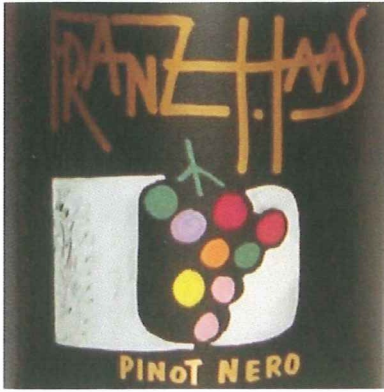




## FRANZ HAAS: IL VERO PINOT NERO



Forse abbiamo rintracciato l'autentica versione del Pinot Nero. Dopo tanto girovagare per territori ed aziende vocate alla produzione di questo nettare dei tempi, ci è arrivato in studio un Pinot Nero dell'Alto Adige che ci ha obbligato a leggerlo con tutti i sensi: Colore, Profumo e Sapore, Tatto e Udito.

Chi ha un pizzico di conoscenza di questo vitigno sa che è incredibilmente sensibile alle malattie, sopporta poco i trattamenti ed è difficile stabilire il vero momento della vendemmia. Non a caso si dice tra produttori che il Pinot Nero o lo Ami o lo Odi; non riesci mai a domarlo.

E allora direte voi? Risposta. Bisogna curarlo come un bambino, stargli dietro, facedogli fare si quel che vuole, ma stando attenti, di volta in volta, ad orientarlo, affinché non si faccia male (malattie - morte).

E' necessario trovargli un letto (luogo) dove il terreno è adatto (argilloso, marnoso, sabbioso, calcareo, ghiaioso), possibilmente in alta (350m slm) o altissima collina (700m slm); un letto ben erbato tra un filare e l'altro; avere molta compagnia (8.000 - 12.000 piante per ettaro); un ambiente fresco e ventilato e con buone escursioni termiche; tenerlo sempre curato per ottenere basse rese e non ingrassare (produrre uva in eccesso), offrigli sistemi di allevamento adatti (Casarsa, Guyot, Cordone Speronato) e prevenire le malattie di cui è sensibile (botrite, marciume acido, oidio, peronospora, flavescenza dorata).

Alla fine il suo utilizzo enologico è la vinificazione in rosso o in bianco o per le basi spumante, metodo classico.

La vinificazione in rosso produce un ottimo colore (secondo la permanenza sulle bucce). Da un vino fragrante, straordinariamente elegante, ricco di profumi fruttati rossi e notevoli speziature. Vinificato in bianco fornisce vini strutturati, morbidi e vellutati di buona freschezza, notevoli note fruttate arricchite di sfumature selvatiche agronome. Ottimo per gli Spumanti MCL.

Abbiamo fornito una sorta di "volto umano" al pinot nero, forse esagerando, ma vi garantiamo che è così. Chi non ha attenzione verso questo vitigno, il frutto sarà mediocre e spesso anche pessimo. Chi lo amerà come se stesso godrà del frutto della ragione e dell'amore, ovvero, un grande Pinot Nero come quello di Franz Haas.

Un'altra precisazione ci tocca fare ed è quella che malgrado tutta l'attenzione, l'ingegno e la fatica non sempre il prodotto è all'atezza delle sue origini e quindi non sempre viene immesso sul mercato. Il Pinot Nero è sempre un prodotto difficile così come è l'umana persona: non è per tutti.

### Questo il nostro campione:

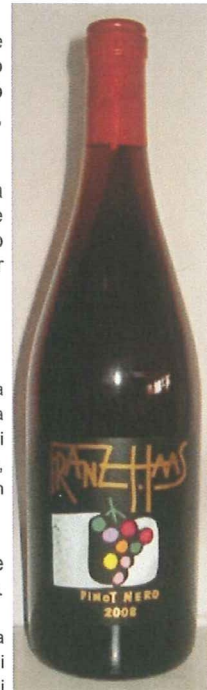
Franz Haas - Pinot Nero Alto Adige 2008 L080042

I vitigni di questa azienda sono collocati tra il comune di Montagna ed Egna e ad una altitudine tra i 280 metri sul livello del mare e gli 800 metri. I terreni sono di grandissima variabilità. Si va dall'argilloso alla sabbia porfidica al calcare. Da sette generazioni produce uva nei 28 ettari di proprietà. In cantina si macera con frequenti follature, matura in piccole botti di rovere per circa un anno, e dopo l'imbottigliamento si avvinca in bottiglia per cinque - dieci mesi.

Colore rosso rubino medio intenso, sviluppa profumi giovanili di lampone e marasca che mutano con i sentori di bosco con il passare del tempo. Ottima la nota del tannino che si presenta setosa ed equilibrata. Il tannino del pinot nero non è mai invasivo, anzi, è morbido proprio per la contenuta densità, presente geneticamente nell'uva. Questo particolare esalta le sensazioni floreali e fruttate del Pinot Nero, così il suo equilibrio biochimico, la persistenza dei sapori e la piacevolezza del bere.

In bocca è un piacere; naso e bocca si mescolano con un'armonia così rara, da richiamare i sensi ad una sollecitazione extra-sensoriale, invogliandoti all'assaggio e alla degustazione festosa e naturale. E' un vino setoso, avvolgente, con quella scia di lampone e marasca, quasi matura, da non far staccare le labbra dal bicchiere. Stupendo!.

Oggi 18 settembre 2010 lo abbiamo testato con una zuppa di pesce e siamo arrivati a questa conclusione: è un Pinot Nero Raro, questo di Franz Haas, e non possiamo perderlo.



## Info: Azienda Vitivinicola Franz Haas

Via Villa n. 6  
39040 - Bolzano  
Telefono: 0471.812280  
Fax: 0471.820283  
e-mail: [info@franz-haas.it](mailto:info@franz-haas.it)