

Pinot nero



Origini

Il Pinot nero è il vitigno da vino più antico delle nostre latitudini, e gli esperti stimano che sia coltivato da almeno 2000 anni. Deriva dall'incrocio tra una forma selvatica di *vitis vinifera* (sottospecie *sylvestris*) e una vite coltivata che potrebbe essere arrivata in Borgogna importata dagli antichi Greci o Romani. Non è ancora certo, però, se il vitigno attuale sia identico alla *vitis allobroica*, molto diffusa nell'antica Roma e citata in documenti storici del primo secolo dopo Cristo. Gli Allobrogi, un ceppo celtico insediatisi nella Gallia, si stabilirono nel territorio compreso fra i fiumi Rodano e Isere. In Borgogna il vitigno era chiamato Noirien ("nero"), ma nell'anno 884 pare che quella varietà di vite fosse arrivata nella zona del Lago di Costanza col nome di "Clävner", e più tardi, nel XIV secolo, fosse coltivata sulla sponda destra del Reno con la denominazione di "Klebroth". Il fatto che la sua coltivazione si sia protratta per millenni ha fatto sì che nei vari territori assumesse nomi locali diversi, ma dal 1894 il suo nome ufficiale in Francia diventò "Pinot noir", mentre in Germania dal Novecento assunse la denominazione di "Blauer Spätburgunder" ("Pinot tardivo nero"). In Alto Adige, come pure in Austria, si è imposta la denominazione "Blauburgunder". Dal vitigno originale sono derivate diverse nuove varietà (Pinot bianco, Pinot grigio, Pinot precoce, Riesling nero) e vari cloni. Per esempio, dall'incrocio fra Heunisch bianco e Pinot sono scaturiti almeno sedici vitigni diversi, tra i quali lo Chardonnay, il Gamay, l'Aligoté e l'Auxerrois. Anche il Lagrein e il Traminer sono imparentati col Pinot nero. In Alto Adige, i primi tentativi di coltivazione del Pinot nero risalgono al 1835, ma secondo altre fonti le prime piante furono messe a dimora solo intorno al 1840 a Bolzano. Comunque sia, negli anni seguenti seguirono nuovi impianti a Bressanone e soprattutto a Castel Ramez (nei pressi di

Merano) negli anni 1863/64. In quel periodo, il vitigno bordolese era già coltivato anche a Egna e ad Appiano, ma fino alla prima guerra mondiale la domanda di Pinot nero sul mercato restò limitata, probabilmente anche perché in quel periodo la resa di queste viti era piuttosto scarsa. Dopo la guerra, invece, con quelle uve si cominciarono a produrre sempre più spesso vini di qualità.

Diffusione

A livello mondiale, ultimamente la superficie coltivata a Pinot nero ha fatto segnare un leggero aumento, e con 118.300 ha, la varietà è già parte dei primi dieci nella classifica mondiale della sua categoria. Il paese in cui il Pinot nero è più diffuso è la Francia, con ben 32.300 ettari, di cui un terzo in Borgogna e un altro terzo in Champagne. Seguono gli Stati Uniti, con 25.000 ettari, mentre in Germania, dove il vitigno continua a rivestire un ruolo importante, la superficie coltivata è di 12.000 ettari. La Nuova Zelanda presenta il più alto tasso di crescita e conta 8000 ettari. Viene seguita dalla Moldavia (7000 ha), dall'Australia (5000 ha) e dall'Italia (5000 ha), che precede la Svizzera (4140 ha). In Italia è la Lombardia con 3300 ettari. In Alto Adige la superficie censita è di 600 ettari, a fronte di 375 ettari nel Trentino e 170 nel Friuli. Anche in altre regioni italiane (Piemonte, Valle d'Aosta, Toscana, addirittura la Sicilia), si ha il coraggio di impegnarsi con questa varietà tutt'altro che facile. La coltivazione di Pinot nero in Alto Adige si concentra nell'Oltradige, e più precisamente nei comuni di Appiano e Caldaro, ma è un vitigno che prospera bene anche sui versanti occidentali della Bassa Atesina, soprattutto a Montagna, Egna,

Salorno e Val Venosta.

Già nel 1960 i vigneti di Pinot nero in Alto Adige ammontavano a 150 ettari, e nel 1990 erano saliti a 217 ettari, per poi aumentare ancora più rapidamente, tanto che nel 2000 erano già arrivati a 263 ettari, e oggi se ne contano in totale 600.

Vite

I grappoli, di colore blu scuro o viola, sono da piccoli a medi, di forma cilindrica e a maturazione piuttosto precoce. Essendo serrati e con acini a buccia sottile, sono sensibili al marciume, e proprio per ovviare a questo problema si cerca di impiantare il Pinot nero in zone ventilate, utilizzando preferibilmente cloni con grappoli spargoli. In Germania e in Francia la selezione dei cloni per questo vitigno ha fatto grandi progressi, per esempio ottenendo una resa limitata o media, riducendo l'esposizione al marciume e favorendo lo sviluppo di uno spettro aromatico più complesso. Da sempre, i produttori locali hanno capito che questa varietà si presta soprattutto per essere coltivata in zone collinari, a quote superiori ai 400 metri sul livello del mare. Se però si sale oltre gli 800 metri di altitudine, ai vini ottenuti con queste uve manca la pienezza necessaria. La coltivazione e la vinificazione del Pinot nero richiedono parecchie attenzioni, e ciò ha rallentato una sua ulteriore diffusione nel territorio, pur in presenza di altre zone disponibili e potenzialmente molto vocate per questa varietà. Il tipo di terreno su cui si coltiva incide molto sulle caratteristiche dei vini ottenuti. Dove le temperature medie sono più alte, il terreno può essere un po' più pesante, ma nelle zone più fresche è preferibile una struttura pedologica più leggera, se possibile con una buona componente scheletrica del terreno – in particolare di pietra calcarea – che rende i vini più espressivi. Diversamente da altri vitigni rossi, i grappoli di Pinot nero non devono essere troppo esposti al sole, in modo da conservare gli aromi freschi che i consumatori apprezzano in questo vino. Una zona di produzione che si è distinta per la qualità dei Pinot neri imbottigliati è quella dei pendii rivolti a occidente nella frazione di Mazzon, sopra Egna, a circa 400 metri di quota.

Vino

Il Pinot nero è un vino che affascina per la sua eleganza, i suoi aromi complessi di piccoli frutti (lampone, mora e marmellata di ciliegie) e frutti di bosco (mirtillo rosso e nero), con note di prugna, violetta e chiodi di garofano. Il rosso rubino intenso può assumere leggere tonalità di marrone, soprattutto se il vino è prodotto con uve molto mature o invecchiato a lungo, e per le selezioni di maggiore qualità è ormai generalizzato l'affinamento in legno. I Pinot neri prodotti in Alto Adige sono imbottigliati con un tenore zuccherino residuo non superiore a tre grammi. Tutti gli esperti concordano che fra le varie regioni italiane l'Alto Adige è la zona che presenta le condizioni di coltivazione più favorevoli per questo vitigno, ma anche nel vicino Trentino, dove regnano condizioni climatiche simili, si producono dei Pinot neri degni di nota. Una parte ridotta delle uve vendemmiate in Alto Adige è destinata alla produzione di spumanti.