



Emidio Pepe

Emidio Pepe

Abruzzo

Emidio Pepe er en af Italiens mest ikoniske vinmagere, og hans vine nogle af vinverdens mest efterspurgte. Han grundlagde sit vineri i 1964, efter at have arbejdet side om side med sin far og bedstefar, der allerede i 1889 lavede vin i Casa Pepe. Emidio Pepe havde helt fra starten, en stærk tro på de lokale druer Montepulciano- og Trebbiano d'Abruzzo, og deres lagringsværdighed. En påstand og position han kun har underbygget i flere årtier.





Rosa hjælper til med håndetikettering

LAND

Italien

OMRÅDE

Abruzzo

PRIMÆR APPELLATION

Montepulciano d'Abruzzo

GRUNDLAGT

1964

EJER/VINMAGER

Emidio, Daniela og Sofia

STØRRELSE

15 ha.

DYRKNING

Økologisk

JORDBUND

Ler, kalk

DRUER

Montepulciano, Trebbiano, Pecorino

Gennem hele 55 årgange har han stået bag de eftertragtede vine, der altid har været dyrket med største respekt for naturen og med så lidt intervention i kælderen som overhovedet muligt. Kun anvendelse af vildgær, ingen enzymer eller andet designer hokus-pokus. I dag er Emidio Pepe drevet biodynamiske og naturligvis økologisk certificeret.

Døtrene Daniela og Sofia ejer og driver vinhuset idag, med god hjælp af børnebørnene Chiara og Elisa.

Vinene fra Emidio Pepe er verdenskendte for deres lagringsevne. De røde og hvide vine frigives sent, og kælderen indeholder mere end 350.000 flasker i årgange der rækker flere årtier tilbage. Vinene frigives først, når familien anser dem som klar til at sælge.

Der findes to forskellige aftapninger af vine der går ud fra kælderen. De yngste årgange, fra de unge vinstokke sælges kun på hjemmemarkedet, da de ifølge familien ikke tåler en lang transport. Eksportmarkedet får derfor kun den fineste aftapning fra de gamle vinstokke, og lagret mindst 6-7 år i kælderen inden frigivelse. Disse flasker bærer det eftertragtede "Selezione Vigne Vecchie" stempel.

Er vinene mere end 10 år gamle, kvalitets tjekkes hver eneste flaske i hånden. Vinen åbnes, inspiceres, dekanteres for bundfald, og genfyldes med samme årgang. Proppen der sættes i flasken, er påført årstal for dekanteringen. På denne måde garanteres og sikres kvaliteten i hver eneste flaske fra Emidio Pepes kælder. Dekanterings processen var gennem flere år Emidios Pepes hustru Rosas store speciale.



VINOVA