

Monteggio, Pasqua 2012

*Ogni terra ha il buon vino che si merita*

Stimati clienti,

Negli ultimi 30 anni la qualità del vino è enormemente migliorata.

Ed è notevole per un prodotto della natura che da noi è elaborato da ormai più di mille anni.

Da parte mia, mi sono concentrato sui migliori terroir con esposizione a sud e sul controllo del raccolto. Non uso praticamente più concime perché cerco di controllare la crescita fulminante della vigna. La Barrique è importante e, naturalmente, anche la vinificazione.

Sono state condotte molte ricerche sulla quantità ottimale di superficie fogliare. A Bordeaux si è sviluppata la Lyra, una doppia superficie fogliare a forma di V, con la quale si possono guadagnare 4-5 giorni di maturazione e che risulta dare tannini migliori. Ha fatto Furore, come un Merlot così coltivato, il “Castello di Ama”, che negli anni Novanta è stato consacrato miglior Merlot del mondo. La Lyra è adatta alla pianura; per il Ticino o per i terreni ripidi esposti a sud abbiamo perciò realizzato la Semilyra, che come un 'raccolgitore di sole' espone verso sud la superficie fogliare.

Credo di possedere il più grosso impianto Semilyra in Ticino. Dove si sviluppa il “rebuh's”. Rebus, che al contrario si legge “huber”, si è dimostrato un nome troppo complicato. D'ora in poi il vino si chiamerà dunque “**Costera riserva**”, un nome che ha una storia meravigliosa: ho ricevuto una vecchia mappa, sulla quale una superficie recava il nome “Costera”, nome che usiamo in azienda. Non l'avevo scelto per il vino perché la superficie era troppo piccola. Purtroppo la mia vecchia mappa è ormai introvabile. La ricerca nei registri e archivi del comune è risultata sorprendentemente infruttuosa. Dunque, “Costera” è un nome di fantasia. “Se non è vero, è ben trovato”. - Ma è vero! Riserva è per via del terroir e perché è affinato in Barrique durante 18 mesi.

La coltivazione del vino non è un affare esclusivo! Le nuove tecniche non devono entusiasmare solo i viticoltori, bensì convincere tutti i consumatori. Vi invito perciò sabato 19 maggio e sabato 7 luglio, sempre alle ore 10:30, per un percorso viticolo alla scoperta della Semilyra, dopo il quale degusteremo qualche vino di questo impianto. È gradita la prenotazione.

Per il week-end di Pentecoste invece, il 26 e 27 maggio dalle ore 10 alle 18, vi aspettiamo per le “Cantine aperte”, alle quali siete calorosamente invitati.

Con i miei più cordiali saluti

Daniel Huber

P.S. Leo Leoni non è solo il chitarrista del gruppo Gotthard, è anche un buongustaio e l'orgoglioso proprietario del ristorante “Gotthard” a Oggio, presso Tesserete. Ristorante dove giovedì 5 luglio facciamo insieme un “Wine & Dine” e dove potete riservare direttamente un posto.