

della dea Fortuna – riesca a portare in cantina dell'uva sana, i problemi sono tutt'altro che risolti. L'estrazione di colore e sapore è sempre un problema e temperature di fermentazione alte o macerazioni lunghe, pur ovviando ai suddetti problemi, possono crearne degli altri. «Il Pinot Nero è appena civilizzato» dice giustamente Janeis Robinson e si riferisce agli aromi di selvaggina, di tartufi, di un leggero marciume che spesso marciano questo vino, anche se temperature e macerazioni esagerate possono produrre una gamma olfattiva tutt'altro che nobile. Finita la fermentazione alcolica, la fermentazione malolattica presenta tutto un complesso di altri grattacapi. Idem dicasi per l'invecchiamento in pièce che deve essere dosato con una precisione assoluta. Troppo corto e il vino mancherà di quella complessità che marca inconfondibilmente i grandi rossi della Borgogna; troppo lungo ed i sapori delicati di questo vitigno vengono schiacciati sotto una valanga di rovere. Dice con una certa malinconia Maurizio Zanella: «col Cabernet Sauvignon si può sbagliare persino di sei settimane ed il vino non ne risente; il Caribernet adora la barrique, la mangia. Col Pinot Nero se sbagli di una settimana-dieci giorni puoi rovinare il lavoro di un anno». Zanella produce entrambi i vini a grande livello ma non è difficile indovinare quale gli abbia fatto perdere più sonno.

Nonostante tutto, i viticoltori del mondo continuano a piantare e vinificare Pinot Nero. Lo fanno in Austria e Svizzera, lo fanno in California ed Oregon, lo fanno in Australia e Sud Africa e lo fanno in Italia. Lo fanno perché il grande Pinot Nero unisce come nessun altro la potenza e l'eleganza, la forza e la finezza, i sapori primordiali della vite e quelli più sofisticati che i maghi in cantina sanno aggiungere. I casinò del mondo sono pieni di giocatori che sognano il colpo grosso anche se oggettivamente la maggioranza sa che perderà e che la testardaggine avrà come conseguenza inevitabile la perdita del portafoglio, dell'orologio e persino dei vestiti. Eppure ogni tanto qualcuno riesce a sbancare Montecarlo. Non sarà un'ambizione razionale ma le grandi imprese – e nel vino il grande Pinot Nero è allo stesso

tempo la più ambiziosa e la più folle delle imprese – non nascono sempre da calcoli razionali. E bisogna dire a questo punto che durante gli anni '80 un certo numero di folli in Italia ha sfidato le probabilità e ha vinto, ha dato all'Italia i primi esempi di Pinot Nero a livello mondiale. Questi produttori hanno preso come loro motto le parole di Pascal: «mais il faut parier; cela n'est pas volontaire, vous êtes embarqué». Ed il loro esempio sta contagiando amici e concorrenti sicché possiamo affermare in tutta tranquillità: siamo solo agli inizi.

Ca' del Bosco - Pinero



Preferisco non parlare qui delle affermazioni di questa azienda in campo internazionale, dei trionfi personali del titolare Maurizio Zanella, delle vittorie sui grandi rossi del Domaine de la Romanée-Conti e del Comte Georges de Vogüe in degustazioni cieche. Noterò solo che questo vino ha suscitato tanto clamore, ha ottenuto successi strepitosi malgrado problemi di non poco conto in vigna.

Il Pinero sarà senza alcun dubbio ancora migliore e la qualità sinora raggiunta premia soprattutto gli infaticabili sforzi del produttore e la sua fiducia nella terra. Sorride quando gli viene chiesto se abbia progetti californiani, un Ca' del Bosco nel Nuovo Mondo: «Non ho il tempo e anche se l'avessi non lo farei mai. Il nostro lavoro è qui – per dimostrare che la Franciacorta è capace di dare grandi vini al mondo».

Ma andiamo per ordine. Dopo il mitico viaggio nello Champagne, Zanella ha visitato la Borgogna durante gli anni 1972-73 e la lista delle case visitate è un albo d'onore della grande enologia borgognona: non solo il Romanée-Conti e de Vogüe ma anche Tolle, Tortochot, Faivelet e Jayer. Seguivano alla fine del decennio lezioni teoriche e pratiche alla Scuola Enologica di Beaune; con il professor

Sigrist nel 1980 e con il professor Léglise nel 1981 ossia con i massimi maestri della Borgogna. La classe del 1981 comprendeva un nutrito gruppo di viticoltori italiani; segnalare i loro nomi significa segnalare gli uomini che hanno reso grande la viticoltura italiana: Angelo Gaja, Giacomo Bologna, Walter Filiputti, Roberto Felluga che si sono resi conto presto che il vino italiano, se avesse voluto concorrere con i maggiori vini del mondo, avrebbe dovuto aprire gli occhi e guardarsi intorno, scoprire le teorie e la metodologia degli altri paesi

leader, liberarsi da egoismi e provincialismi falsi e fuorvianti. Per fare un grande vino ci vuole una grande umiltà e solo i grandi uomini hanno questa virtù.

I primi 10.000 ceppi di Pinot Nero sono stati presi nel 1978 e qui sono iniziati i primi problemi – superati alla lunga ma che hanno ostacolato la realizzazione del Pinot Nero ambito. I cloni presi erano più adatti per la creazione di spumanti e la mancanza di colore e di concentrazione di sapore – ideali per un vitigno rosso da vinificare in bianco – non hanno giovato alla creazione di un vino rosso possente e vellutato. Zanella si è rapidamente trovato nella posizione di un pugile che deve combattere con un braccio legato dietro la schiena. Il superbo Pinero 1985, vinificato proprio con questi cloni sbagliati, è un conseguimento eccezionale, un miracolo.

Fortunatamente si sono posti rimedi per il futuro: nuovi vigneti piantati con cloni francesi nel 1984, nel 1985, nel 1987 e nel 1990, tutti impianti rigorosamente borgognoni: 10.000 ceppi per ettaro. La produzione è destinata a stabilizzarsi intorno alle 30.000 bottiglie quando tutti i progetti del vulcanico titolare saranno maturi. Rigorosamente borgognoni sono anche i sistemi di vinificazione: un 10% di acini interi per dare il fruttato e l'eleganza che sono *de rigueur* in un

one



22
/9

Molti testimoniano che il vitigno è di razza difficile. Tanto in vigna quanto in cantina. Tentare con il Pinot Nero è "roba da matti". Eppure è una meta, ambita e talvolta nemmeno lontanissima. È così in Franciacorta, Oltrepò, Trentino, Colli Piacentini e Chianti.

Isole di Pinot Nero

«Dalla fioritura in aprile fino ai grappoli di settembre od ottobre, questo vitigno è una creatura fragile, molto soggetta ad attacchi di ogni tipo. Via via che le uve - su cui il viticoltore ha prodigato ogni amorosa cura - crescono e si gonfiano durante i tre mesi critici prima della vendemmia, il loro sviluppo sembra più una questione di fede, di poesia e di superstizione che di agricoltura».

Alexis Lichine

Un uomo in pieno possesso delle sue capacità di raziocinio, non sceglierebbe mai di piantare, coltivare e vinificare il Pinot Nero. Il vitigno è perfido sia in vigna che in cantina.

Un grande rosso, fruttato e maestoso, questo è il Pinot Nero. (I bicchieri fotografati sono della linea "Sommelier" della Riedel.)

In vigna: il vitigno stesso è molto incline a mutazioni genetiche costanti col risultato che il parco cloni è molto vasto; le caratteristiche dei singoli cloni non sono sempre ben definite e selezionarli può assomigliare a un gioco d'azzardo: una percentuale sostanziale della Côte d'Or veniva piantata con il Pinot Droit dopo la seconda guerra mondiale prima che questo clone dimostrasse di non essere all'altezza. Peccati di faciloneria? Forse, ma è difficile incolpare tutta una zona con una grande tradizione; la spiegazione più plausibile sembra essere una semplice ignoranza. Una volta piantato, il Pinot Nero non smette mai di tirare brutti scherzi al viticoltore. La vite fiorisce presto ed è molto esposta alle brinate primaverili; l'allegagione non è sempre facile. Non ha una buona resistenza alla peronospera od al cigaraio della foglia ed i piccoli grappoli a forma di pigna sono estremamente suscettibili alle muffe di ogni genere. Ma il problema

maggiore è quello della maturazione: in climi freschi bisogna rassegnarsi al fatto che le uve non arriveranno mai alla giusta maturazione due anni su tre; in Borgogna hanno rimediato a questo problema con la capitalizzazione massiccia (legalissima in Francia) ed il taglio con vini provenienti dal Sud della Francia, dall'Italia, o ancora più al Sud, Algeria e Tunisia (pratica illegalissima ma diffusa in cantina quanto lo zuccheraggio). Basta leggere "Les Bons Vins et les Autres" di Pierre-Marie Doutrelant o "Burgundy" di Anthony Hanson per un'ampia documentazione di queste frodi. Climi più caldi sembrano la logica soluzione ma il Pinot Nero ha riservato altre birbonate per viticoltori di zone più assolate. Quando matura troppo rapidamente le uve perdono la loro acidità e producono un vino grasso e volgare. Ammesso e non concesso che il produttore - a forza di cure, impegno, sacrifici e (diciamolo pure) il sorriso

di Daniel Thomases

grande Pinot Nero; un 50% dei raspi rimessi durante la fermentazione per dare struttura, tannini, spina dorsale; fermentazione malolattica nelle piccole botti; permanenza in legno fra nove e quattordici mesi secondo la vendemmia; 90% delle pièces nuove, un lusso che si concedono solo le case più prestigiose della Borgogna. Dal 1990 la casa acquisterà direttamente in Francia il legno per la fabbricazione delle sue barriques e Zanella prevede entro quattro o cinque anni un bottaio fisso nell'organico dell'azienda. In Francia solo Louis Latour, Christian Moueix e Château Lafite sono talmente ossessionati (o matti) da fabbricare i loro carati in casa. Scrivere il *curriculum vitae* di un vino che ha solo quattro annate al suo attivo non ha senso ma conviene notare l'elevata media qualitativa. E conviene anche notare che quelle poche zone italiane vocate che abbinano caldo e freschezza possono avere un importante *atout* rispetto alla Francia: meno problemi nei millesimi medi o medio-bassi. E non è poco.

Bellavista - Casotte



La vocazione di Franciacorta per il Pinot Nero sembra confermata dal bel successo del Casotte di Bellavista. Questa zona beneficia degli effetti termici refrigeranti portati dal Lago d'Iseo al Nord e la notevole escursione termica fra giorno e notte, fattore indispensabile per la conservazione dei profumi e sapori fruttati di ogni grande vino e, particolarmente, del Pinot Nero.

I francesi si vantano del privilegio dei lunghi giorni estivi e del conseguente irraggiamento solare che matura lentamente l'uva, ma rimangono profondamente scettici sull'importanza di questo fenomeno. È certamente vero che il cielo è ancora molto luminoso nei dintorni di Beaune alle 9 di sera di una giornata di luglio ma la temperatura esterna può benissimo essere al di sotto di 15°. Fuorché negli anni di canicola come il

1985, ma in quel caso contavano di più i raggi solari delle nove di sera o le alte temperature del giorno? Come osserva giustamente Richard Graff, il primo produttore di un grande Pinot Nero californiano a Chalone Vineyards: «in Borgogna ed in Champagne, sul Reno e sulla Mosella l'uva matura completamente solo occasionalmente, negli anni in cui l'andamento climatico stagionale è atipico». I giorni lunghi ci sono ogni anno in Borgogna, le calure estive solo raramente.

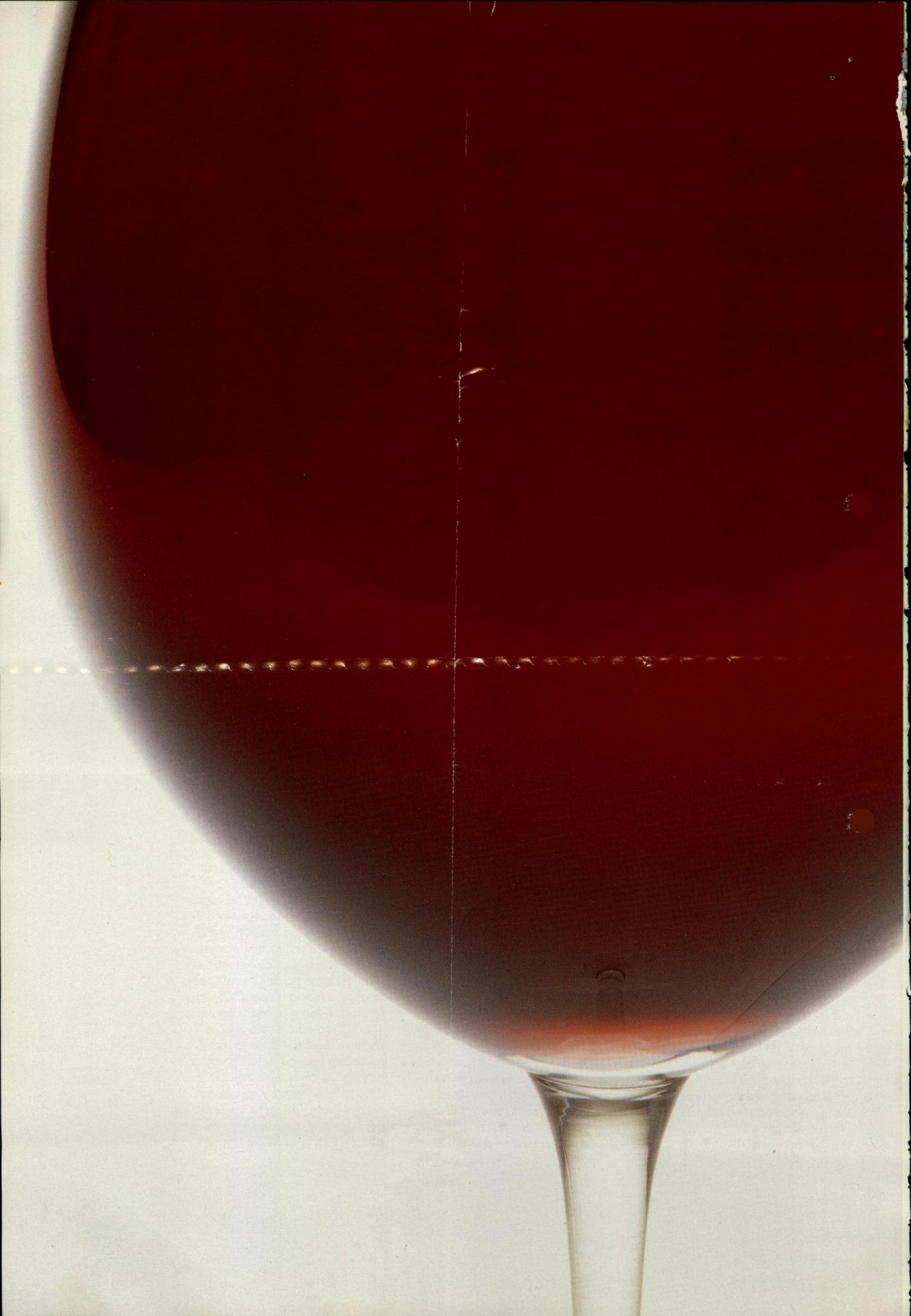
Torniamo alla Franciacorta, per dare un breve cenno sulla composizione geologica del terreno. È d'origine morenica con un'alta percentuale di componenti calcarei (molto importante per lo sviluppo dei profumi dei grandi vini), molto poroso e ben drenante. Quest'ultimo fattore non solo facilita la lavorazione della vigna ma protegge il vulnerabile Pinot Nero dal pericolo onnipresente di muffe e botriti.

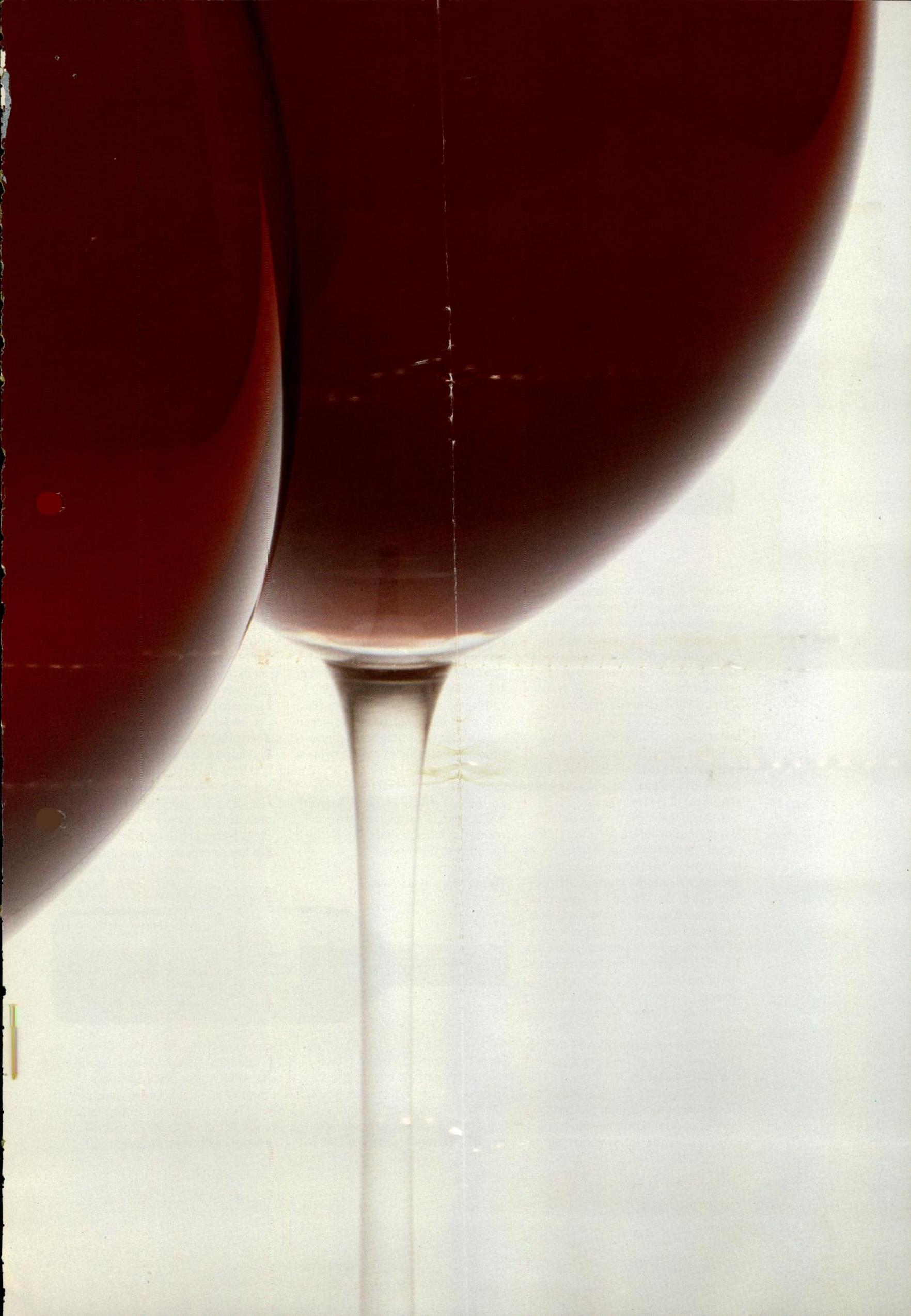
Il successo di Bellavista è stato costruito da due uomini che hanno saputo approfittare di questi vantaggi

naturali e renderli concreti in grandi vini: Vittorio Moretti, imprenditore illuminato, e Mattia Vezzola, enologo preparatissimo. Né gli uomini né i loro vini sono abbastanza conosciuti; una giovane casa vinicola che si è cimentata non solo con i grandi spumanti ma anche con i grandi vini fermi dei più importanti vitigni internazionali - Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay, Pinot Nero - meriterebbe una maggiore notorietà. La colpa questa volta è di una certa superficialità nel mondo del giornalismo enologico. Vittorio Moretti crede di meritare di più e non sbaglia, quando dice con tono pacato, «Non avremmo sperato di arrivare così velocemente dove siamo arrivati». Vezzola è il classico topo di cantina alla maniera di un Giacomo Tachis, anche se topo non sembra la parola giusta per descrivere il muscoloso

enologo, alto un metro e novanta e piazzato come un giocatore di rugby. Ma si tratta del gigante mite delle favole, di carattere affabile e generoso. Gli champagnes e gli spumanti sono stati il suo primo amore, ammette con franchezza, ma ha anche notato, all'epoca del primo viaggio in Champagne nel 1971, che i suoi Champagnes preferiti (Krug, de Castellane) venivano fermentati nelle pièces champenoises. Per lui il Pinot Nero unisce tutte le virtù olfattive: «amo i vini maschi, con una certa eleganza, che danno quella sensazione di piacevolezza nel bere», aggiungendo «forse perché sono spumantista di formazione adoro questi grandi vini, irripetibili quando arrivano ad un certo livello».

L'azienda si è avvalsa degli insegnamenti francesi sin dai primi giorni, con viaggi ad Epernay nel 1976 e 1977 e con l'aiuto di un enologo consulente inviato del grande Petitjean; i primi cloni francesi sono arrivati nel 1984. I primi impianti - con cloni italiani, a 3600 ceppi per ettaro - davano già nel 1980 un vino importante che regge benissimo ancora oggi, un fatto piuttosto insolito per una giovane vigna e per un vino che francamente non è sempre adatto al lunghissimo invecchiamento. «Volevo portare la mia materia prima al limite», dice Vezzola, e sedici mesi in piccole botti hanno esasperato il carattere e la struttura di questo vino, forse il primo grande Pinot Nero italiano creato con il proposito di calcare le orme dei grandi rossi della Borgogna. I nuovi impianti di cloni francesi nel 1984 hanno portato la densità sino a 6.000 ceppi per ettaro. La vinificazione segue la classica tradizione borgognona: diraspatura parziale ed una fermentazione con il 20% dei raspi, purché siano maturi e non verdi. Il mosto fermenta in tini di rovere di Allier con coperchio inox disegnati da Vezzola stesso. Egli crede molto alle virtù del legno per la fermentazione alcolica; il mosto fa solo l'80% della fermentazione in tino (a temperature alte: 30° secondo l'aurea regola francese che le vuole elevate per la giusta estrazione di colore e sapore) ed il restante 20% avviene nelle pièces dove la fermentazione malolattica segue a ruota. Qui, però, come altrove, il grande vino nasce in vigna: basse rese ed un'accurata scelta dei grappoli.





L'azienda non pratica un diradamento dei grappoli, preferendo lasciare alla pianta un suo sviluppo dopo la potatura originale. La selezione durante la vendemmia è la base della filosofia di Vezzola e la pratica con pignoleria quasi maniacale - quattro passaggi nella stessa vigna, ad esempio, durante la vendemmia 1989. Ed i risultati si sentono: il Casotte 1988 è veramente al livello di un grande rosso della Côte de Nuits, fruttato e maestoso, profumatissimo, lungo e pieno in bocca e con una tipicità straordinaria.

Maso Cantanghel - Pinot Nero Riserva



Maso: «Nelle parlate della zona alpina orientale, proprietà fondiaria (masseria od abitazione) connessa con l'allevamento del bestiame», dice il dizionario Devoto della lingua italiana. Non c'è allevamento di bestiame in questa deliziosa proprietà alle porte di Trento ed i proprietari - Piero Zabini e Lucia Gius - preferiscono considerarlo un sogno diventato realtà. Ritiratisi in campagna nel 1977 alla ricerca - come molti altri - di una vita, più ricca nella possibilità di espressione e realizzazione delle loro capacità. Hanno lottato contro la natura (Lucia ricorda ancora come un incubo montagne di mele ed altri raccolti), aperto un ristorante (l'ottimo Paròl di Mesiano di Povo) prima di arrivare al loro maso. Ora questa mini-fattoria è allo stesso tempo il migliore ristorante e l'azienda vinicola più importante del Trentino. Non c'è Pinot Nero Trentino che possa concorrere con la loro Riserva e soltanto il grande Vallarom Vendemmia Tardiva può concorrere con il loro Chardonnay Vigna Piccola e soltanto il San Leonardo di Carlo Guerrieri Gonzaga, può rivaleggiare con il loro Cabernet.

«Non ho inventato niente al Maso Cantanghel», dice Zabini con una semplicità disarmante, «ho riportato l'azienda alla sua antica vocazione».

I documenti storici lo confermano come anche la superba esposizione Sud-Est, quella dei grandi cru della Côte d'Or. La vigna di Pinot Nero, a Sesto Casarsa, è a 350 metri; qui l'escursione termica non può mancare. Il Trentino è senza dubbio la zona d'Italia dove il Blauburgunder, travestendosi da Pinot Nero, ha imperversato di più e Zabini insieme con i suoi enologi consulenti, Giuseppe Ferrari ed Enrico Paternoster, sta infittendo la vigna con cloni francesi. Sono arrivati a 6.000 ceppi per ettaro e sono anche in corso interessanti

esperimenti con sesti a mezza lira. Anche qui la diraspatura non è totale e le vasche di fermentazione inox sono state attrezzate con una rete interna per intrappolare e sommergere il cappello e migliorare l'estrazione. Le annate 1987 e 1988 presentano due volti completamente diversi: il primo fine, profumato, femminile, seducente come un grande Volnay; il secondo ricco, vigoroso, lungo e pieno come un grande Morey St.-Denis. Ci auguriamo che questo vino esemplare apra le porte a una serie di grandi Pinot Neri in una regione dove vitigno e terra vocata dovrebbero unirsi in matrimonio d'amore.

Tenuta Mazzolino - Noir



Sta per rinascere l'Oltrepò? Non è ancora dato saperlo ma qualche preliminare segno incoraggiante c'è: i vini della Muiraghina, il rinnovato impegno di Frecciarossa e soprattutto i vini della Tenuta Mazzolino. Della

vocazione della terra nessun dubbio: basta pensare al grande spumante di Bruno Giacosa, 100% Pinot Nero dell'Oltrepò. Risalire la china sarà arduo ma non c'è alternativa; in un'epoca di consumi pro capite sempre in declino le grandi produzioni si troveranno sempre di più senza sbocchi commerciali a meno di non vendere a prezzi bassissimi.

La Tenuta Mazzolino è risorta grazie al perfetto affiatamento di un imprenditore e di un tecnico: Enrico Bragiotti, presidente della Banca Commerciale Italiana, e Giancarlo Scaglione, *princeps* degli enologi piemontesi. Questo tipo di lavoro in tandem ha funzionato benissimo in Toscana durante gli anni '80; la sua messa in pratica in altre regioni dell'Italia non può che rallegrare. La proprietà apparteneva verso fine '800 ai Marchesi Corti, che hanno fatto costruire la cantina. Successivamente e fino al 1977 l'azienda è stata proprietà di una famiglia della borghesia milanese (avvocati, architetti) e, dal 1978 al 1982, è stata di un negoziante di frutta di Corvino San Quirico che ha diffuso la piantagione di Pinot Nero su buona parte dell'azienda. Dice Giancarlo Scaglione: «il vino prodotto era di qualità medio-buona ed in particolare il Pinot Nero veniva utilizzato per la vinificazione in bianco e poi venduto come base spumante. Venivano vendute anche le uve». Scaglione non frena l'eloquio quando si entusiasma: abbiamo lasciato a lui la descrizione della sua stessa opera: «La scelta dei terreni in cui precedentemente era stato piantato il Pinot Nero era principalmente dovuta alla buona esposizione non disgiunta

da una certa facilità nella coltivazione cioè su terreni sufficientemente meccanizzabili..., le nuove vigne di Pinot Nero sono state piantate in eccellenti esposizioni ma con difficoltà superiore nella meccanizzazione. Il

sesto d'impianto è stato molto infittito (cm 170 fra i filari e cm 80 sulla fila) e si aggira sulle 7.000 viti per ettaro».

Una descrizione del terreno: «nell'Oltrepò i terreni sono di tipo calcareo argilloso ed il Pinot Nero si adatta bene e cresce con notevole vigoria». Selezione clonale: «i cloni di Pinot Nero della Mazzolino erano quasi certamente derivati da quelli originariamente consigliati dai vari Cinzano, Gancia, ecc. come base spumante con tutta la serie delle mutazioni, tuttavia ho potuto osservare che proprio a Mazzolino il Pinot ha grappoli particolarmente piccoli e ricchi di colore». Anna Gregorutti ha chiamato l'Oltrepò – e non era un complimento – «una grande riserva d'uva per il Piemonte».

Speriamo che il successo della Mazzolino e di altri produttori seri aiuti a modificare questa realtà. «I nuovi vigneti sono stati piantati con tre cloni originali Borgognotti di Pinot Nero su tre cloni del portainnesto 3309 (quest'ultimo scelto in collaborazione con Valenti e Scienza dopo un'attenta valutazione delle caratteristiche del terreno)». Investimenti in cantina: «nel 1984 la cantina è stata attrezzata con vasche inox con tasca di controllo temperatura.

Le vecchie botti di fermentazione in legno sembravano di ebano; i tini di legno sono un conto, ma questi pezzi di antiquariato dell'epoca giolittiana sono qualcosa di ben diverso».

Filosofia di fermentazione: «il totale diraspamento

«Le uve non è mai possibile perché per esperienza ho notato che i grappi piccoli riescono a superare la gabbia della pigiatrice e quindi si ritrovano nel mosto... il Pinot Nero che ha grappoli relativamente piccoli contiene una percentuale di grappi nel mosto più alto della norma. Nel mosto si trovano sicuramente acini interi perché i rulli della pigiatrice vengono lasciati molto divaricati..., la temperatura per la fermentazione del Pinot Nero non deve superare i 28°».

Ma parliamo del vino stesso, il Noir della Tenuta Mazzolino. Già dal primo anno di produzione (il 1985) si è presentato scuro, denso, profondo di colore con profumi potenti e sapori pieni, grassi, concentrati e lunghi. Un vino di grandissima autorevolezza e maestosità. Il Chambertin italiano?

La Stoppa - Alfeo



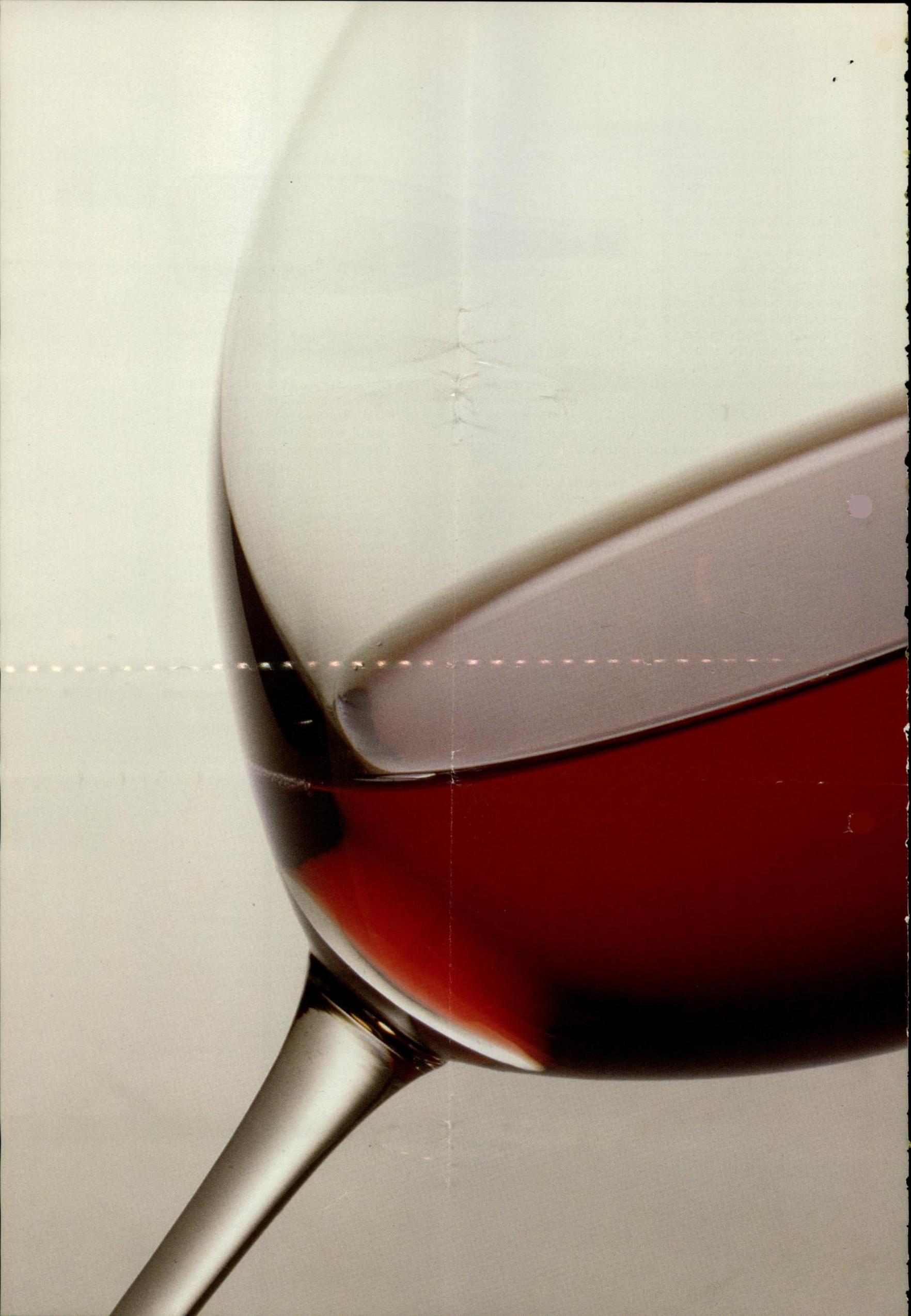
L'Emilia è generalmente considerata la patria dei vini beverini, leggeri, frizzanti, gioiosi. Le uniche eccezioni sono agli estremi geografici della regione, nel Bolognese e nel Piacentino; se Monte San Pietro è stato il primo ad emergere come zona di produzione di vini più seri più di vent'anni orsono, i vini dei Colli Piacentini hanno cominciato a distinguersi solo nell'ultimo decennio. E l'Azienda Agricola La Stoppa, fondata nel 1973 da Raffaele ed Angela Pantaleoni, è all'avanguardia; ho avuto un primo incontro con il loro rosso a base di Cabernet Sauvignon alla fine degli anni '70 all' "Osteria del Teatro" di Piacenza, dove Franco Ilari lo offriva agli ospiti forestieri che fossero alla ricerca di qualcosa di valido nella produzione locale. Questo e gli altri nuovi vini dell'azienda hanno solo migliorato dopo il 1983 quando si è intrapreso un serio programma di invecchiamento in barriques. Se altri produttori del Piacentino ci lasciano intravedere delle possibilità molto interessanti per il Sauvignon ed il Cabernet Sauvignon, La Stoppa ha già raggiunto ottimi livelli su tutta una gamma di vitigni internazionali: Cabernet Sauvignon, Chardonnay e Pinot Nero.

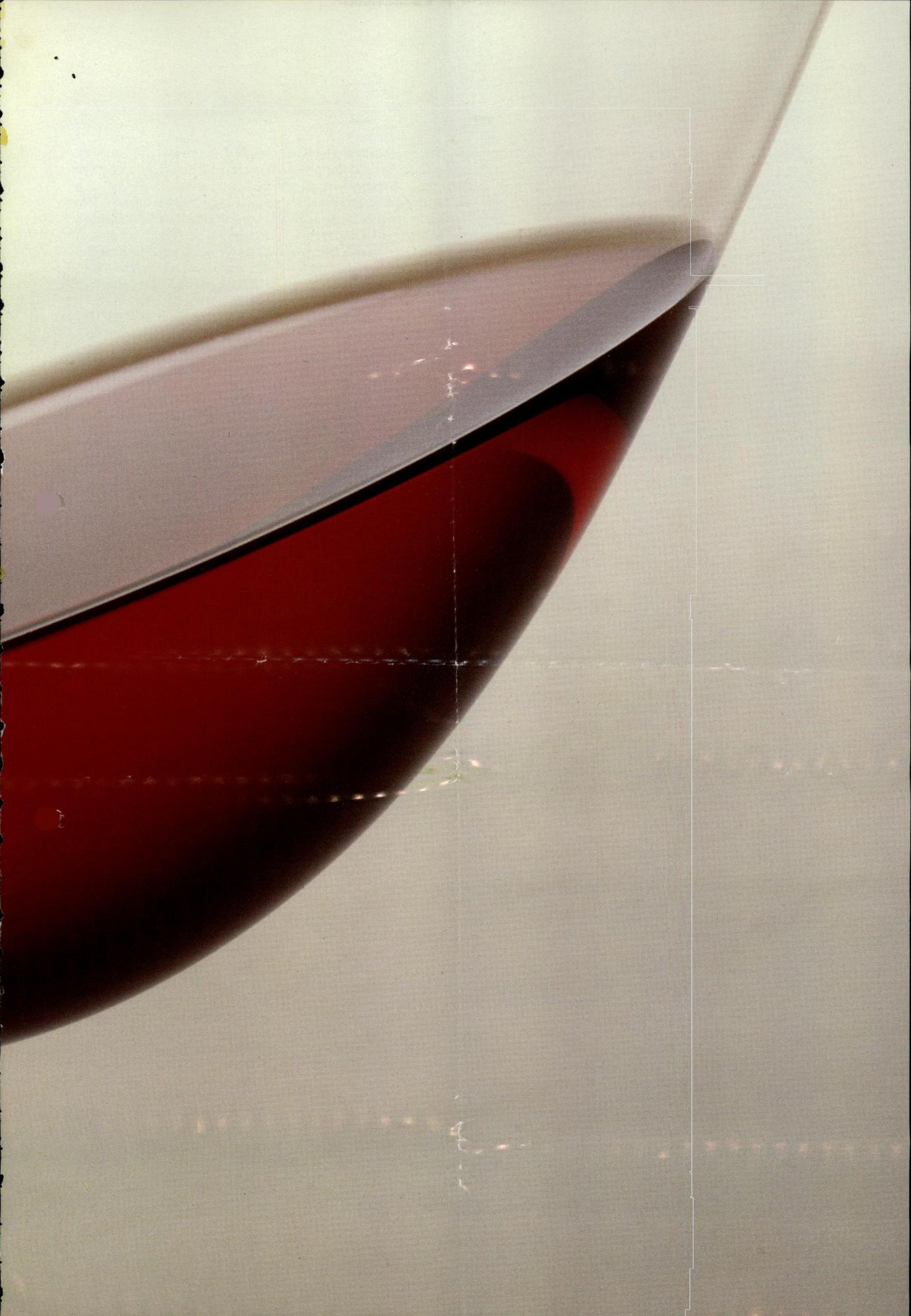
I Colli Piacentini sono, in un certo senso, la continuazione geografica dell'Oltrepò Pavese come dimostra la composizione del Gutturnio: Barbera e Bonarda (e qui una nota parentetica: sono da seguire con la massima attenzione le prove di invecchiamento in barrique del Gutturnio di La Tosa e le prove di invecchiamento di Bonarda in barrique che Giancarlo Scaglione sta portando avanti alla Tenuta Mazzolino). Il terreno non è di quelli classici per il Pinot Nero: argilloso-limoso, ma l'enologo dell'azienda, Giulio Armani, sta puntando sui vantaggi climatici della sua sottozona – giornate calde e sbalzi termici di 10° fra giorno e notte. Le date delle

vendemmie – fra il 10 ed il 20 settembre – corrispondono a quelle degli altri importanti Pinot Nero italiani.

Armani può anche giocare la carta di vigneti vecchi: l'azienda produceva Pinot Nero (base spumante) già quarant'anni fa e la vigna attuale (a 3.000 piante/ettaro) risale ai primi anni '70. Una nuova vigna sperimentale di un ettaro è stata piantata un anno fa dove verranno studiate le densità di 6.600 ceppi/ettaro e 10.000 ceppi/ettaro. Qui, come altrove, le basse rese sono il fondamento della qualità: 60 quintali per ettaro al massimo e solo quarantacinque quintali per ettaro nel 1990. Nessun vitigno è sensibile agli eccessi di produzione come il Pinot Nero e qui siamo ai livelli fissati per i grandi cru della Borgogna (livelli, fra l'altro, regolarmente disattesi dai francesi; i borgognoni ormai ne sanno una più del diavolo ed i famosi organi di controllo francesi controllano poco o niente in questa zona). Le macerazioni qui sono relativamente corte – mediamente nove giorni – e le temperature alte (32° all'inizio per spingere l'estrazione di colore e sapore, con una discesa graduale a 25° per conservare profumi ed aromi freschi e fruttati). Il vino certamente non ha alcun problema di colore e sia nel 1987 e nel 1988 ha ottenuto risultati di grande classe e tipicità. (Personalmente mi ricordo la piacevole sorpresa del 1986, un vino di prova fermentato in barrique e mai commercializzato: carattere imponente e poderoso). Armani personalmente preferisce il 1987: «qui abbiamo vini rossi corposi; sto cercando di ottenere qualcosa di fine ed elegante» ed aggiunge: «vogliamo dimostrare che la vocazione dell'azienda è di mettere il vino in legno». Lui ed i suoi lungimiranti patrons sono riusciti al di là di ogni aspettativa e l'Alfeo è forse la dimostrazione più clamorosa del loro felice intuito.

Isole di Pinot Nero





Fattoria di Ama - Vigna Il Chiuso

Il Chianti può definirsi fortunato che questa proprietà sia stata la prima a commercializzare un Pinot Nero di livello internazionale. Quello che è stato compiuto qui in soli undici anni di lavoro sembra quasi un miracolo; l'azienda, in uno stato di quasi totale abbandono a metà degli anni '70 ha prodotto nell'arco di sette anni tre cru importanti di Chianti Classico, ciascuno di un uvaaggio diverso e carattere diverso, il migliore Pinot

scaturisce dall'amore della sua terra natia e dalla voglia di riscattare la grande tradizione di questa terra con una serie di vini superbi. «Mi hanno fatto l'analisi del sangue», mi ha detto una volta, «e hanno trovato globuli rossi - e galletti neri». Questa simbiosi perfetta fra un uomo, la sua terra e la sua azienda è stata la forza propulsiva della fattoria di Ama durante gli anni '80 e si può solo sperare che il grande patrimonio creato non vada disperso. Abbiamo parlato di una problematica



Grigio d'Italia, uno Chardonnay in barrique già grande nel 1988, un Merlot che una serie di wine-writers di rinomanza mondiale (Robert Parker, Clive Coates) hanno paragonato a Château Pétrus, ed ora questo Pinot Nero. Bisogna tessere le lodi degli uomini che hanno costruito questo successo eclatante: i soci Tomaso Carini, Giorgio Cavanna, Lionello Sebasti, Pietro Tradico che hanno fornito il capitale e l'appoggio morale; il giovane enologo Marco Pallanti che ha realizzato i suddetti vini; l'enologo consulente Patrick Léon, presidente degli enologi del Sud-Ovest della Francia (una zona che comprende tutto il vigneto Bordeaux), braccio destro di Alexis Lichine e, dal 1985, direttore di Château Mouton-Rothschild, il direttore Silvano Formigli. Mi soffermerò un attimo su quest'ultimo che ha ridefinito per l'Italia il ruolo di direttore commerciale - la frase stessa gli sta troppo stretta. Una volta bastava vendere e le doti richieste erano simpatia, giovialità ed una buona parlantina. Ma il mondo del grande vino richiede molto di più oggi giorno e Formigli ha saputo unire alla tradizionale socievolezza del mestiere una profonda comprensione dei problemi del settore, una grande conoscenza dei problemi tecnici di produzione (sia in vigna che in cantina) ed un impegno qualitativo totale. Egli ha saputo incarnare nella propria persona una profonda cultura che

diversa in questa zona ma quella del Pinot Nero fa parte di una problematica geografico-fisiologica di tutto il Chianti. In parole povere, il vitigno dominante fra Greve e Castelnuovo Berardenga, il Sangiovese, è piantato scriteriatamente dappertutto ma non si adatta bene ovunque. Matura molto lentamente e molto tardi (è fra la terza e la quarta epoca) e le piogge autunnali di ottobre spesso trovano le uve ancora sulla pianta (come, ad esempio, la vendemmia del 1987 dove gli acquazzoni hanno rovinato una vendemmia che sembrava molto promettente). E, ancora peggio, al di sopra dei 400 metri il Sangiovese incontra seri problemi di maturazione tout court, anche in annate abbastanza assolate. Non è un problema di poco conto in una zona dove le vigne arrivano fino a 500 metri. I tradizionalisti possono lamentare la presenza di nuovi vitigni non autoctoni - Chardonnay, Sauvignon fra i bianchi; Pinot Nero, Merlot, Syrah (tutti vitigni di maturazione precoce) fra i rossi - ma i vitigni esistenti in zona (Canaiole, Malvasia Bianca, Trebbiano) offrivano poco come alternativa sul piano qualitativo. La ristrutturazione delle vigne della Fattoria di Ama, esemplare, che parte da un'attenta analisi della specificità di un'azienda a 450 metri di altitudine, fa parte di una più generale ristrutturazione del Chianti la cui necessità diventa sempre più palese. E

le soluzioni trovate qui a Lecchi di Gaiole in Chianti farà da scuola per molti anni ancora.

La vigna Il Chiuso si trova a 470 metri s.l.m., un'altitudine chiaramente impossibile per il Sangiovese, ed il Pinot Nero, di barbatelle prese in Francia, è stato piantato nel 1984. L'azienda ha sfruttato in altre vigne le possibilità di sovrainnesti ma qui si è preferito piantare ex novo e il 1987 era necessariamente il primo anno di produzione. Dice Marco Pallanti: «abbiamo cercato inoltre, di dare la migliore esposizione ai filari» - un chiaro accenno alle difficoltà di far maturare giustamente questo vitigno; «il suolo è calcareo, non eccessivamente, ma definibile comunque argillo-calcareo» continua Pallanti e la parentela con il suolo della Borgogna è più che chiara. La superficie è di ettari 3.85, una parte a Guyot ed una parte a "lira" (e qui la mano di Patrick Léon si vede); ancora più importante è la parte sperimentale di 1.31 ettari a densità altissima ossia più di 8.000 ceppi per ettaro. La differenza delle produzioni delle due parcelle - densità "normale" (benchè anche qui siamo a quasi 3.000 ceppi per ettaro) e densità alta - è visibilissima all'occhio del più profano; i grappoli piccolissimi dell'impianto fitto «danno una qualità completamente diversa» secondo Silvano Formigli. La fermentazione è quella classico-moderna: diraspatura totale, lunga fermentazione/macerazione (25 giorni nel 1987) a temperature alte (30-32°). Taluni potrebbero vedere nella diraspatura completa un segno che Léon, un uomo di Bordeaux in fin dei conti, non si intende di questo vitigno della rivale Borgogna, ma sbaglierebbero: egli ha avuto un lungo rapporto di amicizia-collaborazione con Georges Dubeouf e conosce benissimo la realtà della Borgogna ed i suoi vitigni. Basta assaggiare il grande Chardonnay di Ama, Vigna il Poggio 1988, per sentire quanto Léon abbia imparato durante le sue peregrinazioni professionali; l'uomo, come direbbero i toscani, "è da bosco e da riviera". Il carato non ha più misteri per Marco Pallanti, poiché Ama l'utilizza con i Chianti Classico San Lorenzo e Bellavista dal 1982. Il vino stesso è nato nel 1987 e nel 1988, profondo di colore e profumo, ampio e sostenuto di sapore. Con il 1989 sono

arrivate eleganza, finezza, e soprattutto tipicità. Si può quindi ipotizzare che questo vino andrà un po' controcorrente, grande nelle annate più fresche, meno tipico nelle annate grandi per il Sangiovese. Ma per il Pinot Nero e per gli altri nuovi vitigni "stranieri" tutto è ipotetico in questo momento e ci vorrebbe molto coraggio per azzardare giudizi definitivi.

Casa Vinicola L. P. Antinori

Non segnalo qui alcun Pinot Nero antinoriano per il semplice motivo che un Pinot Nero "ufficiale" non esiste ancora. Ma esperimenti con questo vitigno sono in corso sin dagli inizi di questo decennio ed una definitiva decisione di commercializzare un Pinot Nero potrebbe essere molto vicina.

Una breve descrizione degli sforzi fatti per realizzare un Pinot Nero, servirà anche ad introdurre due giovani leoni dell'enologia italiana: Andrea Paoletti, agronomo e responsabile delle vigne di proprietà degli Antinori in Toscana ed Enzo Cotarella, direttore del Castello della Sala nell'orvietano. Andrea Paoletti ha piantato il Pinot Nero a Santa Cristina nel 1986, attirato da quella che egli chiama: «la sfida di tutti i viticoltori». Le barbatelle sono state scelte in Francia, piantate sul portainnesto 41-B (quello classico della Borgogna) e messe a dimora su un ettaro di terreno a densità di 5.200 ceppi per ettaro, anche se Paoletti dice oggi che aumenterebbe la densità a 8.000 ceppi se dovesse rifare la vigna. Capire questo vitigno non è facile, finora le concimazioni sono state cambiate ogni anno e Paoletti ammette francamente: «Finché non ce l'hai nel terreno non capisci niente». Ciononostante, ha fatto tombola nel 1989, il primo anno di produzione: un vino ricco di estrazione e colore (quasi troppo profondo per il patron Piero Antinori) profumato e tipico. Il segreto è tutto nelle rese: 12 quintali/ettaro nel 1989, 20 quintali nel 1990 e la vigna non dovrebbe produrre più di 40 quintali anche quando entra nel pieno del suo vigore. Non si può parlare di una consolidata pratica in cantina – sinora si tratta solo di microvinificazioni con macerazioni di 7-8 giorni e temperature relativamente basse (24-25°) – ma le fermentazioni con una percentuale di acini interi già sembrano superiori. Anche se il 1989 è

stata una sorpresa molto piacevole, per ora niente è dato per scontato: «Fare due o tre grandi annate di fila di Pinot nero come Mondavi ha fatto fra il 1985 ed il 1987, sono sogni». Per il momento la parola d'ordine è: «Curiosità sì, aspettative no».

Il Pinot Nero ha una storia più consistente al Castello della Sala e pare più probabile che un eventuale Pinot Nero degli Antinori si baserà sulla produzione umbra. Sarà anche giusto – questa è, dopo tutto, una terra di vino bianco e questo vitigno – da molti considerato una mutazione di Pinot Bianco – è forse il più delicato, il più femminile, il più "bianco" dei grandi vitigni rossi. Anche se siamo al di sotto del 43° di latitudine (mentre Beaune è sopra al 47° di latitudine) la zona viene rinfrescata da brezze costanti durante i mesi caldi e l'altitudine aiuta l'escursione termica. Non c'è dubbio, infatti, che nell'Italia centrale la freschezza deve venire dall'altitudine e non dalla posizione geografica (come in Borgogna o Oregon).

Enzo Cotarella si è innamorato del Pinot Nero dopo un viaggio in Borgogna nel 1981: «sentivo la necessità di andare verso vini più eleganti dopo Cabernet e Merlot» dice ed i primi sovrainnesti datano dal 1982. I cloni, presi nel Trentino, non hanno dato i risultati sperati e sono stati sostituiti con cloni francesi nel 1985. Il terreno è povero qui – sabbioso con poco scheletro, ma il calcare fortunatamente non manca – e le rese sono inevitabilmente basse: dai cinque ettari piantati Cotarella ha ottenuto 100 quintali nel 1988, 40 quintali nel 1989 e 180 quintali nel 1990. Il sistema di allevamento è piuttosto insolito – cordone anziché Guyot – ma quello che colpisce di più è l'altezza dei filari; i tralci sono posti a 130 centimetri dalla terra per evitare che l'uva assorba un eccesso di calore (l'uva è bassissima in Borgogna per la ragione opposta – senza il calore della terra non arriverebbe nemmeno ad un'annata buona su tre). Questo sesto richiede un portainnesto piuttosto vigoroso; gli impianti densi sono impossibili e siamo infatti a 2500 piante per ettaro. L'uva viene diraspata – qui la vendemmia è prima del 10 settembre nelle annate favorevoli ed il raspo è ancora verde e amaro a quella data – e pigiata molto leggermente; viene usata anche una

percentuale di acini interi. La fermentazione parte a 28° e finisce a 25° durante gli ultimi 3-4 giorni. Cotarella, come molti, è convinto del connubio ideale fra Pinot Nero e legno nuovo; il 1988 ha soggiornato 18 mesi in pièces nuove ed il 1990 invecchierà in pièces di cui almeno due terzi saranno nuove. Per il momento il rovere dei Vosges, meno marcato di vaniglia e più morbido di sapore, sembra dare i risultati più convincenti. Il 1988 è un Pinot Nero veramente bello, elegante e fruttato, ed il 1990 è una grande promessa. Ma il Castello della Sala è troppo spesso identificato con l'Orvieto e l'azienda anche se non snobba il vino del suo territorio, meriterebbe di essere meglio conosciuta per il bel Borro della Sala (Sauvignon), lo splendido Cervaro della Sala (Chardonnay) ed i vini con la muffa nobile. Enzo Cotarella mira ad aggiungere un importante Pinot Nero a questa gamma e, senza pronunciarsi ottimista, dice semplicemente: «Credo che il lavoro e la professionalità delle persone e delle aziende alla lunga debba pagare». Chi può dargli torto?

La lista delle aziende discusse è necessariamente breve; molte altre si faranno avanti durante il prossimo decennio: Domenico Clerico e Valentino Migliorini in Piemonte; Vigne dal Leon in Friuli; Fontodi, Querciabella e Castello di Farnetella in Toscana. L'esperienza di altri paesi ci insegna che gli insuccessi saranno tanti ed i fiaschi pure. Tutti i viticoltori, quando parlano di Pinot Nero, usano quasi sempre la parola "sfida" e, se tutti riuscissero, che sfida sarebbe? Razionalmente, commercialmente bisognerebbe poter vendere ai prezzi della Borgogna per giustificare l'impegno di tempo e denaro, ma ciò è impossibile. Ma i viticoltori continuano a sognare come un giocatore di calcio sogna lo scudetto ed il giovane cantante sogna una prima alla Scala. Disse il grande alpinista Edmund Hillary, quando gli veniva chiesto perché volesse scalare l'Everest – un'impresa che era costata la vita a tanti uomini – rispose: «Perché è là». Se gli dei della fortuna saranno indulgenti l'Italia potrà anche dire, quando ci avvicineremo alla fine di questo secondo millennio, che anche i suoi grandi Pinot Neri sono "là".

13
«Odo... suon di timballi», cantava Leopardi nell'ode "All'Italia". Ma il timballo che oggi più prosaicamente ci piace ricordare – e gustare – è quello che esce dalla cucina e che ha mutuato il suo nome dall'omonimo strumento musicale, conosciuto anche come tamburo.

Odo suon... di timballi

«Non far pasticci», dice la mamma all'angelico pargolo dalle illimitate capacità distruttive. «È un pasticcione», è il commento su chi, nel lavoro o nella vita sentimentale, si muove senza chiarezza e concretezza. Nel linguaggio corrente il termine "pasticcio" è abitualmente espressione di un giudizio negativo, qualcosa che sta fra l'improvvisazione e la cialtroneria. La situazione cambia però notevolmente in cucina, dove da secoli "pasticcio" e "pasticciato" indicano invece vivande ricche di vari elementi e sapori per lo più racchiuse in una "cassa" di pasta, di solito frolla ma anche brisée, sfoglia o "matta", quasi sempre decorata con eleganti motivi.

Incisione tratta da un'edizione veneziana della *Gerusalemme liberata* del 1745.

(Per gentile concessione dello Studio Bibliografico "Il Collezionista, Milano).

L'origine del nome è dal latino parlato "pasticium", a sua volta dal tardo latino "pasta" (dal greco "pastái", farina con salsa). La possibile, estrema varietà del contenuto dei pasticci, per i quali gastronomicamente parlando c'è il solo limite dell'armonia degli ingredienti, che condiziona alla fine la riuscita del piatto, ha dato origine al significato traslato di confusione, disordine e perfino imbroglio.

"Pasticcio" ha assunto comunque, in cucina, un significato piuttosto largo. Tant'è che viene spesso così chiamata anche la più semplice – si fa per dire – teglia di pasta, magari di quelle lasagne di bolognese memoria condite con béchamel e ragù, passata *tout court* al forno senza la regolamentare "cassa" di pasta all'esterno. L'unica che consentirebbe di parlare correttamente di "timballo", anche se in pratica fra i due termini c'è grande fungibilità: l'importante è che la crosta, se c'è, sia, come raccomandava ai primi dell'800, Grimod de La Reynière nel suo divertente *Almanach des Gourmands*, di «un bel colore dorato, senza il quale

un pasticcio sulla tavola fa lo stesso effetto di una bionda alla luce senza rossetto». Il nome timballo (un tempo anche "dariola") deriva dallo stampo di forma leggermente conica, tanto largo quanto alto, utilizzato per cuocere questa preparazione, che è stato a sua volta mutuato dall'antico strumento musicale a percussione simile al timpano e che letterariamente si identifica col tamburo. Non c'è dubbio che un ricco timballo (a Napoli lo chiamano ancora "timpano"), come per esempio il classico di tortellini, chiuso nella sua dorata cassa di pasta, ricordi questo altisonante, di nome e di fatto, strumento musicale. Entrambi sono apportatori di delizie, per lo spirito o per il palato non importa, magicamente nascoste sotto un involucre misterioso e un tantino malizioso: perché celando il suo contenuto alimenta speranze che non sempre vengono poi appagate, come la fantasia vorrebbe. Questo non fu certo il caso degli ospiti del Principe di Salina al pranzo offerto a Donnafugata: «...le informazioni sulla

di Paola Siniramed

L'ETICHETTA

Guida alla vita materiale secondo Luigi Veronelli

Molti testimoniano che il vitigno è di razza difficile. Tanto in vigna quanto in cantina. Tentare con il Pinot Nero è "roba da matti". Eppure è una meta, ambita e talvolta nemmeno lontanissima. È così in Franciacorta, Oltrepò, Trentino, Colli Piacentini e Chianti.

Isole di Pinot Nero

«Dalla fioritura in aprile fino ai grappoli di settembre od ottobre, questo vitigno è una creatura fragile, molto soggetta ad attacchi di ogni tipo. Via via che le uve - su cui il viticoltore ha prodigato ogni amorosa cura - crescono e si gonfiano durante i tre mesi critici prima della vendemmia, il loro sviluppo sembra più una questione di fede, di poesia e di superstizione che di agricoltura».

Alexis Lichine

Un uomo in pieno possesso delle sue capacità di raziocinio, non sceglierebbe mai di piantare, coltivare e vinificare il Pinot Nero. Il vitigno è perfido sia in vigna che in cantina.

In vigna: il vitigno stesso è molto incline a mutazioni genetiche costanti col risultato che il parco cloni è molto vasto; le caratteristiche dei singoli cloni non sono sempre ben definite e selezionarli può assomigliare a un gioco d'azzardo: una percentuale sostanziale della Côte d'Or veniva piantata con il Pinot Droit dopo la seconda guerra mondiale prima che questo clone dimostrasse di non essere all'altezza. Peccati di faciloneria? Forse, ma è difficile incolpare tutta una zona con una grande tradizione; la spiegazione più plausibile sembra essere una semplice ignoranza. Una volta piantato, il Pinot Nero non smette mai di tirare brutti scherzi al viticoltore. La vite fiorisce presto ed è molto esposta alle brinate primaverili; l'allegagione non è sempre facile. Non ha una buona resistenza alla peronospera od al cigaraiolo della foglia ed i piccoli grappoli a forma di pigna sono estremamente suscettibili alle muffe di ogni genere. Ma il problema

maggiore è quello della maturazione: in climi freschi bisogna rassegnarsi al fatto che le uve non arriveranno mai alla giusta maturazione due anni su tre; in Borgogna hanno rimediato a questo problema con la capitalizzazione massiccia (legalissima in Francia) ed il taglio con vini provenienti dal Sud della Francia, dall'Italia, o ancora più al Sud, Algeria e Tunisia (pratica illegalissima ma diffusa in cantina quanto lo zuccheraggio). Basta leggere "Les Bons Vins et les Autres" di Pierre-Marie Doutrelant o "Burgundy" di Anthony Hanson per un'ampia documentazione di queste frodi. Climi più caldi sembrano la logica soluzione ma il Pinot Nero ha riservato altre birbonate per viticoltori di zone più assolate. Quando matura troppo rapidamente le uve perdono la loro acidità e producono un vino grasso e volgare. Ammesso e non concesso che il produttore - a forza di cure, impegno, sacrifici e (diciamolo pure) il sorriso

di Daniel Thomases

LETICETTA

della dea Fortuna – riesca a portare in cantina dell'uva sana, i problemi sono tutt'altro che risolti. L'estrazione di colore e sapore è sempre un problema e temperature di fermentazione alte o macerazioni lunghe, pur ovviando ai suddetti problemi, possono crearne degli altri. «Il Pinot Nero è appena civilizzato» dice giustamente Janeis Robinson e si riferisce agli aromi di selvaggina, di tartufi, di un leggero marciume che spesso marciano questo vino, anche se temperature e macerazioni esagerate possono produrre una gamma olfattiva tutt'altro che nobile. Finita la fermentazione alcolica, la fermentazione malolattica presenta tutto un complesso di altri grattacapi. Idem dicasi per l'invecchiamento in pièce che deve essere dosato con una precisione assoluta. Troppo corto e il vino mancherà di quella complessità che marca inconfondibilmente i grandi rossi della Borgogna; troppo lungo ed i sapori delicati di questo vitigno vengono schiacciati sotto una valanga di rovere. Dice con una certa malinconia Maurizio Zanella: «col Cabernet Sauvignon si può sbagliare persino di sei settimane ed il vino non ne risente; il Carbenet adora la barrique, la mangia. Col Pinot Nero se sbagli di una settimana-dieci giorni puoi rovinare il lavoro di un anno». Zanella produce entrambi i vini a grande livello ma non è difficile indovinare quale gli abbia fatto perdere più sonno. Nonostante tutto, i viticoltori del mondo continuano a piantare e vinificare Pinot Nero. Lo fanno in Austria e Svizzera, lo fanno in California ed Oregon, lo fanno in Australia e Sud Africa e lo fanno in Italia. Lo fanno perché il grande Pinot Nero unisce come nessun altro la potenza e l'eleganza, la forza e la finezza, i sapori primordiali della vite e quelli più sofisticati che i maghi in cantina sanno aggiungere. I casinò del mondo sono pieni di giocatori che sognano il colpo grosso anche se oggettivamente la maggioranza sa che perderà e che la testardaggine avrà come conseguenza inevitabile la perdita del portafoglio, dell'orologio e persino dei vestiti. Eppure ogni tanto qualcuno riesce a sbancare Montecarlo. Non sarà un'ambizione razionale ma le grandi imprese – e nel vino il grande Pinot Nero è allo stesso

tempo la più ambiziosa e la più folle delle imprese – non nascono sempre da calcoli razionali. E bisogna dire a questo punto che durante gli anni '80 un certo numero di folli in Italia ha sfidato le probabilità e ha vinto, ha dato all'Italia i primi esempi di Pinot Nero a livello mondiale. Questi produttori hanno preso come loro motto le parole di Pascal: «mais il faut parier; cela n'est pas volontaire, vous êtes embarqué». Ed il loro esempio sta contagiando amici e concorrenti sicché possiamo affermare in tutta tranquillità: siamo solo agli inizi.

Ca' del Bosco - Pinero



Preferisco non parlare qui delle affermazioni di questa azienda in campo internazionale, dei trionfi personali del titolare Maurizio Zanella, delle vittorie sui grandi rossi del Domaine de la Romanée-Conti e del Comte Georges de Vogüe in degustazioni cieche. Noterò solo che questo vino ha suscitato tanto clamore, ha ottenuto successi strepitosi malgrado problemi di non poco conto in vigna.

Il Pinero sarà senza alcun dubbio ancora migliore e la qualità sinora raggiunta premia soprattutto gli infaticabili sforzi del produttore e la sua fiducia nella terra. Sorride quando gli viene chiesto se abbia progetti californiani, un Ca' del Bosco nel Nuovo Mondo: «Non ho il tempo e anche se l'avessi non lo farei mai. Il nostro lavoro è qui – per dimostrare che la Franciacorta è capace di dare grandi vini al mondo».

Ma andiamo per ordine. Dopo il mitico viaggio nello Champagne, Zanella ha visitato la Borgogna durante gli anni 1972-73 e la lista delle case visitate è un albo d'onore della grande enologia borgognona: non solo il Romanée-Conti e de Vogüe ma anche Tolle, Tortochot, Faivelet e Jayer. Seguivano alla fine del decennio lezioni teoriche e pratiche alla Scuola Enologica di Beaune; con il professor

Sigrist nel 1980 e con il professor Léglise nel 1981 ossia con i massimi maestri della Borgogna. La classe del 1981 comprendeva un nutrito gruppo di viticoltori italiani; segnalare i loro nomi significa segnalare gli uomini che hanno reso grande la viticoltura italiana: Angelo Gaja, Giacomo Bologna, Walter Filiputti, Roberto Felluga che si sono resi conto presto che il vino italiano, se avesse voluto concorrere con i maggiori vini del mondo, avrebbe dovuto aprire gli occhi e guardarsi intorno, scoprire le teorie e la metodologia degli altri paesi

leader, liberarsi da egoismi e provincialismi falsi e fuorvianti. Per fare un grande vino ci vuole una grande umiltà e solo i grandi uomini hanno questa virtù.

I primi 10.000 ceppi di Pinot Nero sono stati presi nel 1978 e qui sono iniziati i primi problemi – superati alla lunga ma che hanno ostacolato la realizzazione del Pinot Nero ambito.

I cloni presi erano più adatti per la creazione di spumanti e la mancanza di colore e di concentrazione di sapore – ideali per un vitigno rosso da vinificare in bianco – non hanno giovato alla creazione di un vino rosso possente e vellutato. Zanella si è rapidamente trovato nella posizione di un pugile che deve combattere con un braccio legato dietro la schiena. Il superbo Pinero 1985, vinificato proprio con questi cloni sbagliati, è un conseguimento eccezionale, un miracolo.

Fortunatamente si sono posti rimedi per il futuro: nuovi vigneti piantati con cloni francesi nel 1984, nel 1985, nel 1987 e nel 1990, tutti impianti rigorosamente borgognoni: 10.000 ceppi per ettaro. La produzione è destinata a stabilizzarsi intorno alle 30.000 bottiglie quando tutti i progetti del vulcanico titolare saranno maturi. Rigorosamente borgognoni sono anche i sistemi di vinificazione: un 10% di acini interi per dare il fruttato e l'eleganza che sono *de rigueur* in un

grande Pinot Nero; un 50% dei raspi rimessi durante la fermentazione per dare struttura, tannini, spina dorsale; fermentazione malolattica nelle piccole botti; permanenza in legno fra nove e quattordici mesi secondo la vendemmia; 90% delle pièces nuove, un lusso che si concedono solo le case più prestigiose della Borgogna. Dal 1990 la casa acquisterà direttamente in Francia il legno per la fabbricazione delle sue barriques e Zanella prevede entro quattro o cinque anni un bottaio fisso nell'organico dell'azienda. In Francia solo Louis Latour, Christian Moueix e Château Lafite sono talmente ossessionati (o matti) da fabbricare i loro carati in casa. Scrivere il *curriculum vitae* di un vino che ha solo quattro annate al suo attivo non ha senso ma conviene notare l'elevata media qualitativa. E conviene anche notare che quelle poche zone italiane vocate che abbinano caldo e freschezza possono avere un importante *atout* rispetto alla Francia: meno problemi nei millesimi medi o medio-bassi. E non è poco.

Isole di Pinot
Nero

L'ETICHETTA

della dea Fortuna - riesca a portare in cantina dell'uva sana, i problemi sono tutt'altro che risolti. L'estrazione di colore e sapore è sempre un problema e temperature di fermentazione alte o macerazioni lunghe, pur ovviando ai suddetti problemi, possono crearne degli altri. «Il Pinot Nero è appena civilizzato» dice giustamente Janeis Robinson e si riferisce agli aromi di selvaggina, di tartufi, di un leggero marciume che spesso marciano questo vino, anche se temperature e macerazioni esagerate possono produrre una gamma olfattiva tutt'altro che nobile. Finita la fermentazione alcolica, la fermentazione malolattica presenta tutto un complesso di altri grattacapi. Idem dicasi per l'invecchiamento in pièce che deve essere dosato con una precisione assoluta. Troppo corto e il vino mancherà di quella complessità che marca inconfondibilmente i grandi rossi della Borgogna; troppo lungo ed i sapori delicati di questo vitigno vengono schiacciati sotto una valanga di rovere. Dice con una certa malinconia Maurizio Zanella: «col Cabernet Sauvignon si può sbagliare persino di sei settimane ed il vino non ne risente; il Cabernet adora la barrique, la mangia. Col Pinot Nero se sbagli di una settimana-dieci giorni puoi rovinare il lavoro di un anno». Zanella produce entrambi i vini a grande livello ma non è difficile indovinare quale gli abbia fatto perdere più sonno. Nonostante tutto, i viticoltori del mondo continuano a piantare e vinificare Pinot Nero. Lo fanno in Austria e Svizzera, lo fanno in California ed Oregon, lo fanno in Australia e Sud Africa e lo fanno in Italia. Lo fanno perché il grande Pinot Nero unisce come nessun altro la potenza e l'eleganza, la forza e la finezza, i sapori primordiali della vite e quelli più sofisticati che i maghi in cantina sanno aggiungere. I casinò del mondo sono pieni di giocatori che sognano il colpo grosso anche se oggettivamente la maggioranza sa che perderà e che la testardaggine avrà come conseguenza inevitabile la perdita del portafoglio, dell'orologio e persino dei vestiti. Eppure ogni tanto qualcuno riesce a sbancare Montecarlo. Non sarà un'ambizione razionale ma le grandi imprese - e nel vino il grande Pinot Nero è allo stesso

tempo la più ambiziosa e la più folle delle imprese - non nascono sempre da calcoli razionali. E bisogna dire a questo punto che durante gli anni '80 un certo numero di folli in Italia ha sfidato le probabilità e ha vinto, ha dato all'Italia i primi esempi di Pinot Nero a livello mondiale. Questi produttori hanno preso come loro motto le parole di Pascal: «mais il faut parier; cela n'est pas volontaire, vous êtes embarqué». Ed il loro esempio sta contagiando amici e concorrenti sicché possiamo affermare in tutta tranquillità: siamo solo agli inizi.

Ca' del Bosco - Pinero



Preferisco non parlare qui delle affermazioni di questa azienda in campo internazionale, dei trionfi personali del titolare Maurizio Zanella, delle vittorie sui grandi rossi del Domaine de la Romanée-Conti e del Comte Georges de Vogüé in degustazioni cieche. Noterò solo che questo vino ha suscitato tanto clamore, ha ottenuto successi strepitosi malgrado problemi di non poco conto in vigna. Il Pinero sarà senza alcun dubbio ancora migliore e la qualità sinora raggiunta premia soprattutto gli infaticabili sforzi del produttore e la sua fiducia nella terra. Sorride quando gli viene chiesto se abbia progetti californiani, un Ca' del Bosco nel Nuovo Mondo: «Non ho il tempo e anche se l'avessi non lo farei mai. Il nostro lavoro è qui - per dimostrare che la Franciacorta è capace di dare grandi vini al mondo». Ma andiamo per ordine. Dopo il mitico viaggio nello Champagne, Zanella ha visitato la Borgogna durante gli anni 1972-73 e la lista delle case visitate è un albo d'onore della grande enologia borgognona: non solo il Romanée-Conti e de Vogüé ma anche Tollot, Tortochot, Faivelet e Jayer. Seguivano alla fine del decennio lezioni teoriche e pratiche alla Scuola Enologica di Beaune; con il professor

Sigrist nel 1980 e con il professor Légèze nel 1981 ossia con i massimi maestri della Borgogna. La classe del 1981 comprendeva un nutrito gruppo di viticoltori italiani; segnalare i loro nomi significa segnalare gli uomini che hanno reso grande la viticoltura italiana: Angelo Gaja, Giacomo Bologna, Walter Filiputti, Roberto Felluga che si sono resi conto presto che il vino italiano, se avesse voluto concorrere con i maggiori vini del mondo, avrebbe dovuto aprire gli occhi e guardarsi intorno, scoprire le teorie e la metodologia degli altri paesi

leader, liberarsi da egoismi e provincialismi falsi e fuorvianti. Per fare un grande vino ci vuole una grande umiltà e solo i grandi uomini hanno questa virtù. I primi 10.000 ceppi di Pinot Nero sono stati presi nel 1978 e qui sono iniziati i primi problemi - superati alla lunga ma che hanno ostacolato la realizzazione del Pinot Nero ambito. I cloni presi erano più adatti per la creazione di spumanti e la mancanza di colore e di concentrazione di sapore - ideali per un vitigno rosso da vinificare in bianco - non hanno giovato alla creazione di un vino rosso possente e vellutato. Zanella si è rapidamente trovato nella posizione di un pugile che deve combattere con un braccio legato dietro la schiena. Il superbo Pinero 1985, vinificato proprio con questi cloni sbagliati, è un conseguimento eccezionale, un miracolo. Fortunatamente si sono posti rimedi per il futuro: nuovi vigneti piantati con cloni francesi nel 1984, nel 1985, nel 1987 e nel 1990, tutti impianti rigorosamente borgognoni: 10.000 ceppi per ettaro. La produzione è destinata a stabilizzarsi intorno alle 30.000 bottiglie quando tutti i progetti del vulcanico titolare saranno maturi. Rigorosamente borgognoni sono anche i sistemi di vinificazione: un 10% di acini interi per dare il fruttato e l'eleganza che sono *de rigueur* in un grande Pinot Nero; un 50% dei raspi rimessi durante la fermentazione per dare struttura, tannini, spina dorsale; fermentazione malolattica nelle piccole botti; permanenza in legno fra nove e quattordici mesi secondo la vendemmia; 90% delle pièces nuove, un lusso che si concedono solo le case più prestigiose della Borgogna. Dal 1990 la casa acquisterà direttamente in Francia il legno per la fabbricazione delle sue barriques e Zanella prevede entro quattro o cinque anni un bottaio fisso nell'organico dell'azienda. In Francia solo Louis Latour, Christian Moueix e Château Lafite sono talmente ossessionati (o matti) da fabbricare i loro carati in casa. Scrivere il curriculum vitae di un vino che ha solo quattro annate al suo attivo non ha senso ma conviene notare l'elevata media qualitativa. E conviene anche notare che quelle poche zone italiane vocate che abbinano caldo e freschezza possono avere un'importante *atout* rispetto alla Francia: meno problemi nei millesimi medi o medio-bassi. E non è poco.

Isole di Pinot Nero