dal 1901 informazione N° 102

L'ECO DELLA STAMPA

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore: Ignazio Frugiuele

Ecostampa
Media Monitor s.r.l.
Via G. Compagnoni 28
20129 Milano
Tel. (02) 76.110.307 (5 linee r.a.)

3

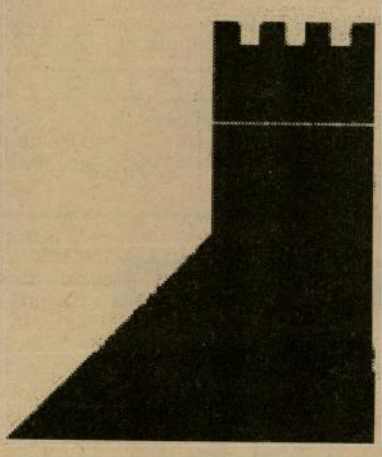
C/C postale 18150201
Telefax 76110346 - 76111051
Cas. post. 12094 - 20120 Milano
C.C.I.A.A. 1351027
Reg. Trib. Milano N. 310079

08 3566 21T 7F 08 36ROME54
IL GIORNALE DI BERGAMO
OGGI
VIA DON L.PALAZZOLO 89
24100 BERGAMO BG
quotidiano
Dir.Resp.PAOLO BRUNORI
Data:6.8.1991

RICEVUTA IL
9 SET. 1991
CA' DEL BOSCO

RUBRICA

BEREBENE

Più volte ho ricordato come l'Italia sia una terra benedetta da Dio per quanto riguarda la viticoltura: nessun altro paese al mondo ha una tale varietà di climi, di terreni e di vitigni come nel nostro. Un potenziale altissimo che purtroppo non è stato valorizzato al massimo per un'assoluta mancanza di programmazione. E' inutile, nel vino più che mai in altri settori, ci dimostriamo approssimativi dei tira a campare, fortunatamente siano dei maestri nell'arte di arrangiarci. Purtroppo in questo modo si perdono diverse grandi occasioni. Prendiamo la vicenda del pinot nero. Il vitigno è originario della Borgogna nella Francia centrale (anche se qualcuno sostiene con ampie argomentazioni che si tratta di un vitigno porato colà dai romani). A metà del secolo scorso alcuni possidenti, avendo assaggiato gli Chambertin e altri grandi vini della Borgogna, pensarono bene di importare il pinot nero in Italia per produrre dei vini simili. Naturalmente ciascuno li piantava a casa propria senza verificare preventivamente se il vitigno e il clima erano adatti. Tuttavia buoni risultati si sono ottenuti in Piemonte e soprattutto in Trentino Alto Adige. Pochi decenni dopo a qualcuno altro è venuto il ghiribizzo di importare il pinot nero coltivato a Reims che serviva per la produzione dello Champagne. Pur chiamandosi anch'esso pinot nero è una cosa ben diversa da quello della Borgogna, tant'è che viene vinificato in bianco per salvaguardare l'acidità. In Italia ha avuto una grandissima diffusione in Piemonte e in Oltrepò dove serve come base per la produzione di molti spumanti. In seguito i due vitigni si sono diffusi un po' dappertutto nel Bel Paese, e con la propagazione approssimativa fatta da alcuni vivaisti, i due vitigni si sono confusi uno per l'altro. Tanto che qualcuno cercava di produrre dello spumante con il pinot nero sa vino e altri del vino con il pinot nero da spumante. Con i risultati che si possono immaginare. Negli ultimi anni c'è stata una riscoperta di questo vitigno e qualche produttore ha cercato di scegliere i cloni migliori tra quelli disponibili in Italia, ma visto che nemmeno con la collaborazione di eminenti ricercatori, veniva a capo di qualcosa, ha preferito ritornare in Francia, dove la vivaistica è una cosa seria, e reimportare nuovamente i migliori cloni per la produzione di pinot nero, inteso come vino. Così ha fatto Cà del Bosco, Bellavista, Mazzolino e molti altri. E così ha fatto anche la cantina Sociale di Colterenzio, ma ha anche selezionato alcune vecchie varietà di pinot nero e messo a punto con la competenza del Dott. Donato Lanati, uno dei migliori consulenti sulla pizza, una cuvée dove entrano diversi cloni di pinot nero. Il risultato delle vendemmie 1989, non grandissima come annata, è entusiasmante, e colloca questo vino ai primi posti della graduatoria nazionale per questa categoria. Ottenuto dalla vigna Schwarzhaus (opportunamente reimpiantata) questo pinot nero ha: colore rosso intenso; profumo ricco, penetrante, un pizzico alcolico, con netto sentore di ribes, mora e lamponi; sapore asciutto, vellutato. Ha 13 gradi. Bevilo a 16 gradi di temperatura. Produttore: Cantina Sociale Colterenzio, Strada del Vino 8, 39040 Cornaiano (BZ), tel. 0471/51246.

ALTO ADIGE
PINOT NERO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA