

Il concorso del Pinot Nero: diciottesima edizione

Non mi è chiaro perché ogni anno si debba assistere a delle polemiche inuttili e faziose sui vincitori e sui giurati del concorso del Pinot Nero. Anziché prendere atto che il Pinot Nero altoatesino, di fatto, è la migliore espressione in Italia di questo vitigno grazie alle sue zone altamente vocate (non solo: va ricordato che l'Associazione agraria tirolese nel 1838 fu la prima dello stivale ad acquistare barbatelle di Pinot Noir di Borgogna). E recepire che probabilmente gli enologi altoatesini da molto tempo hanno potuto misurarsi con questo vitigno e pertanto ne sono profondi conoscitori. Non è vero che "se la fanno e se la dicono" tra altoatesini, questo è ingiusto e deviante. Di fatto degli 82 campioni in degustazione, il 52% erano altoatesini e in giuria i componenti dell'Alto Adige erano il 42%. Chiediamoci perché, invece, pur invitando le aziende da tutta Italia, sono poche quelle partecipano. Forse gli altri produttori temono il confronto? Ma di questo non si può certo colpevolizzare gli organizzatori del concorso, che hanno invece ideato una competizione unica, che va messa in assoluto risalto. E in-

vece nessuno ne parla, fermandosi alla superficie delle cose. 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 80 punti vengono sottoposti ad 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 poi, dovrebbero essere felici oltre che per l'assoluta rigore e attendibilità della competizione, anche del fatto che i giudici sono persone estremamente preparate. Per i commissari poi, è interessantissimo il confronto: per i giornalisti lo scambio con i tecnici è utile, e viceversa. I nomi dei vincitori vengono comunicati ufficialmente durante la cerimonia di apertura delle "Giornate altoatesine del Pinot Nero", fondate nel 1999: questo è il ventesimo anno, un bel record che è stato adeguatamente festeggiato. Ecco l'elenco: al primo posto il Pinot Nero Riserva "Burgum Novum" di Castelfeder. Al secondo posto troviamo due aziende: il Pinot Nero Riserva "Trattmann" della cantina sociale di Corna-

iano e il Pinot Nero Riserva "Monticol" della cantina sociale di Terlano. Terzo classificato è il Pinot Nero Riserva "Sanct Valentin" della cantina sociale di San Michele Appiano. Poi, a scendere, il Pinot Nero Riserva "Anrar" di Kellerei Andrian, il Pinot Nero Riserva "Abtei Muri" di Muri-Gries Weingut Klosterkellerei, il Pinot Nero Riserva "Maglen" di Kellerei Tramin ex aequo con il Pinot Nero "Ludwig" di Elena Walch, il Pinot Nero Riserva "Kollerhof" di Weingut Kollerhof ex aequo con il Pinot Nero "Villa Nigra" di Kellerei Schreckbichl, il Pinot Nero "Palladium" di K. Martini & Sohn, il Pinot Nero Riserva di Kellerei Bozen, il Pinot Nero Riserva "Stroblhof" di Weingut Stroblhof d. Hanni Ausserer Rosmarie. In occasione del ventesimo, è stata stilata la lista dei "top dieci" degli ultimi diciassette anni di concorso: Castelfeder (174 pt.), Giralan (173 pt.), St. Michael Eppan (160 pt.), Elena Walch (145 pt.), Gottardi (130 pt.), Terlan (107 pt.), Stroblhof (104 pt.), Schreckbichl (97 pt.), Tiefenbrunner (94 pt.), Franz Haas (88 pt.). In alto i calici, brindiamo al concorso e alle giornate altoatesine del Pinot Nero con un ottimo Pinot Nero!

