

Sedicesimo Concorso del Pinot nero, avanti tutta

Annata un po' complicata questa 2014 per il Pinot nero. Tanto che molti produttori hanno scelto di non inviare i loro vini alla competizione. I vincitori di questa edizione sono stati: Klosterhof con il Pinot Nero Riserva, al primo posto, seguito da Elena Walch, con il Pinot Nero "Ludwig" e da Weingut Plonerhof, con il Pinot Nero Riserva "Exclusiv". Le altre sette posizioni sono occupate dai pinot noir provenienti da ben quattro territori italiani: Alto Adige, Trentino, Friuli Venezia Giulia e Toscana.

Personalmente reputo questo concorso una straordinaria opportunità per i produttori e per i commissari. Innanzitutto per il metodo utilizzato, elaborato dal Centro Sperimentale Laimburg e attuato da Ulrich Pedri. La commissione è composta da due persone, un enologo e un giornalista del settore o da un degustatore. I vini vanno assaggiati alla cieca e valutati singolarmente. Poi si discute il vino e il punteggio, arrivando a dare un voto condiviso. Nel caso in cui non si trovi un accordo, si fa la media dei punteggi.

Ogni giudizio viene poi elaborato da un computer, e i vini con un punteggio superiore agli ottanta punti sono sottoposti a una seconda degustazione il giorno successivo, per stabilire i vincitori. Ogni coppia di commissari ha una sua precisa sequenza, che è completamente diversa da quella degli altri tavoli, sia il primo, sia il secondo giorno. Un metodo che esiste solamente per questo concorso, e che trovo estremamente ben studiato ed efficiente. I produttori sono tutelati sia dall'assoluta rigidità e attendibilità della competizione, sia dal fatto che i giudici siano persone estremamente preparate ed attendibili. Per i commissari poi, è interessantissimo il confronto:

per i giornalisti lo scambio con i tecnici è utile, e viceversa. Forse molti produttori italiani sono un po' preoccupati di doversi confrontare con i pinot nero dei vignaioli altoatesini, notoriamente quelli che hanno le zone più vocate.

Altrimenti non mi spiego come mai gli organizzatori facciano fatica a trovare produttori del resto d'Italia che partecipino. Non è un concorso circoscritto all'Alto Adige, tutt'altro, e potrebbe essere una bella opportunità, che si va poi a inserire anche nel contesto delle Giornate altoatesine del Pinot nero, con banchi d'assaggio aperti al pubblico. Il concorso quest'anno ha visto in gara cinquantasei Pinot nero, di nove diversi territori italiani, valutati da una severa giuria composta da quaranta degustatori scelti fra enologi, operatori e stampa del settore vitivinicolo, suddivisi in diciannove tavoli da due persone. Ines Giovanetti e Peter Dipoli, rispettivamente presidente e vicepresidente del Comitato organizzatore, sottolineano l'emergere in vetta di due piccoli vignaioli che conquistano la prima e terza posizione, nonché la differente provenienza delle uve dei Pinot nero altoatesini classificatisi. Infatti, se da un lato viene ribadita l'alta qualità delle uve provenienti dall'altopiano di Mazzon e da Gleno, nel comune di Montagna, si ha un'ulteriore affermazione di zone produttive quali Appiano, Caldaro e Pianizza di Sopra, con la novità delle colline nei pressi della città di Merano, come dimostra il terzo vino classificato. E ora, qualche notizia sui primi tre classificati. Hannes Andergassen, che insieme al padre Oskar e alla famiglia segue l'azienda Klosterhof di Caldaro, racconta che le uve per il Pinot Nero Riserva 2014 provengono da tre piccole vigne su



suolo calcareo posizionate sulle colline di Caldaro ad un'altezza di 400/450 m. s.l.m., con esposizione sud-est.

La famiglia Andergassen coltiva cinque ettari vitati e segue in totale autonomia sia le vigne sia la vinificazione. Elena Walch racconta come il millesimo 2014, e vale per tutte le annate difficili, abbia rappresentato una sfida, richiedendo una gestione cauta di un vitigno così delicato ed esigente. Le uve per il Ludwig provengono dai vigneti coltivati in due diverse zone della Val d'Adige: Gleno in comune di Montagna e le colline sopra il lago di Caldaro. Il terzo classificato è una cantina che non aveva mai partecipato al concorso. Questa realtà, creata da Erhard Tutzer e dalla moglie Herta sulle colline di Marleno nelle vicinanze della città di Merano, si concentra su un'attenta osservazione e un metodico lavoro dei vigneti, i quali beneficiano di una costante ventilazione che alterna aria calda di giorno e fredda di sera.