

In evidenza

# Pinot nero d'Italia, la degustazione de L'Archestrato di Catania

di: Gianmaria Tesei

18 febbraio 2024



Secondo appuntamento targato **L'Archestrato**. L'ottocentesco **Palazzo Scammacca**, sito nella piazza omonima del centro storico di Catania, ha fatto da cornice il **27 gennaio** scorso alla seconda tappa di uno studio dedicato ad uno dei vitigni internazionali più apprezzati, il **Pinot Nero**, attraverso un percorso rigorosamente italico.

La degustazione è parte del ciclo **Il Pinot Nero, dalla Borgogna al resto del mondo passando dall'Italia** organizzato dall'associazione catanese che si ispira al primo e più antico viaggiatore, Archestrato di Gela, gourmet e poeta siceliota. Il fine dell'associazione è far incontrare il sapere e il piacere del vino e del cibo. A guidare l'Archestrato due noti professionisti di settore, **Mariella Ferrara** e **Vittorio Cardaci**. La masterclass, iniziata come da prassi con l'assaggio di un uovo sodo, ha indagato il Pinot Noir attraverso l'assaggio di 10 vini provenienti da tutta Italia. Le nostre note.

### **Rosé Extra Dry Cuvée Eleonora Giorgi – Giorgi**

*Pinot Noir 100%*

Le origini della cantina sono datate 1875, presso Casa Chizzoli, a Canneto Pavese. La primitiva attività di vendita di vino, che era destinata alle famiglie dei paesi vicini, è cresciuta gettando le basi per la creazione di un'azienda forte delle proprietà e del controllo dell'intera filiera produttiva. A partire dal 1970, con una seconda cantina a Vigalone (Canneto Pavese) voluta dai fratelli Gianfranco e Antonio e, dal 1980, con la costruzione di una terza cantina a Camponace, l'azienda riesce a diventare una delle più note nella produzione dell'Oltrepò Pavese. Attualmente conduce l'azienda Antonio, con la collaborazione dei figli Fabiano, Eleonora e Ileana. Sono 60 gli ettari che costituiscono la superficie vitata di Giorgi, distribuiti nella zona nord dell'Oltrepò Pavese, dove l'altitudine media è di 250 metri. I suoli variegati vanno dall'argilloso, al sabbioso e al ghiaioso. Proprio il Pinot Noir ha permesso alla cantina di crescere costantemente e proporsi con successo anche nei mercati internazionali. Questo vino viene vinificato con Metodo Martinotti lungo (sei mesi sui lieviti). Il colore è rosa cipolla. Il perlage è fine e abbastanza persistente. Al naso è evidente il frutto rosso e aromi di mela golden. In bocca è vivace, lievemente dolce, non molto lungo.

### **L'Eterno 2019 – Feudi Del Pisciotto**

*Pinot Noir 100%*

L'azienda fa parte di **Domini Castellare di Castellina**, gruppo fondato e presieduto da Paolo Panerai, proprietario, tra l'altro di Gambero Rosso Feudi del Pisciotto si trova a Niscemi, in provincia di Caltanissetta, nel Val di Noto, nei pressi della Riserva Naturale della Sughereta, tra 270 e 300 metri s.l.m. Si compone di tre elementi principali: la Cantina Feudi del Pisciotto, il Wine Relais e il ristorante, con le camere che sono state create nell'antico palmento, come ho già raccontato nel corso del press tour di Sicilia En Primeur 2024. L'Eterno nasce su suggerimento di Giacomo Tachis che ben aveva compreso le potenzialità del Pinot Noir sul territorio siculo. Il vino in esame proviene da uve coltivate su terreni dal suolo di medio impasto e ricco di scheletro. Fa affinamento in barriques di rovere francese nuove e prosegue per le meno sei mesi in bottiglia. All'approccio visivo mostra un colore rubino. Al naso emergono note floreali di viola, rosa e fruttati di lampone e ribes, con un accenno mielato. Le note speziate il tabacco e il cuoio completano il bouquet di questo vino. In bocca è avvolgente, strutturato e corposo, con una sapidità interessante e una discreta acidità.

Per approfondimenti, articoli correlati:

*Feudi del Pisciotto, il Cerasuolo di Vittoria tra relax e benessere*

<https://wineinsicily.com/feudi-del-pisciotto-il-cerasuolo-di-vittoria-tra-relax-e-benessere>

*L'Eterno di Giacomo Serpotta nel Pinot Nero di Feudi del Pisciotto*

<https://wineinsicily.com/letero-del-serpotta-nel-pinot-nero-di-feudi-del-pisciotto>

### **Pinot Noir 2018 – Bressan**

*Pinot Noir 100%*

La cantina si trova a Farra d'Isonzo, in provincia di Gorizia, e vanta tre secoli di storia. Le prime attività vitivinicole risalgono al capostipite della famiglia Bressan, Giacomo. Successivamente Nereo, intorno agli anni '60 dello scorso secolo dà nuove energie vitali all'azienda, anche attraverso alcune importanti acquisizioni di possedimenti. Suo figlio, Fulvio, piuttosto noto nel settore per alcune polemiche attorno a dichiarazioni razziste e omofobe, ha continuato l'opera di sviluppo dell'azienda. Bressan si estende per 20 ettari, distribuiti in più corpi. I terreni vitati si trovano a circa 18-20 metri s.l.m. su una sorta di ampia altura ghiaiosa, posta non lontano dal Mare Adriatico, condizione che concorre ad assicurare un clima classicamente mediterraneo. I vigneti di questo vino sono ubicati in località Corona e Farra d'Isonzo. Il terreno è in prevalenza ricco di scheletro, con significativa presenza di ferro. Il vino affina sui suoi lieviti in botti da duecento litri – prodotte in zona con legni differenti – per 3-4 anni con continui bâtonnage. Il vino viene travasato poi in un contenitore d'acciaio dove continua ad affinarsi per 3 mesi. Il colore è rosso scarico con contorni violacei. Al naso emergono note di lamponi, mora selvatica, legno bruciato e pepe nero. In bocca dimostra una buona coerenza naso-bocca, un tannino discretamente integrato e una discreta sapidità.

## **Sancaba 2021 – Vini Franchetti**

### *Pinot Noir 100%*

Vini Franchetti è un'azienda nata nel 2014 dall'unione delle storie di due cugini e svoltesi quasi parallelamente. Da un lato, il compianto Andrea, che fondò due progetti, uno a *Trinoro*, nel sud della Toscana, l'altro a *Passopisciaro*, sulle pendici dell'Etna. Nel 2012 il cugino Carlo investì nella produzione di Pinot Noir da vigneti ubicati sulle colline di San Casciano dei Bagni, realizzando nel 2013 *Il Sancaba*, che rappresentò la prima collaborazione tra i due cugini. La Tenuta di Trinoro – le cui prime viti sono state piantate all'inizio degli anni '90 – è composta da 23 ettari. Gli appezzamenti si trovano ad un'altitudine tra i 400 e i 620 metri s.l.m. Gli impianti prevalenti sono a cabernet franc e merlot, mentre in minor misura a cabernet sauvignon e petit verdot. I suoli sono argillo-calcarei e ghiaiosi.

Andrea restaurò nel 2000 un antico baglio a Passopisciaro, impiantando viti a circa 1.000 metri di altezza. I possedimenti etnei attualmente assommano a venti ettari. I vitigni utilizzati sono nerello mascalese, in prevalenza, ma anche varietali alloctoni come chardonnay, petit verdot e cesanese d'Affile. Va ricordato che Andrea, nel contesto etneo, ha avuto il merito di cogliere l'importanza delle diversità dei singoli territori, dando grande importanza al concetto di "Contrade".

Sancaba è l'acronimo di **SAN** Casciano dei **B**agni, dal nome della località nella quale Carlo acquisì, nel 2011, alcuni terreni. I vigneti si estendono 25 ettari e si trovano tra i 650 e i 750 metri s.l.m. vicino alle alture del monte Cetona, del Rufeno e dell'Amiata. I suoli sono in prevalenza galestrosi, ossia composti da argille calcaree scistose inframezzati da banchi di pietra Alberese, oppure da roccia calcarea compatta. In prossimità dei torrenti della zona, i terreni hanno una composizione varia di argilla, sabbia e roccia. Il vino fa affinamento in barriques di secondo passaggio per 8 mesi e, in seguito, in vasche di cemento. Il colore è rosso rubino intenso. Al naso sentori di ribes e ciliegia, grafite, note speziate, soprattutto pepe nero, e balsamiche. In bocca presenta un buon equilibrio, una buona freschezza, una gradevole setosità di tannini e buona persistenza.

## **Il Chiuso 2018 – Castello di Ama**

### *Pinot Noir 100%*

Nel senese, l'azienda è stata fondata nel 1976 da quattro famiglie originarie di Roma. Marco Pallanti, dal 1982, e Lorenza Sebastì, dal 1988, hanno dato grandi slanci all'azienda attraverso due tappe di un processo significativo di ricerca della qualità, riuscendo a collocare l'azienda tra le più importanti produttrici del Chianti Classico a partire dagli anni '90. Castello di Ama vanta 40 ettari di uliveti e 75 di vigneti. Questi ultimi sono situati a Gaiole in Chianti, ad un'altitudine tra i 430 e i 420 metri s.l.m. I suoli sono calcareo-argillosi.

Sull'etichetta trionfa la figura del cavaliere Guirodaccio da Fogliano, realizzata dal pittore Gian Carozzi, a testimonianza dell'importanza che viene data dall'azienda all'arte in varie forme e modalità. I terreni sono situati a 500 metri s.l.m., i suoli sono calcarei. Il vino, che prende il nome dal comune in cui si trovano le vigne, fa affinamento in barriques di rovere per un anno. Il colore è rosso rubino. All'olfatto si denotano aromi di frutta rossa, come fragola, ciliegia e mirtilli. Leggermente speziato e aromatico, ha odori che richiamano tenuamente la macchia mediterranea, virando poi lievemente verso l'ossidato. In bocca è strutturato, alcolico e materico, con un finale amaricante gradevole.

## **DOC Valle d'Aosta, Pinot noir Tradition Vallée d'Aoste 2022 – Maison Anselmet**

### *Pinot Noir 100%*

Ci troviamo in Valle d'Aosta, ad un'altitudine tra i 550 e i 900 metri s.l.m. Il capostipite della famiglia Antoine Anselmet fu, nel sedicesimo secolo, il primo ad esercitare l'attività di vignaiolo. Un suo discendente, Renato, dopo avere ereditato le vigne dal padre Enrico, decise nel 1978 un deciso impegno verso la qualità. Renato affermò la sua filosofia anche negli appezzamenti acquistati a partire dagli anni '90. Stabili, inoltre, di recuperare alcuni vitigni in quel momento poco utilizzati, tra cui il petit rouge, il cornalin, il fumin, il mayolet e il muscat, investendo anche su vitigni quali il merlot, il gamay, il pinot grigio, lo chardonnay e il pinot noir. Nel 2007 fu realizzata una nuova cantina a Villeneuve, riferimento centrale dei dieci ettari vitati dell'azienda disposti sui versanti della Dora Baltea, tra Avise e Chambase. Il fulcro centrale produttivo dell'azienda è costituito proprio dai vigneti di Villeneuve e da quelli di Saint Pierre. Nel complesso si tratta di 64 parcelle molto piccole, caratterizzate da terrazzamenti con muri a secco, su pendii scoscesi e ripidi, con suoli poveri di sostanza organica. Questo vino nasce da uve impiantate ad un'altitudine di 800 metri s.l.m. I suoli sono morenico-sabbiosi. L'affinamento avviene per dieci mesi in barriques. Il colore è rubino con nuance granate. Al naso è complesso ed elegante, con un bouquet composto da aromi di frutta rossa, sentori vegetali, di menta, pepe nero e cuoio. In bocca è ampio, energico e vitale, armonico e persistente.

## **DOC Alto Adige, Pinot Nero 2021 – Franz Haas**

*Pinot Noir 100%*

La cantina altoatesina fu fondata nel 1880 e passa, di generazione in generazione, al primogenito di famiglia che (sette fino ad ora) ha sempre il nome Franz. Di Franz VI è la cantina che tutt'ora possiamo vedere. Franz VII, precocemente scomparso nel febbraio del 2022, gli subentrò dopo un complicato scontro generazionale con il padre (che la guidò fino al 1986). La passione per il Pinot Noir di Franz VII fu fondamentale per nuove prove di vinificazione di diversi cloni di questo varietale, in totale 592. Per quanto attiene ai vigneti, dal 1991 l'azienda ha deciso, seguendo i cambiamenti climatici, di acquistare e piantare viti ad altezze elevate, fino ai 1.150 metri s.l.m. I terreni sono situati a Bolzano, dov'è la sede dell'azienda, e Trento, esattamente ad Aldino (750-1150 metri s.l.m.), a Montagna (260-790 metri s.l.m.), a Trodena (825- 1020 metri s.l.m.) e a Egna (245-425 metri s.l.m.), schierati su una linea immaginaria quasi parallela a quella fluviale dell'Adige. Un dettaglio importante: l'azienda adopera sulle sue bottiglie il tappo a vite. Questo Pinot Noir deriva da vigneti situati tra i 350 e i 900 metri s.l.m. I suoli sono eterogenei. Il vino fa affinamento in barriques per dodici mesi e ulteriori tre in bottiglia. Il colore è rosso rubino scarico. Al naso si evidenziano sentori di fragola, ciliegia, mirtillo, mora, cannella e violetta. Una leggera speziatura completa il bouquet di questo vino. Buona la corrispondenza naso-bocca, per via retro nasale si percepiscono i frutti rossi in maniera ampia. Buona trama tannica e persistenza.

## **DOC Oltrepò Pavese, Costa del Nero Conte Vistarino 2021 – Tenuta di Rocca de' Giorgi**

*Pinot Noir 100%*

Il successo del Pinot Noir nell'Oltrepò Pavese è intimamente legato a questa azienda. Nel 1850, infatti, il Conte Augusto Giorgi di Vistarino fu il primo ad impiantare pinot noir in Oltrepò e tutte le generazioni successive della famiglia, compresa l'attuale rappresentata da Ottavia Giorgi di Vistarino, hanno sempre perseguito la qualità dei vini ottenuti da questo prezioso vitigno, nel rispetto del territorio e delle sue peculiarità. La famiglia è proprietaria di una grande tenuta sin dal XV secolo nel comune di Rocca De' Giorgi, in provincia di Pavia, e ha sempre svolto attività di vitivinicoltura preservando il patrimonio paesaggistico. L'estensione della tenuta è di 826 ettari, di cui 300 sono costituiti da boschi, 424 da seminativi e 102 da vigneti con giacitura di collina, ad un'altitudine di 250-300 metri s.l.m.. Di questi, 65 sono riservati alla coltivazione di pinot noir. L'azienda dispone di una cantina moderna, rinnovata nel 2017, mentre la sede è Villa Fornace, edificata sulle fondamenta di un'antica fornace e divenuta, a partire della fine del XVIII secolo, un esempio della Belle Époque, contornata inoltre da un giardino d'inverno e un'orangerie. I suoli di tutti gli appezzamenti variano a seconda delle collocazioni dei terreni e sono calcareo-argillosi, sabbiosi o limosi, generalmente magri, a volte franosi. Le uve di questo vino provengono da vigneti che si trovano a 300 metri s.l.m., con esposizione Sud-Est e Sud-Ovest, con suoli calcarei e argillosi. Il vino fa affinamento in barriques usate – per circa il 20% della massa – in parte in acciaio. L'imbottigliamento avviene a dieci mesi dalla vendemmia. Il colore è rosso rubino intenso. Nel bouquet, marcati aromi di frutta di bosco. Il vino mostra sentori di spezie (in particolar modo di pepe nero), minerali e vanigliati. In bocca è deciso e al contempo morbido ed elegante, con buona struttura, con i tannini e l'acidità che trovano una piacevole armonia.

## **Pinot Nero della Sala, Castello della Sala 2019 – Marchesi Antinori**

*Pinot Noir 100%*

I Marchesi Antinori hanno radici nel XIV secolo. Giovanni di Piero Antinori, entrato a far parte nel 1385 dell'Arte Fiorentina dei Vinattieri, fu il primo della famiglia ad occuparsi di produzione agricola. Le 26 generazioni successive hanno continuato la gestione diretta dell'attività vitivinicola contribuendo a farla divenire una realtà del vino affermata e riconosciuta a livello internazionale. Oggi la società ha per presidente onorario il marchese Piero Antinori, la presidentessa è la figlia Albiera. Con lei collaborano le sorelle Allegra e Alessia, portando avanti la tradizione di un marchio storico italiano. L'azienda dispone di varie tenute, principalmente concentrate in Toscana e in Umbria, ma anche fuori Italia, nella Napa Valley e in Cile. L'azienda vanta anche Palazzo Antinori, un edificio degli inizi del '500 vessillo dell'architettura fiorentina dell'epoca. Dei 2.700 ettari complessivi 4 ettari vitati a pinot noir si trovano a Castello della Sala. La tenuta si trova a 18 chilometri da Orvieto a circa 400 metri s.l.m. e ha il suo cuore nel Castello omonimo del XIV secolo. I suoli sono calcarei, ricchi di fossili con sabbie di origine sedimentaria. Il vino affina per circa 8 mesi in barriques e in bottiglia per alcuni mesi successivi. Il colore è rosso rubino con sfumature granate. Al naso è dominato da effluvi propri del varietale, floreali di viola e rosa e fruttati di ciliegia, ribes e lamponi. Si avverte anche un aroma di pepe rosa. Al sorso è complesso e armonioso, il frutto si espande gradevolmente per via retro nasale. Il tannino è elegante, si coglie una bella sapidità e un'ottima persistenza.

### **530 Pinot Nero Rosè Brut 2017 – Tenuta di Caseo**

*Pinot Noir 100%*

Nell’Oltrepò Pavese, Tenuta di Caseo fa parte di Tommasi Family Estates. Il gruppo comprende altri sei brand, Deburis, con sede a San Pietro in Cariano, vicino Verona, Tommasi, a Pedemonte presso Verona, Casisano a Montalcino in Toscana, Poggio al Tufo, in Maremma, Paternoster, nel Vulture in Basilicata, e Masseria Surani in Manduria/Puglia, per 599 ettari complessivi. Il primo riferimento di Tenuta di Caseo è riscontrabile in un atto notarile del 1.200. La Tenuta è costituita da boschi e vigne, in una località che si incunea tra Liguria, Piemonte, Emilia Romagna e il sud della Lombardia. Più precisamente, l’azienda si colloca nell’Alta Valle Versa, nell’area Nord-Est dell’Oltrepò Pavese. I vigneti occupano 90 dei 120 ettari della Tenuta, che è percorsa da alcuni corsi d’acqua. La sede centrale è a Canevino, in provincia di Pavia, a circa 500 metri s.l.m. e le altitudini dei terreni vitati così come le condizioni climatiche sono varie. Il suolo è prevalentemente argilloso, con striature di calcare attivo. Per l’azienda rivestono grande importanza le produzioni di Moscato, Chardonnay e Pinot Noir.

Quest’ultimo vino, nella versione mosca, rappresenta il vino in esame della nostra sessione di degustazione guidata. La vigna è posta a 530 metri s.l.m., nel comune di Colli Verdi. La spumantizzazione avviene con metodo classico, il vino resta a contatto con i lieviti per 36 mesi. All’approccio visivo, è di colore rosa tenue con un perlage fine e persistente. Al naso si schiudono profumi floreali, soprattutto rosa canina, e di frutti di bosco, in particolar modo fragoline. In bocca è pulito, morbido, cremoso, con un’acidità importante e con un finale schietto.

A conclusione della degustazione sono stati liberamente abbinati alcuni prodotti tipici del Nord- Est italiano: Asiago Cuor di Casaro; Gran Pasubio; Brenta stravecchio stagionato in grotta; salame con capriolo, prosciutto crudo di cervo. Il dessert, accostato a un vin brulé, è consistito in una rivisitazione dello strudel, dal nome “volevo essere uno strudel”, con materie prime sicule tra cui la farina di mandorle dei mandorleti delle Sorelle Di Pino.

di Gianmaria Tesei

---