

Gourmet

Magico Pinot Nero, tra Oetzi e il Re Sole!

È un'uva nobile e capricciosa, il capostipite di tutti i vitigni con il nome Pinot (grigio, bianco, verde e Meunier).

Secondo l'autore dei Tre Moschettieri, Alessandro Dumas, "il vino è la parte intellettuale del pasto" e la definizione si adatta alla perfezione al Pinot Nero, un vitigno che racconta un'antica e bellissima "storia d'emigrazione" infiorata di citazioni culturali: originario della Borgogna e ricordato da Plinio nella monumentale *Naturalis Historia* nel primo secolo dopo Cristo, si è felicemente installato e oggi è diffusamente coltivato in tutte le regioni vinicole del mondo dal Cile alla California, dall'Australia alla Nuova Zelanda, dalla Germania alla Svizzera senza dimenticare, naturalmente, il "paradiso dei vini" cioè l'Italia.

È il capostipite di tutti i vitigni con il nome Pinot (grigio, bianco, verde e Meunier), un'uva nobile e capricciosa che ha bisogno di condizioni climatiche e geografiche ottimali. Soprattutto il Pinot Nero vinificato in rosso, quando è giovane, è un vino con caratteristiche originali: garbato, ricco di sentori di fiori e frutta, un vino quasi femminile ma non sempre agevole "da capire" per via della complessità di profumi e sensazioni. E assai diverso nelle sue tipologie: può esprimere fruttati freschi e profumati in Alto Adige e aromi sofisticati nelle grandi riserve della Borgogna. Un vino adatto a chi vuole capire i diversi approcci al vino studiando le caratteristiche che variano in base ai territori di produzione.

Originario della Borgogna, oggi è diffusamente coltivato in tutte le regioni vinicole del mondo.

BORGOGNA E CHAMPAGNE

Un nobile francese nel 1700 asseriva che il Pinot Nero si beve in due modi: con il naso e con la bocca, insieme e separatamente. Ciò consente di abbinarlo anche a piatti impensabili a base di uova e tartufi. Potrebbe essere il vino del futuro perché oggi il consumatore si è stancato dei vini "muscolari" e apprezza sempre di più le caratteristiche di questo rosso profumato.

Il Pinot Nero è figlio del terroir di produzione e lo sanno bene in Francia, dove nacque e oggi vive di gloria, vinificato in bianco e in rosso (Borgogna, Pinot Noir ecc.); e dove è l'anima dello Champagne, il vino forse più famoso al mondo che evoca i nomi del monaco Dom Perignon, dell'abbazia benedettina di Hautvilliers, delle cantine di Reims e di Epernay. Proprio nella Champagne francese la coltivazione di Pinot Nero è più intensa. La Borgogna e in particolare la Cote d'Or è invece la zona di produzione per eccellenza del Pinot Nero vinificato in rosso, basti ricordare il Romanée-Conti, un vino da leggenda che nelle aste di Christie's può essere venduto a 35 mila euro a bottiglia.

In Italia il Pinot Nero è molto diffuso al Nord, dall'Oltrepò Pavese al Trentino Alto Adige. È il punto di riferimento del concorso nazionale di Eгна (www.blauburgunder.it) ed è al centro del concorso "Il Pinot di

Il Pinot Nero è l'anima dello Champagne, il vino forse più famoso al mondo che evoca i nomi del monaco benedettino Dom Perignon.

Ötzi" dedicato al misterioso ominide dell'età del ferro ritrovato su un ghiacciaio nel 1991. Il progetto punta a determinare se il Pinot Nero migliori invecchiando a elevate altitudini, per questo il concorso prevede tre degustazioni verticali di Pinot Nero maturati ad altezze diverse (900, 1.500 e 3.212 metri).

LA STATUA DELLA LIBERTÀ'

L'Oltrepò Pavese è il più grande "serbatoio" di Pinot Nero in Italia. Su una superficie dedicata di poco inferiore ai quattromila ettari in tutta la penisola, circa 2.800 sono coltivati sulle colline a sud di Pavia e l'obiettivo è arrivare presto a raddoppiarla. L'Oltrepò è il terzo bacino del Pinot Nero al mondo dietro la Champagne e la Borgogna, ma come produttore di base spumante è secondo solo alla Champagne. Rinomato paradiso enologico, l'Oltrepò è un'oasi d'interesse paesaggistico ad appena 70 km da Milano con 76 Comuni distribuiti fra colli e castelli che rimandano alle guerre tra i Visconti signori di Milano e i ribelli feudatari



Dom Perignon

Un nobile francese nel 1700 asseriva che il Pinot Nero si beve in due modi: con il naso e con la bocca, insieme e separatamente.

locali Beccaria, Dal Verme e Malaspina. Ha una superficie complessiva di 109.815 ettari e la zona collinare raggiunge i 300 metri d'altitudine con una piacevole varietà di paesaggi. La viticoltura occupa principalmente la zona collinare, i cui fianchi sono fittamente solcati dai filari di viti, con una vegetazione rigogliosa e grappoli opulenti che giungono fin sulla soglia delle case.

La diffusione come uva da spumantizzare si intensificò nell'Oltrepò Pavese alla fine dell'800 con l'affermarsi dello Champagne nel mondo e ai primi del '900 gli spumanti oltrepadani erano già famosi anche negli States. Chi arrivava dall'Italia nel porto di New York nel 1912, all'epoca del naufragio del Titanic, vedeva accanto alla Statua della Libertà l'insolito cartello pubblicitario del Gran Spumante Svic prodotto dalla Società Vinicola di Casteggio (di cui Svic è l'acronimo).

ETNA E PROFUMI D'ARABIA

Oggi l'apice della piramide qualitativa è costituita dall'Oltrepò Metodo Classico Docg, ma il Pinot Nero

PINOT NERO: DA PROVARE CON I "CRU" DI CACAO

Grazie alla sua "parte femminile" è ideale anche con piatti di mare a base di pesce

Sinonimi - Borgogna nero, Pinot noir, Blauburgunder.

Cenni storici - Vitigno originario della Borgogna, è coltivato diffusamente in tutte le regioni vinicole del mondo. Dal Pinot Nero derivano il Pinot grigio, bianco, verde e il Pinot Meunier.

Diffusione - In Italia è più raro in Liguria e Calabria. Può essere vinificato in purezza, in uvaggio con altre uve rosse, in bianco come base per spumanti (Metodo Classico e Charmat) e frizzante con rifermentazione in autoclave.

Caratteristiche - Rosso rubino chiaro, sapore amarognolo, abbastanza alcolico.

Denominazioni di origine - Entra in numerose Doc e Docg e in tantissimi vini VQPRD: Alto Adige Breganze, Castel del Monte, Colli Orientali del Friuli, Colli Pesaresi, Collio Goriziano o Collio, Colli Piacentini, Colli Perugini, Colli di Scandiano e di Canossa, Colli del Trasimeno, Contea di Sclafani, Contessa Entellina, Controguerra, Cortona, Franciacorta, Friuli Grave, Friuli Isonzo, Friuli Latisana, Garda, Lago di Corbara, Lizzano, Monferrato, Oltrepò Pavese, Piemonte, Rosso Orvietano, Sant'Antimo, Torgiano, Trentino, Valdadige, Vini del Piave o Piave, Valle d'Aosta, Vicenza.

Occasioni di consumo - Soddisfa tutte le esigenze dell'horeca: dal bar nelle versioni spumante Charmat e frizzante vinificato in bianco, al wine bar nella tipologia spumante Metodo Classico e rosso fermo, fino alla piccola e alta ristorazione, dove i Pinot Nero italiani tengono testa ai francesi della Borgogna.

Abbinamenti al cibo - Non finisce mai di sorprendere. Uno dei più inconsueti è con il cacao: non il cioccolato che è più adatto al rum e i vini dolci, ma i "cru di cacao" sudamericani. Il Pinot Nero si sposa con piatti vegetariani, di carne e con il tartufo nero, ma grazie alla sua "parte femminile" è ideale anche con piatti di mare come il filetto di vitello con gamberi su crema di tonno e olive taggiasche.

(S.R.)



vinificato in rosso crea ottimi vini d'annata e grandi riserve da centellinare e, in bianco, freschi e pregevoli frizzanti. Può essere gustato giovane, con profumi che ricordano i piccoli frutti, la ciliegia sotto spirito e il ribes nero; il gusto dipende dall'affinamento e dall'evoluzione. Consapevole di queste virtù, il Consorzio di tutela dell'Oltrepò Pavese ha creato per i vignaioli il manuale del Pinot Nero, lo ha distribuito a tutti i soci per ottimizzare le produzioni e ha di recente presentato il Cruasè, un marchio collettivo registrato dal Consorzio che identifica una speciale Docg esclusivamente di uve Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese vinificate in rosa con il Metodo Classico. Sempre in Lombardia, la Franciacorta è zona di produzione di grandi Pinot Nero vinificati in rosso e, in Friuli, ispira le nuove generazioni dei "vigneron". La zona vocata per i grandi vini rossi fermi da invecchiamento è il Collio, mentre i terreni della Grave producono basi spumanti per il Metodo Classico. Il Pinot Nero è però di casa anche lontano dalle colline padane. L'enologo Giacomo Tachis che ha creato vini famosi come il Tignanello definisce il Pinot nero siciliano "un vino che emoziona". Afferma che

Oggi l'apice della piramide qualitativa è costituita dall'Oltrepò Metodo Classico Docg, ma il Pinot Nero vinificato in rosso crea ottimi vini d'annata.

il Pinot nero coltivato in certe zone dell'Etna ha profumi e sapori che "toccano l'eccelso". Per ora nell'area etnea sono state fatte solo sperimentazioni dall'Istituto della Vite e del Vino di Palermo che fanno ben sperare. Sempre in Sicilia, è usato in uvaggio con il Nero d'Avola per produrre il morbido Nuhar (fiore in arabo) di Rapitalà, con sentori di mandorla e profumi di frutta

secca e sciropata.
Sergio Redaelli



MAGIC PINOT NOIR

It is a noble and whimsical grape and the father of all the vines bearing the name Pinot (grigio, blanc, verde and Meunier). This variety is originally from Burgundy but is now cultivated throughout all the wine-growing regions of the world. Pinot Noir is the essence of Champagne, quite possibly the most famous wine in the world, and evokes the name of the Benedictine monk Dom Perignon. In 1700 a noble Frenchman claimed that Pinot Noir should be drunk in two ways: with the nose and with the mouth, both together and separately. Today Oltrepo Metodo Classico Docg occupies the top position of the qualitative pyramid, however, Pinot Noir as a red wine still makes some superb vintage wines.