



# Bianco, grigio o oro rosa?

COSTANZA FREGONI

**A**mpiamente conosciuto e apprezzato nelle sue diverse espressioni enologiche, anche se più all'estero che in Italia, il Pinot grigio è assai meno studiato dei "cugini" nero e bianco. Eppure, stiamo parlando della varietà con cui viene prodotto il vino bianco fermo più esportato dal nostro Paese.

Non solo: dei 57.00 ettari circa coltivati con questo vitigno nel mondo, quasi la metà trova dimora in Italia, con 25.000 ettari (l'85% circa del totale del nostro Paese) concentrati nel Nord Est. Quel Nord Est che nel 2016 ha compiuto una vera e propria rivoluzione con la nascita della Doc delle Venezie, oggi prima Doc interregionale italiana per estensione, che convive e coinvolge le 20 storiche denominazioni dove da disciplinare è prevista la possibilità di produrre vini

Pinot grigio Doc. Con lo scopo di difendere questo patrimonio unico nel suo genere, la filiera produttiva del Pinot grigio, unitamente alla Provincia autonoma di Trento, alla Regione autonoma Friuli Venezia-Giulia e alla Regione Veneto, ha attivato iniziative sinergiche per assicurare la tutela e la valorizzazione del Pinot grigio, andando a sostituire la già esistente Igt con la nuova Doc. Alla presidenza del Consorzio Doc delle Venezie è Albino Armani, protagonista sin dall'inizio della nascita della denominazione e confermato nel ruolo lo scorso febbraio 2019, quando si è conclusa la fase transitoria consortile ed è anche stato eletto il primo Consiglio secondo le norme previste dallo Statuto del Consorzio.

## Per molti ma non per tutti

“L'ampia diffusione del Pinot grigio nel Nord Est italiano - spiega Albino Armani - non è ovviamente casuale, ma legata a fatto che qui la varietà trova condizioni pedoclimatiche adatte, grazie in particolare all'adeguata disponibilità idrica e al clima

fresco, che insieme a un'opportuna gestione della chioma, e soprattutto all'indispensabile contenimento delle rese, consentono alle uve di mantenere un'acidità adeguata a maturazione”.

Una varietà dunque che presenta una buona ma non illimitata plasticità e capacità di adattamento, e che per dare qualità necessita di cure e di una gestione tecnicamente razionale ed evoluta. “L'abbassamento delle rese - spiega Armani - è necessario non solo a scopo qualitativo, ma anche per la stabilizzazione della produzione negli anni dal punto di vista quantitativo. Il Pinot grigio infatti frequentemente va incontro ad alternanza produttiva, quindi le cono-



Albino Armani

## COM'È ANDATA NEL 2018

Per il 2018 si stima complessivamente una produzione disponibile di circa 1,6 milioni di ettolitri, equivalenti indicativamente a 213 milioni di bottiglie da 0,75. Tra la fine del 2018 e i primi mesi del 2019, oltre 256 mila ettolitri sono stati certificati Pinot grigio delle Venezie e immessi sul mercato, a dimostrazione di un trend positivo che dovrebbe ulteriormente migliorare in considerazione della sola seconda annata della Doc e della forte attività promozionale svolta dal Consorzio.

scenze e la cultura del viticoltore sono essenziali per non indurre in stress la pianta e compromettere la produzione dell'anno successivo. Ciascun viticoltore, in base al territorio e alle scelte fatte, deve puntare sulla resa più idonea per mantenere la stabilità produttiva con l'obiettivo finale della qualità prevista dal disciplinare e oggetto delle commissioni di degustazione, in ultimo, prima dell'immissione sul mercato".

Fortissimo lo sforzo che il Consorzio sta facendo in direzione di una "educazione alla qualità" dei produttori di Pinot grigio delle Venezie, anche e soprattutto grazie alla selezione del prodotto con caratteristiche adatte alla certificazione da parte delle commissioni di assaggio istituite allo scopo, le quali "stanno lasciando parecchio prodotto al tappeto", afferma Armani, che aggiunge: "Siamo passati dai 10.000 ettari del 2010 ai 25.000 del 2018 e la crescita culturale dei produttori non è stata rapida come quella delle superfici. C'è ancora molto lavoro da fare, ma moltissimo è già stato fatto in direzione del raggiungimento di standard minimi di qualità per tutta la base produttiva. Va sottolineato che il disciplinare della Doc prevede una resa massima inferiore di 26 hL/ha rispetto alla Igt".

"Tra la fine del 2018 e i primi mesi del 2019, oltre 256 mila ettolitri sono stati certificati e immessi sul mercato, a dimostrazione di un trend positivo che dovrebbe ulteriormente migliorare in considerazione della sola seconda annata della Doc e della forte attività promozionale svolta dal Consorzio", si legge in una nota del Consorzio stesso.

### Fascino camaleontico

Rispetto a Pinot nero e Pinot bianco, il Pinot grigio presenta un'instabilità genetica che si rivela soprattutto nel colore, rendendolo estremamente interessante dal punto di vista enologico per la possibilità di ottenere - in funzione del livello di maturità delle uve e delle tecniche di vinificazione adottate - prodotti di colore variabile dal giallo paglierino scarico al ramato e

a diverse sfumature di rosa, - "che potremmo definire oro rosa", afferma Armani - senza mai evidenziare note violacee. "Alla base di questa variabilità cromatica stanno meccanismi genetici e fisiologici non ancora del tutto noti. Per valutare e codificare in maniera scientifica il potenziale enologico del Pinot grigio il Consorzio ha avviato una collaborazione con l'Università di Verona e il professor Maurizio Ugliano. A breve daremo pubblicazione dei primi risultati ottenuti con questo programma di ricerca pluriennale, che proseguirà nel futuro", spiega Armani.

Lo scopo è quello di definire, anche in collaborazione con le commissioni di assaggio del Consorzio, un range ampio ma codificato di tipologie qualitative possibili per il Pinot grigio delle Venezie, che oltre alle tre versioni - fermo, frizzante e spumante - tenga conto della miriade di combinazioni legate ai diversi terroir coinvolti, ai differenti cloni del vitigno e alla differente gestione dell'ossigeno in cantina, molto importante per giungere a definire una scala colorimetrica condivisa. "L'iperossigenazione in pre-fermentazione, per esempio, notoriamente è una tecnica utile per ottenere Pinot grigi scarichi di colore ma che mantengano la loro struttura, risultato che non si otteneva con l'uso dei carboni. I vini da iperossigenazione possono anche permettersi solfitazioni molto più contenute, perché più stabili alle ossidazioni", sottolinea Armani.

### Perché piace?

"A volte si dice che il Pinot grigio sia così semplice da piacere a tutti. Per quanto questa affermazione possa apparire banale, non la è - racconta Armani -. Certo non dobbiamo attenderci in un Pinot grigio l'esplosione aromatica propria di altri bianchi, ma la sua indiscutibile piacevolezza unita a una

struttura di una certa importanza lo rende facilmente abbinabile a moltissimi piatti, non essendo esso particolarmente invadente", spiega Armani.

La comunicazione vincente è legata alla sua trasversalità e duttilità di utilizzo e al fatto

che il Pinot grigio venga associato a uno stile italiano leggero e senza troppi fronzoli.

### Quel Bengodi di nome Italia

Nonostante la sovrapproduzione del 2018 abbia indotto il Consorzio ad attivare la misura dello stoccaggio, i dati di mercato per il Pinot grigio delle Venezie sono assolutamente positivi e in crescita. Le principali destinazioni dell'export sono il Nord America, il Regno Unito e la Germania. Ed è soprattutto all'estero che gli sforzi di miglioramento qualitativo del Pinot grigio delle Venezie si sono tramutati in riconoscimenti e premi. "Non è invece buona cosa - spiega Armani - che solo il 4% del nostro prodotto sia consumato in Italia. Ciò è il risultato di una promozione pressoché nulla. Ed è assurdo pensare di approcciare un mercato lontano e difficile per un bianco come la Cina senza prima aver lavorato sul mercato interno. Perché forse il Bengodi è qui".

### Dialogo possibile e necessario

"Il dialogo con le regioni "altre" del Triveneto in cui il Pinot grigio è coltivato - afferma Armani - è un'opportunità che dovremmo intraprendere al più presto. Ritengo infatti sia un obiettivo primario tutelare e difendere questo patrimonio rappresentativo di una realtà unica nel Made in Italy vitivinicolo, che viene percepito all'estero, in alcuni importanti mercati mondiali, come il primo vino bianco fermo di qualità. E i rapporti col vicino di casa Prosecco? "Il dialogo è continuo. Sono stati fatti molti percorsi insieme e altri verranno intrapresi. Esiste una strategia di territorio".