



Un antico, storico Pignolo

Tra i vitigni dai grappoli piccoli e compatti a forma di pigna il Pinot, con le sue varianti nero, bianco e grigio, è senz'altro il più noto ed il più intensamente coltivato nel mondo.

Si sa che è un vitigno antico e nodale dal punto di vista genetico, perché da lui discendono molte cultivar dell'Europa centrale. Anche al di qua delle Alpi, però, vi erano vitigni il cui nome fa chiaro riferimento alla forma "pignata" del grappolo.

Uno di questi, oggi assai raro e quasi scomparso dai vigneti, è invece storicamente ben documentato e tra i primi vitigni ad esser citati in Italia di cui possiamo affermare con ragionevole certezza l'identità. Non si tratta di Pinot, e nemmeno di una varietà ad esso imparentata. Vale la pena dunque di conoscerla e di ripercorrerne la lunga storia.

Partiamo dai tempi più recenti: intorno agli anni '80 del secolo scorso l'opera di recupero di vitigni minori, rari o in via di abbandono nell'Alto Piemonte portò a individuare il Pignolo spano, una pianta dal buon vigore vegetativo, vagamente somigliante alla Spanna locale (il Nebbiolo), ma con uva a grappoli medi o medio-piccoli, decisamente serrati, di colore blu-nero con un tocco di violetto. Dopo averlo portato in collezione ed osservato per qualche tempo, si è potuto appurare che il Pignolo spano piemontese corrispondeva alla Pignola, un vitigno minore valtellinese oggi alquanto sporadico.

Un tempo però il Pignolo o Pignola aveva un'ampia diffusione ai piedi delle Alpi: nell'Ottocento era presente in gran parte del territorio collinare della provincia di Novara (che allora comprendeva anche Biella e Vercelli), ad occidente si spingeva fino al Canavese (ce ne parla Gatta nel 1833) e verso est fino a Bergamo, con ampia diffusione in Brianza e nel Comasco come Moranzina (Molon, 1906), morfologicamente identica al nostro Pignolo spano.

Anche la descrizione e l'immagine della Pignola riportata dal conte Giorgio Gallesio nella sua celebre Pomona (1817-39) corrispondono al nostro vitigno, che proprio dal conte viene associato alla collina di S. Colombano al Lambro, un rilievo che come un'isola si erge solitario nella pianura tra Pavia, Piacenza e Lodi.

Qui, racconta il conte, "è dominante, e il vino di quelle vigne è il più stimato fra i vini del milanese".

Non pare dunque strano che "l'uva classica della Lombardia milanese", come la definisce Gallesio, si ritrovi tratteggiata come Nebiol milanese o Pignola in una breve ma significativa valutazione di Giovan Battista Croce ben due secoli prima (1606), né che compaia nell'elenco di vitigni piemontesi del conte Nuvolone (1798) e, forse per l'influenza nella cultura viticola dei religiosi di San Colombano, sia descritta come Pignol rosso dal modenese Cosimo Trinci (1738).

Anche negli scritti lasciati alla fine del Cinquecento da quel solerte ed acuto enoturista che fu Andrea Bacci troviamo nel

Pavese, nel Lodigiano e nel Piacentino una Pignola con gli acini così appressati l'uno all'altro "che non si possono staccare con le dita se non si addentano", capace di dare un vino frizzante, come era allora usanza per i migliori vini.

Non possiamo esser certi che Bacci si riferisse proprio al nostro vitigno (anche se l'areale colturale corrisponde), ma solo far notare che i riferimenti diretti alla varietà di uva da parte sua erano rari e pertanto la Pignola doveva averlo davvero colpito. E doveva aver colpito anche Pier de Crescenzi, il primo dopo i latini a dare notizia nel 1300 di qualche decina di uve italiane dell'epoca: per il "Pignolus" afferma che "è molto amato nel Milanese, dove cresce sugli alberi", negli alteni così diffusi anche nei secoli successivi. In sostanza, troviamo una traccia che lega il Pignolo spano o Pignola alla viticoltura lombarda per molti secoli e assai indietro nel tempo, cosa rara anche per i



foto Anna Schneider

Grappolo di Pignolo spano.

vitigni più celebri.

Oggi che cosa sappiamo di questa cultivar? Che certamente non è il Pignolo coltivato in Friuli, perché quest'ultimo si distingue per una foglia assai incisa e lucida, del tutto diversa da quella trilobata, bollosa ed opaca dello storico Pignolo spano. Sappiamo che è imparentato geneticamente con il Nebbiolo, anche se non così strettamente, che dà un vino non molto colorato, di cui è difficile governare la durezza dei tannini ma dal profumo intenso, complesso, assai gradevole.

Forse non tornerà mai alla rinomanza di un tempo, ma è certo che il Pignolo nostrano è un vitigno autenticamente storico, al pari del ben più noto e celebre Pinot.