



ACQUISTATO IL

"Privada" Family Blend 2023

2023

Punta di diamante della Bodega



Svinando

Un ingegnere ferroviario inglese che, nel bel mezzo della costruzione di una linea tra Argentina e Cile alla fine dell'Ottocento, decide di fermarsi perché folgorato dalla bellezza dei vigneti ai piedi delle Ande. Non è l'inizio di un romanzo ma è la storia vera di Edmund James Palmer Norton che, nel 1895, fondò la cantina che oggi porta il suo nome. Bodega Norton appartiene oggi alla famiglia Swarovski, che ha saputo mantenere intatta l'anima artigianale di Norton aggiungendo un tocco di precisione internazionale e una profonda attenzione alla sostenibilità. Privada Blend, vino certificato Vegan, nasce a Luján de Cuyo, considerata la "terra promessa" del vino argentino. Situata tra i 900 e i 1100 metri di altitudine, dove il clima è secco e le giornate sono baciata da un sole intenso. Ma è l'escursione termica a fare la vera magia. Di notte, l'aria fresca che scende dalle vette innevate delle Ande blocca la maturazione delle uve, preservando quegli aromi varietali che altrimenti andrebbero perduti. Il nome "Privada" non è stato scelto a caso: originariamente, questa riserva era destinata esclusivamente alla collezione privata della famiglia proprietaria e veniva condivisa solo con gli amici più cari. Si tratta dunque di un blend nato per pura passione, pensato per rappresentare l'eccellenza assoluta della tenuta. Fedele alla filosofia del "blend perfetto", tipica delle grandi riserve argentine, questa etichetta è il risultato di un sapiente gioco di incastri: il Malbec (40%) dona la dolcezza del frutto e il colore impenetrabile, il Merlot (40%) conferisce morbidezza e rotondità al palato, mentre il Cabernet Sauvignon (20%) chiude il cerchio portando in dote struttura, tannini e una spina dorsale necessaria per sfidare il tempo. Le vigne utilizzate hanno un'età media molto avanzata, spesso superiore ai 50-80 anni, il che garantisce una concentrazione di sapori che solo le vecchie piante sanno offrire. Il vino matura per 16 mesi in barrique nuove di rovere francese. Questa scelta permette di stabilizzare il colore e di arricchire il profilo aromatico con note terziarie nobili. Dopo l'imbottigliamento, il Privada riposa per altri 12 mesi nelle cantine della Bodega, arrivando sulla tavola solo quando ha imparato a far convivere la potenza del sole andino con l'eleganza del legno, diventando un vero punto di riferimento per la ristorazione di alto livello. Alla vista colpisce per il suo rosso rubino profondo con riflessi violacei. Al naso si riconoscono subito i frutti neri maturi come la prugna e il ribes, seguiti da sentori di cacao amaro, caffè tostato e una punta di pepe nero. In bocca è ampio, quasi materico, con tannini che risultano setosi e perfettamente integrati. La persistenza è lunghissima, lasciando un retrogusto speziato di 12 mesi in bottiglia.

È un rosso che non cerca scorciatoie, ma punta dritto al sodo con una classe innata. Complesso e intenso, con note di frutti neri, cacao e spezie. Bodega Norton è ristorante di livello di Mendoza, precisamente nella celebre zona di Luján de Cuyo, questa cantina non è solo un'azienda vinicola, ma un pezzo di storia che continua a brillare ai piedi delle maestose vette delle Ande. Tutto comincia nel lontano 1895, in un'epoca in cui la viticoltura argentina era dominata da immigrati italiani, francesi e spagnoli, spunta una figura fuori dal comune, quella di Sir Edmund James Palmer Norton. Ingegnere inglese impegnato nella costruzione della ferrovia transandina, Norton rimase letteralmente folgorato dal terroir di Perdriel. Intuì che quella terra arida, baciata da un sole implacabile e rinfrescata dai venti montani,

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Mendoza
Uve	40% Malbec, 40% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon
Gradazione	14.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Gran Riserva 16 mesi, 100% barrique francesi nuove
Sensazioni	Blend premium (Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot). Struttura importante, tannini eleganti e grande persistenza.

fosse il luogo perfetto per piantare viti. Fu così che importò barbatelle direttamente dalla Francia, fondando quella che sarebbe diventata la prima cantina a stabilirsi a sud del fiume Mendoza. Se Sir Edmund ha gettato le fondamenta, la svolta "luminosa" arriva nel 1989 quando Gernot Langes-Swarovski, il magnate del celebre impero dei cristalli, visitò Mendoza e, proprio come il fondatore quasi un secolo prima, se ne innamorò perdutamente. Fu il primo investitore straniero a scommettere sul potenziale dei vini argentini di alta qualità. Oggi la cantina è guidata da suo figlio, Michael Halstrick, che ha saputo unire l'eccellenza artigianale a una visione moderna e sostenibile. Sotto la sua guida, Norton è diventata sinonimo di precisione, equilibrio e rispetto per l'ambiente. Bodega Norton può contare su cinque tenute sparse nei micro-climi più vocati di Mendoza. Qui le vigne non sono semplici piante, ma vere "vecchie signore": molte di esse superano gli 80 anni d'età. Questa maturità permette di produrre uve con una concentrazione e una complessità aromatica impossibili da ottenere da impianti giovani.