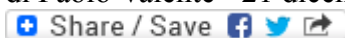


I degustatori AIS Lombardia si confrontano con il pinot nero

di Paolo Valente - 21 dicembre 2016 © AisLombardia.It RIPRODUZIONE RISERVATA



Lo scorso 16 ottobre il gruppo di Degustatori di AIS Lombardia si è confrontato con il nobile pinot nero. A guidare il gruppo di sommelier durante la giornata di studio e approfondimento Paolo Volpato, enologo della Tenuta Conte Vistarino di Rocca de' Giorgi



Degustare e valutare un vino è un processo che richiede sempre grande attenzione e necessita di un sempre costante allenamento ed esercizio al fine di ridurre, per quanto possibile, l'influenza personale su un giudizio che dovrebbe essere, per sua natura, il più oggettivo possibile.

I degustatori di Lombardia hanno l'opportunità di partecipare ad un piano cadenzato di **incontri di approfondimento** e di **degustazione** che consente loro di aumentare le proprie conoscenze e di perfezionare l'arte della degustazione per poter valutare, il più possibile oggettivamente, le caratteristiche di un vino rispetto al concetto di qualità assoluta.

Quindi, senza mai scordare che dietro ad un bicchiere di vino c'è il lavoro di un uomo e della sua famiglia, i degustatori lombardi hanno affrontato, il 16 ottobre 2016, un incontro di degustazione su uno dei vitigni internazionali più difficili: il pinot nero.

Luigi Bortolotti e **Sebastiano Baldinu** hanno chiamato, per accompagnare in degustatori in questo viaggio, **Paolo Volpato** enologo della Tenuta Conte Vistarino di Rocca de' Giorgi che ha innanzitutto rilevato come nell'immaginario comune italiano il pinot nero sia da ricondurre ai territori del Trentino e all'Alto Adige e non all'Oltrepò Pavese.



È un vitigno difficile il pinot nero. I motivi sono differenti. Innanzitutto non si adatta a tutti i territori ma raggiunge risultati di eccellenza solo in piccoli e vocati territori. Il grappolo poi, tendenzialmente piccolo e che pesa intorno ai 120/130 grammi, è compatto e quindi oggettivamente predisposto agli attacchi di oidio e di botrite. La pianta inoltre produce numerosi germogli nella zona vicina al grappolo: si impone quindi un'accurata pulizia della chioma.

Dal punto di vista della **vinificazione** il pinot nero sfida gli enologi con la sua buona componente tannica che però risulta relativamente scarica di sostanze coloranti; di qui la necessità di una vendemmia manuale in cassetta che preservi la rottura della bucce e quindi la dispersione dei pigmenti.

Anche le **temperature di fermentazione** devono essere tenute sotto stretto controllo in quanto se troppo alte tendono a bruciare le sottili note aromatiche. Anche in considerazione del fatto che la maturazione fenologica è ritardata rispetto a quella tecnologica, una buona pratica enologica potrebbe prevedere dunque una macerazione a freddo per 48 /72 ore, una fermentazione alcolica con temperature intorno ai 25/27 °C ed un'ulteriore macerazione per estrarre maggiormente i polifenoli che conferiscano al vino corpo senza necessariamente apportare astringenza.



Passando dalla teoria alla pratica, **le tre batterie degustate** prevedevano rispettivamente vini provenienti dall'**Oltrepò Pavese**, dal **Trentino** e dall'**Alto Adige**, non senza alcuni **intrusi**.

L'attenzione dei degustatori è stata focalizzata in particolare su quelli dell'Oltrepò Pavese le cui analisi sensoriali si sono rivelate di deciso interesse e mediamente superiori a quelle dei vini delle altre due regioni. In particolare si è ricercata ed è stata valutata la qualità dei profumi e la finezza complessiva.

Al fine del giudizio globale, è comunque inoltre stato necessario tenere in debita considerazione la diversità degli areali di produzione che hanno caratterizzato, anche in modo sensibile, i vini degustati.

Approfondendo le caratteristiche del territorio dell'Oltrepò Pavese, Paolo Volpato ha fatto notare come nelle quattro valli che lo compongono vi siano microclimi completamente diversi tra loro; l'importante presenza di suolo calcareo, che per molti altri vitigni risulta essere al limite della tolleranza, determina invece ottimi risultati per il pinot nero conferendogli finezza e piacevolezza.