**9 GIUGNO 2016**

4 PINOT NERO

o meglio Blauburgunderhimmel.

La serata si apre con una premessa: ”dico basta al Km 0”.

Non esiste fantasia più grossa, ne esiste pubblicità più subdola.

Voglio bere il vino buono, non mi interessa se viene trasportato dal produttore al consumatore con un camion, o in macchina oppure se la preziosa cassetta mi è inviata con un sidecar reliquato bellico. Rappresento forse, col mio atto del bere, la pietra dello scandalo per emissioni CO2? Chi mi assicura che il disciplinare non sia inquinato, non è forse una pubblicità rivolta al cosiddetto “popolo delle allodole”, coloro che sapendo che il prosciutto è fatto sotto casa non si preoccupano minimamente di ricercare gli ingredienti, i conservanti e soprattutto gli alimenti con cui sono stati allevati i maiali. E lo stesso modello vale per i cosiddetti prodotti bio, sappiate che l’asticella della bontà è posta ad un’altezza tale che sotto “ transita di tutto”, veleni nei terreni, veleni nelle lavorazioni e veleni nei conservanti per permettere una infinita vetustà sugli scaffali del supermercato. Contento mi dirigo alla degustazione verticale del Pinot Nero della tenuta Gottardi a Mazzon, sito posto a circa km 500 da casa mia. Qui è prodotto un vino che non ha niente da invidiare ai Pinot Nero della Cote d’Or. Altri vini che apprezzo e bevo prodotti a Km 900. Mi sembra di riviere un altro ’68: l’estate dei fiori, fate l’amore e non la guerra, tutti a cantare e ballare… i più evoluti nudi. Ricercando un altro Egitto. E poi ? Bang! Esplosione con riflusso, la crescita intellettuale zero, tutti su Facebook, e la nuova coscienza “liberal, progressista, emancipata, e un po’ bacchettona democratica” che invoca : “niente carni, niente emissioni CO2, tutti salutisti, vegani, vegetariani, consumatori del sotto casa, l’esistenza chic del passa parola. Catilina e Nerone li lascio fuori ed entro nel locale….

….Enrico Paternoster di fronte, Pino Sola di lato, Fabrizio Pedrolli affianco e Tonino il titolare di Vinoteca Sola di piazza Colombo verso la mia sinistra, la disposizione non presagiva- per me- possibilità di elevarmi in discussioni il cui mio sapere artigianale poteva trovare interlocutori. E poi i soliti noti: Giulio, Carlo e altri irriducibili dei nostri giovedì mensili.

Questa sera il trono è occupato da 4 Pinot Nero, tutti della tenuta Gottardi, il paradiso del Pinot Nero in quel di Mazzon. Il tecnico Paternoster ci presenta la cantina sottolineando quelle che sono le eccellenze. Il terreno calcareo trasmette acidità e un PH giusto, oltre al beneficio climatico trasmesso dal vento del lago di Garda nonché al dono del sole per l’esposizione verso mezzogiorno, elementi che concorrono alla formazione di vini longevi. Nel 1995 è stata progettata una nuova cantina con lo scopo di essere funzionale alla realizzazione di solo Pinot Nero. Studiata su tre livelli per permettere di intervenire il meno possibile con macchinari vari, il rispetto all’uva è totale: si aspetta la giusta maturazione con rese minime 40-50 quintali per ettaro, serbatoio di fermentazione per caduta, solo follatura no rimontaggio, primo travaso a gennaio. Nel vinacciolo si ricerca il tannino. Giulio chiede della malolattica e delle barriques, Paternoster risponde “il legno non deve mai prevalere, dopo un anno botte grande”. Rimaniamo affascinati da tanta chiarezza e precisine.

Talvolta le parole semplici ma di corpo servono a creare ammirazione incondizionata. Quattro annate a magnificare la verticale: 2014, 2011, 2010 e 2009. Carpisco alcune riflessioni. “*2014 deve ancora essere commercializzato è stata un annata non buona, difficile, si presenta lacunoso nella profondità e nella consistenza, una minima resa (20÷30 q.li) ha sopperito all’annata piovosa con pericolo delle muffe; 2011 annata buona molto simile al 2009; anche il 2010 è stata un’annata buona con un frutto acceso accompagnato da una freschezza che fa presagire un ottima evoluzione come anche il 2009*”. Assaggiamo, qualche accenno al percorso gustativo fin qui svolto con prevalenza ai vini biodinamici, preposizioni interrogative da parte di Pedrolli, signorilità silenziosa da parte di Paternoster. Nel brusio del conciliabolo rifletto sulla magnificenza del Pinot Nero, è un vino profondo, complesso, dove lo stile prevale sul gesto e l’eleganza sulla forza. Ecco spiegato il successo della Cantina Gottardi la tenacia con cui il capostipite Bruno ha rispristinato a Mazzon alcuni vigneti per fare, dopo alcuni pellegrinaggi in Borgogna, solo il suo Pinot Nero, tanto amato. Anno di duro lavoro, i vigneti a rappresentare la trincea per difendere un sogno, dove la libertà era rappresentata da un grappolo d’uva che avrebbe coniugato la terra con l’uomo e l’uomo con il cielo. I tre componenti che Paternoster ha voluto associare per esprimere il concetto di terroir, con parole quasi sussurrate per non voler invadere le nostre credenze. Ma allora, mi chiedo:

“uomo, terra, cielo”, se il trinomio equivale al rispetto dell’habitat naturale dell’uva, la sua vocazione per eccellenza, all’onesto opere in vigna e soprattutto in cantina, nel senso più ampio del termine, equivale forse a fare il vino buono?

E qui si ritorna all’antico dilemma: i vecchi produttori, i vinnaioli emergenti, quelli in continuo movimento, i ricercatori della massima espressività dell’uva, ognuno in forme diverse ma con il fine ultimo di fare un prodotto d’eccellenza, sono forse tutti uguali con sfaccettature diverse, ma sempre brillanti, come i diamanti? Fortunatamente non frequentando le grandi distribuzioni riusciamo ancora a disquisire di sottigliezze. La serata è volata via tra un bicchiere e una portata, lo stokke ha fatto da apripista ad un risotto dal quale si intravede un “piccolo chef biodinamico” (auguri amico), e poi il pescato dei nostri mari dal quale sprigionava la vera ligusticità. E’ stata una torta alla nocciola a far dire basta. Eccezionale per la giusta fragranza. Nel frattempo un bel siparietto: Pino Sola e l’alter ego Pedrolli per una sfida sui vini. Noi siamo stati i beneficiari di questo duello verbale, approfittando, abbiamo degustato: La Lune 2012, Coulèe de Serrant 2013, Les Nourrissons 2009. I discorsi, carpiti e illustrati da Paternoster, erano indirizzati alla profondità dei vini, al loro scheletro e alla loro pelle futura. Da brivido!

Alla prossima.