BOLIVIA, TARIJA

Jardin Oculto

MARIA JOSÉ GRANIER, HELIOS MAC NAUGHT / COMUNIDAD BARBECHO

ANNO DI FONDAZIONE: 2019
ETTARI VITATI: 8 ha
VITIGNI COLTIVATI: Negra Criolla, Vischoquena, Moscatel de Alexandria
BOTTIGLIE PRODOTTE: 8.000

Jardin Oculto è stato fondato da Maria José Granier nel 2019, ma la sua storia inizia molto tempo prima. Il bisnonno di Maria, Julio Ortiz Linares e il nonno Luis Garnier, furono i pionieri della vitivinicoltura nella Valle del Cinti fin dal 1900, alla guida della cantina San Pedro.
Nel 1982 Luis si trasferisce a Tarija e fonda la cantina Casa Real. Qui inizia a produrre vini e il Singani, distillato nazionale della Bolivia ottenuto dal vino Moscatel de Alexandria, di cui rimane ancora oggi l'azienda produttrice più importante.

Mariacresce così fra i racconti dei suoi avi sulle vigne e sulle storie di vita nella valle del Cinti: San Roque, Lumen, Molle Pampa e Los Membrillos sono i nomi che identificano queste zone nascoste che si estendono a 2.300 metri di altitudine ai lati del Rio Grande. Questi luoghi segreti, quasi magici e ancora esistenti fra le montagne, hanno segnato la memoria di Maria José che sceglie proprio il nome Jardin Oculto per dar voce al suo progetto di vini nel Cinti.

Qui l'aria è secca, l'irradiazione solare è forte e le esondazioni del fiume ricorrenti, elementi fondamentali per l'ottenimento di uve sane dalle varità locali autoctone. Il cuore di Jardin Oculto è composto da piccoli terreni con viti antichissime prevalentemente maritate agli alberi "Arbolitos", molte delle quali vecchie oltre 200 anni. I contadini locali, che tuttora lavorano in sinergia con Maria e il suo staff, ne hanno permesso lo sviluppo negli anni, anche grazie alle cure tramandate di generazione in generazione contro la fillossera e altre malattie infestanti.

Le viti vengono quindi lasciate libere di crescere sugli alberi senza forme di allevamento prestabilite, raggiungendo talvolta fino ai 4 metri di altezza. Attorno agli alberi razzolano galline e brucano pecore, rendendo le vigne molto più simile a un giardino segreto, la cui bellezza e unicità si svela al visitatore man mano che si addentra nel suo ecosistema.

Le regole per la vinificazione e la lavorazione delle uve sono poche, ma di gran valore: le uve vengono trasportate di notte a Tarija (circa 1900 metri sul livello del mare e distante circa 4-5 ore dalla vigna) si supera una montagna di oltre 3000 metrin e giungono in cantina naturalmente fresche (4-5°C). Qui subiscono una fermentazione spontanea con una parte di grappolo intero in acciaio, che viene utilizzato anche per l'affinamento. Al termine della fermentazione, viene aggiunta una piccola quantità di solforosa.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it

VINI DI QUESTO PRODUTTORE

JARDIN OCULTO

Moscatel de Alejandria San Roque

JARDIN OCULTO

Vischoqueña Blanc de Noir Lumen

JARDIN OCULTO

Tannat Nouveau Lado B

JARDIN OCULTO

Negra Criolla Molle Pampa

JARDIN OCULTO

Negra Criolla Los Membrillos

JARDIN OCULTO

Negra Criolla San Roque

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it