

□ food&drink

vini al bar

di Guido Montaldo



info@enoicontri.com

Pinot Grigio, un vero piacere a un prezzo più che corretto

PINOT GRIGIO IMPRONTA DEL FONDATORE ALTO ADIGE DOC

Cantina: Santa Margherita
Regione: Alto Adige
Uve: pinot grigio
Alcol: 13,5%
Prezzo: 10 €
(enoteca)



È l'omaggio della cantina al fondatore, il conte **Craetano Marzotto**. Aromatico, ampio nel gusto e capace di evolvere. Da aperitivo, con taglieri di salumi, con insalate di mare.

PINOT GRIGIO FRIULI GRAVE DOC

Cantina: Borgo Magredo
Regione: Friuli Venezia Giulia
Uve: pinot grigio
Alcol: 12,5%
Prezzo: 8 €
(enoteca)



Un Pinot grigio dai terreni sassosi e alluvionali delle Grave, perciò dotato di una bella acidità, buona struttura e ampi profumi di mela, pera, susina. Perfetto con formaggi freschi e molluschi.

Vino anticrisi, il Pinot Grigio. Sembra uno slogan e invece è una realtà espressa dai mercati, soprattutto americani e anglosassoni, dove questo bianco sembra non conoscere flessioni. Da un vitigno di origini francesi ormai naturalizzato in Italia da oltre cento anni, il vino è una celebrità sulle tavole di mezzo mondo, negli Usa in primis appunto, dove una recente inchiesta ha stabilito che oggi è il bianco più richiesto nei ristoranti. Uva particolare il pinot grigio. La bacca è ramata (è stata riconosciuta come una mutazione instabile del pinot nero), ma sa dare sia vini bianchi, sia leggermente rosati "al naturale". In Italia giunse, come altri vitigni francesi quali chardonnay, cabernet franc e sauvignon, verso la fine dell'800. Diffuso un po' in tutta l'Italia del Nord, venne accolto con particolare entusiasmo dai coltivatori del Nord-Est (Veneto, Trentino Alto Adige, Friuli Venezia Giulia). Le prime vinificazioni su vasta scala del pinot grigio, parliamo degli anni '50 e '60, non prevedevano l'illimpidimento preventivo del mosto che veniva fermentato torbido e così si otteneva un vino leggermente rosato non molto fruttato che con il tempo tendeva ad ossidare la sostanza colorante assumendo una colorazione addirittura ramata. Solo più tardi, intorno agli anni '70 si cominciarono a produrre vini bianchi stabili e molto raffinati nei profumi che trasformarono il Pinot Grigio in un fenomeno commerciale. Motivi del successo? Principalmente per la sua finezza nei profumi, esaltata nei Pinot Grigio tedeschi (altra zona d'elezione), ma che in quelli italiani è stata unita a una grande morbidezza nel gusto grazie a un'acidità più contenuta. Il merito della notorietà del Pinot grigio viene giustamente assegnato a Santa Margherita che tra gli anni '60 e '70 fu creatrice di un nuovo stile di Pinot Grigio. Individuando nel Trentino Alto Adige il terroir capace di produrre uve fresche e fruttate e vinificando in bianco le uve del pinot grigio, Santa Margherita riuscì a far scoccare la scintilla che portò all'elaborazione di un vino bianco ben riconosciuto e amato dagli italiani. Fu quasi una rivoluzione nella vitivinicoltura italiana quando, dalla vendemmia 1960, il Pinot Grigio Santa Margherita vide la luce. Oggi, naturalmente, sono numerosi i Pinot Grigio degni di nota. Non ultimo quel Cupra Ramato Attems che riprende lo stile iniziale proponendosi in un bel colore, appunto, ramato. Insomma, molti stili possibili per un vitigno che dà vita a vini popolari, anche nel prezzo, e molto amati da intenditori e neofiti. ■