



dalla **P**olenta  
al **P**rosciutto

*un'escursione culinaria  
attraverso il Sud della Stiria ed il Friuli Venezia Giulia*



Peter  
Rampacher



## Pignolo

Il Pignolo può essere annoverato tra i più antichi vitigni autoctoni friulani; è certo, infatti, che queste uve sono originarie dei vigneti dell'abbazia di Rosazzo, nella zona di produzione dei Colli Orientali. Ciò si evince da documenti del 1398. Nel secolo successivo il Pignolo, tuttavia, venne dimenticato, tanto da sembrare praticamente estinto. Il recupero del Pignolo lo dobbiamo a Walter Filiputti, che nel 1978, periodo in cui lavorava nell'abbazia di Rosazzo, su una parete orientata verso sud trovò due vecchie viti di Pignolo. Questa circostanza fortunata può essere considerata a tutti gli effetti come il momento della nascita di quel Pignolo, che oggi si può annoverare tra i grandi vini rossi del Friuli Venezia Giulia.

Il Pignolo è un vino unico, dall'intenso colore rosso rubino, con una spiccata ma equilibrata presenza di tannini ed un robusto aroma di amarena e ciliegia.



## Fulvio Bressan, Farra d'Isonzo

Il Pignolo ha trovato il suo maestro in Fulvio Bressan, uno dei più carismatici produttori di vino del Friuli Venezia Giulia.

In occasione della mia prima visita a Fulvio Bressan, nell'Ottobre del 2006, egli era intento a imbottigliare proprio il Pignolo dell'annata 1998. Questo rivela già moltissimo sulla sua filosofia a proposito del vino. Prima che potessi chiedergli qualcosa sulla sua tecnica di

produzione vinicola, mi trascinò in uno dei vigneti vicino casa sua, mi mostrò i "metodi di coltura" dei suoi vitigni ed il modo in cui, grazie alla potatura delle viti, egli arriva a limitare la quantità prodotta, affinché io, ancor prima di discutere con lui, fossi messo, come ebbe a dire, in condizione soprattutto di capire. La successiva conversazione, durata parecchie ore, sulla sua filosofia riguardo al vino, si è rivelata più che altro un'appendice ed è servita soltanto per arrivare ad avere un quadro più preciso della sua personalità, nonché delle sue idee e visioni. In Fulvio Bressan nulla è "normale", a cominciare dalla gamma dei suoi vini, passando per la







loro vinificazione e maturazione, fino ad arrivare alla sua strategia di vendita.

Il padre produceva vino già 40 anni fa; Fulvio, dopo la laurea in psicologia, è subentrato al padre nella gestione del vigneto, che egli porta avanti secondo un'antica tradizione, nel rispetto di esperienze accumulate nel corso dei secoli in tale ambito dai suoi antenati.

„When you forget your history, you forget yourself“

ama dire.

Fulvio si è specializzato nella produzione prevalentemente di vini da antichi vitigni autoctoni, come lo Schioppettino o il Pignolo; il Pinot Nero, il Verduzzo Friulano ed il Pinot Grigio completano la sua offerta.

La qualità del vino si origina principalmente nella vigna, in cantina il viticoltore dà al vino, più che altro, il suo tocco personale.

Fulvio si attiene rigorosamente a tale principio; attraverso una limitazione delle quantità prodotte, che egli stesso si impone, sicuramente vendemmia meno uva, ma della migliore qualità. Il rendimento per ettaro del suo Pignolo ammonta, perciò, soltanto a circa 4.000 Kg. In annate meno buone, come il

2005 ad esempio, ha vendemmiato soltanto lo Schioppettino e ha rinunciato a raccogliere le altre varietà, lasciandole beccare agli uccelli.

Fulvio, dopo la diraspatura, lascia fermentare le uve, con macerazione, per circa 30 giorni, senza aggiunta di lieviti, in quanto è convinto che il lievito aggiunto porti via parte del sapore tipico del "terroir". Dopo la pressatura delle vinacce, completamente fermentate, il vino va a finire in grandi botti di legno, da 2.000 litri, per almeno 5 anni. Soltanto dopo un ulteriore affinamento di circa un anno e mezzo in bottiglia, il vino può lasciare l'azienda.

Il Pignolo di Fulvio è caratterizzato da un intenso colore rosso rubino scuro; acidità, tannini e alcool si combinano tra loro armonicamente in un meraviglioso equilibrio. Il vino è di corpo robusto ed elegante; nonostante il lungo invecchiamento, emana aromi fruttati ed esprime al meglio tutto il suo potenziale, se aperto tre giorni prima del consumo.

„I know that I am a crazy man.“

“Se rispetti la natura, la natura rispetta te”

▷ (Fulvio Bressan)

