

STRUTTURATO E VERSATILE ECCO PERCHÉ PIACE IL PINOT GRIGIO



di **Piera Genta**

Il Pinot Grigio è un vitigno che appartiene alla antichissima e complessa famiglia dei Pinot, già nota ai tempi dei Romani. Gli esperti affermano che si tratta con tutta probabilità di una mutazione gemmaria avvenuta in tempi e luoghi diversi in Borgogna che ha prodotto una variazione del colore della bacca del Pinot Nero del quale, ad eccezione del colore, conserva quasi tutte le caratteristiche compresa la forma del grappolo che ricorda una pigna. Attualmente viene considerato un vitigno internazionale per la sua diffusione su scala europea e mondiale: è presente in Italia, Francia (Borgogna, Alsazia e Champagne), Germania, Slovenia, Romania, Svizzera e Ungheria. Viene coltivato anche in Australia, Nuova Zelanda, Argentina, Cile, Sud Africa, California e Canada. I sinonimi con i quali è conosciuto sono: Borgogna Grigio in Italia, Pinot Burton, Pinot Beurot, Fauvet, Auvemat Gris e Petit Gris in Francia, Tokayer o Grauerburgunder in Germania e Svizzera.

L'origine, tra storia e leggenda

La prima importazione dei "Pinot" in Italia sembra sia avvenuta verso la

metà dell'Ottocento ad opera del generale Emilio Balbo Bertone di Sambuy, agronomo, fondatore dell'Associazione Agraria Subalpina, che li piantò nella sua tenuta di Lesegno di Mondovì, in provincia di Cuneo. Molte sono le leggende che circolano sul vitigno, con pochi fondamenti documentali. Si racconta che fosse uno dei vini preferiti da Carlo IV che ne fece portare alcune barbatelle in Ungheria intorno al 1375 dove venne coltivato dai monaci cistercensi vicino al lago Balaton e il suo nome ungherese di "Szürkebarát", ovvero monaco grigio, è utilizzato per sostenere questa ipotesi.

E la storia continua con un altro militare. Verso la metà del 1500 il barone Lazarus von Schwendi, generale austriaco dell'esercito imperiale del Sacro Romano Impero al servizio di Carlo V, dopo aver combattuto i Turchi in Ungheria nel XVI, fu nominato governatore di Tokay e fece introdurre

il vitigno nei suoi possedimenti in Alsazia a Kientzheim (dove ancora oggi si trova il suo castello, di proprietà

della Confraternita di Saint Etienne, una delle più antiche confraternite enogastronomiche della Francia). Questo spiega perché al Pinot Grigio è stato dato il sinonimo Tokay d'Alsace, ma anche Grauer Tokayer, Tokay Grigio, Tokay Pinot Grigio e solo nel 2007 gli venne riconosciuto il nome ufficiale Pinot Gris. Nel 1711, un commerciante tedesco di nome

Johann Seger Ruland (ri)scoprì un'uva che cresceva spontaneamente nei campi del Palatinato, il vino che produsse divenne noto come Rulander e in seguito si scoprì che il vitigno era Pinot Grigio.

Clima e tecniche di vinificazione

Come tutti i Pinot, è un'uva difficile e richiede il suo habitat naturale con climi abbastanza freddi e terreni adat-

«Il Pinot Grigio, conosciuto e apprezzato a livello internazionale, negli ultimi anni si sta sempre più affermando sul mercato italiano. La culla dolomitica del Trentino è il terroir perfetto per l'espressività, la personalità e l'identità di questo grande vino».

**Stefano Fambri
direttore Nosio Spa**

VINO

ti, come quelli della Borgogna, per tale motivo i primi impianti e i vini che ne sono derivati al di fuori della terra d'origine hanno dato scarsi risultati. A seconda della zona di coltivazione, a seconda di quando viene vendemmiato e di come viene prodotto, il Pinot Grigio si presenta con caratteristiche molto diverse. Se coltivato in un clima freddo, ma costante, avremo un vino di struttura con sentori vegetali e floreali e un retrogusto balsamico. Se il luogo è caratterizzato da particolari escursioni termiche, il vino porterà in dote aromi frut-

tati e sarà piuttosto corposo e astringente. In entrambi i casi si può ottenere un vino dalle proprietà organolettiche ancora più spiccate grazie all'invecchiamento in botti di legno, perché invecchiando si trasforma. Quello che una volta era dolcezza diventa consistenza e sviluppa una pienezza di aromi dall'arancia e pesca, al tartufo e ai funghi.

Il Pinot Grigio può subire invece delle variazioni di colore sulla base delle tecniche di vinificazione utilizzate: se la fermentazione avviene lontano dalle bucce, si ottiene un vino dai toni più chiari e limpidi, mentre se avviene a stretto contatto con le bucce, si ottiene un vino dal colore ramato che oltre al colore caratteristico rivela note agrumate ed un'accentuata nota balsamica.

«Un'uva molto importante da un punto di vista quantitativo delle superfici vitate in Italia, che può dare la luce ad un vino capace di ambire anche a grandi valori qualitativi. Ma, nonostante ciò, soprattutto nel nostro mercato interno, il Pinot Grigio è un prodotto che erroneamente viene spesso sottovalutato nelle sue potenzialità».

**Cristian Specogna,
Azienda Agricola
Specogna**



Eccellenza made in Italy

Per produzione di uve la ripartizione è la seguente: il Trentino-Alto Adige rappresenta il 13%, il Friuli Venezia Giulia il 25% e il Veneto il 48%. Per quanto riguarda l'imbottigliamento, il dato del Trentino-Alto Adige è il 15%, il Veneto 10%, il Friuli 7% e territorio delle Venezie il 55%. Nel 2017 ha preso vita il **Consorzio delle Venezie Doc**: una compagine che unisce i produttori di Veneto, Friuli Venezia Giulia e Provincia Autonoma di Trento per dar forma e geometrie alla produzione di questi territori, facendo leva proprio sul Pinot Grigio.

La varietà è ammessa nella Docg Oltrepò Pavese metodo Classico, in 48 Doc e in 75 Igt. In Italia il primo a puntare sul Pinot Grigio, scommettendo su un'in-

novativa versione "in bianco", alla fine degli anni Cinquanta è stato il conte Gaetano Marzotto, fondatore dell'azienda Santa Margherita. Il successo di questo Pinot Grigio sul mercato italiano venne sapientemente esportato da Santa Margherita negli Usa dagli anni '70, con riscontri altrettanto favorevoli e acquisendo un posizionamento superpremium. Da quarant'anni è il vino bianco italiano più importato e venduto negli Stati Uniti.

Non solo italiano...

La coltivazione del Pinot Grigio iniziò in Borgogna, che rappresenta la zona che ancora oggi possiede in assoluto le migliori condizioni climatiche per il suo sviluppo. L'area che produce la massima espressione di Pinot Grigio al mondo è



«Quest'anno celebriamo il 60° anniversario dalla nascita del Pinot Grigio Santa Margherita, il vino che ha cambiato l'immagine stessa del vino italiano nel mondo. Ha saputo portare la massima qualità al pubblico più vasto, facendo avvicinare al vino nuovi consumatori, come le donne. Un vino che è frutto dell'innovazione insita nel Dna di Santa Margherita».

**Beniamino Garofalo,
amministratore delegato
Santa Margherita**

senza dubbio l'Alsazia, con vini da tavola e da dessert, la sua buccia sottile lo rende un buon bersaglio per la botrite. Opulente le versioni del Domaine Weinbach, a pochi chilometri dal suggestivo borgo di Kayserberg, situato ai piedi della collina maestosa di Schlossberg, tra i più rinomati e antichi Cru d'Alsazia. Dal 1612 proprietà dei monaci Cappuccini, divenuto bene nazionale, è stato acquistato nel 1898 dalla famiglia Faller, un domain al femminile completamente convertito in regime biodinamico.

Quella nota di funghi si ritrova spesso nei vini del Domaine Schoffit e Domaine Ostertag, situato a nord di Colmar, in prossimità di Epfig, dove si snoda lo spettacolare sentiero viticolo "Fronholz". Qui si percepisce un'impronta più au-

stera, essenziale, ma di pari eleganza: vi è la forte personalità di André Ostertag,

uno dei pionieri della Nouvelle Vague del vino d'Alsazia.

Per un Pinot Gris ricco di noci e di affumicato occorre scegliere i vini di Zind-Humbrecht, vicino a Colmar, mentre la maison Trimbach, Domain Albert Mam (biologico e biodinamico) e Lucien Albrecht propendono per uno stile di frutta tropicale che potrebbe sembrare più familiare ai bevitori di vino del Nuovo Mondo.

Sulle etichette alsaziane possiamo trovare il termine "vendange tardive". Questi vini possono essere dolci, ma non lo sono necessariamente. Alcuni fermentano fino a secchezza, dando vini di concentrazione e potenza speciali. Un altro termine, "sélection de grains nobles", con

raccolta di acini stramaturati e colpiti da muffa nobile, per vini dolci di rara potenza ed eleganza.

In Germania, terzo produttore mondiale dopo Italia e Usa, il Pinot Grigio (chiamato Grauburgunder, Grauer Burgunder o Ruländer) è il quarto vitigno più coltivato. Soprattutto nel Baden su terreni di origine vulcanica. Particolari sono i vini del Dr. Heger a Ihringen, attualmente l'azienda più apprezzata dalla critica enologica e dalla ristorazione tedesca.

Vino del futuro

Per le sue virtù di bianco di tendenza, è stato riconosciuto come uno dei vini del futuro che tutti vogliono produrre: Croazia, Repubblica Ceca, Romania e Moldavia e fuori dall'Europa viene coltivato anche negli States (in particolare in Oregon, California, Washington) e in Canada. In America del Sud spiccano le produzioni argentine. E ancora, in Australia e Nuova Zelanda è coltivato sia nel Nord (Martinborough, Hawkes Bay, Gisborne) che nelle isole del Sud (Central Otago, Nelson, Marlborough, Waipara).

Tanti abbinamenti

A seconda dello stile di vinificazione, il Pinot Grigio propone un ampio ventaglio di possibilità di abbinamento, a partire dall'aperitivo e per accompagnare antipasti, piatti di pesce, carni bianche. Le versioni vinificate in macerazione, più complesse e corpose, sono adatte ad accompagnare risotti o piatti di carni bianche in preparazioni anche

complesse e speziate o formaggi giovani. Un abbinamento tradizionale dell'Alsazia è quello del Pinot Gris con gli asparagi. Le versioni alsaziane del Pinot Grigio sono rotonde, sapide, solitamente di ricca struttura glicerica, una bella freschezza, con spesso note mielate e di frutti maturi

«Nel panorama vinicolo italiano il Pinot Grigio ha un'importanza economica enorme, molto più di quanto venga percepito. È il simbolo nel mondo dell'enologia made in Italy e, ad oggi, in Italia è "vittima" proprio del suo successo all'estero».

**Albino Armani
Azienda Agricola
Albino Armani**

date dalla piena maturazione delle uve.
[cod 73749](#)



PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE

+10,5 MILIONI DI BOTTIGLIE IN UN ANNO

La Doc delle Venezie ha chiuso il 2020 con un +4,7% di imbottigliamenti (1.715.372 hl, per un totale di quasi 214 milioni di contrassegni distribuiti da Triveneta), pari a 10,5 milioni di bottiglie in più sull'anno precedente. Dati che confermano la continua ascesa per il Pinot Grigio triveneto, considerato che la stagione produttiva appena chiusa arrivava già da un 2019 "da record" con un bilancio a +34% sul 2018.

«La nostra Doc, come altre del territorio, non ha mai ceduto a pessimismi e, anzi, ha tenuto duro e continua a farlo dimostrando che il Triveneto è la casa del Pinot Grigio», spiega il presidente del Consorzio di Tutela **Albino Armani**. «In un momento congiunturale difficilissimo, soprattutto durante il primo lockdown, abbiamo sempre osservato nel corso dei mesi un andamento in linea o in lieve crescita con le medie stagionali degli ultimi due anni, con un picco massimo nel mese di luglio, il più alto di sempre, con quasi 163mila ettolitri imbottigliati. Un grande merito

va anche al dinamismo dei nostri imbottiglieri, nazionali ed esteri, per aver contribuito alla crescita in termini sia di imbottigliato sia di valore. Infine, grazie alle sue caratteristiche di versatilità e semplicità di beva, ma anche grazie a un consumatore globale in grado di apprezzarlo e alla distribuzione nel canale della Gdo internazionale, il Pinot Grigio delle Venezie è riuscito a chiudere positivamente anche questo anno».

La Doc ha inoltre osservato un buon trend di partenza per quanto riguarda i nuovi imbottigliamenti della vendemmia 2020 iniziati già a ottobre (in anticipo di un mese rispetto ai due anni

precedenti) con un +67% rispetto all'utilizzo della nuova annata nello stesso periodo del 2019. Ottime notizie anche sul fronte delle giacenze che registrano un notevole calo sul 2019: una riduzione del 42%, che si traduce in quasi -121mila hl nei serbatoi delle aziende.

Molto soddisfacenti anche le performance dello sfuso destinato a Doc che oltrepassa il confine, con 192.793 hl - di cui il 12% già dell'annata 2020 - imbottigliati tra Germania (47%), UK (21%), Usa (12%), Canada (6%) e Austria (5,19%), dato significativo specie osservando la media mensile di imbottigliamenti di 145.948 hl/mese (+4,7%).  cod 73175

