

Promontory: una cantina unica immersa nella natura selvaggia della Napa

scritto da Fabio Piccoli | 15 Luglio 2023



Una delle cantine con le caratteristiche morfologiche più interessanti della Napa Valley è sicuramente **Promontory**. I vigneti dell'azienda oltre a possedere il primato in termini di altitudine nella regione vitivinicola (500 metri slm), sono posizionati all'interno di una natura totalmente incontaminata. Le vigne sono infatti circondate da foreste selvagge ricche di un quantitativo di flora e fauna incredibile con cui Promontory ha uno straordinario rapporto: l'azienda non solo si occupa della cura delle proprie vigne, ma dedica una particolare attenzione anche a tutta quell'area che circonda le coltivazioni, da loro definita "wilderness".

Sono proprio queste distese selvagge ad aver colpito H. William Harlan, fondatore dell'azienda, durante un'escursione lungo la cresta sud-occidentale di Oakville all'inizio degli anni '80. La famiglia Harlan poté impossessarsi del terreno solo nel 2008 per dare poi vita alla grande impresa che è oggi la cantina.

Ma l'unicità di Promontory va oltre. A rendere il territorio dell'azienda davvero straordinario sono le tre tipologie di suoli presenti nei medesimi vigneti. Ciò è dovuto al fatto che in quest'area i suoli hanno un'età recentissima geologicamente parlando, poco meno di un milione di anni, e questo attrae geologi da tutto il mondo alla ricerca dei rarissimi minerali presenti solo qui.

L'accoglienza di Promontory

Una volta arrivati a Promontory, una delle cose che ci ha colpito maggiormente è che ad accoglierci non ci fosse un calice di vino di loro produzione, ma bensì una **bottiglia di Dom Pérignon**. A tenere unite le due aziende c'è infatti un gemellaggio storico, un connubio perfetto che consente all'azienda californiana di offrire al visitatore un servizio più ampio e decisamente inaspettato. Del resto, **perché non iniziare da uno champagne prima di dirigersi all'assaggio degli straordinari vini rossi che caratterizzano la produzione della cantina?**

Nel corso della nostra visita nella bottaia, Brett Anderson (direttore della cultura e della comunicazione di Promontory) ci ha raccontato un fatto curioso e sotto alcuni aspetti divertente: in passato, durante l'acquisto di botti in rovere austriaco per la propria cantina, Promontory è stata sminuita dai professionisti europei i quali affermarono che fornirsi di botti di tale pregio non avrebbe avuto alcun senso per una produzione di vino in America. Nonostante i pregiudizi l'azienda non ha però demorso e oggi sostiene che quelle botti

oggi si adattano perfettamente per esprimere l'identità dei loro vitigni.

Si parla spesso di enoturismo esclusivo e **qui a Promontory l'abbiamo trovato**. Ricordiamo che esclusività non è solo trovarsi in un bel luogo o degustare vini straordinari, ma è soprattutto **godere di un'atmosfera unica in grado di farti sentire al centro dell'esperienza**. E qui c'erano tutti i presupposti perché ciò accadesse.