



Alto Adige

Plötzner 2025:

*il Pinot Bianco simbolo di Cantina Sankt Pauls
celebra la sua 40esima annata*

Il Plötzner Pinot Bianco Alto Adige DOC di Cantina Sankt Pauls celebra con l'annata 2025 la sua **40esima vendemmia**, disponibile sul mercato a partire da giugno. Un traguardo significativo per la storica cantina cooperativa altoatesina, fondata nel 1907 a San Paolo, nel comune di Appiano sulla Strada del Vino, dove il **Pinot Bianco** si è affermato come fiore all'occhiello della produzione.

«Siamo orgogliosi di questo importante anniversario», afferma il presidente **Bernhard Leimegger**. «In questi quattro decenni, il Plötzner è diventato il **vino identitario di Cantina Sankt Pauls**, capace di rappresentare in modo autentico sia la nostra area di produzione sia le nostre **190 famiglie di viticoltori**, che con passione e grande impegno si prendono cura dei loro vigneti. Questo anniversario è un momento di orgoglio e festa per tutta la comunità del paese di San Paolo, che nella viticoltura ha trovato una parte fondamentale della propria identità».

La nascita del Plötzner risale al **1986**, quando l'allora enologo Valentin Spitaler decise di creare una **selezione** di Pinot Bianco dal profilo ben definito. La scelta cadde sui **vigneti più alti**, situati attorno al maso Plötzner (*Plötznerhof*), a circa **650 metri di altitudine**, sopra il paese di San Paolo, nei pressi di Castel Boymont. Queste parcelle di Pinot Bianco si distinguevano per una marcata acidità delle uve, capace di conferire al vino grande freschezza ed eleganza.

«Una scelta che si è rivelata vincente nel tempo: annata dopo annata, il Plötzner si è consolidato per il suo spiccato **carattere alpino**, pure espressione del nostro territorio, fortemente plasmato dalle montagne», sottolinea **Philipp Zublasing**, enologo di Cantina Sankt Pauls. «Partendo da circa 1 ettaro iniziale, la superficie è cresciuta fino agli attuali 8 ettari dedicati al Plötzner. Gli appezzamenti, poco distanti tra loro, si estendono dai **520 ai 670 metri di altitudine**, tutti situati ai piedi del **Monte Macaion** ed esposti a est. Sono accomunati dalla stessa composizione del terreno: **suoli dolomitico-calcarei di origine postglaciale**, che contribuiscono in modo determinante al profilo del vino. Le viti hanno un'età compresa tra i 20 e i 50 anni e, soprattutto nelle parcelle più alte e storiche, sono ancora in parte allevate secondo il tradizionale sistema a pergola».



Il tipico **microclima fresco e ventilato** delle pendici della Costiera della Mendola, caratterizzato da **importanti escursioni termiche** tra giorno e notte, favorisce una maturazione ottimale delle uve e lo sviluppo della caratteristica **trama acida del vino**. La vendemmia viene effettuata rigorosamente a mano, mentre la vinificazione e l'affinamento avvengono prevalentemente in tini di **acciaio inox**, con una piccola parte maturata in **grandi botti di legno**.

«Oggi produciamo circa 49.000 bottiglie di Plötzner, un numero che può variare leggermente a seconda dell'annata», spiega il direttore commerciale **Tobias Leimgruber**. «Il Plötzner è un vino apprezzato su tutti i mercati e si distingue per il suo carattere ben riconoscibile, rimasto costante negli anni. Questo ha contribuito a consolidarne il suo ruolo di etichetta di riferimento della nostra produzione, che trova nello **stile alpino** il proprio filo conduttore».

Il **Plötzner Pinot Bianco 2025** si esprime con aromi di mela verde e pesca bianca, accompagnati da note floreali e sfumature erbacee. Al palato rivela **freschezza ed eleganza**, con un sorso minerale e sapido, capace di raccontare con precisione il suo territorio d'origine. La nuova annata, proposta con un'**etichetta celebrativa dedicata ai 40 anni**, sarà disponibile sul mercato a partire da giugno 2026.

Cantina Sankt Pauls, fondata nel 1907 da 36 viticoltori del comune di Appiano sulla Strada del Vino, conta oggi 190 soci che si prendono cura di 185 ettari di vigneti condotti secondo i principi della viticoltura integrata (certificata SQNPI dal 2023). I vigneti sono distribuiti prevalentemente nelle frazioni attorno al paese, fino a raggiungere il cuore del centro abitato di San Paolo. Le superfici vitate si distinguono per una straordinaria varietà di esposizioni, altitudini – dai 290 ai 670 metri s.l.m. – e composizioni dei suoli, formati nel corso dell'ultima era glaciale. Un vero gioiello è rappresentato dal ripido pendio nella frazione di Missiano, dove si trovano vigne di Pinot Bianco che raggiungono fino a 100 anni di età: uno dei vigneti più antichi dell'Alto Adige, testimonianza preziosa della lunga tradizione vitivinicola a San Paolo.