



we face
communications

“Spatium Pinot Blanc 2018”: un laboratorio per il futuro del Pinot Bianco

114 produttori, oltre 160 Pinot Bianco, 400 appassionati di vino e numerosi giornalisti internazionali riuniti in un unico evento: la terza edizione di “Spatium Pinot Blanc”, che ha animato il comune di Appiano lo scorso 3 e 4 maggio, ha battuto ogni record. Il segreto del successo di questa manifestazione interamente dedicata al Pinot Bianco, unica nel suo genere in Europa, risiede in una formula ormai ben consolidata: una combinazione di presentazioni, conferenze scientifiche e degustazioni dedicate sia ad esperti del settore che ad appassionati di vino. Uno dei relatori, il Prof. Dott. Ulrich Fischer, direttore dell'Istituto per la Viticoltura ed Enologia del Centro Rheinpfalz, ha elogiato la “molteplicità dal punto di vista sensoriale che caratterizza il Pinot Bianco e i viticoltori che da tanti anni coltivano questa varietà”.

La prima edizione di “Spatium Pinot Blanc” risale al 2014 e da allora l'appuntamento si rinnova con cadenza biennale. Nelle varie edizioni il programma è stato sempre più perfezionato, ma l'obiettivo centrale della manifestazione è rimasto sempre lo stesso: “Fin dall'inizio abbiamo voluto far emergere il Pinot Bianco dall'ombra delle altre varietà bianche, mettendolo sul palcoscenico che gli spetta. Così è nato Spatium Pinot Blanc”, spiega Hans Terzer, enologo della cantina di San Michele/Appiano. I numeri registrati quest'anno sono assolutamente da record: “Centoquattordici produttori sono giunti ad Appiano da tutta Europa, in particolar modo 39 dalla Germania, 38 dall'Alto Adige, 16 dall'Austria, 10 dal Friuli, 5 dalla Francia, 4 dal vicino Trentino e infine 2 dalla Svizzera. I produttori hanno dimostrato l'incomparabile versatilità del Pinot Bianco, varietà che negli ultimi anni sta riscuotendo successo sia nel commercio che nella ristorazione”. Sono stati circa 400 gli appassionati e numerosi giornalisti nazionali ed internazionali che hanno colto questa occasione per incontrare personalmente i migliori produttori presenti alla manifestazione.

Tutto questo è stato “Spatium Pinot Blanc 2018”: la manifestazione è durata due giorni e ha aperto i battenti giovedì sera (3 maggio) con la serata enogastronomica dal titolo “Eleganza pura e armonia: raffinate specialità culinarie & Pinot Bianco” presso la Cantina di Cornaiano. L'evento, che ha registrato il sold out, è stato curato dalla chef stellata Anna Matscher con il supporto dello chef Manuel Ebner (due cappelli della guida Gault Millau). Il menù era composto da sei piatti, un buffet di dolci e una selezione di squisite specialità casearie di altissima qualità firmate Capriz, proposte in abbinamento a 15 Pinot Bianco d'eccellenza.

La mattinata del 4 maggio è stata dedicata agli esperti del settore, con un convegno completamente incentrato sul Pinot bianco: illustri referenti internazionali hanno presentato i più recenti risultati scientifici e hanno esposto le nuove possibilità di posizionamento e commercializzazione del Pinot Bianco. Gli interventi dei rinomati esperti intervenuti hanno dato particolare lustro alla manifestazione. David Schildknecht, critico di vini americano, ha esaltato in particolar modo la ‘discrezione’ del Pinot Bianco, il maggiore punto di forza di questa varietà. “Questo aspetto viene riconosciuto appieno solamente ora, dopo decenni di esagerazione stilistica”. Schildknecht ha inoltre spiegato come i produttori di Pinot Bianco siano riusciti a raggiungere il successo, soprattutto grazie ad una strategia di diversificazione molto efficace: “Molti produttori hanno introdotto nel loro assortimento diverse interpretazioni del Pinot Bianco”. Il Prof. Dr. Ulrich Fischer, direttore dell'Istituto per la Viticoltura ed Enologia del Centro Rheinpfalz, ha sottolineato la complessità di questa varietà: “Il Pinot Bianco è estremamente affascinante dal punto di vista sensoriale; quando si degusta un Pinot Bianco si percepiscono la passione e il grande impegno dei produttori”. L'intervento della Master of Wine Madeleine Stenwreth ha fornito invece una panoramica sui mercati del Nord, i loro monopoli e il ruolo che ha oggi il Pinot Bianco.

Nel corso della tavola rotonda tenutasi a conclusione della conferenza, i partecipanti hanno sottolineato quanto sia centrale il ruolo del terroir e delle aree di produzione per il Pinot Bianco. Questi fattori saranno ancora più importanti nel futuro, per poter comunicare in modo ancora più efficace il Pinot Bianco. Durante il pomeriggio del 4 maggio presso la Cantina di San Michele/Appiano si sono svolte due Masterclass, alle 17 e alle 19, ed una degustazione aperta al pubblico dalle 16 alle 22: un'occasione unica per tutti i curiosi ed appassionati, desiderosi di conoscere più approfonditamente il mondo del Pinot Bianco, la sua natura, viticoltori e le regioni di coltivazione. In quest'occasione è emersa ancora di più la molteplicità e il potenziale di maturazione del Pinot Bianco. A rendere il tutto ancora più speciale sono state le squisite creazioni culinarie offerte dello chef stellato Herbert Hintner che hanno viziato i palati dei partecipanti sia a pranzo che a cena.

“Spatium Pinot Blanc” è stato organizzato dall'Associazione Vineum Appiano in collaborazione con il Centro di Sperimentazione Agraria e Forestale Laimburg e l'Associazione Turistica Appiano.

**SPATIUM
PINOT
BLANC**

davis pr agency
Dominikanerplatz 35, 39100 Bozen
Tel. +390471 050806
mailbox@davis.com



Burgen | Seen | Wein

VINEUM



Versuchszentrum
Centro di Sperimentazione
Research Centre

www.spatium-pinotblanc.it
info@eppan.com | T +39 0471 662 206