



CASAL THAUERO

Casal Thaulero

Il nome di questa prestigiosa Cantina trae origine dalla località "Casal Thaulero", ove risiedeva la nobile famiglia dei Thaulero che si stabilì sin da XVI secolo nel territorio abruzzese.

Traccia della loro presenza viene trovata in un contratto matrimoniale datato 9 marzo 1738 nel quale venivano descritti i beni dati in dote ad Angela Thaulero, figlia di Don Francesco Thaulero.

Alla fine del 1800 il Duca Giovanni Thaulero avviò un'opera di bonifica nei suoi possedimenti, piantando dei vitigni moderni e costruì una grande cantina, all'avanguardia per quei tempi. Lui è considerato il "padre del vino" in Abruzzo, grazie alla sua forte inclinazione alla sperimentazione, un vero e proprio precursore della viticoltura moderna.

Questa antica tradizione enologica nel 1961 fu ripresa da alcuni vignaioli che decisero di associarsi e costituire una azienda vinicola, in onore della famiglia Thaulero. Casal Thaulero è stata la prima cantina abruzzese ad imbottigliare vini a Denominazione di Origine Controllata.

Questa storia ricca di tradizione e passione racconta le "nobili origini" di una cantina che continua, ancor oggi, a produrre vini riconosciuti ed apprezzati in 50 Paesi di tutto il mondo.



Duca Thaulero



Castello di Crecchio (Ortona)

Casal Thaulero

The name of this prestigious winery dates back the sixteenth century and comes from a noble family, the Thaulero's, living in the heart of Italy: the Abruzzo region. Furthermore the small area where the family was located, as time went by, took the name of "Casal Thaulero" in honor of this meritorious family history.

Traces of them are found in a marriage agreement dated March 9th 1738 in which there were described all the goods, from the trousseau to the vineyards, given as dowry to Angela Thaulero, daughter of Don Francesco Thaulero.

At the end of 1800, Duke John Thaulero Duke, Don Francesco's son began a recovery work of his properties, planting vines and building a large cutting edge winery. He is considered one of Abruzzo oenology precursor, thanks to his strong willing for experimentation: a true precursor of viticulture.

This ancient winemaking tradition was then in 1961 taken over by local winegrowers to let this honorable history live until nowadays. This new organization with its traditional background and commitment to hard work allowed the winery to grow and Casal Thaulero has been then the first winery in Abruzzo to bottle wine with a DOC denomination.

This story, full of passion and with "noble origins" continues even nowadays, as the Casal Thaulero wines are recognized and appreciated in over 50 countries around the world.

Il territorio

L'Abruzzo è considerato il "polmone verde d'Europa" poiché un terzo del proprio territorio è destinato a parchi. Questo appellativo, oltre ad esprimere un primato culturale e civile nella protezione dell'ambiente, colloca la regione come la maggiore area naturalistica d'Europa, vero cuore verde del Mediterraneo.



Il poeta abruzzese Gabriele D'Annunzio, uno dei più famosi d'Italia, nel suo "Sogno di un pomeriggio in autunno" descrive meravigliosamente le bellezze dei paesaggi abruzzesi. Pascoli e boschi di faggi lasciano il posto a massicci di alte vette per raggiungere un paesaggio quasi desertico, coperto di neve tutto l'anno.

Torrenti di montagna rotolano lungo profonde gole e valli nascoste, dove eremi rupestri nascoste dal Medioevo si possono trovare. Una natura ricca, piena di un'antica tradizione e reperti archeologici che



Parco Nazionale d'Abruzzo e Monti della Laga

contribuiscono a rendere i territori della Majella il luogo ideale per escursioni e di viaggio. Ancora oggi è possibile visitare Santuari e Chiese rupestri interamente costruiti dentro alla roccia. Alcuni sono semplici abitazioni o meno scavate nella roccia, mentre altri sono stati di ripristino e sono ora protetti come monumenti nazionali. Tre parchi nazionali e parchi regionali tutti confinanti tra loro e le numerose riserve naturali, per i quali si può considerare l'intera regione Abruzzo come un grande parco in cui la fauna selvatica e lussureggiante si adatta perfettamente in una terra ricca di storia e tradizione.

Senza dimenticare la bellissima "costa dei Trabocchi" che abbraccia il litorale adriatico della provincia di Chieti, per una estensione di oltre 80 km, e si contraddistingue per la diffusione del trabocco, macchina da pesca su palafitta, anticamente usata dai pescatori del posto. La costruzione dei trabocchi risale all'VIII sec. d.C., quando contadini-pastori, non esperti di flutti e di barche, intuirono però che potevano integrare il loro raccolto agricolo, proiettandosi sul mare aperto con veri e propri prolungamenti della terra, ovvero con palafitte piantate sugli scogli sottostanti.



Costa dei Trabocchi

Affascinante è anche la tecnica usata dai traboccanti per pescare: le ampie reti vengono calate a mare con un argano girevole fissato nel centro della piattaforma. Di tanto in tanto, vengono rialzate un poco sul livello del mare. I pesci intrappolati, per lo più cefali, spigole, aguglie, e pesce azzurro in generale, restano sospesi fuori dall'acqua, nel cavo della fittissima rete, guizzando in uno scintillio di luce, finché non vengono tirati su con un guadino (la "volega").

The Territory

The region of Abruzzo is considered the "Green Lungs of Europe", as 1/3 of its territory is devoted to protected wildlife. This appellation highlights a cultural and civic environmental care, placing the region as the largest naturalistic area in Europe: the Green Heart of the Mediterranean.

One of Italy's most famous poet, Gabriele D'Annunzio, native of Abruzzo, in his poem entitled "Sogno di un pomeriggio in autunno" (Dream of an Afternoon in Autumn) describes the region thanks to its fantastic scenery! From grazes and beech woods to massive peaks of mountains, for then having an almost desert-like landscape covered with snow all year round. The area is rich of old traditions and archaeological findings. It is still possible to visit shrines and cave churches built entirely inside the rocks. Three national parks, all bordered between them, and many nature reserves, so that the whole region is considered a large park where lush wildlife fits perfectly in a land rich of history and tradition.

The icing on the cake is our magnificent "Trabocchi" Coast that embraces all the Adriatic shore in the province of Chieti. It covers a distance of 80 km (around 50 miles) and it is characterized by many of the so called "Trabocco", which is an ancient fishing machine on wood stilts, formerly used by local fishermen.

The construction of the Trabocco dates back to the eighth century A.D., when farmers and shepherds, not experts on waves and boats, sensed that they could supplement their agricultural harvest projecting on the sea a true extensions of land, with stilts planted on the rocks of the shore.

Fascinating is also the technique made up to fish with the Trabocco: the extended networks are lowered to the sea with a rotating winch fixed in the center of the platform. Occasionally, they are raised a little above the sea level. The trapped fish, mostly mullet, bream, garfish and blue fish in general are suspended out of the water in the dense network, darting in a flashing light, until they are brought up with a landing net.

I vigneti

Nel cuore dell'Abruzzo, i vigneti di Casal Thaulero si estendono sulle colline della provincia di Chieti, da Vasto fino a Torrevicchia Teatina. Sono racchiusi, da una parte, dalla Majella e più a ovest il Gran



Sasso, detta anche la "*Bella Addormentata*", e dall'altra, dall'Adriatico.

Un terroir unico che dona a questi vigneti la possibilità di essere accarezzati dalla brezza del mare e dalle correnti delle montagne creando così microclimi differenti, con escursioni termiche ideali per lo sviluppo della vite. Questi fattori climatici e geologici concorrono a determinare le caratteristiche uniche dei vini che vengono prodotti in questa zona.

Vigneti Casal Thaulero

I vigneti sono principalmente con il sistema Pergola di allevamento, ma si possono trovare anche alcuni vigneti coltivati con sistema di formazione "Guyot" .

I vini di Casal Thaulero derivano da "nobili origini" ma, soprattutto, dal lavoro inarrestabile degli infaticabili vignaioli che traggono dalla terra d'Abruzzo frutti preziosi e inebrianti. Oggi, gli artefici della bontà di questi vini e i fautori della loro evoluzione sono gli enologi di Casal Thaulero che selezionano le uve migliori accompagnandole poi durante tutto il processo di vinificazione ed evoluzione. Si tratta di un lungo processo naturale, attraverso il quale si fondono magnificamente nel vino i profumi, i gusti e l'identità del nostro territorio.

La produzione Casal Thaulero offre principalmente i vitigni autoctoni dell'Abruzzo quali: il Montepulciano, il Trebbiano, il Cerasuolo, La Cococciola, il Pecorino e la Passerina. Questi ultimi sono perfettamente abbinabili, oltre che con la cucina tipica Italiana, anche con quella Internazionale e hanno avuto molti successi nei ristoranti Giapponesi e Thai e in tutta la Nouvelle Cuisine. A completamento della gamma produttiva Casal Thaulero propone anche vini derivanti da vitigni alloctoni: Chardonnay, Merlot, Sangiovese, Cabernet, Pinot Grigio e il Moscato.

The vineyards

Nowadays Casal Thaulero vineyards cover the hills of the province of Chieti. They are surrounded by 2 mountains: The Majella and the Gran Sasso, which is the highest mountain of the Appennini Chain. On the other side there is the magnificence of an alternation of different blues from the sky to the Adriatic Coast: a spectacular four seasons show. Abruzzo has a unique terroir which gives the vineyards the opportunity to be caressed by the sea breeze and the mountain's currents, creating microclimates with an ideal temperatures for the growth of the vine. This is why in Abruzzo there are a lot of Autochthonous Wines.

Casal Thaulero wines have noble origins and they are created from the tireless work of the growers that extract from their land precious and exciting fruits. Without forgetting that today the makers of the goodness of these wines are also our oenologists who, together with the growers, select the best grapes, checking them throughout all the winemaking process and its evolution. It is a long natural process that leads to a blend of beautifully smells, tastes and local identity gathered inside Casal Thaulero's wines.

The product range is made by both, autochthonous and allochthonous wines. The wines that originate and can grow only in Abruzzo are the Autochthonous ones such as, Montepulciano D'Abruzzo, Trebbiano D'Abruzzo, Cerasuolo d'Abruzzo, Pecorino, Passerina, Cococciola and Moscardello. These wines perfectly match, besides with the Italian food, also with the international ones: they recently had a great success in Japanese ,Thai restaurants and with all the Nouvelle Cuisine. The allochthonous wines instead concern the International varietals, such as, Chardonnay, Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot Grigio and Pinot Noir. Furthermore Casal Thaulero experimented also the creation of a sparkling Autochthonous wine: the Voilà Pecorino that right away achieved a bronze medal at the Japan Wine Challenge. This is the result of the willing of experimentation that John Thaulero handed down to the Abruzzo viticulture and that brought Casal Thaulero to success.

La Qualità

Casal Thaulero lavora rispettando rigorose norme in tutti i processi lavorativi: dal personale, ai viticoltori e ai tecnici. Qualsiasi sughero, vetro, etichetta viene sottoposto a stretto controllo ed il marketing insieme al reparto commerciale decide con i propri partner le politiche da seguire per essere flessibili come il mercato moderno richiede.

Uno staff di agronomi affianca i produttori per aumentare la qualità in vigna. Questo lavoro è notevolmente aumentato grazie alla professionalità e alle competenze del team. Viene fatta una rigorosa selezione delle uve e successivamente specifici controlli agricoli per ogni fase del processo produttivo. Questi sono solo alcuni delle



attività svolte nella stagione invernale; quindi i vini vengono spostati nella cantina di invecchiamento, dove botti e barrique contribuiscono ad affinare il vino e a farlo riposare prima del suo risveglio in tutto il suo splendore e perfezione.

The Quality

Casal Thaulero staff, growers and technicians work respecting strict standards in all the phases of each processes. Any cork, glass or label come under scrutiny and both the sales and marketing department together with its partners, decide the strategies to follow in order to be as flexible as the current market demands.

A team of agronomists follows the growers to increase quality in the vineyard. This work has greatly increased thanks to the professionalism and expertise of Casal Thaulero's team.

First there is a selection of the best grapes and then, there are agricultural controls in all the processes of winemaking. These are just some of the phases carried out in the winter, and then the wines are moved to the aging cellar, where barrels and barriques refine the quality of these wines and let them evolve before they come to the world with their magnificence and perfection.

La Mission

I valori fondamentali di Casal Thaulero si possono così riassumere:

1. il miglioramento del processo di vinificazione e l'utilizzo della tecnologia più all'avanguardia al fine di preservare la qualità che proviene dai vigneti.
2. la diffusione della conoscenza del vino a tutti i livelli, che grazie alla tradizione enologica ultracentenaria continua a essere il baluardo per poter raggiungere l'eccellenza in tutte le fasi di produzione, marketing e comunicazione.
3. l'internazionalizzazione come un processo di crescente coinvolgimento delle imprese nei mercati internazionali.

In poche parole la mission di Casal Thaulero è molto semplice:

“L’uva è il centro del nostro universo, del nostro territorio, della nostra vita...e dei nostri cuori”.

The Mission

1. *Constant research of the viticulture perfection, remaining faithful to Casal Thaulero's nobles origins, to the love and the daily care of its own land.*
2. *The spread of wine knowledge at all levels. This is possible thanks to a centuries-old winemaking tradition that continues to be the bulwark in order to achieve excellence in all phases of the production..*
3. *The Internationalization process as a work method for always being in the forefront of global trends.*

In few words the mission of Casal Thaulero is very simple:

“the grape is the center of our universe, of our territory, of our life, of our work.....of our hearts”.

Contatti - Contacts:

Casal Thaulero S.r.l,
Ortona 66026, Chieti – Italy
www.casalthaulero.it
info@casalthaulero.it