

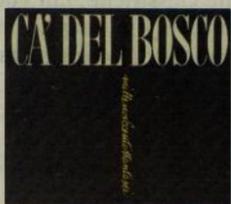
DI LUIGI VERONELLI

OTTO GRANDI CHARDONNAY

È un vino bianco generalmente di ottima tradizione: ma il prodotto migliore è quello che aspetta la bottiglia invecchiando in piccoli barili di rovere.

Un monaco, al mercato, compra un branzino e lo paga con moneta falsa. Se ne va col suo cartoccio e sente il pescivendolo mormorare: «Al-lu friere, sientè l'addore» (friggilo e sentirai la puzza; ossia: ti ho fregato, ti ho venduto pesce vecchio). Subito affretta il passo e ribatte: «A li cunte, cionte le rrisa» (conta il denaro e sentirai le risa). Perché, perché mai la novellina di Napoli, quasi sempre mi torna in mente davanti alle vetrine dei vinai? Già che paghi con moneta buona, impara a riconoscere prima dell'acquisto il tuo pesce, e il tuo vino. Leggimi, allora. So che il colmo degli eccessi è non eccedere mai, evito d'essere (troppo) eccessivo e mi ripeto: ho raccolto 36 bottiglie del vino a base - se non sola - prevalente chardonnay (36 bottiglie sulle

non felici almeno sufficienti): le ho fatte rendere tutt'affatto anonime; e tutte anonime me le son fatte servire dal 2 al 5 luglio: 9 ciascun giorno. Do le risultanze dei migliori, in trentesimi.



CA' DEL BOSCO 1986 28

Maurizio Zanella, via Case Sparse 11, 25030 Erbusco (Brescia), tel. 030/7267196.

■ Lucido colore giallo lunare; bouquet elegante, d'eccezionale ventaglio (sentori di nocciola tostata, crosta di pane e, di frutta esotica e

cioccolata); secco; si e... a... sp... vi... ste... raz... 199... letti... beri... zenze.



27

aculan, via Castel-
ganze (Vicenza),

CA' DEL BOSCO 1986 28

Maurizio Zanella, via Case Sparse 11, 25030 Erbusco (Brescia), tel. 030/7267196.

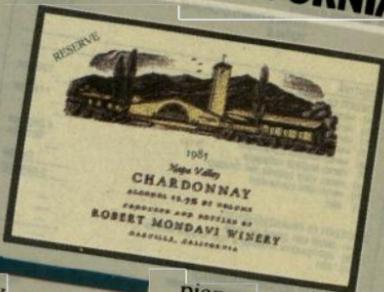
■ Lucido colore giallo lunare; bouquet elegante, d'eccezionale ventaglio (sentori di nocciola tostata, crosta di pane e, più lievi, di frutta esotica e

cioccolata); secco senza eccessi e senza cedimenti, largo e avvolgente; perfetta corrispondenza naso-palato: nerbo vivido in stoffa lunga e persistente; eccezionale carattere e razza. Beva ottimale: 1990-1993. Accompagnamento: fiammiferi di fiume con salsa allo zenzero (Gualtiero Marchesi).

IL VINO STRANIERO

UN CONCORRENTE DALLA CALIFORNIA

Il 14 giugno ultimo ho avuto a pranzo - nella quiete della mia casa, alta su Bergamo Alta - il più grande vinificatore del mondo, Robert Mondavi: 15 milioni di bottiglie. Robert - 77 anni all'anagrafe - ha giocato giovane, giovanissimo, una partita dialettica con me - che di anni, all'anagrafe, ne ho meno - al cui termine "giacevano" varie bottiglie. Una, di Ca' del Bosco: Chardonnay 1986. Non ho certo perso l'occasione di "confondere" una bottiglia di Robert, testimone di California, tra quelle del mio assaggio. Ecco il risultato.



NAPA VALLEY RISERVA 1986 28

Robert Mondavi, 7901 St. Helena Highway PO Box 106, Oakville Ca 94562, Usa, tel. 001-707-963-9611.

■ Colore giallo paglierino, brillante; elegante bouquet di grande ventaglio, sentori floreali e di frutta: palato in

piena corrispondenza, se mai con una gradevole sottolignatura della nocciola tostata; nerbo deciso in stoffa consistente e lunga: pieno carattere e razza. Beva ottimale: 1990-1991. Accompagnamento elitario: brodetto anconetano di sogliole (Marco Guarnaschelli Gotti).

CLASSIFICA
LE PRIME CINQUECENTO SOCIETÀ DEL MONDO