
dal 1901

N°

L'ECO DELLA STAMPA®

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI DA GIORNALI E RIVISTE

RICEVUTA IL
Direttore: Ignazio Frugieuele

L'Argo della Stampa S.r.l.
Via G. Compagnoni 28
20129 Milano
Tel. (02) 76.110.307 (5 linee r.a.)
Cas. post. 12094 - 20120 Milano

C/C postale 12600201
Telefax 7383882 - 7611051
76110346
C.C.I.A.A. 967272
Reg. Trib. Monza N. 14767

CA' DEL BOSCO

06360715PBMT 1119F 18S 51L69
VINI D'ITALIA
C/O EDIZIONI AEB S.P.A.
VIA V. ARICI 92
25010 S. POLO BS
MAR. - APR. 1990

Lo Chardonnay in Italia

Il "Wine-Tasting" organizzato da Civiltà del Bere durante il XX Bibe, al quale hanno partecipato una settantina di giornalisti specializzati, ha avuto un inatteso grande successo.

La degustazione, svoltasi secondo lo stile di quelle normalmente organizzate negli USA, ha fatto il punto su una tendenza di mercato che tende a privilegiare il vitigno Chardonnay in molte aree del mondo, a scapito di altri vitigni ugualmente illustri. Se lo Chardonnay è presente nel mondo con oltre 50.000 ettari coltivati: 20.000 in Francia, 17.000 USA (soprattutto California) 5.000 in Italia e 2.500 in Australia, e ad esempio si pone a confronto coi 300.000 ettari coltivati a Trebbiano in Italia, si può ben vedere come la nomea assunta da questo vitigno a simbolo della qualità abbia superato le più

rose previsioni.

Per fare il punto della situazione, 15 Chardonnay, rappresentativi di tutta Italia, sotto la guida di Mario Fregoni, hanno sfilato a Genova.

Le aziende in gara erano S. Margherita, CáVit, Pighin, Marco Felluga, Terre Rosse (Vallania), Torrebianco (Gancia), Lungarotti, Villa Banfi, Frescobaldi, Ruffino, Antinori, Duca d' Asti, Contratto, Pio Cesare, Cà del Bosco.

Non tutte le aziende si sono collocate sullo stesso criterio organolettico, per cui alcune hanno presentato ottime basi spumante, ma non vini morbidi e sullo stile di un criterio di apprezzamento che per l'appunto hanno fatto erigere questo vino a simbolo di vino bianco mondiale di qualità. Bastava leggere le schede che gli stessi produttori hanno presentato, per rendersi conto di que-

sto. Nella gran parte dei casi, venivano indicate epoche di vendemmia sempre in anticipo rispetto a quelle normali: in qualche caso si andava anche a metà agosto. Con la conseguenza che molti vini sono risultati troppo acidi, poco armonici, spigolosi, anche se con profumi eccelsi. Se questi vini troppo acidi venivano posti in barrique, i prodotti ottenuti erano ancora peggiori. In alcuni casi però i risultati sono stati esaltanti e si trattava sempre di prodotti fermentati ed invecchiati in barriques. In qualche caso la barrique ha conferito qualche sapore amaro poco gradevole, però è riuscita ad esaltare prodotti che nulla hanno da invidiare ai migliori corrispondenti prodotti francesi, e neanche a quello di Robert Mondavi Riserva 1985, risultato peraltro senza slancio e certo da non imitare.