



PINOT NERO GRAN ROSSO

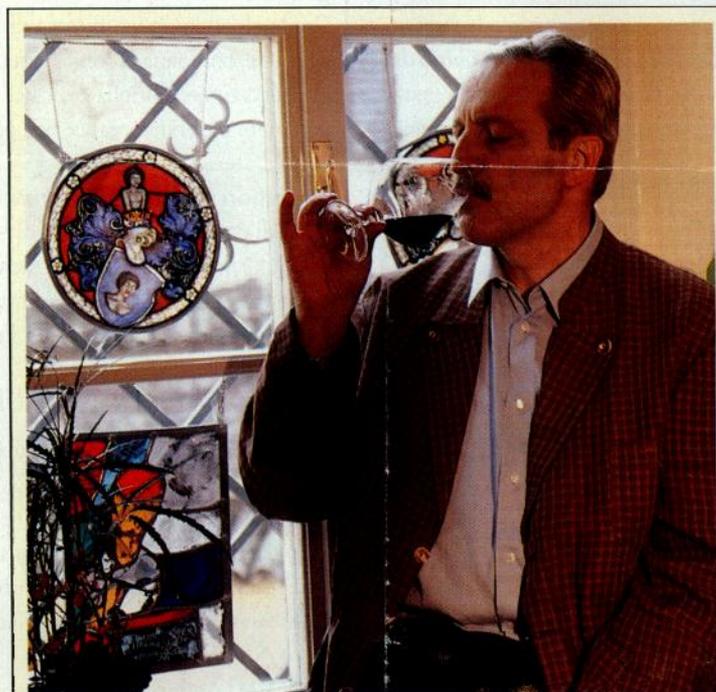
Il Pinot nero, da qualche anno a questa parte, è entrato anche in Italia nella hit parade dei vini rossi. A monte e a valle cioè, discendo di metafora, sia nella classifica di gradimento sia nelle preferenze dei produttori. Ed è buon segno, perché vuol dire che i nostri wine-maker hanno fiducia nelle proprie possibilità quanto basta per cimentarsi in un campo ritenuto, all'unanimità, difficilissimo. Vediamo perché.

Pinot nero è vino ed è vitigno. Varietà tra le più nobili, dà origine a vini tra i più grandi.

Lo Champagne, ad esempio: si avvale della buona struttura, della finezza e della «consistenza» del Pinot nero. Oppure, e si rimane sempre in terra francese, i vini della Borgogna, sogno massimo di ogni enofilo: i rossi sono tutti figli di un unico padre, il Pinot nero appunto. Ogni regione vinicola ha avuto la Francia (i suoi vini, la sua organizzazione, anche la sua legislazione) come modello da emulare. Qualità assoluta, è il concetto ben piantato nella testa dei consumatori di ogni paese, riguardo alle bottiglie d'Oltralpe. Non è esattamente così (ogni famiglia ha le sue magagne), ma bisogna riconoscere che i francesi hanno saputo costruire un prestigio inossidabile ai loro vini-vertice. Dei fari a luce fortissima che esaltano di luce riflessa anche il resto del panorama. Premiati, osannati, tesaurizzati, i Pinot nero borgognoni sono diventati nel tempo pietra di paragone per tutti gli altri

Il confronto, inevitabile, è sempre con gli analoghi, sommi vini di Borgogna. E molti nuovi Pinot nero toscani, lombardi e trentini, lo reggono con valore, assieme ai tradizionali fratelli altoatesini.

di Paola Mura



Paolo Foradori ha raccolto due eredità pesanti: le tradizioni della sua famiglia d'origine, trentina, e della famiglia di sua moglie. Fanno capo agli Hofstätter, alcuni tra i migliori vigneti da Pinot nero dell'Alto Adige, autentici cru identificati già nel secolo scorso da Edmund Mach, fondatore dell'Istituto agrario di S. Michele all'Adige. Ha continuato e, se possibile, aumentato l'alta e costante qualità di una cantina famosa anche all'estero. I suoi Pinot nero (ma tutta la gamma dei vini è pluristellata) sono esemplari. Una selezione particolare, che porta il nome di Villa Barthenaus, proviene da vigne vecchie di più di quarant'anni, con portainnesti deboli, per ottenere poca uva (45 quintali per ettaro circa), ma splendida. Le vendemmie più importanti meritano anche la «riserva».

Pinot nero del pianeta.

In Italia, il Pinot nero si coltiva fin dal secolo scorso. Soprattutto nelle regioni del nord: Triveneto, Lombardia, Val d'Aosta. Non a caso, le aree di maggior diffusione coincidono con i regni dell'industria spumantistica: Trentino-Alto Adige, Oltrepò Pavese, Franciacorta. La versione «tranquilla», contrapposta a quella per i vini-base dello spumante, era tipica in Alto Adige, con cifre molto contenute; meno ancora, in Trentino e in Friuli.

Verso la fine degli anni Settanta, quando viene a galla il concetto di qualità nella filosofia dei nostri produttori, si inizia a parlare di vitigni «migliorativi» e di vitigni nobili, internazionali. È una specie di sfida che vede coinvolte le zone vitivinicole degli Stati Uniti, dell'America del sud, dell'Australia, del Sud Africa, oltre che l'Italia e ovviamente la Francia. Le *wine-competition* si svolgono nell'ambito di categorie precise: Cabernet Sauvignon, Cabernet (Sauvignon e Franc) più Merlot (cioè taglio bordeaux), Pinot nero e, quanto ai bianchi, Chardonnay e Sauvignon. Comincia ad apparire tra i partecipanti anche l'Italia. E ben presto con risultati sbalorditivi. I produttori altoatesini, già forti di una lunga esperienza, dovevano imporre solo piccoli ritocchi per migliorare ancora il loro Pinot nero. Perfezionavano le selezioni da vigneto singolo, la pigiatura soffice, adottavano con maestria l'uso della piccola botte da 225 litri, riducevano la re-

sa di ogni ceppo di vite. E, lentamente, attuavano un intelligente programma di sostituzione degli impianti, mettendo a dimora barbatelle importate dai più pregiati vivai di Borgogna, intensificando la popolazione di piante per ettaro. Si sa che ciascuna cultivar ha svariate sottospecie. Il Pinot nero non fa eccezione. Per dare un «grande rosso» (i parametri sono sempre borgognoni) il tipo preferito è a grappolo piccolino, talvolta di 7-8 centimetri, molto compatto, quindi fragile contro la formazione di muffe. Molto più redditizio usare la varietà a grappolo grosso (relativamente: 12-14 centimetri), e meno problematico. Si tratta di decidere quale livello di grandezza si vuole raggiungere. I «nuovi» Pinot nero italiani (Alto Adige a parte) sono nati per così dire in provetta, scientificamente. Dai cloni migliori, con le forme di allevamento della pianta più garantiti, da bassissime rese per ettaro (in qualche caso, 35-40

quintali), da premurose vinificazioni, da maturazioni prolungate, con soggiorno in legno attentamente dosato. Anni di esperimenti, in Franciacorta come in Toscana, in Trentino e sui Colli piacentini, hanno dato eccellenti bottiglie. Eppure, tutti i produttori, anche i più gratificati dal successo, insistono a parlare di Pinot nero come di un vino che tiene con il fiato sospeso, che ha reazioni imprevedibili anche a parità di condizioni. Andamento climatico favorevole, gradazione zuccherina delle uve a posto, vendemmia selezionata e vinificazione perfetta: non sempre il risultato, pur con la concomitanza di questi elementi, è soddisfacente, o almeno risponde alle aspettative. Uve capricciose, che esigono cure infinite: c'è persino qualche vignaiolo che passa la notte in cantina, durante la fermentazione, ad ascoltare il borbottio dei mosti. E quando il vino va a maturare in botte, bisogna seguirlo anco-

ra, assaggiarlo settimana per settimana, se non giorno per giorno. Un vino autarchico, insomma, che spesso può diventare un «grande» e provocare commenti come: maestoso, opulento, regale, perfetta-

mente equilibrato. Più curioso, riferito ad un Pinot nero di casa nostra, il commento (che condividiamo) di un giornalista americano: «È un felicissimo rendez-vous di vino, fiori, frutta».

★

Blauburgunder, cioè Pinot nero: l'Alto Adige è la regione italiana di maggior tradizione di questo vino. Qui sotto, due bottiglie della selezione particolare Villa Barthenau: le produce la Hofstätter di Termeno.



PINO DIZIONE

LA SCHEDE DEL PINOT NERO

Uve con cui è prodotto: Pinot nero

Colore: rubino, che con gli anni acquista riflessi aranciati e tende al granato.

Profumo: nei primi anni di vita è vinoso, fresco, floreale e fruttato; con l'età, il bouquet, elegante e intenso, evidenzia sentori di frutti di bosco, liquirizia, vaniglia, in un complesso di sensazioni aristocratico.

Sapore: asciutto, lievemente e piacevolmente tannico, ricco di suggestioni, di armonica pienezza, di lunga persistenza.

Invecchiamento: viene generalmente posto in vendita «maturo» di almeno due anni. Si mantiene, al meglio, mediamente altri 3-4 e, in vendemmie particolari, ben più a lungo.

Accostamenti: carni rosse e bianche, arrosto; cacciagione; formaggi stagionati.

Grado alcolico: da un minimo di 11,5° a 13° (e, in certi casi, più su).

Bottiglie: bordolese o borgognona.

Conservazione: bottiglia coricata.

Bicchieri di servizio: calice ben panciuto, quasi sferico, a stelo lungo.

Temperatura di servizio: 16-18°.

Le migliori vendemmie (degli ultimi anni): '83, '85, '88, '89, '90.

Zona di produzione: a Doc in diverse zone (tra cui Alto Adige, Trentino, Valdadige, Collio, Colli Orientali del Friuli, Oltrepò Pavese, Colli piacentini, Breganze, Val d'Aosta); troviamo splendidi esemplari anche come «vino da tavola», specie in Franciacorta e Toscana.

lo

TRA I MIGLIORI PRODUTTORI

Paolo Foradori (J. Hofstätter), piazza Municipio 5, Termeno (BZ); tel. 0471/860161.

Ca' del Bosco, via Case Sparse 11, Erbusco (BS); tel. 030/7267196.

Franz Haas, via Ville 6, Montagna (BZ); tel. 0471/812280.

Bellavista, via Case Sparse 17, Erbusco (BS); tel. 030/7267474.

Maso Cantanghel, via alla Madonnina 33, Civezzano (TN); tel. 0471/858714.

Tenuta Mazzolino, via Mazzolino 26, Corvino San Quirico (PV); tel. 0383/876122.

Vallarom, loc. Masi di Vo' sinistro, Avio (TN); tel. 0464/64297.

La Stoppa, Ancarano di Rivergaro (PC); tel. 0523/958159.

Cavit, via del Ponte 31, Trento; tel. 0461/922055.

Cantina Produttori Colterenzio, Strada del vino 8, Cornaiano (BZ); tel. 0471/51246.

Puiatti, via Dante 69, Farra d'Isonzo (GO); tel. 0481/888304.

Fattoria di Ama, Ama di Gaiole in Chianti (SI); tel. 0577/746031.

Gianluca Ruiz de Cardenas, Fraz. Mairano, via Castel del Lupo 48, Casteggio (PV); tel. 0383/83888.

Tenimenti Ruffino, via Aretina 42, Pontassieve (FI); tel. 055/8302307.