



*italiano*



STEINFASS

*in granito*

BOTTI PIETRA NATURALE

## ***Come spesso accade nella vita...***



Le cose più belle nascono davanti ad un bicchiere di vino. Uno scalpellino proveniente dalla Foresta bavarese ha presentato alla fiera di Gols alcuni dei suoi lavoti per la casa e il giardino.

Dopo una giornata produttiva in fiera ha incontrato alcuni espositori e subito questo gruppo affiatato ha partorito un'idea geniale che ha dato al mondo dell'enologia un'enorme opportunità.

## ***Un vino in botte di pietra naturale!***

Già il primo tentativo, un Riesling 2012, fu accolto favorevolmente da diversi esperti di vini tedeschi e austriaci. Nel frattempo la Steinfass si è diffusa in varie cantine e ha raccolto sempre più consensi per l'eccellenza dei vini.

La vinificazione nelle botti in pietra naturale permette ai produttori di approfittare di una vasta gamma di opportunità. Unendo le vostre conoscenze e le vostre idee con la voglia di sperimentare e l'amore per l'innovazione ci siamo aperti ad un nuovo mondo della produzione vinicola. Siamo impazienti di scoprire i vini che i viticoltori produrranno con la loro fantasia e le nostre botti STEINFASS.

Cordialmente

*Steinfass - Team*



# ***Granito: nato dalla forza della terra...***

La parola granito deriva dal latino "granum" ossia grano. Nelle scuole tedesche si dice "Feldspato, quarzo e mica, questi tre non li dimentico mica" ovvero i tre minerali che formano il granito.

Il granito che usiamo si è formato tra i 10 e i 15 milioni di anni fa, per la maggior parte dalla fusione della crosta terrestre inferiore.

Il granito si forma sotto pressione a più di 2 km di profondità con la solidificazione del magma. Per questo viene definito anche roccia intrusiva. È solo attraverso il movimento tettonico della crosta terrestre e l'erosione della roccia al di sopra della bolla di granito che il granito solidificato ha raggiunto la superficie terrestre.



Giacimento minerario, Foresta bavarese



Estrazione dei blocchi di grandi dimensioni mediante granigliatura



Granit-Steinbruch Bauer, Nammering, Bayerischer Wald

# La fabbrica Steinfass - raggiungere l'obiettivo con abilità, precisione e tanto lavoro manuale...

Dopo la granigliatura il blocco di pietra viene sottoposto ad un primo controllo visivo (le scanalature sono il risultato delle varie cariche esplosive). Dopo il "taglio" si procede a ricreare l'altezza della botte e del coperchio con una sega a filo diamantato nel blocco di pietra.



Blocco segato (Imm.1)

((Imm 1)

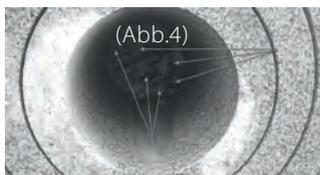


Fronte (Imm. 2)



Retro (Imm.3)

Per „rilassare“ il materiale, vengono praticati diversi fori simmetrici dall'esterno verso l'interno fino quasi a forare l'estremità dell'altezza interna. Solo in questo modo la botte assumerà la sua forma cilindrica. (Imm. 2+3)



(Abb.4)

Tutti questi fori (Imm.4), praticati nella parte superiore Rompendola, creano lo spazio per lo scalpellino. Questi poi si infilerà nelle aperture per lavorare il granito dall'interno all'esterno. (Imm. 5)



(Imm. 5)



(Imm. 6)

Lo scalpellino non può soffrire di claustrofobia dato che dovrà infilarsi nell'incavo e scolpire ogni anello della botte (Imm. 5). Gli anelli vengono sollevati con la gru. Quello che resta sono in genere solo frammenti e ghiaia (Imm. 6).



(Imm. 7)

“Scolpire” tutte le superfici. Questo è un lavoro che può essere svolto solo a mano (Imm. 7).

Durante il processo di rifinitura il materiale rimanente viene forato e modificato il



bordo superiore della botte e il coperchio vengono calibrati, viene creata una scanalatura per contenere la guarnizione e il foro per il cocchiere. Infine, la calotta della cupola viene smerigliata. Sono molti i passaggi che servono per ottenere una botte in granito STEINFASS!

# **Steinfass è un prodotto naturale**

## ***Nato dal fuoco e dalla terra... con caratteristiche uniche***

- ❑ Il granito mantiene costante la temperatura. - Temperatura di fermentazione uniforme senza raffreddamenti esterni.
- ❑ Il granito resiste agli acidi della frutta ed è un materiale a norma di legge per contenere prodotti alimentari.
- ❑ Le botti STEINFASS sono facili da pulire. La struttura molecolare del granito evita il contatto del vino con il tartaro. Questo infatti non ha modo di formarsi.
- ❑ Vinificazione di vini armoniosi, minerali e fruttati.
- ❑ Le botti STEINFASS non devono essere conservate necessariamente in un luogo asciutto.
- ❑ Le botti STEINFASS conservano le loro caratteristiche per sempre - un investimento per le generazioni future!
- ❑ Personalizzazione con nome, anno, iniziali, stemmi o loghi.
- ❑ I costi di una STEINFASS si ammortizzano in poco tempo.
- ❑ **Garanzia di 30 anni dell'azienda produttrice sui prodotti in pietra.**
- ❑ **Esclusività** - STEINFASS, fermentazione e conservazione in corso di brevetto a livello mondiale.



# Botti in pietra, la particolare arte della vinificazione...



illustrazione:  
STEINFASS  
„professionell“

Il “vino in pietra” è diventato una specialità molto ricercata nella gastronomia di alto livello. I viticoltori sono soddisfatti, perché questo metodo ha un impatto economico positivo, con prezzi delle bottiglie in alcuni casi ben superiori ai 30 Euro.



legislazione  
alimentare testata

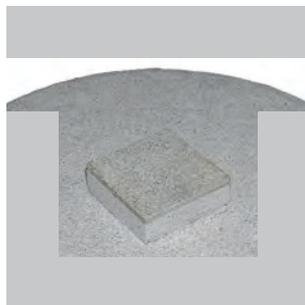


illustrazione:  
STEINFASS  
„edition vinothek“  
5 Liter

Desideri una presentazione speciale per il tuo “vino in pietra” in fiera o in enoteca? Con la Botte STEINFASS “edizione vinothek” da 5 o 50 litri abbiamo quello che fa al caso tuo!



Sollevare il coperchio



Calotta con piastra di chiusura



# ***La botti in pietra, per la conservazione e la fermentazione...***

## **Conservazione in una botte STEINFASS in granito: crea un vino completamente nuovo!**

Viticoltori come ad es. Christian Scardt, Markus Waldschütz o Sighard Vaja (DIVINO) hanno provato a sviluppare dei vini fermentati in serbatoi di acciaio in botti NATURSTEINFASS. Sono state riscontrate delle differenze significative nella degustazione dei due vini. In una botte NATURSTEINFASS il vino si sviluppa in maniera incredibile:

**Il risultato è un vino nuovo, complesso e armonico, con un gusto molto più complesso, raffinato e minerale.**

## **Fermentazione in STEINFASS: specialità di classe!**

Lo sviluppo positivo del vino viene rafforzato ulteriormente con la fermentazione nelle botti STEINFASS: La capacità del granito di trattenere il freddo fa sì che la temperatura di fermentazione all'interno della botte NATURSTEINFASS rimanga pressoché costante durante l'intero processo e il lievito possa svolgere il suo lavoro „senza stress“. Grazie alla particolare superficie si ottiene una migliore chiarificazione del vino. La pietra naturale influenza positivamente il gusto:

**Gli aromi sono completamente nuovi, le differenze immediatamente menzionate sono un sapore più rotondo e minerale.**

## **In breve:**

Questo tipo di vinificazione apre le porte ad un nuovo tipo di personalizzazione per i creativi del vino.



# im Keller gibt es etwas Neues...

Presso la **cantina Amlinger-Schardt** di Bullay, il vino delle botti STEINFASS si chiama „GRANITUM“. Molti viticoltori lo hanno già provato presso i nostri stand fieristici. Con il Granitum dell'anno scorso, Christian Schardt ha prodotto ancora una volta un vino molto speciale. Il fatto che questo vino gli abbia aperto un mondo nuovo. Ci rende molto contenti per questo collega viticoltore. Christian Schardt può certamente essere considerato come un ambasciatore per i vini eccezionali dal STEINFASS.



Famiglia Amlinger-Schardt



La **cantina Waldschütz** in Straß di Kamptal è stata la prima a sviluppare il Grüner Veltliner Aturo in botti STEINFASS e un vino comparativo in botti d'acciaio inox.

<b>Varietà:</b>	<b>Grüner Veltliner al 100%</b>
<b>Qualità:</b>	<b>Qualitätswein</b>
<b>Alcol:</b>	<b>13,5% vol.</b>
<b>Terreno:</b>	<b>Loess profondo</b>
<b>Età della vite:</b>	<b>30 anni</b>
<b>Composizione:</b>	<b>Acciaio + PIETRA NATURALE (STEINFASS)</b>



Markus Waldschütz  
e Viktoria

## STEINVISION 2015 92 punti-Parker

Markus Waldschütz: *“Ho ricevuto la STEINFASS nell'aprile del 2015 e l'ho subito usata per raffinare ulteriormente il mio vino dalle migliori uve Veltliner già fermentato in botti d'acciaio. È stato poi imbottigliato nel gennaio 2016 con lievito fine. Già dopo poco tempo le differenze erano chiaramente percepibili: il vino era più complesso e più minerale nella finitura rispetto a quello fermentato nella botte di acciaio. C'erano solo 1.300 bottiglie disponibili e nel novembre 2016 erano state già tutte vendute! La mia “STEINVISION” è stata un gran successo!”*





Sieghard Vaja

## DIVINO Norheim Thüngersheim EG

Sieghard Vaja: *“Mettiamo il nostro migliore Silvaner Spätlese in un barile di pietra dopo la fermentazione, lo assaggiamo e lo analizziamo ogni 4-6 settimane. Le differenze rispetto al vino prodotto in serbatoi di acciaio si riscontrano non tanto dalle analisi di laboratorio quanto dal punto di vista del sapore. La varietà dei sapori si percepisce immediatamente e l'acidità si è chiarificata. Abbiamo lasciato il vino per 6 mesi nella botte di pietra e poi altri 3-4 settimane in bottiglia per l'affinamento. Si percepisce una differenza significativa rispetto ai serbatoi in acciaio. **La botte in pietra influenza positivamente vino proprio nel modo desideriamo.** Abbiamo venduto quasi tutta la produzione in poco tempo. Siamo così entusiasti di questo vino che abbiamo limitato la vendita a 2 bottiglie per cliente per permettere a più persone di assaggiare questo vino.”*

Anche l'azienda **VDP. Prädikatsweingut Arnold** sita ad Iphofen si affida alle botti STEINFASS.

Johannes Arnold: *“Durante il periodo di conservazione ho prelevato diversi campioni dalle botti, compreso il vino per gli eventi. È stato incredibile verificare in che modo si era sviluppato il vino! Quindi ho aspettato ancora un po' che ovviamente la botte si riempisse di nuovo! Questo vino va provato per forza!”*

**Silvaner Großes Gewächs** - fermentato spontaneamente - e naturalmente. Un vino nuovo già nelle botti in pietra!



Famiglia Arnold

- Alcune referenze**
- Weingut Obenaus, Glaubendorf (A)
  - Weingut POSS, Windesheim (D)
  - Bergdolt Reif & Nett, Duttweiler/Pfalz (D)
  - Oberkircher Winzer e.G., Oberkirch (D)
  - Alde Gott Winzer Schwarzwald eG, Sasbachwalden (D)
  - Weingut Peter Masser, Leutschach a. d. Weinstraße (A)
  - Weingut Philipp Breyer, Baden (A)
  - Andreas Lehensteiner, Wachau (A)
  - Fürstlich Castell'sches Domänenamt / VDP. (D)
  - Weingut Kloser Pforta, Saale Unstrut (D)
  - Weingut Esterházy, Traunsdorf a.d. Wulka (A)
  - Weingut Leo Hillinger, Jois (A)
  - Giesen Wine, Christchurch (Neuseeland)

Presso la cantina **Emil Bauer & Söhne** di Landau-Nußdorf si è subito riconosciuto il potenziale delle botti STEINFASS. Il vino delle botti STEINFASS è già entrato a far parte delle carte dei vini degli eventi gourmet più importanti.

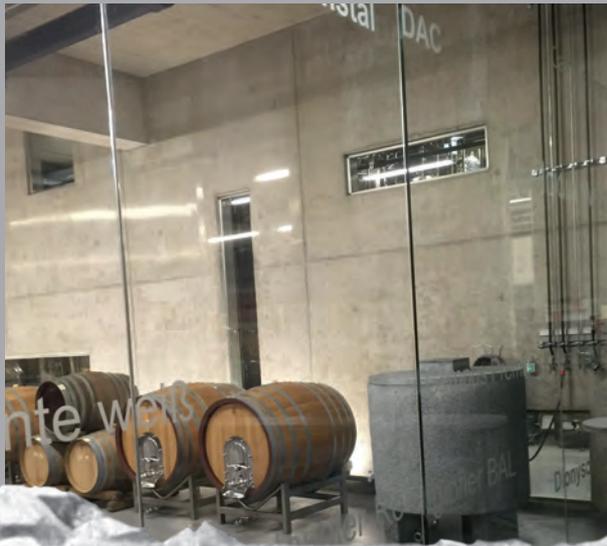


Martin Bauer und Alexander Bauer

- Altre**
- Weinbauschule Krems
  - Weinbauschule Eisenstadt
  - LWG Veitshöchheim
  - HBLA Klosterneuburg
  - DLR Oppenheim
  - Hochschule Geisenheim

  
**STEINFASS**  
*in granito*  
... a casa  
come in cantina





Distribuito STEINFASS  
**Svizzera / Liechtenstein / international da:**

Nelly Kind-Haeusler  
+41 (0)78 601 44 80  
kind-haeusler@steinfass.de

Alexander Kind  
+41 (0)78 612 44 80  
alexander.kind@steinfass.de



Distribuito da:  
STEINFASS

Rudolf Wittenbauer & Josef Hällmayer  
Luitpoldplatz 10  
94469 Deggendorf  
GERMANIA

Telefon: +49 (0)991 - 383 19 315      kontakt@steinfass.de  
Fax:      +49 (0)991 - 383 19 316      www.steinfass.de



Tieniti sempre aggiornato sulle nostre novità sulla  
nostra pagina Facebook [www.facebook.de/steinfass](http://www.facebook.de/steinfass)