

lerando un processo di crescita e di immagine al quale il mondo enologico guarda con ammirazione.

Questo modello ha funzionato con successo per le Denominazioni più diverse: dal Beaujolais al Bordeaux, dallo Champagne alla Bourgogne. Credo sia chiaro ai più che la strada da seguire è quella. E forse mai prima d'ora l'Italia ha avuto, tra gli esponenti del mondo del vino, gli uomini capaci di affrontare, con buone probabilità di successo, i progetti più ambiziosi.

I problemi sul tavolo sono parecchi e non compete a me elencarli. Solamente di uno vorrei parlare, che mi sembra sia stato sino ad ora largamente trascurato. Da anni ormai in Italia fiorisce rigogliosamente tutta una serie di nomi che accompagnano i vini. Alcuni di questi nomi (Sori Tildin etc.) sono anche il nome del vigneto e stanno a significare che il vino contenuto in bottiglia deriva esclusivamente dalle uve prodotte nello specifico vigneto. E questo secondo il modello classico dei crus francesi.

Altri nomi (Vinòt, etc.) invece sono marchi individuali. Sono nomi brevettati dal produttore il cui uso esclusivo appartiene allo stesso, dietro i quali non è identificabile un singolo vigneto.

Esigenza di chiarezza vuole che il consumatore abbia modo di comprendere, leggendo l'etichetta, se si tratta di una sottodenominazione geografica, oppure se si tratta di un marchio individuale. Già le etichette di Champagne, anche se per ragioni diverse, portano obbligatoriamente una sigla che consente di individuare la natura dell'imbottigliatore: Rm, Nm, Cm ed Ma.

Io proporrei, per dissipare gli equivoci che vanno a grave danno del principio stesso delle Doc e Docg, di rendere obbligatoria, a titolo di esempio, per tutte le etichette italiane che portano anche il nome del vino la stampa

Doc-Docg; confusione perché molti produttori «boicottano» le Doc; confusione nella lettura dell'etichetta perché non si riesce a decifrare quando il nome di un vino (Sori Tildin, Vinòt, etc.) corrisponda al nome del vigneto e quando invece ad un marchio individuale.

Dalla confusione, è vero anche questo, sono sbocciati fiori straordinari; mi riferisco ad alcuni vini da tavola noti a tutti che sono diventati il simbolo del rinnovamento enologico italiano. Però confusione resta e, se vogliamo crescere di immagine, dobbiamo volerla dissipare.

Patrimonio delle Doc

Il patrimonio vero della Francia è costituito dalle Denominazioni d'origine. Questo Paese continua a valorizzare le Aoc ed i crus (che sono, come tutti sanno, delimitazioni di aree più ristrette all'interno della Aoc) secondo un modello che coinvolge i leader offrendo loro protezione e credibilità, ridistribuisce agli altri che operano per la stessa Denominazione rendite di posizione e benefici, sostenendo ed acce-

Il numero di «The Wine Spectator», con la classifica dei «Top 100», che ha innescato risentite reazioni, nostre e di altri

I «top ten» del «Wine Advocate»

- ▶ Con punti 99
Marchesi Incisa - Sassicaia '85 (\$ 70)
- ▶ Con punti 97
Gaja-Barbaresco Sori S. Lorenzo '85 (\$ 110)
Giacosa-Barbaresco S. Stefano R'85 (\$ 60)
- ▶ Con punti 96
Antinori-Solaia '85 (\$ 65)
Castello Ama-Merlot L'Apparita '85 (\$ 65)
Giacosa-Barbaresco S. Stefano R '82 (\$ 55)
Giacosa-Barolo Serralun. Rionda '82 (\$ 60)
Sandrone-Barolo Cannubi Boschis '85 (\$ 35)
- ▶ Con punti 95
Gaja-Barbaresco Sori Tildin '85 (\$ 110)
S. Giusto Rentemano-Percarlo '85 (\$ 25)

Abbiamo lasciato, accanto a ciascun vino, il prezzo ufficiale di vendita negli Stati Uniti sia per dare una più completa informazione al lettore sia perché il prezzo, soprattutto se ritenuto eccessivo rispetto alla qualità (o viceversa), può aver giocato nella valutazione di un vino.

Abbiamo ribadito, nel commento alla lettera di Gaja, quanto queste classifiche, pur sostanzialmente molto importanti, siano soggettive. A conferma, alcune considerazioni: i due vini italiani ritenuti migliori nella recente classifica del «The Wine Spectator» - il Sodi di San Nicolò '86 di Castellare e il Chianti Classico Bellavista '85 di Ama - in questa graduatoria sono dopo il centesimo posto e contemporaneamente un vino sulla cui qualità si può giurare - il «rosso» di Maurizio Zanella - con 45 punti è stato classificato al perultimo posto su 445 vini degustati.

Robert Parker, ex avvocato, è il proprietario di «The Wine Advocate» che non è un giornale ma una «news-letter» che conta 28 mila abbonati e permette al suo proprietario un incasso annuo di un milione di dollari.





tenuta
CA' BOLANI



**Gemma preziosa
dell'enologia friulana.**

di una delle due sigle: V, che sta per vigneto, ed Mi che sta per marchio individuale.

È chiaro che per realizzare quanto sopra proposto occorrerà varare l'annoso progetto di disciplina dei crus, attorno al quale sta lavorando anche l'Associazione produttori vini di collina della quale faccio parte.

Angelo Gaja

Questa lettera di Angelo Gaja segue di pochi giorni l'uscita del numero di marzo della nostra rivista con l'editoriale «Il massacro di Fort Apache». L'argomento di base trattato è lo stesso, delicatissimo: le classifiche che i giornali, soprattutto americani, danno ai vini del mondo, la loro utilità, i loro trabocchetti, la loro spregiudicatezza, la non equanime disinvoltura con cui «usano e gettano» il vino italiano. Ovviamente, nelle sue espressioni Gaja è molto cauto: noi meno. Ma credo che lo sconcerto sia pari, in lui e in noi.

Alla classifica di *The Wine Spectator* è ora seguita quella di Robert Parker su *The Wine Advocate*: pur invertendo i fattori, purtroppo il prodotto non è cambiato e il nostro vino, nei confronti con quello francese (o quello californiano), è stato «gettato».

In questa nuova classifica sono presi in esame solo vini rossi italiani, ma sembra che l'Italia «che conta» sia ancora più piccola di quella risorgimentale, limitandosi al Piemonte e alla Toscana (i vini «salvati» provengono solo da queste due regioni, con buona pace per gli amici veronesi o friulani e anche per quelli del Sud, Mastroberardino in testa, che pensavamo avessero detto negli ultimi decenni una parola importante proprio nel campo dei vini rossi).

Macché, secondo Parker siamo proprio ancora all'asilo: nemmeno un nostro vino ha meritato l'eccellenza, che è stata sfiorata solo dal Sassicaia. E solo 85 vini (ma 44 di essi per il rotto della cuffia), contro alcune migliaia di francesi!, entrano nell'Olimpo dei buoni-ottimi, con voti tra il 90 e il 99 (su cento).

Dopo aver esternato la nostra malinconia, ed anche la nostra rabbia, per questi giudizi che riteniamo ingiusti (ma che purtroppo, come scrive Gaja, sui mercati contano), rinnoviamo l'invito a guardarci nello specchio e a cercare dentro di noi, nel profondo delle nostre coscienze, le ragioni di questi fenomeni che, ripetendosi con frequenza quasi mensile al di qua e al di là degli Oceani, non possono essere considerati casuali.

P.K.

Perché i «top» italiani sono così maltrattati dalla stampa?

I nostri vini e le classifiche negli Usa Ecco come la pensa un produttore

Angelo Gaja ci scrive le sue considerazioni (e le sue proposte) a proposito delle «pagelle» di «The Wine Spectator» e di «The Wine Advocate» ● Per Robert Parker su 450 nostri rossi solo 85 superano la soglia dei 90 centesimi mentre i francesi «meritevoli» sono migliaia

riceviamo da Angelo Gaja:

Non si è ancora spenta l'eco della classifica del Top 100 pubblicata su The Wine Spectator del 31 dicembre 1989 che già dagli Usa arriva un'altra degustazione, questa volta di grandi rossi italiani, ad opera di Robert Parker, pubblicata sul numero 67 di The Wine Advocate. Anche questa volta, ad una attenta lettura, il bottino si presenta magro. A qualcuno verrà certamente da chiedersi se proprio i wine-experts Usa li abbiamo tutti contro. Non lo credo proprio perché gran parte di essi riconosce che l'Italia, nel decennio appena compiuto, ha salito rapidamente la scala della qualità. Purtroppo i successi non sono cospicui ed appaiono a qualcuno attribuiti propriamente premiando cantine di dimensione molto piccola, piccola e media, ignorando invece assai spesso i vini prodotti dalle grandi cantine (per intenderci, indicherò come grandi cantine quelle che producono oltre un milione e mezzo di bottiglie per anno).

Come è noto anche Parker utilizza nei suoi giudizi il punteggio su scala 100 ed attribuisce ai vini di grande qualità ed a quelli che si avvicinano alla perfezione punteggi compresi tra 90 e 99. È successo negli ultimi due anni che Parker abbia premiato qualche vino con il massimo punteggio. Non è però mai avvenuto che questo punteggio sia stato accordato ad un vino italiano.

Nel numero 67 di The Wine Advocate, Parker prende in esame circa 450 vini rossi italiani prodotti da oltre un centinaio di cantine di tutte le regioni italiane. Tra quelli assaggiati ci sono anche vini poco conosciuti; ma sono ampiamente presenti i vini concorde-

mente ritenuti anche in Italia di buona ed ottima qualità. Principalmente di annate recenti, 1986 e 1985, e qualche annata più vecchia. Parker dà un solo 99 (Sassicaia 1985); seguono due vini con 97, cinque con 96, due con 95, due con 94, uno con 93, venti con 92, 8 con 91 e 44 con 90. In totale i vini rossi italiani che secondo Parker meritano punteggio eguale o superiore a 90 sarebbero complessivamente 85.

Di essi 49 vengono dal Piemonte - più propriamente dalla zona di Alba - e 36 dalla Toscana. È di buon auspicio per il Piemonte che a fianco dei già blasonati Barbareschi e Baroli Parker attribuisca dei 90 e 92 a delle Barbera.

È questo un segnale al quale dovrebbero porre attenzione gli operatori più oculati. Se dovesse «partire» la Barbera, si aprirebbe un business molto interessante in considerazione del fatto che questo vino è tutt'oggi ampiamente sottovalutato, salvo rare eccezioni.

Scarsità d'immagine

Ancora, di questi 85 vini non oltre cinque provengono da grandi cantine. Tutti gli altri, e cioè la stragrande maggioranza, risultano prodotti da cantine medio-piccole. Poiché un rapporto pressoché analogo si evidenzia in molte altre degustazioni internazionali pubblicate in passato, va riconosciuto che le cantine medio-piccole italiane hanno svolto negli ultimi anni un lavoro preziosissimo a sostegno dell'immagine del vino italiano.

Nelle degustazioni riservate in precedenza ai vini francesi di pari annate, 1986 e 1985, Parker aveva distribuito una manciata di cento, molti 99 e 98, mentre erano alcune migliaia i vini

francesi ai quali Parker aveva attribuito punteggi compresi tra 90 e 97. Ed eccoci al divario: alcune migliaia per la Francia contro gli 85 attribuiti all'Italia.

I produttori di vino di tutto il mondo guardano ormai con una certa apprensione ai risultati delle diverse degustazioni comparate che appaiono su pubblicazioni di diversi Paesi. Fidare ciecamente negli esiti non ha molto senso, ignorarli è altrettanto impossibile. Essi stanno ai vini come ormai da tempo i vari simboli (stelle, cappelli, soli, etc.) delle guide gastronomiche stanno ai ristoranti. Le degustazioni internazionali, questo sì, sono il termometro che misura la popolarità, la moda, l'impatto del vino italiano sui mercati esteri. Se riteniamo di valere di più di quanto ci viene normalmente riconosciuto può diventare utile riflettere per individuare dove stanno le ragioni della severità nei confronti del nostro Paese.

Nonostante gli sforzi compiuti negli ultimi anni per migliorare la qualità, i nostri vini continuano a soffrire per carenza di immagine. Sono ancora poche le cantine italiane alle quali viene riconosciuta una costanza di produzione ad alto livello. I produttori italiani ai quali viene riconosciuta spiccata personalità e carisma internazionale sono rarissimi.

Chi dall'estero si avvicina ai vini italiani con alle spalle il bagaglio di una solida cultura francese, lamenta grande confusione nel panorama che gli si offre.

Confusione perché sono stati per lungo tempo utilizzati contemporaneamente il nome del vitigno e l'indicazione geografica; confusione perché spesso alcuni vini da tavola italiani sono stati riconosciuti di qualità superiore ai vini



PRINCIPESSA GAVIA (Gavi Doc Collezione Villa Banfi)

Banfi

VITICULTORI IN MONTALCINO, STREVI E GAVI

Ed ecco gli altri produttori di Chardonnay che hanno dato il cambio ai loro colleghi al tavolo della presidenza, una prestigiosissima «lista d'attesa»: in prima fila, Ferdinando Frescobaldi, Luigi Folonari (Ruffino), Renzo Cotarella (Castello della Sala), Michele Chiarlo (Duca d'Asti). Alle spalle, Alberto Contratto, Pio Boffa (Pio Cesare), Maurizio Zanella (Cà del Bosco) e Angelo Solci (che avrebbe presentato il vino di Mondavi)



è quindi trattato di scegliere quale vitigno piantare per fare questo tipo di vino, la risposta è stata abbastanza ovvia: lo Chardonnay. Nello stesso tempo avevamo l'esigenza di ripiantare una vecchia vigna di Nebbiolo da Barbaresco nella nostra azienda agricola di Treiso. Così, alla fine dell'80, abbiamo messo a dimora qualche barbatella di Chardonnay. La prima vendemmia è avvenuta nell'84 e ci è servita come test, per mettere in commercio nell'85 la prima annata.

«È una vendemmia ritardata per ottenere un prodotto con una certa struttura; la raccolta è fatta naturalmente a mano, in cassetta, e viene portata in cantina in giornata. Dopo un breve contatto con le bucce e la chiarificazione del mosto, la fermentazione avviene completamente in barrique sulla feccia fino a primavera, poi è messo in bottiglia per 12 mesi».

Domanda di Franco Zingales: «Perché i sommelier hanno servito il vino da bottiglie magnum?» Boffa: «Mi piacerebbe rispondere che è stata una decisione ponderata a lungo. In realtà abbiamo finito a dicembre le bottiglie normali e ho dovuto utilizzare dei magnum rimasti in cantina». Altra domanda, questa volta del dott. Piero Giacomini, che ha lamentato una temperatura a suo avviso eccessivamente bassa. Boffa: «Noi preferiamo che non venga servito troppo freddo». Fregoni: «Adesso comincia ad andare bene».



● Cà del Bosco, Chardonnay Doc Franciacorta '83. Lo presenta il titolare, Maurizio Zanella. Le bottiglie prodotte in quell'annata sono state 2.401, provenienti da un vigneto di proprietà nel Comune di Erbusco (Brescia), località Canelle, con terreno calcareo. La vendemmia si era presentata ideale, nei primi giorni d'ottobre. «Cà del Bosco ha una proprietà di 120 ettari, di cui 65 a vigneto, e non acquistiamo

uve. Lo Chardonnay è stato sempre presente in Franciacorta, anche se per la confusione ampelografica che vigeva in Italia il disciplinare nacque addirittura come Pinot bianco e fu modificato solo successivamente, quando ci si rese conto che tre quarti di queste uve erano Chardonnay.

«Quando il dott. Khaïl mi invitò a partecipare a questa degustazione, mi chiese se avessi un'annata piuttosto 'strana', così ho scelto l'83, l'anno di nascita del nostro Chardonnay (ricordiamo benissimo l'esperimento dell'anno precedente: il vino era eccellente ma non come lo desiderava

Maurizio Zanella, che lo devolve ad una vicina casa di riposo attirandosi... l'ira degli ospiti che faticavano ad estrarre quei tappi lunghissimi, «un millimetro in meno di quelli che usa Angelo Gaja per una questione di rispetto», come ci aveva confessato, ndr).

«Fu un'annata caratterizzata da un andamento meteorologico ideale, con giornate di pioggia intervallate da altri di sole. L'uva è stata vendemmiata in sovrammaturazione e il vino è stato conservato in fusti di legno. I motivi della nascita di questo vino: avendo a disposizione una materia prima per gli spumanti, ho pensato opportuno di tentare un vino di struttura e carattere che mancava nel panorama vinicolo d'allora».

Domanda di Enrico Guagnini: «Quanto costa questo vino?». Battuta di Fregoni: «Avrebbe dovuto chiederlo anche agli altri... sarebbe stato interessante». Zanella: «Di quest'annata non lo so perché non ce n'è più; l'annata '88 sarà commercializzata con un prezzo al pubblico sulle 30 mila lire».

Un'altra domanda: a che cosa si deve tanta longevità? «Naturalmente al vitigno, alla materia prima e a come è stato vinificato. La densità di ceppi è di diecimila per ettaro, inusuale in Italia e la resa è stata di 80 quintali». Domanda di Virgilio Pronzati sul ruolo della barrique e risposta: «Difficilmente un vino potrebbe raggiungere uno stato evolutivo di grande longevità senza il legno, ma non tanto per il contenitore quanto per il metodo di lavorazione e la materia prima».

Il viaggio nel mondo dello Chardonnay italiano non poteva però concludersi in Italia, con questo splendido ventaglio di profumi e gusti. Mancava un confronto con quello più emblematico e gusti. Mancava un confronto con quello più emblematico, che lo ha rilanciato alla grande sul mercato internazionale: lo Chardonnay californiano nella sua massima espressione: quello della Robert Mondavi Winery, Napa Valley, Riserva '85, vendemmia che ha dato 600 mila bottiglie. Lo ha illustrato ai giornalisti Angelo Solci, noto esperto internazionale. «Io rappresento molto umilmente Robert Mondavi... non ho acquistato la sua cantina né lui ha comperato me», esordisce con questa battuta. «Ma sono orgoglioso di essere stato chiamato ad illustrare questo Chardonnay perché è stato quello che ha scatenato in Italia il desiderio di introdurre vini con questa

Angelo Solci, titolare dell'omonima enoteca di Milano, ha condotto con maestria la degustazione dello Chardonnay Riserva '85 di Robert Mondavi





Una veduta quasi completa della sala del wine-tasting con i sommelier all'opera. Accanto all'ormai tradizionale Salone del Debutto, questo confronto fra 15 Chardonnay italiani e uno, emblematico, californiano, ha fatto parlare a lungo: un ampio volo d'uccello sulla nostra migliore produzione e sulle incredibili diversità che questo vitigno riesce a dare in regioni diverse e con diverse vinificazioni

tipologia. Non dimentichiamo che i francesi, che lo producono da sempre, non hanno dato questo stimolo ai produttori italiani. Come diceva prima Pio Boffa, è stata proprio l'esperienza maturata nell'azienda di Mondavi a spingerlo sulla strada della ricerca, e con lui altri produttori.

«Mondavi è sicuramente la cantina che meglio rappresenta l'enologia californiana. L'ha acquistata nel '66 da un produttore che aveva già fatto esperimenti con vitigni francesi, specialmente Chardonnay e Cabernet Sauvignon. La proprietà è di 235 ettari dislocati intorno alla cantina oltre ad una ventina più ad Est, in una zona più collinare.

«Il microclima di queste zone è piuttosto freddo e Mondavi è stato bravissimo a scegliere le zone più adatte ai bianchi e ai rossi. La Robert Mondavi commercializza 8 milioni di casse l'anno, quindi non è certo una cantina di piccole dimensioni. Perché presentiamo questo '85 Riserva? Perché rappresenta il vecchio stile californiano, con una notevole importanza, che ha fatto conoscere nel mondo il vino californiano. Ora c'è la tendenza a renderli un po' più leggeri.

«Il colore è ora carico, i profumi sono di tostatura, molto evolutivi, come li richiede il consumatore americano, ma la tipizzazione così marcata può essere positiva perché in questo modo il vino viene memorizzato meglio. Avverto inoltre una profumazione abbastanza rilevante di fondi di caffè. Alla Mondavi esistono circa 50 mila barrique, con legni di diversa tostatura, che consentono di fare vini come questo, che non proviene da una vigna ben precisa, ma nasce da un assemblaggio finale».

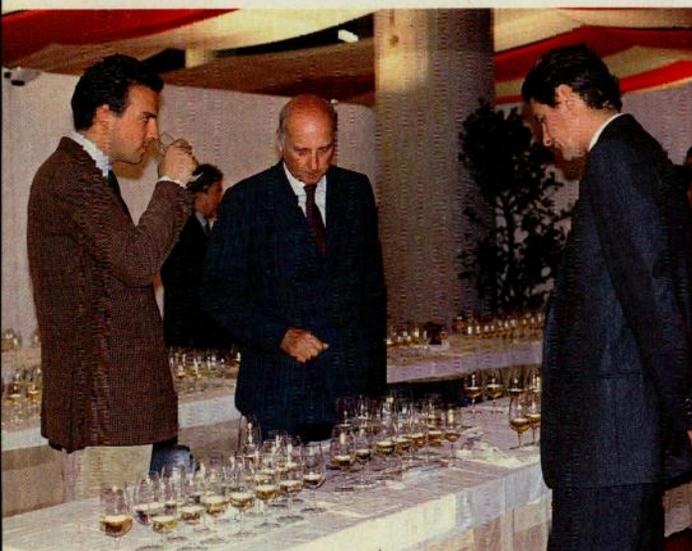
Domanda di Fregoni: «È proprio vero che tengono il

vino da 18 a 24 mesi in barrique o è solo una parte che poi 'battezza' anche il resto? Risposta: «È solo una parte, un'altra fermenta nell'acciaio. L'equilibrio finale si ottiene attraverso un taglio, come hanno insegnato i francesi».

Il giornalista Zeffiro Bocci chiede un giudizio tecnico su questo vino e interviene Pino Khail «per rispondere in un certo senso alla sua domanda, perché è di estrema importanza. Che giudizio diamo dunque noi di questo 'Number 1' del mondo, perché Robert Mondavi è stato il rompi-ghiaccio che ha aperto un modo nuovo di intendere un certo tipo di vino e soprattutto lo Chardonnay. Bene, io non darei giudizi, ma direi una sola cosa: attenzione, può anche non piacere a qualcuno di noi, però è un vino che piace nel mondo. Su questo non c'è dubbio: Robert Mondavi è un leader mondiale, questo è un gusto trainante in tutti i Paesi e non possiamo non tenerne conto».

E così si è concluso ufficialmente il wine-tasting. Ufficialmente, perché le discussioni fra giornalisti e produttori (anche questi ultimi naturalmente hanno degustato i vini degli altri) sono continuate a lungo, sia in sala sia all'esterno. Solo chi ha potuto partecipare alla degustazione (molti purtroppo si sono dovuti accontentare di osservare da fuori, ma i posti sono sempre necessariamente limitati) ha avuto un'esperienza professionale difficilmente dimenticabile: provare tanti Chardonnay alla presenza dei loro produttori. Un'esperienza straordinaria.

Bruno Donati



In chiusura, due emblematici flash: a fine degustazione (foto a sinistra) i Folonari ripercorrono il... viaggio enoico (Ambrogio Folonari è con il figlio Giovanni e il giovane cugino Luigi) e, nella foto a destra, Teresa Lungarotti, felice ma stanca, "spiega" con amorevole attenzione questi grandi vini al marito, l'avv. Corrado Zaganelli



Il giornalista Enrico Guagnini domanda se questa è l'unica tipologia di Chardonnay prodotta da Villa Banfi e se quindi è questo il tipo esportato negli Usa. La risposta è affermativa.



● Ruffino, Cabreo Predicato del Muschio «Vigneto la Pietra» '86. Lo presenta Luigi Folonari, contitolare dell'azienda. Le bottiglie prodotte sono state 60.761. Il vigneto, di proprietà, è situato a 500 metri sopra l'abitato di Panzano, nel Chianti Classico, nella Tenuta di Casa di Sala. «Nella seconda metà degli Anni Settanta la mia famiglia, che conduce ormai dal 1913 la Ruffino, sentì l'esigenza di

studiare i limiti che non permettevano di ottenere un grandissimo vino bianco. Ritenendo quindi che la Malvasia, nonostante alcuni buoni risultati, non poteva competere con i più famosi vitigni del mondo, abbiamo cominciato a fare esperimenti con altri vitigni. Le ricerche sono durate molti anni e si sono infine concretizzate nell'83 col Cabreo «Vigneto la Pietra».

«Oggi ci troviamo a questa degustazione con una Toscana che presenta ben quattro vini bianchi, fatto che dimostra che la strada imboccata è quella giusta e che ci porterà ad una produzione dello stesso valore di quella dei vini rossi, fino ad ora assai celebrati. La resa del Vigneto la Pietra non è mai superiore ai 50 quintali per ettaro, la vendemmia è ritardata per avere uve molto zuccherine. Presto riproporremo ad una clientela molto particolare alcune bottiglie dell'annata '83, la prima, perché è ancora in condizioni eccellenti, forse ancora in evoluzione positiva.

Per il millesimo in degustazione, la malolattica si è svolta in carati di quercia bianca di Allier, dove il vino ha sostato per otto mesi, è stato poi imbottigliato con una sosta nel vetro di circa un anno prima della commercializzazione.

«Il profumo è molto intenso, si sente la vaniglia e, col passare del tempo, il profumo del legno tende a scomparire; il gusto è molto pieno».

Il giornalista Zeffirò Bocci dice di avvertire profumi diversi dagli altri Chardonnay degustati, in particolare un profumo speziato. «Può derivare dalla barrique?», domanda. «Sicuramente è dovuto anche al passaggio nei carati».



Il flash non rende sempre giustizia ai colori dei vini, ma quando tutti i bicchieri erano stati riempiti, lo Chardonnay ha mostrato tutte le sue splendide sfumature, dal paglierino scarico all'oro



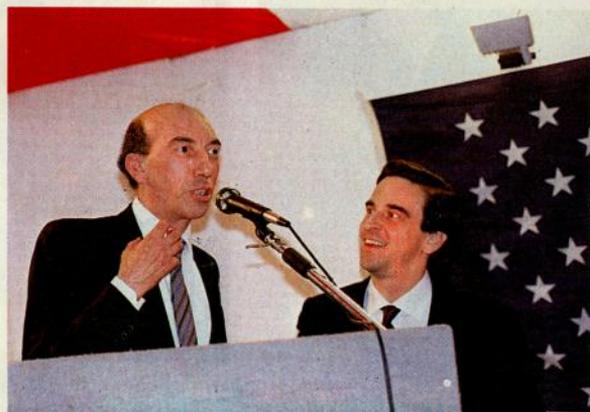
● Antinori, Castello della Sala, Cervaro della Sala '86. È presentato dal dott. Renzo Cotarella, direttore di Castello della Sala. Le bottiglie prodotte nell'annata in questione sono state 48 mila.

La provenienza è l'Umbria, in provincia di Terni, dove le uve Chardonnay sono state allevate su un terreno di medio impasto, sabbioso, con buona dotazione di calcare, con un sistema di allevamento a cordone speronato modificato, mentre le uve Grechetto, che contribuiscono all'uvaggio, provengono da un terreno di medio impasto, argilloso, con un sistema d'allevamento a Guyot semplice. «Non è dunque uno Chardonnay in purezza, ma un blend con il Grechetto. Lo Chardonnay in Umbria a volte dà qualche problema, soprattutto in annate molto calde rischia di dare vini troppo grassi; il Grechetto riesce a conferirgli finezza e una buona acidità. La percentuale è variabile in funzione delle annate: in questo caso, 80 per cento di Chardonnay.

«La malolattica è avvenuta in barrique. L'86 è stata un'annata abbastanza buona per questo vino». Ad una domanda di Fregoni, Cotarella risponde che Cervaro è un nome che deriva dalla famiglia che possedeva il Castello nel Trecento.



Giornalisti ancora impegnati nelle degustazioni ed altri nelle domande ai produttori: da sinistra Piero Antolini, una curiosità di Franco Zingales che ha divertito Pio Boffa (Pio Cesare) e Giovanni Vicentini, che ha fatto ridere il pubblico con la battuta del «vino del falegname», riferita a vini con lunga sosta in barrique





● **Contratto, Chardonnay della Langhe «Cascina Alberta» '88.** Presenta il vino (2.733 bottiglie) il dott. Alberto Contratto. Il vigneto da cui deriva questo Chardonnay delle Langhe è in collina in Comune di Treiso, esposto a Sud e a Sud-Ovest; le viti hanno dieci anni d'età e sono potate a cordone speronato; il terreno è subcalino, ricco di calcare attivo e povero di sostanza organica e di azoto. «La nostra

azienda è più conosciuta certamente per gli spumanti che non per lo Chardonnay, ma la nostra esperienza di spumantisti, che ha trattato lo Chardonnay da un secolo, ci ha fatto avvicinare a questo vino in una forma nuova in questi ultimi anni.

«Nelle nostre terre di Treiso abbiamo piantato dieci anni fa alcune viti di Chardonnay e quello che oggi degustiamo è un po' particolare. È stato infatti fermentato con due sistemi: una parte in vasche d'acciaio inossidabile a 18° e l'altra (circa metà e metà) in piccole botti di rovere francese a temperatura di 15°, alla stessa temperatura, quindi, delle nostre cantine degli spumanti.

«È il primo anno che usciamo con questo vino, quindi è ancora abbastanza sperimentale, ma crediamo di essere riusciti nel nostro intento che è quello di mantenere il miglior equilibrio fra legno e Chardonnay perché il vino sia piacevole e di facile beva».

Il giornalista Guido Scialpi domanda come mai una famiglia d'antica vocazione spumantistica come Contratto abbia imboccato la strada dei vini tranquilli. «Siamo nati nel vino, abbiamo cominciato a fare spumante nel 1890 e abbiamo continuato a produrre vino. Siamo stati abbastanza attenti all'evoluzione dell'enologia mondiale e abbiamo quindi voluto fare qualcosa in questo senso. Ecco allora la ricerca dei poderi che ci aiutassero meglio in questi esperimenti, a Nizza Monferrato, a Canelli, a Treiso, per stabilire poi a seconda delle esposizioni e dell'altezza quali dessero i risultati migliori».

● **Michele Chiarlo (Duca d'Asti), Chardonnay «Cà de Merli» '89.** Lo presenta il titolare stesso. Di questo vino sono state prodotte 39 mila bottiglie da vigneti situati nella zona di Canelli e in alcune limitrofe, in collina, su terreni prevalentemente calcarei, di medio impasto e il sistema d'allevamento è a cordone speronato. «Ho creato la mia

azienda 35 anni fa a Calamandrana, nel cuore dell'Astigiano e poi gradatamente la mia attività mi ha portato a costituire altre due cantine di vinificazione a Barolo e a Gavi. Cerco di ottenere la massima qualità direttamente dai vigneti e nel caso dello Chardonnay ho voluto fare esperimenti cercando le posizioni che dessero maggiore finezza ed eleganza. L'ho voluto fare fresco e vivace, volutamente non passato nel legno perché fosse di facile beva.

«Questo vino viene da due poderi che hanno dato 55 ettolitri di vino ad ettaro. L'imbottigliamento è avvenuto il 15 gennaio. Il colore è oro pallido con riflessi verdolini; il profumo è intenso e delicato, moderatamente aromatico, senz'altro non stucchevole; il sapore è vivo e rimane abbastanza a lungo in bocca. Siamo soddisfatti di questo vino ma tenderemo di aumentarne la struttura».



● **Pio Cesare, Chardonnay delle Langhe «Piodilei» '87.** Lo presenta il titolare Pio Boffa che, in quest'annata, ha prodotto 6.000 bottiglie da un vigneto di proprietà situato nella Cascina Bricco, nel Comune di Treiso, con esposizione a Sud-Est a circa 400 metri; terreno argilloso, con buona presenza di limo, sabbia e calcare. Il tipo di allevamento, sperimentale per la zona, è di 4.500 piante per ettaro. «Da oltre



cento anni la mia famiglia produce vini rossi come Barolo e Barbaresco. Perché ora abbiamo tentato la piacevolissima esperienza dello Chardonnay? Perché abbiamo cercato di fare un vino che fosse bianco di colore ma che avesse il più possibile le caratteristiche di un vino rosso. Un vino di corpo, che potesse avere una certa durata nel tempo, sfruttando naturalmente i terreni di proprietà della nostra famiglia nella zona del Barolo ed in quella del Barbaresco.

«A questa decisione ha anche contribuito notevolmente un mio soggiorno nell'azienda di Robert Mondavi nel '72, della quale poi assaggeremo uno Chardonnay. Quando si



La nostra carrellata prosegue con altri giornalisti intervenuti al wine-tasting. Da sinistra Marco Mancini («Corriere Vinicolo») e Zeffiro Bocci. Nell'altra foto, accanto all'esperto degustatore Virgilio Pronzati, Emanuele Pellucci



Davanti alla vetrina che fungeva da parete alla sala del wine-tasting si sono seduti parecchi operatori per assistervi almeno da lontano. Anche il giornalista Edoardo Raspelli (a destra) si è dovuto accontentare di questo ripiego a causa di un impegno è infatti giunto in ritardo

risultati ottimali. Anche l'uvaaggio si è modificato. Se ben ricordo, l'86 aveva solo un 70 per cento di Chardonnay e un 20 per cento di Pinot grigio e il Trebbiano aveva una presenza del 10, mentre ora la percentuale ai Chardonnay è aumentata.

«Il colore è un bel giallo paglierino, il profumo è molto ricco, intenso, di corpo e di struttura importante, si riconosce certamente la Toscana e in particolare la zona del Fomano. L'equilibrio raggiunto ci sembra più che soddisfacente».

Interviene Fregoni con una domanda. «Qui siamo di fronte ad un uvaaggio. Come giudica il "matrimonio" fra Chardonnay e altri vitigni?».



Frescobaldi: «Sicuramente molto positivo. Noi riteniamo che sia più l'ambiente del vitigno a determinare i risultati».

Il vitigno è solo un'indicazione di massima, che si deve poi integrare molto bene con l'ambiente. Siamo molto contenti in Toscana di chiamare i nostri vini con nomi che siano solo nostri, come Chianti e non Sangiovese, Pomino e non Chardonnay». Commenta Fregoni: «È la filosofia francese».

● Villa Banfi, Chardonnay della Toscana «Fontanelle» '87. Lo presenta Giuseppina Viglierchio, direttore commerciale. Sono state prodotte 80 mila bottiglie, provenienti dal vigneto Fontanelle, sulle colline di Montalcino a 300 metri, con esposizione a Sud e con terreni argillosi-ciottolosi. «È un podere che si trova quasi al centro della proprietà di Montalcino, che è di tremila ettari. Il primo Chardonnay prodotto da Villa Banfi è stato nell'82: una vendemmia che ricordo molto bene perché alcuni ci accusarono di avere ottenuto un prodotto un po' troppo "da falegnami". Successivamente abbiamo modificato la produzione, privilegiando le caratteristiche del vitigno. Anche la fermentazione è cambiata: nell'87 abbiamo usato il sistema acciaio-barrique, nell'88 totalmente in barrique. La metà delle 80 mila bottiglie è destinata all'export anche perché ci accorgiamo che il pubblico italiano destina un'accoglienza ancora tiepida a questo tipo di vino».



«Il colore è giallo paglierino, con riflessi leggermente ambrati, ci sono profumi di vaniglia e di fiori, il sapore è morbido, ricorda la mela e l'albicocca».



Altri giornalisti intenti nelle degustazioni. Paola Mura («A Tavola»), Gilberto Arca, esperto di enologia sarda, Stefania Vinciguerra («Pane & Vino»). Anche per i titolari d'enoteca questo wine-tasting è stato estremamente ricco da un punto di vista professionale: Arnaldo Marini («N'ombra de vin», Milano) ha analizzato attentamente tutti gli Chardonnay. Accanto è Mara Cristina Baretta, giornalista

Alcuni dei produttori (a causa del loro numero c'è stato infatti un avvicendamento al tavolo della presidenza e questi che presentiamo sono il primo turno) che hanno presentato i loro Chardonnay. Da sinistra, Fabrizio Guerrini (S. Margherita), Giacinto Giacomini (Càvit), Fernando Pighin, Roberto Felluga (M. Felluga), il moderatore Mario Fregoni, Giovanni Vallania (Terre Rosse), Lamberto Gancia, Teresa Lungarotti, Giuseppina Viglierchio (Villa Banfi)



lo Chardonnay come piaceva a noi.

«Ne produciamo due tipi, uno vinificato tradizionalmente e l'altro, quello che stiamo degustando, il Cantico, che ha avuto un passaggio in piccole botti di rovere. Questo è un '88, è stato imbottigliato da poco. Ha colore giallo paglierino carico, perché lo volevamo di corpo e con un suo stile. Al naso sentiamo un vino giovane, che deve ancora esprimersi essendo stato appena messo in bottiglia; si confermano i profumi di noce tostata, ma deve esprimere ancora molto».

Fregoni aggiunge che non deve essere una sorpresa questo Chardonnay nato in Puglia, «ma lo Chardonnay è un vitigno plastico, così lo definiamo in termini viticoli: vitigni adattabili a diversi tipi di clima, mentre altri non sono plastici, e sono tanti».

Il giornalista Franco Zingales domanda se il passaggio in botte è stata una scelta personale e tecnica o se invece si è badato di più alla commercializzazione. «Certo, il target di 15 mila bottiglie è mirato per ristoranti che sappiano apprezzare questo tipo di vino. Ma noi siamo partiti da un'analisi mondiale di quello che è lo Chardonnay e lo proponiamo in due alternative, con o senza legno. Poi è il consumatore che sceglie a seconda delle sue preferenze».



Fregoni sottolinea un aspetto importante: «fra i vitigni bianchi, questo è considerato di grandi possibilità d'invecchiamento, perché dotato di polifenoli resistenti, che durano».

● Lungarotti, Chardonnay dell'Umbria «Vigna I Palazzi» '88. Lo presenta la dottoressa Teresa Lungarotti. Le bottiglie prodotte sono state 15 mila, dal vigneto situato sulla collina di Brufa, in Comune di Torgiano, a 280 metri. «In Umbria il vitigno Chardonnay è stato introdotto da mio padre verso la fine degli Anni Sessanta, quindi precedendo quella che è stata la moda dello Chardonnay, poiché era rimasto affascinato da questo vitigno durante i suoi numerosi viaggi in Francia. 'I Palazzi' è il nome del vigneto da cui proviene questo vino, che vinifichiamo separatamente dagli altri Chardonnay dal 1983. A causa del suolo diverso, infatti, si ottiene un prodotto diverso. C'è stata una parziale vinificazione in legno e si è ottenuto un vino bilanciato, nel quale il legno non si avverte troppo e le caratteristiche di profumo e gusto del vitigno sono state lasciate integre. Come tutti i vini, è prodotto esclusivamente

con le nostre uve».

Concluso l'intervento di Teresa Lungarotti, Fregoni interviene per «sottolineare l'uso del termine vigna, che va sempre più diffondendosi al posto di cru, che fra l'altro non possiamo utilizzare. Ben venga dunque "vigna", come "maso" nel Trentino. Una domanda del collega Giovanni Vicentini: «Se questo vino non fosse stato fatto alla maniera



del faldname, vale a dire con uso di barrique, avrebbe perso qualcosa?». La risposta: «Noi produciamo due tipi di Chardonnay: di Mirafuolo, molto più fruttato, con un brevissimo passaggio nel legno dopo la fermentazione per aggiungere un po' di complessità e questo, più corposo, con più struttura, più legno. Proprio per questo produciamo due tipi diversi di Chardonnay, anche se la produzione è limitata».

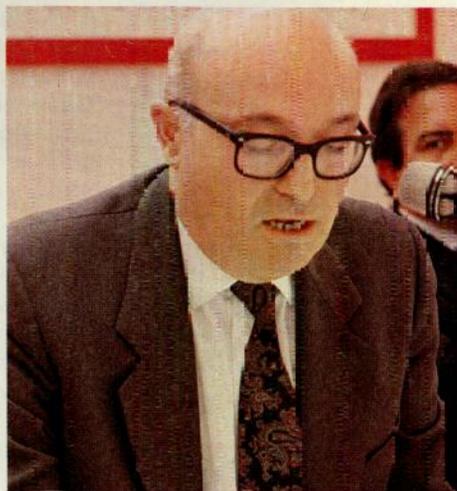
● Frescobaldi, Pomino «Il Benefizio» Doc '86. Lo presenta il marchese Ferdinando Frescobaldi che corregge immediatamente la scheda stampa. «Per questa degustazione era prevista l'annata '87 poiché la precedente è fuori commercio, ma un errore di spedizione ha causato questo equivoco. Le differenze fra le due annate sono sostanziali, poiché l'87 è stato un anno difficile e piovoso, mentre l'86 ha dato



Completamente assorti nella degustazione i giornalisti Sandro Doglio (a destra) e Luigi Papo. «È stata un'esperienza davvero entusiasmante», ci hanno detto



Prima dell'inizio della manifestazione, Pino Khail illustra ai produttori la «scaletta» che dovranno tenere per dare informazioni omogenee ai giornalisti: questi ultimi, naturalmente, potranno fare tutte le domande che vorranno. Accanto, il prof. Mario Fregoni che è stato un piacevolissimo moderatore



• **Terre Rosse, Giovanni Vallania '85.** Lo presenta lo stesso prof. Giovanni Vallania. Si tratta complessivamente di tremila bottiglie.

«Il merito di questo e degli altri nostri vini è di nostro padre, Enrico, che nel '59, avendo ereditato l'azienda, aveva compiuto numerosi esperimenti sui ceppi a disposizione. Il nostro Chardonnay deriva da cloni borgognoni; le caratteristiche sono determinate da un sesto d'impianto molto variabile, dalle tremila alle seimila piante per ettaro. La nostra filosofia è che il vino si fa in campagna, e in cantina noi tentiamo solo di conservarlo. Quindi, basse rese, vendemmie a macchia di leopardo, e acciai a tutti i costi, bassissime temperature e imbottigliamento, in questo caso, dopo cinque anni».

Domanda di Dino Boscarato, il presidente dell'Associazione sommelier che non si è certo lasciato sfuggire questo wine-tasting d'eccezione.

Il quesito è se ha un senso la commercializzazione di così poche bottiglie, viste le 1.500 di Felluga e le tremila di Vallania.

«Il senso sta nella soddisfazione, produciamo anche 30 quintali per ettaro. È la passione che ci guida, non la possibilità di commercializzazione. Del resto io sono medico e, come mia sorella, insegno all'Università».



• **Marco Felluga '87** è presentato da Roberto Felluga.

La produzione è stata di 1.500 bottiglie, in un'area caratterizzata da terreni di marna e arenaria, sesto d'impianto a Guyot con 5.600 ceppi ad ettaro. «Vorrei spiegare un momento qual è stata la filosofia che ci ha portato a fare questo vino. Come sapete, nel Collio si producono vini freschi e fruttati, ma avevamo l'esigenza di ottenere un vino da invecchiamento, ben strutturato».

«Questa è una delle strade che abbiamo percorso, puntando sulle Chardonnay che non a caso è utilizzato in tutto il mondo».

«Le uve, in purezza, sono state vinificate in bianco e fermentate in piccole botti di rovere, dove il vino è rimasto per sei mesi. Durante l'estate è stato imbottigliato».

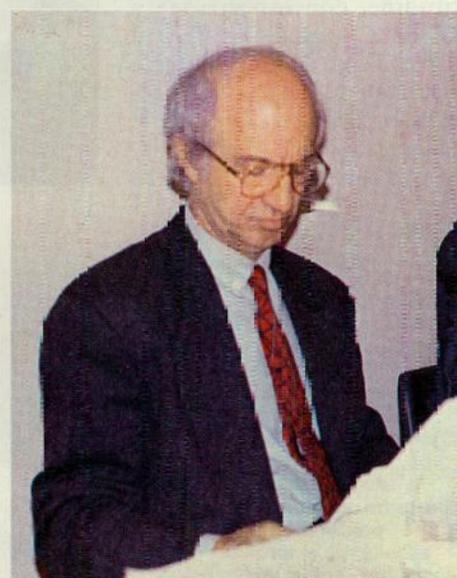


• **Torrebianco, Cantico di Torrebianco '88.** Lo presenta il titolare dell'azienda, Lamberto Garcia.

Si tratta di 15.196 bottiglie che provengono dalla vigna Cantico di 5 ettari nelle Tenute Torrebianco, in Comune di Minervino Murge (Bari). «È un vino che nasce da un'analisi che abbiamo fatto 15 anni fa. Se tiriamo una linea dalla Puglia, questa finisce in California, dove si producono notoriamente ottimi Chardonnay. Abbiamo acquistato 220 ettari per piantare



Tre degustatori «illustri» impegnati nel wine-tasting: da sinistra, Robert Black, giornalista e nostro corrispondente dal Canada, Dino Boscarato, presidente dell'Associazione sommeliers, il giornalista e scrittore Enrico Guagnini





● **S. Margherita, Chardonnay Doc Trentino '89.** Lo presenta il dott. Fabrizio Guerrini, direttore marketing. Bottiglie prodotte: un milione 320 mila. «La S. Margherita produce tre vini a base Chardonnay e siamo quindi rimasti assai incerti su quale presentare. Il Luna dei Feldi, ad esempio, o il recentissimo Cà d'Archi affinato in carati nelle nostre cantine di Caldaro, sarebbero stati più in linea con la

tipologia della maggioranza degli Chardonnay oggi in degustazione.

«Abbiamo però pensato che sarebbe stato più interessante proporre nell'ottica di un panorama più completo il prodotto leader del segmento degli Chardonnay di pregio che vengono consumati nel nostro Paese. Quando nel 1980 la Cee permise per la prima volta in Italia l'uso della denominazione di vitigno Chardonnay, la nostra azienda cercò di cogliere al meglio quella opportunità, essendo sempre stata molto attenta ai mutamenti del mercato e alle esigenze dei consumatori. C'era una richiesta di un vino di pregio diverso, più adatto ai mutati stili di vita, con caratteristiche di grande modernità. Lo abbiamo voluto tenere lontano dal legno, nonostante l'orientamento di una quindicina d'anni fa.

«Il successo è stato immediato: certo, la materia prima era eccellente, proveniente da colline fra i 200 e i 500 metri, e la tecnologia di base è quella più attuale. Vediamo il colore, paglierino scarico con qualche riflesso verdognolo, che dà l'immediata sensazione della freschezza di questo vino: il profumo è fruttato, persistente, si riconoscono la pesca e la mela; il gusto è secco, fresco e fragrante, caratteristico del vitigno. È un ottimo aperitivo e accompagna piatti leggeri a base di pesce, pesce alla griglia, carni bianche».

● **Cavit, Chardonnay Doc Trentino «Maso Rosabel» '88.** Lo presenta Giacinto Giacomini, direttore generale. Le bottiglie prodotte sono 10.225, la provenienza è il Maso Rosabel nel Comune di Lavis, a 375 metri d'altitudine, con esposizione a Ovest e a Sud-Ovest, con terreni marnosi, calcarei e ricchi di scheletro. L'andamento climatico favorevole ha consentito di vendemmiare uve sanissime il 22 e il 23



settembre '88. «Rappresentiamo il 75 per cento della produzione trentina di questo vitigno e la nostra azienda ne produce di vari tipi. Perché il Maso Rosabel? Perché rientra nella nuova strategia aziendale tesa a valorizzare le nostre realtà trentine rappresentate dal 'Maso'.

«Abbiamo selezionato queste piccolissime produzioni, dislocate in tutta la provincia di Trento: pochissime bottiglie che non potranno aumentare perché prodotti in piccoli poderi.

«Con i tecnici dell'Istituto di San Michele all'Adige abbiamo quindi messo a punto questo progetto che, oltre alla selezione dei poderi più vocati, conta su una produzione contenuta, sui diradamenti eseguiti nel periodo dell'invaia-tura. La vinificazione è avvenuta in piccoli recipienti d'acciaio, non c'è stato contatto col legno; l'imbottigliamento nell'aprile '89 e il vino è rimasto ad affinarsi nel vetro per circa sei mesi.

«Il colore è giallo paglierino piuttosto intenso, il profumo fruttato e delicato, che ricorda il vitigno di provenienza; il sapore è piacevolmente armonico, pieno e ben equilibrato».

Il prof. Fregoni interviene ricordando l'importazione in Trentino del vitigno Chardonnay ad opera di Ferrari, mentre il giornalista Piero Antolini domanda se non vi siano problemi di quantità, visto che buona parte è utilizzata come base spumante. Giacomini: «Cerchiamo di selezionare a seconda della zona: ce ne sono di più adatte per i vini fermi e per quelli da spumantizzare».

● **Pighin, Chardonnay Doc Grave del Friuli '89.** Lo presenta Fernando Pighin. Numero delle bottiglie: 80 mila, provenienti dal Comune di Risano. Uve raccolte manualmente nei giorni 9 e 10 settembre. «Noi produciamo Chardonnay sia nelle Grave del Friuli sia nel Collio, in Comune di Capriva, ma oggi degusteremo il primo perché quello del Collio non è ancora pronto. Nelle Grave abbiamo circa 140 ettari di vigneti e produciamo Chardonnay dall'84. La filosofia aziendale è quella di rese più basse di quelle permesse, sui 90-95 quintali per ettaro. L'ultima annata ci ha dato uve perfettamente sane, pigiate con presse orizzontali a polmone; la fermentazione è avvenuta in recipienti termocondizionati per 14 giorni ad una temperatura compresa tra 15 e 18°. Ne è nato un vino piacevole, fresco e giovane».



Fregoni aggiunge che «come diceva Plinio, lo stesso vitigno non dà vini uguali in tutte le zone: abbiamo infatti visto le differenze fra questo delle Grave e quelli che l'hanno preceduto».

Non tutti i giornalisti, purtroppo, hanno partecipato al wine-tasting, per il numero di posti necessariamente limitato. Gli altri hanno però potuto seguire la degustazione all'esterno, vedendo i produttori ed ascoltando le loro presentazioni





La luminosa sala per il wine-tasting dei 15 Chardonnay italiani e di quello californiano di Robert Mondavi (la bandiera americana è in suo onore): è stato, per giornalisti ed enotecari, un viaggio emozionante fra tanti vini diversissimi pur essendo figli dello stesso padre

Un test entusiasmante nell'ambito del Salone del Debutto

L'esperienza straordinaria di 15 Chardonnay a confronto

Un eccezionale wine-tasting ha presentato ai giornalisti uno splendido ventaglio di profumi e gusti dei figli di un vitigno di cui si parla in tutto il mondo ● Presentati dai loro produttori e provenienti da diverse regioni italiane, questi vini sono stati ottenuti con tecnologie diverse ● In chiusura lo Chardonnay californiano dell'85 di Robert Mondavi

Se c'è un'esperienza entusiasmante fra le tante che può collezionare un appassionato del vino di razza, be', questa è sicuramente offerta da un wine-tasting «centrato» su un vitigno preciso, valutato nei suoi aspetti (zona di produzione, tipo di vinificazione e tutti i dati richiesti dagli esperti). Non ci sono né «ma» né «forse»: il colloquio è chiaro ed esauriente fra degustazione e bicchiere. E quando dovesse nascere un dubbio, c'è il produttore pronto a rispondere ad ogni domanda.

Se poi il wine-tasting ha per oggetto un vino chiamato Chardonnay, l'interesse si trasforma in ghiotta opportunità. E se gli Chardonnay sono 15, dei nomi da tutta l'Italia, perfino con annate irreperibili, allora l'occasione è unica. Se infine la chiusura è firmata da uno Chardonnay californiano, magari di Robert Mondavi, allora è un wine-tasting che fa notizia anche sui giornali: che al vino non dedicano più di qualche riga.

Lo Chardonnay, ha ricordato il prof. Mario Fregoni, è coltivato nel mondo su 50 mila ettari, così ripartiti: circa 20 mila in Francia, 17 mila negli Stati Uniti, California in

particolare, 5 mila in Italia, 2.500 in Australia. Questi dati dimostrano che è molto meno diffuso del Cabernet Sauvignon, ad esempio, ma grazie ai suoi risultati è in continuo aumento anche in altri Paesi.

Pino Khail ha spiegato il «funzionamento» del wine-tasting, una formula che tanto successo gode negli Stati Uniti e che questa rivista organizza ormai da anni in mezzo mondo.

I 15 Chardonnay presi in considerazione rappresentano le regioni che hanno dato i risultati più interessanti e la degustazione, per semplificare il tutto, avviene in senso orario. «Stiamo partendo per un viaggio nella cultura del vino, per verificare le mille sfumature degli Chardonnay italiani, non per confrontarli l'un l'altro».

Riviviamo dunque questa esperienza dando gli estremi più significativi vino per vino in ordine di presentazione: ai giornalisti partecipanti era stata fornita una cartella stampa con le schede di tutti gli Chardonnay in modo da rendere più agile il wine-tasting stesso, evitando ai produttori lunghe descrizioni.

patrimonio enzimatico...

«Ma, tornando al tema, c'è 'razzismo' sui vitigni? C'è sempre stato, basti pensare agli ibridi proibiti in Europa e non negli Usa, ad esempio. O alla ricerca della vite ideale, la più resistente ma con le caratteristiche migliori, quella vite cercata a lungo da un professore tedesco che aveva ottenuto ogni aiuto da Hitler quando gli aveva spiegato che stava mettendo a punto un vitigno che non aveva bisogno del piede americano.

«Certo, i vitigni possono circolare liberamente, anche se con qualche limite di legge, ma occorre fare attenzione per non arrivare a competizioni dello stesso vitigno con problemi poi di prezzi, magari inferiori ai nostri.

«Nel mondo ci sono diecimila vitigni, geneticamente diversi, e quindi accadono facilmente episodi di 'razzismo' magari alla rovescia, nel senso che noi andiamo a cercare i vitigni degli altri e trascuriamo i nostri. Però un vitigno mantiene, in media, il 50 per cento della sua origine genetica mentre l'altra è frutto dell'ambiente in cui vive».

Il prof. Fregoni ha quindi ricordato che è errato raccogliere uve ancora acerbe per produrre vini giovanissimi, perché «la finezza aromatica nasce con un discreto grado di maturazione». Infine ha enunciato quella che potrebbe essere la grossa rivoluzione di un futuro prossimo: «Conservando l'uva in appositi frigoriferi, si verificherebbero interessanti fenomeni enzimatici; non solo, si potrebbero collegare vendemmie diverse. Fantascienza? No. In un certo senso è il caso del Moscato, il cui mosto è conservato in frigorifero fino alla sua utilizzazione, ma il mosto non si conserva bene come l'uva».

► Il direttore tecnico della Casa Frescobaldi, dott. **Luciano Boarino**, ha trattato il tema «In Toscana ci abbiamo provato». Non ha certo avuto difficoltà: il Galestro è stato un tipico caso di vino stagionale anche se poi ha avuto un successo talmente straordinario da diventare vino per tutto l'anno (e non a caso si è aggiudicato il titolo di Vino del 1990, ma su questo torneremo poi). «Ma il Chianti è stato certamente l'antesignano dei vini stagionali quando veniva 'governato' (né mancano oggi i produttori che lo ripresentano con questa sua veste): grazie alla tecnica del 'governo toscano' mantiene i profumi primari, una grande rotondità e una briosa freschezza. Un Chianti da tutti i giorni, quindi, da consumare in tempi brevi. L'alta percentuale di uve bianche non giovava certo alla durata del vino, ma ne accentuava la freschezza ed il fruttato, veramente straordinari. Inoltre il Sangiovese, vitigno di grande duttilità, permette vini come il Novello ed il Sar-



Luciano Boarino: «Il Chianti è stato l'antesignano dei vini stagionali grazie alla tecnica del "governo toscano" che mantiene profumi e freschezza, ma anche il Novello e il Sarmento rientrano sicuramente in questa tipologia». A destra, **Vanni Tavagnacco:** «In Friuli produciamo da sempre vini stagionali con oculate scelte varietali e colturali e tecnologie che esaltano le caratteristiche aromatiche di tipicità e fragranza»



Nel suo intervento la giornalista **Maria Cristina Berretta** si è posta il problema dei tempi di consegna di vini particolarmente «giovani»



mento, stagionali al massimo e adatti come pochi a piatti di stagione».

► «In Friuli lo facciamo da sempre», è stato il tema svolto dal dott. **Vanni Tavagnacco** del Centro regionale di viticoltura di Udine. «Dopo alterne vicende, non sempre gloriose, negli anni Sessanta abbiamo avuto il vigneto più giovane d'Italia e ancora oggi possiamo offrire vini che hanno nello stesso tempo stile e freschezza grazie ad oculate scelte varietali e colturali e con l'affermazione di tecnologie che hanno privilegiato l'esaltazione delle caratteristiche aromatiche, di tipicità e di fragranza dei prodotti». E qui si è addentrato in tecniche ormai generalmente utilizzate per sottolineare la piacevolezza del vino.

● La mattinata è stata chiusa dall'intervento della giornalista **Maria Cristina Berretta** che si è posta il problema dei tempi di consegna di vini particolarmente «giovani». La risposta è stata che tutto dipende dalle località: in Germania la circolazione dei vini è rapidissima, forse più veloce che consegnare una bottiglia in una città del Meridione.

«Con questo convegno non ci aspettavamo di avere una risposta definitiva al problema dei vini stagionali», ha concluso Pino Khail. «Sarebbe stato impossibile. L'importante, però, è di aver lanciato un sasso nello stagno. In una prossima occasione potremmo continuare su questo tema, che gli interventi di oggi hanno già contribuito a chiarire». **Cdb**

Tra gli ospiti in sala tantissimi i produttori, interessati a questo primo approccio con i vini «stagionali», da bersi in un periodo particolare nel quale danno il massimo di sé: una proposta che potrebbe creare un interessante movimento di mercato

