



PINOT NERO SCHWEIZER 2009 di Franz Haas

Chapeau.

Come non iniziare dalle conclusioni di fronte alla bottiglia che andiamo a degustare quest'oggi. Certo le credenziali erano alte, l'azienda rinomata, i riconoscimenti conseguiti numerosi, ma adesso so il perché. Il vino in questione è il **PINOT NERO SCHWEIZER 2009** di **Franz Haas**.

Chi mi conosce sa delle mie due passioni, la seconda è il Pinot Nero. Uva difficile, scorbutica e lunare, in astrologia paragonabile al cancro, ma capace di regalare emozioni, sogni e poesie come in questa straordinaria versione. **Franz Haas** è una di quelle aziende che basta nominare per avere subito vivo il concetto di qualità. Condotta a livello familiare con sapienza e passione, da sempre producono prodotti fini, puliti e franchi nel rispetto del territorio. L'Alto Adige si sente, si apprezza sorso dopo sorso, e pone questo Pinot tra i vini di riferimento per chi vuol farsi un'idea delle capacità di questo vitigno. Tra tutto una frase di Franz mi ha colpito: "il Pinot nero non sarà mai per tutti, ma solamente per coloro che vivono di intense emozioni", frase di una verità assoluta, per questo amo questo vitigno. La bottiglia è l'elegante albeisa sormontata dalla bellissima etichetta che da sola è capace di fondere eleganza e modernità, risultando chiara e inconfondibile. Solo il carattere della scritta Schweizer risulta quasi illeggibile, ma forse solamente perché agli occhi di un bolognese Schweizer assomiglia più ad un codice fiscale che ad una selezione, permettetemelo. Accostando il naso al calice si capisce subito l'aristocrazia di questo vino. Profumi netti e franchi, inebrianti e suadenti che spaziano dalle spezie in primis alla frutta poi, senza dimenticare quella parte "animale" che regala al vino quel suo apparire selvaggio, in pratica come l'uomo che non deve chiedere mai. Tra le primissime note che mi assalgono ci sono quelle pepate di un pepe nero appena macinato ed ancora pungente, poi arrivano quelle fruttate di frutti di bosco in macerazione, dopo qualche rotazione del calice arrivano le note di un cacao fondente, molto fondente. Evidenti anche note erbacee e leggermente balsamiche di erbe aromatiche sul finale. Passando all'assaggio vero e proprio, questo pregevole vino si mantiene su elevati standard risultando sempre ai massimi livelli di finezza ed eleganza. La sensazione primaria è di snellezza e agilità gustativa, ma è anche scattante e progressivo, corre in bocca in armonia che è un piacere. Se dovessi fare una similitudine, paragonerei questo vino ad un velocista, candidato alla medaglia d'oro alle olimpiadi, nella settimana precedente alla gara. Fase in cui negli allenamenti si è già costruita la muscolatura e potenza dell'atleta (vinificazione e maturazione), si lavora per ottenere agilità e scatto. Tornando alla nostra

degustazione è sicuramente secco e caldo è da subito abbastanza morbido, integra armoniosamente un sapiente dosaggio di freschezza e tannicità. Il tannino accusa un po' di gioventù, ma non è mai né sgarbato né arrogante, solamente quella ruvidezza che lo rende austero, ma tra qualche anno sarà al limite della perfezione. Sempre ammesso che si resista ad aspettarlo senza stapparlo prima. Sicuramente armonico ed equilibrato, fa dell'intensità e persistenza infinitamente lunga il suo essere. E che essere. La lunghezza è impressionante e permette di godere di quella fase retro gustativa piena di sfumature speziate e tostate che si fondono, sempre con eleganza nella sua parte selvaggia e più vera. Corposo quanto basta per un Pinot Nero, che fa sicuramente dell'estrema eleganza e finezza la sua arma vincente più che della struttura. Ora che finalmente lo abbiamo assaggiato possiamo dire anche noi di Aies che questo fantastico **Pinot Nero Schweizer 2009** di **Franz Haas** è un vino col "**calice col cappello**", cioè il nostro simbolo, riservato alle sole bottiglie meritevoli. Consiglio di degustarlo in ampi calici a tulipano ed ad una temperatura sui 18°, accompagnandolo con piatti importanti di selvaggina, sia di piuma che di pelo, formaggi friabili e stagionati, anche primi piatti sostanziosi con ragù anch'essi di selvaggina sono indicati. Un must d'abbinamento per non sbagliare è con una saporita e succulenta tagliata di petto d'anatra. Io l'ho accompagnato ad un fagiano alla moda bolognese, con patate al forno e fetta di polenta abbrustolita alla cenere, ma ricordo sempre che l'abbinamento migliore resta quello di dividerne un calice con la persona amata. Mai come questa volta cadrà ai vostri piedi.

Maestro Enogastronomo Sommelier Paride Cocchi

