

## VINIFICATO IN NERO, O BIANCO E ROSATO

## Il Pinot Nero, eccellenza del nostro territorio

SECONDI SOLO ALLA BORGOGNA, IL PINOT NERO ITALIANO È L'OLTREPÒ PAVESE



## di Mirko Confaloniera

Il termine "pinot" sembra derivare da "pigna" e starebbe a significare sia la modesta dimensione del grappolo, che la caratteristica di avere acini fitti e appressati come le squame di una pigna. Tra tutti i vitigni a bacca rossa del mondo è considerato il più nobile ed elegante, e allo stesso tempo il più difficile da interpretare, quello che pone sia l'enologo che il semplice consumatore di fronte alla degustazione forse più complessa. Infatti, è una vite molto ostica da coltivare, in quanto molto sensibile alle malattie e che necessita di climi temperati con forti escursioni termiche. È stata

definita dal professor Zironi dell'Università di Udine: "Un grande banco di prova per gli enologi", in quanto la differenza tra il "creare un grande Pinot nero ed uno mediocre è molto sottile, basta sbagliare un piccolo particolare in vigna o in cantina, che il lavoro di un intero anno può andare a rotoli". Il vino "Oltrepò Pavese Pinot Nero" è uno dei più importanti prodotti vinicoli del nostro territorio. Luciano Maffi, docente dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Milano, nel suo libro "Natura docens" del 2012 (ediz. Franco Angeli), scrive testualmente che "il Pinot giunse in Italia perché si volevano riprodurre i vini

francesi, sia rossi sia, specialmente, gli Champagne. In Oltrepò trovò il miglior territorio per la produzione". Non esiste, infatti, in nessun'altra parte d'Italia una zona che possa vantare storicamente un legame con questo vitigno così consolidato nel tempo ed una tale estensione di vigneti. Secondi solo alla Borgogna a livello europeo, nel nostro Oltrepò Pavese ben 2500 ettari sono coltivati a Pinot nero.

La sua diffusione iniziò a metà dell'Ottocento in maniera massiccia, inizialmente per realizzare spumanti, ma già dagli anni '60-'70 prese via anche la vinificazione in rosso. La possibilità di ottenere eccellenti risultati con tipologie di vini

diversi (bianco, rosato, rosso) è dovuta al fatto che il vitigno Pinot nero, in realtà, è una vasta famiglia di cloni diversi per grandezza del grappolo e produzione: vi sono, per esempio, quelli a bassa produzione, i cosiddetti "fini", più indicati per la vinificazione in rosso, e quelli, invece, ad altra produzione, i tipi "produttivi", più indicati per le vinificazioni in bianco e come base per gli spumanti.

Le principali caratteristiche del nostro Pinot Nero (vinificato in purezza con almeno il 95% dell'omonimo vitigno) sono il colore rosso rubino (anche scarico con possibili sfumature aranciate), una grande eleganza olfattiva sostenuta in bocca da un gusto secco, morbido o pieno con retrogusto amarognolo, ma armonico, che lo rendono ideale per accompagnare piatti a base di risotti e carne bianca o rossa. Conte Vistarino, Frecciarossa, La Versa, Marchese Adorno, Tenuta Il Bosco e Tenuta Mazzolino sono le sei aziende che nel 2008 hanno ideato e dato vita all'"Associazione Pinò Club", la prima nel territorio, che ha come unico comune denominatore la produzione di Pinot nero di altissima qualità. Tra gli obiettivi fondamentali

che il Pinò Club intende realizzare c'è la promozione, la difesa e la valorizzazione dell'immagine e della visibilità del Pinot nero vinificato in rosso come prodotto di eccellenza dell'Oltrepò. Bisogna distinguere il Pinot nero dell'Oltrepò Pavese vinificato in rosso (che dal 2010 ha ottenuto una DOC a sé stante) dal Pinot Nero vinificato in bianco e in rosé, che fanno parte della D.O.C. "Oltrepò Pavese". Di colore paglierino e verdognolo chiarissimo e dal sapore secco, fresco e molto gradevole, il Pinot nero nella versione bianca si abbina meglio con piatti a base di paste asciutte condite con frutti di mare. Trattandosi di un "bianco" ottenuto da uve rosse, nel processo di vinificazione occorre separare immediatamente il mosto dalle vinacce al fine di evitare la cessione del colore. Dopo la pressatura soffice il mosto viene pulito e inoculato con i lieviti selezionati, quindi messo a fermentare in vasche termo condizionate. Terminata la fermentazione, il vino viene stoccato in vasche d'acciaio inox. Altre zone di produzione del Pinot, in generale, sono la Franciacorta, il Trentino, l'Alto Adige, il Veneto, il Friuli e la Toscana.