



A woman with glasses is pouring wine from a bottle into a glass. The scene is overlaid with a semi-transparent red filter. The text "Epoca di decantazione" is written in white serif font across the center of the image.

Epoca di decantazione

# Epoca di decantazione

## La decantazione ha una lunga storia a Casa Pepe

Decantare il vino è una scelta estetica che da tempo si è radicata in Casa Pepe. La consuetudine di non filtrare i vini ha avuto, sin dal principio dell'attività produttiva, lo scopo di conservare la loro bellezza e integrità, in modo da prepararli a un lungo affinamento in bottiglia, gran parte del quale avviene ancora nella cantina dell'azienda. Ben presto Emidio si rese conto che i depositi sul fondo delle bottiglie erano sempre più impegnativi da gestire, per i ristoratori come per i clienti finali. Decise di praticare la decantazione prima di mettere sul mercato le bottiglie che avessero almeno dieci anni di invecchiamento. Alla separazione dalle nobili fecce è associata una lieve ossigenazione del liquido, questo brevissimo contatto con l'aria ha dato ai vini migliori di Casa Pepe una fisionomia aperta e matura, in linea con la fisionomia evoluta del sapore e con la vibrante persistenza del gusto.

Il Montepulciano d'Abruzzo è un vino longevo e ha un peculiare modo di affinarsi, soprattutto se, come nel caso del metodo Pepe, la maturazione avviene in cemento, dove la sostanza fenolica, composta dagli antociani e dai tannini, si fortifica, anche grazie al ruolo dell'acidità. L'idea di Emidio è di conservare il più a lungo possibile questa trama, per questo dal cemento si passa in tempi relativamente brevi nel vetro delle bottiglie. Le fecce nobili, inevitabili quanto preziose, nutrono e proteggono il liquido

in una sorta di reciprocità che si prolunga fino a quando il vino deve lasciare la cantina per raggiungere i clienti. Non si tratta di un deposito grossolano, vista la cura nelle macerazioni e la custodia del vino durante la prima fase di maturazione: sono polveri sottili con delicatissime scie di cristallo, il cremortartaro, precipitazione dell'acido tartarico.

Nel solco dell'insegnamento di Emidio, continuiamo a credere che il deposito sia indispensabile all'evoluzione di un vino complesso come il Montepulciano d'Abruzzo. Quando il Nonno iniziò la sua attività vi erano alcune importanti differenze. In primo luogo le uve non erano tutte provenienti da vigneti di proprietà, ciò influenzava la dimensione e la qualità di parte dei depositi, probabile che Emidio scelse di intervenire a dieci anni di affinamento per dividerli dal liquido. Inoltre, l'uso lievemente maggiore dell'anidride solforosa nella confezione del vino permetteva una certa disinvoltura nella gestione del passaggio dalla bottiglia originaria alla nuova. Gli ultimi anni ci hanno illustrato che i depositi sono divenuti molto meno invadenti, soprattutto dal lato quantitativo, e così anche l'uso dell'anidride solforosa è stato ridotto quasi a zero. Questi sono tra i motivi principali che hanno consigliato di poter allungare il tempo prima di intervenire con la decantazione fino a vent'anni.

Lo spirito di Emidio è stato di mettere a disposizione del cliente una bottiglia che fosse pronta per essere servita, per questo si è preoccupato di accudire i vini per tutto il tempo necessario e nelle migliori condizioni possibili, quelle della cantina storica che si trova sotto la casa. Appena il cliente li ordinava, questi dovevano essere preparati all'uscita, risvegliati con delicatezza e sistemati per presentarsi al meglio, come si fa con le persone alle quali si vuole bene.

È interessante notare come si sia trasformato anche il modo di invecchiare del Montepulciano d'Abruzzo da quando Emidio ha il totale controllo della viticoltura. I vini di Casa Pepe hanno assunto una struttura più solida che richiede un tempo diverso di espansione ed evoluzione. **Osservare il comportamento in bottiglia delle ultime 25 annate ci ha autorizzato a decidere per una decantazione dopo almeno vent'anni di affinamento.** Ci siamo accorte della sempre maggiore lentezza con la quale i profumi, il sapore, la componente tattile e l'eredità gustativa trovano una loro reciproca relazione, per questo trascorrere più tempo con i sedimenti nobili è un aiuto fondamentale alla conservabilità e una risorsa dalla quale nasce la complessità dell'insieme. Possiamo concludere che i vini delle annate più vocate all'invecchiamento potranno conservarsi in modo sempre migliore e offrire un'espressione e uno spettro di sensazioni senza precedenti.

# Da 10 a 20 anni

Oggi, dopo molto tempo di riflessione, abbiamo deciso di allungare il periodo di invecchiamento dopo il quale iniziamo a decantare.

Se prima d'ora, iniziavamo a decantare le bottiglie che avevano 10 anni d'invecchiamento, ora aspetteremo 20 anni d'invecchiamento prima di iniziare a decantare le nostre bottiglie.

La prima annata che verrà messa in commercio decantata sarà il Montepulciano d'Abruzzo 2001.

Le annate più giovani della 2001 verranno messe in commercio senza decantare, le bottiglie più vecchie della 2001 verranno messe in commercio a seguito della decantazione.

02



# La decantazione

## Il processo di decantazione

La decantazione è un procedimento breve e delicato che avviene prima di mettere le bottiglie sul mercato, lo facciamo, volta per volta, solo per il numero di bottiglie ordinate.

Le bottiglie vengono prese dalla cantina di invecchiamento, con una cassetta in legno sei alla volta, questa ci permette di mantenere le bottiglie in orizzontale con una piccola inclinazione così da poter togliere il tappo senza che il vino fuoriesca e così da non intorbidire il vino.

La bottiglia viene assaggiata ed il vino viene fatto scivolare dal collo della vecchia bottiglia nel collo della nuova, senza imbuto.

La nuova bottiglia viene poi colmata con una seconda bottiglia della stessa annata, poi tappata, saturando lo spazio vuoto con l'azoto.

Numerose degustazioni fra le bottiglie decantate e non della stessa annata hanno provato la qualità del metodo, in alcuni casi benefico a ridimensionare la riduzione iniziale.

Analisi sul potenziale redox e ossigeno disciolto sono state fatte nel corso degli anni.

Questa decisione non pregiudica la capacità di invecchiamento delle bottiglie già messe in commercio a seguito della decantazione.

Il Trebbiano non viene mai decantato e mai lo è stato.

# Più facile da leggere

## Un nuovo modo per sapere l'anno di decantazione

Fino ad ora abbiamo stampato l'anno di decantazione sul nuovo tappo della bottiglia decantata. Ora, inizieremo ad indicare la data di decantazione anche sul collarino della bottiglia decantata così da rendere più facile la lettura prima ancora di dover togliere la capsula della bottiglia.

04



A woman with short, curly hair is smiling warmly while holding a camera. The image is overlaid with a semi-transparent red filter. The word "Servizio" is written in a white, serif font across the center of the image.

Servizio

# Servizio

## Invecchiamento, servizio, assaggio

Le uniche raccomandazioni sono di far riposare il vino per almeno cinque giorni dopo un viaggio, di aprire la bottiglia al momento del servizio e di servire il liquido in calici dal fondo ampio e dalla forma slanciata, è in questo terzo luogo di nascita che potremmo ripercorrere la vita che dalla pianta si è dipanata attraverso mille vicende, prima di morire nel nostro spirito.

Una buona idea potrebbe essere di lasciare le bottiglie continuare ad invecchiare orizzontalmente nella cantina e di lasciare una bottiglia riposare verticalmente, pronta per il servizio.

Siamo sicuri che con l'aiuto di tutti i nostri clienti, sommelier, appassionati riusciremo a fare il modo che il vino possa essere versato pulito e puro senza doverlo separare troppo presto del suo deposito.