

Dal Collio di Pighin il Sauvignon e il Merlot



PIGHIN

Azienda F.lli Pighin S.r.l.

33050 loc. Risano (UD) - viale Grado, 1

Tel. 0432.675444 - Fax 0432.675999

azpighin@tin.it - www.pighin.com

Fin dal 1963 l'azienda Pighin produce vini pregiati nelle zone doc del Friuli, nelle Grave e nel Collio. I vigneti del Collio, allevati sulla "ponca" con la politica delle basse rese per ettaro, giacciono in una posizione particolarmente privilegiata dall'esposizione solare dove nascono vini dotati di bella personalità, di particolare struttura ed interessante corredo aromatico. La gamma dei vini del Collio comprende il complesso Sauvignon e il vellutato Merlot.



Il primo, prodotto nella vendemmia 2003, ha colore giallo paglierino con tonalità verdi dorate, bouquet intenso con caratteristico sentore di peperone giallo e salvia, ben equilibrato, piacevole e di ottimo corpo, molto persistente. Da servire ad una temperatura di 11-12° C, si sposa bene con minestre e verdure, soufflé e sfornati, piatti a base di erbe o uova con asparagi.

Il Merlot, prodotto nella vendemmia 2002, è rosso rubino brillante giustamente carico con leggere tonalità violacee, bouquet molto pronunciato, di marasca e viola, con espressive note minerali, di buon corpo e struttura calda, con note di confettura, complesso, ampio e speziato. Da servire a 18-20° C e da stappare una mezz'ora prima del servizio, si accompagna a piatti di carne rosse, arrosti e selvaggina nobile.



PER I COLLI BOLOGNESI UNA PASSWORD SU OGNI BOTTIGLIA

Una password su ogni bottiglia: chi vorrà conoscere "vita morte e miracoli" di una bottiglia di vino doc prodotta da aziende appartenenti al Consorzio vini Colli Bolognesi potrà aprire il sito internet www.collibolognesi.it, scrivere il dato presente sull'etichetta e sapere tutto del vino che sta bevendo: qualità, vendemmia, lotto, analisi organolettica compiuta dalla commissione di assaggio della Camera di commercio, controlli sui parametri chimico fisici, ecc... La tanto decantata "rintracciabilità", considerata grande e moderna garanzia per il consumatore finale, per i produttori bolognesi è già una realtà. Questo Consorzio è tra i primi ad applicare questo sistema, avviato grazie al piano dei controlli istituito con il decreto 29 maggio 2001 che affida ai consorzi la responsabilità verso tutti i produttori del territorio. Il sistema nasce dalla possibilità offerta dall'informatica di mettere in fila una serie di documentazioni che prima "non si parlavano". "È un modo per legare sempre più il vino al territorio di produzione, ponendo le premesse per la miglior valorizzazione della nostra produzione doc e docg che rappresenta il 20 per cento del vino italiano, ma il 60 per cento del mercato in valore -ha commentato il direttore del Consorzio Renzo Santi, "regista" dell'operazione rintracciabilità, che certifica ogni anno circa 900.000 bottiglie- Si può risalire fino alla vigna da cui proviene un determinato vino, consultare i certificati e le analisi del laboratorio del Consorzio, conoscere i dati del produttore e il numero delle bottiglie prodotte e un domani addirittura consultare la cartografia dei vigneti".

I vini tipici della zona dei Colli Bolognesi sono numerosi, ma sicuramente il più interessante in quanto autoctono riscoperto in zona una ventina di anni fa, è il Pignoletto, un vino giallo paglierino scarico con riflessi verdolini e profumo delicato, fruttato, intenso dei fiori di biancospino, secco, armonico e asciutto, proposto fermo e frizzante. Proprio al Pignoletto sarà dedicata una singolare iniziativa in collaborazione con il Consorzio Vini Colli Bolognesi: "Al centro commerciale Shopville Gran Reno di Casalecchio (Bologna) -ha annunciato il presidente, Giovanni Bergonzoni- esporremo una bottiglia da 11 ettolitri (1.100 litri) di Pignoletto classico: "La grande distribuzione può rappresentare un'opportunità in più per i produttori di vino di qualità, soprattutto se -come nel caso dei Colli bolognesi- sono bottiglie dall'ottimo rapporto qualità-prezzo".

Un grande obiettivo per una grande azienda

Quindici anni. Tanti ce ne sono voluti, per il compimento di un sogno, quello che fa la differenza tra chi si alza per andare a lavorare e chi lo fa prendendolo come una poesia e a tanta grazia vuole dare celebrazione degna. E chi vuoi che sia stato, se non quel Maurizio Zanella che un giorno s' inventò Ca' del Bosco, portandola oggi giorno nel rispetto assoluto dell'enologia mondiale. Ecco che un giorno di tre lustri fa arriva in azienda un fotografo. Per fermare a suo modo la luce che il suo obiettivo rubava dalle vigne, dalle terre, dalle persone che sempre ed ovunque a Ca' del Bosco stanno contribuendo a qualcosa di più grande di loro. E poi un altro fotografo e un altro ancora, mentre le vendemmie si susseguivano e il bianco e nero ne tingeva i momenti più rappresentativi. Tutto questo oggi è un volume magnifico, contributo non all'immagine dell'azienda ma al patrimonio della fotografia mondiale e della cultura enoica assieme.

Undici fotografi per un vino, edito da Skira editore e presto in libreria, è una collezione di scatti imperdibili di nomi immensi quali Flavio Sonetti, Franco Fontana, Georg Gerster, Ralph Gibson, Eikoh Hosoe, Mimmo Jodice, William Klein, Don McCullin, Helmut Newton, Ferdinando Scianna e Alice Spring, per altro in mostra con le stesse immagini alla Triennale di Milano, dal 20 ottobre al 7 novembre 2004. (f.m.)

