

Un sorprendente valtellinese

Marchiopolo ci fa riscoprire un vitigno tipico del nord della Lombardia. Un vino buono, fatto da un grande autore e molto elegante anche nella confezione

All'ultimo Vinitaly, la grande fiera del vino che si tiene a Verona in primavera, ho girato a lungo e in largo per stand e appuntamenti, compresi quelli in cui si sono assegnati premi a vario titolo. Tra questi anche un riconoscimento alla migliore etichetta, vinto da una bottiglia, nel vero senso della parola considerando che non si è proprio valutato il contenuto, di Pignola Terrazze Retiche di Sondrio Igt 2004, vinificato dall'azienda di Domenico Triacca per conto di Marchiopolo.

L'etichetta era indubbiamente bella e mi ha incuriosito capire se si trattava di una abile operazione di marketing per attirare l'attenzione del consumatore indipendentemente dalla qualità del vino o se invece questa bottiglia elegante era il vestito su misura di un altrettanto elegante vino.

Mi sono procurato perciò alcune bottiglie di questo rosso valtellinese e ancor prima di stappare mi sono convinto che era assai più probabile la seconda ipotesi. Spiego il perché. Il vulcanico Giovanni Marchiorello, che ha varato la linea Marchiopolo con il supporto di un enologo bravo come Fabrizio

Zardini, propone da qualche tempo vini di molte aree italiane facendole fare da produttori davvero di razza. Domenico Triacca, l'autore di questi vino rosso del nord della Lombardia, non è di razza, è di più, un fuoriclasse. Tutti i suoi vini che ho bevuto negli anni non mi hanno mai deluso, nemmeno una volta, anzi, sono sempre stati capaci di esaltarmi. Ho immaginato che non poteva dunque essere da meno con questa pignola, vitigno autoctono valtellinese eccellente ma poco conosciuto e che l'accoppiata Marchiorello-Triacca sarebbe stata capace di rivalutare, grazie proprio a questo vino fatto insieme.

Un vitigno poco usato

Il vino derivante da questo vitigno assomiglia al Pinot nero ma io l'ho sempre bevuto vinificato in bianco o al massimo l'ho trovato, in rosso, in alcune piccole per-

**Terrazze Retiche di Sondrio Igt
"Pignola" 2004**
Marchiopolo
Via Remigio Paone 2
Milano
Tel. 02.45281744
www.marchiopolo.it
19,70 euro



Il lavoro del sommelier è quello di mettere un vino "ai raggi X", per scoprirne tutti i segreti e le caratteristiche. Ogni mese Giorgio Rinaldi, esperto di tecnica della degustazione, relatore dell'Ais (Associazione Italiana Sommelier) e Master in analisi sensoriale, ci racconta in dettaglio i suoi assaggi, le sue impressioni, i suoi giudizi di esperto.



centuali previste nei vini a denominazione Valtellina o Valtellina Superiore. Vinificato in rosso in purezza non l'avevo mai bevuto, anche perché pochi, fino ad oggi, si sono presi la briga di farlo. Credo, addirittura, solo Triacca. Tutto questo per indicare come era alta la mia aspettativa al momento di stappare una di queste bottiglie. Cosa che ho fatto a casa, in un momento d'assoluta tranquillità. Mi sono soffermato ancora per un attimo sulla confezione: indubbiamente bella, aristocratica, capace di trasmettere persino un tocco di sensualità. Per assaporare meglio il vino ho usato un bicchiere dalla pancia ampia ma senza esagerazione. Niente super ballon da super rosso bensì di "giro-vita" più contenuto, circa otto centimetri nel punto più largo.

Il vino si è presentato subito con un bel colore rosso rubino dai riflessi granati, luminosi e trasparenti. Mi ha fatto piacere riuscire a guardare dentro questo vino.

È una vera rarità il vino rosso ottenuto dalla pignola vinificata in purezza

Perché in questi anni molti produttori hanno cercato di propinarci certi rossi mostruosamente strutturati, impenetrabili nel colore, quasi cupi. Ecco qui invece un vino allegro ed elegante già a partire dal colore.

I profumi hanno subito dato valore a questa prima impressione concreta. Gli aromi sono stati intensi e dotati di indiscutibile finezza. Hanno trasmesso immediatamente la fragranza e la freschezza del vino e ne hanno esaltato la frutta rossa, ciliegia in particolare, poi la prugna con un tocco di tamarindo. Frutti in evidenza nei quali il legno delle botti non ha creato nessun intralcio.

Bello, mi sono entusiasmato, e mettendo giù questi appun-

ti ho continuato a portare al naso il bicchiere che, a ogni giravolta, ha trasmesso sfumature differenti via via più complesse ed eleganti.

Mi sono dilungato nella degustazione quasi per non voler interrompere questo effluvio di profumi veri.

In bocca la presenza dei 13 gradi di alcol si sono ben amalgamati, a formare un equilibrio deciso e al tempo stesso armonico, con i sali minerali, le sostanze acide naturali, i tannini. Gli aromi e i sapori, dopo la deglutizione, sono rimasti in bocca a lungo, trattenuti anche da una moderata astringenza. Un vino dal gusto secco e al tempo stesso morbido, fresco e giustamente tannico, dalla persistenza sicura e decisa.

Sui ripidi vigneti della lombarda Valtellina sono coltivate le uve di pignola.

Tutte qualità difficilmente riscontrabili in un colpo solo anche nei vini fatti con uve rosse più illustri.

Mi sono allora ritornate in mente le parole del presentatore del premio all'etichetta, il quale aveva precisato di non essersi voluto prendere la responsabilità sul contenuto della bottiglia. Se avesse assaggiato il vino avrebbe fatto una figura decisamente migliore e avrebbe magari saputo o potuto raccontare qualcosa di più.

Per la cronaca la prima bottiglia di Pignola 2004 l'ho fatta fuori con la collaborazione di una faraona al forno. Accoppiata superlativa. Una seconda bottiglia è stata eliminata in compagnia di una tinca in umido. A dispetto di chi ancora insiste nel sostenere che con il pesce, qualunque esso sia, si debbano bere solo vini bianchi. Provate questo rosso, accetto pure scommesse.