



## Cantina Pelz: vini di montagna che raccontano un territorio

**Il vino in Val di Cembra è una tradizione a cui si aggiunge una particolare attenzione per il territorio e la sua valorizzazione. Qui i fratelli Pelz producono vini identitari, espressione di un'area unica**



I vigneti dell'azienda (Foto © Matilde Morselli).

Il Trentino-Alto Adige è una delle regioni italiane che meglio riesce a unire le bellezze naturalistiche, il piacere del cibo genuino e una tradizione enoica tra le più importanti d'Italia.

### **La Val di Cembra e la storica tradizione enoica**

La **Valle di Cembra** – racchiusa tra la sponda mite del Lago di Garda, il fondo valle e l'area dolomitica di Fiemme – è particolarmente vocata alla produzione di vini di qualità. Costituita da sette piccoli centri abitati arroccati sulle pendici della valle, rappresenta uno degli esempi più calzanti di produzione eroica perchè praticata su territori impervi con una pendenza superiore del 30%. Qui i filari insistono su terrazzamenti dai 200 ai 1000 m sul livello del mare e tutto il lavoro è praticato senza l'ausilio di mezzi meccanici.

L'altimetria consente di guadagnare in luminosità e la posizione permette di godere dell'influenza positiva dei venti leggeri provenienti dal Benaco; la matrice del terreno è costituita prevalentemente da roccia vulcanica effusiva che, con il passare del tempo, ha costituito una base di ciottoli di porfido con una presenza di sabbia e calcare notevole.

Un areale con queste caratteristiche accoglie vigneti che possono dare il meglio di loro stessi evini con una complessità organolettica molto interessante, dal **Pinot Bianco** al **Kerner**, dallo **Chardonnay** al **Riesling** e **Müller-Thurgau** ma anche vini a bacca rossa come **Schiava** e **Pinot Nero**.

## Cantina Pelz: una produzione rispettosa del territorio

Tra i produttori locali orgogliosi e appassionati, ci sono i **fratelli Diego, Michele e Franco Pelz**. Dal 1994, a Cembra Lisignago producono le maggiori espressioni enoiche della loro terra. La cantina, biologica dal 2019, coltiva 12 ettari di vigna sul versante sud-orientale, con varietà autoctone e internazionali.



I tre fratelli Pelz, titolari dell'azienda (Foto © Pelz).

L'intera produzione della **Cantina Pelz** si basa su un'attenzione severa all'intero processo produttivo a partire dalla vigna. La vendemmia è eseguita a mano con l'aiuto delle bigonce, per conservare integro il grappolo e «*non perdere quello che l'uva ha di suo*», spiega **Michele Pelz**.

La valorizzazione del territorio per questi vignaioli è più importante delle regole imposte dal mercato: «*La vigna dà quello che può darti e per questo non vogliamo snaturare il prodotto*», aggiungono i Pelz.

## Vini trentini Pelz

Michele Pelz, insieme alla moglie Alessia, ci ha accolto e accompagnato in un percorso degustativo ricco di sentori tipici delle uve di queste montagne, raccontandoci come nascono i loro vini.

Il **Riesling**, **Traminer** e **Lagrein** sono coltivati a **400/500 metri** di altimetria mentre il **Müller-Thurgau** e il **Kerner a 600 metri**. La fermentazione può avvenire spontaneamente oppure attraverso l'uso di lieviti selezionati e quasi tutti i vini passano 6 mesi in acciaio, 1-2 travasi per poi passare all'imbottigliamento. **Pinot nero**, **Lagrein** e **10 Vendemmie**, invece, affinano in legno passando in acciaio solo per 8 ore, il tempo necessario per preparare le barrique.

**10 Vendemmie**, l'unico passito prodotto, è un blend composto da dieci annate diverse affinate in altrettante barrique che vengono assemblate in percentuali differenti a seconda delle caratteristiche di ciascun vino.



Un'altra immagine dei vigneti Pelz (Foto © Matilde Morselli).

## L'uso del tappo a vite, una scelta di sostenibilità

---

Una delle scelte controcorrente che i fratelli Pelz hanno portato avanti con tenacia è l'introduzione del tappo a vite, una scelta di sostenibilità in linea con il metodo produttivo biologico.

Questo tipo di tappo, inoltre, consente una chiusura termica che riduce notevolmente il passaggio dell'aria e quindi diminuisce il pericolo di ossidazione o la creazione di muffe che potrebbero rovinare un vino che risulterà, inoltre, anche più longevo.

L'azienda dei fratelli Diego, Michele e Franco Pelz è un esempio di come si può essere produttori capaci di un vino specchio del suo territorio; rimangono lontani da social media e dal mercato vitivinicolo di massa e continuano ad essere tenacemente convinti del valore della tradizione. In questa azienda l'uva e l'uomo uniscono le forze, quello che l'ambiente circostante offre in termini di clima, terreno e anche difficoltà, viene vissuto a vantaggio del vino che nel calice presenta un profilo gusto-olfattivo ricco e complesso.

### **Cantina Pelz**

Località Cavade – Cembra Lisignago (TN)

[Sito web](#)

#### **Data di creazione**

14/10/2021

#### **Autore**

matilde-morselli