



zachys

Torano Nuovo, 05/11/2020

Dopo la fenomenale asta di alcune fra le più prestigiose bottiglie provenienti dalla cantina leggendaria dell'Enoteca Pinchiorri, lo sguardo della casa d'asta **Zachys** si posa ancora sull'Italia, e questa volta guarda l'Abruzzo e la storica cantina d'invecchiamento di **Emidio Pepe**.

Una scommessa vinta, un patto con la Natura portato a termine, direbbe Emidio, che per una vita intera ha scommesso sul Montepulciano d'Abruzzo ed il suo enorme potenziale d'invecchiamento. Non era per niente facile all'epoca ed il sig. Pepe lo conferma, quando la notorietà del Montepulciano d'Abruzzo era confinata in una pronta beva. Ma il tempo gli ha dato ragione e l'attenzione delle più importanti autorità internazionali del vino lo hanno confermato.

Il **14 Novembre** andranno all'asta alcune fra le annate più iconiche di Emidio Pepe, annate che da anni non sono più in commercio a causa del numero limitatissimo di bottiglie che ne restano. Saranno battuti anche dei grandi formati di vecchie annate, qualcosa che davvero raramente esce dalla storica cantina di Torano Nuovo.

Emidio Pepe è sempre stato un artigiano del vino, ha sempre voluto mantenere la sua produzione piccola, ma dall'inizio aveva un'ambizione: quella di fare uno fra i più grandi vini al mondo. La sua ambizione lo ha premiato ed ha premiato il Montepulciano d'Abruzzo, che poco a poco, vendemmia dopo vendemmia, ha dato conferme, creato certezze e fatto breccia fra i più grandi collezionisti al mondo - una piccola nicchia che oggi lo posiziona nell'Olimpo dei vini da collezione.

Un sogno che si realizza per Emidio che ha sempre pensato che i vini artigianali, quelli fatti secondo la natura, senza stravolgere, erano i vini che più si avvicinavano alla perfezione, la perfezione insita nell'affascinante processo della fotosintesi, nel tumultuoso moto fermentativo dei lieviti spontanei, nella schiettezza di vini mai filtrati, nell'energia di vini lasciati liberi di esprimere la caratteristica della stagione.

È segno di una rivoluzione compiuta, del realizzarsi del sogno di Emidio, il premio della sua ambizione ed il Montepulciano d'Abruzzo sul podio.

La casa d'asta americana infatti ha sposato la filosofia della decantazione di ogni bottiglia prima della messa in commercio, potendo dare così ai suoi prestigiosi clienti la massima garanzia su ogni bottiglia d'annata. E' stata infatti una lunga preparazione durata più di quindici giorni, quella a Casa Pepe per decantare ed etichettare ogni singola bottiglia a mano prima di poterle consegnare alla casa d'asta durata.

Fra i lotti compare un'edizione speciale di Montepulciano d'Abruzzo 1985 in Rehoboam (4.5lt) come Emidio preparò per un cliente speciale a metà degli anni 90 e mai più messa in commercio dopo quella volta.

Tre pezzi unici di questo formato speciale e di un'annata davvero magistrale, di quelle che sembra non invecchiare mai, un po' come Emidio.

Per rendere l'esperienza ancora più speciale, nel lotto di uno di questi tre Rehoboam è incluso un weekend in azienda con la *food writer* Mimi Thorisson, che ama così tanto l'Abruzzo e ospiterà un workshop a Casa Pepe di cucina e degustazione insieme ai fortunati che si saranno aggiudicati il lotto.

Degne di una menzione speciale le vecchie bottiglie di Trebbiano d'Abruzzo, il loro potenziale di invecchiamento le ha rese *cult* per gli amanti dei bianchi d'annata. Iconiche annate come la 2002 e la 2004, ormai introvabili, vengono condivise dall'azienda per questa speciale occasione.

L'asta includerà anche la messa in commercio in anteprima del Montepulciano d'Abruzzo 2015 dalla selezione Vecchie Vigne destinate alla riserva, provenienti da 3 appezzamenti diversi, i tre vigneti più storici dell'azienda.

Il vigneto Casa Pepe, di fronte casa della famiglia, piantato da Emidio stesso nel 1974 tramite selezione massale; il vigneto Branella, altrettanto storico, piantato nel 1971 e il vigneto Daniela, piantato nel 2004. I tre appezzamenti restituiscono un'espressione ognuno diversa e allo stesso tempo complementare del Montepulciano d'Abruzzo. I vigneti, storicamente sempre vinificati separatamente e semplicemente messi in commercio in epoche diverse in base alla loro prontezza gustativa e al loro potenziale d'evoluzione, questa volta saranno messi a disposizione degli acquirenti in anticipo per lasciare loro la scelta di invecchiarne alcuni e iniziare a godersi altri.

Informazioni utili e links

L'asta sarà in streaming mondiale a partire dalle 11.00 del 14 Novembre 2020.

I lotti di Emidio Pepe verranno battuti alle 16 circa. (lotti 879 – 943)

E' possibile seguire l'asta online dal sito

<https://auction.zachys.com/>

<https://auction.zachys.com/catalog.aspx?auctionid=92>

Il catalogo ufficiale è scaricabile dal sito www.emidiopepe.com nella sezione news o dal link nella biografia di Instagram @emidiopepe









Credit Monopole





Credit Michael Sager

