



di Luca Gardini  
Campione Mondiale Sommelier

# 50 Shades

## of PINOT grigio

**C**inquanta sfumature di grigio è un film sulla seduzione, anche se di norma questo colore e relative sfumature richiamano maggiormente una tinta poco attraente, più

adatta ad abiti formali, giornate invernali, cemento e automobili tedesche. A ridare brillantezza e verve a questo colore ci pensa il mondo del **vino**. Il Pinot Grigio (varietà imparentata con il Pinot Nero, di

cui risulta essere una mutazione) allo scialbo riferimento cromatico da cui prende il nome sostituisce, nella realtà, un colore della buccia che va dal rosa al lilla fino al bluastro e addirittura al color rame.

VINO



Questo vitigno arriva, con grande probabilità, dalla **Borgogna**, salvo poi espandersi nel resto della Francia, in particolar modo in Alsazia, ma anche in Germania, Austria (qui la varietà è chiamata Rüländer, nome talvolta utilizzato anche in Alto Adige), Stati Uniti (in percentuale vitata tra i primi produttori al mondo), Nuova Zelanda

---

**L'EVIDENTE  
CARATTERE DEL  
VITIGNO, NON  
A CASO QUESTA  
VARIETÀ QUASI MAI  
VIENE ASSEMBLATA  
CON ALTRE UVE,  
SI MANIFESTA  
ANCHE A TAVOLA,  
FACENDO SÌ CHE  
IL PINOT GRIGIO  
SIA IL PARTNER  
IDEALE PER MOLTE  
PREPARAZIONI**

---

e, naturalmente, Italia. Per quest'uva le sfumature, questa volta in senso gustativo, sono, al pari dei colori della buccia, ugualmente brillanti e vivaci per le versioni secche e addirittura quasi sensuali in quelle dolci. In questo secondo caso la maturazione precoce e la buccia sottile espongono i grappoli agli attacchi di quella muffa nobile, che permette al **vino** da essi ricavato di mostrare sapori molto articolati. Quali? Si va dalla frutta gialla, varianti appassite comprese, a quel tratto di sottobosco e quella texture che, in alcuni casi, in alcune zone e in determinate annate, porta a un sorso dolce, ma mai solo zuccherino, oleoso e quasi erotico, per tornare al parallelismo cinematografico di qualche riga più in alto. Rimanendo in fascia protetta va detto che il Pinot Grigio deve comunque tanto - qui si potrebbe usare anche il superlativo - al nostro paese. La scelta produttiva di Alto Adige, Friuli e Veneto, **territori d'elezione** per il Pinot Grigio, è quella di dar vita ad una versione generalmente secca, in grado di mostrare ora un grande dinamismo e beva nei **vini** più semplici, ma anche grande complessità gustativa nelle selezioni, spesso provenienti da parcelle contraddistinte da piante con diverse vendemmie alle spalle. A questo fa seguito una pratica in vigneto che dedica al vitigno le aree di coltivazioni più fresche, quindi spesso più alte, meglio

se caratterizzate da terreni leggeri. Questa scelta insieme a pratiche di cantina che in molti casi ricorrono all'acciaio, sono funzionali al mantenimento di quel patrimonio di acidità, che nel Pinot Grigio non è poi così abbondante. Se in Alto Adige la tendenza è quella di produrre **vini** dal colore scarico, ma dalla carica di sensazioni molto elevata, la tradizione friulana impone, accanto al modello appena descritto, una tipologia più colorata e per certi versi saporita. Si tratta del Pinot Grigio macerato, detto anche ramato, per quella bella tonalità aranciata che il **vino** assume dopo un contatto con le proprie bucce per periodi più o meno lunghi. Questa pratica fa sì che il **vino** acquisisca, oltre al colore, spessore e densità all'assaggio, con tonalità quasi autunnali di foglia secca, sottobosco, oltre alle immancabili sensazioni fruttate, agrumi compresi. La **caratterizzazione secca** del sorso anche per queste versioni non si perde mai. Il merito va a un gusto che spesso si completa con sensazioni sapide e con quelle striature tanniche, in gran parte derivanti dal contatto



VINO

con le bucce. L'evidente carattere del vitigno, non a caso questa varietà quasi mai viene assemblata con altre uve, si manifesta anche a tavola, facendo sì che il Pinot Grigio sia il partner ideale per molte preparazioni. Da quelle classiche dei luoghi in cui quest'uva viene coltivata, alle merende, in questo caso perfette con i vini più freschi ed immediati, sino alle preparazioni più complesse sia a base di carne sia di pesce, da abbinare alle etichette con più struttura. Frutti di mare, crostacei e pesci da polpa a più non posso, il Pinot Grigio si trova a suo agio anche con le carni, bianche soprattutto, e con i paté nostrani -non di solo foie gras vive il food lover- come quelli rustici, ma gustosissimi, a base di fegatini di pollo o di coniglio. Ma il Pinot Grigio a tavola va persino oltre. Quanto? Molto lontano, se pensiamo che risulta essere un grande abbinamento con le tradizioni gastronomiche dei paesi lontani. Dai golosi gyoza, ravioli nippon ripieni di carne di maiale, ai takoyaki di polpo, ma anche con molti piatti thai, compresi quelli caratterizzati da intense speziature, il Pinot Grigio non manca un abbinamento. Sarà forse perché, come nella moda, il grigio sta bene su tutto?

R



le  
**AZIENDE  
CONSIGLIATE**  
DA LUCA  
GARDINI



**CEO**  
Via Asilo 9  
39040 Salorno (BZ)  
tel. 0471884701  
www.ceo-wine.it

**TENUTA BELTRAME**  
Fraz. Privano loc. Antonini 4  
33050 Bagnaria Arsa (UD)  
tel. 0432923670  
www.tenutabeltrame.it



**TRAMIN**  
Strada del vino 144  
39040 Termeno (BZ)  
tel. 0471096633  
www.cantinatramin.it



**PRIMOSIC**  
Fraz. Oslavia loc. Madonnina  
di Oslavia 3  
34070 Gorizia  
tel. 0481535153  
www.primosic.com



**TENUTE SALVATERRA**  
Loc Cengia via Cengia 8  
37029 San Pietro in Cariano  
(VR)  
tel. 0456859025  
www.tenutesalvaterra.it

