

# CHALLENGE EUPOSIA

## 45° SUD: IL FUTURO

Dal cuore della Nuova Zelanda  
arriva un Metodo classico senza alcun  
complesso d'inferiorità

di Antonio Diaz



< Central Otago, in Nuova Zelanda, è con la Patagonia la regione vinicola più meridionale al mondo, 45° Sud. Circondata da montagne e contraddistinta da gole profonde, laghi e corsi d'acqua è reputata una delle più spettacolari aree produttive per la vite.

E, come spesso accade per il Nuovo Mondo, la tradizione vinicola risale a diversi anni fa: nel caso specifico, viticoltori francesi ed australiani piantarono le prime vigne alla metà dell'Ottocento. E' vero che, successivamente, per più di un secolo l'esperimento non venne proseguito, ma - insomma - il retaggio è rimasto. La denominazione è famosa per i suoi Pinot noir e per la produzione di spumanti. L'era moderna della coltivazione della vite a Central Otago inizia con le prove di coltivazione realizzate vicino alla città di Alexandra nel 1972 da parte di un istituto di ricerca agraria e nel 1975 coi primi vigneti sperimentali a Rippon, sul lago Wanaka. Il primo Pinot nero commercializzato risale alla vendemmia 1987, da Alan Brady, della Cantina Gibbston Valley.

Se il termine di raffronto della Nuova Zelanda agricola sono i 45° Nord una differenza balza subito all'occhio: nell'emisfero settentrionale, fra i 44° ed i 46°, vivono più di 100 milioni di persone, in un'area fortemente antropizzata ed industrializzata; nell'emisfero meridionale, a Central Otago, non c'è un vigneto che abbia un semaforo a meno di 200 chilometri. Insomma, qui di inquinamento, traffico, impatto antropico nemmeno la traccia.

E' in questa sorta di paradiso primordiale della vite che l'enologo austriaco Rudi Bauer (nella foto a destra, winemaker del 2010 in Nuova Zelanda) ha fondato nel 1996, assieme ai partner Trevor Scott e John Perriam, la cantina Quartz Reef. Il nome da diretto riferimento alla composizione dei suoli della tenuta: il più grande deposito di quarzo della Nuova Zelanda. Diviso tra due vigneti, Quartz Reef dispone di 30 ettari coltivati - all'interno del Central Otago - nella subregione di Bendigo. Il vigneto Bendigo Estate è un sito unico di 15 ettari su un pendio rivolto a nord su un terreno fatto di argille aride,

## NUOVA ZELANDA



ghiaia fine e quarzo. Originariamente piantato a Pinot Noir con una densità di impianto di 5-8,000 tra ceppi per ettaro, il vigneto comprende ora il Pinot grigio e Chardonnay su portainnesti diversi. Entrambi i vitigni sono piantati con una densità di 3,500-5,000 ceppi per ettaro. Una piccola piantagione di Gruner Veltliner è stata piantata nel 2008.

L'altro vigneto, anch'esso rivolto a nord, ma con una pendenza inferiore, è composto da due aree distinte: Waenga (fine terriccio sabbioso) e Molyneux (terriccio sabbioso poco profondo).

Questo vigneto, 3.800 ceppi per ettaro, è coltivato a Pinot Noir e Chardonnay ed è rivolto esclusivamente alla produzione delle basi spumante.

Rudi Bauer è arrivato in Nuova Zelanda, dalla nativa Austria, nel 1985, dopo aver studiato viticoltura ed enologia a Krems e in Germania, a Bad Kreuznach. Ha lavorato anche in California e in Borgogna.

E veniamo al QR Methode Traditionnelle Non Vintage che abbiamo degustato nel corso del recente Challenge.

La cuvée è stata realizzata col 76% di Pinot nero e il resto Chardonnay; il degorgement è avvenuto alla fine del 2009. 8 grammi zucchero/litro. Nel bicchiere si presenta con una bella tonalità di colore, ed un perlage elegante e prezioso.

Al naso i profumi sono netti, ben impostati: c'è la mela, la brioche e la



crema pasticcera con note di agrumi. Il palato è di corpo, caldo e armonico, con una acidità marcata e una bella freschezza. Ancora note di frutta a pasta gialla, agrumi. Lungo e persistente, con un finale di mandorla. Uno spumante fatto molto bene, senza sbavature, di classe superiore. >

