

La mia caratteristica? L'eleganza!

Giovedì, 12 Dicembre 2013 10:32



Non ho avuto alcun dubbio quando cercavo un titolo per quest'articolo. Mi è bastato ripensare a quella serata, per trovare le parole giuste. A quelle immagini che scorrevano sullo sfondo ritraendo un paesaggio multiforme e armonioso. A tutta quella gente che, come incantata, seguiva avidamente la discussione. A quell'uomo dalla faccia simpatica che, volteggiando un immaginario bastone come fosse *Charlot*, padroneggiava di viticoltura, microbiologia e cambiamenti climatici.

E poi mi è bastato rievocare le sensazioni provate di fronte a quei colori limpidi, a quelle tonalità vermiglie che s'incupivano con le annate senza mai invecchiare. All'emozione del primo sorso e al diletto per quel finale suadente ed elegante. Del resto, partecipavo a una delle rare degustazioni verticali di Pinot Nero Schweizer, il celebre rosso di Franz Haas e in queste occasioni è piuttosto difficile non sentirsi emozionati. Perché il vino di Haas, non è soltanto un vino di grande qualità, con spiccate caratteristiche identitarie e dalle proprietà organolettiche uniche. I vini di Franz Haas sono vini parlanti, comunicativi. Comunicano fin dall'etichetta, semplice ed elegante, frutto della mano di Riccardo Schweizer, l'artista trentino che coi suoi quadri faceva "parlare il colore"! Parlano di una viticoltura attenta e scrupolosa, che garantisce naturalezza e vigoria al frutto; di un territorio particolarmente vocato, dove il Pinot Nero acquista una specifica capacità d'espressione. Raccontano della mano sapiente di una famiglia che da oltre un secolo, produce vino. E parlano, poi, delle stagioni, di quelle oscillazioni climatiche che restano impresse in un profilo sensoriale netto e mutevole con le annate, che solo una degustazione verticale riesce a far emergere. Così, i numerosi assaggiatori e curiosi che hanno partecipato alla serata organizzata da Onav-Bologna, si sono trovati di fronte non ad un semplice calice di vino, ma davanti a qualcosa di più complesso: una sorta di manuale sul Pinot Nero che tracciava un percorso a ritroso nel tempo spiegando come questo vitigno, ostico e indomabile, si nobilita col tempo mantenendo intatto il suo connotato più identitario e distintivo: l'eleganza. Un'eleganza più schietta e immediata nelle annate recenti e una più complessa, discreta e aristocratica in quelle *d'antan*!

Così, con soli tre anni di vita, l'annata 2010 si presentava con una grinta giovanile ancora molto attiva; colore rubino vivace, naso esuberante di frutti di bosco e note speziate. In bocca, sono verticalità e freschezza a dominare. Dritto, deciso, energico, scattante, un tannino delicato si combina con lievi note balsamiche. Il finale è poco durevole ma lascia chiaramente intuire che occorre ancora del tempo per perfezionarsi. Un tempo che, nell'annata 2009, è ancora insufficiente! Ad un colore mai marcato e un naso simile alla precedente annata, si accompagnano note gustative leggermente più evolute che terminano con un sentore di legno bagnato. È l'annata 2007 a rappresentare un vero punto di viraggio. All'acidità sempre vivace si contrappone una morbidezza decisamente più presente. Un bouquet complesso e ben evoluto permette di amalgamare note di amarena e mora matura ad aromi di vaniglia e cioccolato fondente. Un tannino rotondo rende questa etichetta armonica ed equilibrata con un piacevole finale a tendenza amarognola. Le ultime due annate, la 2003 e la 2001, raccontano chiaramente dell'impatto stagionale sul vitigno. Morbidezza e rotondità un po' eccessive parlano di una stagione 2003 molto calda, dove le necessarie escursioni termiche richieste dalla sottile buccia del Pinot Nero, sono state troppo modeste. Quindi, note leggermente ossidate e riferimenti di confettura attenuano quella verticalità che ci si aspetta, lasciando il palato impregnato di frutta matura. Un diverso profilo organolettico si ha, invece, con l'annata 2001. Questa etichetta si presenta con una magnifica combinazione tra le

caratteristiche evolute di un vino maturo e lo slancio tipico di un vino giovane. Responsabile di questo splendido connubio è stata la stagione 2001, tra le più fresche dell'ultimo decennio. Un colore rubino vivo e una spalla acida ben dritta si accompagnano ad aromi di frutta matura su un finale speziato con note di pepe nero, cuoio e tabacco. Un gioco di contrasti unico, che solo l'eleganza del Pinot Nero è in grado di offrire e nobilitare. Il bianco tra i rossi, l'indomito vitigno dell'odio e dell'amore. Un vitigno da interpretare più che da vinificare che, da oltre duemila anni, vive nelle fantasie di molti, ma si realizza nei sogni di pochi. Fra questi c'è sicuramente Franz Haas, un vignaiolo altoatesino che, con caparbia e ostinazione, interpreta quotidianamente le bizzarrie del suo Pinot.

Così come uno scultore ben conosce l'opera che si nasconde all'interno del suo blocco di marmo grezzo, allo stesso modo Franz Haas sa bene che quel vitigno, quella "piccola pigna" nera della Borgogna, racchiude qualcosa di misterioso che, con eleganza e discrezione, è capace di rendere ogni bicchiere, ogni bottiglia, ogni annata unica e indimenticabile. Sarebbe, tuttavia, inutile chiedergli quale sia per lui l'annata migliore, quella che gli ha dato il vino perfetto. Ci sentiremmo rispondere, con un accenno di sorriso: "Quell'annata deve ancora arrivare. Quel vino ancora non c'è!"