

## PINOT NERO 2001

L'incontro di lunedì 16 febbraio 2004

La Borgogna è, insieme al Bordolese, una delle due aree che hanno rappresentato a lungo l'eccellenza enologica a livello mondiale. Ciò in gran parte è dovuto, oltre che alle caratteristiche climatiche ed ambientali di questa regione francese, alle eccezionali qualità di chardonnay e pinot nero, i vitigni qui tradizionalmente coltivati. Se, però, è stato possibile esportare in tutto il mondo lo chardonnay, che ha dato risultati di grande qualità ovunque sia stato impiantato, non altrettanto si può dire del pinot nero, che si è, al contrario, rivelato vitigno ostico ed intollerante ai cambiamenti. Per questo motivo coltivare pinot nero rappresenta una sfida raccolta da molti vignaioli, ma da pochi adeguatamente affrontata. Il fatto è che questo vitigno, dotato di un carattere nettissimo, riesce ad esprimere con classe ed eleganza la sua straordinaria personalità solo in particolari condizioni e non accetta climi, suoli, pratiche di coltivazione e vinificazione troppo lontani da quelli per lui ottimali. In primo luogo il pinot nero necessita di precise ed inderogabili condizioni climatiche, le quali si traducono in una marcata escursione termica, che gli permetta di ben maturare al caldo del giorno e di conservare, con il fresco delle ore notturne, la sua singolare aromaticità, destinata a svanire qualora venisse sottoposta ad un calore continuo. Già questo primo fattore ha completamente pregiudicato la diffusione del pinot nero alle latitudini più calde: in Europa, oltre alla Borgogna, le aree vocate alla sua coltivazione sono, infatti, l'Italia settentrionale, la Germania e l'Austria, mentre negli Stati Uniti, dopo alcuni deludenti tentativi fatti in California, il suo areale di coltivazione si è spostato molto più a nord, nell'Oregon e nello Stato di Washington, al confine con il Canada. Per quanto riguarda, poi, l'emisfero australe, la situazione si è rivelata ancor più critica, poiché le zone viticole sono qui concentrate intorno al 30° - 35° parallelo e presentano, dunque, un clima particolarmente accaldato. L'unica regione nella quale è stato possibile trovare condizioni favorevoli è stata la Nuova Zelanda, ma anche in questo Paese l'area di coltivazione del pinot nero risulta molto limitata e ristretta. Per tornare in Italia, al di là delle zone ormai tradizionali del Trentino e del Sudtirolo, troviamo impianti in Valle d'Aosta, in qualche angolo della Franciacorta e nelle zone più alte della Toscana. Non sono, inoltre, da dimenticare alcune aree del Piemonte e l'Oltrepò Pavese, zone storicamente dedite alla produzione di spumante, nelle quali il pinot nero veniva, perciò, utilizzato per la preparazione del vino base, ma dove oggi ci si sta impegnando nella sua vinificazione in rosso, per cercare di trarne un vino significativo ed importante. Un secondo elemento fondamentale è rappresentato dal terreno, poiché il pinot nero ama i suoli molto poveri di sostanze organiche e ricchi, invece, di sostanze minerali, abbastanza sciolti, con presenza di calcare, che infonde forza, ma anche di una certa quantità di sabbia, per garantire finezza ed eleganza. Molto selettive e rigide sono, inoltre, le sue richieste colturali, dal momento che, più di ogni altro vitigno, esige scarsa produttività per ceppo, intorno ad 1-1,2 kg di uva per pianta, una soglia soltanto al di sotto della quale è in grado di elaborare un soddisfacente patrimonio di antociani, di cui è per natura poco provvisto. Tale particolarità si dimostra importantissima in fase di vinificazione, dal momento che il grande problema del pinot nero è proprio quello di assicurare una buona polimerizzazione tra tannini ed antociani, indispensabile per garantire la stabilità del vino ed una buona aggregazione aromatica. È da tenere presente, inoltre, che già nelle primissime fasi di macerazione avviene circa il 60% della polimeriz-

zazione, la quale risulta, invece, fortemente rallentata da una eccessiva ossidazione delle vinacce. Per tale motivo, nella vinificazione del pinot nero sono sempre stati preferiti tini bassi e molto più larghi di quelli usati tradizionalmente per gli altri vitigni, così da favorire il rapido contatto bucce-mosto ed estrarre nel modo più rapido possibile il colore. Ci lascia un poco esterrefatti che ancora molte aziende italiane sostengano come il loro Pinot Nero necessiti di almeno 3 o 4 anni di botte per potersi esprimere al meglio. In realtà, quanto più si è lavorato bene in vigna, con rese molto contenute e portando alla giusta maturazione le uve, tanto più si avranno a disposizione antociani in quantità appropriata e tannini di buona maturità e qualità, caratteristiche che permettono macerazioni rapide e tempi di affinamento in legno contenuti in 18 mesi al massimo, come del resto insegnano i produttori della Borgogna. Periodi di affinamento più lunghi sono, invece, la conseguenza di macerazioni troppo prolungate, le quali portano all'estrazione di un'eccessiva quantità di elementi grossolani, che necessitano poi di una lunga fase ossidoriduttiva in legno per essere abbattuti. Sono, questi, argomenti che dovrebbero suscitare una maggior attenzione nei viticoltori, poiché mai come oggi occorre che le aziende sappiano razionalizzare il lavoro in vigna ed in cantina per economizzarlo e renderlo, al contempo, essenziale ai fini qualitativi, senza generare inutili costi aggiuntivi che vengono inevitabilmente scaricati sul consumatore finale.



## IL PREFERITO

PINÉRO SEBINO 2001  
CÀ DEL BOSCO - ERBUSCO

Cà Del Bosco

PINÉRO

Estensione vigneto: 2,2 ettari.  
Pendenza del terreno: terrazzato.  
Orientamento e altitudine del vigneto: esposto ad est sud-est a 250 metri s.l.m.  
Tipologia del terreno: morenico.  
Vitigni: Pinot nero.  
Forma di allevamento: cordone speronato.  
Ceppi per ettaro: 6.000.

Resa di vino per ettaro: 41 ettolitri.  
Periodo di raccolta delle uve: terza decade di agosto.  
Fermentazione: in vasche di acciaio con macerazione di 17 giorni.  
Elevazione: 16 mesi in carati nuovi di rovere.  
Affinamento in bottiglia: 13 mesi.  
Bottiglie prodotte: 10.942+360 magnum.