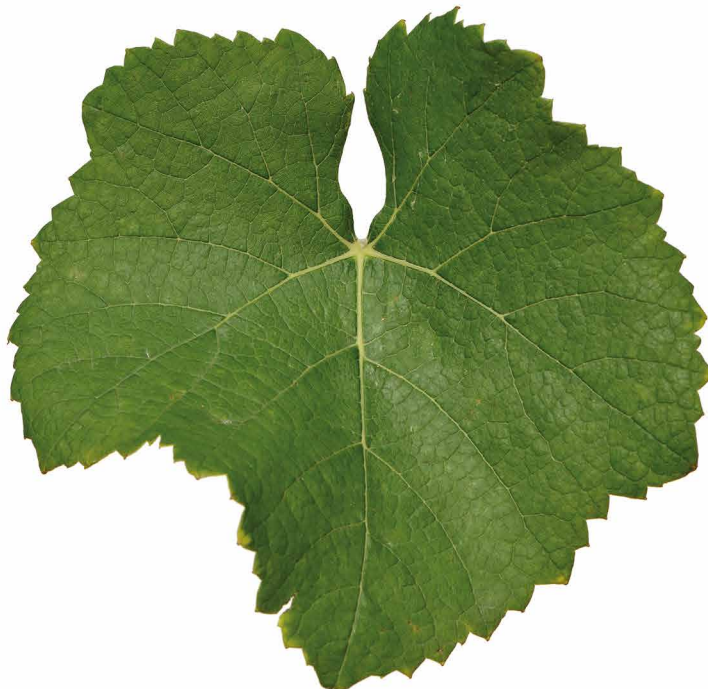


Pinot bianco



Origini

Non si sa con certezza quando nacque questo vitigno, ma si ritiene che le sue origini risalgano al XIV secolo. In ogni caso, il Pinot bianco deriva da una mutazione del Pinot nero, il vitigno “madre” non solo di tutti i Pinot, ma anche di molte altre varietà europee. E in effetti, fra i vitigni Pinot veri e propri (ossia Pinot bianco, grigio e nero) a parte la colorazione degli acini non sussiste quasi nessuna differenza ampelografica. A partire dal Settecento, la coltivazione del Pinot bianco è documentata in Alsazia col nome di “Clevner”. In quella regione si distinguevano due sottovarietà di Pinot bianco, ossia il Gros Pinot Blanc, caratterizzato da rese maggiori, e il Pinot Blanc autentico di Borgogna, che presenta acini più piccoli. Partendo dall'Alsazia, nei secoli successivi il Pinot bianco si diffuse nelle vicine regioni del Palatinato e del Baden.

Per parecchio tempo, il Pinot bianco fu coltivato in vigneti misti insieme allo Chardonnay, ma non fu ritenuto una varietà a sé stante, o comunque si considerava lo Chardonnay una sottovarietà del Pinot bianco. Ma benché lo Chardonnay fosse stato descritto come vitigno autonomo già nel 1872, solo dopo il 1970 si affermò in tutto il mondo una differenziazione precisa fra le due varietà, e anche in Alto Adige fino al 1985 nei vigneti coesistevano Pinot bianchi cosiddetti “verdi” e “gialli”. Solo negli anni successivi si cominciò a distinguere in modo sistematico fra i due vitigni, e a chiamarli correttamente non solo nei rilevamenti statistici, ma anche nei vivai. Se si considera come le due varietà si sono mescolate per secoli, comunque, è sicuramente corretto parlare di Pinot “bianco”.

Il primo impianto documentato di Pinot bianco in Alto Adige risale al 1852, in un vigneto di Bressanone. Seguirono poi altri impianti a Nalles, Appiano, Terlano e Marleno. Si presume che l'arciduca Giovanni, intorno al 1850, dopo l'esperienza positiva maturata con questo vitigno nella Stiria (A), abbia deciso di importarlo nelle sue tenute vinicole ad Appiano Monte e a Scena. La denominazione del vino “Strahler” utilizzata ad Appiano - originariamente un uvaggio di Pinot bianco e Pinot grigio, poi integrata con Riesling e Sylvaner - deriva quindi dal fatto che questi vitigni in quel periodo furono messi a dimora con un sistema d'allevamento nuovo, una spalliera bassa. Nel dialetto tedesco locale l'espressione “Strareben” stava a indicare un sistema d'allevamento basso a pianta singola, e più tardi in generale la coltivazione della vite in spalliere basse. I primi esempi di Pinot Bianco in Alto Adige si trovano in occasione delle esposizioni di frutta con degustazione di vini (1864,1867,1872), che hanno fatto da precursore all'annuale “Mostra dei vini di Bolzano” (Bozner Weinkost), che si tiene dal 1896. Già dalla prima Fiera primaverile del vino nel 1896 (un'antesignana dell'odierna Mostra dei vini di Bolzano), ogni anno furono presentati vini prodotti con uve di Pinot bianco. Negli anni successivi si cominciò a coltivarlo anche ad Andriano, Caldaro, Termeno, Magrè, Salorno e Bolzano. Già un secolo fa, quindi, questa varietà era coltivata in modo capillare in tutte le zone vinicole dell'Alto Adige.

Diffusione

A livello mondiale, con una superficie coltivata totale pari a 16.000 ettari, se confrontato con lo Chardonnay il Pinot bianco non è certo uno dei vitigni più diffusi. Il paese dove lo si coltiva di più è la Germania, con un totale di 5.800 ettari, soprattutto nelle regioni di Baden, Assia Renana e Palatinato, dove è piuttosto popolare e dove la sua incidenza è anche in aumento. Il secondo paese per diffusione è l'Italia, con 3.000 ha, concentrati soprattutto nel Veneto (1.000 ha) e – con un distacco notevole – il Friuli (650 ha), l'Alto Adige (611 ha), l'Emilia-Romagna (450 ha) e la Lombardia (170 ha). Nel Trentino ci sono solo 69 ettari.

In tutta Italia, comunque, la coltivazione del Pinot bianco sta calando in favore dello Chardonnay. Sta invece aumentando in Austria, dove già oggi occupa quasi 2.000 ettari. Nel suo paese d'origine, la Francia, la varietà pare ormai apprezzata soltanto in Alsazia, dove sono concentrati 1200 dei 1.232 ettari totali registrati a livello nazionale. In Alsazia, la denominazione "Pinot bianco" comprende anche la varietà Auxerrois, e messi insieme i due vitigni a livello statistico arrivano a una diffusione di 3.260 ettari. In altre zone dove un tempo lo si coltivava parecchio, come la Champagne o la Borgogna, il Pinot bianco è ormai stato soppiantato dallo Chardonnay. In altri paesi europei è presente in quantità ridotta come nella Repubblica Ceca (900 ha), Russia (700 ha), Slovenia, Slovacchia (800 ha), Moldavia e Ucraina. Ancora più rara è la sua presenza nei paesi d'Oltremare, fra cui gli Stati Uniti dove lo si coltiva su non più di 262 ettari.

Per l'Alto Adige, dal primo censimento dei vigneti effettuato nel Dopoguerra, che risale al 1965, era emersa una superficie coltivata a Pinot bianco pari a 445 ettari, il che dimostra come allora fosse il vitigno bianco più importante del territorio, e negli anni successivi la sua diffusione era cresciuta gradualmente, fino a giungere a un massimo di 624 ettari. Tuttavia, da quando si è cominciato a censire lo Chardonnay come vitigno separato, la rilevanza statistica del Pinot bianco è scesa al valore assai modesto di 154 ettari, e negli anni è calata ancora. Negli ultimi tempi, però, vi è stata una riscoperta di questo vitigno, e nel 2025 la superficie coltivata era risalita a 611 ettari. I comuni dove è più presente sono Appiano, Caldaro, Terlano e Renon, e seppure con diffusioni minori, è ormai di nuovo presente in quasi tutti i comuni viticoli dell'Alto Adige.

Vite

I grappoli, da medi a grossi, serrati e quasi sempre alati, hanno acini di colorazione giallo-verdognolo e un'epoca di maturazione piuttosto precoce. Data la struttura serrata dei grappoli, il Pinot bianco si presta soprattutto per l'allevamento a spalliera. È una vite che sviluppa bene le sue caratteristiche migliori a quote piuttosto elevate, fino a 800 metri, e anche in queste condizioni produce delle rese sufficienti, con vini che si distinguono per la loro raffinata acidità. Tutto ciò fa sì che l'Alto Adige sia una zona particolarmente vocata per questo vitigno, e benché i mercati internazionali prediligano altre varietà come lo Chardonnay e il Pinot grigio, nella provincia di Bolzano il Pinot nero è relativamente più apprezzato che altrove.

Vino

Il Pinot bianco si distingue per la sua vivace acidità, e si presenta al palato con gusto vinoso e note spiccatamente minerali. Fra i diversi aromi che questo vino emana si percepiscono mela, pera, limone e ananas, raramente anche l'albicocca, affiancati da note di fiori di fieno, nocciola e mandorla che ne arricchiscono la complessità. Grazie alla limitazione delle rese, oggi questi vini hanno anche la pienezza che i consumatori richiedono. Sia in Alto Adige che nel resto d'Italia il Pinot bianco è anche utilizzato – seppure in quantità sempre minore – per la produzione di spumanti.