

I MIGLIORI  
GESTORI  
DEI FONDI

QUANDO CONVIENE L'AEREO PRIVATO

RUSCONI EDITORE LIRE 4.000

# enteMoney

VINI

## Cin cin Chardonnay

■ Chardonnay è un bel nome ed è anche un buon vino. Chardonnay, in francese, è il cardellino: pare che l'uccellino delle poesie sia ghiottissimo di quest'uva. Chardonnay è, attualmente, un vino di moda. L'esercito di consumatori cambia ciclicamente gusti, ci fu il tempo del Tocai, del Pinot grigio, del Cartize, per non parlare di quei grandi rossi piemontesi come Gattinara e Ghemme, che ora faticano a ritrovare la strada dell'immagine. Adesso, tocca allo Chardonnay. Dalle Alpi alle Piramidi, dalla California all'Australia, dal Trentino alla Puglia, i viticoltori si sono affrettati a sostituire gli impianti di vigne e a gettare sul mercato milioni di bottiglie di Chardonnay.

Non che sia stata un'idea azzardata; lo Chardonnay, tra le sue doti, ha uno spiccato senso di adattamento. Anzi, Attilio Scienza, docente all'Istituto di Colture arboree presso l'università statale di Milano e direttore dell'Istituto agrario di San Michele all'Adige, precisa: "È uno di quei vitigni cosiddetti ubiquitari. Ha grande controllo delle espressioni genetiche, domina l'ambiente, non si fa influenzare. Come certi uomini, di forte personalità, che, in qualsiasi contesto sociale, rimangono se stessi, senza complessi, senza traumi. Così lo Chardonnay, riconoscibile sempre, mai condizionato, mai sovrastato dall'habitat".

E pensare che per tanti anni questo vitigno-principe si è visto catalogare come una varietà di Pinot. Persino in Francia, dove c'è un paese che si chiama così, e dove, da Dom Perignon in poi, fa parte con Pinot Noir e Meunier della santa trinità della formula dello Champagne. Infatti, quando a fine '800, Giulio Ferrari importò le prime barbatelle per progettare lo spumante trentino, i cartellini parlavano di Pinot bianco, o di Bourgo-gne.

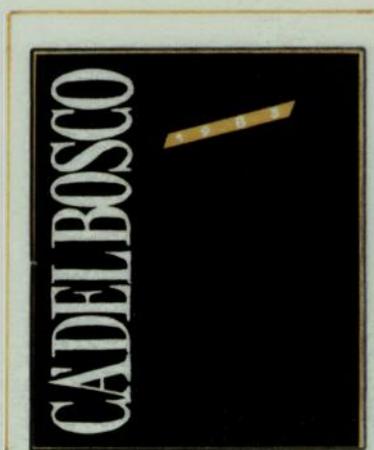
Lo Chardonnay può prendere altri nomi, ma è un camuffamento che dura poco. In Australia, White Pinot o Pinot blanc; in Champagne, Epinette blanche; in Savoia, Petit-Sainte-Marie; in Arbois, Melon blanc; a Chassagne, Aubaine; a Chablis, Beaunais; in Germania, Weissler Clavener. Le sue caratteristiche principali: ha un ciclo vegetativo piuttosto tardivo; il grappolo è allungato, gli acini piccoli ben separati tra loro, dorati e turgidi di succo bianco e zuccherino, foglia glabra su entrambi i lati. Predilige terreni argillosi-calcarei, sassosi, e si esprime al meglio su costoni esposti a est e sud-est. Ancora grossi dubbi sussistono sul luogo di origine. I francesi lo rivendicano come proprio, ma non riescono a fornire pezzi d'appoggio al certificato di nascita. E pur vero che, almeno da qualche centinaio di anni, in Champagne e in Borgogna, lo Chardonnay produce vini incomparabili, quindi almeno la cittadinanza ad honorem ci sta.

Oggi, comunque, lo Chardonnay è senza frontiere. In Italia, dagli anni '70 in poi, ha avuto un incremento spettacolare, gli impianti sono cresciuti di quasi sette volte. E non soltanto nelle zone collinari. In Puglia, per esempio, viene coltivato in tutte le province. Qui, ha maturazione molto precoce, tra la fine di luglio e la prima metà di agosto, e la data di inizio vendemmia deve essere scelta con assoluta tempestività. Altre regioni, come il Trentino Alto Adige, hanno una più lunga consuetudine con il vitigno, essendo lo Chardonnay fondamentale nella preparazione degli spumanti classici. La Francia insegna: allo Champagne lo Chardonnay conferisce eleganza e finezza. Esistono anche degli Champagne fatti soltanto con Chardonnay, i Blanc de Blancs; tra questi, gioielli autentici come il Clos du Mesnil, il Bonnaire di Cramant, il Comtes de Champagne.

Il più celebre figlio francese dello Chardonnay, acclamato come il miglior vino bianco del mondo, è il Montrachet. Meriterebbe un trattato a sé. Un grande selezionatore di grandi vini francesi, Antonino Trimboli, che ne conosce tutte le segrete sfumature, si entusiasma: "È la più alta espressione dello Chardonnay". La denominazione di origine (Appellation d'origine contrôlée) comprende Puligny-Montrachet e Chassagne-Montrachet, comuni separati soltanto da una strada. Alexis de Lichine, nella sua enciclopedia mondiale dei vini e degli alcolici, ricorda che questo vino è tanto prestigioso che ha indotto il governo francese, nel 1962, a spendere 6 milioni di vecchi franchi per deviare il percorso dell'autostrada Parigi-Lione: avrebbe danneggiato le vigne. Vicino ai due comuni, altre denominazioni: Bâtard-Montrachet, Criots-Bâtard-Montrachet, Bienvenues-Bâtard-Montrachet e Chevalier-Montrachet.

Come tutti i colossi del vino, il Montrachet non è di facile descrizione. Colore: dorato, solare, con riflessi verdi e giallo carico che variano con l'età. Profumi: assai complessi, di enorme suggestione, freschi e fruttati in gioventù, poi maturi e sapidi. Sapore: "Seta pura", dice Trimboli, "pienezza ed eleganza". Le grandi annate possono durare dai dieci ai 20 anni". E Francesco Arrigoni, allievo prediletto di Veronelli, aggiunge: "Di tale struttura che, degustandolo a occhi chiusi, si potrebbe anche pensare a un grande rosso".

Sempre in Francia, altri figli dello Chardonnay, del massimo rispetto, sono lo Chablis, il Corton Charlemagne, il Mersault, il Pouilly-Fuissé, e i bianchi dell'Anjou.



Ma torniamo all'Italia, diritti sul più francese degli Chardonnay nostrani, di recentissima uscita sul mercato: quello di Ca' del Bosco, in Franciacorta. Perché mai francese? Perché è fatto per durare; fra otto o dieci anni lo si troverà in ottima forma (ma si può bere anche subito). Controcorrente: la tendenza dei gusti italiani è per vini giovani, giovanissimi, da bere di corsa, nell'annata. Le bottiglie in vendita sono delle vendemmie '83 e '84. "Volevo fare un bianco importante", dice il produttore, Maurizio Zanella. Epoca della vendemmia più avanzata dell'usuale, soggiorno in barrique, e, più lungo, in bottiglia, ecco il risultato: maestoso, ricco, ma non greve di sapore, elegantissimo, di razza.

Non è l'unico Chardonnay che si propaga maturo: Angelo Gaja ha presentato il suo piemontese già lo scorso anno, con immediato successo. Il re del Barbaresco forse non sarà d'accordo con noi, quando diciamo che il suo splendido Chardonnay ci ricorda quelli californiani. Eppure, in California negli ultimi anni sono usciti vini meravigliosi, che gli enologi di tutto il mondo prendono a modello. Un passaggio in barrique, più o meno lungo, è la prassi. Il grande vecchio dell'enologia d'oltreoceano, André Tschelitcheff, ha fatto scuola, convincendo i produttori che anche i vini bianchi, purché ben vinificati, dal contatto con il legno non hanno che da guadagnarci. Ma, ovviamente, non è tutto qui: se fosse così semplice, chissà quanti produttori di casa nostra penserebbero di risolvere tutto con l'acquisto di botti in legno pregiato.

