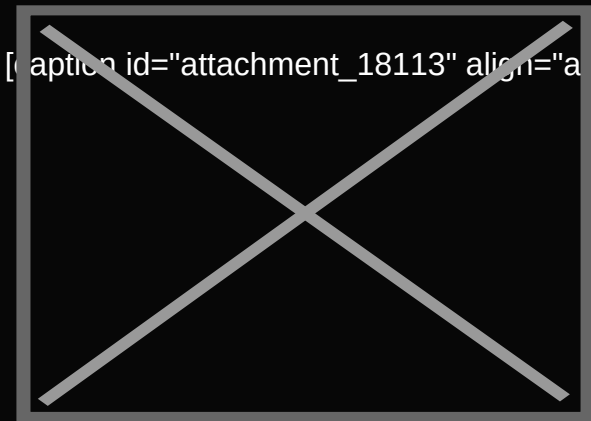


Portegnac 9: è nato un Brandy frutto di un lungo lavoro

logo-pilzer-monogramma1-1a4d0131



[caption id="attachment_18113" align="right" width="300"]

Bruno Pilzer[/caption]

Lo scorso ottobre ha segnato una data importante per la distilleria Pilzer: ha sancito infatti la nascita di Portegnac 9 - il Brandy, un prezioso distillato frutto di un lungo e complesso processo, iniziato nel lontano 1987 quando il giovane Bruno Pilzer raggiunse un illustre professore di Viticoltura e di Enologia, di nome Attilio Scienza, in Francia, nelle zone di Cognac e Armagnac, con il preciso compito di imparare la distillazione del vino e i segreti dell'invecchiamento del distillato. Naturalmente il tutto era da farsi in pochi giorni. Potrebbe sembrare oggi una favola, o una pazzia, ma è proprio così che Pilzer imparò l'arte della distillazione del vino; anzi, imparò anche qualche piccolo segreto in più sulla preparazione del vino base, ricevendo in aggiunta preziose informazioni sull'invecchiamento. La "missione" non ebbe però seguito fino a quando la vecchia distilleria Pilzer, non si trasferì nella località trentina di Portegnago - che in dialetto locale, da sempre, è pronunciata come "Portegnac". Nel momento stesso della costruzione della nuova distilleria è infatti nata la voglia di realizzare quel desiderio concepito in Armagnac, e di fare così un grande distillato di vino invecchiato a Portegnac, nel bel mezzo delle Alpi italiane. Sembrava un sogno pensare al Cognac e all'Armagnac stando a Portegnac, in Valle di Cembra, in mezzo a una natura bellissima, ma completamente fuori del mondo. Un sogno, una follia, quasi un affronto alla Grappa, regina incontrastata della storia della verdissima

