

Pinot grigio



Origini

Il Pinot grigio è uno dei tre vitigni classici di Borgogna, e fu selezionato da una mutazione del Pinot nero. Il colore instabile rosso-grigiastro degli acini è dovuto a una chimera periclinale, ossia a una sovrapposizione nella buccia di più tipologie di tessuto geneticamente diverse. La propensione alla mutazione in questo vitigno è dunque rimasta, tanto è vero che si osservano diversi viraggi cromatici dei grappoli – anche di singoli acini – che possono essere sia bianchi che neri.

Pare che i monaci cistercensi avessero trasportato questo vitigno nel 1375 dalla Borgogna al lago Balaton, in Ungheria, dove proprio in allusione ai suoi importatori prese il nome di “monaco grigio” (Szőrkebarát). Viaggiando nella direzione opposta, nel 1568 il Pinot grigio fu trapiantato nell'Alsazia e nella Bresgovia, in Germania. Il sinonimo Ruländer, invece, nacque solo nella seconda metà del Settecento, quando un commerciante di Spira di nome Ruland ne riconobbe la qualità potenziale, e ne favorì in modo determinante un'ampia diffusione. I primi impianti furono messi a dimora ad Appiano Monte nel 1848, per iniziativa dell'arciduca Giovanni, e fino alla fine dell'Ottocento seguirono altri nuovi impianti a Terlano, Andriano, Caldaro, Ora, Nalles, Marleno, Postal e Scena. In quella prima fase, il Pinot grigio si coltivava insieme al Pinot bianco, ricavandone poi dei vini imbottigliati col nome di “Burgunder” o “Strahler”.

Diffusione

Inizialmente, il vitigno si diffuse soprattutto in Ungheria, e in misura ridotta anche in Champagne, Borgogna e Germania, ma il fatto di avere una resa molto instabile lo fece andare gradualmente in disgrazia, tanto che intorno al 1930 era stato quasi del tutto abbandonato. Solo dopo il 1960 il Pinot grigio conobbe una riscoperta, soprattutto nell'Italia settentrionale, da dove poi riuscì a compiere il balzo verso i paesi d'Oltremare. Oggi è presente in quasi tutti i paesi in cui si pratica la viticoltura, e la superficie coltivata nel mondo è ormai arrivata a circa 54.500 ettari, di cui quasi 25.000 in Italia, il paese in cui è più diffuso. Le roccaforti regionali del Pinot grigio sono il Veneto (8000 ha), il Friuli (6000 ha), il Trentino (più di 2900 ha) e la Sicilia (2500 ha). Il secondo paese del mondo per diffusione del Pinot grigio sono gli Stati Uniti d'America, dove la superficie coltivata è stimata in 8.500 ettari. In Europa se ne trovano appezzamenti rilevanti in Germania (7.100 ha), Francia (2.920 ha, di cui il 90% nell'Alsazia) e Moldavia (2.100 ha), seguita da Ungheria, Austria e Romania. Ma anche in altri paesi d'Oltremare il Pinot grigio vanta una presenza consolidata nel panorama vitivinicolo, per esempio in Australia (4.000 ha) e Nuova Zelanda (2.600 ha). In Alto Adige, la superficie coltivata a Pinot grigio abbraccia attualmente 705 ettari, e da tre decenni, ormai, è il vitigno bianco più diffuso. Gran parte dei vigneti di Pinot grigio si estendono nella Bassa Atesina meridionale, soprattutto a Salorno, Magrè e Cortina s.S.d.V.

Ma quasi tutte le uve vendemmiate sono vinificate nel vicino Trentino (Mezzocorona), sicché questi vini non arrivano sul mercato con la denominazione d'origine Alto Adige. La seconda zona altoatesina in ordine d'importanza per la coltivazione del Pinot grigio è l'Oltradige, per la precisione Appiano e Caldaro. Tuttavia, la diffusione del Pinot grigio in Alto Adige è in continuo aumento, soprattutto dal 2000, basti pensare che nel 1966 gli ettari coltivati con questo vitigno erano solo 195.

Vite

La caratteristica principale del Pinot grigio sono i grappoli di media grandezza, a forma cilindrica o piramidale, con i loro acini di colore quasi marrone o rosso-grigiastro, a piena maturazione non di rado anche rosso-bluastrò. Per ridurre la sensibilità di questo vitigno al marciume, il clone originale a grappoli serrati è stato sostituito con una cultivar a grappolo spargolo, che presenta anche una resa ridotta. Le piante di Pinot grigio prosperano in condizioni pedoclimatiche molto variabili. In Alto Adige crescono prevalentemente nelle zone calde del fondovalle fino a quote di 500 m s.l.m. Sui terreni meno fertili, cala la vigoria e migliora la qualità del vino.

Vino

A seconda dell'altitudine a cui è coltivato, dal Pinot grigio si ricavano vini diversi. Quelli di fondovalle sono delicati, piuttosto ampi, con un profilo aromatico che ricorda la mela matura, la pera o la cotogna, e note di melone giallo, spesso anche di nocciola e noce di cocco. Le uve di Pinot grigio vendemmiate a quote maggiori (Appiano Monte o Val d'Isarco) producono invece vini con aromi di limetta (lime), drupacee fresche, pesca bianca e fiori di fieno. Grazie alla loro acidità hanno un gusto slanciato, ma vinoso al palato. In rapporto alla superficie coltivata, è relativamente raro trovare in commercio il Pinot grigio con denominazione del vitigno sull'etichetta, e i motivi sono legati soprattutto all'esportazione. In compenso, il Pinot grigio Alto Adige della cantina di Santa Margherita (Veneto) è uno dei marchi italiani più prestigiosi tra i vini d'alta gamma venduti negli Stati Uniti. Da alcuni anni, anche nel mercato tedesco e internazionale lo si distribuisce sempre di più col nome italiano di Pinot grigio. Ma il nome utilizzato di volta in volta non dipende dal tipo di vino prodotto, che a volte può essere corposo, quasi sempre affinato in tutto o in parte nel legno, o anche fresco e di spiccato gusto minerale quando proviene da vigneti più in quota.