



## Vino e passione: la sfida dell'aristocratico Pinot Nero

*Dalle colline francesi della Borgogna fino ai terroir più vocati di California, Oregon e Alto Adige è il vitigno che più di ogni altro continua a ispirare e affascinare, trovando una nuova culla nell'Appennino Toscano*

Vitigno difficile per definizione, croce e delizia di viticoltori, enologi e appassionati di vino in tutto il mondo, il **Pinot Nero** evoca passione, sfida e ricerca dell'eccellenza. Nessuno meglio di **Miles Raymond**, nel celeberrimo film "Sideways – In viaggio con Jack", ha saputo sintetizzare la sua vera essenza in poche, intense frasi:

«È un'uva sottile. Non è un cabernet che cresce ovunque e può sopportare qualsiasi clima. No, il Pinot ha bisogno di cure e attenzioni costanti, cresce solo in certe regioni con climi particolari, ed è solo nelle mani di chi ha veramente pazienza e passione che può rivelare la sua vera espressione. Il suo potenziale è assolutamente straordinario. E poi, oh, i sapori! Più sottili, più stratificati di quelli di qualsiasi altra uva. Il Pinot ha bisogno di qualcuno che si prenda il tempo di comprenderlo davvero».

Una definizione che resta attuale e insuperabile da oltre vent'anni. Amare il Pinot Nero significa accettarne le difficoltà, apprezzarne la raffinatezza e riconoscerne il valore unico.

## Pinot nero, un vitigno esigente

Chiunque abbia provato a coltivare Pinot Nero sa quanto sia delicato e suscettibile agli sbalzi climatici, alle malattie e alle variazioni del suolo. La struttura del grappolo, con gli acini serrati in una pigna, e la sua buccia sottile lo rendono **vulnerabile a muffe e parassiti**, mentre il suo ciclo di maturazione precoce lo espone ai **rischi del gelo primaverile**. Tuttavia, quando trova il suo habitat ideale e viene gestito con maestria, il Pinot Nero riesce a dare vita ai vini più straordinari, capaci di emozionare e lasciare un segno indelebile nel cuore di chi li degusta.



Grappolo di Pinot Nero.

## Il sogno proibito di ogni enologo

Lo sanno bene gli appassionati di Borgogna, disposti a mettere mano al portafoglio con cifre considerevoli, se non addirittura proibitive, pur di assaporare anche solo sporadicamente vini inarrivabili, che riescono a raggiungere picchi di eccellenza assoluta. Al contrario, quando non è nel suo habitat ideale, o non è lavorato con la giusta cura, può risultare terribilmente deludente, privo di carattere e struttura, addirittura sgradevole per certi versi. È un vitigno che non ammette

---

mezze misure: o regala vini straordinari o si perde nella mediocrità.

Nonostante (o forse proprio a causa) della sua difficoltà, il Pinot Nero rappresenta il sogno proibito di ogni enologo. La sfida di domare questa varietà e trasformarla in un vino di classe possiede un'attrattiva irresistibile. Se c'è anche una sola possibilità di coltivarlo e vinificarlo con successo, è praticamente impossibile resistere alla tentazione. Per molti produttori, riuscire a creare un grande Pinot Nero significa raggiungere l'apice della loro arte enologica. Ma bisogna pure sempre fare i conti con i limiti imposti da clima e territorio.

## Il Pinot Nero dell'Appennino Toscano: un'eccellenza in ascesa

È noto che in Italia la vitivinicoltura trova radici profonde ovunque; anche in luoghi dove le condizioni pedoclimatiche non sono particolarmente favorevoli. Ci si prova sempre a produrre vino, non ne possiamo fare a meno! E se è vero che il re dei vitigni Toscani, il Sangiovese, non trova il suo habitat nelle zone dell'Appennino Toscano, questo ha obbligato a una riflessione su varietà alternative.

Il terroir dell'**Appennino Toscano**, con i suoi **suoli ricchi di minerali** e un clima caratterizzato da escursioni termiche significative, unito alla passione dei viticoltori locali, ha indirizzato la scelta proprio sul **Pinot Nero** che sta dimostrando di poter esprimere al meglio le sue caratteristiche di finezza ed eleganza anche nel cuore dell'Italia.

## Eccopinò e il Manifesto dei Viticoltori

I Vignaioli delle valli di Lunigiana, Garfagnana, Mugello, Casentino e Valtiberina, territori che si estendono dal confine con la Liguria fino all'Umbria, hanno trasformato i primi esperimenti di successo in un'alleanza strategica. Attraverso la ratifica del **Manifesto dei Viticoltori**, sono impegnati, da diversi anni ormai, nella valorizzazione del territorio con **iniziative di promozione e divulgazione delle sue eccellenze vinicole** e non solo. Un progetto che rafforza l'identità locale e attira l'attenzione degli appassionati del Pinot Nero toscano, in un percorso al di fuori dalle tradizionali rotte enoturistiche di questa Regione.



I Vignaioli dell'Appennino Toscano.

Un sodalizio questo che va avanti da tempo ormai e che culmina nell'iniziativa [Eccopinò](#), alla sua tredicesima edizione. Un evento imperdibile per approfondire la conoscenza di una realtà produttiva eterogenea per storia e territori ma accomunata nella ricerca dell'eccellenza. Attesissimo dagli amanti del genere, è l'appuntamento annuale dedicato ad omaggiare un vino che si può considerare saldo sulla strada per affermare il proprio prestigio. Un'occasione di confronto tra produttori, esperti, e appassionati, ma soprattutto un momento di scoperta e celebrazione di nuove annate e nuove interpretazione.



Alcune delle proposte di Eccopinò 2025 (Foto © Augusta Boes).

## Le proposte di Eccopinò 2025

Riportiamo nel seguito tutti i vini degustati durante la manifestazione tenutasi a gennaio nella sede dello Spazio Brizzolari, perché davvero tutti caratterizzati da immediata piacevolezza e gioiosa scorrevolezza.

- CasteldelPiano – Melatempo 2019 – Lunigiana
- Macea – Macea 2021– Garfagnana
- Fattoria di Cortevicchia – Primum 2018 – Mugello
- Tenuta Baccanella – Baccarosso 2021– Mugello
- Terre di Giotto – Gattaia 2020 – Mugello
- Il Rio – Ventisei 2019 – Mugello
- Bacco del Monte – Monteprimo 2021– Mugello
- Fattoria Il Lago – Pinot Nero 2022 – Mugello
- Borgo Macereto – Il Borgo 2021– Mugello
- Frascole – Frascole Pinot Nero 2019 – Mugello
- Ornina– Ornoir 2019 – Casentino
- Fattoria Brena – Sopra 2020 – Valtiberina



Altre etichette e momenti della degustazione a Eccopinò (Foto © Augusta Boes).

Se fossimo obbligati a scegliere, sul nostro podio personale trovereste loro:

1. Il Rio – Ventisei 2019
2. Terre di Giotto – Gattaia 2020
3. Ornina– Ornoir 2019

**Data di creazione**

17/02/2025

**Autore**

augusta-boes