

Pinot Nero: che emozione!

Sandro Amaducci

“molto sensibile al terroir e di difficile vinificazione, solletica da sempre l'immaginario e la voglia di competere di molti produttori, ma con risultati che il più delle volte faticano a confrontarsi con le migliori espressioni della sua terra d'origine”.

Il Pinot Nero è un'uva specialissima, e nessun emulatore può avvicinare la qualità dei vini da essa realizzati in Borgogna, sia esso l'Oregon, o la Nuova Zelanda o l'Italia. Pinot Nero e Borgogna si identificano da duemila anni e l'uva ha creato con il terreno e con il microclima, una integrazione che dura da secoli. Le foglie della stessa vite cadono, marciscono e vanno a formare l'humus nel quale essa vive e trae nutrimento da secoli. Questo, fra l'altro, ha provocato il differenziarsi del vitigno in un numero di sottovarietà che è stato stimato nel migliaio.

Se si guarda la cartografia della “Côte d'Or”, la parte più prestigiosa della Borgogna, ci si accorge che in pianura ci sono le denominazioni minori (regionali, comunali), salendo a inizio collina troviamo i Premier Cru, a seguire i Grand Cru, seguiti, alla sommità, nuovamente da Premier Cru.

Le viti vengono coltivate con una densità di 8-10 mila piante per ettaro, ossia sono molto fitte, con altezza massima di 40 cm. Nei Grand Cru esse vengono potate cortissime; in un Grand Cru la resa in genere dovrebbe essere sui 30 ettolitri per ettaro, anche se i controlli effettuati dalle autorità sono piuttosto blandi.

La degustazione

La cosa che si deve tener conto quando si assaggia un Pinot Nero è che si tratta di una tipologia di vino tutta particolare, che si regge in modo pressoché completo sui profumi, in mancanza dei quali esso risulta banale.

La sua personalità aromatica presenta infinite sfumature, e nella sua valutazione il riconoscimento dei profumi gioca un ruolo essenziale. Non a caso esso può essere vinificato in bianco dando luogo a un vino come lo Champagne, mentre, ad esempio risulterebbe improponibile vinificare in bianco del Cabernet Sauvignon.

Il Pinot Nero cambia la dimensione della degustazione e, in un certo senso, matura il degustatore come nessun altro vino. Lo si può chiamare, con una certa enfasi, un vino da emozione, visto che può esaltare come deludere e far arrabbiare.

È un vino leggero, poco colorato, non ha problemi di alcolicità riuscendo di norma a raggiungere i 13 gradi; ha buona acidità, ma il suo vero problema sono i tannini, veramente pochi. Si cerca ora di aumentare la concentrazione dei tannini con vari metodi. Per questo, nonostante di regola il Pinot Nero sia un vino non longevissimo, le eccezioni sono numerose.

La Côte d'Or

La parte più prestigiosa della Borgogna, la Côte d'Or, è divisa nelle regioni Côte de Nuits, dove si produce solo Pinot Nero, e Côte de Beaune, che è invece terra di vini sia bianchi che rossi. Al di fuori della Côte d'Or, vengono prodotti Chardonnay anche nelle zone di Chablis (a Nord) e Macon (a Sud). Iniziamo dunque dalla Côte de Nuit e, partendo da Nord, superiamo i prime due comuni, Marsannay e Fixin; arriviamo nel comune di Chambolle-Musigny, da dove vengono i Pinot Neri più eleganti della Borgogna. In questa zona vi sono circa undici ettari di Grand Cru, e ci sono Premier Cru, come Les Amoureuuses, che valgono



Azienda agricola Sancin

Il paese Dolina, in provincia di Trieste, è situato in una splendida valle dove l'agricoltura è

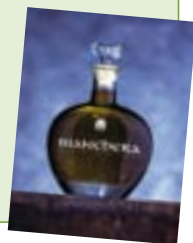
praticata da sempre in condizioni difficili, su piccoli fazzoletti di terra sui quali si producono vino e olio extravergine d'oliva di particolare pregio. Già in età romana, sulle colline che circondano la valle, si produceva vino e olio, un extravergine pregiato che nell'800 compariva sulle mense della Corte Imperiale a Vienna. Poi, con i tempi moderni, questa tradizione andò via, via scomparendo; la maggior parte dei contadini non sentì più l'esigenza di disporre di grandi vigneti e oliveti in quanto bastavano poche piante per il fabbisogno famigliare. Anche i Sancin coltivavano per tradizione i loro piccoli appezzamenti, qualche vigna e alcuni olivi, e negli anni '60, il periodo dell'abbandono delle campagne, erano considerati nella zona grandi olivicoltori poiché producevano 300 litri di olio!

L'azienda è pioniera nel 1984, quando Vitjan Sancin, grande conoscitore del settore, precorrendo i tempi, mette per primo nella zona a dimora le prime duemila piante di olivo sul monte "Celo". Oggi le piante sono più di quattromila varietà diverse che nella loro particolare combinazione danno il ricercato e pregiato olio "Celo". Vitjan Sancin inizia a produrre vini nel 1994 su un terreno adatto e in suggestiva posizione, ma in condizioni difficili, su piccoli fazzoletti di terra che garantiscono, però, un vino di particolare pregio. La vicinanza del mare forma un ottimo microclima per queste coltivazioni. Innamorato della natura, convinto che la più bella cosa che si possa fare è piantare e veder sviluppare una pianta, poiché

significa creare la vita, Vitjan Sancin ha voluto seguire questa sua inclinazione e le tradizioni di famiglia, portando però l'azienda a una dimensione maggiore e a una professionalità che oggi possono garantire, con un decisivo salto di qualità, una buona posizione sul mercato e un futuro sviluppo. Solo la competenza, acquisita con il continuo aggiornamento tecnico, e le attrezzature adatte consentono di garantire la qualità che oggi è determinante per l'affermazione di un'attività. Con investimenti, sacrifici e affrontando rischi notevoli, poiché il settore non è facile, ha creato un'azienda che, su 10 ettari, produce olio, vino e kiwi (il suo fu uno dei primi impianti dell'esotico frutto in regione). Per quanto riguarda la vite, rispettoso delle tradizioni locali da rivalutare e salvaguardare, Sancin ha scelto varietà autoctone come Vitovska e Glera e altri vitigni che qui venivano coltivati da sempre. La varietà Glera è andata quasi completamente dimenticata e persa, ma la convinzione di poter produrre un vino di alta qualità ha spinto il produttore a cercare vecchie viti sparse nei piccoli e abbandonati vigneti. Con un lavoro lungo e costante è riuscito ad individuare alcune vecchie piante della varietà Glera e portando i suoi tralci nei vivaai specializzati ha potuto ottenere, in quattro anni consecutivi, circa 10.000 barbatelle per la realizzazione di un primo vigneto della varietà Glera. Gli altri vigneti sono realizzati con viti policlonali, utilizzando in cantina tonneau e barrique americane per i vini rossi e barrique per i bianchi. Attualmente sono a dimora 30.000 piante nella varietà a bacca bianca Chardonnay, Sauvignon, Malvasia, Vitovska e Glera. I rossi prodotti sono invece Merlot, Cabernet Sauvignon, Refosco e Piccola nera.

Azienda agricola Sancin

34018 DOLINA, 360 - Trieste
Tel./Fax 040 228870
azsancin@yahoo.it



(e superano) il valore di alcuni Grand Cru. Il frazionamento della proprietà in questa zona arriva a casi paradossali (ad esempio, il produttore Bernard Claire è autorizzato ad una produzione di due casse di vino, cioè 24 bottiglie!).

Nel comune di Vosne-Romanée si situano i mitici (ci si perdoni il termine inflazionato) 1.8 ettari del cru di La Romanée Conti.

Per avere una sola bottiglia di questo vino, caldo e voluttuoso, è necessario acquistare una cassa da dodici bottiglie (contenente, ripetiamo, una sola bottiglia di La Romanée Conti) al prezzo che, stando agli ultimi listini, si attesta attorno ai 4-5 mila euro.

Confinante con il comune di Vosne-Romanée troviamo quello di Flagey-Echézeaux, il cui Grand Cru più quotato è Les Grands Echézeaux. Si arriva alla fine della Côte de Nuits con il comune di Nuits-Saint-Georges, che è considerata più “plebea” in quanto non contenente Grand Cru.

Passiamo a questo punto alla Côte de Beaune con il comune di Aloxe-Corton, ricco di Grand Cru di Chardonnay (ricordiamo Le Charlemagne, in cui si producono bianchi di grande grinta, struttura ed eleganza), e l'unico Grand Cru di rossi della regione, Le Corton; un famoso Premier Cru di questa zona è Les Clôs des Maréchaudes. Passando per il comune di Savigny-Lès-Beaune, privo di Grand Cru, si arriva a quello di Beaune (anch'esso privo di Grand Cru), in cui vengono prodotti i vini che in Francia vengono giudicati più varietali e meno “Borgogna”, cioè con minor “gôut de terroir”.

Discendendo ancora verso sud, incontriamo il comune di Pommard, con i vini rossi più tannici e concentrati (che ebbero grande successo negli Stati Uniti perché meglio di tutti ricordavano il modello allora considerato del grande vino, quello di Bordeaux) per passare a Volnay che, avendo parecchi Premier Cru allo stesso buon livello, non ebbe la forza politica di farli valutare Grand Cru. Comunque la fama di questa zona, che produce vini eleganti e un po' sottili, è sempre stata molto alta (ricordiamo il Cru Clôs des Ducs).

E l'Italia? Solo quasi Alto Adige!

Ludwig von Barthenau, cattedratico di Chimica a Vienna, originario di Rovereto, comprò nel 1870 alcuni terreni nel borgo di Mazzon vicino a Termeno. Appassionato viticoltore, importò dalla Francia il Pinot Nero pensando che proprio lì il vitigno potesse trovare condizioni pedoclimatiche ottimali (giornate calde, notti fresche, esposizione a sud-ovest, altezza di circa 400 metri, caratteristiche del terreno...). Egli morì prima di veder realizzata la sua intuizione ed i terreni vennero venduti alla famiglia Foradori. Come dice il discendente Martin Foradori Hofstatter, il vitigno richiede molto ma ti dà molto. La sua attenzione e quella dei colleghi vicini ha trasformato il Pinot nero in un “quasi autoctono”. Comunque la miglior espressione italiana. Di Hofstatter, che ogni anno ci delizia con un gewurtz magico, segnaliamo il mitico Riserva S.Urbano 2003 ed il più facile Meczan 2004 (cantina e vendita nella piazza di Termeno). Di Bruno Gottardi il Mazzon 2004 ed il Mazzon Riserva 2002 (Bruno è introvabile, provate nella fraz. Mazzon di Egna, via degli Alpini 17).

Franz Haas, noto per il moscato rosa e per il bianco raffinato Manna (è il cognome della moglie campana) è sempre alla ricerca di un mitico pinot nero che verrà. Segnaliamo il suo Pinot nero 2004 in attesa della Riserva 2003 (Franz lo si trova a Montagna via Villa 6).

Ma ...se non lo dite a nessuno Markus Prackwieser sta lavorando su un Pinot Nero che migliora di annata in annata. Attendiamo il 2005. Purtroppo produce solo 3000 bottiglie sui 15 euro. Beh non è un Romanée Conti, però! (Trovare lui e trovare la cantina non è semplice, anche con un navigatore. Salendo all'alpe di Siusi, molto prima di Fiè voltate a sinistra, attenti a non cadere nella valle dell'Isarco).

Fuori regione

Qualcosa in Trentino (Vallarom e La Vis e Valle di Cembra).

Qualcosa in Lombardia, ma non vi affannate a cercarlo lì.

Qualcosa di meglio in Val d'Aosta (La Source).