vinetur

Adega St. Michael-Eppan apresenta APPIUS 2022, com 57% de Chardonnay no lote

A 13.ª edição do lote branco do Alto Adige reflete um verão seco que antecipou a vindima para o final de agosto

sexta-feira, 6 de novembro de 2026



Na sexta-feira, 6 de novembro, durante a 35.ª Merano WineFestival, a Adega St. Michael-Eppan apresentou APPIUS 2022, a 13.ª edição do seu lote branco produzido no Alto Adige a partir de Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Grigio e Sauvignon Blanc.

A adega, situada em Appiano-Eppan, afirmou que o novo vinho tem como base o Chardonnay, que representa 57% do lote. O Pinot Blanc corresponde a 22%, seguido do Pinot Grigio, com 11%, e do Sauvignon Blanc, com 10%. Segundo o produtor, a composição foi escolhida para refletir o caráter da época de crescimento de 2022, que descreveu como soalheira e marcada por um longo período seco no verão.

Segundo a adega, este padrão meteorológico afetou a maturação das uvas e levou a uma vindima antecipada, que começou no final de agosto. O produtor afirmou que estas condições deram origem a um vinho com fruta madura, corpo e equilíbrio, preservando a frescura e a mineralidade associadas ao clima alpino da região.

A San Michele Appiano apresenta o APPIUS como um vinho de referência, concebido para interpretar cada colheita através de uma seleção das melhores uvas brancas da propriedade. O projeto teve início com a colheita de 2010, lançada pela primeira vez em novembro de 2014. Desde então, a adega tem lançado uma edição por ano, tratando o vinho tanto como expressão da colheita como edição de colecionador.

Nas notas distribuídas por ocasião do lançamento, a adega descreveu o APPIUS 2022 como um vinho de cor amarela intensa, com reflexos dourados e verdes. Segundo a descrição, revela aromas de fruta tropical, como ananás e papaia, seguidos de groselha-verde, salva, maçã, baunilha e notas florais, de menta e especiarias. Na boca, a adega destacou as especiarias pronunciadas, a textura ampla, a acidez viva e o final longo.

O produtor associou este perfil às vinhas situadas nas encostas do maciço de Mendel, onde as videiras crescem em solos calcários, pedregosos e morénicos. Segundo a adega, estas condições ajudam a definir a estrutura e a mineralidade do vinho. A adega apresentou também o APPIUS 2022 como um vinho com potencial de envelhecimento e versátil à mesa, sugerindo pratos como risoto de lagostins e, mais invulgarmente, sobremesas como crema catalana.

À semelhança das edições anteriores, o lançamento foi acompanhado por um novo design do rótulo. A adega afirmou que o nome APPIUS tem origem nas raízes romanas de Appiano e que a apresentação é redesenhada todos os anos para refletir a identidade da colheita. Para a garrafa de 2022, o rótulo foi criado pela Frontier e

desenvolvido em torno da ideia de harmonia, com referências visuais às proporções pitagóricas e aos intervalos musicais.

A adega afirmou que o APPIUS 2022 será comercializado numa edição limitada. A San Michele Appiano não divulgou o preço no material distribuído na sexta-feira, 6 de novembro.