

DELLE VENEZIE D.O.C.: MATURI PER CRESCERE

Origine, stili e mercati del Pinot Grigio

5 giugno 2023 - Fondazione Mach

**STORIA, CARATTERISTICHE E VIRTÙ DEL
PINOT GRIGIO NELL'AREA DELLE VENEZIE**

*Francesco Spagnoli – Enologo, già dirigente
del C.I.F. IASMA. F. MACH*

DUE PAROLE SUL TITOLO

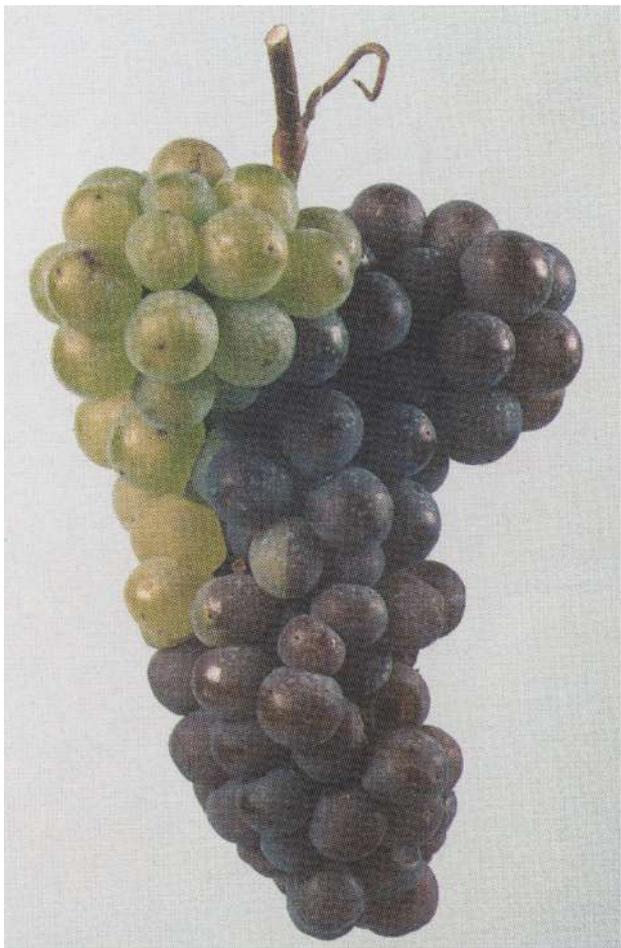
- Va bene “storia e caratteristiche”, ma su quel “virtù” possono nascere alcuni dubbi.
- Infatti, sfogliando i vocabolari della lingua italiana del termine si trovano almeno una decina di accezioni.
- A scanso di equivoci, interpretiamo la parola come “potenzialità enologiche”.

LA STORIA DEL PINOT GRIGIO

- E' riconducibile a quello che può essere ritenuto il "capostipite" dell'intera famiglia.
- Nel XII – XIII secolo ci sono citazioni di un "Pineau" coltivato nell'attuale Cote-d'Or.
- Probabilmente il termine "Pinot" deriva dalla forma del grappolo che ricorda quella della "pigna" di molte conifere ed in particolare del pino da pinoli (*Pinus pinea*).

GENETICA DEL VITIGNO

- Le recenti analisi sul DNA della vite hanno individuato tra i progenitori del Pinot il Traminer ed il Meunier.
- Il Pinot nero è una varietà a bacca colorata eterozigote nella regione del cromosoma 2 coinvolta nella sintesi degli antociani.
- La varietà ha dato origine a numerosi vitigni/cloni che portano mutazioni somatiche in tutte o parte delle loro cellule (chimere).



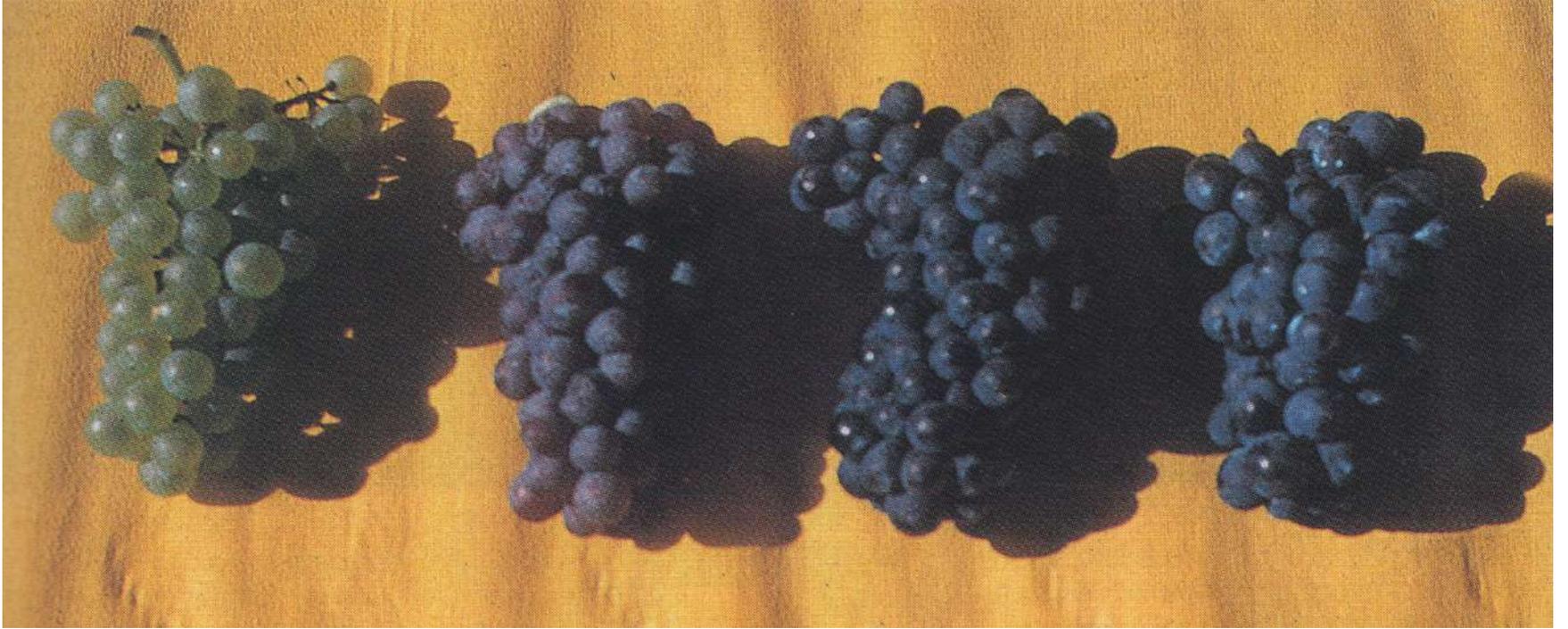
- L'assenza di pigmentazione nel Pinot bianco è stata attribuita ad una delezione nella regione del cromosoma 2 interessata alla sintesi dei pigmenti colorati.
- Il colore del Pinot grigio è dovuto alla sintesi localizzata di antociani nelle cellule epidermiche.
- Il Pinot grigio discende direttamente dal Pinot nero, come pure il Pinot bianco.
- Viene a cadere quindi l'ipotesi P. nero – P. grigio - P. bianco.

LA FAMIGLIA DEI PINOTS

- Pigmentazione della buccia (P. nero – P. grigio - P. bianco).
- Pigmentazione della polpa (P. teinturier).
- Produzione di uva (P. fin).
- Morfologia della foglia (P. meunier).
- Germoglio (P. droit).
- Assenza di cere sugli acini (P. moure = P. tete de negre).

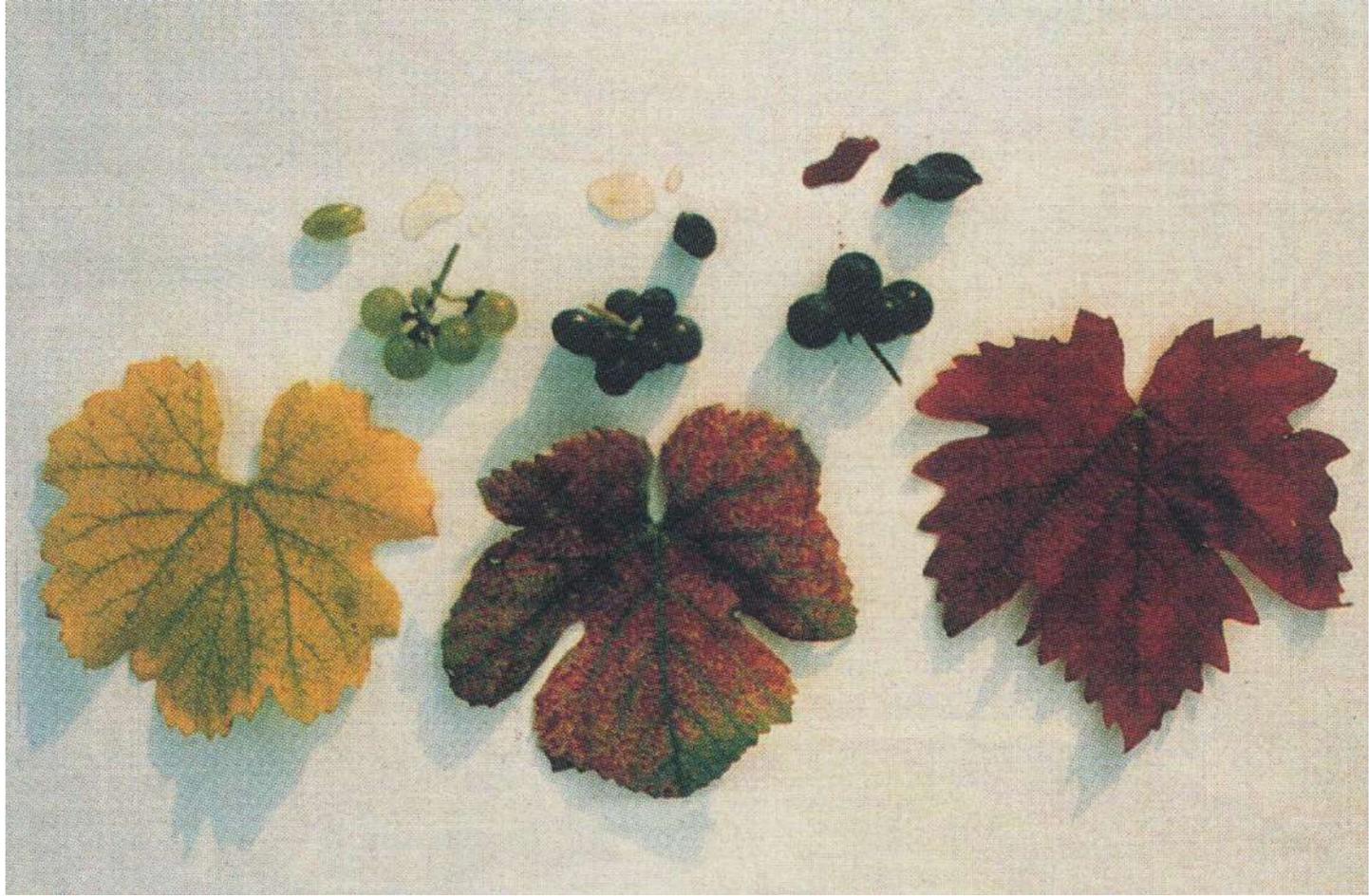
IL PINOT GRIGIO E I SUOI SINONIMI

- Si parla sempre di “grigio” e rarissimamente, per non dire mai, di “rosa”.
- Anche in francese “Pinot gris” o “Pinot beurot” o in tedesco “Grauburgunder”.
- Nell’area germanica è frequentemente conosciuto con il termine “Ruländer”.
- Da Johann Seger Ruland (1683 – 1745) che lo avrebbe individuato nel suo giardino a Speyer (Renania – Palatinato).



CARATTERISTICHE COMPOSITIVE

- Tutta la famiglia dei Pinots (a bacca colorata) presenta antocianine non acilate.
- Antocanidina – Antocianina – Antocianina acilata.
- Rapido accumulo degli zuccheri in fase di maturazione.
- Concentrazioni zuccherine più elevate rispetto agli altri Pinots.
- Mancanza di carica aromatica specifica.



IL VINO DEL 46° PARALLELO

- Questo parallelo “taglia” grosso modo a metà l’intero triveneto.
- Epernay è al 49 °, mentre Gaisenhaim è al 50°.
- Il primo ad occuparsi dei rapporti altitudine – latitudine nei confronti della vite fu Julies Guyot (1807 – 1872).
- Egli riportò infatti (Etudes sur les vignobles de France) che:

- Un grado di latitudine corrisponde a circa 70 m di altitudine.
- 160 – 170 m di altitudine corrispondono a circa un grado di temperatura in meno (grossomodo 0,33 °C ogni 55 m).
- Ricercatori di fama mondiale hanno proposto degli “indici”. Tra i principali attualmente utilizzati ci sono i seguenti: Winkler, Huglin, Fregoni.

LE POTENZIALITA' ENOLOGICHE

- Struttura acidica e rapporto H_2T/H_2M simile a quella dell'intero gruppo dei Pinots.
- Modesta aromaticità varietale.
- Quindi fornisce un vino a gusto fruttato con aromi fermentativi per lo più di pronta beva.
- Pur essendo stato utilizzato per elaborare diverse tipologie di vino (Beerenauslese, Tokay d'Alsazia, Vermut, spumante) la sua potenzialità elettiva rimane quella di bianco o rosato (ramato).