

Cerchiamo di capire quali sono le origini del Pinot Nero?



Il Pinot Nero è fra le uve più antiche di cui si hanno notizie storiche e la sua terra di origine è molto probabilmente la Borgogna.

Si ritiene che il Pinot Nero sia coltivato in Borgogna da oltre 2.000 anni, con molta probabilità era già presente nella regione prima delle invasioni da parte dei Romani.

In Borgogna era nota sicuramente fino dal VI secolo ma non con il nome attuale (questo perché le varietà allora non possedevano un nome).

Due le tracce letterarie entrambe del I sec. dopo Cristo. Già a quei tempi il Pinot Nero godeva di una certa notorietà e anche autori come Plinio il Vecchio e Columella lo hanno citato nelle loro opere:

- Columella che parla di un vitigno presente in Allobroglia a foglie rotonde (vite selvatica) che sopporta il freddo, il cui vino si conserva con l'invecchiamento e che ama i terreni magri per la sua elevata fertilità;
- Plinio che documenta la presenza in Borgogna di vitigni allevati in situ, lo cita nell'opera "Naturalis Historia" nel libro XIV a testimonianza del fatto che già in quell'epoca godeva di una certa notorietà.

L'origine del vitigno risale probabilmente tra il III e IV sec. Come appare da un documento di ringraziamento all'Imperatore Costantino del 312 da parte degli abitanti di Autun, dove viene citato un famoso vigneto per la sua qualità nella Cote de Nuits, chiamato Pagus Arebrignus (attuale Borgogna).

Grazie a questo documento storico di grande rilevanza, il primo insediamento della vite in Borgogna si individua nel IV secolo d.c.. Gli abitanti di Augustodonum (attuale Autun) ed i viticoltori della Borgogna, allora Pagus Arebrignus, rivolsero all'imperatore Costantino tramite il

retore Eumene una supplica nella quale chiedevano esenzioni fiscali in ragione delle pessime condizioni dei loro vigneti e della difficoltà di coltivazione della vite. Si tratta di una pagina storica per l'enologia francese, poiché testimonia come i vigneti già allora fossero collocati lungo la Cote D'Or (da Cote d'Orient) più o meno nelle stesse posizioni di oggi.

I vigneti a quell'epoca erano costituiti da piante molto vecchie e sostenute da alberi, disposte senza alcun ordine e moltiplicate per propaggine e l'aspetto di queste coltivazioni era di una vegetazione inestricabile. Le viti crescevano lungo i versanti scoscesi delle colline, fra le cime rocciose e le pianure acquitrinose.

Era considerata come una viticoltura per protezione.

Questa viticoltura caratterizzava il medio bacino del Reno, l'Alsazia ed il Baden, patria d'origine di una famiglia varietale che Levadeux, famoso ampelografo, definisce dei Noirien.

Grazie a varie opere di valorizzazione di vecchi vigneti abbandonati in Borgogna e grazie a Carlo Magno che fa bonificare e rende coltivabili molte terre, si rende possibile la diffusione di nuovi vitigni, ma soprattutto dei Pinot neri.

Gmelin nel 1805, Bronner nel 1857, Bassermann-Jordan nel 1923, descrivono le viti selvatiche ancora numerose ed accertano l'esistenza di tipi fogliari identici al Traminer ed ai Pinots.

Anche l'indice di Stummer per i semi di Pinot lo classifica tra le viti selvatiche così come i grappoli piccoli, acini rotondi, elevato polimorfismo, grande vigore, sapore dell'uva speciale così come hanno le uve di viti selvatiche.

I caratteri di atavismo presenti nella varietà che compaiono con l'autofecondazione indica ulteriormente questa origine: individui a foglie lobate con seno peziolare aperto poco produttivi mascolinizzati ed individui a foglie intere seno peziolare chiuso, produttivi.

L'origine può essere scandita in quattro fasi:

- Stadio 0 fine quaternario
- Stadio 1 isolati genetici delle pulsazioni glaciali
- Stadio 2 nel neolitico (para-protodomesticazione)
- Stadio 3 introgressione genica

L'analisi molecolare della varietà

- mostra che è presente nel pedigree di molti altri vitigni (almeno 15 tra cui alcuni molto importanti quali Chardonnay, Gamay, Aligoté, Auxerrois, ecc.);
- che l'origine del Pinot è in una area geografica compresa tra Francia, Germania ed Austria (bacino del Reno e suoi affluenti) come testimoniano ancora il DNA delle viti selvatiche presenti;
- la similarità tra queste varietà è confermata sia dalle frequenze alleliche del DNA plasmidiale che nucleare e questo evidenzia che il flusso genico è avvenuto sia per dispersione di semi che di polline. Ad es., tra le varietà italiane e croate prevale la differenza tra gli alleli del DNA dei cloroplasti, è quindi una dispersione di polline che prevale su quella per seme;
- La prevalenza di alleli di origine selvatica (circa 80%) significa che l'introggressione è avvenuta con pochi vitigni stranieri. I quali male si adattavano ai climi più freddi e quindi dopo essere coltivati assieme dai semi che si ottenevano spontaneamente nascevano nuove varietà più adatte a quei climi.

Pinot figlio di Traminer e di Meunier (forma tomentosa più arcaica di Pinot).

Padre di molti vitigni con il contributo di varietà orientali quali Heunisch B., Furmint., Honigler, vitigni di origine panonica.

Tre le epoche di arrivo in Germania-Francia dei Carolingi:

- Con Probo 280 d.C. (Lex Domitiana) del 92 d.C.
- Con Attila 451 d.C. fermato a Troyes vicino a Parigi dai legionari romani ed i galli
- Con gli Ungari nel 920 e 1100 d.C.

In particolare l'Heunisch, chiamato Gwass in Svizzera, e Gouais in Francia con lo stesso fonetico sgradevole.

I figli di Heunisch (sono 78) dei quali conosciamo anche la madre selvatica, il Pinot, sono: Chardonnay, Aligoté, Knipperle, Auxerrois.

Degli altri dei quali non è la madre selvatica sono: Riesling, Welbling, Lemberger, Colombard, Raeschling, Affenthaler, Schiava.

Il Pinot è anche un antenato di Teroldego, Lagrein e Syrah.

Ruolo dei Benedettini di Beze (VII sec.) e più tardi dei Certosini (XII sec.) e dei nobili nella creazione dei vigneti pionieri (terre di diversa fertilità).

I vini nel medioevo non erano classificati per i vitigni o le zone, ma per l'origine dei vitigni:

- Heunisch o Hunic o Huntsch (gli autoctoni) i vini peggiori;
- Fraenchtis, Francis (stranieri) i vini migliori;
- Sylvaner l'incrocio tra i due.

Nel 2004 in 8 vigneti storici vicini ad Heidelberg con viti da 80 fino a 200 anni sono state trovate 60 varietà diverse tra le quali alcune molto rare:

- Honigler ungherese
- Primitivo italiano
- Elbling Bleu (Schiava-Riesling)
- e molti incroci con il Pinot Nero

Relitti dei grandi cambiamenti climatici dal XIV al XVIII sec. (piccola glaciazione) che aveva eliminato tutte le varietà tardive.

Il Pinot Nero che conosciamo non è però quello delle origini.

Quelle primitive anteriori al X sec: poco produttive chiamate Noble de Touraine e Sauvagnin Noir del Jura (richiamo al Traminer).

Dopo il XV sec. con lo sviluppo della viticoltura specializzata commerciale (piccola glaciazione): forme di maggiore produttività e colore chiamate Auvernal, Cortailod (richiamo al Chardonnay).

Solo nel XVIII e XIX sec. in Borgogna prima e Champagne poi compaiono le tipologie che

conosciamo oggi.

Con la classificazione fatta alle soglie dell'arrivo della fillossera:

- Gruppo dei Pinots Neri tipo
- Gruppo dei mutanti cromatici
- Gruppo delle selezioni fatte dai viticoltori
- Gruppo dei pinot precoci che oggi sappiamo originati da SMI ottenuti per autofecondazione

Attualmente la classificazione si è semplificata in fini e produttivi con indicazione di ricadente o eretto.

Ci sono voluti quindi circa 1500 anni per arrivare al Pinot Nero attuale.\

Il primo che cita il nome di Pynos è il poeta Eustache Deschamps nel XII sec. e poco dopo in uno scritto borgognone si parla di Pinoz al plurale (famiglia varietale).

Da allora le citazioni si moltiplicano e Champagne e Borgogna si contendono il luogo d'origine del vitigno.

In Champagne il nome di Pinot era Vert Doré e Plant Doré per il colore degli apici e dei germogli giovani, o Cep con l'aggettivo della provenienza (Auvernat, Orleans)".

Pinot Nero in Piemonte e nelle Langhe.

Le prime notizie certe sull'introduzione del vitigno francese in Piemonte, e nella provincia di Asti, cominciò verso la fine del 1700, in situazione storica di piena influenza francese. A testimonianza i lavori del Marchese Filippo Antonio Asinari di San Marzano (1767 – 1828), diplomatico subalpino, che si interessò molto dei problemi viticolo-enologici della zona. Ma se andiamo ad analizzare le origini e le attività della storica famiglia degli Asinari possiamo "fantasticare" una datazione, dell'ingresso del Pinot Nero in queste zone, ancora precedente.

Gli Asinari:

Le origini leggendarie della famiglia, secondo il Manno risalgono ad un certo Asinio degli Asinari, abate dell'Abbazia di Novalesa, che avrebbe accolto Carlo Magno durante la sua venuta in Piemonte.

Sempre secondo il Manno altre fonti citano un Asinaro condottiero di Vitige, re dei Goti.

Secondo Serafino Grassi, Enrico Asinari fu sindaco di Asti al momento dell'incendio della città da parte di Federico Barbarossa nel 1164.

Le notizie certe della famiglia compaiono nella prima metà del Duecento con la presenza di due nuclei famigliari ben distinti anche se accorpati in un unico "*hospicium*".

Sono di questo periodo un Raxone o Raxone Asinari console e Ratio, Guglielmo e Giovanni credendari del Comune di Asti.

Nel Duecento, Federico Asinari di Loreto fu il capitano della cavalleria astese inviata in Terrasanta per la crociata del 1215.

In questo periodo la famiglia sviluppò anche la propria vocazione affaristica: Opicino e Giovanni Asinari aprirono banchi ad Asti ed a Genova ed ebbero tra i loro debitori il vescovo di Asti.

Raimondo a metà del XIII secolo fu uno dei primi cives del Comune infeudati di un castello comunale del contado: quello di Dusino San Michele egli in seguito si schierò con i ghibellini De Castello nelle lotte civili di Asti e diede origine al ramo di Dusino.

L'alleanza con la famiglia Guttuari, famiglia ghibellina di spicco astigiana fu non solo politica, ma anche commerciale: gli Asinari tennero un banco in comproprietà ad Asti per circa 7 anni dal 1291 al 1298.

Bonifacio e Tommaso furono attivi alla fine del XIII secolo in Savoia ed in **Borgogna**.

Questi due personaggi diedero origine alle linee di San Marzano e Camerano.

Dopo questa prima fase di espansione finanziaria, gli Asinari subirono una battuta d'arresto a causa delle discordie cittadine con la fazione guelfa dei Solaro.

La vittoria dello schieramento guelfo portò inevitabilmente all'esilio della maggior parte degli Asinari alleati ai Guttuari. Dopo un effimero ritorno in città caldeggiato da Enrico VII, la definitiva vittoria dei guelfi nel 1314, portò gli Asinari fuori dalle mura cittadine fino al 1339 con la venuta del Marchese del Monferrato prima ed i Visconti poi.

Tolomeo Asinari, coinvolto nelle lotte civili, venne esiliato con la famiglia e si dedicò al commento del De consolatione philosophie manoscritto nel 1309 e miniato da Filippo di Altavilla (è conservato a Vienna).

Questo comportò per quasi quarant'anni un pressoché totale assenza della famiglia dalle maggiori cariche cittadine ed uno sviluppo della stessa nel contado ed all'estero.

I figli di Bonifacio, Alessandro e Bonifacio in società con lo zio Bonomo svilupparono ed ampliarono l'attività in **Borgogna**, diventando finanziatori del conte Eude IV di Borgogna nel 1334.

Nel XIV secolo la famiglia era talmente sviluppata da essersi diramata in ben cinque linee: il ramo di San Marzano (investiti dei feudi: **di Canelli** compreso Castello e territori pertinenti, Bellanero, Moasca, San Marzano, Vesime, San Giorgio, Mombaldone, Montechiaro, Cartosio e Malvicino), il ramo di Camerano (con i feudi di Belotto, Camerano), il ramo di Casasco e quello di Dusino, Costigliole e Lù erano in comproprietà con i rami di San Marzano e Casasco ed in seguito origineranno il ramo di Costigliole che a fine Seicento si unirà alla famiglia Verasis.

La famiglia ingrandì il proprio potere economico e commerciale al punto tale che più di una volta personaggi dei vari rami vennero in contrasto. Gli storici non sono concordi nel considerare questo clima di litigiosità la principale causa di declino della famiglia nei commerci esteri, fatto sta che alla fine del XIV secolo il ramo di San Marzano in Borgogna sembra quasi del tutto scomparso, così come il ramo di Camerano che cessò la propria attività in Renania. Con il passaggio della contea di Asti sotto gli Orléans, tutti i rami degli Asinari nell'arco di un secolo cessarono l'attività feneratizia trasformandosi in nobiltà territoriale e consolidando il proprio potere in circa una dozzina di castelli.

Gli Asinari, una delle famiglie più antiche del patriziato di Asti. Si divisero in molti rami; sono estinti quelli di Burio, di Virle, di Castigliole e di Camerano; nei due rami principali, di San Marzano e di Bernezzo o di Rossillau, ancora fiorenti, vantò lunga serie di uomini d'armi, di ecclesiastici, di servitori devoti dei Savoia.

Tra le molteplici attività del Marchese Filippo Antonio Asinari di San Marzano vi fu quella di viticoltore, condotta negli ampi appezzamenti del castello di Costigliole d'Asti e nel comune di San Marzano Oliveto, ove soggiornò dal 1802 al 1807. Il marchese Filippo Antonio sperimentò nuovi vitigni alloctoni, e in particolare nel 1808 delle barbatelle francesi, provenienti dalle «vigne dell'Hermitage», che furono impiantate in diverse zone per verificare il loro adattamento alle nuove condizioni ambientali. Successivamente, nel 1819, Antonio Bressiano, console in Spagna, gli

spedi da Barcellona diverse partite provenienti da Alicante, Malaga e Cadaqués. Ma il paese con cui il Marchese Asinari ebbe più scambi fu la Francia. Ad esempio, nell'agosto 1821, mentre sui suoi figli pendevano i processi per i moti, da Marsiglia arrivarono a Costigliole circa 3000 bottiglie per l'imbottigliamento sia dei vini rossi che dei bianchi.

Nonostante rimangano molte incertezze sul panorama ampelografico piemontese nel periodo tra medioevo ed età moderna, l'analisi condotta dal marchese fornisce informazioni utili a comprendere la viticoltura astigiana. I documenti da lui lasciati costituiscono un'importante testimonianza per la storia della viticoltura piemontese, in quanto egli denominò i vitigni e ne indicò le caratteristiche, cosa rara per l'epoca. Nel 1824 conteggiò complessivamente nelle sue tenute ben 58 vitigni diversi, sia locali, sia stranieri. Inoltre, egli fornisce nella sua corrispondenza indicazioni specifiche sulle operazioni vitivinicole e sulle tecniche d'innesto. Ma non fu solo uno sperimentatore che indubbiamente contribuì a diffondere la viticoltura nell'Astigiano: egli valorizzò i vini prodotti nei suoi tenimenti esportandoli in diverse parti del mondo.

Il nobile astigiano Asinari, una delle personalità più illustri del regno di Sardegna, fu un appassionato produttore di vini nei suoi feudi di Costigliole e San Marzano e un intelligente *promoter* dell'enologia piemontese.

Per rintuzzare le accuse che da più parti erano levate contro i vini astigiani, ritenuti di difficile conservazione, e inadatti tanto all'invecchiamento quanto ai lunghi trasporti, nel 1819 l'Asinari ebbe un colpo di genio da fare invidia ai più scaltri pubblicitari di oggi: organizzò una spedizione dei suoi vini a Rio de Janeiro, composta di due botti di Nebbiolo e due di Barbera di Costigliole e San Marzano.

Dopo due mesi di navigazione il vino giunse a Rio “*..non solo in ottimo stato, ma nella perfetta sua maturità e di squisitissimo gusto...*” ; soprattutto la Barbera “*..aveva una forza singolare congiunta al profumo ed al colore dei vini più vecchi e celebrati*”. Il segreto della riuscita stava soprattutto nell'impeccabile qualità dei vini, ottenuti dal nobiluomo con tecniche razionali e moderne importate dalla Francia. Il lusinghiero successo dell'operazione ebbe un enorme impatto nel mondo vinicolo astigiano e più in generale piemontese, che forse per la prima volta nella sua storia si rendeva conto delle potenzialità dei suoi vini.

Cavour.

Prima dell'arrivo del Barolo, seconda metà del 1800, sulle tavole dell'aristocrazia Piemontese arrivavano i prodotti di *Bordeaux e della regione di Borgogna*.

Vittorio Emanuele e lo stesso Cavour non facevano mai mancare sulle loro tavole i vini Francesi. Cavour si prodigò molto per regolamentare la viticoltura delle Langhe, e tra l'altro aveva fatto impiantare nella azienda presso il Castello di Grinzane Pinot Nero, vitigno che lui amava. Si sono trovate tracce anche nell'azienda di Bellangero D'Asti.

Poi con molta enfasi si dice che Cavour proprio per ottenere grandi risultati da questo vitigni aveva chiamato a seguire la sua produzione direttamente da Reims l'enologo Francese Louis Oudart.

Ma la realtà vede che il Cavaliere Oudart, matematico appassionato viticoltore ed enologo e scaltro commerciante, viene dalla Marne e non da Reims: mette degli stabilimenti a Genova e incomincia a fare del vino e fa lo Champagne, in Liguria dove, in breve tempo, diviene la punta di diamante dell'enologia Piemontese. Oudart si rivela un francese, molto sveglio e incomincia a comperare le uve. Compra le uve in varie parti delle Langhe e quando arriva da Cavour, non come suo enologo, voleva comprare anche le sue uve, ma come tutti i compratori di uve voleva dargli poco. E' Cavour

l'unico che non gli vende le uve. Iniziano però comunque ottimi rapporti tra i due, anche in considerazione del fatto che Oudart era un buon conoscitore del Pinot Nero.

Senza dubbio possiamo dire che un gran contributo, oltre alla vicinanza con i confini dei cugini francesi, all'arrivo del Pinot Nero nel Piemonte è stato dato da Cavour, alle sue politiche agricole, e alla sua grande capacità di circondarsi di specialisti per l'allora viticoltura.

Tra l'altro c'è da ricordare che Giuseppina, nipote di Cavour, prende in sposa Carlo Alfieri della famiglia dei Marchesi Alfieri, proprietari tutt'oggi di una importante azienda vitivinicola a San Martino Alfieri. Con molta probabilità i suoi contadini portarono in dote anche tra i vari prodotti anche barbatelle di Pinot Nero (di moda in quei tempi). Infatti nell'azienda sono stati ritrovati pochi e vecchissimi filari abbandonati che dimostrano la presenza del Pinot Nero, e fortunatamente gli attuali eredi hanno voluto recuperarli per tenerne testimonianza.



Altro contributo alla diffusione del Pinot Nero in queste zone è stato dato dal fatto che i vini prodotti con uva Nebbiolo, uva già presente almeno dal 1200 in zona, a causa delle basse temperature tipiche del periodo della vendemmia e che interrompevano la fermentazione, tendevano ad avere un gusto dolciastro, molto distante dai vini celebri dell'epoca, come per esempio quelli prodotti a Bordeaux e in Borgogna.

L'avvento del Barolo.

Verso la metà del 1800 la Marchesa Giulietta Falletti di Barolo chiese all'enologo Francese Louis Oudart, già presente nelle Langhe per propri interessi e le collaborazioni con il Conte Camillo Benso di Cavour, di migliorare i vini della sua cantina. Dopo una breve indagine, il Oudart individuò la causa nelle grossolane tecniche di produzione: la fermentazione non giungeva mai al termine e quindi il vino rimaneva instabile, con un gusto dolce e da bersi in fretta.

I suoi risultati convinsero anche Cavour a chiedere a Oudart il suo intervento nella cantina del suo castello di Grinzane e, addirittura, anche il Re Vittorio Emanuele II convertì, purtroppo per il Pinot Nero, la sua tenuta di caccia di Fontanafredda, a Serralunga d'Alba, alla produzione di questo nuovo vino. Era così nato il Barolo.

Fu qui che iniziò un periodo di declino del Pinot Nero per produzione di vini rossi in Piemonte.

Diceva Cavour sul Pinot Nero:

“Diciamo che l'ho codificato, ho imposto il primo disciplinare. Quando sui primi dell' 800 la marchesa Giulia Colbert, francese, fiera vandeana, sposata con Carlo Tancredi Falletti di Barolo, per esaudire un desiderio del re Carlo Alberto occupò il centro di Torino con 325 botti che

impegnavano 325 carri (365 come i giorni dell' anno meno i 40 della Quaresima) trainati da 600 buoi raccolti da tutte le stalle della Langa, fece un' operazione d' immagine per guadagnarsi la sponsorizzazione dei Savoia. E quando Carlo Alberto in persona, ormai convertito al re dei vini, incaricò il generale Pier Francesco Staglieno, genovese, autore di un celebre trattato sulla vinificazione, di occuparsi delle sue tenute di Verduno, il Barolo cominciò ad assumere un' immagine nuova, accattivante. Io avevo riempito di Pinot Nero nelle colline di Grinzane perché ero innamorato dei vini di Borgogna. Allora ordinai all' enologo Louis Oudart di stilare regole e diffondere un metodo per la produzione del vino pregiato. Fu allora che il Barolo divenne il Barolo”.

Incisa Della Rocchetta

La storia del Pinot Nero in Piemonte non ha trovato fine, quando, nella genealogia Incisa della Rocchetta, emerse la figura di Leopoldo Incisa;

Dopo avere studiato sotto la guida di un precettore, si trasferì a Milano e nel 1812 iniziò una carriera nella pubblica amministrazione che si concluse nel 1840 come vicesegretario generale presso il Magistrato camerale del Regno Lombardo-Veneto.

Costretto al pensionamento, a seguito di un'affrettata visita medica, si ritirò a Rocchetta Tanaro presso Asti e iniziò a occuparsi dell'amministrazione del patrimonio familiare. Nel castello si dedicò all'industria dei bachi da seta e agli studi vitivinicoli che lo impegnarono ben presto a pieno tempo.

Nel 1843 divenne membro corrispondente dell'Accademia di agricoltura di Torino.

La notorietà del Marchese Leopoldo Incisa della Rocchetta è legata all'ampelografia: "negli ultimi anni della sua vita, il marchese Leopoldo, trattenuto in casa per paralisi alle gambe, si faceva portare nello studio le viti della sua collezione coltivate in vasi, così da poter continuare utili confronti e pazienti ricerche. Fu in corrispondenza coi migliori ampelografi del suo tempo e diffuse in Piemonte ottimi vitigni. Dell'opera sua disinteressata molti vignaioli conservarono a lungo grata memoria" (cfr. Molon, p. XXIX).

Tra i vitigni diffusi c'erano anche varietà bordolesi e della Borgogna, tra cui il Pinot Nero.

Lo scambio di materiale fra studiosi era allora consuetudine diffusa, dato che ciascuno conduceva gli studi nella propria collezione, che si andava creando e ampliando man mano che i diversi vitigni venivano collocati fianco a fianco per poterli facilmente confrontare. Il Marchese Leopoldo Incisa della Rocchetta realizzò la collezione nella sua proprietà di Rocchetta Tanaro e il relativo Catalogo, descrittivo e ragionato, fu uno fra i primi a comparire in Italia. Egli ne curò due edizioni: la prima (Descrizione dal vero di n. 105 varietà di uve parte indigene e parte di origine estera) vide la luce a Torino nel 1862; nella seconda (Catalogo descrittivo e ragionato della collezione di vitigni italiani e stranieri posseduta dal marchese L. I. in Rocchetta Tanaro, Asti 1869) l'elenco è ampliato a 376.

Una terza edizione è stata pubblicata ad Asti nel 1974 per interessamento della locale Camera di Commercio: curata da G.A. di Ricaldone, si avvale delle note scritte a mano del Marchese sulla copia custodita presso l'archivio di famiglia relative a nuove accessioni e a vitigni che erano giunti a fruttificare fra il 1869 e il 1871. Il testo è completato da un estratto della corrispondenza del marchese con H. Bouschet e V. Pulliat, che annota gli scambi di talee e di opinioni su probabili casi di sinonimie, omonimie - come nel caso dei Brachetti - ed errori di etichettatura o trascrizioni fantasiose di nomi di vitigni italiani in collezioni francesi.

Il Catalogo, pur non presentando descrizioni complete dei vitigni, si sofferma sulle sinonimie e sulle somiglianze, con giudizi sulle attitudini all'impiego come uve da tavola o da vino, sul loro livello qualitativo, con qualche cenno sulle condizioni più adatte alla loro coltura. Il lavoro del

Marchese Leopoldo Incisa della Rocchetta, infatti, mirava non soltanto ad approfondirne la conoscenza, ma anche a propagare i vitigni migliori per promuoverne la vendita.

Fin dal 1852, l'I. aveva quindi istituito un vivaio per distribuire ai viticoltori barbatelle di buone varietà di viti garantendone la qualità, giacché il materiale di base proveniva dalla sua collezione. Le prime barbatelle di Pinot Nero impiantate nel vivaio erano state fatte arrivare direttamente dalla Borgogna. Nel pubblicizzare il suo "grandioso vivaio di viti" affermava che poteva fornire "oltre trecento varietà tutte di merito sia per far vino, che ad uso mangereccio, come si vede dal catalogo che verrà spedito a richiesta" (cfr. La collezione ampelografica..., p. 45).

Quasi un secolo dopo, il pronipote Mario, giovane studente di agraria a Pisa, trasse ispirazione proprio da quel catalogo e dalla frequentazione con il Barone Rothschild, per operare trapianti di barbatelle bordolesi prima sui terreni di famiglia (alla Rocchetta – Rocchetta Tanaro, Asti) e, in seguito, con enorme successo in Toscana.

I Conti Smbuy e gli altri.

Grande importanza ha avuto anche la Famiglia dei Conti Smbuy di Marengo nel contribuire all'arrivo del Pinot Nero in Piemonte.

Siamo nei primi anni del 1800. Era un momento di grande difficoltà per la viticoltura Piemontese, non mancavano i paragoni con i cugini Francesi, e si cercava anche di provare ad introdurre nuove varietà anche straniere, nel panorama viticolo locale. I primi ad attuare questo tipo di politiche erano le persone più benestanti e culturalmente più elevate, che potevano quindi permettersi letture di settore più approfondite, in grado di ampliare le loro conoscenze, e di avere inoltre importanti contatti con altri tecnici, agronomi, esperti di vivaismo internazionale. Soprattutto si stava cercando di indirizzare le produzioni su varietà commercialmente più redditizie.

Si fecero molti tentativi, soprattutto di scopiazzare dai cugini francesi, soprattutto tra il 1820 e il 1840. Lo stesso Carlo Alberto tentò di replicare in zona lo Champagne Francese, e anche se si cercarono di seguire le ferree regole della metodica francese, i risultati furono disastrosi. A lui comunque va dato atto del suo grande impegno e della costruzione delle cantine Santa Vittoria di Alba, acquistate poi nel 1867 da Enrico Cinzano.

Purtroppo ancora nessuno aveva impostato la produzione e la metodica su basi scientifiche certe dei nostri territori.

Nelle zone dell'Alessandrino ci fu anche la famiglia dei Conti di Smbuy che introdusse, importando barbatelle direttamente dalla Borgogna, il Pinot Nero, cercando di migliorare la produzione vinicola locale.

L'enologo Boschiero (anche presidente della Camera di Commercio di Alessandria) fece anche lui degli importanti impianti di varietà straniere e soprattutto di Pinot Nero nella provincia di Asti.

Molte prove furono fatte anche dal Marchese Pinelli-Gentile che colle provare anche a tagliarlo con il Cabernet.

Nella zona di Casale, Il Cavalier Maurilio Pugno insieme all'ingegner Massaza condusse delle sperimentazioni sempre sul Pinot Nero.

Tutto questo, e molto altro, a dimostrare il grande interesse che c'era a quei tempi su questo vitigno, il Pinot Nero, dal fascino ammaliante ma difficile da conciliare con la poca esperienza e dal continuo cercare di "scimmiettare" i metodi dei cugini Francesi.

E fu così che pian piano, visti anche i non felici risultati ottenuti, il Pinot Nero migrò verso l'Oltrepò Pavese, e lasciare spazio a Barolo, Nebbioli e Barbera. Anche se ciclicamente si provò sempre a reintrodurre vitigni forestieri, e di solito in concomitanza con periodi di crisi dei prezzi dei vini tradizionali.

Pinot Nero e Metodo Classico.

Ma il Pinot Nero non è solamente grandi vini rossi ma anche unici spumanti metodo classico.

Non si può non parlare di chi ha contribuito allo sviluppo in Italia del Metodo Classico.

Gancia.

Carlo Gancia nasce nel 1829. Sin da giovane età, egli resta affascinato di come le sapienti mani del padre riescano a trasformare i grappoli d'uva in vino, tanto da farne una passione.

Iniziò a frequentare studi di farmacia e chimica a Torino che gli diedero l'opportunità di compiere esperimenti anche enologici. Proseguendo gli studi, riuscì a farsi assumere alla Dettoni & C. una delle più prestigiose ed antiche liquorerie torinesi situata in Piazza Castello.

Proprio in questo periodo Carlo inventò una ricetta per affinare il sapore di un vino liquoroso all'epoca molto di moda: il Vermouth. Decise di utilizzare il moscato come base per l'infusione delle erbe e ottenne così un prodotto innovativo e dal vasto successo, tanto che nel centro storico di Canelli, sorsero decine di aziende specializzate.

Verso la metà dell'Ottocento, Reims, città francese, si impose come capitale della produzione di Champagne. Carlo si trasferì in quella zona per apprendere le nozioni di lavorazione del prodotto facendosi assumere dalla rinomata ditta Piper-Heidsieck.

Restò un paio d'anni, partendo dalla mansione di semplice operaio fino ad essere assunto come esperto. Una volta fatti suoi i segreti e le tecniche del metodo di lavorazione classico detto Champenoise, tentò di semplificarne il procedimento utilizzando le uve moscato. Ciò avrebbe consentito un risparmio di lavorazione e di tempo, nonché un abbassamento dei costi di produzione. Nel 1830 i vini canellesi iniziarono a conquistare i mercati stranieri ed in particolar modo quello francese.

Nel 1850 Carlo, con l'aiuto del fratello Edoardo, si trasferì a Chivasso e, prendendo in affitto un cantina, iniziò a sperimentare l'adattabilità di vinificazione francese all'uva moscato.

Nacque così la casa "Fratelli Gancia". Chivasso è vicina a Torino ed è un nodo ferroviario unico per allargare la produzione e nel 1861 la "Fratelli Gancia" si unisce alla Società per le Ferrovie dell'Alta Italia.

Egli capì subito il bisogno di impiantare nuove vigne esclusivamente di moscato e, con il socio Arnaldo Strucchi, studiarono nuove aree idonee in loco.

Ebbero anche l'appoggio di Camillo Benso Conte di Cavour, ma il loro lavoro fu inutile in quanto la legge in favore dell'ampliamento delle zone di coltura destinate a differenti tipi di uva non venne modificata.

Nel 1865, finalmente riuscì, togliendo gli sciroppi richiesti dalla lavorazione francese, a produrre il "Primo Spumante italiano" e l'anno successivo iniziò l'esportazione verso l'estero. L'azienda acquista sempre più notorietà e quindi occorre un nuovo sistema di vendite a più ampia scala.

Nel 1880 nacque la società "Fratelli Gancia & C."

Nel 1897 Carlo morì lasciando in eredità l'azienda al suo primogenito maschio Camillo.

La storia di Gancia è stato un continuo susseguirsi di sperimentazioni e innovazioni, fino alla realizzazione di una gamma completa e unica di spumanti Metodo Classico e Metodo Charmat.,

Alta Langa.

Sul mondo enologico piemontese già aleggiava, fin dalla prima metà dell'800, una curiosa voglia di Spumante e certamente la contiguità territoriale con prestigiose zone di produzione francese, aveva creato una certa familiarità con i rispettivi prodotti vinicoli. E per quanto riguarda lo Champagne, da quando, nel corso del '700, la nuova tecnologia di fabbricazione delle bottiglie ne aveva incrementato le esportazioni, il Piemonte aristocratico e cortigiano non era rimasto immune dal fascino delle bollicine francesi, diventate oramai un fenomeno di costume.

Carlo Gancia, rientrato in Piemonte da Reims nel 1850 aveva la convinzione che per ottenere anche in Piemonte quel tipo di vino ci fossero solo due strade da percorrere: o produrlo con le stesse uve francesi, oppure adattare il metodo di vinificazione champenoise a qualche uva indigena che presentasse caratteristiche simili a quelle dei pinot. Decise di seguire entrambe le strade avendo individuato soprattutto nel Moscato il tipo di uva adatto a fare uno spumante dolce, non mancò di sperimentare anche sulle uve Pinot Nero e Chardonnay ed in seguito affiancare al "Moscato Spumante" una produzione di "Spumante tipo francese". Carlo Gancia aveva favorito la diffusione dei Pinot e Chardonnay tra i viticoltori del circondario di Canelli per averne una certa quantità da impiegare nella produzione dei suoi spumanti secchi. Tra questi, il cavalier Boschiero di Asti, che aveva preferito impiantare, verso il 1870, nel suo podere La Galleria diversi ettari di Pinot nero, grigio e bianco per tentare la produzione di spumanti tipo Champagne. Le uve di questi impianti avevano dato tali risultati che la ditta Fratelli Gancia decise di acquisirle in blocco.

Anche i Conti Vistarino con due ettari di vigneto di Pinot Nero potato a Guyot decisero di destinare alla produzione di base spumante per Carlo Gancia (1860).

Entro il 1920 quasi tutta la produzione vinicola piemontese si concentrò nelle mani di un numero limitato di grandi imprese, all'esportazione dei vermouth, si affiancava anche quella degli spumanti, non solo l'Asti inventato da Carlo Gancia, ma anche il cosiddetto "Champagne italiano", che nei listini di vendita della casa canellese portava significativamente tra parentesi l'indicazione Pinot.

Con il Progetto Spumante Metodo Classico in Piemonte, dal quale la denominazione "Alta Langa" è e sarà insieme punto di arrivo e punto di partenza, l'industria spumantistica piemontese ha reso al suo territorio un contributo di impegno economico e tecnologico prezioso ed una vocazionalità che per decenni era rimasta inespressa al di fuori del mero ambito scientifico. Al punto da rischiare di essere dimenticata.

Ai giorni nostri:

Nel Mondo.

Il Pinot Nero è un'uva che presenta difficoltà sia nella coltivazione sia nella vinificazione qualora lo scopo sia la produzione di vini di alta qualità. Da tempo considerata un'uva internazionale, il Pinot Nero è praticamente diffuso in ogni paese vinicolo del mondo, apprezzato da molti come esempio massimo di eleganza, indifferente per altri a causa del suo scarso colore che all'apparenza lo fa sembrare un vino modesto. Va comunque osservato che vini di alta qualità prodotti con Pinot Nero sono piuttosto pochi, mentre è molto facile trovare vini prodotti con quest'uva che si potrebbero definire, nella migliore delle ipotesi, mediocri. L'indiscussa patria del Pinot Nero è la Borgogna - e in particolare la Côte d'Or - dove quest'uva riesce a dare il meglio di sé sotto innumerevoli

interpretazioni, anche grazie alle condizioni climatiche della zona, la capacità mutevole dell'uva e le tradizioni enologiche fortemente basate sulle differenze del territorio. Nella Côte de Nuits i vini da Pinot Nero sono in genere robusti e complessi, con intriganti note minerali e speziate. Nella vicina Côte de Beaune è invece il carattere fruttato dell'uva a prevalere nello stile di questi vini, più rotondi e dalla maturazione più rapida. Nelle altre zone della Borgogna si trovano buoni esempi di Pinot Nero nel villaggio di Pommard; altri interessanti esempi, con qualità diverse fra loro, sono i vini prodotti nella Côte Chalonnaise, Mercurey e Givry. In Francia il Pinot Nero è inoltre presente nella Champagne, dove è usato per la produzione dei celebri spumanti, nella Valle della Loira e in Alsazia.

In altre zone d'Europa il Pinot Nero produce buoni esempi in Svizzera - in particolare a Valais e Neuchâtel, dove è noto con il nome di Blauburgunder - mentre in Austria si producono buoni Pinot Nero nella zona di Burgenland. In Germania quest'uva è piuttosto diffusa, nota con il nome Blauburgunder, soprattutto nelle aree del Palatinato (Pfalz), Franconia e Ahr, inoltre il Pinot Nero sta riscuotendo un buon successo anche in Romania.

Nel cosiddetto *Nuovo Mondo* il Pinot Nero suscita un notevole interesse e i migliori esempi provengono, per quanto concerne gli Stati Uniti d'America, dall'Oregon - certamente la migliore zona da Pinot Nero d'America - e dalle zone più fresche della California, come Russian River, Carneros (principalmente usato per la produzione di spumanti metodo classico), Santa Barbara (in particolare le zone di Santa Maria e Santa Ynez) e Monterey. Nonostante il clima dell'Argentina sia troppo caldo per il Pinot Nero, buoni esempi sono tuttavia prodotti nell'area di Río Negro, e in Sud Africa quest'uva ha dato pochi ma buoni esempi, in particolare nella fresca Walker Bay. In Australia la maggioranza del Pinot Nero è prodotto nella Victoria, in particolare nella Yarra Valley. Il clima fresco della Nuova Zelanda consente la produzione di ottimi vini da Pinot Nero, in particolare nelle zone di Marlborough, Martinborough e Central Otago.

In Italia.

In Italia i migliori esempi di vini prodotti con Pinot Nero si registrano nell'area a Nord-Est e in particolare nell'Alto Adige, tuttavia buoni esempi si possono trovare anche in Toscana, in Umbria e nell'Oltrepò Pavese dove è vinificato anche in bianco.

In Italia, secondo il trattato del Mondini del 1903 "I vitigni stranieri da vino coltivati in Italia", la prima importazione viene attribuita al generale Emilio di Smbuy, in provincia di Cuneo.

Il generale Smbuy era Membro dell'Accademia di Agricoltura di Torino e di cui fu Presidente dal 1863 al 1871, fondatore dell'Associazione Agraria Subalpina, nel 1846 fu nominato direttore del neonato Istituto Agrario-Veterinario-Forestale di Venaria Reale.

Tuttavia alcuni anticipano la data alla seconda metà del '700, quando il Granduca di Toscana lo fece importare direttamente dalla Borgogna.

Bubbio.



Descrizione Stemma: Partito: al primo di Monferrato che è d'argento al capo di rosso (d'argento alla balzana di rosso), al secondo d'azzurro al grappolo di moscato bianco al naturale, in capo all'anfora romana pure al naturale, nel campo colla parola BUBEUM, attraversante.

Motto: "DULCIA PROMAM". L'arme ha gli attributi propri del Comune: il serto di fronde d'alloro e di quercia e la corona civica turrata.

Bubbio: (*Bube* o *Bubi* in piemontese) è un comune di circa 920 abitanti della provincia di Asti. Bubbio (dal latino bivium, perché posto sull'incrocio di strade romane tra la Valle Bormida e l'Astigiano), è un borgo delle Langhe Astigiane che ha mantenuto intatte alcune importanti caratteristiche urbanistiche, con le vecchie case disposte ai lati della trecentesca Via Maestra, delimitata rispettivamente dal castello e dalla chiesa parrocchiale, e una serie di contrade, vicoli e scalinate che creano scorci suggestivi e angoli di pietra dimenticati dal tempo.

Storia: Il primo documento su Bubbio risale al 1142, anche se il luogo era già abitato in epoca romana. Bubbio appartiene a Bonifacio Minore di Cortemilia, figlio di Bonifacio Mar chese del Vasto. Nel 1205 Bubbio viene ceduto a Manfredò II di Saluzzo per 200 lire!

Nel XIII secolo si configura l'aspetto attuale del paese intorno alla via maestra *Via Magistra loci Bubii*.

Nel 1300 Bubbio appartiene al marchese di Saluzzo e poi a quello del Monferrato.

Nel 1321 Oddone IV del Carretto, figlio di Manfredò II donava ad un certo marchese Nano di Ceva anche la quarta parte di Bubbio, insieme ad altri possedimenti. Dopo pochi anni, tuttavia, Bubbio risulta nuovamente sotto il dominio di Manfredò III, figlio di Manfredò II.

Un diploma di Carlo IV del Lussemburgo del 1355 conferma a Giovanni di Monferrato l'investitura di tutte le terre appartenenti ai discendenti di Aleramo, tra cui anche Bubbio.

Nel 1464 Bubbio ottiene gli *Statuti proprii* comunali (conservati ancora nella Biblioteca reale di Torino) dai quali sono evidenti le attività agricole e artigianali cui; dedicava la popolazione. Bubbio ostacola con ogni mezzo i Savoia e nel 1615 tenta di impedire il passaggio delle truppe sabaude.

Nel quadro europeo della pace seguita alle guerre di successione, il 7 luglio 1708 l'imperatore Giuseppe I aggrega il Monferrato al Piemonte. Il nuovo ordine territoriale determinato dall'unificazione del Piemonte viene interrotto solo dalla parentesi napoleonica, in cui anche Bubbio ebbe a soffrire il passaggio di vari eserciti.

All'epoca dell'annessione ai domini sabaudi il paese versava in una situazione di grave crisi: la popolazione, prima assai più numerosa, era scesa nel 1774 a 1035 abitanti pur non venendo mai meno i servizi essenziali, come la scuola. Un certo don Sebastano Sicia, maestro e prete, viene pagato lire 200 per il suo operato da giugno 1736 a tutto marzo 1737. Nell'Ottocento le cose migliorano decisamente, al punto che nel 1848 i Bubbiesi sono già 1402.

La situazione si mantiene invariata fino al secondo dopoguerra. Sono numerosi i Bubbiesi caduti nelle guerre mondiali, come ricorda il bel monumento posto nei giardini pubblici.

Come in altri paesi dei dintorni, Bubbio sviluppa un'agricoltura di avanguardia, soprattutto nel settore viticolo ed enologico e successivamente vede l'apertura di uno stabilimento industriale per la lavorazione di acciai che rappresenta un notevole polo occupazionale per la valle.

Bubbio e Pinot Nero.

Ovviamente tracce certe del Pinot Nero coltivato a Bubbio non portano molto indietro nel tempo, in quanto non ci sono documenti specifici al riguardo.

Si può ipotizzare che il susseguirsi degli eventi e personaggi precedentemente riportati può aver portato il Pinot Nero anche in queste vallate strategiche per chi viaggiava in passato. Questo è dimostrato dal fatto che già i Romani avevano creato un proprio villaggio in queste zone per il controllo dei confini della vicina Gallia e per il controllo delle merci in viaggio nella Val Bormida. Le prime coltivazioni certe risalgono alla metà del 1900 quando le Cantine Sizia di Bubbio coltivavano e vinificavano anche Pinot Nero.

Chi è “Pinot Nero”.

Il Pinot Nero è un'uva piuttosto bizzarra ed è certamente fra le più difficili da coltivare e da vinificare. Non solo richiede condizioni climatiche idonee per potere esprimere il meglio di sé nel vigneto, il Pinot Nero richiede anche un'elevata dose di bravura sia da parte dell'agronomo sia da parte dell'enologo. Il Pinot Nero è una prova impegnativa per tutti coloro che si confrontano con quest'uva con lo scopo di produrre vini, è una pianta che chiede molto, sia al viticoltore che al vinificatore, una condizione che rimane vera anche nella sua terra di origine e che ancora oggi è considerata la migliore zona: la Borgogna. La difficoltà nella produzione di vini con Pinot Nero è probabilmente anche il motivo della divisione fra gli appassionati della bevanda di Bacco. Per molti il Pinot Nero è capace di produrre vini di grande classe ed eleganza, probabilmente come nessun'altra uva, per altri invece è un'uva capace di dare vini poveri di emozioni. Forse quelli che lo sostengono lo fanno perché hanno avuto l'opportunità di degustare grandi vini da Pinot Nero, mentre quelli che non riescono ad apprezzarlo probabilmente hanno sempre degustato Pinot Nero mediocri, a dire il vero, la maggioranza dei vini prodotti con quest'uva.

Un'uva che richiede grande maestria e un clima adatto per produrre ottimi vini. Il Pinot Nero è per molti sinonimo di vini di grande classe ed è l'uva a bacca nera più usata nella produzione di spumanti.

Il Pinot Nero a “Colombo – Cascina Pastori”.

Se avete letto fin qui, ormai avete ben capito che nelle Langhe il Pinot Nero vive da qualche millennio. Ovviamente ha avuto alti e bassi, ma questo è dovuto soprattutto al fatto che è sempre stato un vitigno difficile da capire.

Come dice Attilio Scienza: “Il Pinot Nero è un vitigno capriccioso che si esprime in vini ineguagliabili solo in ambienti dalle caratteristiche molto particolari e che per questo non può essere paragonato al Cabernet o allo Chardonnay per la loro capacità di adattamento a climi molto diversi. Inoltre esige sia in vigneto, prima nella scelta dei cloni e quindi nel controllo della produzione per ceppo, che in cantina nelle attenzioni durante la vinificazione, una cura maniacale fatta di accorgimenti particolari, tenuti accuratamente segreti dal produttore. È il vitigno che meglio sa esprimere nel vino i segreti più intimi di un terroir e la sensibilità interpretativa del vinificatore.”

Qui a Cascina Pastori, crediamo che il Pinot Nero abbia trovato un angolo felice, dove vivere e dare vita a vini di indiscussa eleganza e raffinatezza che non devono avere nulla da invidiare a quelli prodotti dai vicini cugini Francesi, ne come vino rosso ne come base per metodo classico. La passione che esprimiamo, la cura nei nostri vigneti, il rispetto della materia prima che arriva in cantina, i giusti tempi, tutto a far sì che questo vitigno possa esprimere quanto fino ad oggi queste terre meravigliose non hanno saputo capire!!!!