Emidio Pepe Trebbiano d'Abruzzo 2019



EMIDIO PEPE, ABRUZZO, ITALIA **Nat**

Rypälelajikkeet	Trebbiano
Alkoholi	13,0 %
Viinialue	DOC Trebbiano d'Abruzzo.
Laatikkokoko	6 kpl/laatikko
Muuta	Rypäleet on kerätty käsin ja puristettu jaloilla murskaamalla. Viini kypsyy sementtiastioissa vuoden ajan.

Emidio Pepe

ABRUZZO, ITALIA

Legendaarinen Emidio Pepe syntyi vuonna 1932 Torano Nuovossa Abruzzossa ja asuu edelleen samalla maatilalla. Pepen suku on viljellyt samoja viinitarhoja vuodesta 1899 ja myös seuraavat sukupolvet ovat jo tilalla täydessä työn touhussa. Emidion ottaessa tilan haltuunsa vuonna 1964 oli tarhoja yksi hehtaari, jonka sadon hän päätti pullottaa ja myydä mustana kultana. Tuolloin oli modernisaatio kovassa huudossa, mutta Emidio valitsi oman polkunsa.
Emidiolla on jo yli 50 vuoden kokemus ja tarhoja on nykyään 15ha; 8,5ha Montepulciano d'Abruzzo ja 6,5ha Trebbiano d'Abruzzo. Hän käy edelleen päivittäin kävelyllä tarhoillaan ja hänen rinnallaan työskentelee kaksi tytärtä Daniela ja Sofia, sekä tyttärentytär Chiara. Viinikellari rakennettiin vuonna 1975, mutta tammitynnyrien sijaan viinit saavat kypsyä pulloissa.
Pepen suku tunnetaan jääräpäisyydestään, mutta biodynaamisuuden suhteen elävä legenda on edes osittain väistynyt. Emidio on tietämättään noudattanut aina joitakin biodynaamisuuden periaatteita, mutta tarhoista vastaava Sofia on saattanut käytännöt sertifioidulle biodynaamisuuden tasolle hiljalleen vuodesta 2005 alkaen, vaikkei Emidio olekaan kaikesta ollut yhtä mieltä.
Emidio Pepen perinteinen tapa valmistaa viinejä tarkoittaa mm. sitä, että koneita on mahdollisimman vähän. Sato korjataan käsin. Trebbianon osalta mehu puristetaan perinteisesti jalan ja Montepulciano käsin kahteen pekkaan ritilän päällä. Kaikki viini käytetään sementtitankeissa, jossa Trebbiano viettää 6kk ja Montepulciano 2 vuotta. Viinit pullotetaan kellariin ikääntymään ja vasta kun ne ovat Emidion mielestä riittävän kypsiä ne myydään. Vasta silloin viini kaadetaan uuteen puhtaaseen vastaetiketöityyn pulloon suodattamatta.