



# Torna la Bulgaria Pinot noir Miroglio



Chardonnay d'Italie - Pasquale Wine, Nuova Zelanda - Sauvignon  
blanc dal Trentino - Marina Cvetic - Pinot grigio dal mondo - Ischia





La degustazione si è svolta con la collaborazione di:  
RIDIS srl - via E.Mattei,  
4 - 25020 Bassano  
Bresciano (Bs)  
Tel.+39 030 9932823  
Fax +39 030 9932607 -  
info@ridis.com  
www.ridis.



## STELLA DEL SUD

Debutta in Italia una nuova Cantina neozelandese che ha già mietuto successi all'International Wine Challenge di Londra. Un grande Pinot Nero, ma non solo...

di Beppe Giuliano (foto di Sarah Rowland, Nzl, e Cristina Fattori)

### I PROSSIMI TASTING

La prossima occasione per provare pubblicamente i vini di Antonio Pasquale sarà al "Primo Salone dei Vini della Nuova Zelanda" che si terrà a Milano, lunedì 13 giugno, al The Westin Palace, in Piazza della Repubblica a Milano, la più grande rassegna di vini "kiwis" mai organizzata in Italia.

L'appuntamento - dalle ore 14,00 alle ore 2,00 - è organizzato dal Consolato Generale della Nuova Zelanda del capoluogo lombardo.

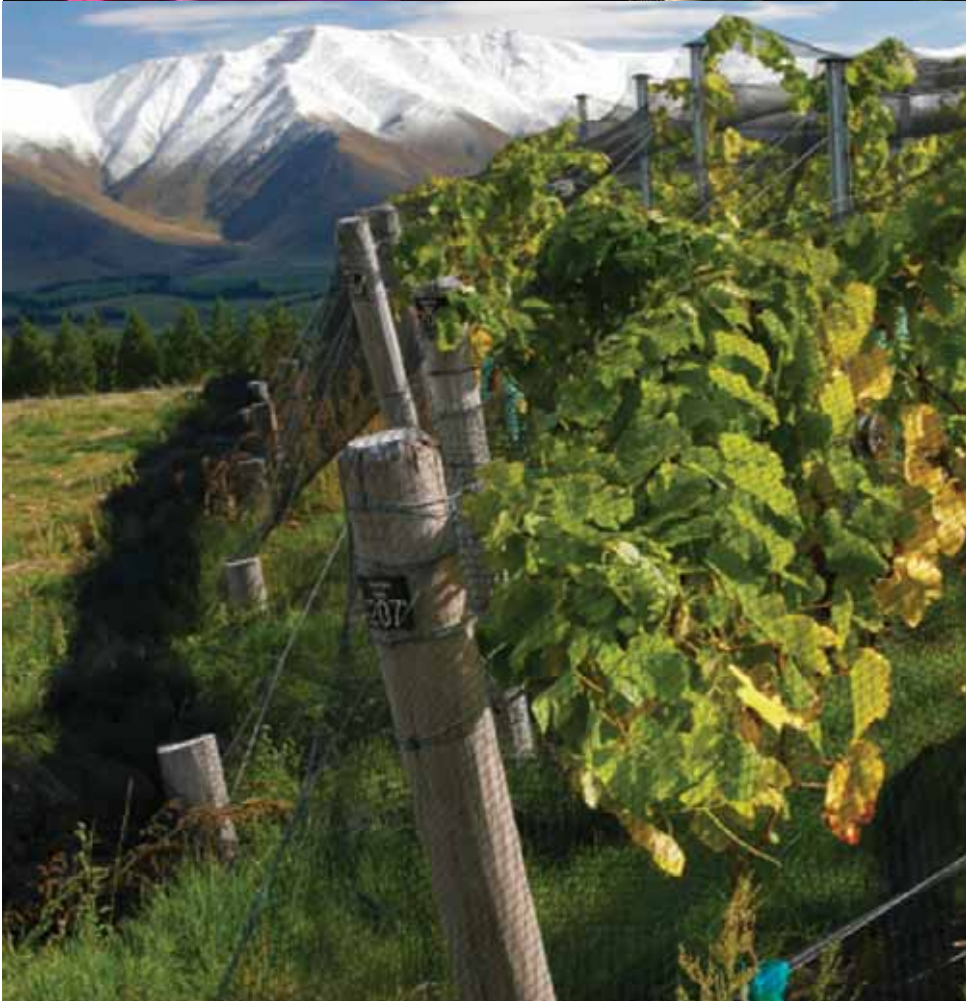
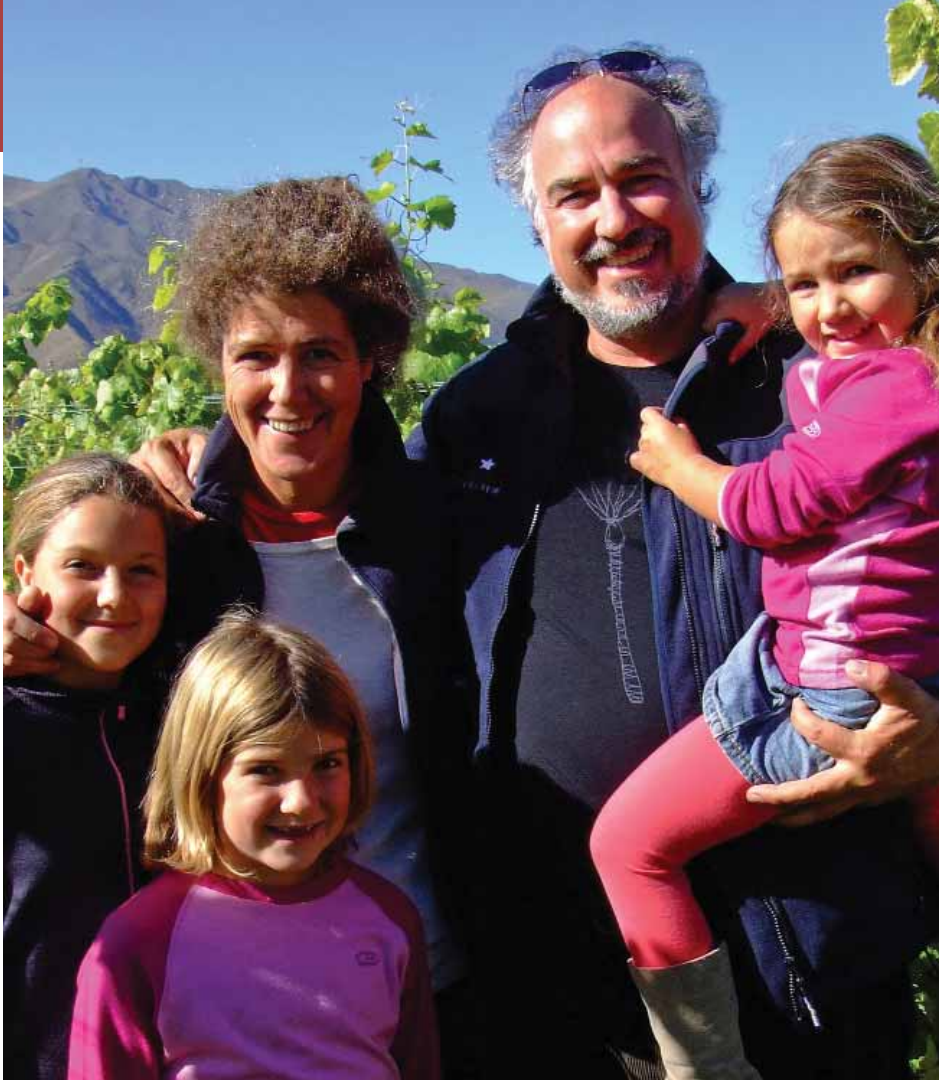
< Bordesando, bordesando - spiegava il Capitan Trinchetto dei Carosello della Recoaro della mia generazione - si arriva alle avventure più incredibili. Ovvero, spiegando una vela può accadere di tutto. Specialmente se in un momento di bonaccia, nel bel mezzo dell'Atlantico, subito dopo aver conseguito una laurea in Storia e Filosofia state pensando a cosa fare del vostro futuro.

E vi viene l'idea - appunto, bordesando, bordesando - di andare a trovare un conoscente dall'altra parte del mondo in Nuova Zelanda, per vedere il mondo dagli antipodi e farvi un'idea di cosa funziona e cosa no.

Il tempo di vedere la terra dalla "lunga nuvola bianca" et voilà, la decisione è presa. Una telefonata alla fidanzata, un

container da riempire e sempre bordesando, bordesando vi ritrovate in una farm da mille ettari della Nuova Zelanda ad allevare bestiame. Passano un po' di anni, la famiglia cresce e così anche il business. Ed assieme alla lana merino, alla carne di Angus e al latte vi viene voglia di riprendere in mano una tradizione di famiglia e vi ritrovate con 28 ettari di vigneto da far crescere e sviluppare.

**Antonio Pasquale** questa avventura l'ha fatta per davvero nel 1996; nel 2002 si è lanciato nella sfida della vitivinicoltura in una delle zone più estreme della Nuova Zelanda, sulle pendici del monte Cook, la cima più alta delle Alpi meridionali, e adesso ne tenta un'altra: vendere in Italia il suo vino "kiwi". La zona che ha scelto per la coltivazione è l'Isola del Sud,





**North Otago**, la regione vinicola più meridionale del Paese: «E' una zona tendenzialmente desertica, più fredda delle altre, con un irraggiamento solare molto intenso e l'assenza di funghi e batteri. Il mare è distante una settantina di chilometri e ancora riesce ad avere influssi benefici su uno dei nostri due vigneti, quello di **Waitaki Valley**, il letto di un vecchio fiume di cui prende il nome».

La voce di Antonio Pasquale arriva nitida via Skype: da questa parte della rete i suoi vini in degustazione.

L'altro cru di Pasquale si chiama **Hakataramea Valley**. In lingua maori, Waitaki - o meglio, il nome intero: "Waitaki te Aoraki" - significa la "*lacrima di Aoraki*" una divinità indigena che è anche il nome originale del Monte Cook; l'Hakataramea invece "*il luogo dove riposa il guerriero*", ma ha anche una valenza più rurale: "*il luogo della buona erba, il buon pascolo*". I due vigneti si trovano ad una decina di chilometri di distanza l'uno dall'altro, con suoli e microclimi completamente diversi. D'inverno le temperature scendono anche a meno 10, mentre d'estate le giornate sono molto calde e si prolungano anche nel corso dell'autunno. Spiega Antonio Pasquale: «Waitaki rappresenta il vecchio letto di un fiume oggi prosciugato; il suolo è profondo 40, 50 centimetri poi sotto, sono tutti sassi. Un terreno fatto di ghiaie, argilla e calcare, limi alluvionali. Sebbene a 70 chilometri dal Pacifico meridionale ne riceve ancora gli influssi benefici, grazie ai venti che arrivano da est e la piovosità si ferma sui 60 centimetri/acqua l'anno.

Hakataramea, invece, è una zona collinare protetta dai venti del mare da alcuni profili montagnosi ed il clima è molto più secco: appena 30 centimetri d'acqua l'anno. Ancora ghiaia, limo, calcare, argilla e calce con un'acidità molto "dolce". Entrambi i vigneti hanno 3mila600 piante/ettaro e la produzione viene contenuta a 60 quintali/ettaro per le varietà a bacca bianca, ed a 40, 50 per quelle a bacca rossa».

La produzione attuale è ancora abbastanza contenuta, sulle 12mila casse l'anno,

«Anche se il nostro target - aggiunge Pasquale - è di arrivare a 18mila casse e lì, fondamentalmente, fermarci».

Il clima è l'assenza di parassiti consente una produzione con una chiara cifra di sostenibilità; i vini hanno la certificazione **Oritain** - viene controllata la corrispondenza del Dna fra quello dell'uva in vigneto e il vino in bottiglia - ed una accorta gestione delle coltivazioni intra-filari (orzo e cicoria ad esempio) va ad arricchire naturalmente il suolo. «Qui la scelta della sostenibilità è stata fatta con decisione e coerenza e vuole diventare una caratteristica saliente di tutta la produzione neozelandese; per carità, nulla di diverso dai protocolli italiani, salvo che qui vengono rispettati, e fatti rispettare, alla lettera, per davvero».

Antonio Pasquale coltiva in Nuova Zelanda i vitigni "classici" oramai di quel territorio: Gewurztraminer, Riesling, Pinot Nero ma anche Viognier, un italianissimo Arneis e un italiano d'elezione come il Pinot Grigio. Le bottiglie hanno tutte il tappo a vite, ennesima conferma di una soluzione che ben s'addice non soltanto ai bianchi da bere giovani, ma anche a rossi di una certa importanza.

Per il suo sbarco in Italia - ma anche in Europa, con già alcune interessanti proiezioni nel Regno Unito - Pasquale ha scelto Ridis.

Una società fondata negli Anni NOvanta che si è contraddistinta in questi ultimi anni nella selezione e ricerca di vini internazionali dal forte contenuto qualitativo. «Cerchiamo produttori piccoli, indipendenti, oppure grosse realtà che al loro interno abbiano brand gestiti come singole, piccole cantine - sottolinea a Euposia **Nicoletta Bonetta**, nel board della società - . Vogliamo vini che abbiano un'forte identità, che rappresentino produttore e territorio fedelmente. E l'alta qualità è una pre-condizione. Cosa cercano i vignaioli esteri in Italia? Oggi ci vengono a cercare le nuove generazioni di vignaioli, ad esempio, e anche quei produttori che vogliono certificare la loro qualità vendendo in uno dei mercati più esperti e selettivi quale è l'Italia. Una sorta di laurea: chi riesce a





vendere qui ha davvero un prodotto super».

Il rapporto fra Ridis e Pasquale Wines è nato all'ultimo Vinality e subito cementato da un'immediata reciproca simpatia.

Euposia ha degustato in anteprima la produzione di Pasquale destinata al mercato italiano. All'appello mancano l'Arneis, lo Chardonnay e un metodo classico che sarà pronto nel 2012 basato su un blend di Pinot Nero e Chardonnay.

Queste le note della redazione:

#### **Pinot Grigio Waitaki Valley 2010**

La vendemmia è avvenuta nel maggio 2010, è stata fatta a mano, e la lavorazione è avvenuta integralmente in acciaio. I vigneti sono stati impiantati nel 2004 e nel 2005. Vuole essere l'entry level per il mercato europeo, offrendo agli amanti del varietale un'interpretazione garantita da un territorio unico. I profumi al naso sono netti, immediati, con una nota aromatica: mela candita, fiori bianchi, pera. Al palato emerge una acidità molto spiccata, con note fruttate di Granny Smith e di pera, con note aggrumate di cedro. Secco, persistente, con un finale gradevolmente aggrumato.

**In degustazione: 88**  
**Prezzo in Italia: euro 28**

#### **Pinot Gris**

#### **Waitaki Valley 2010**

Vi è un'aliquota di impianti appena entrati in produzione e la vendemmia è leggermente anticipata rispetto all'altro PG. La denominazione in francese sta ad evidenziare una lavorazione più morbida con un passaggio in legno dove è fermentato il 60% del mosto. Più morbido - gli zuccheri residui sono poco più di 6 grammi/litro contro i 2 del PG precedente - più caldo, con un apporto alcolico più alto (siamo a 14 gradi). Per capirci, è un grandissimo Pinot Gris: all'olfatto note immediate e potenti di frutti tropicali, fiori gialli, pera matura, una leggera speziatura, profumi minerali. L'ingresso al palato conferma l'ottima impressione al naso: un vino di struttura, potente, dove emergono note fruttate di pesca e una bella vena sapida e minerale.

**In degustazione: 92**  
**Prezzo in Italia: euro 26,50**

#### **Viognier Waitaki Valley 2010**

Anche per questo vino, la prima impressione olfattiva è molto importante: la complessità e la persistenza dei profumi sono davvero incredibili, con una tale varietà da rendere difficile fare una sintesi. Il palato conferma integralmente le ottime sensazioni olfattive: è pieno, ricco di frutta e agrumi come pompelmo e lime, con gradevoli note di spezie e di erbe aromatiche. Finale ammandorlato. Di una persistenza nel

bicchiere assai rara, con una cifra minerale molto preziosa.

**In degustazione: 88**  
**Prezzo in Italia: n.d.**

#### **Riesling Waitaki Valley 2010**

Vigneto con alcune parcelle assai giovani, del 2007. Pasquale realizza due Riesling, entrambi lavorati nel solo acciaio, che si differenziano per gli zuccheri residui: 8 o 16 grammi/litro. Abbiamo degustato il più secco. Al naso profumi di pompelmo, di banana, di mela verde e lime. Il palato - sorretto da un'invidiabile spalla acida - è verticale con note iniziali di Granny Smith che si fondono con la pesca a pasta bianca. L'albicocca non pienamente matura, ancora agrumi e una entusiasmante nota mentolata sul finale che si fonde con la sapidità e la mineralità.

Dei bianchi "stella nera" è quello che, a nostro giudizio, appare come il più fine, il più elegante.

Di grande piacevolezza ed assai invitante. Al recente International Wine Challenge di Londra ha vinto una medaglia d'argento ed una di bronzo, ed era la sua prima partecipazione...

**In degustazione: 89**  
**Prezzo in Italia: euro 27,80**

#### **Gewurztraminer Waitaki Valley 2010**

Di tutta la degustazione questo è il



vino che chiede ancora un po' di tempo; il vigneto è il più giovane fra quelli avviati; la vendemmia è avvenuta nella terza settimana dell'aprile 2010, sempre manualmente e con lavorazione esclusivamente in acciaio. Anche in questo caso una bella acidità modera la presenza degli zuccheri. Al naso profumi e note più verdi: il peperone, il garofano per passare a note floreali più calde come la rosa. Il palato è fresco, anche se un po' scomposto. Nota di dolcezza sul finale. Da valutare con attenzione quando avrà qualche mese in più sulle spalle.

**In degustazione: 83**

**Prezzo in Italia: euro 28.50**

#### **Alma Mater Hakataramea Valley 2010**

Antonio Pasquale ha preso a piene mani dai suoi studi universitari di filosofia. Ogni anno, ad esempio, in etichetta (realizzata da **Ecke Bonk** che ha esposto alla Biennale di Venezia, e che rispetta la regola aurea dell'architettura classica rielaborata in formula matematica da Pitagora) compare un motto latino. Nel 2009 era "*Et in Arcadia Ego*" (iscrizione dal significato controverso presente in diversi dipinti del 600, ma che Pasquale intende come riconoscimento a quella sorta di Paradiso terrestre che è la terra maori); quest'anno "*Per aspera ad Astra*" ovvero dai problemi alle stelle, motto impiegato oggi dai reparti di combattimento dell'Aeronautica militare, ma che Pasquale utilizza come

beneaugurio alla propria attività. Alma Mater (ovvero la madre che nutre) rappresenta un po' la summa della ricerca della winery nei bianchi. Si tratta di un blend che raccoglie Gewurztraminer, Pinot Gris e Riesling (20, 36 e 44% l'uvaggio) con una componente di Pinot Gris e Gewurztraminer che fermentano assieme in acciaio e di cui una parte matura sulle proprie fecce per due mesi in vecchie barrique francesi. Al naso ha un impatto morbido, con profumo di rosa bianca e cipria, pesca e agrumi canditi. Il palato è delicato, suadente, ampio, con una nota citrina a chiudere.

**In degustazione: 87**

**Prezzo in Italia: euro 29.20**

#### **Pinot Nero Waitaki Valley 2009**

Le prime vigne piantate nel 2001; vendemmia manuale fra l'ultima decade di aprile e il maggio 2009. Fermentazione in vasche aperte con rimontaggi manuali; passaggio in barrique francesi nuove di un anno per il 46% della massa. Diciamolo subito, un grande Pinot Nero, senza ombra di dubbio, con profumi virili intensi: spezie, tabacco, pepe e poi l'amarena, la prugna. Di grande persistenza, con una vena minerale profonda, di bella complessità, con una nota persistente di lamponi.

**In degustazione: 92**

**Prezzo in Italia: euro 41.40**

#### **Pinot Nero Hakataramea Valley 2009**

Grande, davvero grande. Tanto è maschio ma riservato il Waitaki valley tanto è esplosivo, vitale ed estroverso l'Hakataramea: già al naso i profumi sono letteralmente avvolgenti. Il colore nel bicchiere è cupo, profondo, con un'unghia violacea. L'olfatto: prugna in confettura, fragola e ciliegia matura, cacao amaro, tabacco, spezie dolci. Al palato note sapide, di tostatura. Ingresso fruttato dove ritorna la prugna, le ciliegie e il lampone.

Finale lungo, persistente, coinvolgente.

Da confrontare coi grandi di Francia.

**In degustazione: 94**

#### **Prezzo in Italia: euro 42,80 Passito Waitaki Valley 2010**

Non aspettatevi Pantelleria o Reciotti vari della tradizione italiana, piuttosto un "*vin de glace*" austriaco, o un Icewine canadese dove la dolcezza - siamo a 47 grammi/litro - viene mascherata da una grande vena acida. Riesling in purezza, otto settimane di appassimento sui graticci coi grappoli esposti ai primi venti freddi invernali. Poi la spremitura e la fermentazione in vecchie botti. Al naso emergono profumi di agrumi, di caramella mou e di biscotti *Spekulatius*, speziati alla cannella. In bocca è ricco, concentrato, con una bella verve acida. Note aggrumate e di albicocche mature.

**In degustazione: 85**

**Prezzo in Italia: n.d. >**