

# E tu, che tipo di pinot nero sei?



(Testo a cura di [Camilla Breggiè](#) di [Extra Dry enoteca](#))

Potrebbe sembrare un **test**, ma in realtà vuole solo essere un modo semplice e divertente per discutere di un **vitigno** che quando degusto, inutile dirlo, mi dà sempre **grandi soddisfazioni**. Forse siete amanti di nebbioli piemontesi, o merlot friulani. Probabilmente adorate Amaroni o famosi *Supertuscan*. Eppure io credo ci sia un filo conduttore che ci unisce: il **pinot nero**. Ne sentiamo sempre molto parlare, ne troviamo di proveniente da tutto il mondo. E dunque, quali sono le **differenze sostanziali** tra l'uno e l'altro? Come facciamo a capire qual è quello che più ci si addice? Se io entrassi in un'enoteca e vedessi una bella fila di pinot neri francesi, italiani, americani e australiani, quale sarebbe la **strategia per non avere dubbi o esitazioni** e scegliere adeguatamente? Vediamolo insieme.

Sofisticato ed esigente nei confronti dell'ambiente pedoclimatico, è il vitigno che più di tutti fa risaltare il carattere raffinato della Côte d'Or settentrionale, in **Borgogna**. È questa la sua dimora ideale, dove già nel **1394** è citato come "**pinot fin**". Vini leggendari, dotati di un'ottima predisposizione all'invecchiamento, i quali mettono in mostra un bouquet ampio,

arricchito con note di sottobosco, spezie e foglie secche. La conferma dell'**unicità** di questi vini è spesso data da un assaggio succoso e fresco in gioventù, con tannini a volte levigati, altre volte più irruenti. Col tempo i vini esprimono uno splendido, vellutato **equilibrio** e una lunghissima **persistenza gusto-olfattiva**. In questo territorio, infatti, si trova una di quelle rare, **magiche combinazioni tra clima e suolo** che creano le eccellenze assolute: eleganza quasi irripetibile, profumi variegati di fiori, frutti, soprattutto viola, glicine, mora e mirtillo, che dopo l'evoluzione si arricchiscono di spezie e humus.

Doti preziose che gli hanno permesso di **trasferirsi in zone storiche** come la **Champagne**, dove è vinificato in bianco e sottoposto all'antico metodo champenoise; nella **Valle della Loira**, soprattutto a Sancerre e Menetou-Salon, dove contribuisce alla buona qualità del Cremant de Loire; in **Alsazia**, dove non è considerato un vitigno nobile come gewürztraminer, riesling e pinot gris, ma ottiene buoni risultati con vini poco colorati e molto profumati caratterizzati da un sapore gradevolmente fruttato. In **Italia** dà vini interessanti in **Alto Adige e Trentino, Oltrepò Pavese e Franciacorta**, dove si producono rispettivamente vini rossi eleganti e ottimi vini-base da spumantizzare.

Chiamato **spätburgunder** in Germania, **blauburgunder** in Alto Adige e Austria, è un vitigno a maturazione precoce e con una resa non particolarmente entusiasmante dal punto di vista quantitativo. In **Alto Adige** lo ritroviamo con colori non troppo profondi, sofisticate note floreali, fruttate, speziate. Accenti di eucalipto, tabacco. **Caratteri più duri e marcati** rispetto quelli che abbiamo visto poco fa in territorio francese. In effetti non possiamo pretendere diversamente da **terreni di origine calcarea e porifica**, formati dopo il ritiro dei ghiacciai. Avremmo quindi spiccate note minerali, grande freschezza e basso tenore in tannini. Qui è impiegato insieme a **chardonnay** e **pinot bianco** nella produzione di ottimi spumanti metodo classico, ottenuti spesso superando i 1.000 metri sul livello del mare, i **Trento Doc**.

Nelle zone più fresche della **California**, e soprattutto in **Oregon**, si stanno ottenendo ottimi risultati, anche se le quantità sono ancora piuttosto ridotte, così come a **Marlborough** in **Nuova Zelanda** dove si producono versioni più snelle e con fresche note fruttate o come nella punta sud dell'**Australia**, la **Yarra Valley**, che guarda l'isola di Tasmania. Una curiosità: gli **Stati Uniti** sono raramente presi considerazione quando parliamo di viticoltura. A molti di noi basta pensare a Italia e Francia come i colossi dell'enologia eppure, in una degustazione alla cieca

del **1979**, il **pinot nero 1959 di Eyre Vineyard** prodotto da **David Lett** (vigneron americano) arrivò secondo dietro lo Chambolle-Musigny 1959 di Robert Drouhin (grande vigneron della Borgogna) e davanti al Clos de B ze 1961, sempre di Drouhin. L'Oregon entr  con prepotenza, gi  da quel momento, tra gli Stati pi  importanti del mondo dei vini. Pi  di qualcuno lo battezz  come "la nuova Borgogna" specie per i loro microclimi cos  simili.

Potremmo continuare ad analizzarne molti altri, ma per questo aspetteremo con grande entusiasmo la **degustazione** in programma **martedi 27 febbraio** all'[Extra Dry enoteca](#) di **Este**! Insieme degusteremo: il **Buvoli** metodo classico dell'Opificio del Pinot Nero di Marco Buvoli (Gambugliano, Vicenza); il pinot nero di **Vignalta** (Colli Euganei, Padova); l'Alto Adige pinot nero di **Tiefenbrunner Riserva** (Niclara, Bolzano); il **Domaine Chanson Pere & Fils Pommard** (Côte d'Or, Bourgogne). Preparate il palato a qualche sorpresa gastronomica che ci accompagner  in questo viaggio! Per rimanere collegati alla **nostra rubrica all'interno di Estensione** [clicca qui](#).

## L'autore



[Camilla Breggi ](#), 28 anni, **aspirante sommelier** tramite l'Ais (Associazione italiana sommelier) di Vicenza, dieci anni trascorsi nel mondo della ristorazione tra Trentino-Alto Adige, Svizzera e, come supervisor, a Ibiza e Amsterdam.

Appassionata di **enogastronomia** da tutta la vita, mi sono prefissata come **obiettivo la promozione e la tutela delle tradizioni del nostro Paese**, oltre a sostenere e incoraggiare le innovazioni che vado incontrando nel mio cammino. Tra le

mie passioni pi  grandi anche lo **sport**, il **pianoforte** e la **pittura**.



*(Informazione pubblicitaria)*