



DEGUSTAZIONE

Das Langefeld, l'eleganza del Pinot Nero firmato Pfitscher



di **Paolo Valente** pubblicato il 10 maggio 2023

Das Langefeld (letteralmente il campo lungo) è un toponimo ed è il nome del vigneto che **Klaus Pfitscher**, allora ventiquattrenne, piantò nel 1984: uve **Pinot Nero**, cloni borgognoni.

Da qui provengono le uve utilizzate per il nuovo vino che di quel vigneto porta il nome: **Pinot Nero Riserva Alto Adige Doc Vigna Das Langefeld**. La prima edizione, dell'eccellente annata 2019, è stata presentata qualche giorno fa e verrà distribuita dal mese di novembre 2023. Le quantità sono limitatissime, solo 1296 bottiglie, 10 magnum e 3 jéroboam.



È un vino nato dal cuore della famiglia **Pfitscher**, frutto di tante prove ed esperimenti iniziati già nel 2013, un progetto nel quale tutta la famiglia si è impegnata e ha creduto. La famiglia Pfitscher è una famiglia vera, unita e simpatica. Papà Klaus ha oggi lasciato le redini dell'azienda ai figli ma li segue da vicino in un rincorrersi di occhiate e di sorrisi e, con ammirazione, orgoglio e amore, ricorda frasi e atteggiamenti di suo padre recentemente scomparso a 92 anni. Monika, madre e moglie, vigila da lontano tenendo tutto sotto controllo. E poi loro, i tre figli. Daniel si occupa della parte commerciale e marketing. Hannes, l'enologo, dopo alcune esperienze in giro per il mondo è ritornato in azienda con le idee chiare, con tanto entusiasmo e tanta voglia di sperimentare. Esperimenti che non sempre danno vita a vini ma che sono fondamentali per aggiungere, tassello dopo tassello, esperienza e conoscenza. E, non ultima, Marion, la mente creativa, coinvolta nell'organizzazione degli eventi.

Lo stile di Pfitscher è tutto racchiuso nell'**eleganza** e nella **purezza** dei sentori che si riscontrano nei vini di tutta la produzione, bianchi e rossi. E lo stile è il *fil-rouge* che si ritrova in tutti i dettagli aziendali: dalla cantina alla sala di degustazione. Una precisione quasi maniacale nei processi di cantina che dimenticano l'uso delle sostanze e lasciano spazio alla capacità di rispettare la materia prima, di altissima qualità.

Il *Vigna Das Langefeld* è una nuova espressione di Pinot Nero che si va ad aggiungersi alle altre due già in produzione: nel **Fuxleiten** si rivela un vino succoso, fresco e dalla piacevole godibilità che in **Matan** riserva, si impreziosisce di struttura e volume che, lungi dall'appesantirlo, ne amplificano le caratteristiche.



Di un luminoso color vermiglio con sfumature granato, il *Vigna Das Langefeld* matura per 12 mesi in barrique poi per altri 6 in legno grande e affina 30 mesi in bottiglia. Elegante e fine, si apre sui sentori della frutta matura, dell'agrumo rosso; gli accenni balsamici e floreali, di menta e di alloro, ne ampliano la complessità. Eccellente l'equilibrio tra l'acidità e la mineralità; il tannino è sottile e accompagna il sorso nella sua lunghissima persistenza. Una nota di frutta concentrata e croccante nel finale ricorda la gioventù di questo vino pensato per durare nel tempo. Un grande Pinot Nero che si pone come punto fermo nello stile dei pinot dell'Alto Adige tesi, sempre più, a privilegiare la soavità e l'eleganza rispetto alla struttura e al corpo.

Il vigneto Das Langefeld si trova a 550 metri di altitudine nella MGA Gleno, una frazione del comune di Montagna in una delle zone più vocate per la coltivazione del pinot nero. La particella da cui provengono le uve per questa riserva è di circa 4000 metri quadrati e si trova nella parte centrale del vigneto su terreni argillosi con substrato calcareo.

<https://www.jamesmagazine.it/wine/das-langefeld-leleganza-del-pinot-nero-firmato-pfitscher/>