

Sono trascorsi già ben 13 anni dall'uscita nelle sale cinematografiche del film Sideways.

Un bel film caposcuola di quello che poi diverrà, con suo decoro narrativo, il product placement.

I vigneti della California ed egli, "il" vino, la Maestà degli alloctoni a bacca rossa presente nei due emisferi, laddove il vino lo si sa fare sia curando bene il vigneto, sia lavorando altrettanto bene in cantina: il **Pinot Nero**

Pinot Nero: 118mila ettari di vigneto nel mondo, di cui poco meno di 5mila in Italia.

Il carattere del Pinot Nero è di ragguardevole intensità e se non affermiamo che intimorisce, di certo dobbiamo e possiamo dire che incuriosisce.

Ad esso ci si avvicina non tanto con il timore reverenziale con il quale si approcciano i grandi blasonati del mondo, bensì con la studiata audacia di chi, comunque, un'occasione così non può e non vuole perdersela.

Stiamo parlando della Maestà dei vini da vitigni internazionali e, nel contempo, di esso stiamo cominciando ad apprezzare la contribuzione che sa apportare il generoso territorio friulano. Vero che nacque in Borgogna, ma altrettanto vero è che ha certificato di adozione in Friuli !

Qui, in terra friulana, persone (uomini e donne) che sanno fare il vino, che sanno cosa è la fatica in vigneto, avendo vissuto sulla propria pelle le inefficienze di ambiti consortili che poco tutelano ed ancor meno valorizzano, hanno compiuto la scelta coraggiosa, ancorché saggia, di fare rete. E giammai casualmente di Rete d'Impresa trattasi, la Rete d'Impresa Pinot nero FVG, nell'imminente gennaio 2019 al compimento del primo triennio di proficua e laboriosa attività. Obiettivo ardimentoso ma non velleitario: promuovere e valorizzare il Pinot nero, che nella sua interpretazione friulana sta trovando una sua nuova, peculiare ed affascinante espressione. Pinot Nero inteso come simbolo della produzione vitivinicola di eccellenza, ben pronto ad esaltare la specificità di un terroir che di per sé, nelle sue articolazioni, sa donare vini adiacenti e contigui ma. . . non è mai lo stesso Pinot nero però ! Il valore grande della diversità nell'ambito di un caposaldo ben riconoscibile.

Il Presidente della Rete è Fabrizio Gallo, patron di Masùt da Rive. "Il nostro comune denominatore è la volontà di far crescere la notorietà del Pinot nero spiegando, con l'esempio dei nostri vini, perché proprio in questa regione il vitigno assume caratteristiche inimitabili», ci dice il Presidente Fabrizio Gallo.

In Italia, va detto, il Pinot nero ha trovato casa soprattutto in Trentino Alto-Adige, in Oltrepò Pavese, in Veneto, in Toscana ed in Friuli Venezia Giulia.

Giunto nel Nordest alla fine di due secoli addietro, il vitigno non conobbe immediata fortuna. La causa principale è da ricercarsi nella complessità

dell'uva e nelle difficoltà riscontrate nell'allevarla. Per molti decenni il Pinot nero fu usato solo come base per tagliare l'acidità dei vini autoctoni. L'arrivo di altri vitigni come Cabernet e Merlot fece venir meno la necessità di ammorbidire e, di conseguenza, la produzione di Pinot nero si ridusse notevolmente.

Ci sono voluti altri decenni prima che arrivassero all'orizzonte produttori coraggiosi capaci di affrontare il nobile vitigno, dedicandogli tutte le cure necessarie sia in fase di allevamento sia in fase di vinificazione e credendo fortemente che quest'uva potesse diventare addirittura espressione dell'identità vitivinicola del Friuli Venezia Giulia. In questa regione dalle caratteristiche climatiche e paesaggistiche molto particolari, che racchiude in pochi chilometri diversi ambienti (lagunare, montano, marino e collinare), il Pinot nero mantiene la sua austera eleganza nordica aggiungendo una strepitosa nota mediterranea.

Le nove Cantine socie di Rete d'Impresa Pinot nero Friuli Venezia Giulia contano complessivamente 28 ettari di vigneto (su circa 150 complessivi) allevato a Pinot nero, con una produzione complessiva di 150 mila bottiglie, in leggera crescita rispetto agli anni precedenti.

Tutte le Cantine socie hanno maturato una buona expertise nella produzione di Pinot nero di almeno dieci e, in alcuni casi, anche vent'anni. Le cantine socie producono complessivamente 11 diversi Pinot nero.

Da meditati assaggi, a provvidenziali appunti ricorrendo, qui sunteggiamo le impressioni e le emozioni.

Antico Borgo dei Colli Il patron è Flavio Schiratti. I 18 ettari di vigneto sono posizionati nella valle del Judrio, al confine tra Slovenia e Collio, con microclima fresco e ventilato. Ci è particolarmente piaciuta una beva facile non disgiunta da una naturale ed ammirevole eleganza.

Antonutti Affiatato il team alla conduzione: Adriana Antonutti, Caterina Gregoratti, Lino, Nicola e Riccardo Durandi. Questo Pinot nero macera e fermenta in acciaio e matura parte in inox e parte in tonneaux. Profumi gradevolissimi.

Castello di Spessa Location sontuosa, è di fatto un Castello, atta ad agevolare e connotare l'affinamento di questo Pinot nero che rende omaggio nella label "Casanova" alla visita che il famoso veneziano fece ai castellani di Spessa nel 1773.

Conte d'Attimis Maniago L'attuale patron di questa avita magione è il conte Alberto d'Attimis Maniago che così sintetizza il suo casato: "un matrimonio con la vite e con la vigna che dura da più di quattrocento anni". "Questo terreno si chiama ponca ed è uno dei migliori per la vite", ci dice il conte Alberto. Il suo Pinot nero vinifica in acciaio a 26 °C, affina sur lie e riposa nella sua cantina del Cinquecento. Spiccata duttilità negli abbinamenti.

Gori Realtà giovanissima, alla soglia del primo decennio. "Il nostro Pinot nero si chiama Nemas 1° e nasce da vigneti allevati a Guyot in collina", ci dice

Piero Gori. Nemas 1° all'assaggio si presenta elegante, con note di piccoli frutti di bosco, complesso e tannico».

Jermann La cantina fu fondata nel 1881; attualmente a guidarla è Silvio Jermann con Edi Clementin direttore generale. Red Angel è il loro Pinot nero. Colore rosso rubino delicato, profumo armonico e leggermente erbaceo.

Masùt da Rive Siamo alla quarta generazione. Questo Pinot ha nome Maurus.

Rosso rubino intenso con profumi di frutta sotto spirito, fiori appassiti e note di sottobosco.

Russolo Conduzione di coppia: Iginò Russolo e la moglie Sonia. La vicinanza alle Dolomiti Pordenonesi regala un microclima dall'accentuata escursione termica. Questo Pinot nero è il Grifo Nero. "Il terreno è un materasso di sedimenti alluvionali. Grifo Nero nasce da uve di Pinot che vengono lasciate macerare in acciaio per 5-8 giorni a una temperatura volutamente bassa per non perdere le note olfattive. Il vino affina poi 12 mesi in botti di rovere, parte in legno francese e parte in rovere americano" ci dice Iginò Russolo. Grande delicatezza degli aromi.

Zorzettig "Le viti dalle quali arriva il nostro Pinot nero Friuli Colli Orientali Doc hanno circa 25 anni", ci dice Giuseppe Zorzettig. Il vino si presenta con un bel colore rosso rubino scarico, profumi intensi e grande freschezza. In bocca è vellutato e leggero.

Insomma, come volevasi dimostrare. Forte valenza identitaria alla radice e tanta varietà di connotazioni a fronte del binomio virtuoso costituito dalla peculiarità del microterritorio e dal marcato lavoro di cantina.

Un alloctono quindi, e che alloctono (!) da trattare in tutti i sensi, in ciò includendo la comunicazione e la relazione, come autoctono.

Si può?!?! Non solo si può, si deve. E dove Sua Maestà Pinot Nero alloctono trova la sua dimensione in quel microterritorio chiamato Friuli Venezia Giulia. Ma sapremmo immaginare il Friuli senza i "Fogolar" ?!

Il Pinot Nero che si fa in Friuli, quello fatto dalle nove cantine che hanno così lodevolmente creato la Rete, è il Pinot Nero del Fogolar.

E cosa abbiniamo al Pinot Nero del Fogolar quando siamo tutti seduti in cerchio attorno al fogolar ? Il Prosciutto San Daniele ? Sì, certamente; ma anche quello di Sauris. Ed il Montasio ? Ma sì, certamente ! Ed anche, come suggerisce il conte Alberto, in certi momenti ed in certi contesti le preparazioni saporite del pesce lagunare. Ed ancora ? Più che ancora, vorremmo dire: "sì, ma prima di tutto ?" "Il Friuli stesso" vorremmo rispondere. Questo territorio che è magico e che è luogo dell'animo.

Ci siamo, siamo tutti insieme ed abbiamo in mano il calice. E nel calice il Pinot Nero del Fogolar.

Prosit !