Pinot nero italiano: il 'complesso' Borgogna è finito

20241030171644shutterstock-1833467308copia-70d71feb

“Siamo definitivamente fuori dal complesso”. Questo è il messaggio, anzi il proclama nella bottiglia che è andato in scena (se un proclama si può anche assaggiare e degustare) nelle giornate de **“L’Italia del Pinot Nero”**, organizzato dalla testata giornalistica *Vino da Bere*, **il 27 e 28 ottobre a Roma.**

Il complesso - è presto detto - per i produttori italiani si chiamava **Borgogna**. Legato, appunto, alla patria del vitigno dalla leggendaria complessità e eleganza. Da anni chi, in Italia, provava la sfida di coltivare questa bacca rossa **tra le più pregiate del mondo**, doveva, quasi fosse una maledizione, cercare di lambire o eguagliare addirittura i campioni della Borgogna. È stato **un inseguimento faticoso e troppo a lungo frustrante**, quasi un’ossessione che imponeva di copiare i francesi. Soprattutto nel lavoro in cantina, nelle fermentazioni, nell’uso (spesso smodato dei legni). Insomma di guardare alla Borgogna anche se si era **in Alto Adige** o in Trentino o in Toscana, dimenticandosi di se stessi e dei propri territori.

IL PINOT NERO MADE IN ITALY: C'E', ECCOME!

A dire la verità, da tempo **il Pinot nero italiano aveva dato prova di grande carattere** e non solo in quella terra particolarmente ispirata che porta il nome di Alto Adige, ma in fondo restavano sempre, sotto la soddisfazione, il cruccio, l’amarezza di “non essere come loro”… E, invece, il Pinot Nero italiano c’è, eccome!

Per capirlo, basterebbe aver assaggiato il mirabolante **Blanc de Pinot Noir Tenute Quarta 2021 di Mancini**, pioniere secolare di questo vitigno nelle terre marchigiane, o una **Riserva Limited Edition 2019 di Plonerhof**, luminoso ed etereo come un’aria di Mozart o ancora il valdaostano **Les Fréres 2022 Grosejan**, coltivato su verticalità “impossibili”.

Vini non solo di assoluta eccellenza, ma di grande identità territoriale che poco hanno da invidiare in personalità ai grandi crus di Borgogna. E se il Nord e anche le Marche ci avevano abbondantemente annunciato vocazione e autenticità, l'altra grande conferma è quella della varietà e delle differenze nella qualità. **Toscana, Campania, Piemonte, Friuli, Abruzzo, Umbria e perfino Sicilia**, hanno presentato variazioni sinfoniche del grande tema di eccelso valore. Austere o fresche, classicheggianti o sperimentali, dal casentinese **Ornoir 2020** al piemontese **Per lei 2021**, fino al **Pino di Stio 2021**, che ci dice come il Cilento interno non sia solo Aglianico e Fiano, queste bottiglie raccontano quanto i produttori di Pinot Nero in Italia abbiano avuto anche il **coraggio d'intraprendere la grande avventura delle differenze territoriali**. Una sfida non da poco se pensiamo alla conformazione della nostra penisola e ai suoi tanti climi.

IL MODELLO? LE CANTINE ALTOATESINE

Sì, il coraggio di abbandonare il mitizzato modello borgognone ha premiato. E si sente assaggiando anche i vini degli altri produttori presenti (in tutto quaranta). Quando parliamo di territori, possiamo anche aggiungere tecniche e organizzazione. **Non pensiamo che ci sia bisogno del culto della parcellizzazione** (anche qui Borgogna docet) **per avere un gran vino**. Il modello lampante è rappresentato dalle cantine sociali altoatesine che continuano a sfornare vini eccellenti. Un esempio per tutte: il **Pinot Nero Riserva Saltner 2021** della Cantina di Caldaro o la **Riserva Bachmann 2021** della Cantina Bolzano.

Insomma, come si dice, **possiamo abbandonare ogni esitazione nei confronti del Pinot Nero "italiano"** per inoltrarci anche in territori diversi dall'Alto Adige e provare a lasciare (ma per tornarci) il mitico Mazzon; per spostarci nel Casentino o nella Campania dopo essere passati per le Marche. E provare ovunque un gran piacere.