

Pinot Ötzi - un esperimento unico



Ad un bicchiere di vino tra amici è nata un'idea curiosa per un singolarissimo progetto vinicolo in Alto Adige. Una coppia di osti, due viticoltori e l'alpinista Reinhold Messner vogliono appurare se e come l'altezza del luogo in cui il vino viene fatto invecchiare ne influenza il processo di maturazione.

Per approfondire questa interessante questione si è deciso di porre rispettivamente una botte di cuvée di Pinot Nero per un anno sul castello Juval di Reinhold Messner (900 metri sul livello del mare), all'ingresso della Val Senales; una seconda botte sul ristorante "Oberraindlhof" (1.500 metri sul livello del mare); una terza botte nell'hotel più ad alta quota delle Alpi, il "Berghotel Grawand" (3.212 metri s.l.m.), a pochi chilometri dal luogo del ritrovamento dell'"uomo venuto dal ghiaccio". Da cui il nome di Pinot "Ötzi".

Il vino

La cuvée è formata in parti uguali dal Pinot Nero 2006 del vigneto Falkenstein di Naturno, e dal Pinot Nero 2006 del vigneto Unterortl sullo Juval, che appartiene a Reinhold Messner oltre al castello Juval in Val Venosta, all'inizio della Val Senales.

I due viticoltori Franz Pratzner e Martin Aurich hanno tagliato i due vini nel maggio 2007 in una botte più grande, creando quindi la cuvée "Pinot Ötzi", in totale circa 700 litri di vino. Sempre nel mese di maggio tale cuvée è stata suddivisa nuovamente in tre botti di legno, ciascuna di 225 litri.

Tre luoghi pieni di significato

Una botte di cuvée di Pinot Nero è stata portata nella cantina del castello Juval di Reinhold Messner (900 metri sul livello del mare), all'inizio della Val Senales. I pendii del colle Juval, con i loro reperti dell'età della pietra e del bronzo, testimoniano la storia dei primi insediamenti nell'imponente paesaggio della Val d'Adige.

Una botte è stata posta lungo la strada che "Ötzi" con molta probabilità percorse prima della sua morte, a 1.450 metri sul livello del mare, nel ristorante "Oberraindlhof". Gli osti ed esperti di vino coinvolti, Elisabeth e Helmuth Raffeiner, hanno messo volentieri a disposizione la loro cantina per questo progetto. Insieme all'esperto di vini Peter Dipoli hanno avuto l'idea per l'invecchiamento del vino, un esperimento unico al mondo.

La terza botte è stata posta a 3.212 metri sul livello del mare, nell'hotel più ad alta quota delle Alpi, il "Berghotel Grawand", quindi solo a pochi chilometri dal luogo del ritrovamento dell'"uomo venuto dal ghiaccio".

Invecchiamento e cura

Per più di un anno il "Pinot Ötzi" è stato esposto alle diverse influenze dei tre luoghi, a livello di pressione atmosferica, contenuto d'ossigeno, temperatura e umidità. Inoltre è stato regolarmente controllato, documentato e curato da entrambi i viticoltori. Ora i tre vini sono stati tolti dalle botti e separati nella cantina del vigneto Unterortl, dove al momento attendono l'imbottigliamento.

Il risultato

Dei tre Pinot "Ötzi" dei tre luoghi di invecchiamento ci sono solo 300 bottiglie da 0,75 litri.

Qui in vendita – prezzo a richiesta.