



ACQUISTATO IL

"Vom Buntsandstein" Pinot Noir Pfalz 2024

2024

Leggero e vibrante



La Vigna

Terreno	Calcareo argilloso
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Palatinato
Uve	Pinot Noir 100%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 4 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Fermentazione in acciaio, affinamento in acciaio

Sensazioni

Un Pinot Nero leggero e fruttato, proveniente dal tipico terreno di arenaria rossa facilmente riscaldabile, adatto a diverse occasioni. Al naso offre tipici aromi di frutti di bosco rossi e neri e alla bocca, abbinati a delicate note tostate. Al palato, è meravigliosamente morbido e continua a offrire un'ampia frutta.

Tra i vigneti del Palatinato, dove il sole riscalda una particolare pietra arenaria rossa che sembra trattenere l'energia del giorno per restituirla alle vigne durante la notte, qui nasce il Pinot Noir Vom Buntsandstein di Weingut Pflüger, un rosso che rompe gli schemi del classico vino tedesco rigoroso per abbracciare una beva scattante e solare. Siamo a Bad Dürkheim, nel cuore di una delle regioni vinicole più affascinanti della Germania. Qui la famiglia Pflüger coltiva la terra dal lontano XVII secolo. Questo vino rientra nella categoria dei Qualitätswein del Pfalz, una denominazione che garantisce standard qualitativi elevati. Il vitigno utilizzato è il Pinot Noir in purezza, localmente chiamato Spätburgunder, che in questo angolo di Germania ha trovato una seconda casa ideale. Le uve vengono coltivate seguendo i ritmi della natura, senza l'uso di pesticidi o concimi sintetici. In cantina il lavoro è purista: la fermentazione avviene in modo spontaneo in acciaio per preservare l'integrità del frutto. Anche l'affinamento prosegue in vasche d'acciaio, una scelta precisa per evitare che il legno possa coprire le delicate sfumature varietali e le note minerali donate dall'arenaria. Il risultato è un rosso giovane, vibrante e incredibilmente pulito. Colore rosso rubino luminoso e trasparente, al naso è un'esplosione di piccoli frutti rossi: fragoline di bosco, lampone e una ciliegia croccante che invita subito all'assaggio. Con un po' di ossigenazione emergono sottili note di sottobosco e un accenno di spezie dolci, quasi tostate, nonostante l'assenza di legno. In bocca è meravigliosamente morbido e scorrevole, con una freschezza agrumata che rende ogni sorso dinamico. I tannini sono setosi, quasi impercettibili, e chiude con un finale pulito che richiama la mineralità del suolo. Vino estremamente versatile, va provato con un tagliere di affettati e formaggi o con piatti a base di carni delicate. Ottimo anche con una grigliata di pesce grasso come il salmone o il tonno, servendolo leggermente fresco a circa 14-16 gradi.

Nel cuore della Pfalz, o Palatinato, esiste un luogo magico come Bad Dürkheim. Siamo lungo la celebre Strada del Vino tedesca, in una regione baciata da un clima quasi mediterraneo, dove accanto alle vigne crescono fichi, mandorli e limoni. Qui la famiglia Pflüger, in oltre due secoli, è riuscita a trasformare una tradizionale azienda agricola mista in un punto di riferimento internazionale per la viticoltura d'avanguardia. Quando il concetto di "biologico" era ancora lontano dai radar del mercato globale, Bernd Pflüger ebbe un'intuizione coraggiosa: abbandonare la chimica per tornare a un'agricoltura rispettosa dei cicli naturali. Questa visione pionieristica è stata raccolta e portata a un livello successivo dal figlio Alexander, che nel 2008 ha convertito l'intera tenuta alla biodinamica, ottenendo la prestigiosa certificazione Demeter. Per Alexander la biodinamica non è una moda, ma una "scelta di libertà". Significa rigenerare il suolo, favorire la biodiversità e permettere a ogni pianta di trovare il proprio equilibrio. Non terreni spogli, ma un ecosistema vibrante di erbe, fiori e insetti, protetto dai caratteristici muretti a secco in arenaria rossa che accumulano il calore del giorno per rilasciarlo durante la notte. Se in vigna il lavoro è meticoloso, in cantina la parola d'ordine è "minimalismo". Alexander interviene il meno possibile: fermentazioni spontanee con lieviti indigeni, nessuna chiarifica invasiva e un uso

sapiente del legno per lasciare che il vino respiri e maturi con i suoi tempi. Il risultato sono vini "di carattere, profondità e patria", non costruiti per compiacere subito il palato con profumi artificiali, ma per emozionare chi cerca l'autenticità.