

la Repubblica

Direttore Eugenio Scalfari

sabato 5 luglio 1986

CADEL BOSCO

la voglia

Vecchio Chardonnay un elegante enigma

di PAOLA GIUS

Etichetta elegante, ma enigmatica: sottile bordo giallo, un "Ca' del Bosco" in verticale, una finestrella con l'annata, il resto è grigio insondabile. Come dire studiatemi, scopritemi. Beh, basta girare la bottiglia, qualche dettaglio in più c'è: Chardonnay della Franciacorta, bottiglia numero x delle y prodotte (dell'83, circa 2mila, dell'84 circa 7mila). Le due annate escono sul mercato insieme, anzi, in enoteca arrivano fisicamente accostate in belle cassette di legno: tre dell'83, le altre nove della vendemmia successiva. Come mai un vino bianco esce di cantina vecchio di due e tre anni? Alla prima domanda il produttore, Maurizio Zanella, risponde schiettamente: "Per motivi commerciali. Tutti volevano soltanto l'83, a me pare che valga la pena di metterli vicini ed assaggiarli entrambi. Li considero vini ben riusciti".

Per quanto riguarda l'età, il riposo più prolungato dell'usuale prima del debutto, la spiegazione sta nella filosofia, quanto mai chiara, di Zanella. "Per dimostrare che anche noi italiani possiamo fare vini importanti, in grado di competere con qualsiasi grande vino del mondo. Anche perché lo Chardonnay '83, come l'84 del resto, non è un vino facile. Non vuole assecondare la moda del bianco leggero, allegro, da bere senza problemi, che pare insostituibile per il mercato attuale. Dice Luigi Gaviglio, presidente degli enotecari Vinarius, "il pubblico è abbastanza contraddittorio: da un lato vuole il vino sempre più giovane, snello, di bassa gradazione; dall'altro si lamenta che tutti i bianchi sono, se non uguali, simili, che

il sapore è appiattito, che si sono perse le differenze, la tipicità da zona a zona".

È chiaro che produrre un vino importante, di struttura adatta all'invecchiamento, è assai più costoso che farne uno di pronta beva. A cominciare dalla progettazione. Bisogna andare a vedere come fanno in Borgogna, in California, in Australia, e poi provare, fino a che il risultato sia all'altezza. Zanella ha piantato le vigne per questo Chardonnay otto anni fa. La prima vendemmia come la voleva, seppur ridotta, è appunto dell'83. Vinificazione secondo tradizione, rispettando i tempi della natura e la natura del vino. Dopo un soggiorno in barrique, tanti mesi di affinamento in bottiglia.

Ed ecco la bottiglia per l'assaggio. Ha un tappo di sei centimetri, i tappi normali ne misurano quattro. Bel colore dorato carico, riflessi preziosi. Al naso, profumi manifesti, altri misteriosi, in un complesso ampio ed elegante: sottobosco, vaniglia, fiori esotici. E grandezza, anzi maestosità, al palato. Generoso, ricco ma non grasso, intenso: è un gran bel bere. Parere personale (sbilanciamoci): il miglior bianco d'Italia. Da provare, fresco sui 7-8 gradi, con le ostriche; a temperatura di cantina, sui 13-14 gradi, con piatti di carne bianca: sorprendente. Ha uno stile "francese", e la definizione vuol essere un complimento. Hanno cominciato a richiederlo anche in Francia: buon segno.

In vendita nelle migliori enoteche (a Milano, da Solci, VinoVino, Ronchi, Peck) la bottiglia '83 sulle 26.000 lire, quella '84 sulle 22.000.