



Alto Adige

**Cantina Sankt Pauls:
Kalkberg Pinot Bianco 2023,
la prima vendemmia a firma di Philipp Zublasing**

Cantina Sankt Pauls presenta l'annata 2023 del Kalkberg Pinot Bianco Alto Adige DOC, la prima vendemmia firmata dall'enologo Philipp Zublasing. Un vino che nasce dalla selezione delle migliori parcelle e uve di Pinot Bianco coltivate attorno al paese di San Paolo e che interpreta, con eleganza e tensione, il rinnovato percorso stilistico della storica cooperativa altoatesina.

Cantina Sankt Pauls, febbraio 2026 – Con il **Kalkberg 2023 Pinot Bianco** Alto Adige DOC, **Cantina Sankt Pauls** presenta la prima annata di questo vino seguita interamente da **Philipp Zublasing**, in carica da luglio 2023. Un'etichetta che ha l'obiettivo di rappresentare l'**espressione più raffinata del Pinot Bianco** di San Paolo e che si inserisce in una fase di rinnovamento aziendale e di evoluzione stilistica dei vini.

Il **Kalkberg** nasce da una **selezione meticolosa di parcelle e filari di Pinot Bianco** situati sopra il paese di San Paolo, nel comune di Appiano sulla Strada del Vino, tra **460 e 580 metri di altitudine**. A seconda dell'andamento dell'annata, il vino è composto mediamente da quattro parcelle, numero che può variare leggermente in funzione delle condizioni climatiche e qualitative. I vigneti, esposti prevalentemente a est, si trovano ai piedi del **Monte Macaion**, angolo nord-occidentale della Costiera della Mendola. Qui le viti affondano le radici in **suoli calcareo-dolomitici**, ben drenanti, ricchi di minerali e caratterizzati da una struttura ghiaiosa, elementi che contribuiscono in modo decisivo al profilo del vino.

Il nome stesso, **Kalkberg**, richiama chiaramente le caratteristiche del territorio e del suolo: **Kalk** fa riferimento alla componente calcarea dominante dei terreni delle parcelle selezionate, mentre **Berg** rimanda alla località di Appiano-Monte (Eppan-Berg), sopra il paese di San Paolo, dove si trovano gli appezzamenti. Anche il design dell'etichetta riflette il **profondo legame con il territorio**: le curve di livello raffigurate rappresentano uno degli appezzamenti selezionati per la produzione del **Kalkberg**, rafforzando il concetto di una accurata **micro-zonazione** condotta a monte.

L'**annata 2023** è stata complessa dal punto di vista meteorologico e ha richiesto un impegno straordinario alle **190 famiglie di viticoltori** della cantina cooperativa fondata a San Paolo nel 1907. La primavera è stata caratterizzata da scarse precipitazioni e temperature fresche, mentre l'estate si è rivelata calda e umida, con alcuni picchi termici. Settembre ha segnato una svolta positiva: giornate soleggiate e notti fresche, con escursioni termiche equilibrate, hanno favorito una **maturazione lenta e completa delle uve**.

«Nel 2023 temperature, precipitazioni e soprattutto l'umidità ci hanno posto di fronte a diverse sfide», spiega Philipp Zublasing. «Gli enormi sforzi compiuti dai nostri soci **in vigneto**, attraverso un **lavoro costante e altamente scrupoloso**, sono però stati ripagati. Le uve destinate al **Kalkberg** sono state raccolte tra il 25 e il 30 settembre, a seconda della parcella. Le settimane di settembre sono state decisive per raggiungere una maturazione ottimale: siamo riusciti a portare in cantina grappoli perfettamente sani, raccolti nel momento ideale per esprimere al meglio il potenziale del Pinot Bianco a San Paolo».



Dopo la **pressatura a grappolo intero**, il vino fermenta e affina per **12 mesi** in parte in **acciaio** e in parte in **tonneaux di rovere**, prevalentemente di secondo e terzo passaggio, con un uso molto limitato di legno nuovo; per concludere con almeno 10 mesi di affinamento in bottiglia. «In cantina cerco, annata per annata, di individuare il **percorso più adatto per ciascuna parcella**, attraverso **micro-vinificazioni**, adattando le scelte alle specificità di ogni vendemmia», prosegue Zublasing. «È un lavoro delicato, che vuole rendere omaggio, alla qualità delle uve senza sovrastarle: l'acciaio rimane centrale, il legno entra con misura, giusto quanto basta per conferire profondità. Il *Kalkberg* è pensato per raccontare il potenziale e il **carattere più raffinato del Pinot Bianco a San Paolo**».

Nel calice emergono note di fiori di campo, agrumi, albicocca e pesca. Al palato il *Kalkberg* 2023 si distingue per **grande tensione**, un corpo intenso sostenuto da un'acidità spiccata che dona **eleganza, profondità e prospettiva di evoluzione**.

«Il *Kalkberg* rappresenta per noi la sintesi delle parcelle e delle uve di Pinot Bianco che hanno espresso il meglio in una determinata annata. In generale, il **Pinot Bianco** è il pilastro produttivo più significativo di Cantina Sankt Pauls e occupa una quota importante dei vigneti attorno al nostro paese, circa il 17%, una percentuale rilevante per una cantina cooperativa che, per sua natura, esprime la pluralità dei suoi soci e la molteplicità dei vitigni coltivati», spiega **Tobias Leimgruber**, direttore commerciale e marketing di Cantina Sankt Pauls. «La 2023 è la quinta annata prodotta del *Kalkberg* e, allo stesso tempo, la prima realizzata nell'ambito del nostro **rinnovato percorso stilistico**, avviato due anni e mezzo fa. Insieme ai vini *Schliff* Sauvignon, *Lehmstein* Pinot Nero Riserva e *Lagröll* Lagrein Riserva, il *Kalkberg* fa parte di una gamma concepita per una **definizione stilistica ricercata** e orientata all'**evoluzione nel tempo**, con l'obiettivo di una crescita coerente e progressiva nel posizionamento».

Del *Kalkberg* 2023 Pinot Bianco Alto Adige DOC sono state prodotte 5.200 bottiglie. La nuova annata sarà **disponibile sul mercato a partire dal 1° febbraio 2026**.

*Kellerei 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 650 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.*

*Le mura che ospitano la cantina, situata a pochi passi dalla piazza principale del paese, sono ancora quelle originali costruite agli inizi del Novecento. Distribuita su quattro piani, già all'epoca la struttura era considerata particolarmente innovativa: l'intero processo di pressatura avveniva – e avviene tuttora – per **gravità**. All'interno convivono moderni **serbatoi in acciaio** e grandi **botti di legno**, affiancati da **tonneaux e barrique**.*

*Cantina Sankt Pauls è inoltre presente sul mercato con il marchio **Praeclarus**, dedicato alla linea di **spumanti metodo classico**: il Praeclarus, nella sua espressione Brut, nasce a San Paolo nel 1979, ponendosi tra le prime etichette di metodo classico in Alto Adige.*