

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.