

## Comunicato stampa

### **Spatium Pinot Blanc 2023:**

#### **Nuove prospettive per coltivazione e abbinamenti gastronomici**

*Come si sviluppa il Pinot Blanc? Quali sfide comporta? E come si inserisce questo particolare vino bianco in una sequenza di pietanze? L'evento "Spatium Pinot Blanc" ad Appiano ha affrontato proprio le questioni centrali relative a coltivazione, crescita qualitativa e consumo di uno dei vitigni e vini bianchi più rinomati a livello mondiale.*

"Spatium Pinot Blanc" è giunto quest'anno alla sua quarta edizione, imponendosi come una delle manifestazioni leader nel settore del Pinot Bianco. Non c'è da meravigliarsi, dunque, se anche gli eventi organizzati nell'ambito delle sue giornate sono stati presenziati da esperti di massimo livello: ricercatori, scienziati, produttori e non da ultimo master of wine e sommelier hanno assolto magistralmente il compito di analizzare nel dettaglio le potenzialità del Pinot Blanc in campo gastronomico.

#### **Nuovi dati scientifici**

Nella prima parte del convegno ha preso la parola la scienza. Florian Haas e Ulrich Pedri del Centro di Sperimentazione Laimburg hanno presentato nuovi elementi scientifici relativi alla coltivazione del Pinot Blanc, acquisiti nell'ambito di uno studio su zone di coltivazione, momento della vendemmia e durata della macerazione. Tra i dati presentati: a causa del riscaldamento globale e la conseguente previsione di aumento delle temperature, la coltivazione del Pinot Blanc può essere estesa anche a quote maggiori, ma le fasce più basse godranno in futuro di un elevato potenziale di qualità.

Con Christian Philipp dell'Istituto federale austriaco di Istruzione Superiore e Ufficio federale di Viticoltura e Frutticoltura di Klosterneuburg, nell'ambito dell'edizione di quest'anno di "Spatium Pinot Blanc" i partecipanti al simposio hanno avuto anche l'occasione per pensare fuori dagli schemi. Il ricercatore ha, infatti, presentato i risultati di uno studio austriaco sui profili aromatici del Pinot Blanc.

#### **L'abbinamento gastronomico del Pinot Blanc**

In occasione dell'edizione di quest'anno di "Spatium Pinot Blanc", l'attenzione si è concentrata anche sulle qualità di questa etichetta come accompagnatrice gastronomica. Robin Kick, Master of Wine, ha esaminato le diverse varietà di Pinot Bianco e le possibilità di questo vino sul

mercato internazionale e italiano, mentre la sommelier Melanie Wagner ha condiviso le conoscenze in merito della gastronomia tedesca.

Le eccellenti doti del Pinot Bianco come accompagnatore gastronomico sono state dimostrate nell'ambito di "Spatium Pinot Blanc" anche tramite una degustazione: durante la serata enogastronomica "Pinot Blanc e asparagi – una fusione perfetta", i viticoltori di Appiano hanno avuto la possibilità di presentare diversi tipi di Pinot Bianco in abbinamento ai piatti di giovani chef locali. "Il suo stile elegante e discreto rende il Pinot Bianco l'accompagnatore gastronomico ideale" è stato dichiarato durante l'evento, "peccato solo che queste sue qualità siano ancora poco note".

### **In corsia di sorpasso**

"Spatium Pinot Blanc" serve quindi anche a dare nuovo slancio alle possibilità di abbinamento del Pinot Bianco in ambito gastronomico. Questo perché negli ultimi anni il Pinot Blanc è stato spesso nell'ombra di altre varietà di maggiore tendenza come lo Chardonnay e il Sauvignon Blanc. A torto, come afferma con convinzione Hans Terzer, uno dei promotori dell'evento nonché enologo della Cantina San Michele Appiano: "Se si riesce a portare in bottiglia il Pinot Blanc conservandone il sottile aroma fruttato e il discreto retrogusto speziato, allora questo vino riesce, come poche altre etichette, a incontrare il gusto dei consumatori."

### **Per richieste dei media:**

[press@suedtirolwein.com](mailto:press@suedtirolwein.com)

T +39 0471 978 528 / +39 339 1895544