



## Il seducente Pinot nero



di **Paolo Valente** pubblicato il 18 agosto 2022

Una varietà difficile da coltivare che in compenso riesce a dare vini dall'eleganza eccezionale

Originario della **Borgogna**, il Pinot nero è un vitigno affascinante, misterioso e complesso. Le prime testimonianze della sua esistenza datano 1375 e il nome sembra derivi dalle caratteristiche del grappolo: serrato e grosso come un pugno o, meglio, una pigna.

Gli acini hanno una **buccia fine e delicata** di colore blu intenso tendente al violetto. La polpa, zuccherina, è incolore e da qui la sua versatilità nella vinificazione che può agevolmente essere fatta in bianco ovvero senza contatto tra buccia e polpa. Caratteristica grandemente sfruttata per la

realizzazione di vini bianchi e, in particolare, di vini spumanti metodo classico, i cosiddetti “blanc de noir”.

È un vitigno in grado di leggere i territori e di trarne il meglio fondendo le sue caratteristiche varietali con quelle dei terreni in cui affondano le sue radici. Non è un vitigno che si adatta facilmente a tutti i suoli ma predilige quelli calcarei nei quali riesce a esprimersi al meglio, con complessità ed eleganza.

Le versioni vinificate in rosso riescono a donare espressioni infinite e che variano, come accennato, anche in dipendenza del luogo di coltivazione: si può passare dai vini densi e pieni a vini fini, delicati ed eleganti. Alla vista le annate giovani presentano una **colorazione rubino**, viva e brillante, mai troppo intensa; note granate si aggiungono con il trascorrere del tempo senza mai far perdere di vivacità al calice. Al naso frutta rossa (ciliegia, ribes, mora), spezie (pepe, cannella) e tostature (caffè, affumicato) sono i sentori che emergono nei vini più recenti. Le note si fanno via via più mature ed evolute con il passare del tempo e quindi la frutta diviene in confettura o sotto spirito e si aggiungono profumi che riportano all’umidità del bosco, al fungo, al tartufo insieme a sentori che ci ricordano il cuoio o la pelle. **Complessità e persistenza** possono variare in dipendenza del territorio di coltivazione ma il Pinot nero in bocca avrà sempre tannini ben presenti ma delicati e una discreta acidità.

Le aree geografiche al mondo in cui è maggiormente coltivato sono la Champagne, la Borgogna e l’Oltrepò Pavese.

<https://www.zenomag.com/post/il-seducente-pinot-nero>