

Vino al vino

il blog di Franco Ziliani

23 Gennaio 2007

C'è vita oltre il Nebbiolo in Valtellina! Il sorprendente "caso" Pignola



Segnatevi questo nome bella gente, perché, come direbbero gli inglesi, rischia di essere, ecologicamente parlando, “the next big thing”, la prossima grande cosa ! Sto parlando di **un'autentica rarità e chicca enologica** che seppure **targata Valtellina** ed essendo intimamente e inconfondibilmente valtellinese, non é figlia di quella magnifica uva **Nebbiolo** (o Chiavennasca) che s'identifica con le sorti vinicole di questa splendida vallata montana lombarda.

Il nome da segnarsi e che pochi conoscono è un'uva tutta da scoprire, la **Pignola valtellinese**. Originaria, pare, del Piemonte, (ad inizio Novecento gli ampelografi avevano recensito un Pignolo spano nel vercellese trasformatosi poi in Pignolo Spanna nel novarese) ma poi diffusasi, ma non molto, in Lombardia (ne sono state avvistate tracce in Oltrepò Pavese e nella bergamasca) e Friuli, ma soprattutto in Valtellina, la Pignola é **un'uva dalla variegata, sorprendente personalità e dalla grande duttilità**.

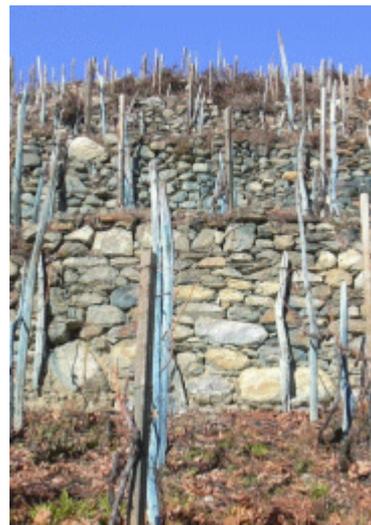
Viene difatti indifferentemente utilizzata in uvaggio, in piccole percentuali unite al Nebbiolo, per la produzione dei magnifici vini rossi, Valtellina superiore in primis, che tanto apprezziamo, oppure vinificata in bianco, in purezza, o con l'aggiunta di una quota di altre uve aromatiche, per realizzare inusuali vini bianchi, ma anche, e ben pochi lo sanno, come base di incredibilmente piacevoli e ricchi di carattere spumanti metodo classico, cremosi, morbidi, incisivi, sapidi e scattanti nel loro porsi. Ma non basta, perchè la nostra Pignola, come ogni grande vitigno a bacca rossa che si rispetti, si esprime, alla grande, nella vinificazione classica in rosso, dando vita a vini di assoluta personalità e originalità, dagli aromi che se per certi versi ricordano il Nebbiolo non mancano di avvicinarsi, per le note di piccoli frutti rossi e l'eleganza, addirittura al **Pinot nero**.

Della poliforme personalità della Pignola ho avuto conferma, la scorsa settimana, andando a trovare nella sua cantina a **Tirano** quello che considero, senza alcun dubbio, il migliore e più lucido dei produttori valtellinesi, [Domenico Triacca](#) (non dimentico gli amici [Pelizzatti Perego](#), stile completamente diverso e identica profonda fedeltà al Nebbiolo, che nel cor sempre mi stan e di cui tornerò presto a parlare).

Nelle more di un lungo discorso (di cui parleremo presto a lungo), in compagnia anche del direttore **Sandro Faccinelli**, sulla straordinaria [Fondazione Provinea](#), che tanto ha già fatto, in soli tre anni di attività, per la tutela del territorio viticolo valtellinese e per la salvaguardia dei vigneti che ne scandiscono inconfondibilmente il paesaggio, (e che si è fatta **promotrice della candidatura** dei terrazzamenti vitati valtellinesi e della Ferrovia Retica nel paesaggio culturale Albula Bernina **per il "Patrimonio Mondiale" Unesco**) Domenico mi ha fatto provare non una bensì sue tre diverse interpretazioni della Pignola.

La prima, proposta come Igt Terrazze Retiche di Sondrio è l'annata 2005 del bianco fermo **La Contea** 2005, un vino che vede la Pignola accompagnata da un 15% di Sauvignon, un vino molto sapido, minerale, nervoso, con aromi molto intriganti di miele d'acacia e di sambuco, piacevole come aperitivo con la sua acidità scattante, il suo equilibrio, la sua facilità di beva, il suo alcol contenuto in soli 12 gradi.

La seconda versione è la versione annata 2002 di un vino che purtroppo i consumatori italiani non potranno provare, perché le circa tremila bottiglie prodotte sono destinate al solo mercato svizzero e al rito dell'aperitivo in occasione di visite e degustazioni presso lo splendido centro aziendale de La Gatta



sopra Bianzone, un sorprendente, inedito **spumante metodo classico**, lasciato due anni sui lieviti, ottenuto da uve Pignola in purezza e caratterizzato da un bouquet molto elegante giocato su fiori bianchi, mandorla, nocciola e marzapane e da un gusto cremoso e morbido, che viene in qualche modo a porsi come elemento di rottura rispetto al carattere incisivo, scattante, sapido, alla freschezza e alla persistenza lunga che costituiscono gli elementi distintivi del vitigno.

La terza interpretazione e la migliore dimostrazione della spiccata vocazione qualitativa di quest'uva, mi è però arrivata dalla versione 2005 di un vino che ha esordito lo scorso anno con l'annata 2004 e che non viene commercializzato direttamente da **Triacca**, bensì da una particolarissima società, **Marchiopolo**, (cui potrete rivolgervi - [mail](#) - per sapere dove trovare il vino, che nel 2006 ha vinto il premio per la migliore etichetta dell'anno nell'ambito del Concorso internazionale di packaging) che ha selezionato in giro per l'Italia una serie di preziosità e chicche enologiche affidate alla supervisione enologica di Fabrizio Zardini.

Si tratta - e per avere conferma delle impressioni molto positive del 2005 (dai tannini ancora mordenti data la gioventù e dalla freschezza inebriante) ho poi riassaggiato, con più calma, l'edizione 2004, della **Igt Terrazze Retiche di Sondrio** - della versione vinificata in rosso, con vinificazione e affinamento esclusivamente in acciaio, della Pignola. Uve provenienti da vigneti terrazzati posti nella zona di Teglio da 300 a 500 metri d'altezza, su terreno alluvionale con abbondante scheletro.

Il vino, lo voglio dire subito, è straordinario, inconfondibilmente valtellinese nel carattere, profumato di montagna e segnato dal timbro di quelle rocce e di quei vigneti terrazzati che costituiscono l'habitat dell'eroica viticoltura della più settentrionale delle vallate lombarde. Colore rubino granato brillante, vivace, luminoso, bellissimo da vedersi, allegro, pieno di energia, il vino s'impone subito, sin dalla prima "snasata", grazie ad un bouquet complesso, vivacissimo, minerale, nel quale spiccano note di lampone, rosa canina e ribes, ricordi di grafite, polvere da sparo, pelliccia, striature di tartufo bianco e di pepe, a comporre un insieme freschissimo, sapido, incisivo, di assoluto nitore e dalla petrosità che richiama il porfido ed il granito.

In bocca, con perfetto equilibrio, identico nerbo minerale, un frutto croccante splendidamente innervato dall'acidità, grande ricchezza di sapore, un corredo tannico ben sottolineato ma non aggressivo, a scandire una persistenza lunghissima e verticale, un modo sinuoso, fascinoso, sublime e "alpino" di porgersi e di dettare il ritmo del bicchiere ed il piacere del palato. Stupendo !

In conclusione anche se il Nebbiolo (o Chiavennasca) continuerà a costituire il destino, il termine di riferimento, il sinonimo dei vini valtellinesi, croce (per il grande impegno richiesto) ma grandissima delizia per i bravissimi vignaioli locali, nonché per noi appassionati consumatori, come si può non essere felici nel segnalare che **grazie alla Pignola c'è davvero vita e un futuro luminoso, oltre il Nebbiolo, in Valtellina ?**

Scritto Martedì, 23 Gennaio, 2007 alle 0:09 in [Libiam nei lieti calici](#). Puoi seguire questa conversazione con il feed [RSS 2.0](#). Puoi scorrere questa pagina e lasciare un commento, o fare [trackback](#).