

QUELL'ENFANT TERRIBLE DEL PINOT NERO

Dora Marchi

Nel mondo dei vini il Pinot Nero è conosciuto come l'*enfant terrible*. La sua uva è piuttosto bizzarra ed è certamente fra le più difficili da coltivare e da vinificare: non solo richiede condizioni climatiche idonee per esprimere il meglio di sé nel vigneto, ma anche un'elevata dose di bravura sia da parte dell'agronomo che dell'enologo.

Si comporta in modo capriccioso con frequenti mutazioni. Basta spostarlo dalla regione francese dove dà i risultati più alti, che è la Borgogna, e reagisce assumendo caratteristiche completamente diverse, dando un vino che non assomiglia in nessun modo al modello borgognone. Del resto, nella stessa Borgogna, quando negli anni 60 e 70 furono piantati cloni ad alta fertilità, si ottennero vini senza concentrazione e scarsamente tipici.

La Borgogna è molto probabilmente la sua terra di origine. Il Pinot Nero è fra le uve più antiche di cui si hanno notizie storiche, e in questa regione si ritiene sia coltivato da oltre 2000 anni: con molta probabilità era già presente prima delle invasioni da parte dei Romani.

La sua zona di elezione, in Borgogna,



Pinot Nero

è la Côte d'Or. Fino alla rivoluzione francese la chiesa e i monasteri avevano un ruolo molto importante in quel territorio, per la produzione del vino. Dopo la caduta della monarchia, tutta la terra della nobiltà e della chiesa fu confiscata per essere divisa in piccoli lotti da spartire tra i contadini, che si sono ulteriormente frazionati con le divisioni ereditarie.

Qui non si trovano, perciò, grandi Châteaux come nel Bordolese: i vigneti si chiamano *climat* (perché si pensa che ogni lotto abbia caratteristiche pedoclimatiche proprie) oppure *clos* (dai recinti dei monasteri).

Il Pinot Nero è per molti sinonimo di vini rossi di grande classe ed è l'uva a bacca nera più usata nella produzione di spumanti, primo fra tutti lo Champagne.

È un vitigno largamente diffuso in tutti gli ambienti in cui è possibile la coltivazione della vite: in Europa, dalle zone più settentrionali a quelle mediterranee, in America, dal Canada alla California al Cile, in Austra-

lia e in Sudafrica.

Nel mondo, la sua superficie vitata si estende su circa 60 mila ettari. Al primo posto c'è la Francia, con la regione dello Champagne, seguita dalla Côte d'Or e dalla California.

L'Italia, con i suoi 3300 ettari, si colloca al quarto posto come superficie vitata. Il Pinot Nero vi è diffuso soprattutto al nord, dove viene utilizzato sia per vini spumanti che per vini rossi.

Caratteristiche

È un vitigno molto esigente sia dal punto di vista ambientale che enologico: fornisce i migliori vini in terreni calcarei e in ambienti freschi, poiché la sua uva matura precocemente.

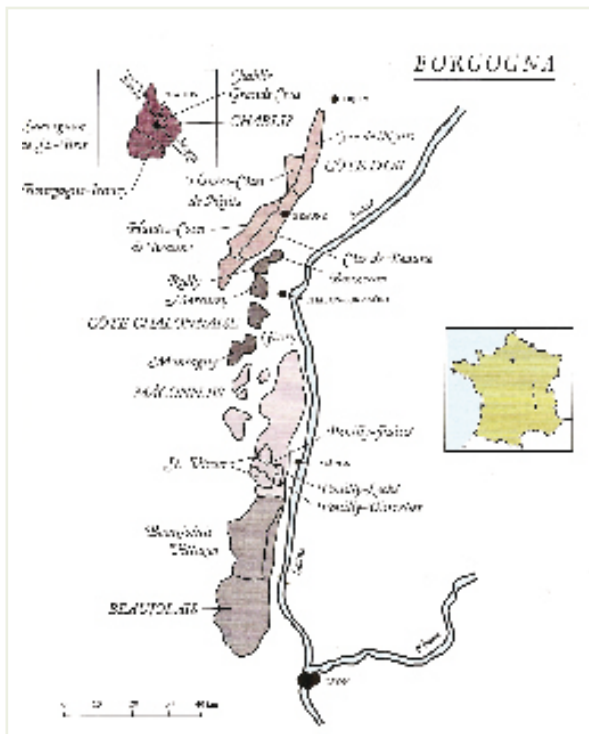
È una varietà caratterizzata nei semi da un elevato tenore di composti flavanici a basso peso molecolare e nella buccia da una limitata concentrazione in composti fenolici, soprattutto di antociani.

Il profilo antocianico è caratterizzato dall'assenza di molecole acilate e dalla prevalenza di malvidina-3-G, che rappresenta il 60-70% degli antociani totali, seguita dalla peonidina.

Il problema più serio che pone la vinificazione del Pinot Nero è quindi questo: dato che il contenuto totale di antociani nelle uve è piuttosto basso, bisognerebbe riuscire a trasferirne nel vino la maggior quantità possibile, ma ciò dipende dall'estraibilità delle bucce, influenzata dal grado di maturità e dall'annata.

Nel corso della maturazione già si osserva una tendenza alla diminuzione del tenore di polifenoli estraibili dai vinaccioli. L'analisi di questi composti evidenzia poi che i polifenoli della buccia, e fra questi soprattutto gli antociani, sono solo parzialmente estraibili e che l'estraibilità non aumenta con la maturazione del frutto, anzi in genere diminuisce. E ciò potrebbe significare che le membrane dei vacuoli che racchiudono antociani e tannini non subiscono sostanziali modifiche strutturali nel corso dell'ultima fase di maturazione.

Un'altra caratteristica di questa cultivar da segnalare è la concentrazione di catechine, più elevata rispetto alle altre,



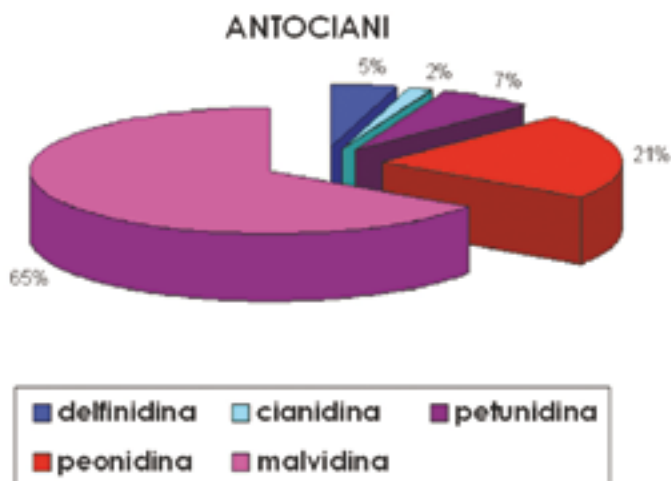
che si traduce in una maggior presenza di flavani poco polimerizzati. Fra essi il contenuto in catechina è superiore a quello di epicatechina.

Quali conseguenze hanno l'elevato tenore in flavani monomeri e oligomeri, lo scarso contenuto in antociani e l'assenza di acilati? Queste peculiarità costituiscono probabilmente la causa dei problemi di stabilità del colore del vino. Esso dipende, in genere, non solo dal quantitativo di antociani monomeri, ma soprattutto dai pigmenti

polimeri flavani-antociani, acetaldeide-flavani-antociani e da altre molecole che gli antociani formano per reazione con composti di fermentazione. La sintesi di questi composti durante la fermentazione dipende dalla temperatura di macerazione, dalla SO₂ aggiunta e dal pH, mentre in fase di conservazione dipende dal tenore in acetaldeide e dal contatto con l'ossigeno; sono importanti inoltre le reazioni di copigmentazione al pH del vino.

L'ipotesi più avvalorata della scarsa stabilità del colore del Pinot Nero è quella della competizione tra catechine e antociani nella reazione con le procianidine. Se la concentrazione di catechine è elevata, mentre modesta è la quantità di antociani, sono le prime che reagiscono preferibilmente con i flavani polimeri rendendo più lente le reazioni di polimerizzazione degli antociani e la stabilizzazione di questi composti. Si formano quindi pochi polimeri antociani-flavani responsabili del colore e della sua stabilità nel tempo. La reazione antociani-catechine, che potrebbe avvenire in natura, è troppo lenta e meno probabile.

Che fare allora? Le forme di allevamento, la selezione clonale, l'apporto di azoto nel vigneto, oltre all'andamento climatico e all'ambiente, giocano un ruolo determinante nella sintesi polifenolica del succo. Le uve con una migliore esposizione alla luce mostrano un livello più elevato di flavonoidi. È importante per la sintesi dei pigmenti, che la bacca abbia delle temperature basse di notte. Uve mantenute ad una temperatura costante di 15°C sia di giorno che di notte mostrano una sintesi più elevata di antociani rispetto alle uve sottoposte ad un



sbalzo termico di 10°C (giorno 35°C e notte 25°C).

Le tecniche di vinificazione finora sperimentate hanno mirato ad incrementare l'estrazione degli antociani dalle bucce e a favorire la formazione di pigmenti polimeri fin dalle prime fasi della macerazione.

La reattività di questi polimeri durante la fermentazione sembra dipendere da diversi fattori quali il pH, la temperatura, l'SO₂, l'ossigeno, la concentrazione dei pigmenti stessi e l'acetaldeide. Tra queste variabili, la temperatura sembra avere un ruolo determinante nella vinificazione del Pinot nero.

Il suo aroma è molto complesso e caratterizzato da una nota inconfondibile di piccoli frutti, in particolar modo di fragola e lampone.

Questa cultivar presenta uno scarso contenuto di composti terpenici. Fra questi il più rappresentato è il p-ment-1-ene-7,8-diolo, composto diidrossilato legato probabilmente alla via biosintetica dell'alfa-terpineolo. Quest'ultimo è quantitativamente piuttosto importante, decisamente più del linaiole, del nerolo e del citronellolo. I due isomeri degli ossidi furanici e piranici del linaiole e due isomeri dell'8-idrossilinalolo oltre l'alfa-terpineolo e il p-ment-1-ene-7,8diolo sono i composti terpenici principali.

Dal punto di vista dell'aroma dei vini si può prevedere uno scarso contributo delle suddette forme terpeniche, in quanto si tratta di composti ad alta soglia olfattiva.

Più importante sembra invece il contributo dei norisoprenoidi come il 3-idrossi-beta-damascone, il 3 oxo-alfa-ionolo,

il 3,9 diidrossi-megastigma-5-ene e il vomifoliolo.

Particolarmente interessante il contributo dei benzenoidi, i valori di alcool benzilico, di vanillina, di metilvanillato, di acetovanillone, di zingerone. Questi ultimi sono di sicuro interesse nell'interpretazione degli aromi dei vini rossi.

La presenza di rilevanti tenori di alcool benzilico glicosilato rende conto degli altrettanto rilevanti tenori di benzaldeide riscontrati in certi vini prodotti con uve

di Pinot Nero.

La stessa benzaldeide, insieme agli esteri e ai composti ad anello vanillico, può spiegare almeno in parte l'aroma di alcuni vini.

In alcuni Pinot Nero si riscontrano prodotti particolari come gli antranilati di etile e metile, il cinnamato e il diidrocinnamato di etile. Questi composti, che taluni autori ritengono aromi primari del Pinot Nero, potrebbero essere messi in risalto da particolari sistemi di vinificazione, come quella effettuata in presenza di uve intere. I contenuti di antranilato di etile aumentano con l'invecchiamento. L'aroma di questo estere è simile a quello del cinnamato di etile, fruttato con sentori di fragola.

Inoltre nel Pinot Nero si osserva una maggiore presenza rispetto ad altri vitigni di actinidoli, che danno degli aromi tipo legno, i 3-idrossiedulani, e strutture con anello indolico, che potrebbero essere responsabili di alcune note poco caratteristiche. Altri autori hanno notato la presenza di contenuti elevati di 2-feniletanolo, la cui concentrazione elevata potrebbe dipendere dal lievito utilizzato o dal sistema di vinificazione.

L'aroma del Pinot Nero è senz'altro unico e complesso e non del tutto chiara è la sua composizione chimica. Tuttavia è proprio la complessità fenolica e aromatica a renderlo così interessante, ma allo stesso tempo complicato da vinificare e interpretare. Imprevedibile, affascinante, ribelle a ogni schema pre-costituito: un autentico *enfant terrible*.