



John Gerber, proprietario dello Château Tanuda.

LUOGO DI NASCITA DEL VINO AUSTRALIANO

♦ **Château Tanuda**
Il più vecchio castello della Barossa Valley in Australia, dove nasce la viticoltura più florida del continente.

Per fama la Barossa Valley sta all'Australia come la Napa Valley alla California. Il clima è ideale per la frutticoltura e la vite. I coloni giunti agli inizi della metà dell'Ottocento, visto il potenziale della valle, impiantano i primi vigneti e costruiscono le prime cantine. Poco prima della depressione e della seconda guerra mondiale che farà diminuire la domanda di vini, nella Barossa Valley si coltivava il 25% dell'intera produzione australiana. Oggi nella Barossa Valley le 755 aziende coltivano poco più di 13.000 ettari, in prevalenza Shiraz, Grenache e Cabernet

Sauvignon tra i vitigni rossi e Riesling e Sauvignon tra quelli bianchi. In Australia, risparmiata dalla fillossera, si trovano i più vecchi ceppi di vite al mondo e nel 2009 si è iniziato a censirle suddividendole per classi d'età, dai 35 ai 125 anni. Tra le aziende storiche troviamo lo Château Tanuda, il più vecchio e grande castello della Barossa Valley, luogo di nascita dell'industria viticola della valle. John Gerber, durante una passeggiata in bicicletta nel 1998, si innamora della sua architettura anomala per la regione e ne decide l'acquisto il giorno dopo. Tra le icone di vino che vi produce, lo Château Tanuda, prodotto con vigne di Shiraz di oltre 100 anni e quello a base di uve Grenache, Mourvedre, Malbec da viti di oltre 150 anni. ● AC

VOCABOLARIO ENOLOGICO

Da poco più di una settimana, le viti ticinesi hanno iniziato a germogliare. Sui tralci (uno solo nel sistema guyot semplice) dello scorso anno lasciati dalla potatura e fissati orizzontal-

mente sui cavi di sostegno, si vedono ora i germogli. Le gemme poste sul ramo orizzontale diventeranno tralci e porteranno uva e foglie; altre spunteranno dal tronco princi-

pale e verranno eliminate tutte, tranne quella o quelle posizionate in alto, che potrebbero a loro volta diventare «tralci portanti (di gemme)» il prossimo anno.

Foto: Heiner H. Schmitt, mad



La bottiglia

Andrea Conconi
Esperto di vini

Robusto, con aromi di more

Yecla è una denominazione d'origine spagnola (DO) che si trova tra il Mediterraneo e l'altopiano centrale, La Mancha. I migliori vigneti si situano tra i 400 e gli 800 metri di altitudine, circondando la città di Yecla, proprio nell'angolo più settentrionale della regione di Murcia. Il vitigno autoctono Monastrell copre l'80% della superficie vitata e, grazie al clima mediterraneo-continentale, il terreno molto povero e le numerose ore di insolazione, produce vini robusti con aromi intensi e di grande personalità, come nel caso dell'Heredad Candela, nel quale dominano gli aromi di more e liquirizia. Un vino dalla lunga persistenza, ideale ad accompagnare carni rosse, stufati e formaggi.

Yecla DO Monastrell Heredad Candela

- ⇒ Prezzo: **fr. 24.50/75 cl**
- ⇒ Provenienza: **Yecla, Spagna**
- ⇒ Vitigno: **Monastrell**
- ⇒ Da bere: **da 3 a 6 anni dalla vendemmia**
- ⇒ In vendita: **nei grandi centri Coop**

PER SAPERNE DI PIÙ
consultate il sito
www.mondovino.ch

MONDOVINO
LO SPAZIO DEDICATO AGLI ENOAPPASSIONATI.

