

Daniel Huber  
Termine  
CH-6998 Monteggio

Monteggio, Pasqua 2011

Stimati clienti

Trent'anni fa, a Pasqua, mi sono trasferito in Ticino con mia moglie Anne-Marie. In primo luogo, per produrre vino. Già con l'annata 1986 raggiungemmo il nostro primo successo in una degustazione alla cieca. Era un vino semplice, la cui differenza principale rispetto alla concorrenza era la scarsa aggiunta di fertilizzanti nel vigneto. L'annata 1988 costituì una nuova svolta con il secondo posto ad una degustazione internazionale di Merlot. Era un'annata tarda e con una cattiva fioritura, il ricavato fu scarso e io, di conseguenza, impiegai la Barrique. Alle nostre latitudini, dove l'uva matura appena a sufficienza, i piccoli ricavati, negli anni difficili, sono altrettanto decisivi per una buona qualità.

Negli anni '90 c'è stato il boom mondiale del vino. Sono stati importati vini viola scuro, pesanti, dolci, aromatici e tannici. I conoscitori di vino hanno cominciato a parlare di rapporto prezzo/prestazione. Con prestazione si intenda intensità e tannini. Il gusto resta però soggettivo. Il vino che io voglio fare deve **essere più che solo buono**. Dev'essere l'espressione di un clima, un terreno e uno stile.

Da ormai più di 100 anni il Merlot è di casa in Ticino e si è ambientato bene. Da 10 anni provo quindi a stimolare un Terroir. Con il "**tenuta ronco di persico**" e il "**vigneti di castello**" ho due Merlot al 100% che si distinguono soltanto per la loro posizione; precisamente a seconda del sostrato roccioso, che a Persico è costituito di pragneiss e a Castello di Monteggio di orthogneiss. Questo si riflette in uno strato argilloso maggiore a Persico, che è il vino più pesante. Il Castello il più fruttato ed elegante.

Un altro approccio nella cultura del vino è l'Assemblaggio. Il Merlot ha dei tannini deboli, che personalmente trovo a volte quasi troppo leggeri. Il Cabernet Sauvignon e il Cabernet Franc migliorano la complessità dell'aroma e sostengono la struttura, e con ciò anche l'atteso potenziale d'invecchiamento. Questa è l'idea del "**rebuh's**".

*Sabato 28 maggio* in molte cantine ticinesi è il "**giorno delle porte aperte**". Siete cordialmente invitati.

*Domenica 5 giugno alle ore 10:30* invece, organizziamo nuovamente l'escursione fito-sociologica nel vigneto con gli esperti Karin Bernowitz e Peter Schmider. Con il bel tempo seguirà un piccolo spuntino nella nostra corte. Per questo evento siete pregati di annunciarvi. A presto!

Con i miei più sinceri saluti  
Daniel Huber