

C'ERA UNA VOLTA IN AUSTRALIA

Un sentito grazie a tutti voi che avete partecipato a questa Masterclass (anche se il termine mi sembra troppo pretenzioso) che mi dato l'opportunità di recuperare appunti di viaggio dalla memoria e dai taccuini di un magnifico e lungo viaggio fatto nel 2012 e, allo stesso tempo, di studiare e andare alla ricerca di qualcosa di nuovo. Ho pensato che forse vi sarebbe stato utile disporre del risultato del mio lavoro sotto forma di un mini bignami sull' Australia che è, come potete ben immaginare, un Paese immenso. Ovviamente questo scritto vuole anche stimolarvi ad approfondire in autonomia quegli aspetti che hanno suscitato la vostra curiosità, se mai ciò fosse avvenuto.

Giovanni Solaroli

STORIA

Salto, per ragioni di spazio, il periodo che va dalla nascita del Pianeta Terra sino a circa 65.000 anni fa, periodo nel quale le prime persone arrivarono sulla terraferma australiana via mare dal sud-est asiatico tra 50.000 e 65.000 anni fa. Tutte le parti del continente erano occupate dalle foreste pluviali del nord ai deserti del centro e oltre, fino alle isole della Tasmania e dello Stretto di Bass.

I primi europei arrivati erano Olandesi. Il navigatore Willem Janszoon nel 1606 e poi nello stesso anno più tardi anche lo Spagnolo Luis Vaz de Torres. Negli anni successivi si susseguirono altri esploratori ma tutti conclusero che questa *Nuova terra Scoperta* non fosse adatta ad insediamenti duraturi. Terra poco fertile e con poca acqua. Fu solo nel 1770 che James Cook ne comprese la potenzialità e agì di conseguenza, rivendicandone l'appartenenza alla Corona Inglese. Inizia così la colonizzazione vera e propria con lo sbarco della prima consistente flotta a Botany Bay nel 1788 per fondarvi una colonia penale.



Negli anni successivi la penetrazione nell'interno continuò con risultati terribili per le popolazioni indigene che furono contagiate dalle malattie portate dai coloni. Terminata la fondazione di colonie penali nel 1868, si crearono le condizioni per lo sviluppo dell'agricoltura, e quindi della viticoltura e anche dell'attività mineraria. Nel 1901 le varie colonie si unirono per fondare la moderna Australia. Dopo la seconda guerra mondiale venne legiferato un programma di aiuto all'immigrazione che portò in pochi anni oltre 6 milioni di nuovi immigrati da tutti i continenti.

(in foto: Willem Janszoon9

GLI INIZI: LE PRIME VITI

Le prime barbatelle arrivate con la First Fleet nel 1788 provenivano quasi certamente da Rio de Janeiro e dal capo di Buona Speranza in Sud-Africa. Ci sono pochi documenti riguardo a questo primo periodo, di certo sappiamo che Phillip Schaeffer, un tedesco dell'Assia, si guadagnò il diritto di essere registrato come il primo vigneron australiano grazie alle sue prime viti piantate sulle rive del fiume Parramatta. Contestualmente altri personaggi si cimentarono nella viticoltura ma il più importante fu di certo il botanico scozzese James Busby che vi si dedicò con pazienza certosina scrivendo e catalogando tutto. Intorno al 1825 e nel 1831 si recò in Europa e raccolse 650 varietà sotto forma di barbatelle. Di queste, 362 sopravvissero al viaggio di ritorno e furono piantate nei giardini botanici di Sydney. Le talee replicate dalla sua proprietà nella Hunter Valley vennero poi piantate in varie parti del paese durante l'espansione nel Nuovo Galles del Sud, in Tasmania, nel Victoria e nell'Australia meridionale. Molte delle vecchie viti australiane sono il risultato diretto della collezione originale Busby. Le competenze in viticoltura nei primi anni della colonizzazione erano scarse e mancava la mano d'opera. L'approccio alla coltivazione era molto pragmatico: prendere ciò che era disponibile

e vedere cosa funzionava o non funzionava ed oggi in Australia ci sono oltre 150 diverse varietà regolarmente coltivate.

Con fatica, e molto lentamente, però la viticoltura si stava avviando grazie all'assegnazione di terre e all'entusiasmo dei coloni. Alla fine del 1870 la fillossera colpì alcuni stati ma non si diffuse grazie alle severe leggi australiane sui controlli agricoli interstatali e in materia di quarantene. Oggi se qualcuno in Australia sospetta che il proprio vigneto abbia la fillossera, è legalmente obbligato a segnalarlo al proprio dipartimento di biosicurezza statale che provvede all'isolamento e a stabilire zone cuscinetto di sicurezza. Molte aree dell'Australia sono rimaste indenni dalla fillossera e hanno viti molto vecchie e non innestate. Nei confini tra uno stato e l'altro, lungo le strade, campeggiano enormi cartelli che invitano a depositare negli appositi cestini il materiale vegetale eventualmente posseduto.

ERA DEI VINI FORTIFICATI



I vini fortificati sono stati prodotti in Australia per lungo tempo, visto che il porto e lo sherry erano molto popolari nel Regno Unito tra la fine del 1800 e l'inizio del 1900. Dato che l'Australia era una colonia britannica, questo, in una certa misura, ha dettato ciò che veniva piantato e prodotto, e l'Australia è diventata un'ulteriore fonte di stili "replica". Significava anche che il vino fortificato era il principale stile di vino consumato per decenni. Fino alla fine degli anni '60, oltre il 70% della produzione australiana era fortificata. La produzione di vino fortificato è oggi molto più limitata, ma l'eredità di questa lunga tradizione sopravvive e ci sono diversi produttori chiave, in particolare a Rutherglen che continuano a produrre magnifici esempi.

IL DOPO GUERRA

Il periodo post-bellico segnò un momento di profonda trasformazione per la viticoltura australiana. Gli anni '50 videro l'arrivo di numerosi immigrati europei, particolarmente italiani e greci, che portarono con sé conoscenze viticole e una cultura del vino che avrebbe influenzato profondamente il settore. Questo periodo coincise anche con un cambiamento nelle abitudini di consumo degli australiani, ora più ricchi, che iniziarono gradualmente a sostituire il consumo di vini liquorosi e di birra con il vino da tavola.

Gli anni '60 furono caratterizzati dall'espansione della viticoltura in nuove regioni. Il tradizionale dominio di zone come Hunter Valley e Barossa Valley fu affiancato dall'emergere di nuove aree viticole. In questo periodo si iniziò anche a prestare maggiore attenzione al potenziale di regioni più fresche per la produzione di vini di qualità.

Gli anni '70 segnarono una svolta fondamentale. L'introduzione della tecnologia del freddo nelle



cantine rivoluzionò la produzione di vini bianchi, permettendo fermentazioni controllate e la preservazione degli aromi. In questo periodo, produttori come Penfolds e Hardys iniziarono a sperimentare tecniche moderne di vinificazione, mentre piccole boutique winery iniziarono a emergere, concentrandosi sulla qualità piuttosto che sulla quantità.

Gli anni '80 videro una vera e propria rivoluzione qualitativa. Lo Chardonnay divenne la varietà di

punta, simbolo della modernizzazione del settore. In questo periodo, l'Australia sviluppò il suo stile distintivo di Chardonnay, ricco e maturo. Contemporaneamente, il Cabernet Sauvignon e lo Shiraz si affermarono come varietà rosse dominanti. Fu anche il periodo in cui l'industria iniziò a focalizzarsi seriamente sull'esportazione.

Gli anni '90 rappresentarono l'epoca d'oro del vino australiano sui mercati internazionali. I vini australiani conquistarono il mercato britannico e iniziarono a fare breccia in quello americano, grazie a una combinazione di qualità, prezzi competitivi e marketing efficace. L'industria si caratterizzò per l'innovazione tecnologica e l'approccio scientifico alla viticoltura. In questo periodo si affermò anche il concetto di indicazione geografica, con la definizione formale delle zone viticole.

L'inizio del nuovo millennio vide l'Australia dover affrontare sfide significative: la sovrapproduzione, l'aumento della competizione internazionale e l'apprezzamento del dollaro australiano misero sotto pressione molti produttori.

Dal 2010, l'industria vinicola australiana ha attraversato una fase di ridefinizione. C'è stato un maggiore focus sulla diversificazione degli stili e delle varietà. Regioni più fresche come Tasmania, Adelaide Hills e Yarra Valley hanno guadagnato prominenza, specialmente per varietà come Pinot Nero e per la produzione di spumanti. Si è assistito anche a un rinnovato interesse per varietà alternative, da sempre efficace leva di marketing e opportunità di vendite, e per stili di vinificazione più eleganti e freschi.

Dal punto di vista produttivo, l'Australia ha consolidato la sua posizione come produttore di vini di ogni fascia di prezzo, dai vini Entry-Level ai Super Premium passando per i Regional Heroes. La ricerca e l'innovazione continuano a essere punti di forza, con istituzioni come l'Australian Wine Research Institute che svolgono un ruolo chiave nello sviluppo del settore. Oggi la sfida più importante è come adattarsi al cambiamento climatico e come differenziarsi nei mercati internazionali sempre più competitivi e cercare di intercettare le preferenze dei consumatori verso stili più leggeri e freschi, senza escludere le sempre più importanti tensioni commerciali con alcuni mercati chiave. Vedi le controversie con la Cina che al momento in cui scrivo, paiono essere ridimensionate.

GEOLOGIA

La massa terrestre dell'Australia è considerevolmente più grande di quella dell'Europa e quasi uguale a quella degli stati contigui agli Stati Uniti – l'Australia è solo il 4% più piccola. L'Australia si trova tra



le latitudini di 12°S e 44°S. Ciò indica chiaramente che la maggior parte del continente australiano non è vocata alla coltivazione della vite. Gran parte del nord è tropicale e il centro è troppo caldo e secco. Ad eccezione di alcune regioni del Queensland e dell'estremo nord del Nuovo Galles del Sud, tutte le regioni di coltivazione di qualità si trovano nella parte meridionale del paese tra i 30°S e i 44°S. Queste sono le latitudini necessariamente più fresche, ma la latitudine da sola non è sufficiente per rendere un'area vocata alla viticoltura. Serve anche l'altitudine. Purtroppo l'Australia è un continente relativamente pianeggiante nel complesso, tuttavia ci sono anche molte regioni che si trovano tra i 250 e i 500 metri sul livello del mare,

e altre che si trovano tra gli 800 e i 1.100 metri di altitudine, fornendo un prezioso effetto di raffreddamento. Ci sono tre catene montuose principali che hanno un impatto sulle aree viticole in Australia. Darling Scarp, nell'Australia occidentale che raggiunge i 400 metri. I Mount Lofty Ranges

nell'Australia Meridionale che raggiungono i 936 metri e rendono possibile la viticoltura ad Adelaide Hills, Clare, Barossa Valley, Eden Valley e McLaren Vale. La Grande Catena Divisoria nell'Australia Orientale (Great Dividing Range) è un'importante morfologia costituita da montagne e altopiani. Il monte Kosciuszko ne è la vetta più alta, con i suoi 2.228 metri. Questa catena è importante per la maggior parte delle indicazioni geografiche (IG) nel Queensland, nel Nuovo Galles del Sud e nel Victoria. La sua altezza porta temperature ridotte e funge da barriera ai sistemi di pioggia tropicale che scendono lungo la costa orientale, in quanto crea effettivamente un'ombra di pioggia. L'Australia è il continente più antico, alcune delle strutture geologiche e dei minerali più antichi del pianeta si trovano in Australia. Gli scienziati hanno determinato che la regione di Pilbara nell'Australia occidentale ha vaste formazioni di roccia ricca di ferro, formatasi prima dell'esistenza dell'ossigeno e della vita. Se da un lato ci sono geologie e suoli antichi, dall'altro esistono anche terreni più giovani, costituiti da sabbia e calcare, e molte zone di origine vulcanica. Il risultato è che esiste un'enorme variazione del suolo, non solo da regione a regione in Australia, ma anche all'interno delle regioni stesse. Sono fattori rilevanti per la coltivazione della vite ma sinora non è stato fatto tanto lavoro per identificare le diversità geologiche e del tipo di suolo nelle varie IG e anche all'interno delle singole sub regioni. Coonawarra è forse l'unica notevole eccezione regionale, avendo incluso, anche se con vigorosi dibattiti e compromessi, i suoi pregiati terreni di terra rossa come parte dell'Indicazione Geografica.

I CORSI D'ACQUA

In un continente caratterizzato da condizioni climatiche estreme e da una generale aridità, i fiumi australiani rappresentano una risorsa inestimabile per la viticoltura. Questi corsi d'acqua non sono solo fonti di irrigazione, ma veri e propri architetti del paesaggio viticolo, plasmando terroir unici e contribuendo alla diversità dei vini australiani. Il sistema fluviale più importante per la viticoltura australiana è senza dubbio il Murray-Darling, che attraversa quattro stati e irriga oltre il 70% delle aree viticole del paese. Questo vasto bacino idrografico, che comprende il fiume Murray (lungo 2.508 km) e il suo affluente Darling, ha permesso lo sviluppo di regioni viticole di rilevanza internazionale come Riverland, Riverina e Murray Darling, dove nascono molti dei vini che hanno contribuito al successo commerciale dell'Australia sui mercati mondiali. Nelle zone più calde come Riverland (Sud Australia), l'irrigazione controllata proveniente dal Murray è essenziale per la sopravvivenza stessa dei vigneti. Qui i viticoltori hanno sviluppato tecniche all'avanguardia di gestione idrica, come l'irrigazione a goccia e il monitoraggio dello stress idrico, che permettono di ottimizzare l'uso dell'acqua in un contesto di crescente scarsità. Nel Sud Australia, il torrente North Para attraversa la celebre Barossa Valley, contribuendo alla fertilità dei suoi suoli e creando microclimi favorevoli alla coltivazione dello Shiraz, mentre il fiume Onkaparinga influenza il terroir dei vigneti di McLaren Vale. Nella Clare Valley, il fiume Wakefield (o Hutt River) svolge un ruolo chiave nel moderare l'aridità della regione, favorendo la coltivazione di Riesling di fama mondiale. Nella Tasmania, isola caratterizzata da un clima più fresco, i fiumi Derwent, Tamar e Coal creano valli riparate dove prosperano vitigni come Pinot Noir e Chardonnay, dando vita a vini di grande eleganza e finezza. Il fiume Hunter, invece, ha dato il nome all'omonima valle nel New South Wales, una delle prime regioni viticole australiane, nota per i suoi distintivi Semillon. Negli ultimi decenni, tuttavia, il cambiamento climatico e la crescente competizione per le risorse idriche hanno messo sotto pressione questo delicato equilibrio. La diminuzione delle precipitazioni e l'aumento delle temperature hanno ridotto la portata di molti fiumi, costringendo i viticoltori a ripensare le loro pratiche. Alcune aree tradizionalmente irrigue stanno sperimentando la viticoltura asciutta (dry farming), mentre la ricerca si concentra su portinnesti resistenti alla siccità e vitigni alternativi più adatti alle nuove condizioni. I fiumi australiani non sono soltanto fornitori di acqua, ma anche vie di trasporto storico che hanno favorito lo sviluppo del commercio vinicolo e corridoi ecologici che

contribuiscono alla biodiversità dei territori viticoli. Le aree ripariali (riparian zones) che li circondano ospitano ecosistemi che aiutano a mantenere l'equilibrio biologico nei vigneti, favorendo la presenza di predatori naturali dei parassiti della vite. In un paese dove l'acqua è "più preziosa dell'oro", come recita un detto locale, il futuro della viticoltura australiana dipenderà sempre più dalla gestione sostenibile di questa risorsa e dalla capacità di adattamento alle nuove sfide climatiche, mantenendo quel legame vitale con i fiumi che ha permesso all'Australia di affermarsi come uno dei protagonisti della scena enologica mondiale.

CLIMA E CAMBIAMENTI CLIMATICI

L'Australia è un paese caldo, secco e soggetto a siccità nel complesso, fattori come il raffreddamento, l'influenza dell'oceano e l'altitudine sono importanti per mitigare quello che altrimenti sarebbe un ambiente ostile per la coltivazione e la vinificazione di uva di qualità. Ci sono modelli ciclici che influenzano le condizioni meteorologiche in tutto il paese e influiscono sul clima annuale della regione. Ogni anno è diverso e segue i due cicli di La Niña, che si traduce in un'annata umida, e El Niño, che si traduce in un'annata secca. Questi sono legati e dettati dall'influenza dell'Oceano Indiano. I modelli meteorologici sono abbastanza prevedibili in base a questi cicli.

Gli investimenti del governo australiano stanno anche aiutando il settore a ridurre la sua impronta di carbonio sviluppando una tabella di marcia per aiutare i viticoltori e le cantine a ridurre a zero le loro emissioni di carbonio. Collettivamente, il settore si è posto l'obiettivo attraverso Vision 2050, un progetto sviluppato da Australian Grape & Wine, in collaborazione con Wine Australia, di azzerare le emissioni nette di carbonio entro il 2050.

ETICHETTATURA (LIP)

Alla fine degli anni '80, venne istituito il Label Integrity Program (LIP). Il LIP controlla essenzialmente la verità nell'etichettatura. Tuttavia, esistevano molte lacune, non ultima la mancanza di regolamentazione che determinasse i confini regionali. Nel 1994 l'Australian Wine and Brandy Corporation Act ha contribuito a rimediare a questa situazione istituendo le IG. Esiste ora una gerarchia di denominazioni regionali. Una regione vinicola è protetta a livello internazionale e definita come un singolo appezzamento di terreno che produce solitamente almeno 500 tonnellate di uva da vino in un anno e comprende almeno cinque vigneti di proprietà indipendente di almeno 5 ettari ciascuno. La superficie del terreno deve essere discreta e omogenea nelle sue caratteristiche viticole. In Australia si applica la regola dell'85%, il che significa che almeno l'85% del vino deve provenire dalla regione indicata per poter apparire sull'etichetta. A tutte le indicazioni relative alla varietà si applicano le regole, che stabiliscono la quantità minima di uve da un singolo vitigno affinché tale vino possa essere etichettato come monovitigno. In Australia, si scende di nuovo alla regola dell'85 per cento, cioè almeno l'85 per cento del vino deve provenire dal vitigno in questione.

INDICAZIONI GEOGRAFICHE (IG) LEGISLAZIONE

La regione più grande per quanto riguarda l'etichettatura dei vini in Australia è l'Australia sud-orientale. Poi ci sono i singoli stati di Victoria, Nuovo Galles del Sud, Australia meridionale, Tasmania,



ecc. All'interno di ogni stato ci sono zone come Adelaide Super Zone, Murray Darling Zone, ecc. Ogni zona può essere suddivisa in regioni, come Barossa Valley, Clare Valley, ecc. Ogni regione può essere suddivisa in sottoregioni, ad esempio, Lenswood e Piccadilly sono sottoregioni all'interno delle Adelaide Hills. Le zone, le regioni e le sottoregioni sono tutte note come indicazioni geografiche (IG). Attualmente ci sono oltre 65 indicazioni geografiche in Australia. I criteri per determinare le indicazioni geografiche sono piuttosto dettagliati, ma di seguito sono riportati alcuni elementi chiave che delineano i requisiti di base che devono essere soddisfatti e il processo per l'assegnazione di un'IG. Le domande di nuove indicazioni geografiche (IG) sono presentate al comitato per le indicazioni geografiche (GIC). Le domande possono essere presentate da un'organizzazione dichiarata che rappresenta i viticoltori e/o i viticoltori, da un singolo enologo o da un viticoltore da vino. Per poter essere classificata come IG, una superficie viticola deve: produrre solitamente almeno 500 tonnellate di uva all'anno; comprendere almeno cinque vigneti di almeno 5 ettari ciascuno (che non abbiano proprietà comune); essere un unico tratto di terra.



C'è una quota di iscrizione di \$ 27,500 (17.000 euro). Una domanda può essere presa in considerazione solo quando i titolari di marchi (o coloro che hanno domande pendenti) o altre persone sono stati invitati a presentare opposizione, tramite il Registrar of Trade Marks. Le opposizioni possono essere presentate al Registrar of Trade Marks sulla base del fatto che la determinazione dell'IG proposta può causare confusione con un marchio esistente, o che l'IG proposto è utilizzato in Australia come nome comune di un tipo o stile di vino o come nome di una varietà di uva. Le domande di riesame di una decisione definitiva possono essere presentate all'Administrative Appeals Tribunal (AAT) entro 28 giorni. I ricorsi contro una decisione dell'AAT possono essere presentati al Tribunale federale. Se non vengono presentati ricorsi, o se i ricorsi non vengono accolti, l'IG viene iscritta nel Registro delle Indicazioni Geografiche Protette e di Altri Termini. Una volta che un'IG è iscritta nel Registro delle Indicazioni Geografiche Protette e di Altri Termini, si applicano le regole di miscelazione. Ciò significa che se si utilizza l'unica IG, almeno l'85% della frutta utilizzata per produrre il vino deve provenire dall'interno dei confini dell'IG. L'uso delle IG registrate è regolamentato da Wine Australia attraverso il suo Label Integrity Program.

PRINCIPALE AREE

MARGARET RIVER

Situata nell'estremo lembo sud-occidentale dell'Australia, Margaret River vanta un discreto patrimonio vinicolo risalente al XIX secolo. L'avvio si deve al nonno del defunto dottor Kevin Cullen (fondatore di Cullen Wines) che fondò un vigneto a Bunbury nel 1890. La cronaca ci dice che Margaret River deve molto al dottor John Gladstones, (un ricercatore viticolo morto nel 2024) che pubblicò un articolo nel 1965 in cui (tra l'altro) scrisse: "Essendo praticamente esente da gelate e avendo un periodo di maturazione, nuvolosità, precipitazioni e rischio di grandine molto più basso rispetto a Manjimup e Mount Barker, Margaret River gode di vantaggi notevoli in viticoltura. Il suo rapporto portò il dottor Tom Cullity a fondare Vasse Felix nel 1967, per essere rapidamente seguito da altri. L'Australia occidentale ospita molte delle piante autoctone più sorprendenti, che crescono a profusione nell'area di Margaret River. Il paesaggio è incredibile, le cantine di Margaret River tendono a fondersi con la campagna piuttosto che sovrapporsi ad essa. I muri in pietra o terra battuta e l'uso sapiente del legname contribuiscono a delineare un paesaggio dove l'armonia regna sovrana.



Quando i primi rossi di Margaret River arrivarono sul mercato negli stati orientali a metà degli anni '70, fecero un'enorme impressione per la delicatezza dei sapori di frutta rossa e per l'eleganza nella loro struttura tannica che li distinguevano immediatamente. Probabile che il merito vada ai cosiddetti cloni di Houghton (cabernet sauvignon che danno struttura ed eleganza) impiegati per la prima volta nel vigneto della omonima cantina. Quasi da un giorno all'altro i vini di Margaret River divennero alla moda in tutta l'Australia ma nell'ultima parte degli anni

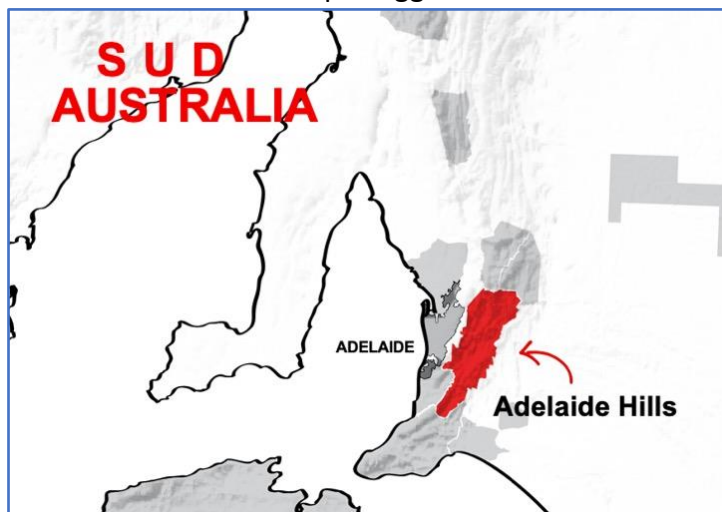
'80 persero inaspettatamente popolarità e slancio. Tuttavia, la qualità della regione e dei suoi vini, per non parlare della determinazione dei suoi principali produttori, ha fatto sì che la pausa fosse solo temporanea. In effetti, Margaret River ha iniziato la sua impennata in avanti mentre il resto dell'Australia stava andando verso una profonda recessione. L'acquisizione nel 1997 di Devil's Lair da parte di Southcorp, Brookland Valley da parte di Hardys e l'arrivo di Palandri Wines, generarono ulteriore ottimismo. Non ci sono sub-regioni ufficiali a Margaret River, ma nel 1999 il dottor John Gladstones ha presentato un documento dettagliato e molto convincente che suggerisce che ci dovrebbero essere sei sub-regioni in base al clima e alle differenze del suolo: Yallingup, Carburnup, Wilyabrup, Treeton, Wallcliffe e Karridale. Anche gli Chardonnay di Margaret, per la maggior parte prodotti da cloni Gingin (bassa resa, concentrazione aromatica e elevata acidità) importati dalla California sono un vessillo di questa zona. Vedremo se e come i 5.600 ettari odierni potranno essere ulteriormente valorizzati.

ADELAIDE HILLS

Quasi certamente è la regione più innovativa, forse per la vicinanza ad Adelaide sede della prestigiosa facoltà di Enologia che sforna talenti a tutto spiano e che ha sempre offerto spunti curiosi, come la storia di Walter Duffield che deve essere considerato uno dei grandi martiri del vino australiano. Nel 1844 inviò una cassa di "Echunga Hock" (probabilmente un Riesling visto che il termine Hock era usato per riferirsi ai vini bianchi della regione del Reno) prodotto nella tenuta Jacob

Hagen a MOUNT BARKER alla regina Vittoria, e fu prontamente processato per aver prodotto vino senza la licenza richiesta. Nonostante questo inizio bizzarro, la viticoltura fiorì nelle colline di Adelaide, con oltre 530 ettari di vigneti in produzione nel 1870 (oggi sono 3.800). Per le stesse ragioni che si sono abbattute su altre regioni a clima fresco dell'Australia Meridionale e del Victoria, le viti sono lentamente ma inesorabilmente scomparse fino a quando l'ultima è stata rimossa negli anni '30. La viticoltura riprese con l'arrivo di Brian Croser per fondare Petaluma nel 1976 e segnò la nascita della regione di Adelaide Hills come è conosciuta oggi.

Tra le aree settentrionali e centrali ci sono enormi differenze di clima e terreni. Nei vigneti settentrionali sparsi intorno alle frazioni di Paracombe, Birdwood e Gumeracha (e in particolare quelli con un'inclinazione rivolta a ovest) le somme di calore aumentano notevolmente e si producono vini rossi corposi. Al centro, lo Chardonnay, il Sauvignon Blanc e il Pinot Nero sono dominanti, e producono ottimi vini da tavola. Ma anche questa costituisce una pericolosa generalizzazione, perché la selezione parcellare è importantissima: come Brian Croser ha dimostrato a Petaluma, lo Chardonnay coltivato nella sotto regione della Piccadilly Valley è profondamente influenzato dall'esposizione del vigneto, con pendii esposti a nord, est e ovest che producono vini con aromi e sapori marcatamente diversi. Questa sotto zona, e quella adiacente di Lenswood, sono particolarmente attraenti. Le strade si snodano e si snodano, salgono e scendono, offrendo panorami cameo con una frequenza sconcertante. Io ci sono andato a Febbraio (fine estate) e già si intuiva quanto potesse essere bella in autunno. Ancora più a sud di Adelaide si trova l'area di Kuitpo, non lontano dalla scarpata che scende verso la McLaren Vale. Qui ci sono alcune delle più grandi aziende vinicole - in particolare quelle dell'eminente viticoltore Geoff Hardy e quella di Rosemount Estate – dove l'attenzione è calamitata da Semillon, Shiraz, Merlot e Sauvignon Blanc. C'è un netto cambiamento nel carattere della campagna, più simile a quello del nord, e lo stile dei vini segue l'esempio, anche se la maturazione è molto tardiva. Il potenziale delle colline di Adelaide è limitato solo dalla necessità di proteggere il bacino idrico limitando lo sviluppo, e dall'uso alternativo del



suolo per l'orticoltura intensiva, coltivazione di mele e così via. La viticoltura rivendicherà una parte significativa delle risorse disponibili. Il controllo e lo smaltimento adeguato degli effluenti delle cantine in un bacino idrografico così sensibile è la preoccupazione principale e dal 1976 sono state concesse solo cinque licenze vinicole. Tuttavia, indipendentemente dal numero di cantine operative, questa è una regione davvero eccezionale per una gita di uno o più giorni facendo tappa ad Adelaide.

BAROSSA

Se proprio volete immergervi nel vino a 360°, allora lasciate Adelaide e proseguite verso nord-est per entrare a Barossa la cui porta di accesso da sud è la graziosa cittadina di Gawler anche se il vero cuore è Tanunda poco più avanti. Barossa è la regione più estesa (13.200 ha Barossa valley+Eden Valley) e vanta una storia davvero complicata. Se oggi l'Australia può essere definita come una società multiculturale, si può dire che già dal 1850 la Barossa Valley era questo e altro ancora. Gli

archivi non mentono! Da una parte venne la nobiltà britannica, guidata da George Fife Angas (che diede il nome ad Angaston), Joseph Gilbert (Pewsey Vale, 1847), Samuel Smith (fondatore di Yalumba nel 1849) e William Salter (Saltram, 1859). Dall'altra parte c'erano gli emigrati luterani dalla Prussia, molto più numerosi e di solito meno ricchi, che partirono in massa per protestare contro il nuovo libro di preghiere della Chiesa Riformata proclamato dal Kaiser Federico Guglielmo III. I due filoni culturali costruirono imprese, piccole e grandi, che i loro discendenti avrebbero potuto ereditare. Il tipico viticoltore tedesco di Barossa lavorava sei giorni alla settimana, dall'alba al tramonto, tutte le settimane dell'anno. La fede luterana era (ed è) fondamentale, la frequenza in chiesa la domenica obbligatoria.

La siccità, le inondazioni e gli incendi boschivi non fecero che rafforzare la loro reciproca determinazione, il più delle volte espressa nel dialetto tedesco, che persistette come lingua parlata preferita fino al XX secolo. Alla fine del XIX secolo si era stabilito un modello che sarebbe continuato fino alla metà del secolo successivo. Shiraz, Grenache e Mataro (Mourvèdre) hanno rappresentato il 70% delle piantagioni totali, Pedro Ximenez e Frontignac un altro dieci per cento circa. La maggior parte di questi sono stati utilizzati nella produzione di varie forme di porto e sherry, destinati al mercato britannico.

Ci furono periodi di difficoltà tra il 1860 e il 1880 (sovraproduzione) e nei primi anni '30 (la Grande Depressione), ma il punto più basso della Barossa arrivò negli anni '70, quando la sua stessa identità sembrava minacciata. La massiccia oscillazione dei gusti popolari dai vini da tavola rossi a quelli bianchi, la contrazione spietata del mercato del vino fortificato, la vendita di molte aziende a conduzione familiare alle multinazionali, l'ignominia del programma di estirpazione vigne *Vine Pull Scheme* (eliminarono viti a bassa resa, allora indesiderate, ora inestimabili), e l'emergere delle nuove e regioni vinicole a clima fresco suggerivano che la Valle si stesse avvicinando alla sua data di scadenza. Non solo è sopravvissuta, ma ne è emersa più forte che mai. Gli impianti secolari di

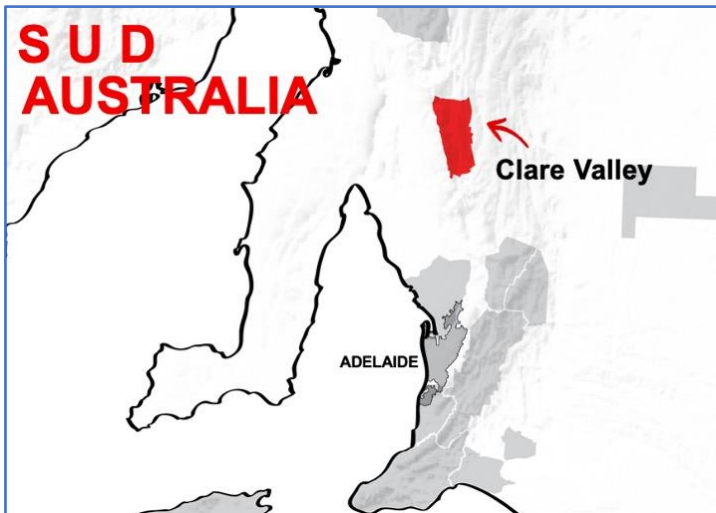


Grenache e Mourvèdre, un tempo utilizzati esclusivamente per il vino liquoroso, sono oggi una parte importante della matrice del vino rosso da tavola. Più del 75% della superficie coltivata è di uve rosse e il tasso di piantagione di vitigni rosse supera quello delle varietà bianche. Una costante è il paesaggio, il fondovalle si allarga e si restringe, ma solo in piccole parti è pianeggiante. Eucalipti secolari ricoprono i pendii delle colline, e di tanto in tanto fanno la sentinella in mezzo a un vigneto. Le vecchie viti nodose corrono in

filari sparsi, le piantagioni più giovani sono disposte in maniera più regolare. La Barossa Valley di oggi è un luogo vivace, la sua storia e la sua cultura sono evidenti ovunque si guardi. Le piccole cantine di alta qualità si mescolano facilmente con i giganti del settore, tutti tranne Hardys hanno sede qui.

CLARE VALLEY

Ancora più a Nord c'è la Clare Valley, il distretto che più di ogni altro mette in discussione l'accuratezza dell'indice di somma del calore come misura del clima. Le estati sono calde e lo stile dei vini sembra incoerente con un clima così caldo, ma sono le notti fredde durante la stagione di crescita a fornire una risposta che aiuta comprendere meglio. Oltre il 60% delle precipitazioni



annuali si verifica tra maggio e settembre. Le precipitazioni della stagione di crescita, di soli 200 millimetri, rendono l'irrigazione necessaria, anche se l'assenza di acque sotterranee rende difficile l'approvvigionamento in molte parti della Clare Valley. La bassa umidità frena la diffusione di malattie fungine che raramente sono una minaccia, ma lo stress idrico alla fine della stagione di crescita può portare alla defogliazione parziale o totale delle viti e occasionali problemi di maturazione con il Riesling. Clare è stata fondata da uno straordinario

inglese, John Horrocks, quando fondò la Hope Farm nel 1840 e piantò le prime viti. Le miniere attrassero la prima ondata di popolazione poco dopo: il rame fu scoperto a Burra nel 1845 e a Wallaroo e Moonta tra il 1859 e il 1861. Quando la prima ondata di minerali si esaurì, iniziò un boom del grano, che creò grande ricchezza in breve tempo.

L'ardesia di alta qualità fu poi scoperta a Mintaro e nel 1885 fu costituita la Broken Hill Proprietary Company Limited per estrarre l'argento a Broken Hill. Clare era la città attraverso la quale passava gran parte del commercio e del cibo (e della gente) generati da questi sviluppi: divenne nota come "Il fulcro del nord". I vigneti (e le cantine) sono cresciuti costantemente. Sevenhill (fondata dai gesuiti) piantò le sue prime viti nel 1852, quelle di Spring Vale (in seguito diventata Quelltaler) nel 1853. Nel 1890 c'erano 100 ettari di vigneti, ma l'espansione (a un ritmo che ricorda la fine degli anni '60 nella Hunter Valley) aumentò gli ettari coltivati di quasi il 500% nei successivi sette anni. Nel 1897 c'erano 580 ettari vitati (oggi 5.000) e nel 1903 la Stanley Wine Company produceva 450.000 litri di vino (per lo più esportato a Londra), la stessa quantità di Penfolds. Il XX secolo ha rallentato il ritmo di crescita e un certo numero di cantine del XIX secolo sono scomparse. Gli anni '80 videro significativi investimenti aziendali e cambi di proprietà. Il gigante Hardys ora possiede Stanley Leasingham, Beringer Blass possiede Quelltaler Estate (ora conosciuta come Annie's Lane) e sia Beringer Blass che Penfolds hanno stabilito importanti vigneti sul *lato polacco* del fiume Hill della valle. Ma l'atmosfera non è cambiata, e i vigneron della Clare Valley rimangono uno dei gruppi più dediti e armoniosi. Uno dei tanti risultati è stato l'annuale fine settimana enogastronomico che si tiene a maggio, in cui al pubblico viene data la rara opportunità di degustare i vini dell'annata in corso (il sabato) e di visitare le cantine la domenica (quando ogni cantina collabora con un importante ristorante locale o di Adelaide per fornire un bicchiere di vino abbinato e un piccolo piatto di cibo). Percorrere in bicicletta il Riesling Trail è una magnifica esperienza per chi ha il fisico e, ovunque vi fermiate, sarete certi di ricevere un'accoglienza calorosa. La sensazione deriva in parte dai suoi abbondanti edifici in pietra (banche, saloni, case, cantine, cascate e capannoni); in parte dalla sua contorta geografia, che promette sempre un piccolo ruscello o una sorgente, anche se non sempre lo fornisce; in parte dall'interazione tra eucalipti e viti e in grandissima parte dalla sua gente.

MC LAREN VALE

A differenza della matrice culturale *slesiana* di Barossa e Clare, lo sviluppo delle valli meridionali - da Reynella a McLaren Vale a Langhorne Creek - fu quasi esclusivamente dovuto agli sforzi degli inglesi. Più precisamente, agli sforzi di tre uomini: John Reynell, Thomas Hardy e il dottor A. C. Kelly, con un contributo minore di George Manning a Hope Farm e Frank Potts a Langhorne Creek. Nonostante

l'inizio precoce – John Reynell gettò le basi per Château Reynella nel 1838 – la viticoltura inizialmente passò in secondo piano rispetto al grano, che conobbe un breve boom durante gli anni 1850 e 1860. Come nella Clare Valley, la fertilità del suolo si esaurì presto; I campi di grano scomparvero con la stessa rapidità con cui erano arrivati. In gran parte a causa del successo di Thomas Hardy, che acquistò Tintara dal dottor A. C. Kelly nel 1876, il ritmo dello sviluppo viticolo aumentò costantemente negli anni 1880 e 1890.

Nel 1903 oltre tre milioni di litri di vino (quasi interamente rosso da tavola e liquoroso) furono prodotti dalle 19 cantine del distretto. Thomas Hardy è stato il più grande, seguito dagli altri. La prosperità era in gran parte fondata sul commercio inglese, con l'esportazione di vino rosso secco di colore scuro, ad alta gradazione alcolica, tannico e di leggendario valore medicinale. Questo commercio continuò (con una breve pausa tra il 1940 e il 1945) fino agli anni '50, in gran parte attraverso l'agenzia della Emu Wine Company, che fu infine acquisita da Thomas Hardy.

McLaren Vale ha condiviso la prosperità degli anni '60 e '70 ed è diventata rapidamente la zona delle piccole aziende vinicole in Australia, che allora (ma non più) ne vantava più di qualsiasi altra regione all'inizio degli anni '70. Oggi vengono coltivati a vite 7.100 ha. L'unica minaccia era l'espansione urbana, che ha progressivamente inghiottito i grandi vigneti che un tempo esistevano tra Reynella e Adelaide, e ha ridotto quelli intorno a Reynella a livelli simbolici. L'espansione urbana massiccia dovrebbe essersi esaurita poiché la base demografica di Adelaide è piccola, ed esercita meno pressione sulla McLaren Vale rispetto, ad esempio, a Melbourne sulla Yarra Valley, e la vinificazione gioca un ruolo molto più importante nell'economia e quindi nella coscienza politica del South Australia che altrove. D'altra parte, le opportunità di espansione sono estremamente limitate; Non tanto per la pressione urbana quanto per una grave carenza di acqua per l'irrigazione. La falda freatica sotterranea è gravemente impoverita e dalla metà degli anni '90 è stato vietato un ulteriore bacino idrografico, mentre viene condotto uno studio approfondito sulle risorse idriche. La soluzione



a lungo termine sembrerebbe essere quella di deviare e convogliare parte del flusso del fiume Murray, ma il costo di un tale progetto lo rende un sogno improbabile. Nonostante queste limitazioni, la regione sta vivendo una prosperità che ricorda i suoi giorni d'oro alla fine del XIX secolo. I suoi vini tradizionali, Grenache e Shiraz (e anche Mourvèdre) sono tornati in voga (sostenuti, ovviamente, dal Cabernet Sauvignon) nello stesso momento in cui si è forgiata una reputazione per i suoi Chardonnay, Sauvignon Blanc e Semillon.

Solo il Riesling sembra impermeabile al fascino della McLaren Vale, producendo ostinatamente un vino piuttosto pesante e oleoso. La McLaren Vale si trova a poco più di 35 chilometri a sud di Adelaide e, una volta usciti dal traffico cittadino, il viaggio è piacevole. Il paesaggio è vario, l'oceano non è mai lontano. Bonus: i ristoranti delle numerose cantine offrono cibo eccellente a prezzi molto popolari.

COONAWARRA

Questa straordinaria GI fa parte della più grande Limestone Coast assieme a Padthaway, Wrattobully, Robe, Mount Benson e Mount Gambier. È una striscia di terra a forma di sigaro lunga 27 chilometri e larga 2 chilometri ed è costituita da un sottile strato superiore di terra rossa di ossido di ferro su sottosuoli calcarei drenanti. Questi a loro volta si trovano sopra una falda freatica, che è



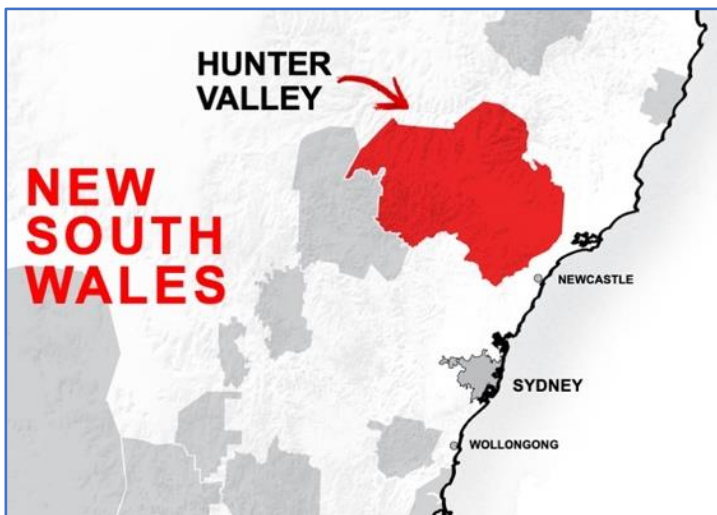
relativamente vicina alla superficie. Tutti questi fattori si combinano per rendere questa regione adatta alla classica produzione di vino rosso con il Cabernet Sauvignon. Questa regione per molto tempo ha distillato la maggior parte del vino prodotto in brandy, mentre negli anni '30 il governo del South Australia ha introdotto un mini *Vine Pull Scheme*, offrendo a tutti i proprietari un indennizzo di quattro sterline e dieci pence per acro (0,4 ettari) per la rimozione delle loro viti e la conversione della terra a pascolo o alla produzione di ortaggi e cereali. Per nostra

fortuna molti resistettero. A quel tempo quella che oggi è la Wynns Coonawarra Estate fu quasi venduta al Dipartimento delle Terre e delle Foreste. Se ciò fosse accaduto, l'unica azienda vinicola funzionante sarebbe stata trasformata in una minuscola cantina. Fu nel 1951 che David Wynn prese la faticosa decisione di acquistare questa magnifica proprietà con le sue cantine in pietra che erano state costruite con tanta speranza e intraprendenza da John Riddoch esattamente 60 anni prima. Nel 1955 la ricerca della terra era in fortissimo aumento e quando venne presentata la domanda di registrazione di Coonawarra come Indicazione Geografica, scoppiò una battaglia reale, in particolare su come e dove avrebbero dovuto essere tracciati i confini. Al centro della disputa c'era la famosa terra rossa, su cui furono piantati tutti i primi vigneti. Sette anni di contenziosi enormemente costosi alla fine hanno portato a tracciare i confini su una scala molto più ampia ed espansiva di qualsiasi proposta del più liberale dei litiganti originali. Il confine orientale dell'IG di Coonawarra, infatti, è il confine tra Victoria e South Australia, quello occidentale è una linea retta ancora più lunga che non rispetta i suoli, se non per una piccola appendice che si estende fino a comprendere un lembo di terra rossa appena a sud della città di Coonawarra. Un altro problema che Coonawarra dovette affrontare: il suo isolamento e le sue dimensioni ultracompatte. È completamente pianeggiante, fa un freddo pungente in inverno, è umido in primavera ed è instabile in autunno. L'infrastruttura turistica fu lenta a svilupparsi: per molto tempo la Wynns Coonawarra Estate fu l'unica azienda vinicola di un certo fascino e lo Chardonnay Lodge l'unica moderna sistemazione alberghiera. Oggi le cose sono molto diverse: la città di Penola si è resa conto che le sue antiche case hanno un grande valore storico. Sono state costruite nuove cantine con eccellenti strutture di degustazione e, in un certo numero di casi, con ristoranti aperti ogni giorno a pranzo. E poi i Cabernet Sauvignon e in genere tutti i vini rossi prodotti qui sono realmente eccellenti.

HUNTER ZONE

La Hunter Valley, situata a circa due ore a nord di Sydney nel Nuovo Galles del Sud, rappresenta la culla storica della viticoltura australiana. Fondata nei primi anni del 1800, è una delle prime regioni vinicole stabilite nel continente. Nonostante un clima subtropicale umido che presenta sfide considerevoli per la coltivazione della vite, la Hunter Valley ha saputo trasformare queste difficoltà in un vantaggio, producendo vini di straordinaria unicità. È celebre soprattutto per il suo Semillon, un vino bianco secco dalla straordinaria capacità d'invecchiamento che rappresenta un unicum nel panorama enologico mondiale. La storia vinicola della Hunter Valley inizia con James Busby, che nel 1825 acquistò una proprietà a metà strada tra Branxton e Singleton, che chiamò "Kirkton" e dove insediò suo cognato, William Kelman, come manager. Le prime viti furono piantate nel 1830, ma si espansero a 4 ettari nel 1834, senza dubbio con alcune delle viti che Busby aveva portato dall'Europa

l'anno precedente. George Wyndham fu il successivo ad arrivare nella zona e nel 1830 piantò 600 talee fornite da James Busby. La maggior parte non attecchì, ma quando ci riprovò l'anno successivo il tasso di successo salì alle stelle. Nel 1847 fu costituita la Hunter Valley Viticultural Society, e durante quel decennio le piantagioni aumentarono da 80 a 200 ettari distribuiti su 50 vigneti. Tra il 1866 e il 1876 l'industria vinicola della Hunter Valley crebbe a un ritmo spettacolare come il boom che seguì quasi esattamente cento anni dopo. Nel XIX secolo sia il Victoria che il Nuovo Galles del Sud avevano imposto dazi proibitivi sui vini provenienti da altri stati, bloccando di fatto l'Australia Meridionale; La Federazione e l'articolo 92 della Costituzione hanno cambiato tutto questo; e i primi 50 anni del XX secolo hanno visto l'Hunter ripiegarsi su se stessa. Nel 1956 la Hunter Valley aveva solo 466 ettari di vigneti in produzione, ma il ciclo di boom e crisi era tutt'altro che finito. Dalla fine degli anni '60 le piantagioni aumentarono a un ritmo furioso, raggiungendo i 4137 ettari nel 1976. La scelta sbagliata del terreno e della varietà, unita alla sovrapproduzione, ha fatto scendere la cifra a 3169 ettari nel 1983, ma dalla metà degli anni '90 fino al primo quinquennio del nuovo secolo la cifra è salita di nuovo, a 4651 ettari. Oggi se ne contano 2609 più 470 della Upper Hunter.



LOWER HUNTER VALLEY

Per chi è nato e cresciuto a Sydney, la Lower Hunter Valley non è solo la più grande e la più importante regione vinicola dell'Australia, ma è anche l'unica regione. La caratteristica più evidente è la bellezza tipicamente australiana della Valle. I vigneti sono concentrati sul lato meridionale, e le Barrington Tops, sul lato settentrionale, sono nascoste. Quindi c'è quella sensazione di spazio aperto, infinito e senza tempo così speciale per l'Australia. A testimonianza delle modeste precipitazioni, che in ogni caso tendono

ad arrivare in raffiche irregolari e pesanti, l'erba è marrone per gran parte dell'anno, rinverdendo tenuemente in autunno e primavera. Il paesaggio marrone allude a ciò che le statistiche dicono forte e chiaro: la Hunter Valley è un luogo improbabile in cui coltivare l'uva. Ma quando i vigneti furono sperimentati in tutto lo stato nel diciannovesimo secolo, la situazione era diversa. La frangia costiera (intorno a Sydney) era troppo umida, e se ci si spostava troppo a ovest, le gelate primaverili potevano rappresentare una minaccia. Ancora più importante, la fertilità complessiva del suolo nella Hunter Valley, precedentemente non coltivata, era elevata e le moderne malattie della peronospora e dell'oidio erano sconosciute. Fu così che la Hunter Valley arrivò a dominare la viticoltura nel Nuovo Galles del Sud in modo estremamente rapido. L'industria vinicola della Hunter Valley di oggi è indissolubilmente legata al turismo. Sono state le cantine ad attirare i turisti in primo luogo – a partire dalla metà degli anni '60 – ma oggi si spendono più dollari per il turismo (pasti, alloggio e così via) che per il vino: la Lower Hunter Valley non ha eguali in Australia per l'abbondanza di alloggi di prima classe, ristoranti, campi da golf e strutture turistiche in generale. È questo mercato del ready-made che vede i punti vendita delle cantine pieni dall'alba al tramonto, e che fornisce quel flusso di cassa importantissimo soprattutto per le piccole cantine. Qui c'è un mix di grande e piccolo, nuovo e vecchio, professionista e dilettante; tutti sono orientati a rendere il visitatore il benvenuto, e quasi tutti ci riescono. Nonostante tutto questo, c'è da dire che dal punto di vista viticolo la Hunter Valley è un luogo difficile e spesso capriccioso in cui coltivare l'uva. Ci sono più aree di terreno inadatto (argilla dura e acida) rispetto ai terreni buoni, e il clima può essere descritto solo come perverso. La

siccità invernale è comune, così come la propensione alla pioggia che cade poco prima o durante la vendemmia. Tutto sommato, è davvero notevole che così tanti vini eccellenti (in particolare Semillon e Shiraz) vengano prodotti nella Hunter Valley con tale regolarità.

UPPER HUNTER VALLEY

Con il senno di poi, la decisione del 1958 di Penfolds di vendere la sua azienda vinicola Dalwood nella Lower Hunter Valley e di stabilire Wybong nell'Upper Hunter Valley può essere vista come corretta. Nonostante alcuni successi di produttori che vinsero medaglie d'oro alle esposizioni internazionali per tutti gli anni '70 dell'Ottocento, la viticoltura cessò nella regione intorno al 1900-1910, quindi non c'era effettivamente alcuna esperienza viticola a cui Penfolds potesse attingere. Ci sono voluti molti tentativi ed errori da parte di Penfolds per stabilire che questo era prima di tutto un paese di vino bianco, e più in particolare che la varietà rossa di base del Lower Hunter - Shiraz - è fondamentalmente inadatta alla zona. Divenne anche evidente che l'irrigazione era assolutamente essenziale e che la selezione del sito (e del suolo) era fondamentale quanto lo è nel Lower Hunter. Con un'adeguata gestione, sito e selezione varietale, la viticoltura nell'Upper Hunter è economicamente redditizia, più che in molte località del Lower Hunter. Pertanto, le aziende vinicole di Lower Hunter sono diventate importanti parti interessate, sia come proprietarie di vigneti che come acquirenti di uva. Ma nessuno dei due approcci ha dato all'Upper Hunter molta attenzione o personalità, cosa sottolineata dalla continua scarsità di piccole cantine e anche dalla decisione di non cercare il riconoscimento come regione ai sensi della legislazione sulle indicazioni geografiche. L'Upper Hunter sembra trovarsi alla fine di una strada vinosa che non porta da nessuna parte, e quindi è raramente percorsa. Probabilmente, questa bella zona merita di meglio.

YARRA VALLEY

La Yarra Valley, adagiata a meno di un'ora a est di Melbourne nello stato di Victoria, incarna l'eleganza e la finezza della viticoltura australiana in clima fresco. Pioniera nella produzione vinicola già dal 1838, ha vissuto un declino nel primo Novecento prima di rinascere gloriosamente negli anni '60 grazie a visionari come Dr. Bailey Carrodus di Yarra Yering. Il suo clima temperato, con influenze marittime e significative escursioni termiche, offre condizioni ideali per vitigni come Pinot Noir e Chardonnay, che qui esprimono un'eleganza paragonabile ai grandi vini della Borgogna. I suoli variegati, dai fertili fondivalle alle colline di ardesia rossa, contribuiscono alla complessità dei vini della regione. Oggi la Yarra Valley, con oltre 80 cantine, e 2.500 ettari di vigneto, attira sia appassionati alla ricerca di vini di precisione sia turisti sedotti dalla bellezza dei suoi paesaggi collinari punteggiati di vigneti ordinati. La Yarra Valley è un luogo di estrema bellezza, di luce in continuo cambiamento, di colore e di umore, di paesaggi che sanno essere intimi. Una volta che l'hai visto, non puoi fare a meno di amarlo. Nella seconda metà degli anni '70 i vini di Seville Estate, Yeringberg e Mount Mary, seguite poco dopo da Yarra Yering, aprirono un nuovo orizzonte; i Pinot Nero, un mondo nuovo. Gli antecedenti della Yarra Valley erano (e sono) impeccabili, con una storia orgogliosa e ricca di viticoltura e vinificazione che risale ai primi coloni (nel 1838) e ha raggiunto l'apice della fama nel 1881. La sua rinascita è esplosa come una primavera tra il 1968 e il 1971 poi, inspiegabilmente, si è fermata per tutto il resto degli anni '70 e ha prosperato in modo straordinario negli anni '80 e, ancora di più, negli anni '90 fino al 2005. Fino agli anni '90 la Yarra Valley era appannaggio esclusivo delle piccole aziende vinicole, la maggior parte delle quali produceva vini nella categoria super-premium. De Bortoli Wines di Griffith è stata la prima grande azienda

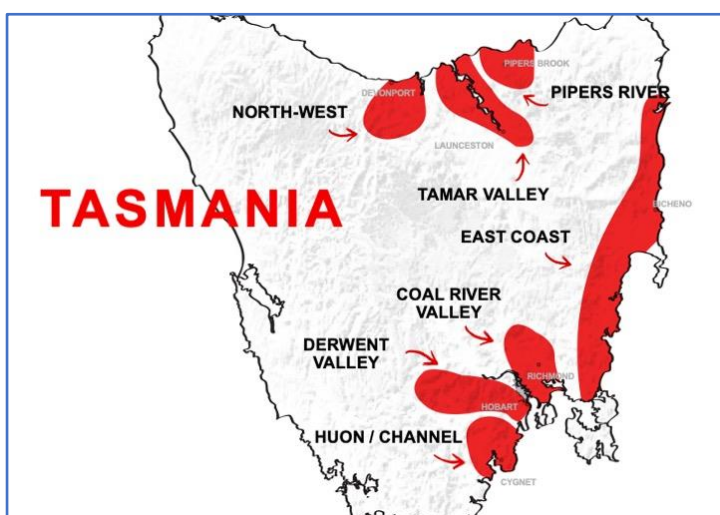


commerciale ad investire. Poi, negli anni '90, e in rapida successione, Mildara Blass acquisì Yarra Ridge, Hardys acquistò i grandi vigneti di Hoddles Creek e poi Yarra Burn; McWilliam's ha acquistato Lilydale Vineyards; e Southcorp (ora parte di Fosters Wine Estates) ha seguito l'acquisizione di Fernhill Vineyards rilevando Coldstream Hills (che avevo fondato) nel 1996. C'è stata anche un'ondata di investimenti su larga scala in nuove cantine avviati da Moët et Chandon con Domaine Chandon alla fine degli anni '80, seguiti dalla famiglia

Cowan a Eyton-on-Yarra (poi acquisita dalla famiglia Konecsny e rinominata Rochford), dalla famiglia Rathbone con Yering Station e (nel 1997) dalla famiglia Zitzlaff con Oakridge Estate, da allora acquisita da Evans & Tate. Negli anni '80 il dottor Tony Jordan del Domaine Chandon scrisse un articolo in cui suggeriva che entro il 2010 la Yarra Valley avrebbe potuto avere 5000 ettari di vigneti e 100 cantine che producevano tre milioni di casse di vino all'anno. Il faro guida di oggi è senza alcun dubbio Timo Mayer, vignaiolo tedesco trapiantato nella Yarra Valley, che ha rivoluzionato la scena vinicola australiana con la sua filosofia "bring back the funk". Introducendo la fermentazione a grappolo intero con approcci minimali in cantina. Dal suo piccolo vigneto di Bloody Hill, coltivato su pendii ripidi che superano il 20% di pendenza, Mayer produce Pinot Noir di straordinaria tensione ed energia, diventati veri e propri vini di culto. Timo Mayer è l'avanguardia qualitativa dell'Australia vinicola contemporanea, il ché fa della Yarra Valley una tappa obbligata.

TASMANIA

La Tasmania, situata a 240 km a sud del continente australiano, rappresenta oggi l'avamposto più meridionale e fresco della viticoltura australiana. Separata dal continente dallo Stretto di Bass, l'isola beneficia di un clima marittimo unico che ha trasformato questa remota terra in un paradiso per la produzione di vini di straordinaria finezza. Con temperature medie estive raramente superiori ai 24°C, la Tasmania offre condizioni climatiche paragonabili a quelle della Champagne e della Borgogna, rendendola ideale per vitigni come Pinot Noir, Chardonnay e Riesling. La viticoltura tasmaniana moderna iniziò nel 1974 quando Claudio Alcorso piantò le prime viti a Moorilla Estate, ma fu solo negli anni '90 che l'isola vide una vera espansione viticola. Oggi, con circa 2.000 ettari



vitati, la Tasmania produce meno dell'1% del vino australiano, ma la sua influenza qualitativa è inversamente proporzionale ai volumi. L'isola è suddivisa in sette aree viticole principali, tra cui la Tamar Valley a nord, il Coal River Valley vicino a Hobart, e la Huon Valley nella zona meridionale.

La Tasmania può affermare di aver fondato sia l'industria vinicola vittoriana che quella dell'Australia meridionale. Il vino veniva prodotto e venduto commercialmente in Tasmania diversi

anni prima che le viti fossero piantate in uno di questi stati, ed è stata la fonte delle prime viti per quegli stati. Quando William Henty salpò da Launceston a Portland (nel Victoria) a bordo della goletta Thistle nel 1834, i suoi effetti personali includevano "una botte di talee d'uva e una scatola di piante".

La viticoltura entrò presto in crisi, a causa della fuga precipitosa verso la corsa all'oro sulla terraferma che prosciugò la Tasmania di manodopera. Ci fu un breve turbinio di attività negli anni 1880 quando Diego Bernacchi ottenne talee da St Huberts nella Yarra Valley, piantandole a Maria Island, a est di Hobart, ed espose un vino alla Melbourne Centennial Exhibition del 1888-89. Successivamente cercò investitori, e si dice che abbia attaccato grappoli artificiali alle sue viti e abbia navigato oltre l'isola di notte con potenziali investitori, indicando le viti con l'aiuto di una lampada. Non rimasero impressionati e Bernacchi svanì. I produttori di vino della Tasmania non hanno finora intrapreso alcuna azione per farla diventare una regione ufficiale, preferiscono puntare tutto sul brand Tasmania. Ad un certo punto, tuttavia, l'ampia diffusione dei vigneti della Tasmania e le marcate differenze nei climi e nei terreni del sito potrebbero portare a un cambiamento di filosofia. Il rovescio della medaglia è che gli osservatori esterni sono ignari della diversità del terroir, del clima e della geografia estremamente complessa dell'isola. L'unico cosa chiara è che il Pinot Nero si trova benissimo in tutte le parti dello stato, con l'eccezione di parti della valle del fiume Tamar. I principali produttori dell'isola hanno legato il loro futuro a varietà da clima fresco come Riesling, Pinot Grigio, Chardonnay e Pinot Nero (gli ultimi due sia per uso da tavola che da spumante). Tra il 1994 e il 2004 l'attività di acquisizione di imprese ha visto la nascita di alcune aziende di medie dimensioni dotate di risorse adeguate, nonché l'investimento da parte di Hardys. La Tasmania non ha un'industria vinicola di grandi dimensioni ma fortunatamente molti piccoli produttori continuano a popolare la scena, contando anche sul turismo che è una parte così importante dell'economia di quest'isola paradisiaca.

TASMANIA MERIDIONALE

La viticoltura nella Tasmania meridionale iniziò nei primi anni dell'800, quando i coloni britannici piantarono viti nei dintorni di Hobart. Un momento significativo si verificò nel 1827, quando Gregory Blaxland spedì vino tasmaniano a Londra, ricevendo una medaglia dalla Royal Society – probabilmente il primo riconoscimento internazionale per un vino australiano. Anche nel sud dell'isola la viticoltura declinò verso la fine del XIX secolo, rimanendo dormiente fino alla metà del Novecento. La svolta decisiva avvenne nel 1958 quando Claudio Alcorso, un immigrato italiano, acquistò la proprietà di Moorilla sulle rive del fiume Derwent. Alcorso piantò i primi vigneti commerciali moderni della Tasmania meridionale, affrontando numerose difficoltà in un clima considerato troppo freddo per la viticoltura. Gli anni '70 videro un lento aumento dell'interesse, con la fondazione di tenute come Domaine A (1973) nella Coal River Valley. Negli anni '80 si diffuse la consapevolezza del potenziale della zona per il Pinot Noir, simboleggiata dall'acquisto di Heemskerk Wines da parte di Graham Wiltshire nel 1988, che spostò il focus sui vini spumanti e sul Pinot Noir. La Coal River Valley emerse negli anni '90 come zona d'eccellenza grazie al suo microclima più secco. Un riconoscimento importante del potenziale qualitativo della regione avvenne nel 2011, quando Shaw + Smith, affermati produttori di Adelaide Hills, acquisirono un vigneto che divenne Tolpuddle Vineyard. Negli ultimi vent'anni, la Derwent Valley ha visto emergere produttori come Stefano Lubiana, pioniere della biodinamica sull'isola dal 1990, mentre la remota Huon Valley ha attratto progetti come Sailor Seeks Horse, fondato nel 2010. Un capitolo recente è il ritorno di Moorilla sotto la proprietà del milionario David Walsh, che ha integrato la cantina nel suo Museum of Old and New Art (MONA), creando una sinergia tra arte e vino che ha aumentato la visibilità internazionale dei vini tasmaniani.

TASMANIA SETTENTRIONALE

I primi tentativi di viticoltura nella Tasmania settentrionale risalgono al 1823, quando piccoli appezzamenti vitati furono documentati nei dintorni di Launceston, sebbene la produzione fosse limitata al consumo locale. A metà del XIX secolo, il botanico Ronald Campbell Gunn condusse esperimenti sistematici sulla coltivazione della vite, dimostrando il potenziale della regione. La viticoltura tasmaniana subì però un declino durante l'epoca vittoriana, a causa del puritanesimo dominante e dell'affermazione dell'industria della birra. Una timida ripresa si ebbe solo negli anni '50 del Novecento, quando Jean Miguet, un emigrato francese, piantò viti vicino a Launceston creando Providence Vineyards, considerato il primo vigneto commerciale moderno dell'isola. La vera rinascita avvenne negli anni '70 grazie ad Andrew Pirie, che dopo un dottorato sulla viticoltura in climi freschi, identificò Pipers River come zona ideale per vini di qualità. Nel 1974 fondò Pipers Brook, intuendo il potenziale della Tasmania per i vini spumanti di alta qualità quando l'Australia era ancora focalizzata sui vini fermi delle regioni più calde. Gli anni '80 e '90 videro l'espansione nella Tamar Valley, con la fondazione nel 1986 di Jansz, una delle prime aziende dedicate esclusivamente agli spumanti metodo classico. Un contributo fondamentale venne da Ed Carr, che dal 1995 con il progetto House of Arras ha elevato gli spumanti tasmaniani a livelli di qualità internazionale attraverso lunghi affinamenti sui lieviti. Oggi la regione vanta un mix di aziende storiche e progetti innovativi, come quello di Josef Chromy, che iniziò la sua avventura viticola a 76 anni. Una nuova generazione di vignaioli sta sperimentando approcci più naturali, riscoprendo varietà alternative e metodi tradizionali, contribuendo alla crescente complessità del panorama vinicolo della Tasmania settentrionale.

PRODUTTORI

KAESLER WINES

La storia di Kaesler Wines inizia nel lontano 1893, quando la famiglia Kaesler, emigrata dalla Slesia (allora parte della Prussia, oggi Polonia), si stabilì nella rinomata regione vinicola della Barossa Valley in Australia Meridionale. La famiglia Kaesler iniziò piantando i primi vigneti, molti dei quali sopravvivono ancora oggi. Tra questi, spiccano le viti di Shiraz piantate nel 1893 e nel 1899, che rappresentano alcuni dei vigneti più antichi ancora produttivi dell'Australia. Questi vecchi vigneti sono oggi un tesoro inestimabile per la cantina, e tutt'ora producono uve di straordinaria qualità e complessità. Nel 1999, la cantina ha vissuto una svolta significativa quando è stata acquistata da Reid Bosward (enologo attivo in Sud-Africa e in Australia) e alcuni suoi soci.

Sotto la loro gestione, Kaesler ha conosciuto una vera e propria rinascita, combinando il rispetto per la tradizione con tecniche moderne di vinificazione. L'azienda si è concentrata particolarmente sulla produzione di vini Shiraz di alta qualità, il vitigno simbolo della Barossa Valley. Oggi, Kaesler Wines gestisce circa 28 ettari di vigneti, divisi in diverse parcelle nella Barossa Valley. Dei vigneti se ne occupa Nigel Van Der Zande. La cantina è particolarmente nota per i suoi vini rossi corposi e intensi, tra cui spiccano "Old Bastard", prodotto da viti centenarie di Shiraz, e "The Bogan", altro Shiraz molto apprezzato dalla critica internazionale. L'approccio alla viticoltura di Kaesler si basa su pratiche sostenibili e su una filosofia di minimo intervento, permettendo alle uve di esprimere al meglio il carattere unico del territorio. La cantina produce circa 10.000 casse di vino all'anno, mantenendo una produzione relativamente limitata per garantire la massima qualità. La sala degustazione di Kaesler, situata in un edificio storico restaurato, accoglie visitatori da tutto il mondo, offrendo non solo degustazioni ma anche un'esperienza gastronomica nel suo rinomato ristorante. Nigel Van Der Zande (agronomo)



PETER LEHMANN

La fine degli anni '70 furono tempi difficili per la comunità dei viticoltori di Barossa, poiché la regione fu colpita da un grave surplus di uva. Le aziende si rifiutavano di acquistare uva e onorare i contratti, e Peter Lehmann sapeva che questo avrebbe distrutto i mezzi di sussistenza dei suoi 140 coltivatori fornitori e così si fece avanti per aiutarli. Decise di fondare la Peter Lehmann Wines per aiutare i viticoltori locali acquistando le loro uve. Questo gesto gli valse il soprannome di "salvatore della valle". Lehmann ha contribuito a definire lo stile dei vini della Barossa Valley, in particolare dello Shiraz. Ha dimostrato come i vini della regione potessero raggiungere livelli qualitativi eccellenti, contribuendo a posizionare l'Australia sulla mappa del vino mondiale. Il vino della prima annata nel 1980 fu chiamato "The Futures" in omaggio all'impegno che Peter prese di pagare i coltivatori una volta venduto il vino.



Questa disposizione fu suggellata con una stretta di mano in quanto la parola di Peter era vincolante. Fedele alla sua promessa, quando i soldi iniziarono ad arrivare, Peter si assicurò di pagare per primo i suoi coltivatori. Guidata da Peter, la comunità di Barossa si è unita durante i tempi difficili, non solo per produrre un ottimo vino, ma per preservare il futuro della terra e della regione di Barossa. Oggi, questi rapporti di lunga data, con la stessa comunità di coltivatori familiari, offrono alla Peter Lehmann un accesso impareggiabile alle migliori uve in tutta la Barossa. Peter Lehmann è morto il 28 giugno 2013 all'età di 82 anni. È scomparso a causa di complicazioni renali al Barossa Valley Hospital di Tanunda, in Australia Meridionale. La sua azienda continua ad operare, anche se dal 2014 è stata acquisita dal gruppo Casella Family Brands.

WINNS



Wynns Coonawarra Estate rappresenta uno dei capitoli più significativi della storia vinicola australiana. Fondata nel 1891 da John Riddoch, la tenuta fu rilevata nel 1951 da Samuel e David Wynn, che ne intuirono l'eccezionale potenziale. La tenuta sorge nella celebre terra rossa della Coonawarra, una striscia di terreno lunga 12 km e larga 2, caratterizzata da un suolo rosso a base ferrosa sopra un substrato calcareo.

Con i suoi 260 ettari di vigneti in una delle zone più vocate dell'Australia, Wynns è il maggiore proprietario di vigneti della Coonawarra. L'azienda è rinomata soprattutto per il Cabernet Sauvignon, con l'iconico "Black Label" prodotto dal 1954, uno dei vini australiani più collezionati e premiati. Oggi Wynns, parte del gruppo Treasury Wine Estates, mantiene la sua posizione di riferimento per la Coonawarra, con una gamma che comprende anche eccellenti Shiraz e blend bordolesi, confermando il ruolo pionieristico nella definizione dello stile regionale.

GROSSET



Jeffrey Grosset ha fondato la sua cantina nel 1981, adattando una ex fabbrica di latticini a Auburn, nella Clare Valley. Jeffrey Grosset rilevò e convertì questa vecchia struttura trasformandola nella sua cantina. In breve Jeffrey Grosset è diventato una icona del Riesling Australiano. La Clare Valley, situata a circa 100 km a nord di Adelaide, si distingue per caratteristiche uniche quali l'altitudine tra 400 e 500 metri sul livello del mare, significative escursioni termiche tra giorno e notte, suoli prevalentemente di ardesia rossa e grigia e un clima continentale con influenze mediterranee. Gli standard produttivi di Grosset sono molto severi: rese bassissime (circa 35-45 ettolitri per ettaro), raccolta esclusivamente manuale, certificazione biologica dal 2012, vinificazione in piccoli lotti e utilizzo esclusivo di lieviti indigeni. La cantina lavora circa 50 ettari di vigneti, Polish Hill (8 ettari): il più celebre, piantato su suoli di ardesia e quarzite, Springvale (8 ettari): caratterizzato da terreni calcarei, Alea (5 ettari): dedicato al Fiano e Gaia (3 ettari): per le varietà bordolesi. Grosset mantiene volontariamente una produzione limitata di circa 65.000 bottiglie all'anno. Curiosità: oltre al Fiano Grosset ha recentemente sperimentato anche il Nero d'Avola.

VASSE FELIX



Vasse Felix rappresenta un capitolo fondamentale nella storia vitivinicola australiana. Fondata nel 1967 da Dr. Tom Cullity, è la prima cantina stabilitasi nella regione di Margaret River, nell'Australia Occidentale, aprendo la strada a quello che sarebbe diventato uno dei territori vinicoli più prestigiosi del paese. La tenuta prende il nome da un evento storico: "Vasse" deriva dal nome di un marinaio francese, Thomas Vasse, scomparso misteriosamente lungo queste coste nel 1801, mentre "Felix" significa "fortunato" in latino - un augurio ottimistico per l'impresa pionieristica. La scelta del sito non fu casuale: il Dr. Cullity selezionò questa località dopo approfonditi studi che identificarono Margaret River come regione dalle caratteristiche climatiche simili a quelle di Bordeaux. Infatti il clima di Margaret River è considerato "mediterraneo marittimo", caratterizzato da temperature medie estive di 25°C, precipitazioni annue tra 1000-1200mm, influenza costante dell'Oceano Indiano e del Mar Australe e suoli prevalentemente granitici e ghiaiosi. Oggi Vasse Felix coltiva circa 260 ettari di vigneti, distribuiti in quattro tenute principali. La produzione si concentra su varietà classiche, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Shiraz e Sauvignon Blanc. Nel corso degli anni, Vasse Felix ha ottenuto numerosi riconoscimenti internazionali. Il loro Cabernet Sauvignon è stato ripetutamente classificato "Eccezionale". Sotto la guida dell'attuale proprietario, Paul Holmes à Court, Vasse Felix ha abbracciato pratiche sostenibili con un programma di conservazione della biodiversità locale, e la riduzione del 40% dell'uso di acqua negli ultimi 5 anni

YERING STATION

Yering Station è stata la prima azienda vinicola della Yarra Valley, nello stato di Victoria. Fondata nel 1838 dai fratelli William e Donald Ryrie, che piantarono le prime viti nella regione, l'azienda ha una storia che si estende per oltre 180 anni.

La tenuta prende il nome dalla parola aborigena "Yering", che si riferisce ai giunchi che crescevano lungo il fiume Yarra. La posizione geografica di Yering Station è particolarmente favorevole per la viticoltura: si trova a circa 50 chilometri da Melbourne, ad un'altitudine che varia tra i 100 e i 200 metri sul livello del mare e gode di un clima fresco con temperature tra 14 e 28 e 850 mm di pioggia media. Nel 1850, l'azienda passò nelle mani di Paul de Castella, un immigrato svizzero che portò con sé conoscenze vinicole europee. L'azienda oggi si estende su circa 100 ettari di vigneti e si distingue per la produzione di varietà come il Pinot Nero, lo Chardonnay, lo Shiraz e il Cabernet Sauvignon. La scelta di queste varietà non è casuale: il clima fresco della Yarra Valley è particolarmente adatto alla coltivazione di uve che prediligono temperature moderate, specialmente il Pinot Nero e lo Chardonnay. Un aspetto interessante di Yering Station è la sua architettura, che combina edifici storici del XIX secolo con strutture moderne. La cantina principale, costruita nel 1859, è un esempio perfetto di architettura coloniale vittoriana ed è oggi classificata come patrimonio storico. Accanto ad essa sorge una moderna struttura in vetro e acciaio che ospita la sala degustazione e il ristorante, creando un interessante contrasto tra antico e moderno. Molte delle uve sono raccolte manualmente. Si producono circa 500.000 bottiglie con una media di 150.000 visitatori all'anno.



JANSZ

Jansz Tasmania è una delle più importanti aziende vinicole australiane specializzate nella produzione di spumanti metodo classico. Situata nella regione della Tasmania, precisamente nella zona di Pipers River nel nord-est dell'isola, l'azienda deve il suo nome all'esploratore olandese Abel Janszoon Tasman, che fu il primo europeo a scoprire la Tasmania nel 1642.



La storia di Jansz inizia nel 1975, quando la famiglia Heemskerk stabilì i primi vigneti nella zona. Tuttavia, la vera svolta avvenne nel 1986, quando il famoso produttore di champagne Louis Roederer riconobbe il potenziale della regione per la produzione di spumanti di alta qualità. La casa francese si convinse che le condizioni climatiche della Tasmania fossero ideali per la produzione di vini spumanti paragonabili allo champagne. La posizione geografica di Jansz è particolarmente favorevole: i vigneti si trovano a 41,5 gradi a sud dell'equatore con un clima fresco e influenzato dai venti del Roaring Forties che attraversano l'Oceano Meridionale. I vigneti di Jansz si estendono su terreni ricchi di terra rossa basaltica e dove l'azienda coltiva principalmente le varietà tradizionali dello Champagne: Chardonnay e Pinot Nero, con alcune parcelle di Pinot Meunier. La temperatura media durante la stagione di crescita è di circa 16°C, significativamente più bassa rispetto ad altre regioni viticole australiane. Jansz produce circa 300.000 bottiglie da vigneti che si estendono per circa 40 ettari. La produzione di Jansz segue rigorosamente il metodo classico (chiamato in Australia "Méthode Tasmanoise" per sottolineare l'unicità del terroir tasmaniano). Questo processo prevede una seconda fermentazione in bottiglia e un affinamento sui lieviti che può durare da 18 mesi fino a 3 anni o più per le cuvée speciali. Oggi, Jansz è parte del gruppo Hill-Smith Family Vineyards, una delle più importanti famiglie del vino australiano.

DE BORTOLI

De Bortoli è una delle più grandi e storiche aziende vinicole australiane, un'impresa familiare che glorifica l'emigrazione italiana in Australia. Fondata nel 1928 da Vittorio e Giuseppina De Bortoli, emigrati dal Veneto, l'azienda ha iniziato la sua attività a Bilbul, nel New South Wales, con un piccolo appezzamento di terra. Vittorio iniziò producendo vini per la comunità italiana locale, ma la vera



svolta avvenne quando il figlio Deen prese le redini dell'azienda negli anni '50. Sotto la sua guida, De Bortoli si espanse significativamente, innovando sia nella produzione che nella commercializzazione dei vini. Un momento chiave nella storia dell'azienda fu la creazione del Noble One nel 1982, un vino dolce da botritis che divenne un punto di riferimento per questa tipologia in Australia. Oggi De Bortoli è presente in diverse regioni viticole australiane, ciascuna scelta per le sue caratteristiche specifiche:

- Bilbul (Riverina, NSW): la sede storica, specializzata in vini dolci e da dessert
- Yarra Valley (Victoria): dove producono vini freschi e eleganti come Pinot Nero e Chardonnay
- Hunter Valley (NSW): famosa per il Semillon
- King Valley (Victoria): nota per varietà italiane come Prosecco e Sangiovese

De Bortoli, da quattro generazioni a gestione familiare, ha una produzione annua di oltre 7,5 milioni di casse con più di 1.500 ettari di vigneti di proprietà ed esporta in oltre 75 paesi. L'azienda è particolarmente nota per alcuni vini iconici, tra cui:

- Noble One: il loro famoso vino dolce da uve botritizzate
- DB Family Selection: una linea di vini dal buon rapporto qualità-prezzo
- La Collina: vini ispirati alle radici italiane della famiglia
- Yarra Valley Estate: vini premium dalla regione più fresca

SAINT&SCHOLAR



Saint & Scholar è una giovane e dinamica cantina situata nelle Adelaide Hills, nel Sud Australia. L'azienda, fondata nel 2015, rappresenta la collaborazione tra due figure chiave del mondo del vino australiano: Stephen Dew (lo "Scholar" - lo studioso) e Reid Bosward (il "Saint" - il santo), e l'uomo d'affari Ed Peter. La cantina si trova nella regione viticola delle Adelaide Hills, una zona particolarmente rinomata per la produzione di vini freschi ed eleganti grazie al suo clima fresco e alla sua altitudine. I vigneti si trovano a un'altitudine che varia tra i 400 e i 600 metri sul livello del mare, beneficiando di temperature più basse rispetto alle zone circostanti e di una significativa escursione termica tra giorno e notte. La produzione annuale si aggira intorno alle 20.000 casse, una dimensione che permette di mantenere un controllo accurato sulla qualità. L'azienda utilizza sia uve provenienti da vigneti di proprietà che da viticoltori selezionati della regione, tutti scelti per la loro attenzione alla qualità e alla sostenibilità. Saint & Scholar rappresenta un esempio interessante di come la nuova generazione di produttori australiani stia approcciando il mondo del vino e quanto ha portato loro un crescente riconoscimento per lo stile dei loro vini definibile in contemporaneo.