

di MATTEO MARENGHI



PINOT NERO, IL DONO DELLA BORGOGNA AL MONDO

IL PINOT NERO, COME VINO, È CERTAMENTE L'EMBLEMA MONDIALE DELLA QUALITÀ, MA CONTEMPORANEAMENTE DELL'ESCLUSIVITÀ. AGRONOMI ED ENOLOGI INFATTI CONSIDERANO QUESTO VITIGNO COME UN 'CIMENTO' NEL QUALE MISURARSI, CONSAPEVOLI CHE IL RISULTATO FINALE SARÀ O ECCELLENTE O ASSOLUTAMENTE MEDIOCRE. L'ENCLAVE ITALIANA DI QUESTO VITIGNO È L'OLTREPÒ PAVESE, DOVE, ACCANTO ALLA SPUMANTISTICA, NASCE UNA PRODUZIONE DI VINI ROSSI GIOVANI DA TENERE D'OCCHIO...

Storicamente legato a Borgogna e Champagne, per produrre due vini antitetici, un rosso da invecchiamento i cui esemplari migliori sono i campioni mondiali delle quotazioni, ed uno spumante (o meglio, 'il' vino spumante per eccellenza, lo 'Champagne' appunto), il Pinot nero è oggi diffuso in tutto il mondo. Assai esigente in fatto di terroir, solo in determinate aree riesce ad emergere originando prodotti di vero interesse ed in grado di soddisfare i palati più raffinati; nelle zone dove non incontra la giusta complicità pedoclimatica e le capacità di enologi attenti invece origina vini che benevolmente in questa sede definiremo 'quotidiani' ma che, agronomicamente parlando, dovrebbero fargli preferire altre varietà. Tuttavia, le 'isole' qualitative del Pinot nero, oltre che nella natia Francia, si trovano anche in altre regioni europee: Italia ma anche Svizzera, Austria e Germania, così pure Oltreoceano (ne sono un valido esempio gli Usa - Oregon ma anche California - e la Nuova Zelanda, soprattutto nella regione di Central Otago, dove ha trovato condizioni di crescita ideali). In Italia è presente in diversi distretti viticoli, per un totale di circa 4.500 ettari. È diffuso principalmente in Oltrepò Pavese (circa 3.000 ettari), dove è arrivato a fine milleottocento, importato dalla Francia per alimentare l'industria spumantistica, poi in Alto Adige, Franciacorta (Lombardia), Valle d'Aosta e, con piccolo quantitativi, in diverse altre regioni.



Lungo i tragitti dei Romani, protetto nei conventi nel Medioevo

Il Pinot nero è indubbiamente una varietà antica, appartenente al gruppo di

presumibile derivazione da viti selvatiche del centro Europa. La viticoltura nel centro Europa fu introdotta dai Romani e vi sono indicazioni della presenza del vitigno in Borgogna a partire dal IV secolo d.C., anche se il suo nome era allora quello di Morillon noir; il termine Pinot noir compare più tardivamente, nel Medio Evo, in documenti legati ai possedimenti di monasteri ed abbazie francesi e tedesche.

È varietà particolarmente soggetta a mutazione e degenerazioni, come testimoniano i 'fratelli' Pinot bianco, Pinot grigio e Pinot meunier, che dallo stesso vitigno derivano tramite mutazioni gemmarie. Nella misura in cui è possibile generalizzare relativamente ad una varietà con forme tanto diverse, ed una miriade di cloni omologati in diversi ambienti e per diversi fini (vini rossi giovani,

PINOT NERO; NOTE AMPELOGRAFICHE

- Apice del germoglio mediamente espanso, cotonoso, di colore biancastro.
- Foglia di medie dimensioni, cordiforme, generalmente trilobata. Seno peziolare a V-U, seni laterali a V-U appena accennati, seni laterali inferiori poco profondi, quando presenti. Lembo leggermente a coppa con lobi leggermente a gronda. Nervature della pagina inferiore con base rossastra; denti regolari, poco pronunciati, convessi.
- Grappolo piccolo, cilindrico, spesso alato, compatto.
- Acino di medie dimensioni, sferoidale o leggermente ovale. Buccia pruinosa, leggermente spessa e consistente, di colore bluastro o nero; polpa zuccherina, a sapore semplice.

UN PUROSANGUE POLIEDRICO MA SCONTROSO

Grande uva rossa di Borgogna (oltre che cruciale 'ingrediente' dello Champagne), il Pinot noir è stato piantato in quasi tutte le regioni viticole del mondo, tranne che in quelle più calde. Esatta antitesi del collega internazionale Cabernet sauvignon, che dà vini eccellenti in aree precise (Medoc in testa) ma vini buoni un po' ovunque, il Pinot nero o produce i vini più blasonati al mondo, o origina vinelli squilibrati e per nulla piacevoli. Questo perché è assolutamente esigente in fatto di terroir, ma soprattutto perché gioca tutto il suo 'charme' sull'eleganza e non sulla potenza e gustosità: l'armonia e l'equilibrio sono quindi cruciali, e raggiungibili solo in determinate (e rare) condizioni ambientali e tecniche.

vini da invecchiamento, Champagne e spumanti), il Pinot nero tende a germogliare precocemente, il che lo espone a gelate primaverili ed alla colatura. È varietà delicata anche dal punto di vista della suscettibilità alle malattie, essendo alquanto soggetta a peronospora, oidio, marciume e diverse virosi. Dal punto di vista pedoclimatico il Pinot nero produce i vini di migliore qualità su terreni calcarei ed in climi relativamente freddi, dove, trattandosi di varietà precoce, non giunge a maturità troppo rapidamente (altrimenti perde aromi ed acidità). Difficile la vinificazione, intendendo quella per i vini rossi, dato che richiede un controllo ed un uso costante delle tecniche in base alla caratteristiche dell'annata. Il segreto principale della gestione della fermentazione consiste nell'estrarre colore ed aromi ma non troppo tannino; occorre trattare quindi con attenzione le uve, caratterizzate da una buccia piuttosto sottile e delicata.

La sua presenza nel mondo

Il Pinot nero è un vitigno francese divenuto cosmopolita. In Francia alligna soprattutto nella fascia orientale; la Côte d'Or era in passato la regione con la maggior superficie dedicata a questa varietà ma l'allargamento della Champagne negli anni '80 ha fatto sì che a fine decennio lo Champagne ne assorbisse una maggiore quantità rispetto al Bourgogne rosso. È in espansione anche in Côte Chalonnaise e nel Mâconnais, spesso a spese del Gamay. In Alsazia, dove è presente fin dal XVI secolo, è fra le poche uve in grado di dare rossi dal colore profondo e gradevolmente profumati. In Germania, la rinascita d'interesse per la qua-

lità negli anni '80 ha determinato una crescita della domanda del suo rosso più nobile e nel 1990 il Blauburgunder (così si chiama il Pinot nero) era il quarto vitigno più coltivato del paese (dopo Riesling, Müller Thurgau e Silvaner) con oltre 5.500 ettari vitati (quasi il 60% in più di 10 anni prima). Oltre che in Austria, dove però la superficie è limitata, e Svizzera (attorno a Zurigo) il Pinot nero si trova facilmente nelle vigne dell'Europa orientale, ovvero Croazia, Serbia, Kosovo, Bulgaria, Georgia, Azerbaijan, Kazakistan e Kirghizistan. In Romania vi sono oltre 1.000 ettari della sottovarietà nota come Burgund Mare mentre oltre 7.000 ettari si troverebbero nella Repubblica della Moldova. Nell'America Settentrionale, mentre si è per lungo tempo creduto che l'unica enclave possibile fosse quella dell'Oregon, grazie al clima freddo e umido, si è vista poi la crescita di superfici importanti (sopra ai 4.000 ettari) nelle zone più fresche della California, anche per la produzione di spumanti. Qualche piccolo appezzamento si trova pure nello stato di Washington e in alcune plaghe canadesi, ma parliamo di decine di ettari. La presenza in Australia e Nuova Zelanda è invece incrementata a partire dai primi anni '90, per poi stabilizzarsi, più appropriatamente, solo nelle regioni più fresche ed umide. Stessa cosa per il Sudafrica, che comunque ha scommesso più decisamente sul Pinotage (di cui il Pinot nero è accreditato come genitore). Il vitigno è infine presente anche in America Latina, col nome di Pinot negro, ma il clima troppo caldo e un'irrigazione spesso disinvolta non danno produzioni sempre di elevata qualità.

Le dinamiche del Pinot nero in Oltrepò

Attorno al 1860 il Conte Carlo Giorgi di Vistarino introdusse alcuni cloni francesi di Pinot nero in Oltrepò Pavese (PV), e precisamente nel comune di Rocca de' Giorgi. Il vitigno dimostrò un ottimo adattamento al terroir, da un lato, ed alle esigenze della nascente industria spumantistica del metodo classico dall'altro, per cui successivamente nuovi viticoltori seguirono l'esempio del pioniere e diffusero questo vitigno in vari comprensori collinari dell'Oltrepò Pavese, specie nella sua area più orientale. Intanto, nei primi decenni del '900, nasce e si sviluppa la Cantina Sociale La Versa, a Santa Maria della Versa (PV) che si impone, fino agli anni 70-80, come marchio prestigioso della spumantistica italiana metodo classico a base Pinot nero. Contemporaneamente il territorio si orienta ad una produzione di uva che però spesso viene venduta (tal quale o dopo vinificazione) ad importanti case spumantistiche nazionali. Nel tempo, a partire dagli anni '70, l'adesione sempre più numerosa di intere aree spumantistiche del Nord Italia alle Doc, limita il commercio fuori zona delle uve che, ad oggi, non trovano sempre in Oltrepò una adeguata valorizzazione, salvo i casi, importanti, di piccoli vitivicoltori che vinificano e commercializzano direttamente i propri vini. In Oltrepò, inoltre, il Pinot nero, in parte impiegato anche per produrre vini rossi di pregio, è tutt'ora utilizzato, spesso unitamente ad altri vitigni, nella spumantistica metodo Charmat. Un filone peculiare e ancora di un certo successo è quello che vede il Pinot nero impiegato per la produzione di un vino bianco, fermo ma più spesso frizzante (Doc Oltrepò Pavese Pinot nero, vinificato in bianco); il prodotto è spesso gradevole, ma la critica enologica, giustamente, evidenzia come usare il più nobile dei vitigni per fare un frizzantino rappresenti una politica di valorizzazione alquanto discutibile; un po' come comprare una Ferrari per andarvi a fare la spesa. Più coerenza, e più futuro sembra invece avere una lettura interessante del Pinot nero in rosso che prende piede fra alcune attente aziende vitivinicole in Oltrepò (non solo private, ne è un esempio la Cantina Sociale di Canneto Pavese);



quella di un vino giovane e fruttato, vestito con un packaging innovativo (etichette sbarazzine, tappo a vite, ...) e destinato soprattutto a mercati esteri (quelli anglofoni in testa). È una versione low cost ma gradevole del Pinot nero che, senza inseguire un blasone ed una seriosità non da tutti raggiungibili, gioca sul frutto e sulla freschezza per incontrare, a prezzi corretti, il palato di giovani consumatori.

Disponibilità clonale e gestione agronomica

Il Pinot nero in Italia è spesso allevato a Guyot o, più raramente, a cordone speronato. Le densità di impianto variano tra 4000 e 6500 piante/ha. Il carico di gemme, in funzione dell'ambiente pedoclimatico e del sesto conseguentemente adottato, varia da 5-8 a 12-15 gemme per pianta. La gestione in verde della pianta prevede la scacchiatura, la defogliazione eseguita in fase fenologiche differenti in funzione dello scopo, la cimatura e anche il diradamento (specie per destinazioni enologiche di vini rossi di pregio) mirato a lasciare una produzione di uva variabile fra 1 e 2,5 kg/pianta (i livelli produttivi maggiori per i base spumante). La gestione del suolo, specie in ambienti collinari, vede sempre più spesso l'adozione di pratiche di inerbimento tra le file, spontaneo o artificiale, mentre sulla fila prevalgono le lavorazioni o il diserbo. La gamma di cloni disponibili è ampia e, in funzione delle finalità enologiche, spazia da quelli francesi, come 114, 115, 165, 292, 459, 386, 583, 665, 667, 743, 777, 780, 828, 871, 943, a quelli italiani, tra i quali rientrano Lb 4, SMA 185, SMA 201, R 4, VCR 9, VCR 18, VCR 20, MIRA-98-3140, MIRA-01-3004, MIRA-95-3047. Anche sui portinnesti la scelta è variegata e legata alle caratteristiche del suolo su cui vanno impiegati; fra i più diffusi ricordiamo 420 A, SO4, Kober 5BB, Teleki 5C, 1103 P, 110 R, 41 B, 161-49 e 101-14.

Alcune 'buone pratiche' di cantina per i 'rossi' ...

Si è già detto di come il Pinot nero sia conosciuto come una delle varietà a bacca rossa più difficili in vigneto ed in cantina. Enologicamente parlando esula dallo schema prevalente inseguito dagli altri vini rossi, non ricercando potenza

CRUASÉ, UN BUON PROGETTO CHE NON DECOLLA

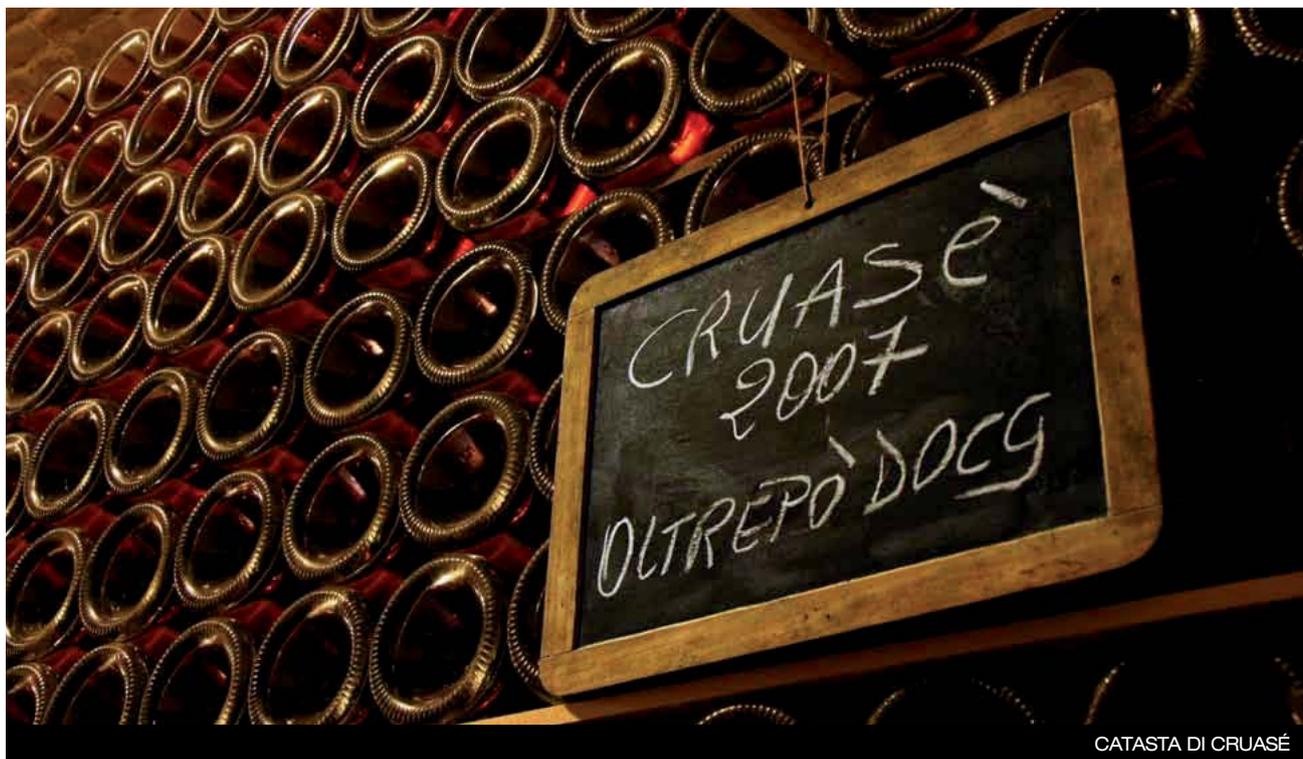
Cruasé è un marchio registrato del Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese che nasce dall'unione dei termini "cru" e "rosé" e indica lo spumante Metodo Classico Oltrepò Pavese Pinot nero DOCG nella sua versione 'in rosa'. Si tratta sicuramente di una scelta intelligente, probabilmente l'unica possibile per distinguere un territorio viticolo puntando su un vitigno tanto noto quanto diffuso. Questo prodotto lega le bollicine anche al concetto di 'naturalità', sempre più apprezzato dal consumatore, dal momento che la soffice pigiatura dell'uva genera spontaneamente un mosto rosato che, a differenza delle altre tipologie, non deve essere decolorato. Purtroppo, finora, i numeri delle bottiglie di Cruasé prodotte rimangono scarsi e non in reale progressione e le caratteristiche dei vini proposti poco uniformi, a partire dal colore.

né colore ma piuttosto l'espressione aromatica all'olfatto e l'eleganza gustativa. Sostanziale la maturità delle uve, vendemmiate a gradazioni zuccherine non eccezionali (intorno a 20 °Babo) per garantire una adeguata dotazione acidica. Assolutamente da evitare la surmaturazione che, soprattutto in zone molto calde (e quindi poco adatte al vitigno), conferiscono al vino pesanti note 'marmellate' che ne abbassano il profilo edonistico sbilanciandone l'armonia. Nel Nuovo Mondo è piuttosto diffusa l'aggiunta di grappoli interi alla massa. Altrettanto da temere le uve non perfettamente sane; gli attacchi di muffa grigia portano a vini con colore instabile

LA MACERAZIONE PREFERMENTATIVA A FREDDO È SPESSO ADOTTATA CON BUONI RISULTATI

ma soprattutto aumentano il rischio di fermentazioni deviate. La macerazione prefermentativa a freddo è pratica spesso adottata con buoni risultati, ma non è da considerarsi *conditio sine qua non* per risultati qualitativi. Così come la conduzione della fermentazione vede esempi positivi sia con l'utilizzo di lieviti selezionati sia con l'impiego della flora spontanea indigena. Spesso non serve aggiungere sali ammoniacali visto che il corredo varietale in Apa (azoto prontamente assimilabile) è largamente sufficiente per garantire il completamento della fermentazione. Più cruciale invece gestire la temperatura di fermentazio-

ne, soprattutto per regolare l'estrazione polifenolica. Un protocollo empirico messo a punto in Alto Adige prevede di mantenere i 30 °C nella massa finché non si raggiunge una gradazione alcolica di 6-8%, poi si può scendere di un paio di gradi al giorno per raggiungere i 24 °C all'esaurimento degli zuccheri. Il cappello della vinaccia non deve essere compatto, per questo sono efficaci i fermentini larghi e bassi. Se l'obiettivo è quello di produrre un rosso da invecchiamento si consigliano follature o rimontaggi frequenti, da diminuire al calare dell'intensità fermentativa per evitare l'estrazione di frazioni tanniche troppo amare. La stabilizzazione durata del colore è invece perseguibile tramite arieggiamenti attraverso dispositivi di macro-ossigenazione oppure con operazioni di délestage. La durata della macerazione potrà essere prolungata di alcuni giorni dopo il termine fermentativo per vini destinati alla barrique; i tannini nei vini giovani così prodotti saranno inizialmente più ruvidi e amari, ma si ammorbidiranno con la maturazione. Da monitorare, dopo la svinatura, l'eventuale comparsa di note olfattive o gustative anomale, specialmente le riduzioni, in seguito difficili da eliminare. Le barrique eventualmente impiegate dovrebbero essere a tostatura leggera e con una bassa quota (meno del 20%) di legno nuovo, per non sovrastare il vino con note eccessive di vaniglia o caffè, ma non manca chi utilizza più legno nuovo, soprattutto per i grand cru. Un ragionevole affinamento prevede la sosta in barrique per 12-18 mesi.



CATASTA DI CRUASÉ

... e per le basi spumante

Per uve Pinot nero destinate alla produzione di vini base spumante fondamentale è partire da un'adeguata gestione della vigna. A questo scopo sono interessanti gli esiti di uno studio di zonazione condotto in Oltrepò Pavese dall'Università di Milano che ha individuato 6 Unità Territoriali prevalenti per ognuna delle quali ha stilato un decalogo di indicazioni sia per il viticoltore che per l'enologo. Cruciali sono gli interventi di gestione in verde, che devono essere volti ad accentuare il riempimento della parte vegetativa in modo da poter om-

breggiare il grappolo e limitare l'innalzamento delle temperature della bacca; si consiglia quindi di non sfogliare la chioma per non esporre i grappoli alle alte temperature. Una cimatura precoce (post-fioritura - allegagione) facilita la completa e ampia emissione di femminelle. In annate fresche e con vigneti molto vigorosi spesso si attua anche una seconda cimatura (entro due mesi dalla raccolta). L'eventuale diradamento dei grappoli deve essere fatto all'invaiatura per rispettare i limiti imposti dal disciplinare. La vendemmia in cassetta poi rimane la soluzione migliore per ot-

tenere la massima qualità dall'uva; nel caso di vendemmie meccaniche sono necessarie operazioni di chiarifica del mosto, in particolar modo per le frazioni successive alla prima. Nel caso di uve non perfettamente sane conviene l'utilizzo di bentonite a dosi crescenti per eliminare le ossidazioni da laccasi e facilitare le successive chiarifiche del vino prima della rifermentazione in bottiglia. Utili anche il carbone attivo oppure la tecnica dell'iperossigenazione e successiva chiarifica per recuperare la frazione più colorata nel caso di vinificazioni in bianco. L'utilizzo di lieviti selezionati e di fermentazioni in riduzione favorisce la creazione di basi spumanti profumate.

Nella vinificazione in rosato (ad esempio per il Cruasé), la frazione del mosto ottenuto dalla pressatura dell'uva intera verrà destinata alla produzione di basi spumanti di pregio e dal lungo affinamento "sur lies". Una corretta pressatura, con particolare attenzione al frazionamento del mosto, permetterà di intervenire il meno possibile in fase di chiarifica, in particolar modo sulle prime pressate, in modo da non impoverire troppo il colore delle basi spumante. Per i vini base migliori, in annate particolarmente favorevoli e ottenuti dalle migliori frazioni del pressato, si consiglia anche la permanenza sulle fecce per oltre 24 mesi per la produzione di spumanti millesimati.

CONCORSO NAZIONALE DEL PINOT NERO, ALTO ADIGE FA CAPPOTTO

Nove altoatesini (e tre nei primi tre) e un trentino ai primi dieci posti del concorso nazionale del Pinot nero svoltosi a Montagna (BZ) il 19 e 20 marzo, che ha visto in gara 69 vini da 9 regioni italiane, valutati da una severa giuria composta da 38 degustatori scelti fra enologi, operatori e stampa del settore vitivinicolo, suddivisi in 19 tavoli da due persone. Due intense giornate di assaggi, coordinate da Ulrich Pedri del Centro Sperimentale Laimburg, la struttura che ha ideato il metodo di degustazione applicato: ogni gruppo ha espresso un giudizio per ogni vino degustato, i 19 giudizi sono stati elaborati da un computer, e i vini con un punteggio superiore agli 80 punti sono stati sottoposti ad una seconda degustazione il giorno successivo, per stabilire i vincitori di questa edizione. Tutti i vini finalisti su www.blauburgunder.it Questo il podio:

1. Cantina Girlan, Pinot Nero Riserva *Trattmann Mazzon* – 89,9/100
2. Castelfeder, Pinot Nero Riserva *Burgum Novum* – 88/100
3. Cantina Andriano, Pinot Nero Riserva *Anrar* – 87,8/100