



Daniel Huber

Daniel Huber

Terme
CH-6998 Monteggio

Telefono +41 (0)91 608 17 54

Fax +41 (0)91 608 33 53

E-mail huber.mont@bluewin.ch

Web www.hubervini.ch

La ricerca dell'assoluto

DANIEL HUBER è alla ricerca della perfezione - ovvero, per dirla col titolo del romanzo di Honoré de Balzac, alla *Recherche de l'absolu*. Il suo più nobile vino, il **MONTAGNA MAGICA**, vuole essere «il miglior vino possibile» coniugando vigneto e cantina. Ultima chimera artistica dell'artigiano, l'etichetta ne dà ragione: di volta in volta commissionata a un differente pittore, unica e irripetibile, muta ad ogni annata come il millesimo che contrassegna. Altra chimera, una volpe alata, identifica i restanti rossi, **FUSTOQUATTRO**, **VIGNETI DI CASTELLO** e **TENUTA DEL RONCO DI PERSICO**, mentre il **BIANCO** e il **BRUT DE BRUT** fuoriescono da un pozzo - o forse da una fonte, simile a quella che dà origine ai quattro fiumi mondani al centro del Paradiso terrestre. Le etichette parlano diversamente, ma non meno, di un'analisi organolettica del vino.



Daniel Huber

Termine
CH-6998 Monteggio

Telefono +41 (0)91 608 17 54

Fax +41 (0)91 608 33 53

E-mail huber.mont@bluewin.ch

Web www.hubervini.ch

BRUT DE BRUT

vino spumante senza dosaggio (*non dégorgé*)

«Lavoro molto con la *saignée*, il metodo del salasso da cui ricavo il rosato, mi piace lo Champagne e ho fatto esperimenti. È divertente!» Ed ecco il *brut de brut*, uno spumante non *dégorgé*, senza *dosage*, imbottigliato in proprio e tappato a mano, forse unico al mondo. Termini tecnici che significano: il lievito rimane nel vino (*non dégorgé*) con il duplice vantaggio di dargli freschezza e di evitare qualsiasi aggiunta di zucchero, zolfo, sostanza liquorosa estranea o altro (quindi, senza *dosage*). Chi poi ha esperienza di stappare una bottiglia di Champagne, faccia l'esperimento mentale di tentare l'operazione inversa e si renderà conto del perché tutti gli spumanti siano prodotti e imbottigliati industrialmente (dato, ovviamente, un vino di base). Toccato il fondo della bottiglia (e non sarà difficile), il *brut de brut* evidenzia il proprio marchio di autenticità artigianale: alcuni granuli di lievito, lasciati in deposito dal vino aristocratico per eccellenza.

Varietà

Chardonnay, Pinot nero, Merlot

Località di provenienza

Monteggio

Vinificazione

Vinificazione in barriques usate, a basse temperature.

Imbottigliamento in proprio, senza *dégorgement* (il lievito è contenuto nel vino depositandosi sul fondo) e senza *dosage*. Tappato a mano.

Dati relativi al 2005

Alcol 13% vol.



Daniel Huber

Terme
CH-6998 Monteggio

Telefono +41 (0)91 608 17 54

Fax +41 (0)91 608 33 53

E-mail huber.mont@bluewin.ch

Web www.hubervini.ch

GRAPPA

Ticino – Denominazione di Origine Controllata

La «feccia fine», o altrimenti detto il lievito, è un ingrediente base che ai distillati porta aromi molto interessanti e fini: dà l'impressione di raffinatezza, di non grossolano. Viceversa, la vinaccia dà corpo alla grappa, un corpo virile, un po' duro, muscoloso e forte. L'americana, infine, è molto eterica, fin troppo: svanisce subito, per così dire si sublima in bocca, ma a sua volta reca aromi sottili. Invecchiato per un anno in barrique, l'insieme di questi fattori costituisce la *Grappa* – lieviti, vinaccia di Merlot e uva americana – DOC di Monteggio.

Varietà

Lieviti, vinaccia di Merlot e uva americana

Località di provenienza

Monteggio

Dati relativi al 2005

Alcol 42% vol.



Daniel Huber

Termine
CH-6998 Monteggio

Telefono +41 (0)91 608 17 54

Fax +41 (0)91 608 33 53

E-mail huber.mont@bluewin.ch

Web www.hubervini.ch



BIANCO

Vino da tavola della Svizzera italiana

«Ho terreni argillosi, per quanto se ne possano trovare in Ticino, e cercavo un vitigno bianco che maturasse prima del Merlot. Mi sono risolto per il Chardonnay, ma ha il problema che manca di acidità. Allora ho piantato il Completer, un vitigno molto acido che, in piccole proporzioni, lo può occasionalmente compensare.» A dispetto della varietà, che può andare molto sul frutto e su vini pesanti e alcolici, il *bianco* sarà allora uno Chardonnay fine e minerale. Caratteri cui concorrono, oltre alla specificità del terreno argilloso di Rovedera di Monteggio e alla calibrata aggiunta del vitigno d'oltralpe, la torchiatura di grappoli interi (cioè non privati del raspo) e la vinificazione su feccia o lievito proprio.

Varietà

95% Chardonnay, eventualmente 5% Completer

Località di provenienza

Rovedera e Castello di Monteggio

Vinificazione

Torchiatura di grappoli interi.

Vinificazione in barrique per un anno su lievito proprio.

Dati relativi al 2005

Alcol 11–12% vol.



Daniel Huber

Termine
CH-6998 Monteggio

Telefono +41 (0)91 608 17 54

Fax +41 (0)91 608 33 53

E-mail huber.mont@bluewin.ch

Web www.hubervini.ch



FUSTOQUATTRO

Vino da tavola della Svizzera italiana

«Facendo prove con le barriques, ne è uscito un vino che non presentava, né la qualità della *montagna magica*, né la tipicità e origine del *persico* e del *castello*. Di qui il nome di un fusto a parte, che mi desse modo di continuare a sperimentare, senza mettere gli altri tre vini in dubbio» -*fustoquattro*, dunque, un vino di assemblaggio sostanzioso e fruttato, proveniente dai vitigni giovani e dal vigneto della Caserina di Sessa. Sarà un vino composito e sperimentale, un po' come la bellissima, domestica chimera disegnata da Walter Hürlimann, che ricorre su diverse etichette del viticoltore di Monteggio: la volpe alata, né mammifero né uccello.

Varietà

Merlot ca. 90%, Pinot nero, Cabernet, Carminoir, ca. 10%

Località di provenienza

Merlot della Caserina di Sessa e altri vigneti di Monteggio

Vinificazione

Vinificazione lunga con macerazione
e *élevage* in botti grandi e parzialmente in barrique.

Dati relativi al 2005

Alcol 12-12,5% vol.



Daniel Huber

Termine
CH-6998 Monteggio

Telefono +41 (0)91 608 17 54

Fax +41 (0)91 608 33 53

E-mail huber.mont@bluewin.ch

Web www.hubervini.ch



VIGNETI DI CASTELLO

Ticino – Denominazione di Origine Controllata

«Castello è una frazione di Monteggio dove ho un primo vigneto dal '90. Il secondo è in Berlina, è il più vecchio, presumibilmente degli anni '70; c'era già quando ci sono arrivato. Il terzo l'ho impiantato nel '97, su una piccola collina che cent'anni fa vide nascere il primo Merlot del Ticino.» I vigneti di Monteggio degradano lungo un ripido declivio, senza soluzione di continuità: oltre alla qualità del terreno, è la differenza di altitudine che dà ragione a due distinti *terroir*. Più in alto, fra i 400 e i 450 m, i *vigneti di castello* crescono su un terreno sabbioso e leggero. Molto esposti e precoci, danno un Merlot fruttato, dalla struttura fine e elegante: un vino *zugänglich*, aperto e comunicativo, facile da capire, presto pronto al consumo. È ciò che lo differenzia dal Merlot del secondo *terroir*, che fruttifica più in basso.

Varietà

Merlot 100%

Località di provenienza

Castello di Monteggio

Caratteristiche coltivate

Parte dei vigneti con impianto a semi-lira.

Vinificazione

Vinificato in acciaio, elevato in barrique.

Dati relativi al 2005

Alcol 12–12,5% vol.



Daniel Huber

Termine
CH-6998 Monteggio

Telefono +41 (0)91 608 17 54
Fax +41 (0)91 608 33 53
E-mail huber.mont@bluewin.ch
Web www.hubervini.ch



MONTAGNA MAGICA

Ticino – Denominazione di Origine Controllata

«Da principio c'è stata la scoperta che in Ticino si possono produrre grandi vini. Erano gli anni Ottanta e questo significava una nuova prospettiva. Un vigneto la cui posizione mi era costata tanta fatica, mi ricompensava con un regalo inaspettato. Fu la condizione prima della nascita del *montagna magica*.» Merlot oltre il 90%, meno del 10% di Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon, un raccolto particolarmente limitato, una macerazione a freddo e un *élevage* in barrique a seconda della bisogna, fanno del *montagna magica* «il miglior vino possibile dell'annata, la ricerca della perfezione. Piuttosto che il terroir, il carattere o la tipicità, ne cerco l'armonia e la profondità». Ne dà ragione l'etichetta, di anno in anno commissionata a un differente artista, sul precedente modello del «Chateau Mouton-Rothschild»: un grande vino è un *unicum*, come lo era l'opera d'arte, prima dell'era della sua riproducibilità tecnica.

Varietà

Merlot oltre 90%, Cabernet Franc
e Cabernet Sauvignon meno del 10%

Località di provenienza

Persico e Castello di Monteggio

Caratteristiche coltivate

Raccolto particolarmente limitato (400g ca.)

Vinificazione

Macerazione a freddo, a cui fa seguito una fermentazione
e macerazione fino a 30 giorni.

Dati relativi al 2005

Alcol 13% vol.



Daniel Huber

Termine
CH-6998 Monteggio

Telefono +41 (0)91 608 17 54
Fax +41 (0)91 608 33 53
E-mail huber.mont@bluewin.ch
Web www.hubervini.ch

TENUTA DEL RONCO DI PERSICO

Ticino – Denominazione di Origine Controllata

Der Wein sollte beflügeln. Un vino può darti le ali, così come è alata la volpe – chimera d'oro su fondo lacca vinaccia per l'etichetta del *tenuta del ronco di persico*, un Merlot al 90/100% proveniente dal vigneto messo a dimora fra i 300 e i 400 metri di altezza, sul declivio di Monteggio. «Quando sono giunto in Ticino, ho trovato questo terreno abbandonato. Stava per andare in bosco e l'ho recuperato, l'ho messo a punto e ho impiantato il vigneto.» È un terroir con carattere, che da allora produce il suo vino: il naso è sulla specie e i tannini sono molto fini. Invecchiato nella cantina della settecentesca casa malcantonese che ha ritrovato una nuova funzionalità, la differenza di altitudine e il terreno argilloso lo contraddistinguono dal *vigneti di castello*: la località di Fornasette su cui si affaccia l'apezzamento, prende infatti nome dalle antiche fornaci di coppi.

Varietà

Merlot 90-100%, più eventualmente Cabernet Sauvignon e Carminoir

Località di provenienza

Persico di Monteggio

Caratteristiche coltive

Sistema di allevamento parzialmente Guyot, parzialmente a semi-lira.

Vinificazione

Vinificazione in acciaio, *élevage* in barrique per un anno.

Dati relativi al 2005

Alcol 12,5-13% vol.