

ZEHN WEINLESEN DIECI VENDEMMIE

Pelzpiffers originelles Projekt
L'originale progetto di Pelzpiffer



Pelzpiffer
Loc. Cavade, 3
38034 Cembra
(Trento) Italia
Tel. +39 0461 683051

1995 beschlossen die Familien Pelz und Piffer ihre im Valle di Cembra gelegenen landw. Betriebe zusammenzuschließen. Diese Spätlese ist sicherlich das ehrgeizigste und originellste der gemeinsamen Projekte. Im kleinen Weinberg im Ortsteil "Al Pian" in der Ortschaft Ville di Giovo gedeihen sorgfältig gepflegte Rieslingreben, die besonders spät, nach dem ersten Schnee und den ersten Frösten, wenn sich die ersten Zeichen des Befalls mit edlen Schimmelpilzen zeigen, gelesen werden. In der Kellerei werden die Beeren besonders weich gepresst, um die überreifen Schalen nicht zu sehr zu zerkleinern. Der so gewonnene Most ruht eine Woche lang bei Temperaturen um 0°. Nach der statischen Dekantierung des Mosts gärt dieser in alten Barriques, wo er mehrere Jahre lang auf den Schalen ausgebaut wird. Dieser Vorgang wiederholt sich in den nächsten Weinlesen, bis eine Reserve von zehn Jahrgängen zur Verfügung steht. Erst jetzt wird die Cuvée im jeweils angemessenen Prozentsatz erzeugt. Der Gärvorgang in den Barriques ist spontan und unterliegt keiner Kontrolle, weshalb man in einigen Fällen einen besonders trockenen Wein oder auch mit einem hohen Restzuckergehalt erhalten kann. Um die von einem Dessertwein erwartete Süße zu gewährleisten, wird ein Teil des Mostes der letzten Weinlese nicht gekühlt gegärt und anschließend zugefügt. Ziel dieses ziemlich komplizierten Verfahrens ist es, durch die Kombination von reifen, älteren Weinen mit den frischen Weinen der jüngeren Jahrgänge ein besonders vielschichtiges und komplexes Aroma zu erhalten. Tropen- und Kandisfrüchte stehen im Gegensatz zu gut entwickelten Noten nach Mandeln, Honig, Vanille und Kohlenwasserstoff, was für ein interessant-aufreizendes Aromaspektrum sorgt. Euro 15,00 in der Kellerei.

Nel 1995 le famiglie Pelz e Piffer decisero di unire le proprie aziende agricole operanti nella Val di Cembra. Tra i progetti da perseguire in comune, senza dubbio la realizzazione di questa vendemmia tardiva è quello più ambizioso e originale. Nel piccolo vigneto in località "Al Pian", nel comune di Ville di Giovo, ad oltre 800 metri di altitudine, delle uve di Riesling vengono sapientemente coltivate e raccolte tardivamente dopo la prima nevicata e le prime gelate, al presentarsi degli attacchi di muffa nobile. Una volta in cantina vengono pressate con grande delicatezza per non frantumare eccessivamente le bucce rese piuttosto fragili dalla surmaturazione. Il mosto ottenuto resta per una settimana a 0° e quindi dopo la decantazione statica viene messo in barrique esauste dove fermenta e vi si affina per anni sulle proprie fecce. Questa operazione viene ripetuta nelle vendemmie successive fino a creare una riserva di dieci annate. Solo a questo punto si procede al loro taglio nelle proporzioni ritenute opportune di volta in volta. La fermentazione del vino in barrique avviene spontaneamente senza nessun controllo e perciò a seconda dei casi si possono avere vini completamente secchi o con ancora del residuo zuccherino da svolgere. Per garantire l'adeguata dolcezza richiesta ad un vino da dessert, parte del mosto ottenuto dall'ultima vendemmia non viene fatto fermentare mediante refrigerazione e utilizzato poi nell'assemblaggio finale. L'obiettivo di questa piuttosto complicata procedura è quello di sviluppare complessità e ricchezza aromatica unendo ai sentori maturi dei vini più invecchiati la freschezza delle vendemmie più recenti. La frutta esotica e candita fa da contrappunto alle note evolute di mandorla, miele, vaniglia e di idrocarburi conferendo un intrigante fascino allo spettro aromatico. Euro 15,00 in cantina.

Michele Bressan

