



VITE GOURMET

Gourmet diary

Viaggio nel gusto insieme al sommelier Fabio Gallo - www.aispiemonte.it
 Sommelier Fabio Gallo on fine wine - www.aispiemonte.it



PINOT GRIGIO, QUALCOSA DI DIVERSO

Nota ma poco amato: perché gli italiani non apprezzano questo vitigno così diffuso e di cui non si può che parlar bene?

PINOT GRIGIO, SOMETHING DIFFERENT. Well-known, but unloved. Why do the Italians turn their noses up at this popular strain of grape practically nobody has a good word for?

La storia del vino italiano è giovane e paradossale e dopo il suo successo negli anni '80, da molto ormai i riflettori non illuminano più la scena del Pinot Grigio. Origine borgognona, derivante dalla solita mutazione del Pinot Nero, protagonista in

Cote d'Or dal Medioevo, il Pinot Grigio si è esteso in molte zone del pianeta, soddisfacendo vigneron attenti ed enofili alla ricerca di originalità.

In Italia è molto presente, soprattutto in Veneto, Friuli Venezia Giulia, Trentino, Alto

The history of the Italian version of this wine is relatively recent, but after an initial boom in the 1980s people seem to have lost interest in Pinot Grigio.

Originally from Burgundy, one of the many mutations of the Pinot Noir strain, a protagonist in Cote d'Or from the Middle Ages onwards, Pinot Grigio has

enjoyed worldwide success with expert winegrowers and demanding wine lovers alike. A popular vine in Italy, where it's cultivated mainly in the Veneto, Friuli

Si può dare di più
Batting below its average

In Italia il Pinot Grigio è molto presente, ma potrebbe fare meglio
Pinot Grigio is common enough in Italy, but could yield better results



Nel bicchiere

Il Pinot Grigio può apparire giallo paglierino o ramato. Ha naso abbastanza intenso, profumi che spaziano da note floreali a fruttate, con ricordi di cenere, fiori gialli, frutta matura e secca. Al gusto dà il meglio: è corposo, pieno, caldo nella bella vena alcolica, lungo nel sapore, talvolta amarognolo e persistente. Un vino da abbinare a importanti piatti di pesce, carni bianche e formaggi gustosi.

Tasting

Straw yellow or coppery-coloured, Pinot Grigio is fairly intense on the nose, with floral notes ranging to fruity, and flavours of ash, yellow flowers, ripe fruit and nuts. It is at its best on the palate, full-bodied, vinous and warm, leaving a lingering aftertaste which can be slightly bitter and persistent. A wine to drink with full-flavoured fish dishes, white meats and ripe cheeses.

Numero uno
Number one

In Alsazia il "Pinot Gris" è leader indiscusso
In Alsace "Pinot Gris" is an undisputed leader

Adige e Lombardia, ma potrebbe fare meglio anche altrove, come avviene in Slovenia, Germania (con il nome Rulander) e in Alsazia (Pinot Gris), dove è leader indiscusso, producendo vini importanti e longevi. Ama climi freddi, condizioni difficili, attenzioni speciali del viticoltore, che ripaga con temperamento, classe ed energia. Vitato in zone più calde, la sua identità viene compromessa; per questo motivo in Alsazia e in Germania le uve vengono maturate bene e talvolta lasciate appassire

sulla pianta, per aumentarne le concentrazioni zuccherine.

Se attaccato da *Botrytis cinerea*, può produrre meravigliosi vini dolci e grassi, in grado di sfidare il tempo. I suoi acini hanno colore grigio-rosato, ricchi di pruina, dal succo zuccherino. In vinificazione il Pinot Grigio è versatile: sopporta bene macerazioni e maturazioni in rovere; se cresciuto in territori ad alta vocazione e climi freddi necessita di affinamento e pazienza, divenendo unico e straordinario. ■

Venezia Giulia, Trentino, Alto Adige and Lombardy regions, it has done better elsewhere. In Slovenia, Germany (where it's known as Rulander) and in the Alsace region (Pinot Gris) it is an acknowledged leader, producing wines of quality which also age well. A grape that revels in cold climates, difficult conditions and plenty of TLC, it repays the labour lavished on it with

temperament, class and energy. Grown in warmer climes it loses some of its unique identity; which is why in Alsace and Germany the grapes are left to ripen fully before harvesting, and sometimes even left to dry slightly on the vines, thus increasing their sugar content. If attacked by Botrytis cinerea, Pino Grigio can produce some wonderfully full-bodied sweet wines, which age to perfec-

tion. The grapes are a greyish-pink, rich in bloom, with a sugary juice. As a wine Pinot Grigio is versatile in terms of different methods of production. It lends itself to fermentation and maturing on oak; if the vines have been cultivated in their ideal terroir and in a cold climate, winemaking will require both technique and patience, but can yield truly extraordinary wines. ■

