

Questo numero de *La Vigna* si apre con un editoriale sul vitigno Pinot nero del Confratello Onorario prof. Francesco Spagnoli. Tale approfondimento è certamente utile per riflettere su quali ulteriori spazi potrebbe occupare questo vitigno nella produzione del metodo classico Trentodoc. Ricordo che il prof. Spagnoli è stato recentemente nominato presidente della Fondazione Edmund Mach. A lui porgo a nome della Confraternita della vite e del vino le più sentite congratulazioni e gli auguri di un proficuo lavoro per il futuro dell'agricoltura di montagna e per la vitienologia trentina.

**Il Gran Maestro
Mauro Leveghi**

Pinot nero: vitigno difficile, ma fatto per grandi vini.

di Francesco Spagnoli

Probabilmente, nella plurimillennaria storia della vitienologia nessun altro vino, né da monovitigno, né da uvaggio, si è meritato e si merita tuttora l'appellativo di "aristocratico". Tra le varie interpretazioni del termine fornite dai vocabolari della lingua italiana, quella di equipararlo a "raffinato" e "signorile" (Treccani) sembrerebbe, a nostro avviso, la più adatta a riassumere la complessità di sensazioni organolettiche fornite dalla degustazione di questo vino. Fino a pochi decenni fa gli "strumenti" per descrivere e differenziare le numerosissime varietà della *Vitis vinifera* erano esclusivamente di natura morfologica, cioè basati sulla forma (esteriore) di tralcio, germoglio, foglia, grappolo, acino e vinacciolo, integrati da aspetti fenologici (epoca di germogliamento, fioritura e maturazione). I progressi fatti nel campo delle conoscenze scientifiche e specificatamente in ambito biochimico, supportate dall'utilizzo di apparecchiature di analisi sempre più sofisticate, hanno letteralmente rivoluzionato sia la metodologia di approccio varietale sia,

e forse ancor più, la filogenesi (fino ad allora solo pensata e ipotizzata) dei singoli vitigni.

La svolta decisiva si è avuta quando la ricerca è riuscita a codificare l'intera mappa genetica (tutte le sequenze delle basi del DNA) della vite; il primato (2010) spetta ad un'équipe di San Michele e la varietà per così dire "cavia" è stata proprio il Pinot nero. L'acido 2-deossinucleico, appunto conosciuto con l'acronimo inglesizzante di DNA, è il responsabile della trasmissione, di generazione in generazione, dei caratteri ereditari in tutti gli esseri viventi (vite, ovviamente, compresa). Con la sua decodificazione, non solo si è riusciti a caratterizzare, in maniera inequivocabile, la varietà (ed eventualmente i relativi cloni), ma anche a ricostruire una specie di albero genealogico, individuando quali potrebbero essere stati i possibili genitori ed eventualmente anche gli "antenati", mappando così quelle che possono essere definite "culle originarie"

Nessuno mette in dubbio che a proposito di aree di elezione, quindi anche dove il vitigno esprime il massimo delle sue potenziali-

tà, debba primeggiare la Cote-de-Nuit cuore ancora ben pulsante dei più grandi vini rossi della Borgogna (e probabilmente del mondo), ma in merito alle origini del Pinot nero, le analisi del DNA sembrerebbero dimostrare qualche cosa di molto diverso, come pure riguardo la filogenesi nell'ambito dell'intera famiglia dei Pinot, infatti, mentre fino a qualche decennio fa si riteneva, pressoché unanimemente, che il Pinot Meunier (noto protagonista degli champagne nella Valle della Marna) altro non fosse che una mutazione gemmaria del Pinot nero le indagini sui relativi DNA hanno dimostrato praticamente l'opposto: il Meunier dovrebbe essere il progenitore, mediante incrocio naturale (allora i vigneti erano quasi sempre multivarietal) con il Traminer (Savagnin), dell'intero gruppo di cultivar con il grappolo a forma di pigna. Tra l'altro, sembra proprio assodato che il nome "Pinot" sia da collegare alla morfologia dell'infruttescenza che ricorda lo strobilo dei pini ed in particolare quello del *Pinus pinea*, L, il noto "Pino da pinoli".

Ancora, le indagini scientifiche sulla materia colorante del Pinot nero (antocianidine ed antocianine) hanno svelato quello che potrebbe venire definito il suo "tallone d'Achille" per la vinificazione in rosso; infatti, a parte una concentrazione relativamente bassa, tra questi antociani, risulta poco rappresentata la malvidina (e la malvina), più resistente alle ossidazioni, per cui, nel corso delle operazioni di vinificazione (macerazione), occorre

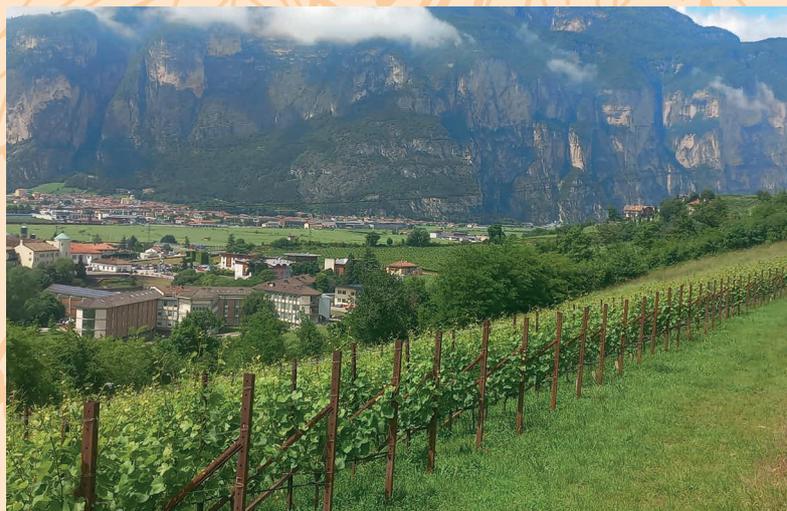
fare in modo di dotare il vino di quella "giusta dose" di tannini in grado di proteggere la materia colorante del Pinot nero da una probabile ossidazione cui andrebbe soggetto nel corso dell'invecchiamento; tutt'altro che fuori luogo, con queste premesse, si dimostra opportuno un oculato impiego delle *barriques*, anche nel rapporto nuove ed usate e della provenienza territoriale della quercia, nonché dei tempi di permanenza nelle stesse del vino. Secondo Attilio Scienza, il Pinot nero che conosciamo oggi non è però quello delle origini, databili ancora all'alto medioevo: la costante pressione di selezione da parte dei viticoltori ha notevolmente ridotto il grande problema della scarsa produttività, mentre nel corso del XIX secolo è stata messa in evidenza da vari ampelografi la sua grande variabilità fenotipica dovuta all'accumulo di mutazioni geniche che hanno consentito di selezionare più di una cinquantina di tipologie che differiscono per morfologia fogliare, colore della bacca e del succo (esistono dei Pinot neri teinturier), produttività, precocità nella maturazione, ecc....

Non c'è dubbio, comunque, che per ottenere un "grande" Pinot nero, le rese ad ettaro debbano risultare molto basse: i più famosi borgognoni della Coté-de-Nuits, dai *gran crus* della Romanée-Conti di Richebourg, La Tache ai Chambertin Clos-de-Beze prevedono rese massime comprese tra i 35 ed i 40 hl per ettaro (intorno ai 55-60 quintali di uva), mentre le stesse appaiono superiori (comunque non

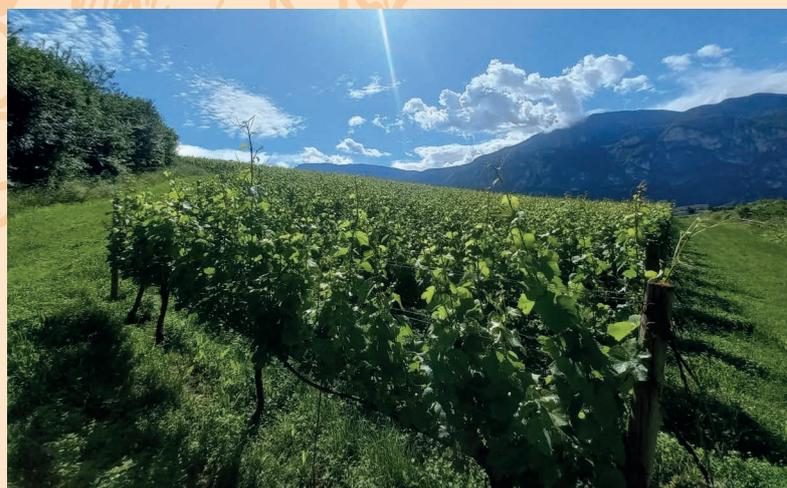


Vigneto maso Togn sopra a Faedo con vista sulla Paganella e Dolomiti di Brenta atto alla produzione di Pinot nero base spumante Trento doc.

oltre gli 80-100 q/ha quando si voglia ottenere un grande Blanc de Noirs nelle Montagne de Reims, in Francia-corta oppure in Trentino. Dal punto di vista della gestione della pianta e del vigneto, va ricordato come non solo il vitigno, ma anche l'intero suo gruppo (Chardonnay compreso) presenti una buona fertilità sulle gemme iniziali del tralcio (soprattutto la terza e la quarta) e quindi ben si adattino a potature corte (compreso il cordone speronato) con sistemi di allevamento che variano dal Guyot alla spalliera (cordoni verticali), compresa la nostra tradizionale pergola (soprattutto semplice), rispettando comunque e sempre densità di impianto alquanto elevate ed utilizzando porta innesti non eccessivamente vigorosi. La scelta del sito dove collocare questa varietà non lascia molte possibilità: la collina ben esposta e ventilata per ridurre gli attacchi di Botrytis in fase immediatamente pre vendemmiale. Infatti, disporre di grappoli perfettamente sani e raccolti alla giusta epoca di maturazione è un requisito inderogabile sia per ottenere un "aristocratico" vino rosso, sia un grandissimo spumante con il metodo champenois, prestigio di famose aree vocate al mondo delle bollicine classiche ed impareggiabile delizia per i palati più raffinati.



Vigneto Noderli nel bosco sopra al campus con vista sulla FEM atto alla produzione di Pinot nero da vino linea Monsatero.



Vigneto Campac a sud di san Michele sulla collina verso Sorni atto alla produzione di Pinot nero da vino linea Monsatero.



Vigneto maso Togn sopra a Faedo con vista dei boschi atto alla produzione di Pinot nero base spumante Trento doc