

Renato Anselmet

La sua seconda giovinezza inizia nel 1978 quando passa da un affiancamento saltuario al padre che si occupa delle vigne di proprietà a una attività più intensa e continuativa. Quando poi al conseguimento del diploma presso l'Institut Agricole Régional, Giorgio gli chiede una vigna anziché una macchina nuova, capisce che il destino della famiglia è già un po' segnato, e non se ne dispiace. Nei vent'anni successivi affina la Tecnica, recupera la Tradizione, la integra con la Tecnologia che discende dagli studi del figlio e, non ultimo, incrementa la superficie coltivata. Sino al 2001 quando passa l'attività a Giorgio senza per questo rinunciare a seguire tutte le fasi produttive. Oggi si occupa principalmente dei rapporti con i Media e le istituzioni, ma soprattutto è un punto di riferimento irrinunciabile durante le degustazioni, orizzontali o verticali che siano, in cantina, quando orgoglioso spiega che Semel Pater (.. semper pater) è un Grande Pinot Noir che Giorgio gli ha voluto dedicare come segno di profonda riconoscenza. \

Giorgio Anselmet

Da sempre sapeva che si sarebbe occupato di agricoltura, ma ben presto ha scoperto che il suo futuro, non potendo essere il rugby, sarebbe stata la vitivinicoltura. Si dedica con umiltà agli studi allo IAR, ascoltando chi ne sa più di lui e chi ha capito che le '3T' (Tradizione, Tecnica, Tecnologia) sono il futuro e vanno recuperate dal passato; da qui i frequenti viaggi di aggiornamento in Borgogna. È un curioso: quando scopre un testo, magari dimenticato, ha la rara capacità di coglierne l'essenza e di estrarre quello che poi lo aiuterà in vigna o in cantina. È un entusiasta: incapace di descrivere un vino, lo deve interpretare, confrontare, sezionare per poi ricomporre. È un condottiero: che però vuole la condivisione di esperienze, segno di forza e maturità, come i suoi vini. È un romantico, ha dedicato un vino a ciascuna delle persone che per lui conta: al nonno un Bardas in edizione unica, al padre un Semel Pater di grande spessore, alla moglie un metodo classico spumeggiante e mai prevedibile, a ciascun figlio un vino che matura con passione.

Bruna Cavagnet

Nasce a Cognac dove trascorre la propria adolescenza innamorandosi dello sci di fondo e diventandone maestra. Una volta sposata affianca alle attività invernali la sua seconda più grande passione, il contatto con la terra. Ogni anno, con il disgelo inizia le attività di preparazione della vigna, il regno di Bruna che con il primo sole primaverile si trasforma in una forza della natura e inizia a macinare chilometri con una cesoia in mano. È stato stimato che in un anno le varie operazioni di potatura, palizzata, sfemminellatura, cimatura e vendemmia comportano la percorrenza a piedi di oltre 70 chilometri, quasi tutti in saliscendi. Tutte le lavorazioni in vigna, dalla faticosissima potatura verde alla conviviale vendemmia, sono di sua totale competenza. Solo i trattamenti antiparassitari non sono di sua competenza; necessitando di particolari procedure e certificazioni, vengono svolti esclusivamente da personale specializzato.