

GWG



INDEX

ABOUT US	03
DE FERMO [Loreto Aprutino, Abruzzo]	04
ORSI VIGNETO SAN VITO [Valsamoggia, Bologna]	06
MASIERO [Trissino, Veneto]	08
MACCHION DEI LUPI [Suvereto, Tuscany]	10
VILLA CALICANTUS [Bardolino, Garda Lake]	12
VOLTUMNA [Dicomano, Firenze]	14
SPIRITUALE [Tuscany, Italy]	16
PEQUEÑOS Y SALVAJES [Sierra de Gredos, Ávila]	18
SAMUEL PÁRRAGA [Sierra De Málaga, Coín]	20
UVA DE VIDA [Santa Olalla, Toledo]	21
STELLA CRINITA VALLE DE UCO [Mendoza + Sambuca, Firenze]	22
LAS PAYAS SAN RAFAEL [Mendoza]	23
PIELIHUESO LOS SAUCES [Mendoza]	24
CANOPUS VALLE DE UCO [Mendoza]	25
MELI LIGAS [Domaine Ligas]	26
ZSOLT [Strekov 1075]	27

GOTA WINE GLOBAL [GWG] nace de la necesidad de representar a productorxs que admiramos y ya vendiamos en GOTA y ACID de la manera que nos parece mas justa. Un proyecto que pretende eliminar la distancia entre lxs agricultorxs y lxs consumidores finales que los beben. Es un lugar de encuentro. Un espacio creado para ser ocupado. Una ventana desde la cual mirar el campo y relacionarse con él. Porque creemos mas en las personas que hacen vino que en la palabra vino natural. El acercamiento del individuo frente a lo que hace. Exijamos transparencia!

Contact
WEB gotawineglobal.com
M info@gotawineglobal.com
IG [@gotawineglobal](https://www.instagram.com/gotawineglobal)

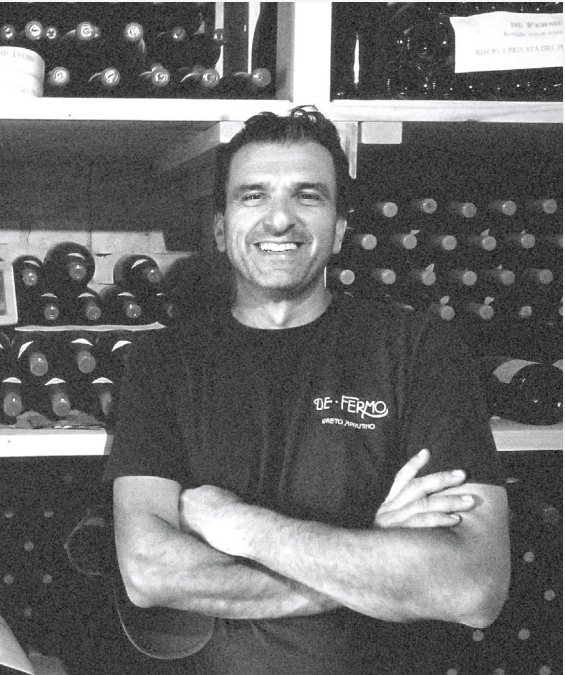


DE FERMO,
[Loreto Aprutino, Abruzzo]

ABOUT

Stefano Ceroni y Nicoletta De Fermo abandonaron sus exitosas carreras de abogados y comenzaron a hacer vino en 2009. Cogen el relevo de la finca familiar, una finca del siglo IX perteneciente a unos monjes que trabajaban las tierras hasta que la familia de Nicoletta compró las tierras en 1785. Deciden comenzar con la biodinámica. Como tal, pretenden ampliar la versatilidad del campo cultivando olivas, trigo duro y legumbres, para practicar un manejo integrado de toda la finca. En las viñas cultivan las locales Montepulciano d’ Abruzzo y Pecorino, con una pequeña parcela de Chardonnay plantada en 1926 por el tío de Nicoletta y algunas variedades blancas experimentales. En la bodega acostumbran a trabajar con prensas directas o maceraciones cortas para después utilizar madera pero sobre todo hormigón en las crianzas. La cava data del siglo XVIII y mantiene una temperatura constante, permitiendo a Stefano unas fermentaciones espontáneas lentas y estables en el tiempo.

IMG





ORSI VIGNETO SAN VITO,
[Valsamoggia, Bologna]

ABOUT

Federico Orsi, inquieto y talentoso, es uno de los mayores referentes italianos entre los vinos naturales. Desde los montes de Bologna, la bodega lleva más de 50 años en activo aunque no fue hasta 2005 que con la llegada de Federico Orsi y su esposa Carolina, comenzaron a introducir nuevos cultivos y animales para diversificar su trabajo. Apuestan por las variedades locales. El Pignoletto, la Barbera o el Negretto. Las viñas no se abonan ni se riegan, sólo se utilizan pequeñas cantidades de azufre y cobre para protegerlas de los principales hongos. Le acompañan la huerta, el aceite de oliva y la producción de Mortadela, otra de las insignias de la hacienda. En la bodega no se ciñe a protocolos aunque cabe destacar sus espumosos método champenoise, con tiraje de mosto congelado. También sus vinos perpetuos, una especie de solera en tinajas de cemento que saca sin añada ni variedad.

IMG





MASIERO,
[Trissino, Veneto]

ABOUT

Masiero es una familia. Franco, el padre, planta en el 2000 su primera viña de Merlot dando comienzo a dos décadas de aprendizaje y progresiva incorporación de su mujer Francesca y su hija Giulia, todos trabajan duro con entusiasmo y pasión, respetando la naturaleza y la tradición del lugar.

A partir de 2015 suman a sus Merlot, Cabernet Franc y Pinot Noir, el trabajo de búsqueda y recuperación de viñedos con variedades locales, principalmente Pinot Grigio y Garganega. Con ellas elaboran vino Ramato y el Tai rosso, dos vinificaciones tradicionales desdibujadas entre las prácticas de la enología moderna. Los vinos reflejan la naturalidad y las características de la tierra, las viñas y cómo ha sido ese año.

IMG



01



02



MACCHION DEI LUPI,
[Suvereto, Tuscany]

ABOUT

Macchion dei Lupi es el proyecto vital de Carlo, un soñador despierto, que persiguiendo el amor por la tierra y la naturaleza pasó de estar en una oficina de un banco en Milán, a las colinas de la Maremma toscana, territorio fascinante y arduo, que puede ser duro con quien intenta domarlo.

“Aquí cultivo mis viñas y hago el vino con mis propias manos. En las botellas encontrarás toda mi pasión por las vides. Hay un camino cuesta arriba hacia una verdadera agricultura sostenible, hacia vinos originales con una fuerte identidad; en estos vinos podréis degustar el intenso sabor de nuestras uvas, los minerales de nuestra tierra y la sal de nuestro mar.”

Los vinos dentro de estas botellas describen esta tierra. En palabras de Carlo, ha sido un camino duro, lleno de muchos obstáculos y de grandes errores -y decepciones- pero al fin y al cabo, todo esto forma parte de elaborar un vino honesto, artesano. Trabaja con múltiples variedades locales como la Ansonica, la Sangiovese y el Trebbiano Toscano que crecen en suelos arenosos procedentes de sedimentos de lava volcánica. Aromas seductores, intrigantes, de hierbas aromáticas, flores del campo y frutas blancas maduras. En ocasiones, incluso con un carácter marino, yodado y salino. Situado en los montes toscanos, el viñedo crece en una tierra dura y hostil solamente suavizada por los vientos marinos del Mar Tirreno.

Desde hace una década es parte de Covibio, unión de productores biodinámicos de Italia, con quien trabaja para fomentar la integración del agricultor en la producción de vino artesanal.

IMG







VILLA CALICANTUS,
[Bardolino, Garda Lake]

ABOUT

Villa Calicantus está situada en las orillas del lago de Garda, en un enclave histórico de viña cerca de la ciudad de Verona, rodeados de olivos y pequeños bosques. Es una de las bodegas más pequeñas de la zona: únicamente ocho hectáreas de viñedo. Desde allí Chiara y Daniele Delaini trabajan en biodiamia vinos de gran elegancia con los que descubrir un suelo muy particular, la morrena. Su principal objetivo en los viñedos es tener las vides en equilibrio con el suelo en el que están plantadas. Para ello labran la tierra entre las hileras, dejando crecer la hierba hasta que florezca. Cultivan las variedades locales Corvina, Molinara y Rondinella. La morrena no permite producir vinos con mucho alcohol ni cuerpo pero parte de su trabajo consiste en demostrar que es posible producir vinos de guarda en la zona. Buscan evocar los Bardolinos de los años sesenta donde la elegancia y delicadeza marcaban un estilo hoy muy desvirtuado.

IMG







VOLUTMNA,
[Dicomano, Firenze]

ABOUT

Valeria y Marzio son los miembros más jóvenes de Covibio. Después de trabajar para otros proyectos agrícolas y bodegas, deciden independizarse en 2012 y crear Voltumna, persiguiendo el ideal de hacer un vino genuino, sin químicos ni pesticidas. Están ubicados en la zona de Mugello en la Toscana, en las faldas de las Montañas Apeninas, a unos 300 metros de altitud, apenas a una hora de Florencia. En las viñas trabajan Pinot Noir, Grigio y Sangiovese para realizar maceraciones cortas, blanc de noirs y algunos espumosos método clásico [segunda fermentación con mosto congelado de la misma uva]. Su objetivo es producir vinos que, adaptándose a las variaciones del clima, se muestren amables, divertidos, únicos. Su Marcello Calfondo representa bien esta filosofía. Vinos para beber y de inmensa profundidad y estructura, que combinan un espíritu rústico con una elegancia sutil y etérea.

IMG







SPIRITUALE,
[Tuscany, Italy]

ABOUT

Joana y Folco son dos apasionados productores con un enfoque único en la elaboración del vino. En la Toscana, Italia, este dúo dedica su vida a producir vino natural, utilizando métodos tradicionales y sostenibles para crear vinos singulares y sabrosos. Destaca su Pet-Nat Sangiovese, un delicioso vino elaborado con el llamado methode ancestrale, produciendo una efervescencia natural. Este proceso da como resultado un vino que es a la vez vivo y complejo, rebosante de los sabores frutales de la uva Sangiovese. Además de su Pet Nat, Joana y Folco también producen un vino naranja de Trebbiano, una variedad de uva menos conocida. Este vino se elabora con el antiguo método qvevri, que consiste en fermentar las uvas en vasijas de arcilla enterradas bajo tierra, produciendo un vino rico, de color ámbar, audaz y con cuerpo. El compromiso de Joana y Folco con la vinificación natural, es evidente en todo lo que hacen, logrando capturar la esencia de la Toscana, dedicando sus vidas a crear vinos únicos y auténticos que representan ese terroir, trayendo algo nuevo y emocionante a la mesa.

IMG





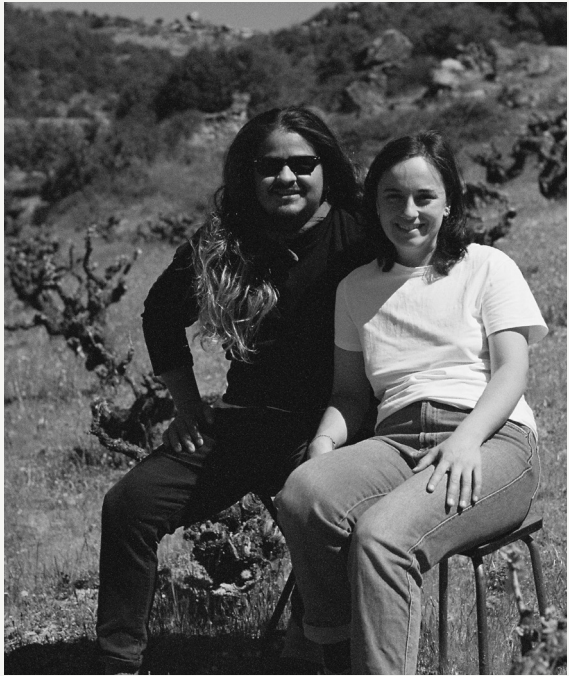


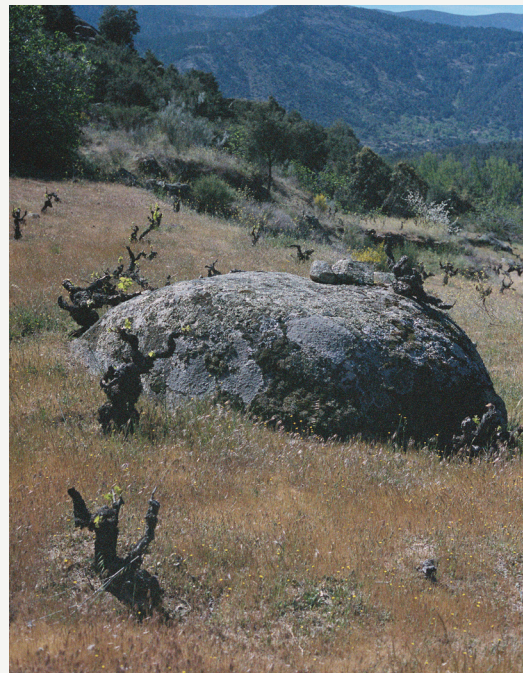
PEQUEÑOS Y SALVAJES,
[Sierra de Gredos, Ávila]

ABOUT

Vicky y Nahuel son dos de los viñarones más prometedores de la sierra de Gredos. Una región castigada por décadas de abandono, cierre de cooperativas y rápida desruralización, que hoy ofrece nuevos nuevos espacios a proyectos como Pequeños y Salvajes. La garnacha y la albillo real son las insignias del valle pero parte del trabajo que Pequeños realiza, gira en torno a la diversidad del material vitícola de la zona. Chasselas Doré, Moscatel, Chelva o Jaén. Cuando la creación es libre, la posibilidades son ilimitadas. Su trabajo refleja una convicción precisa y distante de los cánones enológicos. En la bodega trabajan mucho la tinaja, los velos y las maceraciones largas. También las burbujas. Sus cuvées expresan diversión, elegancia y precisión. Vinos para compartir y conocer Gredos. Nahuel y Vicky nos enseñan con cada vino su visión de futuro para la zona, la ponen en el mapa.

IMG





SAMUEL PÁRRAGA,
[Sierra de Málaga, Coín]

ABOUT

Samuel es un hombre tranquilo y amable. Formado como enólogo, aprendió todo lo que no practica mientras en el campo descubre variedades olvidadas de la sierra andaluza. Vigiriega, Beba, Calona o Romé. Trabaja con diferentes agricultores de Málaga y Granada donde destaca la Axarquía, territorio de moscateles centenarias. Viñas en terrazas de mucha pendiente donde la imposible mecanización permitió la conservación de un material vegetal único en España. Con ellas realiza un Málaga, vino dulce tradicional de la comarca. Todos sus vinos son interesantes, con sentido de lugar, y accesibles. Su Pedro Ximenez criado en velo de flor da muestra de ello. Afilado, seco y elegante nos da las pautas para comprender que estos estilos andaluces son patrimonio popular. Samuel es un artesano, una joven promesa de los vinos naturales en el panorama nacional.

IMG







UVA DE VIDA,
[Santa Olalla, Toledo]

ABOUT

Uva de Vida es una familia. Su vino no es sino el resultado de un esfuerzo constante de encontrar la armonía en un todo. Un lugar inmaterial donde la viña está en el centro. Pasear una mañana de invierno por su campo es recordar que se puede hacer diferente. En una Mancha plana y seca se abre paso una estampa de colores. Cubiertas vegetales, flores silvestres y el canto de los pájaros. Su práctica de la biodinámica va más allá de los preparados. Es una forma de vida, la Antroposofía en su conjunto. La Graciano es su uva insignia y apoyándose de una pequeña proporción de tempranillo elaboran tintos de color intenso y elavada acidez. Las casi 3000 horas de sol anuales se reflejan en vinos de trago largo que siempre te hacen sentir en casa. También elaboran ancestrales y rancios, reviviendo las madres olvidadas en los toneles familiares, para dar espacio a este estilo con tanto camino por recorrer.

IMG





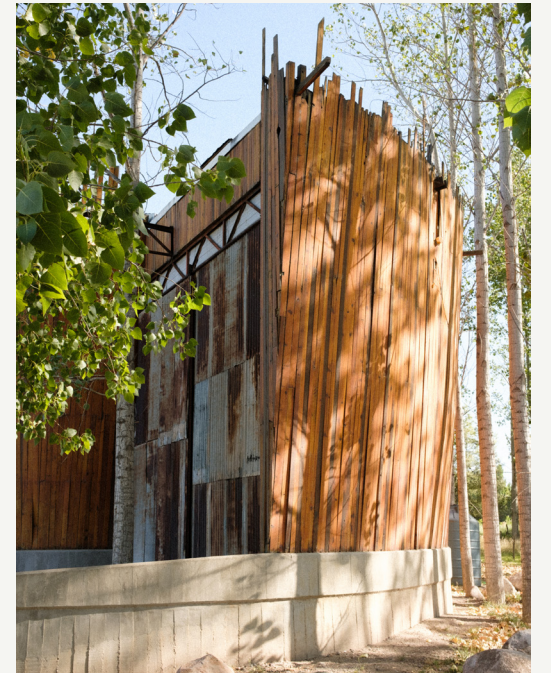
STELLA CRINITA,
[Valle de Uco, Mendoza]

ABOUT

Joana es una persona curiosa y proactiva. Una elaboradora que cada vez toma mayor repercusión en la escena. Involucrada en la transformación social y el movimiento ecologista, Joana Foster funda Stella Crinita hace una década con el objetivo de crear una granja biodinámica que sirva de espacio de creación y prueba de una forma diferente de dinamizar proyectos en torno al vino. Stella Crinita es solo uno de ellos. Junto con Ché Vins y Radical Imagination, Joana nos presenta un gran variedad de cuvées donde la elaboración en natural es la excusa para colaborar y transmitirnos un mensaje. Vinos directos, frescos y llenos de vida. Mendoza Se trata de una finca de la familia Catena que Ernesto hereda, 48 hectáreas que se trabajaban como campo de maíz o patata. Ernesto introduce a Joana al mundo del vino natural, de los cultivos orgánicos y la viticultura responsable, y juntos deciden transformar esa finca de cultivo tradicional a 100% biodinámica.

IMG







LAS PAYAS,
[San Rafael, Mendoza]

ABOUT

Santi fue pionero de muchas cosas. Desde su finca Las Payas nos comparte un sinfín de cuvées, cada cual más compleja, mientras nos enseña un camino poco o nada conocido. Serna, Canela, Argentina o Tocai. Variedades prácticamente desconocidas a nivel comercial. Ni siquiera sus interpretaciones de la uva criolla Moscatel Rosada [hija del listán prieto y el moscatel de Alejandría], comparten referencia en el paladar del sumiller medio. Porque va más allá de la variedad, su estilo de vinificación es también diferente. Lo importante no es el recipiente sino la agricultura y el proceso. Fermenta y cría en plástico. Pero debe haber pieles. Y altas temperaturas. Y así Santi produce grandes vinos en una especie de anti-receta de enología qué nos trae grandes descubrimientos pero sobre todo alegrías con cada botella.

IMG





PIELIHUESO,
[Los Sauces, Mendoza]

ABOUT

Alejandro M. Bartolomé trabajaba como ingeniero agrónomo hasta que a los sesenta y cuatro años decide emprender con sus hijos un proyecto personal en torno a la viticultura ecológica. Celina entra en 2011 y es la que decide no corregir ni sulfitar, ella es única y directa, tal y como es, no piensa nada antes de decirlo. Hermanada con las bodegas vecinas, tales como Ricitelli, López o Roca Madre, ella apuesta por una viticultura limpia, sin herbicida, sin mover el suelo o lo menos posible -tienen problema de hormigas- y sin agroquímicos nada de herbicida, pesticida o sistémicos. Trabajan dos fincas diferentes donde cultivan Malbec, Cabernet Franc, Petit Verdot pero también un bonito emparrado de Torrontés con el que elaboran su Naranja, vino insignia de la casa. En la bodega comenzaron haciendo mínima intervención para convertirse totalmente a la vinificación natural hace un par de años. Son una bodega que cuida su imagen y tiene una gran proyección internacional. Una familia que ha nacido como proyecto pero tiene los objetivos claros. Y así nos lo demuestran los vinos.

IMG





CANOPUS,
[El Cepillo, Valle de Uco, Mendoza]

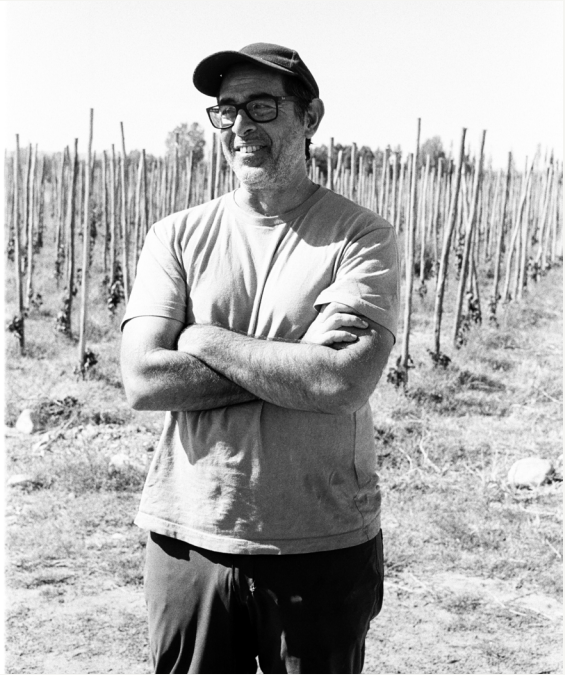
ABOUT

Gabriel hace un trabajo espléndido en sus viñas. Con un empeño en demostrar la importancia de conservar el suelo más allá de los objetivos productivos, nos invita a imaginar una viticultura regenerativa, resiliente al cambio climático.

La gestión parte de un trabajo de décadas con las cubiertas vegetales. Un suelo rico en materia orgánica y biodiverso que enriquece la microbiología de las plantas y el perfil mineral de las uvas. El terroir como ente vivo. Más allá de la roca madre, de los discursos vacíos.

Se conoce por vinos del frío, en una zona a los pies de la cordillera donde todo el frío hace un canal y pasa siempre por ahí. Clima extremo. Nos encanta su manera de vinificar el Malbec. Pura, limpia y sin capas innecesarias. Una de las mejores versiones del panorama argentino. Tenemos también echado el ojo a un Chenin Blanc que plantó hace unos años y recién comienza a vinificar. Esperamos grandes añadas de Gabriel.

IMG





Meli es una persona alegre y sociable. Su conocimiento sobre variedades locales y una firme convicción hacia la permacultura, enriquecen unos vinos ya de por sí gratamente agradecidos.

Complementariamente al trabajo en el proyecto familiar [Domaine Viticole Ligas], nos comparte elaboraciones que plasman un estilo depurado y elegante. Para nosotros, la Assyrtiko es su variedad estrella. Acidez, cuerpo y gran mineralidad.

En la bodega trabaja maceraciones peliculares sin racimo, siempre con sombrero estático, donde el ratio tanino-acidez marca el corte. Depende mucho de la cantidad de lluvia y temperatura de la añada. Los rendimientos moderados y la filosofía “curar plantas con plantas” le ayudan a encontrar un equilibrio en la viña que se transmite perfectamente en los vinos.

IMG







ZSOLT - STREKOV 1075,

ABOUT

Zsolt es una referencia para nosotros. Su convicción en la vinificación natural y su filosofía en el campo, han planteado un importante discurso ante la devaluación que lo “natural” lleva sufriendo los últimos años. Firme, amable, coherente. Es un viñaron que ama su tierra y la lleva por bandera. Trabaja con uvas locales Rizling vlašský, Veltlínske zelené, Frankovka modrá y Svätovavrinecké. Pero se abre al cambio. Muy interesantes sus vinos con variedades resistentes a las enfermedades fúngicas, donde destaca la Dévin con la que elabora vinos aromáticos, alcohólicos pero con mucha acidez. En la bodega prefiere usar madera tanto en fermentación como en crianza. Para que el vino respire, para que esté conectado con el exterior. Desde este año también elabora los ŠRONER-SÜTÖ junto con su amigo Peter. Vinos accesibles para disfrutar y abrir botellas.

IMG





