

Armonico

Segue a ruota il Pomino «Il Benefizio» doc 1986 dell'azienda Frescobaldi. Era preannunciata l'annata 1987, invece, per un malaugurato disguido, è giunto il 1986, che palesa già qualche tentennamento. Il colore è un buon paglierino, il profumo non manifesta una grande intensità e non ha più tutta quella fragranza che si vorrebbe. Si riscatta definitivamente al sapore, pieno, con un discreto supporto acido ed un'indiscutibile armonia. Quotazione personale: 14/20.

Dorato

Conclude la sequenza toscana il Cabreo, Predicato del Muschio «Vigneto la Pietra» 1986 di Rufino. Un vino di buoni propositi. È giallo dorato, bello ed intatto. Al profumo appare intenso, netto, ampio, complesso ed in un continuo dibattersi tra i sentori fragranti e lo speziato, che alla fine pare prevalere. Anche il sapore è grande, intenso, complesso e persistente. Forse è persino eccessivo l'impatto legnoso. Quotazione personale: 18/20.

Entusiasmante

Giungiamo, finalmente, in Piemonte dove incontriamo — in una regione fortemente ammirata per i vini rossi — tre dei vini più interessanti.

Si comincia con lo Chardonnay «Ca' de Merli» 1989 di Michele Chiarlo. È un vino entusiasmante per la grandezza dei suoi caratteri e l'armonia notevole che lo tiene assieme. Un giallo paglierino carico, un profumo splendido, innanzitutto fragrante, molto ampio e persistente, piacevolissimo. Anche il sa-

pore esalta la completezza di un vino che, nell'armonia, lascia trapeolare una sensazione acidula gradevolissima. Quotazione personale: 19/20.

Delicato

È la volta dello Chardonnay delle Langhe «Cascina Alberta» 1988 di Contratto. Un vino piacevolissimo. Un giallo paglierino non troppo evidente precede appena un profumo delicato, elegante e persistente. Anche il sapore si fa avanti con la stessa armonia e delicatezza, capace di amalgamare i sentori fruttati e quelli speziati. Quotazione personale 17,5/20.

Splendido

Tocca, infine, all'azienda Pio Cesare a proporre il suo Chardonnay delle Langhe «Piodilei» 1987. È il vino che mi ha convinto più di tutti. Un colore paglierino di ottima tonalità. Il profumo ampio, persistente, insistente, spiccato, gradevolissimo. Il sapore splendido, intenso, di grande soddisfazione. Quotazione personale 19,5/20.

Avanzato

La degustazione si conclude con lo Chardonnay doc Franciacorta 1983 di Ca' del Bosco. Non ho capito il perché di questa presentazione: se si voleva dimostrare la longevità dello Chardonnay non era questo il metodo. Il vino ha fatto quello che poteva, ma ormai era in netta difficoltà ed in uno stato di senescenza avanzata. E nel vino non è vero che tutto ciò che è «vecchio» è per forza buono. È un errore già fatto altre volte, soprattutto nei rossi. Che adesso lo si voglia fare anche con i bianchi è il massi-

mo. Ritengo di non dover dare una quotazione personale ad un vino i cui problemi non derivano da negligenze dell'azienda, ma soltanto dall'età troppo avanzata.

Mondavi '85

Alla fine, il confronto con 1° Chardonnay Napa Valley Riserv 1985 della Robert Mondavi Winery. Si è di fronte ad uno dei vini più quotati ed apprezzati tra gli Chardonnay a livello mondiale: emergono netti i suoi caratteri spiccati, che l'hanno fatto gradire sui mercati internazionali, caratteri che non sempre ci possono trovare concordi, ma che comunque hanno definito una personalità vinosa ben definita: una personalità che, purtroppo, non sempre troviamo nei prodotti di casa nostra.

Le vie dello Chardonnay sono infinite

Fino a non molti anni fa e prima che il prof. Fregoni mettesse a punto una precisa scheda ampelografica, nel Veneto ed in Trentino lo Chardonnay veniva individuato come «Pinot giallo» per distinguerlo dal «Pinot verde» sinonimo quest'ultimo del Pinot bianco. La sua individualità è invece ora ben stabilita e questo vitigno sta riguadagnando anche in Piemonte le posizioni che merita. Attualmente sono coltivati nella zona piemontese circa 300 ettari di Chardonnay in gran parte allevati con sistemi alti (Casarsa, cortina pendente), ma non mancano esempi di spal-



positivi del vino precedente. Un colore giallo paglierino intenso annuncia un profumo complesso e gradevole, che mescola in una buona ampiezza ed intensità fragranza e speziato. Il sapore è un po' fiacco e conferma solo in parte le grandi promesse dei profumi. Quotazione personale: 15/20.

Emozionante

L'Emilia propone un nuovo Chardonnay: il Giovanni Vallania 1985 dell'azienda Terre Rosse. Un vino di spiccato interesse. Un colore paglierino bello, sicuro, intatto. Il profumo, addirittura, è ancora chiuso, destinato ad esprimere grandi emozioni: un profumo da riprovare, tra un anno o due. Il sapore è ampio, complesso, molto pieno, capace di regalare grande soddisfazione. Quotazione personale: 17/20.

Floresale

In Puglia incontriamo il Cantico di Torrebiano 1988, uno Char-

donnay delle Tenute Torrebiano di proprietà della Gancia S.p.A. È un vino al quale non è possibile dare un giudizio definitivo perché imbottigliato da poco e, pertanto, in evidente situazione critica. Nonostante questo si intravede un prodotto di buona struttura, ricco di piacevoli sentori floreali, curioso anche per l'origine territoriale. Quotazione personale: attualmente 13,5/20; in prospettiva 15/20.

Persistente

Si risale la penisola e si approda in Umbria: è la volta dello Chardonnay dell'Umbria «Vigna i Palazzi» 1988 di Lungarotti. Un vino grande. Piacevole è il colore, con quel giallo paglierino abbastanza carico, che confluisce in un profumo ampio ed intenso, che amalgama piacevolmente i sentori fragranti e speziati. Anche il sapore esprime ottima struttura, persistenza e longevità, pur regalando già un buon equilibrio. Quotazione personale: 18/20.

Grasso

Origini umbre (contrariamente a quanto segnato in scheda) ha anche il Cervario della Sala 1986 di Antinori, che ha ribadito i caratteri e l'interesse del precedente. Un colore paglierino pronunciato, un profumo complesso, di notevole statura, molto persistente, perfettamente amalgamato tra frutto e spezie. Pieno è il sapore, addirittura «grasso», reso piacevole da un ottimo supporto acido. Quotazione personale: 18/20.

Invitante

Saliamo in Toscana per degustare tre vini. Si comincia con lo Chardonnay della Toscana «Fontanelle» 1987 di Villa Banfi. Un vino di buon interesse, paglierino abbastanza spiccato. Il profumo è fragrante e speziato allo stesso momento. Non è troppo intenso, ma fine e gradevole. Anche il sapore manifesta questa struttura un po' rattenuta. È comunque invitante e ricco di stimoli soddisfacenti. Quotazione personale 15,5/20.

Chardonnay a confronto: grande Piemonte

Giancarlo Montaldo

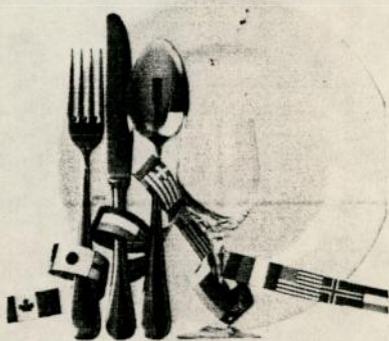
A Genova, in un Bibe inaugurato da poco, sabato 10 marzo 1990, la sala di degustazione «Debutto», ha ospitato il Wine-tasting di «Civiltà del Bere» intitolato «Lo Chardonnay in Italia». È una proposta stimolante, che incuriosisce, soprattutto per quelle quindici aziende, qua e là per l'Italia, che hanno accettato di portare all'attenzione dei presenti (giornalisti, tecnici, operatori, etc.) le loro «esperienze che contano».

Lo Chardonnay, un personaggio singolare. Nella vigna, per tanti anni, addirittura, si è camuffato, al punto da venire confuso con il Pinot Bianco. Poi se n'è scoperto il nome, bello, gradevole, poi le caratteristiche produttive, la capacità (rara per vitigni a frutto bianco) di produrre vini in grado di resistere al tempo. La sua presenza, nei vigneti, è cresciuta, ma senza strafare.

Qualcuno si è spaventato, certamente più del necessario, ed ha parlato di un tentativo di «chardonizzare» il vigneto Italia. Una paura eccessiva e nemmeno giustificata, se si esaminano i dati delle superfici coltivate.

In tutto il mondo, lo Chardonnay occupa una superficie vitata di circa 50 mila ettari. Una cifra che a prima vista può apparire imponente, ma che perde subito la sua rilevanza se paragonata ad esempio alla superficie vitata di trebbiano toscano: 370 mila ettari.

Di questi 50 mila ettari — pensate! — in Italia ve ne sono circa 6 mila. Ora, sul totale di circa 1.100.000 ettari di superficie vitata, rappresenta lo 0,6%. E qualcuno ha il coraggio di parlare di «chardonizzazione»? Chi ha di queste remore farebbe meglio a preoccuparsi dell'imperversare del trebbiano e magari progettare una «detrebbianizzazione» dell'Italia.



La sala del tasting al Bibe di Genova.

È cominciata la grande «carrellata» tra gli Chardonnay d'Italia, con un lungo giro della penisola seguendo le lancette di un ipotetico orologio, con partenza dal Trentino, discesa lungo la dorsale adriatica, risalita dalla costa tirrenica ed arrivo in Franciacorta.

Freschissimo

La partenza con uno Chardonnay doc Trentino 1989 dell'azienda S. Margherita: un vino freschissimo, d'un colore giallo paglierino tenue, persin troppo scarico, un profumo fragrante, non troppo ampio nè molto intenso. Al sapore risalta la buona acidità e struttura, senza però creare entusiasmi eccessivi. Quotazione personale 12,5/20.

Complesso

Della medesima regione è comparso lo Chardonnay doc Trentino «Maso Rosabel» 1988 della Cavit: un vino di discreto interesse, di color giallo paglierino piuttosto carico, profumo di media intensità, ma ampio e complesso. Al sapore accresce i suoi attributi e regala soddisfazione completa. Quotazione personale: 14/20.

Fragrante

Si passa in Friuli con lo Chardonnay doc Grave del Friuli 1989 dell'azienda Pighin. La statura qualitativa cresce. Di bella tonalità è il colore giallo paglierino. Delicato il profumo, fragrante e piacevole. Intenso è il sapore e dotato di ottima persistenza. Quotazione personale: 16/20.

Speziato

Giunge dal Friuli anche il Marco Felluta 1987 di Marco Felluga e sostanzialmente conferma i fatti

TerRe[®] daVino

La ricetta di ...

TIRAMISU alla Malvasia di Castelnuovo Don Bosco

Ingredienti:

1 bottiglia Malvasia Castelnuovo Don Bosco Terre da Vino
Pan di spagna
1 kg mascarpone
6 uova
250 gr. zucchero

Preparazione:

Coprire il fondi di 2 teglie da 12 persone circa l'una, del Pan di Spagna inzuppato con Malvasia Castelnuovo D.B. Terre da Vino. Montare i rossi d'uovo con parte dello zucchero. Montare il bianco con il restante zucchero.

Aggiungere al rosso montato il mascarpone, quindi il chiaro montato ed infine aggiungere un mezzo bicchiere di Malvasia, mescolare il tutto.

Ricoprire il Pan di Spagna con la crema ottenuta e spolverare leggermente con cacao.

Mettere il tutto in frigorifero a zero gradi, servire freddo.

Elaborato da:

Pasticceria Michele Roda
Longone al Segrino (Como)

per il

Ristorante Corazziere
di Merone (Como)

liera bassa (Guyot, cordone speronato) finalizzati anche come esposizione a più specifica qualità.

Nel corso del Wine-tasting dei 15 tipi di Chardonnay sono emerse in particolare alcune osservazioni che si possono così riassumere:

- Tutti i vini presentavano un colore piuttosto intenso fatta eccezione per il Santa Margherita che evidenziava anche un valore percettibile di solforosa; intensità colorante intermedia presentavano il Cavit e il Pighin.
- 8 vini su 16 sono stati prodotti in quantitativi inferiori alle 15 mila bottiglie e 5 su 16 in quantitativi inferiori alle 6 mila bottiglie.
- 11 vini su 16 sono stati affinati in barriques e fra questi quelli che hanno avuto maggiori consensi organolettici; in particolare sono stati affinati in barriques: il vino con maggiore periodo d'invecchiamento (Franciacorta 1983); il vino prodotto in minore quantità (Felluga con 1.500 bottiglie); il vino straniero preso a riferimento per la degustazione (Napa Valley Riserva 1985 con 600 mila bottiglie).

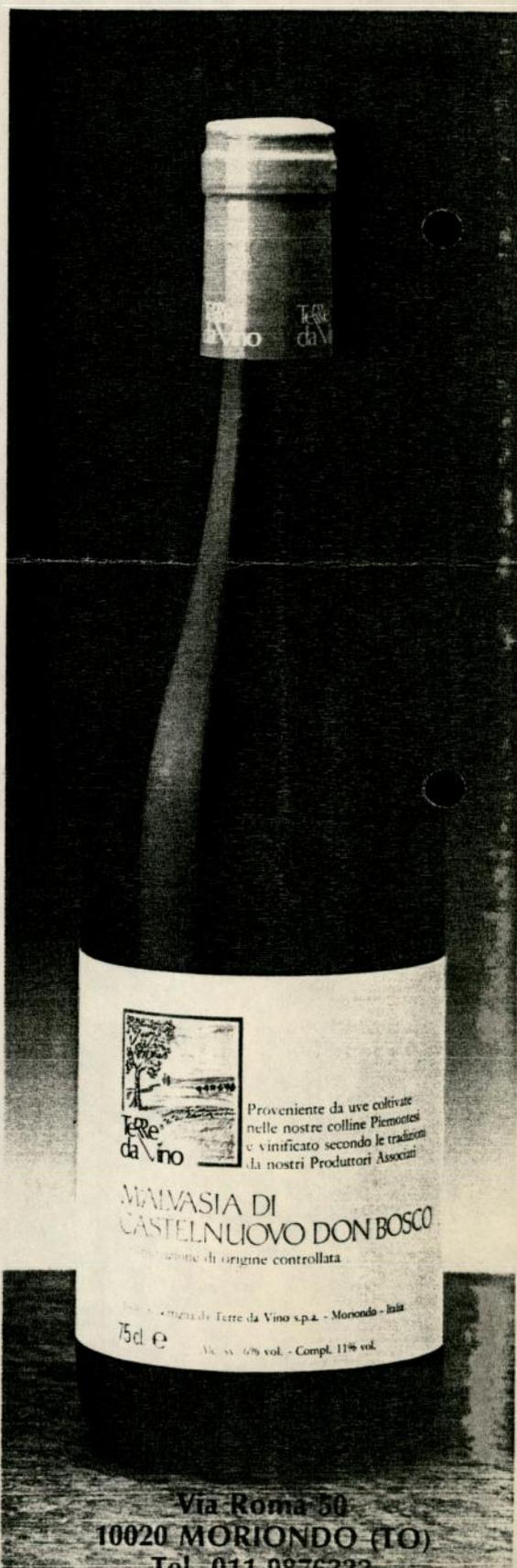
Ci sarebbe piaciuto, e sarebbe stato un ulteriore punto di confronto, avere in degustazione anche uno Chardonnay della Borgogna.

Il panorama dei vini presentati ha dimostrato che questo vitigno è certamente adatto a ottenere anche in Italia grandi vini bianchi il cui esempio si è avuto in alcuni dei bicchieri degustati. Stessa osservazione vale per il Piemonte dove sicuramente esistono terreni, esposizioni e giaciture adatte a ricevere la coltivazione dello Chardonnay per ottenere vini di altissima qualità.

Sta al produttore scegliere con chiarezza la propria strada.

Giancarlo Scaglione

TerRe[®] daVino



Via Roma 50
10020 MORIONDO (TO)
Tel. 011-9876333