

Nuove latitudini del vino: le vigne tropicali della Thailandia

scritto da Federico Gallo | 5 Luglio 2021



La storia della viticoltura thailandese ha **radici nobili e antiche**. Si narra che **furono gli ambasciatori del re Sole, Luigi XIV, nel 1600 a donare al re Naraj delle barbatelle e cinque bottiglie di Clairet**, divenuta subito la bevanda prediletta della nobiltà del regno asiatico.

Le barbatelle, che si pensa fossero della varietà panse de provence, sono gli antenati dell'uva ora dominante in **Thailandia: la malaga blanc**, usata principalmente come uva da tavola.

Oltre alle più tradizionali cardinal, moscato nero e pokdum, un incrocio tra golden queen e moscato, vengono utilizzati

vitigni internazionali come shiraz, chenin blanc, sauvignon blanc, viognier, colombard, verdelho, sangiovese e tempranillo.

Nonostante l'origine secolare delle prime vigne, le condizioni climatiche non sono favorevoli alla viticoltura e bisogna attendere la fine del '900 per assistere a un suo primo sviluppo.

È Chateau De Loei, vicino a Phu Reua nel nord-est del paese, **la cantina più "antica" ancora in attività, con le prime vinificazioni che risalgono al 1995.**

Nel 2001, Charlarm Yoovidhya, erede del co-creatore della Red Bull, ha dato il via all'impianto di vigne a Tab Kwang, nel parco di Khao Yai, e a Baan Khork Chang vicino alla città di Hua Hin.

Il suo sogno era ricercare il vino ideale da abbinare alla cucina e al palato orientale.

Nacque così, nel 2003, l'etichetta **Monsoon Valley**, oggi la più venduta del sud-est asiatico e con una discreta gamma di vini, rossi, bianchi e rosè da uve shiraz, chenin blanc, colombard e la locale pokdum.

Dall'impulso delle cantine che stavano cercando la propria dimensione, **viene creata la Thai Wine Association nel 2004**, per promuovere la cultura del vino tra i thailandesi e portare i vini Thai nei mercati mondiali. Che approdano infatti cinque anni più tardi nei ristoranti di Londra, conquistandosi una propria nicchia di appassionati.

Come descritto da [Cellar Asia](#), ci sono **4 diverse zone produttive** dove si distribuiscono una decina di aziende. **Tutte insieme raggiungono quasi i 170 ettari vitati.**

Nel sud del paese, a Hua Hin e Pattaya, 50 ettari vicino a celebri mete turistiche balneari, con altitudini che vanno dai

100 a 200 metri sul livello del mare.

La regione vinicola più importante è Khao Yai, a sole 2,30 ore di distanza dalla capitale Bangkok e dove si concentra la maggior parte delle cantine. Circa 100 ettari -principalmente shiraz, tempranillo e chenin blanc- tra i 300 e i 550 metri sul livello del mare, su suoli di terra rossa e argilla calcarea e temperature che vanno dai 15 ai 20 gradi.

A Chiang Rai e Loei nel nord, ci sono a malapena 15 ettari di vitigni a bacca nera, col solito shiraz in testa, ed è dove si sperimentano le maggiori altitudini, fino a 600 m/slm, e si registrano le temperature minori.

A causa di temperature medie molto elevate, alti tassi di umidità e i lunghi periodi di pioggia, il ciclo biologico della vite è completamente sconvolto rispetto a quanto sperimentato nelle storiche latitudini del vino, tra i 30 e i 50 gradi a nord o sud dell'equatore. Così **la vendemmia avviene in tutto il paese tra gennaio e marzo, nella stagione secca.**

Due giovani vignaioli guidano l'avanguardia del vino thailandese: **Suppached Sasoman**, enologo di Monsoon Valley, con un master Master in Viticoltura e Vinificazione presso l'Ecole Supérieur

d'Agriculture D'Anger in Francia e con esperienze in Languedoc, Australia e Nuova Zelanda e **Nikki Lohitnavy, enologa di GranMonte**, la seconda maggior cantina del paese, che dopo gli studi ad Adelaide ha lavorato per cantine statunitensi, francesi e portoghesi.

Appresi tecniche e segreti dalle più tradizionali zone vinicole, i due giovani enologi le stanno adattando con abilità alle diverse latitudini in cui si trovano a lavorare, ottenendo risultati sorprendenti come dimostrano i premi collezionati e la presenza delle loro bottiglie nei ristoranti stellati asiatici; diventando inoltre **laboratorio di sperimentazione utile per i produttori di tutto il mondo**

colpiti dall'aumento delle temperature e della frequenza delle piogge.