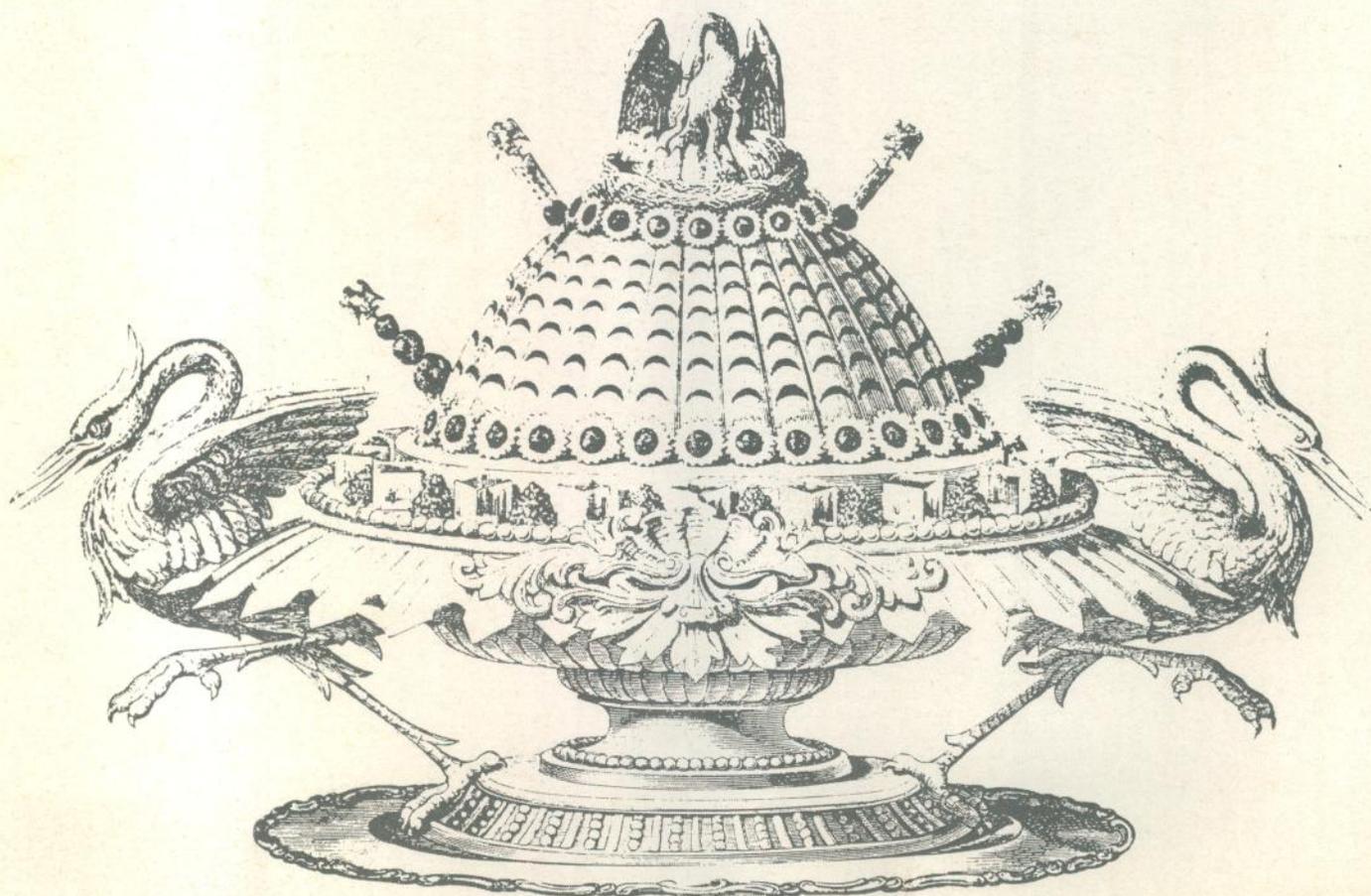


Chardonnay universale

di Giuseppe Martelli



<i>Knödeln di fegato d'agnello su insalata tiepida di rapanelli</i>	20	<i>Gratin di biete con midollo di manzo e flan di barbabietole</i>	62
<i>Lenticchie con fettine di salame bianco</i>	19	<i>Patate arrostiti alla Waging</i>	58
<i>Lingua d'agnello in salsa al peperone con spaghetti alle verdure</i>	44	<i>Ragù di lumache alle tre verdure</i>	61
<i>Lingua di vitello con verdure cotte e crude</i>	32	Dessert	
<i>Rotolo di faraona ripieno con salsa all'uovo e rotolo di verdure</i>	22	<i>Arance speziate al miele</i>	73
<i>Porchetta da latte ripiena</i>	49	<i>Beccùte</i>	76
<i>Spalla di vitello al vapore aromatico con olive e giovani carciofi</i>	36	<i>Biancomangiare</i>	78
<i>Stufato di codino</i>	31	<i>Crema di pere secche allo zabaione di vin brulé</i>	80
<i>Terrina di coda di bue</i>	30	<i>Dolce crema al misto bosco</i>	75
<i>Testina di vitello con lingua d'agnello e burro al peperone rosso</i>	32	<i>Gelatina al Torcolato con uva</i>	78
<i>Testina di vitellone gratinata all'agro</i>	32	<i>Mele all'aceto di sambuco</i>	73
<i>Tsa Siu -Carne di maiale marinata e grigliata</i>	52	<i>Pesche al whisky</i>	72
<i>Tsa Siu con insalata di sedano e pinoli</i>	52	Quaresimali	76
<i>Tsa Siu in pasta di tagliatelle di riso e vinaigrette di mango e coriandolo</i>	52	<i>Rotolo di pere secche con zabaione al panpepato e sorbetto all'arancia</i>	82
<i>Tsa Siu su insalata di cetrioli con porcini</i>	52	<i>Savarin al Rum con pere</i>	76
Verdure		<i>Soufflé alle mandorle con crema Malvasia</i>	80
<i>Canederli di pane in fiore di zuccina con porcini</i>	58	<i>Zabaione freddo alle nocciole e Moscato in salsa al cioccolato fondente</i>	82





Nome: Chardonnay - Vino da tavola frizzante naturale.
Vitigno: Chardonnay. **Zona:** Friuli-Venezia Giulia.
Vendemmia: 1987. Gradi: 10,5.
Limpidezza: aspetto brillante, perlage fine, spuma bianca evanescente.
Colore: giallo paglierino tenue con "nuances" verdoline.
Profumo: abbastanza persistente, con garbato sentore di mela golden e di fiori di campo, ricordi di fiori di mandarloro.
Sapore: secco senza asperità, ma vivace, brioso, sottilmente fruttato, elegante.
Sensazione d'aroma: permane giustamente in bocca.
A tavola: ottimo aperitivo, accompagna tutte le preparazioni di frutti di mare non salsati, terrine di verdure, pesce bollito condito con solo olio o leggera vinaigrette.
Temperatura ottimale. 8/10° C
Casa Vinicola: Tenuta Ca' Bolani - Cervignano del Friuli (Ud).

Nome: Trentino Chardonnay Doc - Vitigno: Chardonnay. **Zona:** Mezzacorona - Nord Trentino.
Vendemmia: 1987. Gradi: 12.
Limpidezza: aspetto brillante.
Colore: giallo paglierino tenue, luminoso, con "nuances" verdoline.
Profumo: intenso con netto sentore di mela renetta e leggermente muschiato, con ricordi di fiori di mandarloro.
Sapore: secco, vivace e gradevolmente fruttato su piacevole fondo di pesca e mandarloro verde, armonico, elegante.
Sensazione d'aroma: permane a lungo in bocca.
A tavola: antipasti a base di crostacei e conchigliacei, pesci bolliti con salse leggere e maionese, paste asciutte e risotti con salse leggere, carni bianche soprattutto in gelatina.
Temperatura ottimale: 10° C
Bicchiere ideale: a calice, gambo lungo, corpo ovoidale, vetro sottile incolore.
Casa Vinicola: Cantina Mezzacorona - Trento.

Nome: Chardonnay Doc Vitigno: Chardonnay. **Zona:** Trentino.
Vendemmia: 1987. Gradi: 11,5.
Limpidezza: aspetto brillante.
Colore: giallo paglierino con vividi riflessi verdognoli, luminoso.
Profumo: delicato, fresco, bene espresso, con piacevole fragranza di fiori di mandarloro e con ricordo di pesca e di muschio.
Sapore: secco, piacevolmente acidulo, sapido, fresco, nerbo vivo e stoffa con leggero fondo di mandarloro verde.
Sensazione d'aroma: permane giustamente in bocca.
A tavola: è indicato per tutti i cibi leggeri soprattutto quelli in cui intervengono sostanze un po' grasse.
Temperatura ottimale: 10° C
Bicchiere ideale: a calice, gambo lungo, corpo leggermente svasato, vetro sottile incolore.
Casa Vinicola: Vaja - Gruppo Italiano Vini - Cologno Monzese (Mi).

Nome: Chardonnay - Vino da tavola.
Vendemmia: 1987. Gradi: 12.
Limpidezza: aspetto brillante.
Colore: giallo paglierino con lievi "nuances" verdoline.
Profumo: bouquet fine e garbato, sentore di mela golden e crosta di pane, lieve di muschio.
Sapore: secco, morbido ma fresco, piacevolmente fruttato, armonico.
Sensazione d'aroma: permane a lungo in bocca.
A tavola: antipasti magri, accompagna di preferenza piatti di pesce arrosto e alla griglia, paste asciutte e risotti con frutti di mare e punte di asparagi, carni bianche in gelatina.
Temperatura ottimale: 10° C
Bicchiere ideale: a calice, gambo lungo, corpo ovoidale, vetro sottile.
Casa Vinicola: Tenuta Villanova - Villanova di Farra d'Isonzo (Go).

Nome: Trentino Chardonnay Doc - Vitigno: Chardonnay. **Zona:** Valle dell'Adige.
Vendemmia: 1987. Gradi: 11,5.
Limpidezza: aspetto brillante.
Colore: giallo paglierino medio con "nuances" verdoline.
Profumo: fresco, delicato ma bene espresso, fruttato con sentori di muschio e di fiori di mandarloro.
Sapore: secco, gradevolmente sapido, fruttato, con elegante fondo di mela golden, armonico.
Sensazione d'aroma: permane giustamente in bocca.
A tavola: antipasti e insalate di pesce, terrine di verdure, conchigliacei e crostacei, flan di verdure, paste asciutte e risotti con salse leggere, pesce di acqua dolce in particolare.
Temperatura ottimale: 10° C
Bicchiere ideale: a calice, gambo lungo, corpo leggermente svasato, vetro sottile incolore.
Casa Vinicola: Concilio Vini - Volano (Tn).



Nome: Pinot Chardonnay
 Vino da tavola frizzante.
 Vitigno: Pinot Nero e Chardonnay.
 Zona: Valle Verde dell'Oltrepò Pavese.
Vendemmia: 1987. Gradi: 11,5.
Limpidezza: aspetto brillante. Leggera spuma allegra e vivace.
Colore: giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.
Profumo: abbastanza intenso, floreale, molto fruttato, fresco con elegante fragranza di foglia d'alloro e fiori di mandorlo.
Sapore: secco, senza asperità, frizzante, piacevolmente fruttato, elegante, con vivace fondo di mela golden non matura.
Sensazione d'aroma: permane giustamente in bocca.
A tavola: antipasti magri, frutti di mare crudi e cotti, minestre e risotti con salse delicate e di pesce, pesci in genere bolliti e alla griglia, frittate e verdure e frittate.
Qualità aperitivo.
Temperatura ottimale: 8° C
Casa Vinicola: La Versa - Santa Maria La Versa (Pv)

Nome: Chardonnay - Sauvignon - Vino da tavola.
 Vitigno: Chardonnay - Sauvignon.
 Zona: Veneto.
Vendemmia: 1987. Gradi: 10,5.
Limpidezza: aspetto brillante.
Colore: giallo paglierino medio, con vividi riflessi verdolini.
Profumo: delicato, fine con ricordi di mela golden matura e fiori di mandorlo.
Sapore: secco, piacevolmente sapido, fresco, delicatamente invitante, leggero, su fondo gradevolmente fruttato.
A tavola: particolarmente indicato con pesci lessati e condito con olio o leggera vinaigrette, paste asciutte e risotti con salse base di pesce in bianco, terrine di verdure e frittate leggermente aromatizzate.
Temperatura ottimale: 10° C
Casa Vinicola: Lamberti - Gruppo Italiano Vini - Cologno Monzese (Mi).

Nome: Chardonnay di Miralduolo - Vino da tavola.
 Vitigno: Chardonnay. Zona: cru Miralduolo.
Vendemmia: 1987. Gradi: 11,5.
Limpidezza: aspetto brillante.
Colore: giallo paglierino medio, con caldi riflessi tendenti al dorato, luminoso.
Profumo: di buona intensità e persistenza, bouquet composito in cui si avvertono sentori di muschio, mela golden e vaniglia.
Sapore: secco ma morbido, sapido, gradevolmente rotondo, stoffa aristocratica con sfondo di albicocca, armonico.
Sensazione d'aroma: permane a lungo in bocca.
A tavola: antipasti magri, pesci sia arrosto che alla griglia, al cartoccio, conchigliacei e crostacei cotti e spiedati, tranci di pesce alla griglia, carpacci di pesce affumicato con melone.
Temperatura ottimale: 10° C
Bicchieri ideali: a calice, gambo lungo, corpo ovoidale, vetro sottile incolore.
Casa Vinicola: Cantine Lungarotti - Torgiano (Pg).

Nome: Chardonnay - Vino da tavola
 Vitigno: Chardonnay. Zona: Oltrepò Pavese.
Vendemmia: 1987. Gradi: 11.
Limpidezza: aspetto brillante.
Colore: giallo paglierino tenue con lievi "nuances" verdoline.
Profumo: ben espresso, di particolare finezza, fragrante, sentori di frutta esotica e foglia d'alloro.
Sapore: secco, leggermente sapido, fruttato, fresco ed elegante, armonico con piacevole fondo che ricorda la mela e la mandorla verde.
Sensazione d'aroma: permane a lungo in bocca.
A tavola: antipasti magri, conchigliacei e crostacei, pesci in genere sia arrosto che alla griglia o al cartoccio, carni bianche fredde.
Temperatura ottimale: 10° C
Bicchieri ideali: a calice, gambo lungo, corpo cilindrico leggermente svasato, vetro sottile incolore.
Casa Vinicola: Torrevilla - Codevilla (Pv)

Nome: Alto Adige - Chardonnay Doc - Vitigno: Chardonnay. Zona: Magré e Salorno.
Vendemmia: 1987. Gradi: 11,5.
Limpidezza: aspetto brillante.
Colore: giallo paglierino tenue, con netti riflessi verdognoli, luminoso.
Profumo: bouquet fruttato, fine e tuttavia ben dichiarato, con sentori di mela golden e di crosta di pane.
Sapore: secco, piacevolmente sapido ma morbido, fresco, fine ed elegante, nerbo deciso in stoffa setosa, armonico.
Sensazione d'aroma: permane gradevolmente a lungo in bocca.
A tavola: antipasti magri, crostacei e conchigliacei cotti con salse leggere, preparazioni a base di pesce sia arrosto che al cartoccio, carni bianche in gelatina, carpacci di pesce affumicati.
Temperatura ottimale: 10° C
Casa Vinicola: Alois Lageder - Bolzano.



Nome: Trentino Chardonnay Doc Vitigno: Chardonnay.
Zona: Trentino.
Vendemmia: 1987. Gradi: 11,5.
Limpidezza: aspetto lucido.
Colore: giallo paglierino tenue con "nuances" verdoline, luminoso.
Profumo: fresco e penetrante con marcati sentori di muschio e mela renetta.
Sapore: secco, gradevolmente sapido e pulito, molto armonico, con elegante fondo che ricorda la foglia di alloro verde.
Sensazione d'aroma: permane a lungo in bocca.
A tavola: antipasti magri, preparazioni a base di pesce particolarmente quello di acqua dolce, carpaccio di salmone leggermente affumicato, minestre e risotti con sughi leggeri, carni bianche con salse delicate.
Temperatura ottimale: 10° C
Bicchieri ideale: a calice, gambo lungo, corpo ovoidale, vetro sottile incolore.
Casa Vinicola: Santi - Gruppo Italiano Vini - Cologno Monzese (Mi).

Nome: Chardonnay Delle Langhe - Vino da tavola Vitigno: Chardonnay. Zona: Langhe.
Vendemmia: 1987. Gradi: 11,5.
Limpidezza: aspetto brillante.
Colore: giallo paglierino tenue, lievi "nuances" verdoline, luminoso.
Profumo: abbastanza intenso, delicato ma bene espresso, gradevolmente fruttato con ricordi di muschio, fior di mandorlo e mela verde.
Sapore: secco, gradevolmente sapido ma morbido, sottilmente fruttato con elegante fondo di mandorla verde, armonico e "invitante".
Sensazione d'aroma: permane giustamente in bocca.
Temperatura ottimale: 10° C
Bicchieri ideale: a calice, gambo lungo, corpo ovoidale, vetro sottile incolore.
Casa Vinicola: Fontanafredda - Serralunga d'Alba (Cn).

Nome: Chardonnay - Grave del Friuli Doc. Vitigno: Chardonnay. Zona: Sequals - Grave del Friuli.
Vendemmia: 1987. Gradi: 12.
Limpidezza: aspetto brillante.
Colore: giallo paglierino chiaro, con riflessi verdolini luminoso.
Profumo: abbastanza intenso e ampio, sfumati ricordi di fiori di campo, ciliegia, mela matura, e di foglia d'alloro.
Sapore: secco, gradevolmente sapido, con lieve sfondo acidulo, buon corpo, stoffa e nerbo, elegante.
Sensazione d'aroma: permane giustamente in bocca.
A tavola: antipasti magri, crostacei e conchigliacei bolliti e poco salsati, insalate di pollo, pesce alla griglia, al cartoccio con ingredienti leggeri, frittate di verdura, ecc.
Temperatura ottimale: 10° C
Bicchieri ideale: a calice, gambo lungo, corpo ovoidale, vetro sottile incolore.
Casa Vinicola: Tenuta S. Anna - Loncon di Annone Veneto (Ve).

Nome: Trentino Chardonnay Doc Vitigno: Chardonnay. Zona: Trentino Alto Adige.
Vendemmia: 1987. Gradi: 11,5.
Limpidezza: aspetto brillante.
Colore: paglierino chiaro, evidente effervescenza.
Profumo: fine, fresco e di buona persistenza, con sentori decisi di mandorlo e crosta di pane, lieve di mela acerba.
Sapore: secco, senza asperità, molto vivace e leggermente "petillant" con leggero fondo di mela renetta verde.
Sensazione d'aroma: giustamente persistente.
A tavola: ottimo aperitivo, frutti di mare crudi e cotti non salsati, terrine di verdure, pesce bollito, minestre e risotti con salse bianche e di pesce.
Temperatura ottimale: 10° C
Bicchieri ideale: a calice, gambo lungo, corpo cilindrico leggermente svasato, vetro sottile incolore.
Casa Vinicola: Santa Margherita - Portogruaro (Ve).

Nome: Trentino Chardonnay Doc Vitigno: Chardonnay. Zona: Roveré della Luna - Lavis Sorni Salorno.
Vendemmia: 1987. Gradi: 12.
Limpidezza: aspetto brillante.
Colore: giallo paglierino tenue, con "nuances" verdoline, luminoso.
Profumo: delicato ed elegante, pronunciato, con sentori che ricordano il muschio, la mela golden, l'alloro.
Sapore: secco, fresco, fruttato, con piacevole fondo appena accentuato di mandorla verde, armonico. Ha nerbo vivo e stoffa setosa.
Sensazione d'aroma: giustamente persistente.
Temperatura ottimale: 10/12° C
Bicchieri ideale: a calice, gambo lungo, corpo ovoidale, vetro sottile incolore.
Casa Vinicola: Cavit - Cantina Viticoltori - Trento



Nome: Chardonnay del Friuli-Venezia Giulia
Vino da tavola.
Vitigno: Chardonnay. **Zona:** Comune di Farra - cru Borgo Conventi.
Vendemmia: 1987. Gradi: 12,5.
Limpidezza: aspetto brillante.
Colore: giallo paglierino intenso con vividi riflessi dorati.
Profumo: buona intensità e persistenza, ampio; lievi sentori di banana, miele e vaniglia che si combinano con il legno aromatico e la confettura di mela cotogna.
Sapore: asciutto, pieno, lieve, gradevole sapidità, buon corpo, razza e stoffa.
Sensazione d'aroma: buona e persistente.
Temperatura ottimale: 10° C
Casa Vinicola: Borgo Conventi - Farra d'Isonzo (Go).

Nome: Fontanelle Chardonnay della Toscana
Vino da tavola.
Vitigno: Chardonnay.
Vendemmia: 1986. Gradi: 12,5.
Limpidezza: aspetto brillante, luminoso.
Colore: giallo paglierino intenso, con riflessi dorati.
Profumo: intenso, ampio, con gradevoli sentori di muschio e radice di liquirizia, di vaniglia.
Sapore: secco, morbido e pieno ma vivace e piacevolmente sapido, elegante e fine, ha nerbo saldo e stoffa setosa, molto armonioso.
Sensazione d'aroma: permane a lungo in bocca con ampie sensazioni fruttate.
A tavola: antipasti caldi di conchigliacei e crostacei non salsati, pesce in genere alla griglia o allo spiedo, insalate di carni bianche, carpacci di spada e di salmone, ecc.
Temperatura ottimale: 12° C
Bicchieri ideale: a calice, gambo lungo, corpo ovoidale, vetro sottile incolore.
Casa Vinicola: Villa Banfi - Montalcino (Si).

Nome: Uccellanda - Vino da tavola. Vitigno: Chardonnay posto in zona collinare a Erbusco.
Vendemmia: 1987. Gradi: 12.
Limpidezza: aspetto luminoso.
Colore: giallo paglierino intenso.
Profumo: ha buona intensità e persistenza, avvertiti sentori di vaniglia e mela matura, leggero di confettura.
Sapore: secco, rotondo, corpo, elegante, pulito, armonico. Ha nerbo vivo e stoffa.
Sensazione d'aroma: lunga persistenza che permane gradevolmente in bocca.
A tavola: antipasti a base di pesce cucinati alla brace, al cartoccio o con salse di medio impegno, insalate di pollo e tacchino, ecc.
Temperatura ottimale: 10/12° C
Bicchieri ideale: a calice, gambo lungo, corpo leggermente ovale, vetro sottile incolore.
Casa Vinicola: Bellavista - Azienda Agricola - Erbusco (Bs).

Nome: Chardonnay Grave del Friuli Doc - Vitigno: Chardonnay. **Zona:** Grave del Friuli.
Vendemmia: 1987. Gradi: 12.
Limpidezza: aspetto brillante.
Colore: giallo paglierino tenue, luminoso.
Profumo: delicatamente fruttato con prevalenza di mela verde, elegante, fragrante.
Sapore: secco, gradevolmente sapido, fresco e piacevolmente fruttato, nerbo e stoffa setosa, armonico.
Sensazione d'aroma: permane a lungo in bocca.
A tavola: antipasti e insalate di pesce e di carni bianche, paste asciutte e risotti a condimento base pesce non salsato, pesce alla griglia e al cartoccio, carni bianche in gelatina.
Temperatura ottimale: 10° C
Bicchieri ideale: a calice, gambo lungo, corpo ovoidale, vetro sottile incolore.
Casa Vinicola: Azienda Fratelli Pighin S.r.l. - fraz. Risano - Pavia di Udine.

Nome: Pinot - Chardonnay - Vino da tavola. Vitigno: Pinot nero, Pinot bianco-Chardonnay. Spumante a fermentazione naturale - tipo brut.
Zona: Valle dell'Adige e del Piave.
Vendemmia: 1987. Gradi: 11,5.
Limpidezza: aspetto brillante. Spuma bianca esuberante, briosa.
Colore: giallo paglierino tenue, con lievi "nuances" verdoline, luminoso.
Profumo: bouquet composito, fragrante e fruttato - ricordi di foglia d'alloro e fior di mandorlo.
Sapore: secco, vivace, gradevolmente sapido, fruttato con fondo di mela golden, pulito e armonico.
Sensazione d'aroma: giustamente persistente.
Temperatura ottimale: 8° C
Bicchieri ideale: flute slanciata, di vetro sottile incolore.
Casa Vinicola: Cinzano - Torino.



Le schede organolettiche e di abbinamento cibo-vino di Franco Tommaso Marchi

Chardonnay come una stirpe Continua il messaggio vinicolo

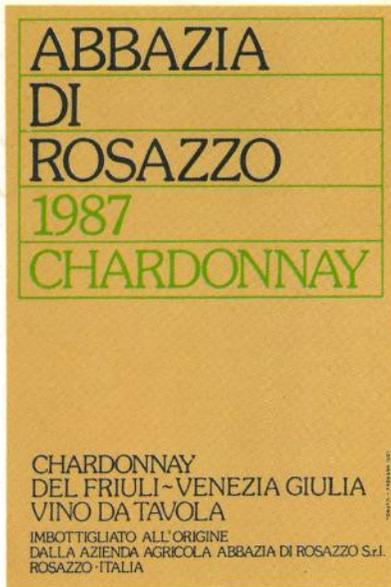


La ricerca continua per allineare nella lista di selezione una vasta gamma di Chardonnay provenienti da ogni parte d'Italia. Una moda, una realtà di consumo? La finezza del vitigno, l'accuratezza della vinificazione, la passione con cui i produttori si sono buttati a piantare vigneti di Chardonnay, sperimentarne i frutti e curarne la diffusione e la preferenza degli

amatori sono traguardi meritevoli. Accanto ai piccoli produttori, maggiori aziende agricole e vinificatori sono stati chiamati alla prova di qualità. Il nostro sommelier esperto ha predisposto le schede con le caratteristiche dei differenti Chardonnay italiani per proporli ai gourmet d'élite che formano la schiera dei nostri lettori.



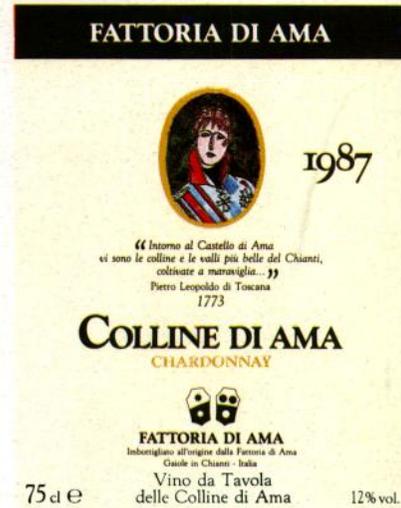
Nome: Chardonnay di Faedo.
Vitigno: Chardonnay.
Zona: vigneto Coveli - Pianezzi - Palai - Comune di Faedo da 350 a 750 metri sul livello del mare.
Grado alcolico: 12,2.
Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Profumo: sentori di mela golden matura e di crosta di pane da giovane.
 Con l'invecchiamento: vaniglia, fieno, pietra focaia.
Sapore: secco ed elegante, pieno, di corpo.
Produttore: Azienda Agricola Pojer e Sandri - Località Molini - Faedo (TN).



Nome: Chardonnay-Vino da tavola.
Vitigno: Chardonnay.
Zona: Abbazia di Rosazzo.
Grado alcolico: 12,5
Colore: paglierino brillante.
Profumo: Vaniglia, crosta di pane e, con l'invecchiamento leggero miele d'acacia, pesca matura e nocciola.
Sapore: carnoso e tuttavia garbato, senza asperità, piacevole con netta persistenza aromatica di vaniglia e pesca.
Produttore: Azienda agricola Abbazia di Rosazzo Srl - Manzano (Ud).



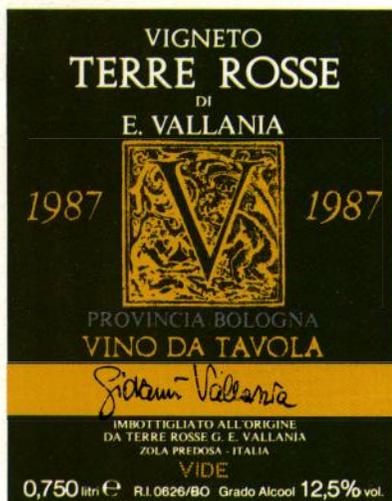
Nome: Chardonnay, cru Rone di Juri.
Vitigno: Chardonnay.
Zona: Colli Orientali del Friuli.
Grado alcolico: 12.
Colore: giallo paglierino.
Profumo: bouquet delicato di fiori d'acacia.
Sapore: secco, fresco, delicato.
Produttore: Girolamo Dorigo - Buttrio (Ud).



Nome: Chardonnay-Colline di Ama (Vino da Tavola a indicazione geografica).
Vitigno: Chardonnay (selezione clonale proveniente dalla Borgogna).
Zona: le colline di Ama intorno all'antico Borgo fortificato di Ama in Chianti nel comune di Gaiole in Chianti (Siena).
Grado alcolico: 12 in etichetta - 12,5 effettivo.
Colore: giallo paglierino, brillante, con riflessi d'oro verde.
Profumo: caratteristico dello Chardonnay, associato a quello proveniente dal terreno argillo-calcareo (alberese) di Ama, esalta con raffinata eleganza la grande qualità del prodotto e ricorda la mela renetta.
Sapore: persistente a lungo in bocca, un gusto in diretto rapporto con la purezza qualitativa e l'origine del vino, che richiama la mandorla dolce ed è vestito da una stoffa ampia seppure nervosa.
Produttore: Fattoria di Ama - Gaiole in Chianti (Si).



Nome: Chardonnay.
Vitigno: Chardonnay.
Zona: Collio.
Grado alcolico: 12.
Colore: bianco citrino.
Profumo: caratteristico.
Sapore: asciutto, caratteristico.
Produttore: Puiatti S.r.l. - Farra d'Isonzo (Go).



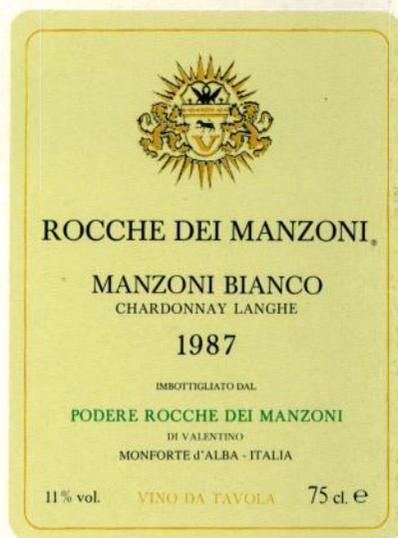
Nome: Giovanni Vallania.
Vitigno: Chardonnay.
Zona: Zola Predosa.
Grado alcolico: 12-12,5.
Colore: bianco paglierino pallido.
Profumo: crosta di pane e pietra focaia.
Sapore: secco.
Produttore: Vigneto Terre Rosse - Zola Predosa (Bo).



Nome: Le Grance 1986.
Vitigno: Chardonnay.
Zona: Montalcino.
Grado alcolico: 12.
Colore: paglierino con tenui riflessi verdi.
Profumo: fine, ampio, complesso con sentori speziati e di frutta secca.
Sapore: asciutto, pieno, armonico.
Produttore: Azienda Agricola Tenuta Caparzo S.p.a. - Località Torrenieri - Montalcino (Si).



Nome: Cervaro della Sala 1986.
Vitigno: Chardonnay 80% - Grechetto 20%.
Zona: specifici vigneti del Castello della Sala (Umbria) situati ad un'altitudine compresa tra i 200 e i 400 metri.
Grado alcolico: 12,6.
Profumo: giallo dorato con vaghe e suggestive trasparenze e riflessi verdognoli.
Odore: estremamente ricco, fruttato, dal bouquet intenso in cui si percepisce un lieve aroma tostato interrotto da sentori di mela matura, limonella e frutti esotici la cui perfetta combinazione sembra esplodere nel bicchiere.
Sapore: al palato si presenta fresco, consistente, vibrante e avvolgente, manifestando nel contempo una ottima acidità ed una prolungata persistenza retrogustativa.
Produttore: Marchesi L. & P. Antinori S.p.A. - Firenze.



Nome: Manzoni Bianco "Chardonnay Langhe".
Vitigno: Chardonnay.
Zona: Monforte d'Alba - località Manzoni Soprani.
Grado alcolico: 11,5.
Colore: giallo paglierino scarico con intensi riflessi d'oro brillante.
Profumo: bouquet bene dichiarato e contenuto di eccezionale personalità sentori di salvia e mele e di vaniglia.
Sapore: sapore secco senza asperità, vivace e ricco, nerbo tenue "non molle" e di stoffa carezzevole e lunga; pieno carattere e razza.
Produttore: Valentino Migliorini - Monforte d'Alba (Cn).



Nome: Chardonnay.
Vitigno: Chardonnay 100%.
Zona: Villanova di Farra (Go).
Grado alcolico: 12,5.
Colore: paglierino brillante, con riflessi verdolini.
Profumo: intenso, fruttato (quando è giovane ha sapore di banana e mela golden matura).
Sapore: leggermente aromatico.
Produttore: Vinnaioli Jermann - Villanova di Farra (Go).



Nome: Gaia & Rey, Chardonnay del Piemonte - Vino da tavola.
Vitigno: 100% Chardonnay.
Zona: Comune di Treiso (Cn).
Grado alcolico: 12,5.
Colore: giallo paglierino limpido.
Profumo: bouquet delicato, sentori di miele, pera, spezie, legno leggero.
Sapore: acidità viva, elegante, grande equilibrio, complesso e persistente.
Produttore: Gaja-Barbaresco (Cn).



Nome: Chardonnay 1987.
Vitigno: Chardonnay 100%.
Zona: le migliori colline nel comune di Breganze.
Grado alcolico: 12,4.
Colore: giallo con riflessi verdolini, limpidissimo.
Profumo: intenso e complesso, ricca sensazione di legno e pane tostato.
Sapore: pieno ed asciutto, di ottimo corpo. Grande stoffa con sentori netti di vaniglia, piccoli frutti e pane grigliato. Lunghissima ed inusuale la persistenza gradevole dell'aroma.
Produttore: Azienda Agricola Maculan - Breganze (VI).



Nome: Il Marzocco 1987
Vino bianco da tavola.
Vitigno: Chardonnay.
Zona: comune di Cortona, provincia di Arezzo.
Grado alcolico: 13.
Colore: giallo paglierino tendente al dorato.
Profumo: intenso, fruttato, complesso.
Sapore: pieno, armonico, persistente.
Produttore: Avignonesi S.n.c. - Montepulciano (Si).



Nome: I Legni 1987 - Chardonnay.
Vitigno: Chardonnay.
Zona: Grave del Friuli-Doc.
Grado alcolico: 12.
Colore: giallo paglierino.
Profumo: leggermente aromatico, con sentori di vaniglia derivati dal passaggio in piccole botti di rovere pregiato.
Sapore: armonico, con buon corpo, molto caratteristico, sfumatura leggera di tannino derivante dal legno.
Produttore: Az. Russolo I. & C. S.n.c. - Pramaggiore (Ve).



Nome: Chardonnay.
Vitigno: Chardonnay.
Zona: Collio a denominazione di origine controllata più precisamente località Russiz Superiore nel comune di Capriva.
Grado alcolico: 12,5
Colore: giallo paglierino scarico, riflessi verdognoli.
Profumo: fine, elegante con profumo che ricorda la mela golden e la crosta di pane fresco.
Sapore: invitante, discreto e finissimo, mediamente di corpo. Il bouquet molto piacevole ricorda la mela, il pane, il miele d'acacia.
Produttore: Marco Felluga S.r.l. - Gradisca d'Isonzo (Go).

Tra i vini bianchi di qualità non ne ricordo un altro che venga prodotto in qualsiasi parte del mondo dall'America all'Europa, dal Sud Africa all'Australia e che abbia universalmente riconosciuta un'immagine di alta classe per le sue caratteristiche di eleganza e di finezza.

Lo Chardonnay, infatti, è dappertutto padre di grandi vini che, sia pure di tipologia assai diversa (spumanti, frizzanti, tranquilli, elaborati in barrique), sono accomunati da un unico denominatore: eleganza e persistenza aromatica al profumo, pienezza e delicatezza al sapore.

Infatti lo Chardonnay, per sua conformazione intrinseca, è certamente tra i vini bianchi che maggiormente sopportano i processi ossidativi e, per questo, tra quelli più adatti ad un'elaborazione particolare come quella dell'affinamento in barrique. La sua bassa attività enzimatica polifenolossidativa gli consente poi di rimanere per lungo tempo a contatto con le fecce, permettendogli quindi di armonizzare la delicatezza delle sue caratteristiche con il complesso e assai lento processo della spumantizzazione in bottiglia secondo il metodo champenois. La sua finezza ed eleganza aromatica, adeguatamente protetta da una giusta tecnologia di cantina,

costituiscono invece la base di partenza per le caratteristiche di fragranza e di freschezza che lo caratterizzano come vino "tranquillo" o "frizzante".

Un vitigno di alta classe, quindi, dalle diverse sfaccettature, con caratteristiche di spicco, capostipite di grandi vini bianchi, che trova i suoi maggiori punti di forza in un grappolo piccolo formato da acini minuti — racchiusi da una buccia normalmente sottile ma ricca di aromi persistenti e delicatissimi — e costituiti da una polpa assai zuccherina che a maturazione manifesta anche una forza acida di tutta considerazione.

Il vitigno Chardonnay nasce in Francia dalla famiglia dei Pinots con la quale convive, anche se forzatamente, per centinaia di anni. Si diffonde particolarmente in Borgogna dove costituisce la base dei più famosi vini bianchi della zona, e nella Champagne dove attualmente rappresenta circa il 40% della piattaforma ampelografica.

In Italia si dice che fu introdotto nei primi anni del '900 da Giulio Ferrari, cioè dall'indiscusso padre della spumantistica trentina, che durante una sua permanenza in Champagne apprezzò le caratteristiche di qualità di quest'uva decidendo di sperimentarla in Italia.

La rispondenza in termini

qualitativi fu tale che il vitigno si diffuse a macchia d'olio prima in tutte le zone spumantistiche della penisola e successivamente in diverse regioni vitivinicole, tanto che oggi le province italiane che lo coltivano con successo sono più di venti. Moltissimi, oltre 100, sono i sinonimi con cui lo Chardonnay è chiamato o confuso nelle diverse parti del mondo; ed è forse anche per questo motivo che per molti anni è stato considerato una varietà di Pinot e, come tale, impiantato e coltivato, tanto che, anche in testi recenti, non è infrequente trovarlo indicato come "Pinot Chardonnay".

Ci vollero infatti ricerche, convegni, diatribe tra ampelografi, il tutto incorniciato da lunghi e pazienti anni di lavoro per avallare le tesi di chi sosteneva che "Pinot bianco" e "Chardonnay" fossero due vitigni diversi. Finalmente, alla fine degli anni '70, lo Chardonnay veniva ufficialmente iscritto come tale nel Catalogo delle varietà e quindi definitivamente riconosciuto come un vitigno a se stante, diverso dal Pinot bianco.

A causa di questo suo recente "battesimo" le statistiche non fanno ancora una netta distinzione tra "Pinot bianco" e "Chardonnay". Di seguito diamo comunque dei dati sull'attuale

entità produttiva di uva e di vino in Italia basandoci sull'elaborazione di previsione fatta dall'Associazione Enotecnici Italiani che, a fine '86, stima la superficie vitata a Chardonnay intorno ai 10.000 ettari, con una raccolta di uva di circa 1.200.000 quintali ed una produzione di vino intorno ai 900.000 ettolitri, di cui una larga percentuale utilizzata per la produzione di spumanti classici. Per quanto concerne i più indicati momenti di consumo, possiamo certamente dire che lo Chardonnay, nelle sue diverse versioni, ma soprattutto come spumante, è un eccellente aperitivo. Passando ai *mariage* veri e propri, si sposa con grande successo con antipasti magri, con minestre asciutte ed in brodo e con delicati piatti di pesce.

Inutile dire che come "frizzante" e "tranquillo" è un vino da consumarsi giovane in modo da apprezzarne lo spiccato bouquet e il fragrante sapore. Va servito freddo, ad una temperatura oscillante tra i 9 e gli 11 gradi, avendo cura di stappare la bottiglia appena prima della mescolta in modo da non perdere nulla della sua esuberante delicatezza.

Chardonnay di Langa

Vino del Pinnacolo

1987

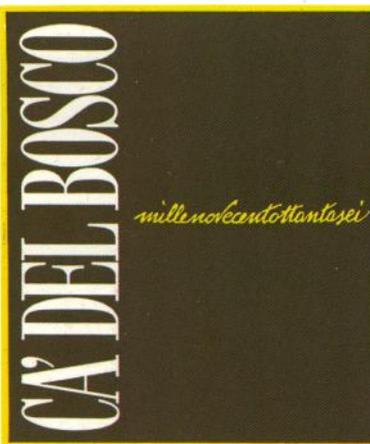
VINO DA TAVOLA

IMBOTTIGLIATO DA MASSIMO ODDERO

COLUÈ

DIANO D'ALBA - ITALIA

75 cl. e 11,5% vol.



Nome: Cà del Bosco.

Vitigno: Chardonnay.

Zona: Franciacorta.

Grado alcolico: 12,5.

Colore: giallo dorato chiaro, netto e brillante.

Profumo: bouquet molto fine ed elegante. Sentori di piccoli frutti, liquirizia.

Sapore: maestoso, ma tuttavia leggero, immediato, sensuale.

Produttore: Cà del Bosco Azienda Agricola - Erbusco (Bs).



Nome: Chardonnay - Vino da tavola.

Vitigno: Chardonnay 100%.

Zona: Miralduolo per lo

Chardonnay 1987, versione Riserva

"Vigna i Palazzi" vendemmia 1986.

Grado alcolico: Vendemmia 87: 11.

vendemmia 87: 12,5.

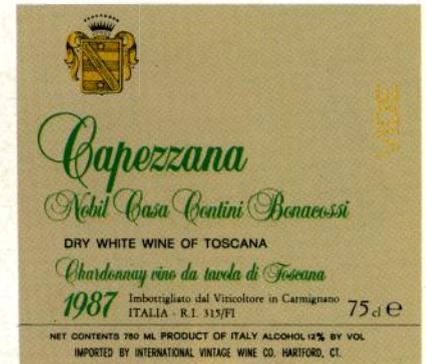
Colore: bianco paglierino scarico con riflessi verdolini - Miralduolo. Bianco paglierino riflessi dorati - Riserva "Vigna i Palazzi".

Profumo: fruttato, si avvertono leggeri sentori di mela, miele, vaniglia.

Sapore: armonico con corpo ben evidenziato, rotondo, buona persistenza.

"I Palazzi" passato in piccole botti per qualche mese.

Produttore: Cantine Giorgio Lungarotti S.p.A., Torgiano (Pg).



Nome: Vino da tavola di Toscana.

Vitigno: Chardonnay 100%.

Zona: Vigna "Lastrico" in Seano-

Frazione di Carmignano.

Grado alcolico: 12,25.

Colore: giallo paglierino carico con riflessi verde chiaro.

Profumo: tipico, ricco, penetrante.

Sapore: pieno e vellutato evidentemente ricco di glicerina - persistente.

Produttore: Tenuta di Capezzana di Ugo Contini Bonacossi e C. S.a.S. - Carmignano (Fi).

*Una schiera di prestigiose
bottiglie di Chardonnay italiani
allineate sullo sfondo della
suggestiva "cattedrale" vinicola
ai Cà del Bosco, a Erbusco, in
Franciacorta. Nelle pagine che
seguono diamo una valutazione
organoleptica della produzione più
qualificata.*



GRAND GOURMIET

Rivista internazionale di alta cucina
Autunno 1988 — Numero ventitre

Chardonnay universale

di Giuseppe Martelli

