



PIGNOL "NEREO"

*... Sua Eccellenza...
l'antico nobile Friulano...*

VIGNETO: - LOCALITÀ: CORONA (Frazione del Comune di Mariano del Friuli) - GORIZIA

- FOGLIO DI MAPPA: 4 - 5 - Comune Censuario di Corona
- PARTICELLE CAT.: 1388 (parziale) - 1362 (parziale)
- TIPO DI TERRENO: a scheletro prevalente, con forte presenza di Sesquiossidi di ferro. Tali caratteristiche pedologiche, associate alla scarsa dotazione in sostanza organica ed in elementi nutritivi, induce nella vite uno sviluppo vegeto - produttivo estremamente moderato, con positive ripercussioni sui componenti MACRO e MICRO compositivi dell'uva e del vino.

- SUPERFICIE TOTALE: 01.05.82 Ha.
- ANNO DI IMPIANTO: 1991
- SESTO D'IMPIANTO: 2,70 x 0,80 m.
- CEPPI AD ETTARO: 4630
- ESPOSIZIONE: a Sud, con filari orientati NORD - OVEST / SUD

- FORMA DI ALLEVAMENTO: tecnica culturale a GUYOT singolo (con 4 - 5 gemme per ceppo) leggera cimatura estiva per un migliore rapporto foglie / grappoli d'uva. Nessuna concimazione.

UVA:

- VARIETÀ: PIGNOLO
- ZONA DOC: ISONZO Del Friuli
- PORTAINNESTI: SO 4 KL. 31 Op.
- SELEZIONE CLONALE: Selezione Friuli Venezia Giulia
- RESA PER ETTARO: Ton 3,0 / per ettaro
- RESA PER CEPPO: kg 0,600 / per pianta

VENDEMMIA: tardiva, quasi in appassimento, ottimizzata in funzione della curva di maturazione ed effettuata esclusivamente a mano.

VINO: Diraspatura e pigiatura delle uve, seguente *fermentazione spontanea* (... i lieviti sono da sempre presenti naturalmente sull'uva...) *sulle bucce* per circa 30 giorni, durante i quali vengono effettuate svariate *follature, rimontaggi ed 1 o 2 "delestage" giornalieri*; terminata questa fase si passa alla separazione del mosto fermentato dalle bucce, che vengono dolcemente strizzate solamente per favorirne lo sgrondo totale e null'altro.

Quindi, come l'antica tradizione vuole, il vino viene posto in differenti *botti da 2000 litri*, costruite artigianalmente, usando ancora oggi *diverse varietà di legno* tipiche della zona, dove prosegue l'attività fermentativa secondaria. In questi fusti il vino può iniziare la sua vita, decidendo in modo autonomo e del tutto naturale, quando svolgere la fermentazione malolattica... se tutta assieme o in svariati anni, un po' alla volta... (... l'uomo rispettoso della natura non può mai sostituirsi ad essa...). Nei successivi 20 anni il vino prosegue il suo *affinamento "sui lieviti"* ("sur lies") con "batonnage" (rimescolamento dei lieviti) periodici.

Quando il vino ha raggiunto una maturazione soddisfacente, si travasano le diverse botti in un unico recipiente di acciaio, dove sosterà per almeno 3 mesi, per favorirne la fusione delle diverse anime e la *naturale decantazione* delle parti grossolane sul fondo; quindi, *messo in bottiglia, senza alcuna filtrazione* e posto in cestoni di legno dalla capienza di 500 bottiglie ed alloggiato in un magazzino dalla temperatura costante per il successivo affinamento.

- Alcol svolto: da 12,5% Vol. a 13,5% Vol.
- Acidità totale: da 7,80 g/l a 8,50 g/l

ESAME ORGANOLETTICO: Il tempo ha cancellato le tracce del vecchio "forte di campagna" che troneggiava su questa terra ed i ricordi si addensano lungo i filari delle vigne, dove l'anima contadina delle generazioni risale di nuovo e ti porta la nostalgia dei volti degli antenati, che fin dai tempi più remoti hanno amato e coltivato il Pignolo, in questa immensità colma e profonda di silenzi.... Di tutta l'antica viticoltura Friulana, il Pignolo è certamente la varietà autoctona più prestigiosa e raffinata, in via d'estinzione. Penso che descrivere questo vino sia abbastanza difficile, non tanto per la complessità del suo gusto, quanto per il carattere che mette in chiaro una personalità tutta sua aggentilita dal lunghissimo affinamento. Vino regale... che può tranquillamente competere con i più blasonati vini al mondo da lungo invecchiamento. Come un brillante, come un quadro d'autore, riesce ad essere sempre UNICO, tanto è fatto nobile dalla "razza".

CENNI STORICI: Di tutta l'antica viticoltura, il PIGNOLO (in friulano "PIGNUL" o "PIGNOL") è certamente il vitigno - autoctono del Friuli Venezia Giulia più prestigioso e raffinato. E che il vitigno sia vecchio e fosse quotato, lo provano le numerose citazioni di antichi scrittori, non ultima quella dell'Abate Gio Batta Michieli che nel suo ditirambo "Bacco in Friuli", pubblicato nel finire del XVII secolo, così si esprimeva:

"Del bel Turro (torrente Torre) sulla sponda
il buon vin alligna e abbonda
che del dolce Berzamino
ne berrei per poco un tino
e vorrei sempre essere solo
nel ber a tazze piene il buon Pignolo".

Nel suo "ATLANTE AMPELOGRAFICO", G. POGGI lo definisce:

"Strano vitigno, di aspetto cespuglioso e rustico, ma sofferente ed al quale nessuna cura culturale riesce ad imprimere un maggior vigore. Se mi fosse lecito esprimermi in tal modo la definirei una varietà al limite della sua potenzialità vitale. Diffuso qua e là con sparuti ceppi, franchi di piede, lo ritroviamo principalmente sulle colline eoceniche Friulane, dove dà un prodotto eccellente, di pregio indiscutibile e con caratteri particolari, inconfondibili.

Ricordo che all'ombra della secolare Abbazia, un vecchio colono, dell'amministrazione di Brazzà, dalla fluente barba bianca e dalla mente lucidissima, mi tesseva anni or sono gli elogi del PIGNOLO e, accanto ad un vecchio ceppo dagli esili tralci e dalle innumeri foglioline assai piccole, mi facevano ambedue l'impressione di esistenze stanche per troppa lunga vita: ed infatti il buon Zamò (così si chiamava il colono) ora non è più e non è nemmeno il vecchio ceppo di Pignolo.

Ne tolsi allora delle mazze, le innestai nel Vigneto Ampelografico, ne segui lo sviluppo ed i vini, prodotti nelle diverse annate, vennero analizzati e degustati. La "stoffa" vi è certamente nel prodotto che è sempre di ottima alcolicità e acidità, di profumo gradevole e caratteristico, resistente all'invecchiamento.

Il vitigno è però sensibilissimo, ma tuttavia una reintroduzione nelle migliori aziende viticole di avanguardia, potrebbe riuscire utile dal lato enologico e per il vino, che ha caratteri suoi particolari, inconfondibili e certamente superiori".

Il POGGI continua dicendo: "Ed a proposito del vino ho sempre presente una annotazione fatta dal Prof. Dalmasso in una scheda di degustazione del Pignolo prodotto nel 1930 che diceva: "Tipo singolare di vino: di Lusso".