

IL PINOT NERO DI ELISABETTA

"Varietà di merito che in Friuli, specie in località a viticoltura pregiata vanno diffondendosi - scriveva Guido **Poggi** nel suo " *Atlante ampelografico* " del 1939 - ma che meriterebbero, senza dubbio alcuno, maggiore attenzione da parte dei viticoltori perchè capaci di produrre vini che molto non si differenziano, per bontà, da quelli rinomati francesi della "Borgogna". In provincia, i "Pinot" (il nero particolarmente), erano un tempo diffusi ed apprezzati dai viticoltori perchè di fronte ai tipi di vini nostrani prodotti con uve di secondo merito anche troppo ricche di acidità, mitigavano tale eccesso ed ingentilivano il prodotto.

E che antica fosse la coltivazione lo prova anche l'abbondante letteratura. Il friulano Lodovico **BERTOLI** infatti, nel 1747, in una Memoria apparsa a Venezia dal titolo "**LE VIGNE ED IL VINO DI BORGOGNA IN FRIULI**" affermava: che dopo aver gustato a Firenze l'uva "Pinneau" venuta dalla "Borgogna" ed averne avuto assicurazione che altro non era che "Refosco del Friuli" usò maglioli di "Refosco di Biauzzo" per riprodurre in Friuli il vino di "Borgogna". Vi è da ritenere che i maglioli di "Refosco di Biauzzo" (località presso Codroipo) altro non fossero che tralci di "Pinot nero".



Elisabetta con l'Araldo ducale Piero Villotta e la prof. Claudia Jannis

Il "Pinot nero" dà i rossi più famosi del mondo, (quelli della "BORGOGNA") e i bianchi spumanti ancor più famosi, (quelli dello "CHAMPAGNE"). Diffusissimo in Francia, nelle zone citate, meno in Italia, dove però sta guadagnando posizioni. Le zone più intensive sono : OLTREPO' PAVESE, TRENTINO-ALTO ADIGE, FRIULI-VENEZIA GIULIA, VENETO e, in minor misura, in altre zone. Diffuso anche in GERMANIA, SVIZZERA, ARGENTINA, CILE, ecc. La versatilità di questo vino, sia vinificato in bianco, che in rosso, la resistenza a lungo invecchiamento, la finezza della qualità, lo hanno senz'altro portato al primo posto nei vertici della classifica mondiale.



Elisabetta, Giovanni Foffani ed Elisabetta Missoni Foffani, Claudio Fabbro

PITTARO , in “ *L’Uva e il vino* ” del 1982 - ricorda che: "Dobbiamo distinguere due lavorazioni:

Lavorazione in rosso: per la produzione di rossi da lungo invecchiamento. In questo caso la lunga macerazione e l'elevata acidità fissa predispongono il vino alla lunga sosta in piccoli fusti di rovere. Da giovane il vino risulta impersonale anonimo. Col passare degli anni si affina notevolmente, evolvendo le caratteristiche organolettiche in sfumature in cui spiccano il goudron, il legno bruciato, il sottobosco, il tartufo. E' insomma un vino aristocratico da grandi intenditori.

Lavorazione in bianco: con questo sistema si preparano le basi per il più celebre spumante del mondo : lo "CHAMPAGNE". L'uva viene pigiata nel modo più soffice possibile; il mosto decolorato dalle tracce rosa, passa alla lunga fase della presa di spuma. Certamente la grande classe, la fragranza del bouquet in cui spicca gradevole il profumo di lievito, ha fatto di questo vino il più famoso del mondo".

E' vino da carni, bianche e rosse, arrosto o con salse bianche o brune (in particolare pollame nobile) “. Questo il “ Pittaro pensiero “.

Nell’ ambito della 64^a Dieta di Primavera del Ducato Vini Friulani in Villa Manin (27 giugno 2008) si è parlato a lungo di Francia e Pinot nero , sia nella prolusione ufficiale (di Claudio Fabbro su “ *I VINI DI BORGOGNA IN FRIULI* ”) che a tavola, dove la neo Nobile del Vino **Elisabetta Puiatti** (*nella foto*) ha voluto deliziare gli ospiti con il suo splendido Collio Pinot nero 2005, compendio

organolettico di marasca e frutti di bosco incontaminati da legno alcuno ; men che meno da barrique francese di primo passaggio, funzionale a sorbirsi, volenti o nolenti, al posto di un buon vino, un globalizzato liquido a base di caffè e di vaniglia .
D'altra parte la “ guerra santa” al legno di Vittorio Puiatti, il fondatore , è ben nota. Né gli eredi di tanta e riconosciuta scienza enologica , Giovanni ed Elisabetta , hanno ritenuto di discostarsi dalla linea paterna .



Corte ducale e nuovi Nobili

Per la cronaca è stato abbinato alla “ Burrata di piovra” dello chef Roberto Gruden del “ Rossetti di Trieste” , delizia marinara che si è meritata un supplemento d’applausi da parte dei Nobili ducali.



Elisabetta e Claudio Fabbro

700.000 bottiglie “Puiatti” ogni anno viaggiano per il mondo , a conferma della bontà della loro filosofia. Fra pochi partiranno dalla nuova cantina di Romans d’Isonzo, un gioiellino di tecnica, funzionalità e buon gusto , ben inserito fra i vigneti di famiglia.



La Nobile Elisabetta Puiatti a Villa Manin, venerdì 27 giugno 2007

Azienda Puiatti

Di Elisabetta e Giovanni Puiatti
34070 CAPRIVA DEL FRIULI (GO)

Via Aquileia, 30

Te. 0481-809922

Fax. 0481-809685

Mail : puiatti@puiatti.com