

3.2-15.2.2025



ENOTECA

Vini pregiati per la gastronomia

VALLESE – IL PIÙ GRANDE CANTONE VINICOLO DELLA SVIZZERA



**CLAVIEN
HUMAGNE ROUGE
VALAIS AOC**

Bouquet caratterizzato da freschi aromi di cassis e delicati sentori di erbe aromatiche. Concianti maturi e delicati tannini donano a questo vino autonomo una perfetta struttura e un gusto elegantemente sostanzioso. Retrogusto persistente con piacevoli fresche note di erbe aromatiche.

Vitigno: Humagne Rouge
Si abbina perfettamente con: carne rossa, selvaggina e formaggi

75 cl **10.95** invece di 13.95



**SWISS WINE
VALAIS**

Già da giovedì su: prodega.ch

Si riservano cambiamenti di prezzo e limitazioni di quantità! Tutte le offerte sono IVA esclusa e TRA inclusa. In alcuni mercati certi articoli sono disponibili solo su ordinazione.



PRODEGA

Vini del Canton Vallese

Un vero e proprio patrimonio della cultura vinicola svizzera

Il Vallese, con i suoi spettacolari panorami alpini e oltre 2000 ore di sole all'anno, è considerato la regione vinicola più importante della Svizzera. Con circa 4'700 ettari di vigneti, il Vallese vanta ca. 350 cantine. Grazie alla varietà di microclima e terreni, in questa zona si producono vini di straordinario carattere. La natura del suolo è molto varia: nel Basso Vallese dominano terreni di granito, nei dintorni di Sion quelli di ardesia e nell'Alto Vallese prevalgono terreni di ghiaia. Il Vallese è particolarmente orgoglioso dei propri vitigni autoctoni, profondamente radicati nella tradizione della regione. Questi vini riflettono la ricca tradizione, nonché la maestria dei viticoltori. Il Vallese è sinonimo di qualità e autenticità: una regione che concilia il gusto del vino e la bellezza alpina in modo davvero unico.

Il Petite Arvine rappresenta una delle specialità più pregiate del Vallese ed entusiasma gli amanti del vino grazie al suo carattere unico. Thierry Meunier, Category Manager Vino da Transgourmet afferma: «Clavien Petite Arvine è una vera e propria scoperta. Questo vino bianco secco è vivace, fruttato e perfettamente equilibrato. Il bouquet esotico ispirato da note di albicocca e mango entusiasma, mentre la tipica nota salata nel retrogusto sottolinea il carattere inconfondibile di questa specialità vallesana. Il perfetto vino da aperitivo!»



Thierry Meunier | Category Manager Vino



**CLAVIEN
PETITE ARVINE
VALAIS AOC**

Come tipica specialità vallesana, Petite Arvine è uno dei migliori Cru del Vallese. Elevato come vino bianco secco, è vivace, fruttato, molto equilibrato e sviluppa una varietà di aromi. È un piacere andare alla scoperta di questo vino e riscoprirlo! Note di albicocche e mango affascinano il bouquet dall'ispirazione esotica. Corpo ben bilanciato e mediamente pesante, retrogusto con nota salata, tipica per questa varietà vallesana.

Vitigno: Petite Arvine
Si abbina perfettamente con: antipasti, insalate, ostriche, crostacei e pesce, nonché come vino da aperitivo

50 cl **7.95** invece di 9.95

75 cl **10.95** invece di 13.95



GERMANIER CAVE DU TUNNEL

Fondata nel 1968 dall'enologo Jacques Germanier, la Cave du Tunnel si è sviluppata in un'azienda vinicola rinomata che riflette lo spirito del suo tempo e della sua regione. Con una chiara attenzione all'innovazione, alle tendenze del mercato e alle esigenze dei clienti, ha saputo conquistarsi un'eccellente reputazione sia in Svizzera che a livello internazionale. Come azienda dinamica, Cave du Tunnel è stata per molti versi un pioniere per numerose altre aziende vinicole, in particolare per quanto riguarda la diversificazione e l'arte dell'assemblaggio di uve nobili del Vallese. Il vigneto si trova nel cuore del Vallese, una regione dal clima continentale unico. Grazie alle oltre 2000 ore di sole all'anno e a inverni freddi e nevosi, è possibile trovare le condizioni ideali per la viticoltura.



Fabio Negri

Dal 2023 la direzione tecnica è affidata all'enologo piemontese Fabio Negri, che con la sua esperienza porta una ventata di freschezza all'azienda vinicola.



GERMANIER BRUT BLANC DE BLANC MILLÉSIMÉ VALAIS AOC

Giallo chiaro, perlage fine e persistente, con aromi pronunciati di pera, pesca e albicocca matura oltre a delicate note di lieviti che formano al gusto il bouquet fruttato con aroma di mela, sentori di biscotti e pasta di mandorle. Rinfrescante grazie alla buona acidità, piacevolmente frizzante, equilibrato e delicato nel finale; un vino spumante fruttato, piuttosto leggero.

Vitigno: Chardonnay
Si abbina perfettamente con pesce e crostacei

75 cl **16.90** invece di 19.90



CLAVIEN

Siamo particolarmente orgogliosi della linea di vini «Clavien», imbottigliata appositamente per Transgourmet. I vini riflettono il carattere delle diverse varietà di uva e sono caratterizzati dall'eccezionale terroir dei vigneti. La qualità e il rapporto qualità-prezzo di questi vini li rendono particolarmente interessanti per la gastronomia. Oltre alla varietà di vitigni famosi in tutto il mondo, si presta particolare attenzione alle varietà autoctone del Vallese, come il Cornalin e la Petite Arvine.

CLAVIEN ELÉGANCE ASSEMBLAGE ROUGE VALAIS AOC

Vino dal colore rosso rubino con riflessi violacei e toni color lilla. Al naso delicati e raffinati aromi di ribes nero, more, toast come anche sentori di pepe rosso e nero. Al gusto piuttosto morbido e setoso. Retrogusto persistente.

Vitigni: Cabernet Sauvignon, Syrah
Si abbina perfettamente a carni rosse e selvaggina

75 cl **8.95** invece di 11.95



CLAVIEN CORNALIN VALAIS AOC

Vino dal colore rosso rubino con riflessi violacei. Intensamente aromatico e delicatamente aspro. Piacevole al gusto con delle sfumature di bacche, persistente retrogusto.

Vitigno: Cornalin
Si abbina perfettamente con: selvaggina, piatti a base di carne sostanziosi o marinati e formaggi

75 cl **10.95** invece di 13.95



CLAVIEN REFLETS ASSEMBLAGE BLANC

Vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso bouquet di frutta con nocciolo e pere mature. Al gusto fruttato ed equilibrato. Retrogusto medio.

Vitigni: Chardonnay, Pinot Blanc
Si abbina perfettamente ad antipasti leggeri e formaggi dolci

75 cl **8.95** invece di 11.95



CLAVIEN PAÏEN HEIDA VALAIS AOC

Il Païen è un vino fresco che esalta gli aromi di agrumi e di nocciole. Al gusto è morbido e vivace con retrogusto persistente.

Vitigno: Heida
Si abbina perfettamente a un aperitivo o a piatti a base di pesce

75 cl **10.95** invece di 13.95



PROVINS

Provins è il più grande produttore di vini svizzeri ed è considerata l'azienda leader dell'economia vallesana. L'azienda rappresenta il 13% dell'intera produzione di vino nel Vallese e il 6% della produzione in tutta la Svizzera.

La famosa giornalista e autrice di numerosi libri sul vino, Chandra Kurt, ha deciso di collaborare con Provins per sviluppare una propria linea di vini. L'attenzione è rivolta ai vitigni autoctoni che riflettono la tradizione enologica del Vallese e della Svizzera. Questa collezione esclusiva ha già ottenuto numerosi riconoscimenti, tra cui diverse medaglie d'oro in concorsi nazionali e internazionali. Prodotta in edizione limitata, questa linea è un vero e proprio omaggio alla cultura vinicola del Vallese.



CHANDRA KURT CORNALIN AOC VALAIS

Un vino vallesano unico, di grande vigore, capacità e dinamismo. Al naso dominano intensi aromi di ciliegie, ribes rossi e chiodi di garofano. Al gusto succoso e corposo. È bene decantarlo.

Vitigno: Cornalin
Si abbina perfettamente a selvaggina, anatra, carni rosse e piatti speziati

75 cl **14.90** invece di 18.90

CHANDRA KURT PETITE ARVINE AOC VALAIS

Aromi di agrumi, zenzero candito e fleur de sel. Acidità piccante e meravigliosamente integrata. Retrogusto persistente e complesso, con un sentore vivace e salato.

Vitigno: Petite Arvine
Si abbina perfettamente a piatti a base di pesce o alla cucina asiatica

75 cl **14.90** invece di 18.90



DAME DE SION FENDANT AOC VALAIS

Al gusto all'inizio fresco e vivace. Note di pesche noci, agrumi e pesca bianca rendono questo vino straordinariamente armonico in relazione a una notevole effervescenza. Retrogusto leggermente amarognolo e piacevolmente persistente. Il vino da aperitivo per eccellenza! Al gusto con carattere e perfetta acidità. Un Fendant fruttato, che entusiasma attraverso la sua grazia ed eleganza.

Vitigno: Chasselas
Si abbina perfettamente con: pollame, pesce magro, formaggi dolci e morbidi, nonché come aperitivo

70 cl **9.95** invece di 12.90

LES FILS DE CHARLES FAVRE

Charles Favre e i suoi tre figli hanno fondato «La Petite Maison des Grands Vins» nel 1944. Sempre ancora di proprietà della famiglia e situata al centro di Sion, questa azienda innovativa vuole arricchire le sue marche tradizionali e ben integrate nel mercato, con novità come p. es. «La Dame de Sion».



HURLEVENT PETITE ARVINE VALAIS AOC

Vino dal colore giallo paglierino chiaro, aromi floreali e note minerali caratterizzano la prima impressione, al gusto rotondo e morbido, con aromi floreali e soavi note agrumate.

Vitigno: Petite Arvine
Si abbina perfettamente a specialità a base di pesce saporito o a risotti

75 cl **13.95** invece di 16.90



HURLEVENT CORNALIN VALAIS AOC

Vino dal colore rosso rubino brillante. Al naso sentori di ciliegie rosse in un bellissimo gioco con note di chiodi di garofano e un leggero tocco di cannella, infine un po' di legno di cedro. Al gusto, buona frutta matura, lamponi selvatici, fragole e un po' di spezie, tannini delicati, equilibrato e vigoroso fino a un retrogusto aromatico e perfettamente arrotondato.

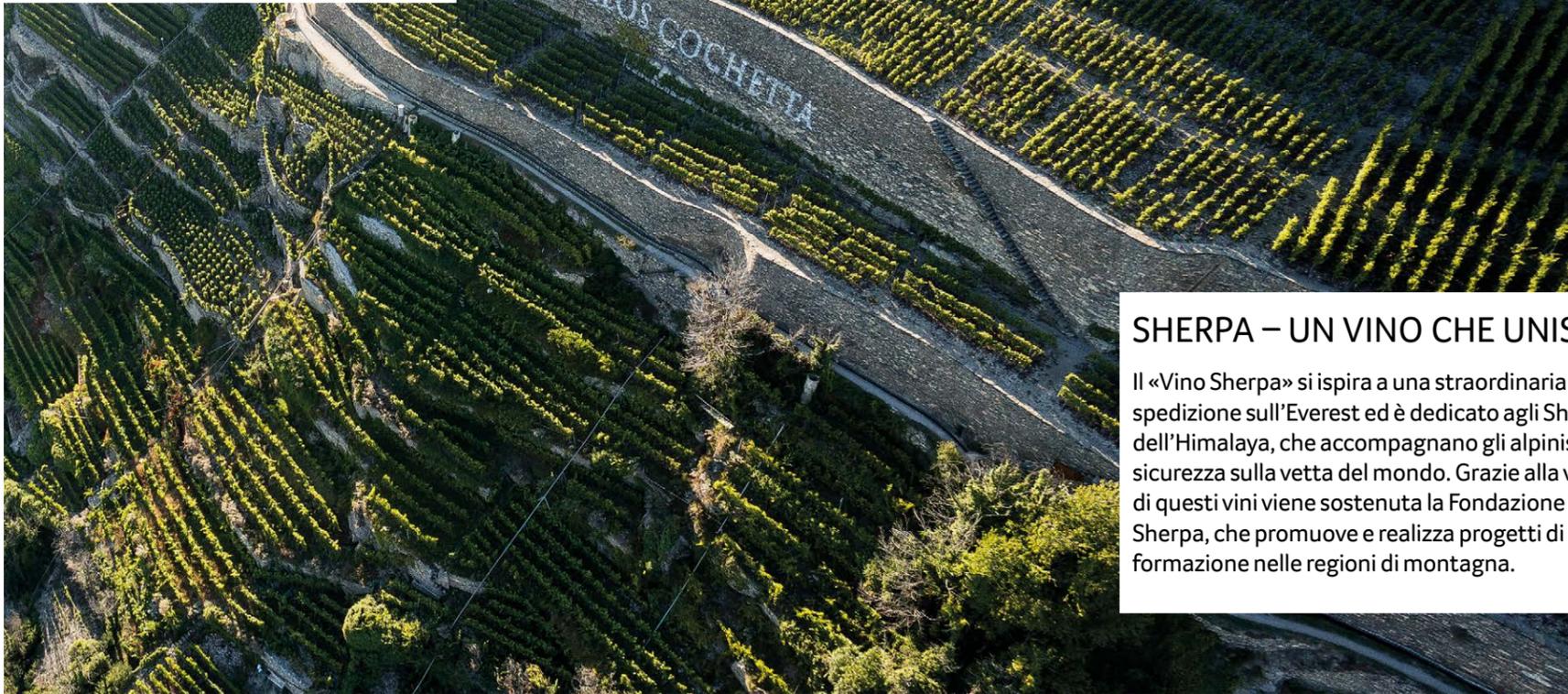
Vitigno: Cornalin
Si abbina perfettamente a carne di manzo, piatti vallesani e roesti

75 cl **14.95** invece di 18.90



MAISON GILLIARD

Maison Gilliard, fondata nel 1885, è una delle più antiche cantine del Vallese. Con ca. 75 ettari di vigneti nel cuore della regione, l'azienda ha sempre unito tradizione e innovazione. Dal vigneto al bicchiere, ci affidiamo a un affermato know-how e a un'appassionata arte lungo l'intera catena del valore. Marche famose come Dôle des Monts, Fendant Les Murettes e Porte de Novembre incarnano l'eccellente reputazione dell'azienda.



PORTE DE NOVEMBRE JOHANNISBERG VALAIS AOC

Vino dal colore giallo dorato brillante, al naso frutta con semi matura e sfumature floreali, semisecco al gusto con un retrogusto floreale. Un vino corposo ricco di fascino!

Vitigno: Johannisberg
Si abbina perfettamente ad aperitivi

75 cl **13.95** invece di 16.95

SHERPA – UN VINO CHE UNISCE

Il «Vino Sherpa» si ispira a una straordinaria spedizione sull'Everest ed è dedicato agli Sherpa dell'Himalaya, che accompagnano gli alpinisti in sicurezza sulla vetta del mondo. Grazie alla vendita di questi vini viene sostenuta la Fondazione Swiss Sherpa, che promuove e realizza progetti di formazione nelle regioni di montagna.



PORTE DE NOVEMBRE ROSÉ MAISON GILLIARD VALAIS AOC

Fruttato con note di pesca e albicocca. Fresco ed equilibrato. All'inizio morbido, completato da una bella vivacità. Retrogusto caldo e persistente.

Vitigno: Pinot Noir
Si abbina perfettamente ad antipasti freddi



75 cl **13.95** invece di 16.95

PORTE DE NOVEMBRE ASSEMBLAGE ROUGE VDP SUISSE

Grazie alla sua eleganza e alla forza del proprio carattere, questo nuovo acquisto della famiglia Porte de Novembre combina in modo delicato la corposità di un vino dolce con l'intensità di frutti neri. Nonostante la sua tradizionale produzione il suo effetto è piuttosto moderno.

Vitigni: Diolinoir, Pinot Nero, Surmaturé, Syrah
Si abbina perfettamente ad antipasti o piatti alla griglia

75 cl **13.95** invece di 16.95



SHERPA ASSEMBLAGE BLANC VDP SUISSE

Lo «Sherpa Blanc» è un assemblaggio di Sauvignon Blanc, Blanc de Pinot Noir e Chasselas. Il vitigno Sauvignon Blanc, con i suoi aromi agrumati, conferisce a questo vino una briosa freschezza. Il Blanc de Pinot Noir e lo Chasselas completano questo assemblaggio ricco di carattere con un bouquet fruttato.

Vitigni: Savagnin Blanc, Blanc de Pinot Noir, Chasselas
Si abbina perfettamente a formaggi, pesce e crostacei

75 cl **15.95** invece di 18.95



SHERPA ASSEMBLAGE ROUGE VDP SUISSE

Vino dal colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Gamma aromatica di sentori di sambuco e piccoli frutti di bosco freschi, con una nota di chiodi di garofano e un leggero sentore di fumo. Al gusto questo Sherpa Rouge ha una struttura vigorosa, con note fruttate accentuate da un retrogusto persistente.

Vitigni: Humagne Rouge, Pinot Noir
Si abbina perfettamente a carni rosse e formaggi alpini del Vallese

75 cl **15.95** invece di 18.95

CHAI DU BARON

Questa giovane azienda fa già parte dell'élite del Vallese. Patrice Walpen dirige Chai du Baron dal 2015.

A Bramois, nel Vallese centrale, vengono coltivati 20 ettari, in gran parte su terrazze soleggiate dei comuni di Clavau, Molignon e Uvrier. Il segreto della qualità dei vini «Chai du Baron» sta nell'unione tra tradizione e tecnica moderna, grazie alla combinazione di ottime uve provenienti da zone di prima qualità vinificate in modo professionale.



CHAI DU BARON ALLIANCE DE NOBLES CÉPAGES ROUGES VALAIS AOC

Vino dal colore rosso intenso, con un bouquet di frutta matura e una bella complessità. Questo assemblaggio è maturato per 12 mesi in barrique. Un vino pieno di carattere, con tannini setosi e belle note di legno.

Vitigni: Pinot Nero, Merlot, Cabernet Franc
Si abbina perfettamente a carni rosse e selvaggina

75 cl **13.90** invece di 17.95

CHAI DU BARON ALLIANCE DE NOBLES CÉPAGES BLANCS VALAIS AOC

Questo assemblaggio è caratterizzato da finezza, bella freschezza e note esotiche.

Vitigni: Heida, Petite Arvine, Johannisberg
Si abbina perfettamente a pesce, frutti di mare e formaggi

75 cl **13.90** invece di 16.95



REGIONALITÀ DA PRODEGA – ALLA SCOPERTA DELLA VARIETÀ

La Svizzera è un paese ricco di contrasti e la sua cultura vinicola non fa eccezione.

Con 26 cantoni vinicoli e 62 regioni AOC, il paese vinicolo svizzero si suddivide in sei regioni dal vero e proprio carattere: Vallese, Vaud, Svizzera tedesca, Ginevra, Ticino e la regione dei tre laghi. Il Vallese è particolarmente impressionante, poiché rappresenta la più grande regione vinicola con un terzo della superficie viticola totale del paese.

Ognuna di queste regioni vanta una propria storia, caratterizzata da straordinari paesaggi, particolari terreni e condizioni climatiche. Questa varietà si riflette nei diversi vini per gusto, stile e carattere come le stesse regioni.

Le richieste e le esigenze dei nostri clienti sono altrettanto diverse nelle varie zone del paese. Per tale ragione nei nostri mercati Prodega oltre a trovare un eccezionale assortimento di vini nazionali, è disponibile anche un'interessante selezione di vini regionali e specialità internazionali perfettamente abbinate.

Lasciatevi ispirare da questa varietà! I nostri esperti nei reparti di vino sono volentieri a vostra disposizione per presentarvi da vicino un assortimento specifico del mercato e consigliarvi in modo individuale.

MAISON GILLIARD

DÔLE DES MONTS VALAIS AOC

Il Dôle des Monts resta invariato: un legame armonico tra la grazia di un Gamay tardivo e il temperamento spiccato di un Pinot Noir. Questo grande classico è riuscito a unire l'eleganza dell'una e dell'altra varietà. La sua arte di seduzione è data sia dal suo equilibrio e dalla sua purezza, nonché dai suoi aromi fruttati e bei tannini fusi.

Vitigni: Pinot Noir, Gamay
Si abbina perfettamente a carni bianche, affettati e formaggi

75 cl **13.50** invece di 15.90



Loic Meillard - Atleta di punta e ambasciatore della Maison Gilliard



MAISON
GILLIARD

1885



12.50 invece di 14.90

13.50 invece di 15.90

13.50 invece di 15.90