

Portegnac 9: è nato un Brandy frutto di un lungo lavoro

WR

[caption id="attachment_18113" align="right" width="300"]



Bruno Pilzer[/caption]

Lo scorso ottobre ha segnato una data importante per la distilleria Pilzer: ha sancito infatti la nascita di Portegnac 9 - il Brandy, un prezioso distillato frutto di un lungo e complesso processo, iniziato nel lontano 1987 quando il giovane Bruno Pilzer raggiunse un illustre professore di Viticoltura e di Enologia, di nome Attilio Scienza, in Francia, nelle zone di Cognac e Armagnac, con il preciso compito di imparare la distillazione del vino e i segreti dell'invecchiamento del distillato. Naturalmente il tutto era da farsi in pochi giorni. Potrebbe sembrare oggi una favola, o una pazzia, ma è proprio così che Pilzer imparò l'arte della distillazione del vino; anzi, imparò anche qualche piccolo segreto in più sulla preparazione del vino base, ricevendo in aggiunta preziose informazioni sull'invecchiamento. La "missione" non ebbe però seguito fino a quando la vecchia distilleria Pilzer, non si trasferì nella località trentina di Portegnago - che in dialetto locale, da sempre, è pronunciata come "Portegnac". Nel momento stesso della costruzione della nuova distilleria è infatti nata la voglia di realizzare quel desiderio concepito in Armagnac, e di fare così un grande distillato di vino invecchiato a Portegnac, nel bel mezzo delle Alpi italiane. Sembrava un sogno pensare al Cognac e all'Armagnac stando a Portegnac, in Valle di Cembra, in mezzo a una natura bellissima, ma completamente fuori del mondo. Un sogno, una follia, quasi un affronto alla Grappa, regina incontrastata della storia della verdissima valle trentina. Ma l'assonanza era troppo forte, e le recenti esperienze nel mondo della distillazione del vino troppo vive per lasciare andare tutto quanto. Così, dopo aver fatto un nuovo corso di aggiornamento all'Università francese di Segonzac, Bruno Pilzer - il cosiddetto "orso Bruno" - era pronto.

Nell'autunno del 2003, spronati dal papà, Bruno e il fratello Ivano si sono messi all'opera selezionando i grappoli di Lagarino, uva bianca particolarmente acida, e hanno optato per una fermentazione molto delicata e molto lunga. Poi, via con la distillazione, seguendo i dettami della migliore scuola d'Oltralpe in merito anche al periodo ottimale - il gennaio successivo a quello della vinificazione. All'epoca non sono mancati anche altri contributi importanti, come quello di Guido Fini di Villa Zarmi, che ha incoraggiato i due fratelli nell'impresa e ha condiviso con loro i frutti della sua esperienza di settore. La distillazione è stata fatta con l'alambicco discontinuo a bagnomaria, e

