we are sure there will not be one. There is a new moon and from now until October there will be no more of rain". And, in fact, this is what happened. ■*