

Daniel Huber
Termine
CH-6998 Monteggio

Monteggio, aprile 2008

Stimati clienti

Mi trovo nuovamente a chiedermi cosa realmente determina la qualità di un tipico vino rosso: la maturità, la consistenza, l'aroma, la struttura o l'armonia - oppure è semplicemente il fascino?

Il potenziale di un vino è ampiamente determinato dalla specie, dal clima e dall'ubicazione. Il viticoltore deve saperli sfruttare correttamente. Nel vigneto, con la coltura della vigna e la regolazione del raccolto, riesce efficacemente ad influenzare la maturazione e la densità del vino. Dell'aroma invece, può solo prendersene cura. È volubile. La struttura si sviluppa attraverso il processo di estrazione del mosto. Più lunga e intensiva è la lavorazione del mosto, tanto più i tannini (acido tannico) si sciolgono dalle bucce dell'uva e sono incorporati nel vino. I tannini sono aspri, asciutti, persino amari, ma attraverso l'acidità che si trova naturalmente nell'uva diventano anche succosi. Solo i tannini maturi sono buoni. Più il vino è alcolico e completo, più i tannini possono unirsi e contribuire alla qualità. Le parti dolci, vale a dire l'alcool e l'aroma, rendono accessibile il vino. Quando dominano, però, il vino è "fruity and full-bodied", ma diventa presto noioso. Asprezza e acidità (nervo), quando sono armoniosamente incorporati, donano infatti al vino la sua essenza.

Per me è questo che fa del vino un vino prestigioso. Ma è anche importante che riesca ad invecchiare bene. Il vino che matura senza ridursi (termine che indica cattivi odori dovuti ad una mancanza di ossigeno), senza ossidare e senza prendere punture di aceto, è il frutto dell'arte del mestiere di viticoltore.

E il fascino? In fondo è quello che cerco in un vino. Qualche volta si sviluppa, altre volte no. Sicuramente la dinamica della fermentazione ha il suo ruolo, ma come e in che modo, finora non l'ho ancora scoperto.

Rimane ancora qualche bottiglia del "Ronco di Persico 2006" in cartoni da 18 bottiglie da 37cl l'una. Anche quest'anno abbiamo organizzato, per il giorno 8 giugno, un'escursione fitosociologica attraverso i vigneti alla quale siete calorosamente invitati. (Programma dettagliato su richiesta)

Con i miei più cordiali saluti
Daniel Huber