

prendere in considerazione i due uvaggi internazionalmente più conosciuti ed affermati e presentare al lettore le migliori interpretazioni che di ciascuno-offrono l'Italia, la Francia, la California.

GLI UVAGGI: Cabernet Sauvignon, Chardonnay.

LE INTERPRETAZIONI: Cabernet: *Solaia* Antinori Italia

*Chateau Margaux* Francia

*Martha's Vineyard* Heitz California.

Chardonnay:

*Cà del Bosco* Zanella Italia

*Le Montrachet* Marquise de Laguiche Francia

*Les Pierres* Sonoma Cutrer California.

L'analisi, sia per i Cabernet che per gli Chardonnay, è stata effettuata seguendo la medesima impostazione: in primo luogo vengono illustrate le caratteristiche e l'adattabilità generale del vitigno, quindi sono descritte le condizioni geoclimatiche e le prestazioni dei rispettivi vigneti di produzione, in chiusura l'esame dei vini e l'analisi organolettica comparata.

## CABERNET

### Caratteristiche ed adattabilità generale del vitigno

Il Cabernet Sauvignon proviene dalla Gironda francese, Bordeaux.

Il grappolo, blu scuro con sfumature violacee, è di media grandezza con polpa molto carnosa.

Il ciclo vegetativo della pianta si compie in un arco di tempo contenuto, causa un germogliamento leggermente tardivo ed una maturazione dell'uva che avviene nella seconda - terza epoca (20 Settembre / 10 Ottobre). Grazie a questa particolarità il Cabernet Sauvignon è al riparo dalle gelate primaverili e dalle piogge autunnali. È uva forte, resistente alle malattie ed alle muffe.

Si adatta a quasi tutti i terreni, ma preferisce quelli sassosi di collina, le argille, le rocce calcaree e le zone alluvionali delle pianure ghiaiose con scarsa vegetazione.

La resa al raccolto è relativamente bassa.

Vinificato in purezza o assemblato con il Cabernet Franc od altri uvaggi bordolesi, rende un vino di corpo, dal carattere aristocratico, con ottime capacità di invecchiamento.

### Condizioni geoclimatiche e prestazioni di rispettivi vigneti

*Vigna Solaia nel comune di San*

*Casciano Val di Pesa (Firenze) Italia*

Terreno sassoso, calcareo, galestroso. Superficie 20 ettari ad una altezza di 450 metri s.l.m. Dislivello del vigneto 70 metri. Esposizione Sud - Ovest. Età media delle viti in produzione, 14 anni. Densità di piante per ettaro, 4.000. In programma una modifica del tipo di allineamento che riproduca le condizioni più idonee al Cabernet per tipo di impianto e densità di viti per ettaro. Un alto numero di piante per ettaro costringe l'uva ad un continuo lavoro per ricavare il nutrimento e la linfa necessaria per una buona maturazione. La competizione tra grappoli porta alla sopravvivenza ed alla evoluzione solo degli esemplari migliori, che rivelano al raccolto sostanze ed estratti ad alta concentrazione. I vantaggi che derivano da questo fenomeno sono di due tipi: una migliore qualità del prodotto finito ed uno scarto indotto percentualmente minore. Resa utile al raccolto di 40 quintali per ettaro; resa uva in vino del 65%. Ottimo il drenaggio del terreno, che unitamente alla buona ventilazione della vigna non consente muffe o butriti. L'impianto è alto sui tralci per evitare un eccessivo surriscaldamento delle uve che potrebbe comportare ustioni del frutto. Il vigneto è dotato di un sistema di irrigazione a goccia per ottimizzare la qualità del raccolto anche in annate particolarmente siccitose. Il microclima della zona di produzione è di tipo mediterraneo con un valore annuo medio di temperatura di 14,2 gradi; precipitazioni annue medie di 808 millimetri.

*Vigneti Margaux nel comune di Margaux (Haut Medoc Gironde) Francia*

Terreno alluvionale: ghiaia della Garonna negli strati superficiali, argilla superiore di Saint Estephe in profondità; il suolo del vigneto è ricoperto di ghiaietto ciotoloso che forma delle creste (croupes). Estensione di 70 ettari circa ad un'altezza di 17 metri sul livello della Gironda in periodi di bassa marea. Esposizione Sud, Sud-Est. Vigne ultrasecolari e reinnesto rotativo. Età media delle viti in produzione, 20-25 anni. Densità di piante per ettaro,

8000. Resa utile al raccolto 35 quintali per unità di superficie; resa uva in vino dell'85%. La posizione topografica di questo gran cru, sulle creste dominanti la Gironda, facilita l'evacuazione delle acque di drenaggio; la permeabilità elevata del terreno e la radicazione profonda delle vecchie vigne consentono vendemmie di qualità sia in annate secche che piovose. Tipico allevamento bordolese di altezza media dal terreno di 50-60 centimetri. Il Medoc è attraversato dal 45° parallelo che segna l'equidistanza della regione dal polo e dall'equatore. L'equilibrio climatico che ne deriva è un ulteriore apporto alla ineguagliabile qualità dei vini di questa zona. Il microclima dei vigneti Margaux è di natura temperata oceanica, caratterizzato da valori termici miti e da una piovosità relativamente elevata: temperatura annua media di 12,5 gradi; precipitazioni annue medie di 900 millimetri.

*Vigna Martha's, Rutherford Bench, Oakville, Napa Valley (California) U.S.A.*

Il terreno della Napa Valley è di origine vulcanica e alluvionale; ha perciò un ottimo drenaggio che previene l'accumulo dei sali minerali, preservando le radici delle viti. In particolare, il suolo del Martha's Vineyard è di tipo limo-argilloso molto ben drenato. Si estende per 5 ettari in una posizione particolarmente felice che lo ha reso il cru più famoso di tutta la California: una pianura ai piedi della catena di colline che separa Napa da Sonoma. L'altezza s.l.m. è di 80 metri. La particolare esposizione, Nord-Est, consente in un irraggiamento concentrato nelle ore del mattino. L'età media delle viti in produzione è di 16 anni. Le 2500 piante per ettaro, allevate con un cordone bilaterale speronato, rendono al raccolto 95 quintali ettaro da destinare alla vinificazione; il 70% di questa quantità diventerà vino.

La baia di San Francisco a Sud e l'Oceano Pacifico a Nord regolano il clima nella Napa Valley, le temperature variano da relativamente fredde a sud a relativamente calde a nord, senza gradualità nel passaggio da una zona all'altra. Il microclima del vigneto è caratterizzato da primavere fresche e da estati con mattinate calde e soleggiate; mite anche l'inverno.

Vini a confronto  
tra vecchio  
e nuovo mondo

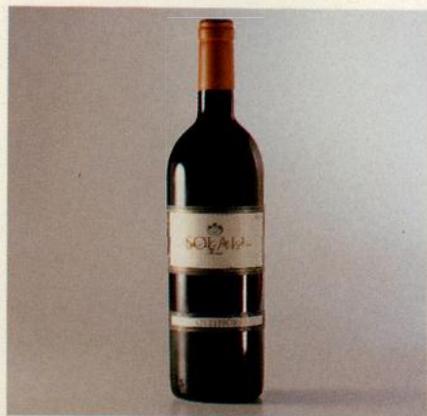
Nel bicchiere, dall'alto,  
i Cabernet: Chateau  
Margaux, Solaia,  
Martha's Vineyard.



Piccoli cumuli nuvolosi mossi dalle brezze oceaniche giungono sul vigneto nelle ore pomeridiane comportando un abbassamento sensibile della temperatura. L'escursione termica tra mattina e sera può raggiungere i 10 gradi. La temperatura annua media rilevata al suolo è di 14,5 gradi, le precipitazioni annue medie raggiungono i 606,2 millimetri concentrati per il 55% nei mesi di Dicembre, Gennaio e Febbraio.

## I vini

### Solaia Antinori Italia



Il Solaia nasce per caso nel 1978. Gli Antinori producono dal 1971 il famoso Tignanello, frutto di un assemblaggio di uve Sangiovese e Cabernet. La vendemmia di quell'anno si rivela abbondante oltre che ottima. Selezionato il Cabernet necessario per il blending del Tignanello si deve decidere la destinazione d'uso di quello eccedente: nasce il Solaia. Il vino, dopo la fermentazione alcolica a temperatura controllata (13-15 giorni), svolge senza problemi la malolattica. Gli assaggi successivi a questa stabiliscono quali le cuvees di Cabernet da destinare al Solaia e quali al Tignanello. Per il Solaia si predilige un Cabernet più grasso, più tipico, più "bordoleseggiante". L'invecchiamento avviene in barriques per 1/3 nuove, per 1/3 con un passaggio di vino, per 1/3 con due passaggi. Il legno, dalla tostatura leggera, ha diverse provenienze: francese per la maggior parte — Allier, Nevers, Tronçais —, sloveno in minima percentuale. Il rovere iugoslavo tende a prosciugare eccessivamente il Cabernet privandolo della grassa opulenza tipica del vitigno. La permanenza in carati è di 24 mesi al termine dei quali il vino viene imbottigliato.

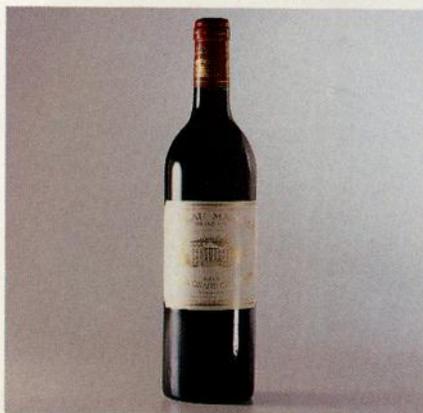
Unico tra i produttori italiani, Antinori usa protrarre il periodo di affinamento dei suoi grandi vini per due anni: si immette sul mercato un prodotto già sviluppato ed accessibile, in grado di soddisfare anche quei consumatori che usano degustare i vini non appena acquistati.

L'uvaggio del Solaia è Cabernet Sauvignon per l'85%, Cabernet Franc 15%. Il vino è stato prodotto nel 1978 (4.000 bottiglie); nel 1979 (14.000); nel 1982 (18.000); nel 1985 (30.000); nel 1986 (320 ettolitri).

Le prospettive future sono per una produzione annua media di 60.000 bottiglie di un vino che ha una longevità potenziale di oltre 10 anni: il 1978 degustato lo scorso Aprile è in splendida forma, ad uno o due anni dal suo picco.

Sentiamo il Marchese Piero: "I risultati confortevoli ottenuti dall'esperimento del 1978 ci hanno convinti ad insistere con la produzione del Solaia pur se non completamente in linea con la nostra filosofia produttiva generale, che predilige vini di ispirazione italiana, toscana in particolare". "Il Cabernet Sauvignon si è rivelato uva facile dal punto di vista viticolo ed enologico. Viticolo: buona ed in epoca giusta la maturazione di una pianta che, inserita nel contesto geoclimatico della vigna Solaia, cresce sana e vigorosa. Enologico: contenuto di polifenoli e tannini nobili elevato; la fermentazione malolattica è spontanea e naturale per l'equilibrio di PH e di acidità che tale uvaggio rivela".

### Chateau Margaux Francia

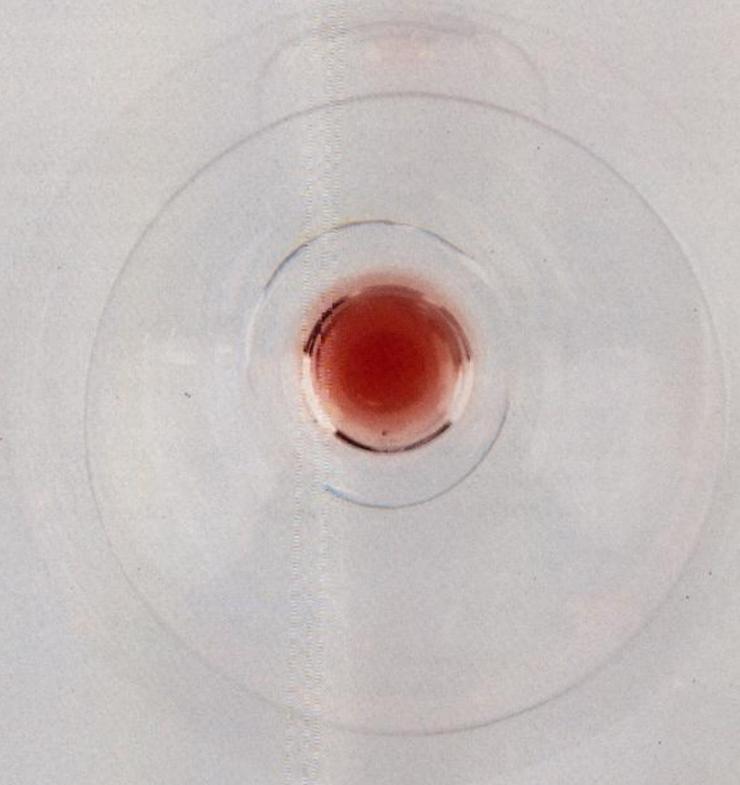
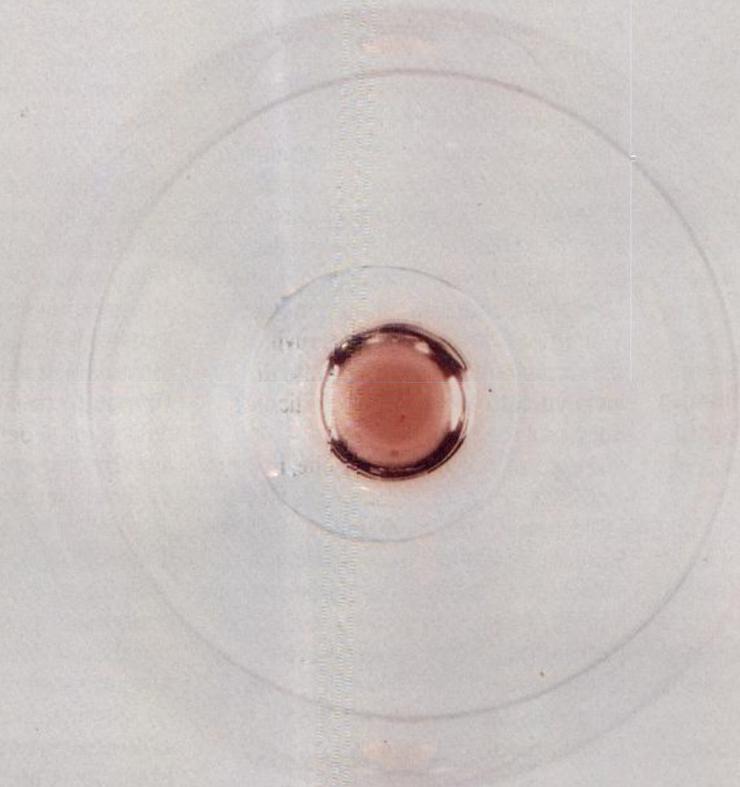
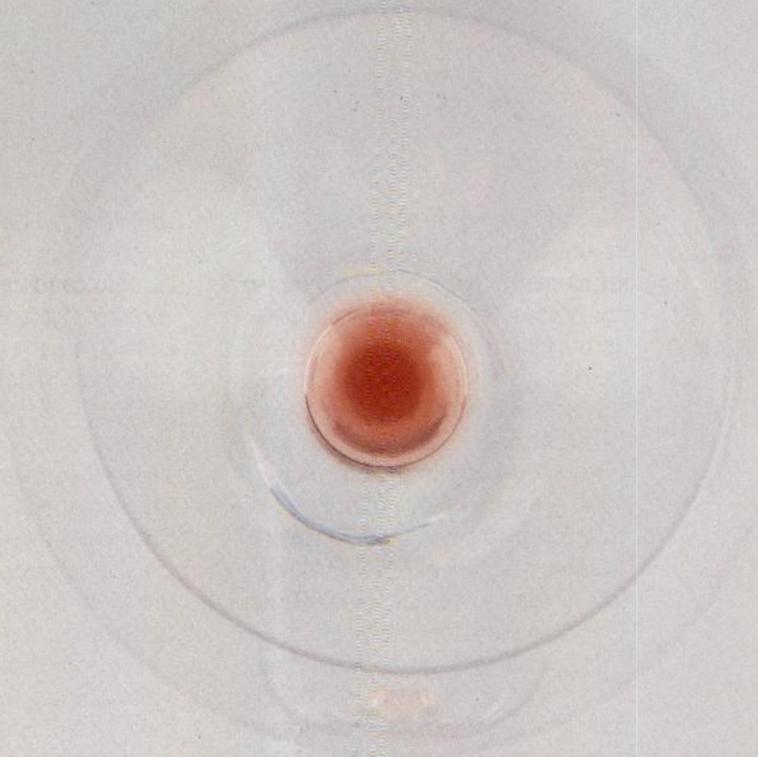


Difficile individuare il primo anno di produzione di questo eccezionale vino. Nel 1985 viene classificato come primo cru del Medoc, privilegio diviso con

soli altri tre grandi Chateau. La proprietà dei vigneti e del magnifico castello conosce nei secoli un gran numero di proprietari fino al 1977 quando il finanziere greco André Mentzelopoulos acquista la tenuta dalla famiglia Ginestet. Questi ultimi proprietari non erano ai livelli consueti: comincia la rifondazione. Sotto la direzione del mitico Emile Peynaud si provvede al reimpianto delle vigne più antiche. Per consentire la massima ossigenazione del suolo, durante i 5 anni che intercorrono tra lo scasso ed il reinnesto la terra non viene né coltivata né trattata con fertilizzanti. La potatura delle piante e la selezione al raccolto divengono rigorose. Sono destinati alla vinificazione soltanto i grappoli migliori per una resa per ettaro che raggiunge il valore più basso tra i premier cru del Medoc: fino a 28 quintali per ettaro. In cantina viene predisposto un impianto per la termoregolazione dei vasi vinari lignei di fermentazione che segnala con un allarme acustico il superamento della temperatura soglia di 28 gradi: l'intervento per il raffreddamento del mosto non è automatico, spetta a Peynaud, che nel decidere tiene conto della qualità della vendemmia. La fermentazione alcolica si svolge mediamente in 8 giorni; è seguita da un periodo di 12 giorni (cuvaison) durante il quale il vino staziona nei tini di legno per svolgere completamente la fermentazione e per una totale estrazione del colore e degli aromi. Nei due mesi seguenti avviene la malolattica. L'assemblaggio definitivo delle diverse uve che compongono il Margaux (Cabernet Sauvignon 85%, Cabernet Franc 5%, Merlot 10%) si effettua a Marzo, contemporaneamente alla scelta delle migliori cuvees da destinare al grande vino. Le cuvees scartate sono destinate alla produzione del Pavillon Rouge, etichetta di minor pregio del castello. Il vino è pronto per il legno dell'invecchiamento. Rimarrà due anni in barriques nuove di rovere del Massiccio Centrale francese. Dopo l'imbottigliamento il vino si affina per 12 mesi nelle cantine del castello. La produzione annua media di Chateau Margaux è di 250.000 bottiglie.

Vini a confronto  
tra vecchio  
e nuovo mondo

Quando ormai sul fondo del bicchiere non sono rimaste che poche gocce, ecco emergere con evidenza le differenze cromatiche dei vini.



## Martha's Vineyard Heitz Cellars California



Joe Heitz, 68 anni, è uno dei padri dell'enologia californiana moderna. Primo laureato in enologia della University of California di Davis, impianta la propria azienda senza fondi e senza finanziamenti, sostenuto solo dalla propria cultura e dalla esperienza acquisita in una vita dedicata al vino: comincia nel 1940 lavorando presso diverse cantine, decisivi i 7 anni trascorsi accanto ad André Tchelistcheff a Beaulieu Vineyard. Dice di lui il guru del vino californiano: "Joe Heitz è il migliore: talento, conoscenza, professionalità raramente si accompagnano a spirito imprenditoriale e capacità innovative... raramente, non mai".

Data l'assenza di capitali, Heitz acquistava le uve e il vino per poi etichettarlo in proprio. Questa attività, simile a quella dei negociant della Borgogna, gli consentì di ottenere degli utili che venivano man mano investiti in vigneti ed in strutture di cantina. Heitz possiede oggi 50 ettari di terreno vitato, una moderna cantina dotata delle più avanzate tecnologie ed una splendida casa immersa nel verde della tenuta.

La conduzione dell'azienda è rimasta familiare, collaborando nell'impresa del padre i tre figli, tutti impegnati nell'attività produttiva. Heitz vinifica solo quasi esclusivamente uve di proprietà: l'eccezione è riservata al leggendario cru Martha's Vineyard ed al vigneto Bella Oaks che non appartengono alla famiglia Heitz. Il vino svolge la fermentazione in 15 giorni in vasche di acciaio inox termoregolate. Dopo la malolattica entra in tini di rovere americano (Quercus Alba) ove rimane 18 mesi. A questo primo periodo di

invecchiamento in vasi vinari tradizionali segue una fase di elevazione ulteriore in barriques di legno francese: 24 mesi la durata. Imbottigliato in Aprile o Luglio del quarto anno successivo alla vendemmia, il vino si affina in vetro per un anno prima di essere messo in commercio. Il primo anno di produzione di questo 100% Cabernet Sauvignon fu il 1966. La produzione annua media di Martha's Vineyard è di 45.000 bottiglie importate e distribuite in Italia dalla Gaja Distribuzione di Angelo Gaja, Via Torino 36/b Barbaresco Cuneo.

### Esame organologico comparato

Il millesimo degustato è lo stesso per i tre vini: il 1982. Degustazione effettuata il 20/3/88.

Ottima annata in Toscana, eccezionale per i Bordeaux (secondo alcuni l'annata del secolo per i grandi Chateau), eccellente anche per la Napa Valley Californiana.

Il Solaia 1982 è vino di eccezionale finezza e classe. Di un bel colore rosso risulta all'olfatto di bouquet ampio e composito. Al gusto la nota erbacea di Cabernet supporta e caratterizza la morbidezza del suo sapore.

Lievemente chiuso.

Lo Chateau Margaux 1982 mostra subito uno splendido ed intenso rosso rubino. L'aroma è seducente per l'intensità e l'ampiezza dei profumi che vi cogli. Il sapore è ricco, consistente, assolutamente bilanciato. Il Martha's Vineyard 1982 colpisce per la profondità del suo rosso che ha sfumature violacee. Il naso ha note di eucalipto, tabacco e cassis. Il sapore forte e tannico rivela la vigoria, la razza, il carattere del Cabernet.

Il Solaia spicca sugli altri per la sua compostezza che ne fa un vino elegante dalla personalità ben definita; il Margaux, sorprendentemente, è il più aperto e sviluppato dei tre, impressiona per la persistenza e la fragranza degli aromi avvertiti in bocca dopo l'assaggio; il Martha's Vineyard ha la forza potente e la struttura tipica del vino californiano, stupisce per l'equilibrio e la fusione del sapore del legno nel complesso del gusto.

### CHARDONNAY

#### Caratteristiche ed adattabilità generale del vitigno

Lo Chardonnay è uva proveniente

dalla Borgogna Francese. È il più nobile uvaggio bianco della zona, quello che dà i vini più famosi del mondo. Il grappolo, di grandezza medio piccola, ha forma leggermente allungata con acini non molto compatti che permettono una migliore circolazione di aria attraverso i grappoli, con la riduzione di rischi di muffe o butriti. Il colore nella prima fase vegetativa è giallo verdognolo, si tinge di tabacco muschiato nell'epoca del raccolto. Di buon vigore, resiste bene ai freddi dell'inverno. Il ciclo vitale è piuttosto lento sia riguardo l'allegagione, sia nella maturazione che avviene nella terza epoca — ultimi di Settembre, primi di Ottobre —. Il rendimento del vitigno non è molto elevato in termini quantitativi. Preferisce i terreni magri, calcarei e rocciosi di ventilati pendii collinari. Messo a dimora in terreni umidi e molto fertili dà risultati negativi. A volte viene chiamato Pinot Chardonnay: è un errore in quanto tale uvaggio non esiste. Vinificato in purezza con la tecnica tipica della Borgogna rende un vino importante, dotato di una struttura esclusiva che gli permette, unico tra i vini bianchi, un lungo e proficuo invecchiamento.

### Condizioni geoclimatiche e prestazioni di rispettivi vigneti

#### Vigneti Cà del Bosco nel comune di Erbusco (Bergamo) Italia

Non è ancora stato isolato un cru la cui produzione possa essere vinificata in purezza, si ricorre pertanto temporaneamente ad uve provenienti da vari vigneti tutti situati nel comune di Erbusco. La superficie complessiva di queste parcelle è di 2,5 ettari.

L'esposizione a mezzogiorno e l'altezza media s.l.m. di 300 metri garantiscono un raccolto di qualità superiore. Il terreno morenico, originato da un accumulo di materiale roccioso disgregato da un ghiacciaio, ha un alto tasso calcareo. Questa particolare composizione del suolo si riverbera nel prodotto finito che presenta valori medi di PH — 3,30 circa — più bassi di quelli dei vini della Borgogna e della California. Tale circostanza determina una maggiore longevità potenziale di questo Chardonnay rispetto agli altri. Ottimo il drenaggio, bastano due o tre ore per asciugare il terreno e rendere possibile l'ingresso in vigna persino al trattore:

ciò dimostra che anche gli strati più profondi non trattengono l'acqua. Il tipo di allevamento è al momento promiscuo, alcune vigne presentano un impianto Guyot con 8.400-9.000 ceppi per ettaro; le altre un impianto Sylvoz con una minore densità di piante per unità di superficie. L'età media delle viti in produzione è rispettivamente di 5 e di 15 anni. I programmi produttivi aziendali prevedono un processo di sostituzione graduale ma totale del vecchio Sylvoz con il Guyot, sistema che assicura un prodotto qualitativamente superiore. Le previsioni di Zanella indicano il 1988 come prima annata realizzata interamente con uve provenienti da vigneti a sesto molto serrato. La resa al raccolto varia secondo l'andamento climatico dell'annata: dagli 80 quintali delle vendemmie meno felici ai 100 di quelle eccezionali. La selezione operata in vigna durante la vendemmia, gli scarti e le perdite fisiologiche inerenti alla vinificazione e all'invecchiamento fanno sì che soltanto il 55-60% dell'uva raccolta si trasformi in vino. La zona di produzione, la Franciacorta, è caratterizzata da un microclima temperato con valore annuo medio della temperatura di 11,5 gradi, precipitazioni annue medie circa 600 millimetri.

*Vigna Le Montrachet nel comune di Puligny Montrachet (Cote d'Or) Francia*

Terreno povero e roccioso di costituzione complessa, soprattutto calcarea. Superficie 2,06 ettari ad una altezza di 300 metri s.l.m. Vigna collinare in lieve pendenza. La luce ed il soleggiamento sono fattori determinanti per la qualità del raccolto: la posizione topografica del vigneto — 47° di latitudine — e l'esposizione a sud fanno sì che le piante durante la stagione della maturazione ricevano il sole dall'alba al crepuscolo. In Borgogna il numero di ore complessive di irraggiamento è superiore a quello della zona di Bordeaux. Età media delle viti 18 anni. Densità di 4.000 piante per ettaro posizionate ad un metro di distanza l'una dall'altra per evitare zone d'ombra. Resa utile al raccolto di 30 quintali per ettaro. Resa uva in vino del 95%. Perfetto il drenaggio del terreno. Il sistema di allevamento è il Guyot che produce pochi grappoli per

ogni pianta. I filari sono bassi (taille gujot), molto vicini al terreno per sfruttare a pieno l'effetto termico che il suolo esplica nei confronti delle piante. Le temperature minime notturne dei mesi primaverili potrebbero compromettere le piante nel periodo più delicato del ciclo vegetativo. Il microclima è temperato continentale oceanico, Gennaio il mese più freddo, Settembre il mese decisivo per la qualità della vendemmia; valore annuo medio della temperatura 10,6 gradi, precipitazioni annue medie 596 millimetri.

*Vigna Les Pierres, Los Carneros, nella Contea di Sonoma, California U.S.A.*

Strati di argilla mista a ghiaia in superficie, strati di argilla sabbiosa in profondità. Sottosuolo perfettamente drenato. La superficie della vigna Les Pierres è di 6 ettari, l'altezza sul livello del mare è di 45 metri. Il cru è esposto ad Est con una pendenza media del 3,5%. L'età media delle viti in produzione è di 10 anni. Le 2.800 piante per ettaro rendono ognuna 3,3 kg. di uva: la resa al raccolto è di circa 93 quintali per ettaro con una resa in vino del 67%.

Il tipo di allevamento è un cordone speronato bilaterale basso a potatura molto corta. La zona di produzione, Carneros, comprende le estremità meridionali della Napa Valley e della Sonoma Country; il clima è caratterizzato da primavera molto ventilate ed estati fresche a causa delle correnti fredde del Pacifico che attraverso la baia di San Francisco lambiscono la regione; valore annuo medio di temperatura di 12,9 gradi; precipitazioni annue medie 585,7 millimetri.

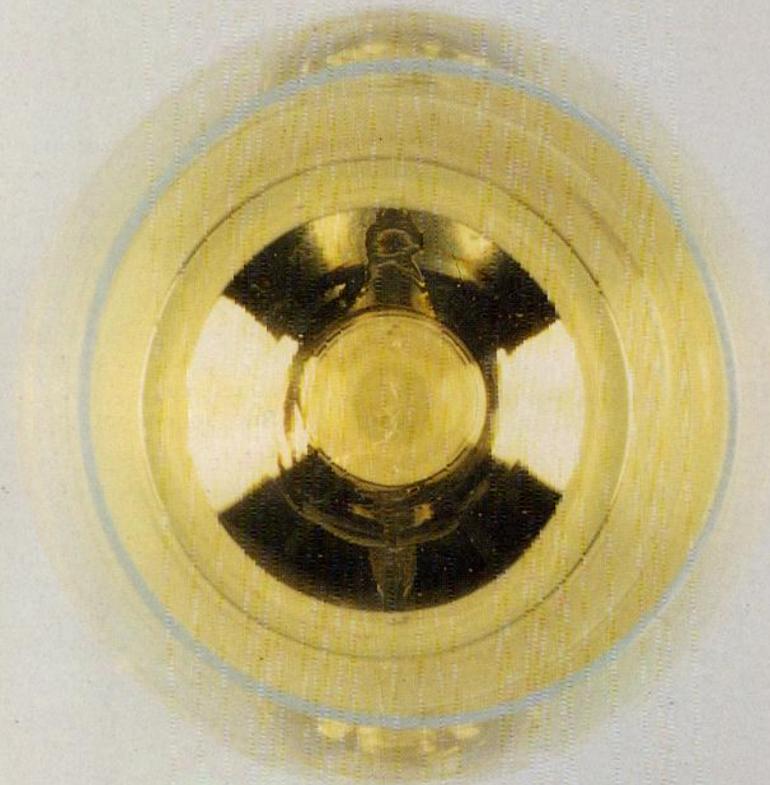
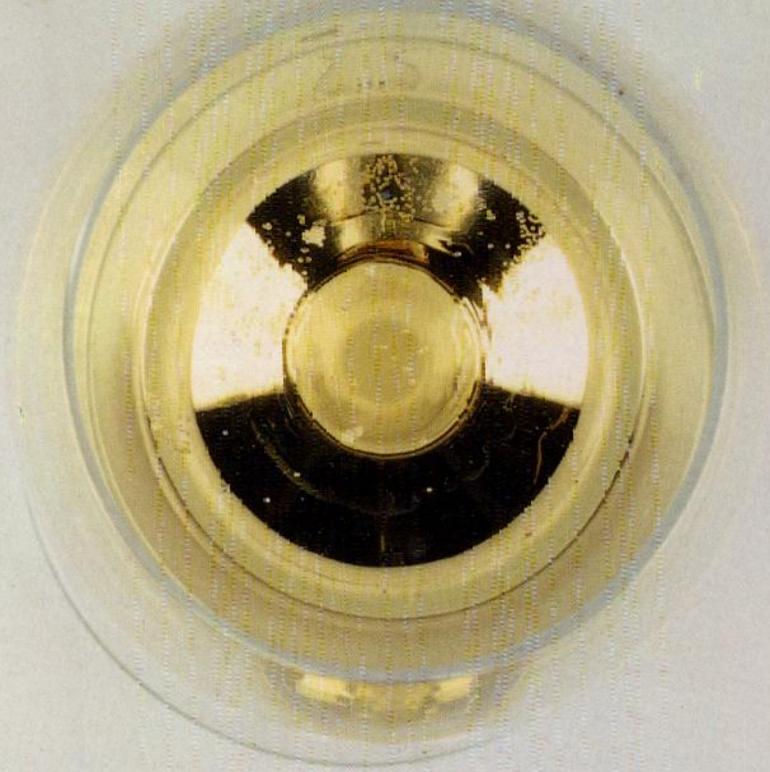
**I vini**

*Cà del Bosco Chardonnay Italia*

Lo Chardonnay Cà del Bosco nasce nel 1983. Maurizio Zanella intorno ai primi degli anni 80 stabilisce un programma operativo per la realizzazione di alcuni nuovi vini. La tipologia compositiva e realizzativa è di ispirazione francese: un uvaggio bordolese, uno Chardonnay, un Pinot Nero, tutti ottenuti con metodi di vinificazione e invecchiamento simili a quelli perfezionati dai viticoltori d'oltralpe. L'originalità del progetto risiede nel fatto che nessuna azienda italiana offre una gamma di prodotti analoga. Maurizio Zanella 1981; Chardonnay Cà del Bosco 1983, Pinero 1984, i nomi e le prime annate dei vini che hanno visto la luce in questi anni.

Il mosto di Chardonnay Cà del Bosco entra tutto insieme in vasche di acciaio inox subito dopo la pigiatura dell'uva che avviene con presse pneumatiche. Al primissimo movimento fermentativo viene immesso nelle barriques. L'alternativa costituita da tante fermentazioni quante le barriques è più sconsigliata: si corre il rischio del mancato avvio della reazione chimica in certe botticelle, fenomeno che richiederebbe in quei carati l'inoculamento di lieviti in modo da indurre il processo non spontaneamente avviatosi. La fermentazione alcolica si compie quindi quasi completamente nel rovere nuovo delle piccole botti, la sua durata dipende dalla qualità della vendemmia. Le annate migliori recano uve ad alto contenuto zuccherino che impegnano un tempo maggiore a trasformarsi in alcol. Così la alcolica avviene in 5-15 giorni secondo annata. La proporzionalità diretta caratterizza anche il rapporto tra qualità del millesimo e durata della fermentazione malolattica. Da 10 a 20 giorni il periodo interessato. La provenienza del legno dei carati è il Massiccio Centrale Francese, le varietà del rovere sono Allier, Nevers, Tronçais che Zanella preferisce di media tostatura. Il vino rimane in barrique dai 6 ai 9 mesi anche qui secondo vendemmia: 8 mesi circa nel 1983; 6 l'84; 9 l'85; di nuovo 8 per l'86; 7 mesi il 1987. Possibile in questo periodo variare le condizioni di temperatura ed il tasso relativo di umidità percentuale di cantina, uniformandoli a quelli ritenuti più idonei per lo stadio evolutivo attraversato dal vino in maturazione.





Opzione resa possibile da un moderno impianto di termoregolazione installato nei locali adibiti all'invecchiamento dei vini. L'esiguità della produzione ha consigliato di non provvedere prima dell'imbottigliamento alla filtrazione sterile: ne potrebbe conseguire una impalpabile velatura del vino, peraltro irrilevante ai fini della qualità del prodotto. L'affinamento di dodici mesi nelle cantine dell'azienda costituisce per lo Chardonnay Cà del Bosco l'inizio della maturazione a velocità differenziata che il vetro assicura ai grandi vini. Questo periodo a seconda della pazienza — perché no della cultura — del consumatore potrà essere protratto con crescente beneficio fino ai 15 anni dopo la vendemmia. Come già segnalato in precedenza, la prima annata di produzione fu il 1983 con 2.062 bottiglie, poi le altre con produzione in aumento: 6.829 bottiglie nel 1984, 6.688 nel 1985, 8.795 nel 1986. L'aumento della produzione è da collegare al processo di graduale conversione del sistema di allevamento tuttora in corso: le prime tre annate di produzione sono state realizzate interamente con uva da Sylvot a densità normale; il 1986 ed il 1987 sono per metà da Sylvot e per metà da Guyot ad alta densità di piante per ettaro, sistema di impianto che dal 1988 recherà in esclusiva le uve destinate alla vinificazione.

*Le Montrachet Marquis de Laguiche  
Francia*



Il primo anno di produzione di questo fuoriclasse fu il 1947. A curarne la realizzazione con le attuali tecniche provvede nel 1976 Robert Drouhin, membro della omonima famiglia dei famosi negociants di Borgogna. Le bottiglie che possono fregiarsi in

etichetta della sola dizione Montrachet (non preceduta dai prefissi Puligny Chassagne Batard o Chevalier) sono esclusivamente quelle ottenute da uve allevate da una zona di produzione che ha una estensione globale di 8,29 ettari divisi tra i 14 produttori. Essere proprietari 2,06 ettari significa rappresentare il 25% della produzione mondiale dei Montrachet. Il detentore di una così importante particella è in grado di operare una selezione delle uve da destinare alla vinificazione: la quantità di grappoli disponibili consente l'eliminazione di quelli in non perfette condizioni.

Il vino svolge la fermentazione alcolica in piccole botti di rovere — piaces — situate nella nuova cantina completata nel 1981. La fermentazione avviene in ambienti con temperatura mantenuta sui 22 gradi, dura 8-10 giorni. Sempre negli stessi locali, ma ad una temperatura superiore, ha luogo la malolattica al termine della quale il vino viene trasferito nella cantina medioevale sita al centro del paese di Beaune.

Le pieces di rovere delle montagne francesi eleveranno i 228 litri di Chardonnay di cui sono capaci in 8-10 mesi.

Nei locali di questa cantina il vino ritrova nuovamente bassi valori termici che agevolano il deposito dei sedimenti sul fondo delle botticelle. I travasi per l'eliminazione avvengono una volta in inverno ed una volta in primavera. Prima di essere imbottigliato il Montrachet viene filtrato e chiarificato con gelatina. In alcuni anni l'imbottigliamento è preceduto da un'ulteriore selezione, ciò avviene quando alcune pieces non raggiungono lo standard qualitativo richiesto da Drouhin. Nel 1980 il 25% della produzione fu venduto come Montrachet, non come Marquis de Laguiche.

Nel 1975 l'intera produzione fu ceduta. L'affinamento in bottiglia si protrae per 15 mesi nella cantina del negociants.

Robert Drouhin suggerisce ai consumatori di non effettuare la degustazione del vino subito dopo l'acquisto. Il Montrachet Marquis de Laguiche è vino dalla grande longevità potenziale: si sviluppa in ascesa negli anni successivi la vendemmia fino a raggiungere il suo picco nella seconda decade successiva al raccolto.

La produzione annua media è di 650 casse (7.800 bottiglie).

Il vino è importato e distribuito in Italia da Ercole Brovelli, via Tantardini 15, Milano.

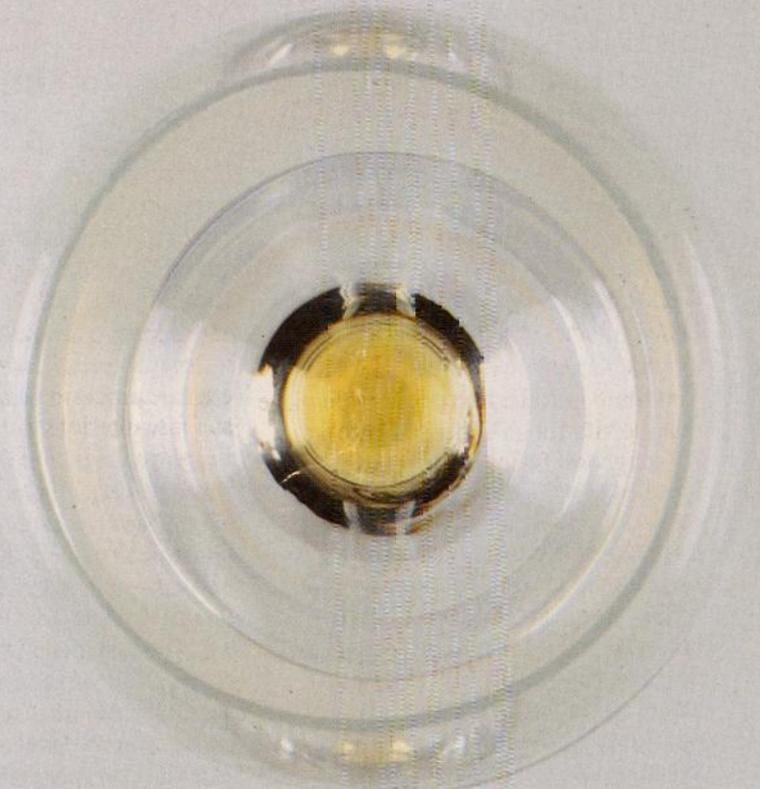
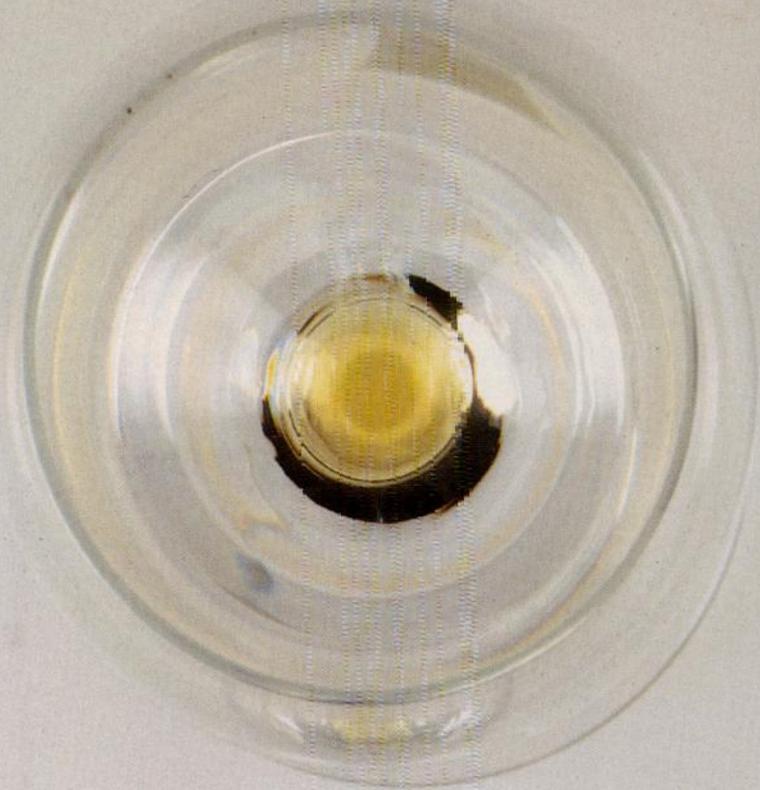
*Sonoma Cutrer Les Pierres Vineyard  
California*



Questa azienda agricola produce solo ed esclusivamente Chardonnay ed è stata creata con l'obiettivo dichiarato di produrne di grandissimi. Tre le etichette che corrispondono ad altrettanti cru: Les Pierres, austero inarrivabile; Russian River Ranches, fresco e fruttato; Cutrer, la via di mezzo. La proprietà di due vigneti è di Brice Jones; enotecnico e vero artefice di questi capolavori è William Bonetti, allievo della scuola di Conegliano. Bonetti realizzò per la mitica cantina californiana Charles Krug una spettacolare serie di Chardonnay tra il 1963 ed il 1969. Dal 1981, primo anno di produzione degli Chardonnay Sonoma Cutrer, lavora in proprio per questa azienda di cui è vicepresidente. Secondo Bonetti il principale nemico nella vinificazione delle uve bianche è l'ossidazione: gli esperimenti e le tecniche innovative introdotte nella sua cantina sono volte a ridurre al minimo la possibilità che tale reazione chimica si verifichi. Per questo subito dopo la vendemmia l'uva viene raffreddata e portata ad una temperatura di 7-8 gradi. Segue una premitura soffice dalla quale si estrae un mosto quasi limpido che viene posto direttamente in nuove barriques francesi — Allier e Limousine la provenienza del legno — per l'avvio della fermentazione che si svolge in locali refrigerati con valori termici di 13-14 gradi. La malolattica segue l'alcolica ed il vino con il nuovo anno è pronto ad iniziare nelle stesse

Vini a confronto  
tra vecchio  
e nuovo mondo

Sono ora protagonisti gli Chardonnay. Dall'alto, il francese Le Montrachet, l'italiano Cà del Bosco e il californiano Les Pierres.



barriques il periodo di elevazione. Dopo 4-6 mesi lo Chardonnay Les Pierres viene imbottigliato con l'ausilio di una tecnologia particolare messa a punto da Bonetti: il vino viene trasferito fuori dalle barriques per mezzo di gas inerte. Si annulla in questo modo il contatto con l'aria eliminando i rischi di una ossidazione dello Chardonnay. L'affinamento che avviene nelle cantine dell'azienda si protrae per 6 mesi, quindi la messa in vendita.

La produzione annua media è di 50.000 bottiglie, la prima annata di produzione del Les Pierres è stata il 1981. Il vino è importato e distribuito in Italia dalla Gaja Distribuzione di Angelo Gaja, Via Torino 36/b Barbaresco, Cuneo.

#### Esame organolettico comparato

Il millesimo prescelto è stato il 1983; la degustazione è avvenuta il 25/3/88.

Il 1983 è stato per la Franciacorta un'annata particolarmente felice. La vendemmia grazie alle buone condizioni climatiche fu effettuata nei primi giorni di un caldissimo ottobre; in Borgogna questo millesimo, considerato tra i migliori dell'ultimo decennio, ha recato vini eccellenti adatti al lungo invecchiamento; gli esperti californiani attribuiscono agli Chardonnay 1983 della Sonoma Valley "outstanding prospects" — prospettive da fuoriclasse — per l'andamento climatico molto favorevole della stagione.

Il Ca' del Bosco 1983, dal giallo oro piuttosto carico, offre nette al naso l'uva matura, la nocciola tostata ed il tabacco.

Il sapore è importante, si avverte il legno a supporto del frutto che è ricco e maestoso. Vino di immediata ed eccezionale piacevolezza.

Il Montrachet Marquis de Laguiche 1983 è di colore ambrato limpido ma profondo. Lo straordinario bouquet è fragranza complessa e composita: fruttato, miele, mandorle. L'eleganza, il nerbo, la stoffa, il carattere e la razza convergono e si fondono in un gusto unico, capace di contenere armoniosamente questi elementi.

Il Sonoma Cutrer Les Pierres Vineyard 1983 offre alla vista un giallo intenso mosso da riflessi dorati. Il profumo è molto fine ed elegante con note di vaniglia e di altre spezie. Il saporeuntuoso è ricco e continuo dal

notevole grado alcolico.

Il Ca' del Bosco 1983 esprime appieno le sue doti di eleganza; rispetto agli altri mostra una maggiore compostezza ed un maggiore equilibrio nelle successive fasi degustative.

Il colore ambrato del Montrachet 1983 è di un tale vigore che fa pensare che questo vino tragga dal sole maggiore vantaggio degli altri; colpisce per la concentrazione e per la densità del liquido, fenomeno che comporta prima, durante e dopo la consumazione, percezioni e stimoli molto intensi e persistenti.

Il Sonoma Cutrer 1983 testimonia come l'enologia californiana abbia mutato i propri orientamenti. Da vini che mancavano esageratamente la presenza del legno, a vini armoniosi che rivelano il frutto con una struttura ed una potenza del tutto personali, atte a renderli straordinari.

Giunti al termine del confronto è interessante svolgere una conclusiva considerazione: nella realizzazione dei vini presentati vi è un denominatore comune ricorrente: l'impegno delle barriques nel processo di invecchiamento. Tale fenomeno ha suscitato in Italia non poche polemiche dando vita tra gli addetti ai lavori a due opposte fazioni: barriques sì, barriques no. A mio avviso entrambe le posizioni presentano pro e contro. Al di fuori di esse il fatto che diversi produttori e/o giornalisti si schierino irreversibilmente per l'una o l'altra tesi, adducendo gli svantaggi presentati dalla soluzione alternativa come motivazione esclusiva della propria scelta. Di qui la mancanza di elasticità mentale ed operativa necessaria, per articolare una posizione pratica che consenta di giungere a prodotti di qualità superiore. Per ottenere ciò basterebbe semplificare la questione ponendola nei seguenti termini: data la variabile fondamentale: **qualità assoluta del prodotto**, determino la tecnica di invecchiamento che, compatibilmente con i mezzi tecnologici a disposizione, comporta i risultati migliori.

La variabile viene considerata come obiettivo da realizzare; il livello di conseguimento dipende dagli strumenti disponibili. La scelta di una data tecnica di invecchiamento diviene mezzo da modulare per raggiungere l'obiettivo finale: massimizzare la

qualità del vino.

Rendo pratico il ragionamento.

Prima di commercializzare un prodotto occorre procedere ad una fase sperimentale nella quale sottoporre il vino a processi di maturazione diversificati ma concomitanti. Mi spiego.

Al termine della fermentazione il vino di una stessa vigna della stessa annata, viene messo in parte in barrique, in parte in botte tradizionale.

Conclusi, nell'osservanza dei rispettivi metodi e tempi tecnici, i processi di invecchiamento — affinamento incluso —, si procede ad una degustazione comparativa rigorosamente cieca dei due prodotti.

La valutazione che ne segue sarà relativa alla qualità definitiva del vino nelle due versioni. A questo punto propendere per l'uno o per l'altro metodo di elevazione è finalmente determinato da motivi sostanziali.

Il procedimento ora descritto appare in Italia felicemente avviato: i nostri produttori iniziano a cogliere i risultati della fase sperimentale: si moltiplicano le proposte di vini nuovi ottenuti da Cabernet e Chardonnay elevati in barrique. Quello che spero vivamente è che tale processo venga realizzato nella sua fase ulteriore: occorre ampliare l'oggetto dello sperimentare non limitandosi ai soli uvaggi internazionali. Le esperienze e le conoscenze maturate dall'applicazione di questa tecnica di invecchiamento a vitigni esteri, devono essere trasferiti dai produttori alla vinificazione di uve indigene per la valorizzazione del nostro patrimonio varietale. Se poi la barrique non si rivelerà adatta a certi vitigni, la sperimentazione avrà avuto come risultato una maggiore attenzione riposta nella vinificazione. Sono convinto che gli stessi risultati, inimmaginabili appena qualche anno fa, ottenuti vinificando ed elevando con rigore e metodo Cabernet e Chardonnay siano raggiungibili con qualsiasi altro uvaggio. Basterà adottare anche per questi le medesime cure riposte nella vinificazione dei primi. È indubbio comunque che l'esistenza del fenomeno barrique abbia stimolato il settore contribuendo a colmare il gap tecnologico e qualitativo che ci separava dai cugini francesi. Prova ne sia che senza di esso questo articolo non si sarebbe potuto realizzare.



Si è conclusa la degustazione. I bicchieri utilizzati per la realizzazione di questo servizio fotografico sono stati forniti da Beretta di Angelo Perego, Milano.

Dalla carta da lettere  
al mobile, dalla  
composizione plastica  
all'etichetta: ogni oggetto  
progettato da Silvio Coppola  
ha in sé non solo  
la creatività, la genialità  
dell'azione, ma unisce a ciò  
una ricerca assidua, in grado  
di renderla motivata,  
limpida, trasparente.

## Le forme di Silvio Coppola

Tutta l'attività di Silvio Coppola architetto designer e grafico ha una base di razionalità spiccata e costante, che non basta però a spiegare compiutamente il carattere e la fisionomia delle forme che egli ha progettato ed elaborato nei diversi campi e settori produttivi. Voglio dire che occorre valutare anche l'apporto di una fantasia assai fertile d'idee e di spunti per così dire "improvvisi", di intuizioni e d'invenzioni molto spesso inattese. Il processo progettuale è comunque, solitamente, molto lento e meditato, e quelle prime intuizioni e idee vengono sistematicamente sottoposte al vaglio di controlli

Di produzione Alessi,  
sono ritratti un  
portafrutta (al centro) e  
quattro vassoi firmati  
Coppola.

sperimentali rigorosi e inflessibili, e cioè, in pratica, riversate nel dominio della ragione. In realtà, tra gli impulsi d'una gestualità sempre viva e risorgente, non accettata però come bastevole e risolutiva quanto meno sul piano della poetica, e l'abito irrinunciabile a radicare la forma su griglie e moduli proporzionali anche d'ascendenza classica, si stabilisce una piena continuità dialettica, e in definitiva l'autore punta alla sintesi. Per Coppola, la creatività consiste non solo, dunque, nella genialità dell'intuizione, ma nella capacità di epurarla, di renderla limpida, trasparente, motivata. Il nucleo genetico di una forma *non* è ancora *la* forma, pur potendo contenere dati e presupposti irremovibili, quale ad esempio la proprietà strutturale in rapporto a una certa materia. Soltanto la ricerca fornirà al progettista — a lui — la sicurezza di essere nel giusto e nel vero, una volta esperita una vasta gamma di soluzioni da cui, per

comparazione, scaturiranno le certezze finali. L'archivio che ha lasciato documenta quanto indefettibile fosse la sua fede nella metodologia di cui si è detto, alla quale era ispirato anche il suo insegnamento nella scuola; e come, nella prassi operativa, non esistessero deroghe a quei principi, né concessioni ad estemporaneità, per brillanti e intelligenti che potessero sembrare subito i risultati.

Anche se questo testo non ha ambizione monografica, mi è sembrato utile fornire qualche ragguaglio generale su un autore che per particolari ragioni, e nonostante la qualità e la quantità delle opere, è assai poco noto perfino agli specialisti. Si può dire che non vi sia "genere" d'espressione visiva da lui trascurato, a prescindere dalle occasioni della committenza. La inabitualità dell'impegno gli era di stimolo, purché gli fosse dato di muoversi a suo agio, senza limiti di tempo né d'azione. La sua curiosità "esplorativa" non

di Pier Carlo Santini

## Calda dorata felicità

farinoso (ed è soffice e fine), oppure dal granturco "vitreo" (ed è più ruvida, più consistente: è detta anche polenta bergamasca e ancor oggi in questa zona, a Mapello per esempio, si trovano aziende che usano come nel passato la macina di pietra, cosicché la farina alla fine è assai più granulosa e più adatta a certe preparazioni). Per fare la polenta occorrono un paiolo di rame non stagnato, un bastone di legno e tanta pazienza ("a fà la polenta ghe voeur l'oli de gombed" si dice a Milano). Si versa la farina molto lentamente "a pioggia" nell'acqua salata in ebollizione, in modo che non si formino grumi e si

prosegue mescolando pressoché in continuazione (secondo taluni sempre nello stesso senso, a pena di una polenta meno buona). Dopo circa 45 minuti la polenta si può considerare pronta, ma è consigliabile proseguire per una mezz'ora la cottura, risulterà più digeribile e, in breve, migliore. Dopo di che la si serve, fumante, su un tagliere di legno e la si taglia con un coltello, sempre di legno, o col classico filo. Certo, avendo poco tempo a disposizione e non volendo comunque rinunciare alla polenta, si può usare la pentola a pressione o il comodo paiolo elettrico, una "diavoleria", in realtà piuttosto semplice, degli ultimi anni. Il

risultato è buono anche così. E tuttavia tornano in mente le parole piene di poesia di Luigi Carnacina: «Ci vuole il paiolo, per fare la polenta. Il placido, casalingo, rasserenante paiolo di rame... che per essere in regola con la tradizione, non deve essere stagnato. Si possono adoperare altre pentole, certo, e si possono avere anche senza il paiolo delle polente magnifiche. Ma solo l'incontro del camino, con le sue pareti scure di fuliggine, e la fiamma di legni odorosi che si alza e scoppietta, e i riflessi brillanti del paiolo, e la cascata d'oro della farina gialla, sul borbottio dell'acqua, solo questo è la felicità della polenta».



### A Bergamo, come sul mare

Sono passati oltre vent'anni da quando una giovane coppia di belle speranze, Vittorio e Bruna Cerea, rilevò a Bergamo un piccolo locale in stato quasi fallimentare. Lo ristrutturarono, lo ingrandirono, lo resero famoso. Ma soprattutto l'hanno portato avanti con amore, lo stesso che si respira nella grande famiglia che nel frattempo i coniugi Cerea hanno formato. Sono tutti qui, insieme, a lavorare. C'è anzitutto Enrico, il più grande, 24 anni, simpatico (non per niente ha preso dai genitori) e bravissimo: ha studiato in Svizzera (a Lucerna, il

corso sulla pralinerie), col sommo Roger Vergé a Mougins, con Jacques Cagnat a Parigi, con Heinz Winkler a Monaco e sta per iniziare uno stage di un paio di mesi con Alain Seilhac al Le Cirque di New York (e scusate se è poco!). Poi ci sono Francesco, che sta in sala con babbo Vittorio e che è abile sommelier; Barbara, 19 anni, Roberto 15, Rossella 13, quando non devono studiare sono qui, al ristorante, per seguire, imparare, capire. La specialità da "Vittorio" è il pesce, tutto, di tutti i tipi e sempre, manco a dirlo, freschissimo, vivo: Vittorio, che si vanta a buon diritto di essere stato fra i primi a "portare" il pesce a Bergamo,

fra valli e colline che del mare hanno solo un dolce desiderio, riceve direttamente da Mazara del Vallo piuttosto che dalla Liguria o dall'Adriatico i crostacei, i pesci e i molluschi che porta in tavola (con 4, 5 voli settimanali). L'altra festa qui sono i funghi, in stagione, e i primi piatti (Enrico ha creato delle lasagne di crostacei che parlano da sole); ma tutto è eccellente, compresi i dessert e quelle friandises e petit fours che mamma Bruna, tra un conto e l'altro, riesce a preparare due volte al giorno. (Ristorante "Da Vittorio", v.le Papa Giovanni XXIII 21, Bergamo, tel. 035 / 218060).

Le "tegoline" di mais, ricordano le tegole solo nella forma, ma sono in realtà lievi e delicatissime.

Qui sopra: da sinistra Francesco, mamma Bruna, babbo Vittorio e Enrico Cerea, una famiglia...

## Vini a confronto tra vecchio e nuovo mondo

Molte sono le nazioni che producono in quantità questo nobile alimento. Poche raggiungono livelli qualitativamente assoluti. La Francia, per tradizioni secolari e maestria di vignaioli; l'Italia, per predisposizione climatica e ricchezza di varietà clonali; gli Stati Uniti, leggi la California, per mezzi a disposizione e professionalità. Fino al più recente passato non è stato possibile proporre e realizzare un confronto significativo tra i prodotti vertice di queste nazioni. Vediamone il motivo. La Francia, con le vigne di serie B e le sue cantine a serie A, consolidava l'eccellenza vinificando in solitudine

I sigilli sono stati tolti e posti ordinatamente in fila. Le bottiglie sono ora pronte per la degustazione.

Due uvaggi per sei interpretazioni di provenienza californiana, francese e italiana.

Illustrate le caratteristiche del vitigno, le condizioni geoclimatiche e le prestazioni dei rispettivi vigneti di produzione, viene effettuato un esame dei vini ed un'analisi organolettica comparata.

uvaggi autoctoni come il Cabernet e lo Chardonnay, che meglio si prestavano alle difficili condizioni climatiche del paese.

Quelle stesse uve, sino alla metà dell'odierno secolo, venivano considerate di difficile adattamento ai terreni ed all'abbondanza solare della nostra penisola; in California non erano ancora state impiantate. Il letargo enologico italiano (ben conosciamo i padrini del suo risveglio) volge al termine sul finire degli anni '70. La svolta si ha con l'adozione delle piccole botti di rovere per l'invecchiamento dei vini. Ad essere sottoposti a tale tecnica di invecchiamento sono in prevalenza uvaggi di ispirazione francese, Cabernet e Chardonnay, che garantiscono un risultato finale qualitativamente apprezzato e collaudato.

La California "scopre" il vino al termine del secondo conflitto mondiale; André Tchelistcheff ed altri

pionieri europei si stabiliscono negli Stati Uniti per dar vita alla moderna viticoltura californiana. Sostituiscono vecchie attrezzature, impiantano nobili vitigni francesi, introducono tecnologie avanzate.

Seppure in tempi e modi diversi, le strade percorse dalle enologie di questi due paesi portano al medesimo risultato: sul finire degli anni '80 l'Italia e la California sono in grado di confrontarsi significativamente con la Francia grazie alla realizzazione di nuovi prestigiosi prodotti ottenuti da vitigni e da sistemi di vinificazione e invecchiamento identici a quelli impiegati dal blasonato concorrente.

Il mercato internazionale, caratterizzato dalla standardizzazione compositiva dei prodotti e dalla uniformità dei gusti dei consumatori, conta due nuovi offerenti competitivi e determinati.

Ciò premesso, ecco che al cronista operoso viene in mente un progetto originale, ma di difficile realizzazione:

di Luca Maroni

Trimestrale  
Anno 5  
Numero 21  
Autunno 1988  
Lire 10.000

# L'ETICHETTA

Guida alla vita materiale secondo Luigi Veronelli



Vini a confronto  
tra vecchio  
e nuovo mondo

di Luca Maroni

Ciò premesso, ecco che al cronista operoso viene in mente un progetto originale, ma di difficile realizzazione: prendere in considerazione i due uvaggi internazionalmente più conosciuti ed affermati e presentare al lettore le migliori interpretazioni che di ciascuno-offrono l'Italia, la Francia, la California.

GLI UVAGGI: Cabernet Sauvignon, Chardonnay.

LE INTERPRETAZIONI: Cabernet: *Solaia* Antinori Italia

*Chateau Margaux* Francia  
*Martha's Vineyard* Heitz California.

Chardonnay:

*Cà del Bosco* Zanella Italia

*Le Montrachet* Marquise de Laguiche Francia

*Les Pierres* Sonoma Cutrer California.

L'analisi, sia per i Cabernet che per gli Chardonnay, è stata effettuata seguendo la medesima impostazione: in primo luogo vengono illustrate le caratteristiche e l'adattabilità generale del vitigno, quindi sono descritte le condizioni geoclimatiche e le prestazioni dei rispettivi vigneti di produzione, in chiusura l'esame dei vini e l'analisi organolettica comparata.

**I vini**  
*Cà del Bosco Chardonnay Italia*



Lo Chardonnay Cà del Bosco nasce nel 1983. Maurizio Zanella intorno ai primi degli anni 80 stabilisce un programma operativo per la realizzazione di alcuni nuovi vini. La tipologia compositiva e realizzativa è di ispirazione francese: un uvaggio bordolese, uno Chardonnay, un Pinot Nero, tutti ottenuti con metodi di vinificazione e invecchiamento simili a quelli perfezionati dai viticoltori d'oltralpe. L'originalità del progetto risiede nel fatto che nessuna azienda italiana offre una gamma di prodotti analoga. Maurizio Zanella 1981; Chardonnay Cà del Bosco 1983, Pinero 1984, i nomi e le prime annate dei vini che hanno visto la luce in questi anni.

Il mosto di Chardonnay Cà del Bosco entra tutto insieme in vasche di acciaio inox subito dopo la pigiatura dell'uva che avviene con presse pneumatiche. Al primissimo movimento fermentativo viene immesso nelle barriques. L'alternativa costituita da tante fermentazioni quante le barriques è più sconsigliata: si corre il rischio del mancato avvio della reazione chimica in certe botticelle, fenomeno che richiederebbe in quei carati l'inoculamento di lieviti in modo da indurre il processo non spontaneamente avviatosi. La fermentazione alcolica si compie quindi quasi completamente nel rovere nuovo delle piccole botti, la sua durata dipende dalla qualità della vendemmia. Le annate migliori recano uve ad alto contenuto zuccherino che impegnano un tempo maggiore a trasformarsi in alcol. Così la alcolica avviene in 5-15 giorni secondo annata. La proporzionalità diretta caratterizza anche il rapporto tra qualità del millesimo e durata della fermentazione malolattica. Da 10 a 20 giorni il periodo interessato. La provenienza del legno dei carati è il Massiccio Centrale Francese, le varietà del rovere sono Allier, Nevers, Tronçais che Zanella preferisce di media tostatura. Il vino rimane in barrique dai 6 ai 9 mesi anche qui secondo vendemmia: 8 mesi circa nel 1983; 6 l'84; 9 l'85; di nuovo 8 per l'86; 7 mesi il 1987. Possibile in questo periodo variare le condizioni di temperatura ed il tasso relativo di umidità percentuale di cantina, uniformandoli a quelli ritenuti più idonei per lo stadio evolutivo attraversato dal vino in maturazione. Opzione resa possibile da un moderno impianto di termoregolazione installato nei locali adibiti all'invecchiamento dei vini. L'esiguità della produzione ha consigliato di non

provvedere prima dell'imbottigliamento alla filtrazione sterile: ne potrebbe conseguire una impalpabile velatura del vino, peraltro irrilevante ai fini della qualità del prodotto. L'affinamento di dodici mesi nelle cantine dell'azienda costituisce per lo Chardonnay Cà del Bosco l'inizio della maturazione a velocità differenziata che il vetro assicura ai grandi vini. Questo periodo a seconda della pazienza — perché no della cultura — del consumatore potrà essere protratto con crescente beneficio fino ai 15 anni dopo la vendemmia. Come già segnalato in precedenza, la prima annata di produzione fu il 1983 con 2.062 bottiglie, poi le altre con produzione in aumento: 6.829 bottiglie nel 1984, 6.688 nel 1985, 8.795 nel 1986. L'aumento della produzione è da collegare al processo di graduale conversione del sistema di allevamento tuttora in corso: le prime tre annate di produzione sono state realizzate interamente con uva da Sylvoz a densità normale; il 1986 ed il 1987 sono per metà da Sylvoz e per metà da Guyot ad alta densità di piante per ettaro, sistema di impianto che dal 1988 recherà in esclusiva le uve destinate alla vinificazione.

**Condizioni geoclimatiche e prestazioni di rispettivi vigneti**

*Vigneti Cà del Bosco nel comune di Erbusco (Bergamo) Italia*

Non è ancora stato isolato un cru la cui produzione possa essere vinificata in purezza, si ricorre pertanto temporaneamente ad uve provenienti da vari vigneti tutti situati nel comune di Erbusco. La superficie complessiva di queste parcelle è di 2,5 ettari. L'esposizione a mezzogiorno e l'altezza media s.l.m. di 300 metri garantiscono un raccolto di qualità superiore. Il terreno morenico, originato da un accumulo di materiale roccioso disgregato da un ghiacciaio, ha un alto tasso calcareo. Questa particolare composizione del suolo si riverbera nel prodotto finito che presenta valori medi di PH — 3,30 circa — più bassi di quelli dei vini della Borgogna e della California. Tale circostanza determina una maggiore longevità potenziale di questo Chardonnay rispetto agli altri. Ottimo il drenaggio, bastano due o tre ore per asciugare il terreno e rendere possibile l'ingresso in vigna persino al trattore: ciò dimostra che anche gli strati più profondi non trattengono l'acqua. Il tipo di allevamento è al momento promiscuo, alcune vigne presentano un impianto Guyot con 8.400-9.000 ceppi per ettaro; le altre un impianto Sylvoz con una minore densità di piante per unità di superficie. L'età media delle viti in produzione è rispettivamente di 5 e di 15 anni. I programmi produttivi aziendali prevedono un processo di sostituzione graduale ma totale del vecchio Sylvoz con il Guyot, sistema che assicura un prodotto qualitativamente superiore. Le previsioni di Zanella indicano il 1988 come prima annata realizzata interamente con uve provenienti da vigneti a sesto molto serrato. La resa al raccolto varia secondo l'andamento climatico dell'annata: dagli 80 quintali delle vendemmie meno felici ai 100 di quelle eccezionali. La selezione operata in vigna durante la vendemmia, gli scarti e le perdite fisiologiche inerenti alla vinificazione e all'invecchiamento fanno sì che soltanto il 55-60% dell'uva raccolta si trasformi in vino. La zona di produzione, la Franciacorta, è caratterizzata da un microclima temperato con valore annuo medio della temperatura di 11,5 gradi, precipitazioni annue medie circa 600 millimetri.

**Esame organolettico comparato**

Il millesimo prescelto è stato il 1983; la degustazione è avvenuta il 25/3/88. Il 1983 è stato per la Franciacorta un'annata particolarmente felice. La vendemmia grazie alle buone condizioni climatiche fu effettuata nei primi giorni di un caldissimo ottobre; in Borgogna questo millesimo, considerato tra i migliori dell'ultimo decennio, ha recato vini eccellenti adatti al lungo invecchiamento; gli esperti californiani attribuiscono agli Chardonnay 1983 della Sonoma Valley "outstanding prospects" — prospettive da fuoriclasse — per l'andamento climatico molto favorevole della stagione.

Il Ca' del Bosco 1983, dal giallo oro piuttosto carico, offre nette al naso l'uva matura, la nocciola tostata ed il tabacco.

Il sapore è importante, si avverte il legno a supporto del frutto che è ricco e maestoso. Vino di immediata ed eccezionale piacevolezza.

Il Montrachet Marquis de Laguiche 1983 è di colore ambrato limpido ma profondo. Lo straordinario bouquet è fragranza complessa e composita: fruttato, miele, mandorle. L'eleganza, il nerbo, la stoffa, il carattere e la razza convergono e si fondono in un gusto unico, capace di contenere armoniosamente questi elementi. Il Sonoma Cutrer Les Pierres Vineyard 1983 offre alla vista un giallo intenso mosso da riflessi dorati. Il profumo è molto fine ed elegante con note di vaniglia e di altre spezie. Il sapore sontuoso è ricco e continuo dal notevole grado alcolico.

Il Ca' del Bosco 1983 esprime appieno le sue doti di eleganza; rispetto agli altri mostra una maggiore compostezza ed un maggiore equilibrio nelle successive fasi degustative.

Il colore ambrato del Montrachet 1983 è di un tale vigore che fa pensare che questo vino tragga dal sole maggiore vantaggio degli altri; colpisce per la concentrazione e per la densità del liquido, fenomeno che comporta prima, durante e dopo la consumazione, percezioni e stimoli molto intensi e persistenti.

Il Sonoma Cutrer 1983 testimonia come l'enologia californiana abbia mutato i propri orientamenti. Da vini che mancavano esageratamente la presenza del legno, a vini armoniosi che rivelano il frutto con una struttura ed una potenza del tutto personali, atte a renderli straordinari.

Giunti al termine del confronto è interessante svolgere una conclusiva considerazione: nella realizzazione dei vini presentati vi è un denominatore comune ricorrente: l'impegno delle barriques nel processo di invecchiamento. Tale fenomeno ha suscitato in Italia non poche polemiche dando vita tra gli addetti ai lavori a due opposte fazioni: barriques sì, barriques no. A mio avviso entrambe le posizioni presentano pro e contro. Al di fuori di esse il fatto che diversi produttori e/o giornalisti si schierino irreversibilmente per l'una o l'altra tesi, adducendo gli svantaggi presentati dalla soluzione alternativa come motivazione esclusiva della propria scelta. Di qui la mancanza di elasticità mentale ed operativa necessaria, per articolare una posizione pratica che consenta di giungere a prodotti di qualità superiore. Per ottenere ciò basterebbe semplificare la questione ponendola nei seguenti termini: data la variabile fondamentale: **qualità assoluta del prodotto**, determino la tecnica di invecchiamento che, compatibilmente con i mezzi tecnologici a disposizione, comporta i risultati migliori.

Vini a confronto  
tra vecchio  
e nuovo mondo

