

Daniel Huber  
Termine  
CH-6998 Monteggio

Monteggio, maggio 2010

Stimati clienti

Al principio era il Bordeaux. Circa vent'anni fa ho avuto l'opportunità di stappare un Château Latour del 1938. Non una grande annata, ma questo vino mi ha segnato. Vellutato, leggermente sabbioso al palato, percettibile persino al naso, aveva qualcosa di nobile, pregiato in sé. Una sensazione che non mi abbandonava più, un'attrazione difficile da descrivere. Il mio modello.

Il gioco di aromi, acidità e tannini mi stuzzica, e a modello del Bordeaux assembliamo anche in Ticino con crescente successo. Nel 1987 ho piantato per la prima volta il Cabernet Sauvignon, nel 1990 il Cabernet Franc. Al contrario del Merlot, per queste varietà l'età delle viti è essenziale per la qualità del vino. È con queste specie e con il Carminoir (Pinot nero x Cabernet), il Petit Verdot e in particolare con il Merlot, che torchio il mio **"rebuh's"**. Il **"rebuh's 2008"** contiene un buon 80% di Merlot che dona morbidezza e profondità, mentre l'assemblage regala densità e delicatezza al vino.

Se durante le annate secche come il 2003 un acino di Merlot pesa mediamente 1,5 grammi, in annate rigogliose come il 2009 può raggiungere in media i 2 grammi. In queste annate effettuo una "Saignée": al mosto di miglior qualità sottraggo il 10% del succo. Nel tank rimangono quindi tutte le bucce ma solo il 90% del succo e il vino rosso si concentra. Il 10% che ho sottratto lo impiego invece per il rosé Zampillo. Per la prima volta da tempo ho potuto imbottigliare una quantità consistente di **"Rosato Zampillo 2009"**, un vino caratterizzato da un fine aroma floreale che si presta perfettamente ad un aperitivo o ad un pasto leggero.

Sabato 29 maggio è la **"Giornata delle porte aperte"** in molte cantine del Ticino, tra cui la nostra. Saremmo molto lieti di accogliervi e tra le ore 10 e le 18 potrete degustare tutti i vini.

Inoltre, domenica 6 giugno dalle ore 11, Peter Schmider e Karin Bernowitz vi invitano ad una passeggiata fitosociologica (in tedesco) nel nostro vigneto. Avrete così l'occasione di scoprire diverse specie di piante, e io parlerò brevemente della vite. Seguirà una piccola degustazione in cantina e – se il tempo lo permette – uno spuntino nella nostra corte. Per ragioni organizzative vi prego in questo caso di annunciarvi.

I miei più distinti saluti  
Daniel Huber