

GUSTO

In allegato
al quotidiano nazionale
il Giornale

ANNO VI • N. 5 • APRILE 2011

LIBIAMO NE' LIETI CALICI

Dal 7 all'11 aprile si svolge la quarantacinquesima edizione di Vinitaly nel segno dei record. "Una", la bottiglia che celebra il 150° dell'Unità d'Italia, e *Sparkling Italy* tra le novità



L'educazione al GUSTO

CARLO PETRINI
ROBERTO BURDESE
ERNESTO GENTILI
GIGI BROZZONI

La cultura DEL CIBO

GUALTIERO MARCHESI
MASSIMO BOTTURA
IGLES CORELLI
VALENTINO MARCATTILII

piante aromatiche e SPEZIE

UN VIAGGIO
TRA SAPORI E MAGIA

POLITICHE agroalimentari

MARIO GUIDI, GIUSEPPE
POLITI, SERGIO MARINI,
FILIPPO FERRUA MAGLIANI

LA ZONA DEL FRIULI GRAVE
Roberto Pighin

Tra le ALPI e L'ADRIATICO

NOTE UNICHE E IRRIPETIBILI CHE NASCONO
DA CARATTERISTICHE GEOLOGICHE PARTICOLARI.
I VINI DELL'AZIENDA FRIULANA PIGHIN

di Nicoletta Bucciarelli



Se parliamo di vini bianchi, è facile pensare al Friuli Venezia Giulia come ad un santuario. Ed è in questa terra che è nata la Pighin, una realtà che ha contribuito a far conoscere questi vini oltre i confini della regione. 150 ettari di vigneti felicemente ubicati a Risano nel cuore delle Grave del Friuli (UD) e 30 ettari posizionati nella collina di Spessa di Capriva nel cuore del Collio (GO), interamente esposta a mezzogiorno. In entrambi i casi ci troviamo di fronte a due grandissimi terroir, posizionati tra le Alpi e il mare Adriatico, vanto di questa regione per i loro microclimi in grado di conferire al vino caratteristiche del tutto peculiari.

In queste zone, a partire dal 1963, la famiglia Pighin, oggi nelle persone del patron Fernando e dei figli Roberto e Raffaella, coltiva l'amore per la terra e la passione per il buon vino. Una passione fondata su un preciso valore: la difesa a oltranza della qualità del vino prodotto in tutti i suoi fondamentali presupposti, dalle vigne alla tavola, possibile anche grazie alla professionale opera del competente staff tecnico di campagna e cantina capitanato dall'enologo Paolo Valdesolo e dall'agronomo Manuel Bracco. Tra i vini dell'azienda spicca il Pinot Grigio e il tipicissimo Friulano, prodotti nei

terreni di origine alluvionale che caratterizzano la zona Friuli Grave, che si esprimono con una misurata carica aromatica, grande equilibrio e una gradevole freschezza. Il Sauvignon e la Ribolla Gialla prodotti nella prestigiosa zona del Collio, sono vini di estrema eleganza che esaltano grande mineralità, suadanza al palato e all'olfatto. «L'ottenimento di un buon vino, sia bianco che rosso, - spiega Roberto Pighin - parte dal concepimento della vigna. Fondamentale è la profonda conoscenza della natura dei propri terreni. L'esperienza e la passione dell'uomo nel coltivarla, supportata da mezzi tecnici all'avanguardia fanno il resto e mi permetta di dire: "Ciel permettendo" perchè l'andamento stagionale è ovviamente

imprevedibile e determinante». Ma tra i bianchi e i rossi, i tempi di invecchiamento sono diversi. «I vini bianchi prodotti in zona Friuli Grave, per le loro caratteristiche si prestano ad essere bevuti relativamente giovani, possibilmente entro i primi 2 anni dall'epoca di vendemmia. Conservati adeguatamente in un ambiente idoneo, al riparo dalla luce o da potenziali shock termici, possono subire delle sorprendenti evoluzioni riservando gradite sorprese in termini di



complessità olfattiva e degustativa. I vini bianchi prodotti in zona Collio invece sono notoriamente più strutturate e si prestano senza problemi, idoneamente conservati, ad affinamenti anche di 3-4 anni. Questo perché vantano caratteristiche di mineralità ed eleganza superiore alla media. Non dobbiamo dimenticare che il Friuli è anche terra di eccellenti vini rossi per il grande equilibrio fra corpo e aromi fruttati con leggeri sentori di spezie. Cito i nobili Cabernet Sauvignon, il Merlot e il tipicissimo autoctono Refosco dal peduncolo rosso. Questi sono vini che oggi, grazie al grande impegno aziendale profuso nell'ultimo ventennio, mirato alla loro ulteriore valorizzazione, dalla terra alla tecnica di vinificazione, possono essere affinati a seconda delle annate anche per oltre un decennio». Una delle caratteristiche uniche dei vini friulani è la versatilità negli abbinamenti gastronomici. «Si va dalle pietanze a base di pesce, alle carni bianche, alle verdure di stagione senza dimenticare i formaggi di tutte le stagionature e gli insaccati. Un abbinamento un po' inusuale? Il grande principe dei vini da dessert, il Picolit Collio D.O.C. con un pezzettino di formaggio stagionato». ❖

Fernando e Roberto Pighin della Pighin della Pignin & Figli di Pavia di Udine (Ud). Nella foto in basso, una bottiglia di Sauvignon Collio www.pighin.com