

# BLUARTE

## Wine Pfitscher. Percorsi eno-sensoriali con Explore&Taste

**Tenuta Pfitscher, la forza della Famiglia, la vocazione alla qualità, il carattere del terroir. Progettualità che s'innesta alla qualità e il rilancio emozionale scopre il perfetto equilibrio fra determinazione Pfitscher e fedeltà alle origini in una performance orchestrata a più voci.**

*di Antonella Iozzo*

M  
o  
n  
t  
a  
g  
n  
a  
(B  
Z)  
-  
G  
u  
s  
t  
a  
r  
e  
l  
e  
v  
a  
r  
i



e sfumature della vita attraverso calici di vino che flettono l'essenza. Possibile con Explore&Taste il percorso eno-sensoriale del Gruppo Meregalli alla **Tenuta Pfitscher**.

Wine Pfitscher. Dalle bollicine alla freschezza dei bianchi fino ai rossi di carattere. Un landscape enologico punteggiato di prelibatezze gastronomiche come un grande viaggio che tocca l'Italia dei grandi vini. Dall'Alto Adige con Pfitscher al Trentino con Letrari, dal Veneto con i F.lli Speri e Poli e Jacopo al Friuli Venezia Giulia con Bastianich e Vistorta, e ancora Oddero per il Piemonte, Ciacci Piccolomini D'Aragona, Tenuta Fertuna e Tenuta San Guido per la Toscana, senza dimenticare il fascino dello Champagne con Bollinger e Ayala.

Un pomeriggio vis a vis con calici che raccontano la loro storia preceduto da un focus sulla Tenuta Pfitscher.

Storytelling intessuta di passione, tradizione e innovazione nel valore dell'identità. Storytelling che diventa più evocazione visione tra le mura della Tenuta Pfitscher palcoscenico di un concept di famiglia nel domani.

Ogni tradizione ha il suo inizio e quella della Famiglia Pfitscher ha radici lontane che s'intrecciano con il paese di Montagna, ed è proprio nel cuore di questo piccolissimo centro che i primi vini Pfitscher vedono la luce. Lungimiranza, impegno, dedizione, sono i punti cardini di Klaus Pfitscher che con lo sguardo rivolto al passato conferisce un solido valore al futuro, intraprendendo scelte di carattere e trasmettendo la sua passione ai figli Daniel, responsabile marketing, e Hannes enologo. Il vissuto acquista freschezza moderna, innovazione, respiro internazionale sul fondale dell'esperienza paterna, e la Tenuta Pfitscher nella nuova sede, che ha visto la luce nel 2011, rinasce foriera delle sue radici e protesa verso nuovi orizzonti. L'intera famiglia Pfitscher è protagonista di una

realtà che quotidianamente prende forme evolvendosi in nuovi progetti.

In mezzo ai vigneti di proprietà, appena fuori Montagna, le linee geometriche e nitide della Cantina rinsaldano e completano la composita armonia del paesaggio senza snaturarlo, anzi sembra che tutto accade in funzione di esso. L'attenzione per il territorio, per l'ambiente non passa in secondo piano ma diventa concreto impegno riconosciuto da Casa Clima Wine che gli conferisce il sigillo di qualità come cantina vinicola sostenibile.

Le ampie vetrate al piano superiore ci immergono nei vigneti che diventano parte viva dalla scena, ecco allora che degustare un vino mentre lo sguardo scivola tra i filari diventa esperienza multisensoriale dai risvolti intellettivi e culturali. Tutto in un calice di vino.

La degustazione dei wine Pfitscher ci conduce verso nuovi territori che sviluppano sinergie fra esperienza e innovazione, un dinamismo proteso verso la ricerca di nuovi vigneti che possono dare maggiore ampiezza alla gamma Pfitscher e nuovi riflessi qualitativi. Da qui l'acquisizione del vigneto a Fiè allo Sciliar a 900 metri di altitudine da dove proviene il Sauvignon Blanc "Mathias" 2016. Fresco, minerale, elegante. Quasi essenziale, quasi sottilmente esotico con uno slancio vivace sul finale.



Percorso wine Pfitscher che ci conduce sulle sponde del secondo progetto intrapreso dalla Tenuta Pfitscher la zonazione, ad ogni vino corrisponderà una particolare zona, unica e identificativa, ogni vino un CRU, dal 2019 indicato in etichetta.

Progettualità che s'innesta alla qualità e il rilancio emozionale scopre il perfetto equilibrio fra determinazione Pfitscher e fedeltà alle origini in una performance orchestrata a più voci, perché ogni membro della Famiglia è importante e determinante affinché in ogni calice l'armonia, il gesto dell'uomo e la natura intrecciano un dialogo virtuoso carico di amore evolutivo che ci conduce sulla lucentezza del Pinot Bianco "Oans" 2013, proveniente dalla vigna Langefeld di Montagna. Saten al palato che danza nell'intensità di aroma fruttato mai invadente ma avvolgente e dall'appeal moderno.

Altro calice wine Pfitscher altro bianco il Gewürztraminer "Rutter" dall'omonima vigna a Egna. Dimenticativi i soliti guttrammier e i passiti troppo carichi, qui è l'acidità a fare la differenza e quella verve che cambia le prospettive del calice.

Altitudini diverse, escursioni termiche diverse, suoli diversi, fattori determinanti per ciascun vino e saper interagire con essi è questione di conoscenza, esperienza, ma anche dal sapere ascoltare il vitigno e il terreno assecondandone e modulandone le note concertanti la qualità.

È il lavoro di papà Klaus che insieme al figlio Hannes creano vini dove la forza dell'autenticità, la tecnica e il vissuto si traducono in spiccata personalità, come dimostra una piccola ma sorprendente verticale di Pinot Nero "Matan" della zona "Gleno" di Montagna, 2015, 2009, 2002.

È il vino must della Tenuta, il vino che ha aperto le danze. Elegante, sfuggente, raffinato.

Il Pinot nero o lo ami o lo odi, difficile da vinificare, richiede palati da intenditori e menti che ne sappiano flettere le sue potenzialità.

Il Pinot Nero "Matan" 2015 è giovane, quindi impetuoso ma di grande potenzialità, dalla bella nota sapida sul finale. Ma è il 2009 a conquistarci in modo totalizzante. Velluto sonoro, fascinazione emotiva ed intellettuale, caldo e avvolgente di gran classe. Una Lady che sa ammaliare con la sua anima minerale per poi cedere il passo a contrasti intriganti fino all'evolversi in complessità e finezza. Con il 2002 il tempo parla di tradizione e rivela una voce calda legata al terroir.

L'istinto d'innovare è una dote innata nella Famiglia Pfitscher e lo dimostra il pensiero di Klaus che ha saputo innestare idee al terreno e il loro attecchimento ha generato vini dalla grande potenza e complessità. Sul podio Cortazo, Merlot, Lagrein e Shiraz, proveniente da un unico vigneto in zona Brenntal a Cortaccia, la più calda a 300 metri di altitudine. Tre annate 2016, 2015, 2003. Se nel 2016 la frutta rossa e le spezie si incrociano con garbo rilasciando dolcezza e acidità in un piglio di gioventù, è il 2015 a rilasciare una progressione gustativa calda e appagante. Sorso articolato, profondo e pericolosamente audace.

È il rosso che crea atmosfera, che cambia le prerogative ad una serata, che incede con passo felpato. Seguirlo? Ed è come entrare nella sua liquida sostanza rosso porpora. Forza e calore per il 2003 ma non in crescendo perché ha già raggiunto una profondità che sembra non finire mai.

Wine Pfitscher Nel valore del tempo la dedizione infinita e la passione di Daniel e Hannes che hanno saputo introdurre un'innovazione coerente con la tradizione e la voce dell'esperienza

Tenuta Pfitscher, la forza della Famiglia, la vocazione alla qualità, il carattere del terroir.

### **Tenuta Pfitscher**

**via Dolomiti 17 - I-39040 Montagna (BZ)**

**Tel: +39 0471 168 13 17 - Fax: +39 0471 168 12 19**

**<http://www.pfitscher.it/it/home.html>**

di **Antonella Iozzo** © Riproduzione riservata  
(29/03/2018)

### **Articoli correlati:**

[Cantina Pfitscher. Parla la nuova generazione](#)

Bluarte è su <https://www.facebook.com/bluarte.rivista> e su Twitter: [@Bluarte1](#) - Sito internet: [www.bluarte.it](http://www.bluarte.it)