



A close-up photograph of a person's hands pouring wine from a bottle into a glass. The scene is bathed in a deep red light, creating a warm and intimate atmosphere. The person's face, wearing glasses, is visible in the background, looking down at the glass. The text "Epoca di decantazione" is overlaid in a 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 dei vetri 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 un'espressione 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. Qui la sostanza fenolica, composta dagli antociani e dai tannini, si fortifica anche grazie al ruolo dell'acidità. Per conservare il più a lungo possibile questa trama, Emidio trasferisce il vino dal cemento al vetro delle bottiglie in tempi relativamente brevi. Le fecce nobili, inevitabili quanto preziose, nutrono e proteggono il liquido in una sorta di reciprocità che si prolunga fino a quando il vino lascia la cantina per raggiungere

i clienti. Non si tratta di un deposito grossolano, vista la cura nelle macerazioni e la custodia della massa 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, motivo in più quindi per dividerli dal liquido abbastanza presto intervenendo dopo dieci anni di affinamento. 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 anche l'uso dell'anidride solforosa è stato sensibilmente ridotto. Questi sono tra i motivi principali che hanno consigliato di allungare fino a vent'anni il limite dopo il quale intervenire con la decantazione.

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 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 attraverso la quale i profumi, il sapore, la componente tattile e l'eredità gustativa trovano una loro reciproca relazione: 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

Alla fine di un lungo periodo di riflessione, abbiamo deciso di estendere il tempo di invecchiamento dopo il quale cominciamo a decantare le bottiglie.

Fino a oggi il limite era dieci anni, da ora in poi aspetteremo vent'anni di affinamento prima di cominciare a decantare le nostre bottiglie.

La prima annata che andrà in commercio decantata sarà il Montepulciano d'Abruzzo 2002. Le annate più giovani della 2002 saranno messe in commercio senza essere decantate, le bottiglie più vecchie della 2002 saranno distribuite 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, prese dalla cantina di invecchiamento sei alla volta, vengono poste in una cassetta in legno dotata di una piccola inclinazione all'insù che consente di mantenerle coricate e stapparle non facendo uscire il vino, che in questo modo non s'intorbidisce. Dopo averlo assaggiato, il liquido viene fatto scivolare senza imbuto dal collo della vecchia bottiglia sul collo della nuova. Questa è poi colmata con una seconda bottiglia della stessa annata, viene chiusa con un tappo nuovo, saturando lo spazio vuoto con l'azoto.

Numerose degustazioni di esemplari della stessa annata, decantati e non, 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.