

prima, all'Esposizione Internazionale di Milano.

Uve buone per fare spumante, dunque. E per decenni lo chardonnay rimane vitigno semiclandestino in Trentino. Poi in Alto Adige, in Friuli-Venezia Giulia, in Franciacorta. Poteva essere riconosciuto? Con il senno di poi, sì. Ma, evidentemente, l'equivoco nasceva negli stessi vivai. Quanto a ritrovare nei vini italiani prodotti con lo chardonnay una qualche parentela con i vini francesi dello stesso ceppo, beh, quello era quasi impossibile. Parliamo, oltre che di sua maestà lo Champagne, dell'Olimpo dei bianchi di Francia (quindi, come diceva Curnonsky, del mondo): Montrachet, Mersault, Corton-Charlemagne, Chablis, Pouilly-Fuissé.

È proprio negli anni Settanta che nasce, in Italia, la moda dei vini bianchi giovani, fruttati, profumati, sul modello non dell'enologia francese ma piuttosto tedesca. Lo Chardonnay esce finalmente allo scoperto. Tra le prime etichette, quella della Santa Margherita. Ed è subito boom. Oggi, sembra impossibile, il monovitigno chardonnay si produce in tutte, ma proprio tutte, le regioni della penisola. «Nessuna meraviglia», commenta Attilio Scienza, direttore dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige e docente universitario, «lo chardonnay è ubiquitario: dove lo pianta si adatta all'habitat; di più, lo domina con la sua forte personalità». Ne derivano vini di ogni tipologia: fermi, frizzanti, spumanti. Non solo: definito vitigno migliorativo, entra nella composizione di vini altrimenti fiochi e li arricchisce.

La via italiana dello Chardonnay non finisce qui. Anzi, negli anni Ottanta si inizia il fenomeno più vistoso: lo Chardonnay in barrique. Sull'onda dei successi internazionali raccolti dai vini rossi, specie piemontesi e toscani, affinati nella piccola botte di rovere francese, si affaccia l'idea di provare a produrre un grande bianco da invecchiamento. Lo stile? Francese, natural-

LA SCHEDA DELLO CHARDONNAY

Uve con cui è prodotto: chardonnay.

Colore: giallo paglierino, dorato; tonalità più intensa se affinato in barrique.

Profumo: caratteristico, fruttato, fine e fragrante; la versione barricata ha un bouquet molto variegato e complesso: ricorda la frutta esotica, la vaniglia, ha sentori di tostato e note speziate; talvolta persino di cioccolato, di tabacco.

Sapore: fine, elegante, morbido, quasi avvolgente, di grande ricchezza e persistenza.

Invecchiamento: dipende dal tipo di vinificazione, soprattutto. Lo Chardonnay maturato, e magari fermentato, in barrique è molto longevo. I primi esempi italiani dell'83 sono ancora eccellenti. Generalmente, comunque, una buona vendemmia che abbia soggiornato in piccola botte dura oltre i 5 anni. La versione normale del vino, salvo eccezioni, regge al meglio 2-3 anni.

Accostamenti: ottimo aperitivo, specie nella versione spumante. Antipasti e primi piatti, specialità di pesce. Ma, con una struttura potenziata dalla barrique, lo Chardonnay di qualche anno può confrontarsi con piatti più importanti, anche a base di carni bianche.

Grado alcolico: sui 12 gradi e più.

Bottiglia: generalmente borgognona, ma anche bordolese e champagnotta.

Conservazione: bottiglia coricata.

Bicchieri di servizio: calice a tulipano leggermente aperto per il vino più giovane; calice più capiente, a stelo alto, per il vino più evoluto.

Temperatura di servizio: sui 10° il vino più giovane; due gradi in meno per lo spumante; sui 12-13 il vino maturo.

mente. Come già avevano fatto i californiani, come si apprestavano a fare sudafricani e australiani. La molla che muove il progetto e la sperimentazione sta nella voglia di confronto sui mercati internazionali. Voglia di chi? Di chi ha già assaggiato il buon sapore del rispetto e del prestigio all'estero, di chi è già considerato un maestro nel campo dei vini rossi. Angelo Gaja, per esempio. O Maurizio Zanella, giovane ma salutato come nuovo principe enologico della Franciacorta. Dice Gaja: «Fare un vino bianco è il sogno di tutti i rossi. Già dal '72 avevo fatto delle prove con vitigni diversi a uve bianche. Conoscevo le capacità dello chardonnay c'era un minimo rischio, ma terreno e clima delle Langhe avevano i numeri. Le prime micro-vinificazioni, con attrezzatura modesta, furono promettenti. Bisognava verificare la tenuta nel tempo. Prima uscita sul mercato, annata '83, nell'autunno dell'86». Esattamente in contemporanea con Maurizio Zanella, di

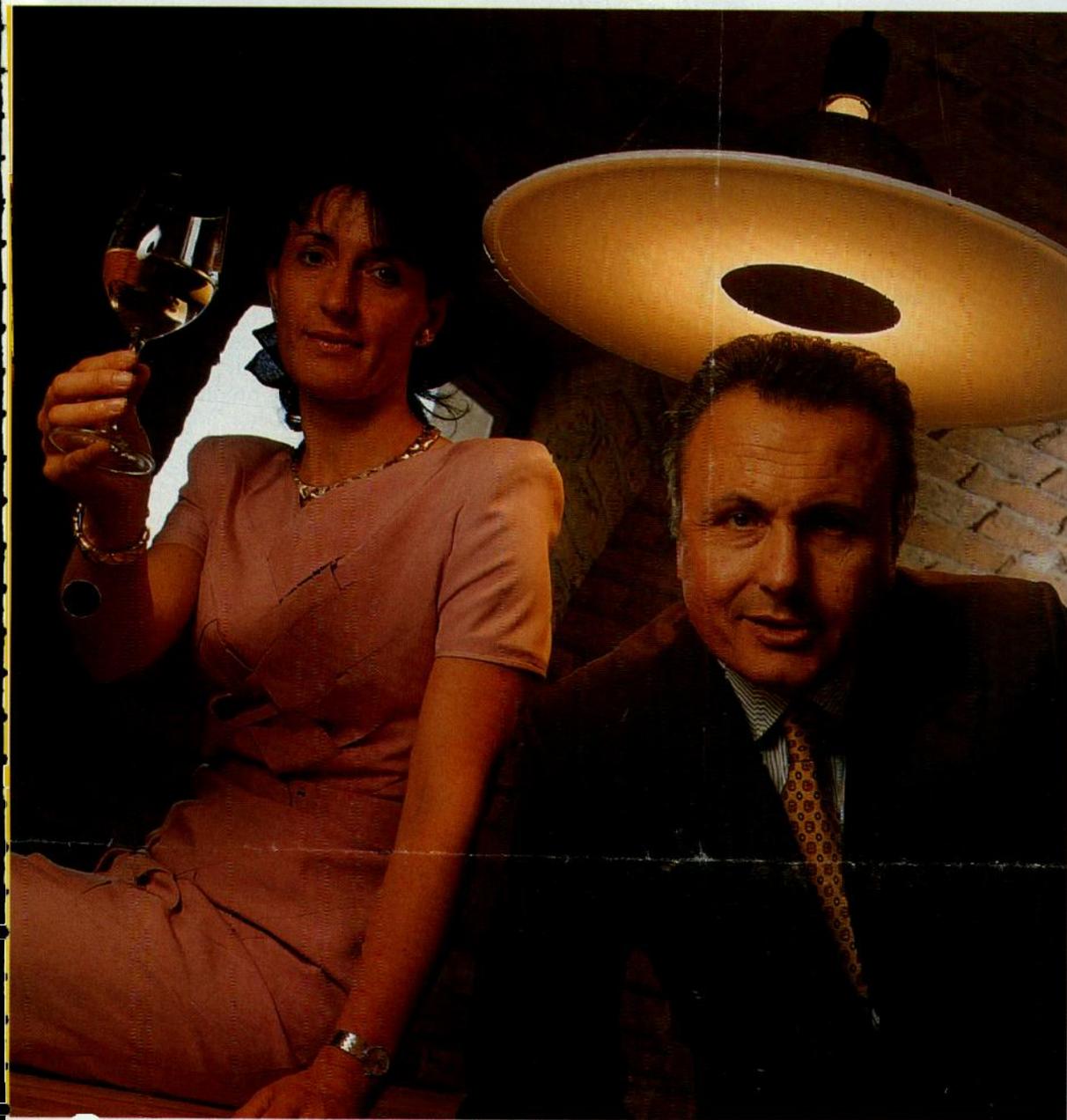


ERNESTO BRAMBILLA



Maurizio Zanella brinda ai successi del
suo Chardonnay tra le barrique delle
cantine di Ca' del Bosco. Nell'altra pagina,
il marchese Piero Antinori nel chiostro
del suo palazzo fiorentino con una bottiglia
di Cervaro della Sala. È uno Chardonnay.

ERNESTO BRAMBILLA



Angelo e Lucia Gaja in un angolo del loro show room di Barbaresco. Gaja è il re del vino che porta il nome del piccolo paese delle Langhe e qualche anno fa è stato tra i primi a credere nelle possibilità di un vino bianco nella terra che da sempre era consacrata ai vini rossi. E ha scelto il Chardonnay che oggi vende trionfalmente in tutto il mondo con l'etichetta Gaia e Rey. Qui a sinistra, Pio Boffa, titolare della Pio Cesare, un'altra famosa azienda piemontese dedita da decenni al rosso e oggi produttrice del Pio di Lei, uno Chardonnay capace di rivaleggiare con i migliori. Il vero problema di questo grande vino bianco è il prezzo: produrlo in maniera acconcia costa caro e se il consumatore lo deve pagare molto, c'è il rischio che, a parità di costo, compri francese.

Ca' del Bosco. Che racconta: «Mi piacevano molto i solenni, maturi bianchi della Borgogna. In Italia mancava quel tipo di vino, c'era un vuoto da colmare. Possiamo parlare della "costruzione" di un nuovo Chardonnay. Basata sullo studio approfondito di ogni singola fase, dalla vigna alla bottiglia. Partendo dalla scelta del vigneto con migliore esposizione, del clone più giusto, borgognone, al sistema di allevamento, alla densità di piante, alle potature, alla cura il più possibile naturale della terra. La decisione di fare tre vendemmie anziché una. E poi strutture di cantina adatte. E, naturalmente, l'uso della barrique».

Si può prescindere dalla barrique, nell'architettura di un grande vino? È la botticella da 225 litri in legno di quercia, delle foreste del Limousin, dell'Allier, del Tronçais, usata in tutto il mondo: infinite prove con altri legni non hanno fatto che confermare la supremazia delle qualità del rovere francese. È interessante notare come, in Francia, la barrique sia usata soltanto in Borgogna e nel Bordolese, peraltro le due zone dei vini-mito. Cosa dà la barrique al vino? Ne arricchisce la struttura, lo fa respirare di più, così accelerandone la maturazione, cede aromi ed estratti, ingentilisce e arricchisce i profumi.

Più sinteticamente, sublima le caratteristiche più positive del vino. Ma attenzione: soltanto un prodotto già buono diventa grande con l'affinamento in barrique. Dice Antonio Russo, titolare dell'Enoteca Partenopea di Napoli: «Molti produttori scrivono in etichetta "barrique". Come fosse una garanzia di qualità, di classe. Sarebbe meglio non farlo. I consumatori si sono scottati troppe volte con prodotti non all'altezza, Chardonnay stravolti dall'eccesso di legno, estranei al gusto italiano. Peccati di inesperienza, certo. Ma adesso il punto è riconquistare il pubblico. Non è facile, perché anche il prezzo della bottiglia ha il suo peso nell'acquisto. E molti chardonnay italiani sono troppo cari. Tranne che sotto le feste: allora, anche le bottiglie che vanno oltre le 50 mila si vendono facile».

Dolenti note, quelle del prezzo. È vero che ogni barrique costa, oggi, sulle 600 mila lire. Che si può utilizzare, secondo i produttori, non più di due volte. Che i costi aggiunti, su ciascuna bottiglia, comprendono anche la durata dell'affinamento finale, nel vetro. Ma quanti sono disposti a pagare dalle 30 mila lire in su, in enoteca, e dalle 40 mila a molto più su, al ristorante, uno Chardonnay italiano? Ammoniscono gli addetti ai lavori in blocco: «La gente non è disposta a farsi ingannare. Se il prodotto non vale si rivolge alle etichette straniere. E non solo a Francia e California: sono pronti, dietro l'angolo, gli australiani, i sudafricani, i cileni, con offerte vantaggiosissime».

Cosa rispondono i produttori più quotati? «Il prezzo non è sinonimo di qualità, è legato alla domanda e all'offerta», dice Gaja. «Quality speaks by itself, dicono gli americani. Ma anche la qualità non si vende da sola, è come un diamante incastonato nell'anello fatto di immagine, di prestigio, e di tutti gli sforzi fatti per crearlo. Gli Chardonnay di casa Gaja? Vanno benissimo, tanto che siamo presi in contropiede dalla richiesta

italiana. Che, paradossalmente, è stata provocata dalla richiesta estera. Il turismo internazionale condiziona le carte dei vini dell'alta ristorazione, insomma. Noi non facciamo che 24 mila bottiglie di vino bianco. Per soddisfare le richieste dovremmo, ed è impossibile, moltiplicare per tre, per quattro».

Maurizio Zanella ha gli stessi problemi di Gaja: poca disponibilità di prodotto, a fronte di una domanda in continua crescita. Ma questi due sono i nomi che nessuno, nell'inchiesta di *A tavola*, discute. Hanno prezzi alti? Non importa, c'è un numero sufficiente di amatori che giudica-

no «value for money» la quotazione delle loro bottiglie.

Anche altri produttori hanno il massimo rispetto degli enofili, se lo sono guadagnati e lo tengono stretto. Al recente Vinexpo di Bordeaux, su 200 chardonnay '88 del mondo, la classifica della 6ª Olimpiade del vino ha visto al settimo posto Ca' del Bosco, all'ottavo Castello Banfi. Banfi ha ben 97 ettari piantati a Chardonnay, a Montalcino. «Per la verità la nostra prima annata sul mercato è stata l'82», dice Stefano Milioni, direttore marketing. «Allora, non l'abbiamo pubblicizzata molto, era quasi una provocazione. Anno dopo anno il nostro

Fontanelle è cresciuto e si è imposto». A fine luglio, una degustazione verticale, dal '89 all'82, ha verificato la qualità e la tenuta nel tempo. Questo è un altro punto importante, nella valutazione dello Chardonnay affinato in barrique. È fatto per durare. Ma dura poi davvero? Siamo sempre lì: durano i migliori. Quelli fatti da chi ha buona esperienza, da chi sa dosare bene la barrique, e che parte da un vino già ottimo. «Dipende sempre dalla mano del cantiniere», dice Marco Trimani, esperto enotecario romano. «Come per il sale nei cibi. Ci sono stati Chardonnay con troppo legno, la gen-

te non li accettava. Adesso molti sono equilibrati, piacevoli, un miglioramento notevole. Ma la gente prima di comperare vuole provare: e noi li facciamo degustare, li spieghiamo, li serviamo come si deve. Allora il pubblico si convince».

Perplesso è anche Luigi Cotti, con enoteca in Milano: «Se continua così si mette in barrique anche l'acqua minerale. Si assaggiano certi vini che sembrano pezzi di legno. Non sono molti i produttori che sanno usare bene la barrique. Quindi, generalmente, i vini barricati non invitano a essere bevuti. Eccezioni a parte, naturalmente». Stessa musica a Torino, enoteca Vada: «C'è difficoltà a far capire alla clientela che uno Chardonnay può durare, e può costare come un Barolo, un Barbaresco. Inoltre, sono prodotti buoni ma, come dire, un po' uniformi, stereotipati. Si adeguano al gusto internazionale, è vero. Ma il pubblico, a parità di prezzo o quasi, si rivolge allora alle etichette francesi, più costanti nella qualità».

Da Genova, Pino Sola, dell'omonima enoteca-ristorante: «C'è un certo interesse, per gli Chardonnay italiani maturati in barrique; la gente compera per curiosità con un certo distacco, e forse per snobismo. Li assaggia e non li ricompra. La sensazione è che la Francia dia più garanzie. Tra un Gaja e un Puligny-Montrachet di Jadot, supergiù dello stesso prezzo, il cliente medio non ha dubbi: sceglie Borgogna».

L'enoteca non è probabilmente l'osservatorio migliore, per un vino così prezioso, destinato, viste le esigue quantità prodotte, ai ristoranti di fascia alta, che hanno un pubblico evoluto, preparato, in grado di apprezzarlo e di pagarlo senza batter ciglio. Giorgio Pinchiorri, dell'Eno-



GUGLIELMO DE' MICHELI

Ambrogio Folonari con la moglie Giovanna e il figlio Giovanni. La famiglia Folonari controlla la casa vinicola Ruffino che negli ultimi anni ha puntato moltissimo sulla qualità. Da questi esperimenti è nato lo Chardonnay Cabreo della Pietra.

teca di via Ghibellina di Firenze: «C'è una precisa richiesta di vini non barricati, ma lo Chardonnay fa eccezione; la gente ha capito la differenza, lo accetta, lo vuole. E sa che i massimi Chardonnay italiani si possono confrontare con i massimi del mondo. Il prezzo? Da un paio d'anni i francesi alzano la cresta. Io, già dalla vendemmia '88, sto mettendo da parte quasi tutti i più validi bianchi da invecchiamento italiani».

Fulvio Pierangelini, del Gambero rosso di San Vincenzo: «Chardonnay è ormai un nome equivoco. Troppe tipologie diverse: giovane, frizzante, adulto, spumante. Ma è di moda, anche se scipitato dalla moda. Ne ho in carta una quarantina di etichette. Molti si vendono da soli, i clienti stranieri non hanno bisogno di suggerimenti.

QUELLA SPLENDIDA DOZZINA

Gaja & Rey, di Angelo Gaja (Barbaresco, Cn)
 Ca' del Bosco, di Maurizio Zanella (Erbusco, Bs)
 Piodilei, di Pio Cesare (Alba, Cn)
 Chardonnay, di Cisa Asinari De Gresy (Barbaresco, Cn)
 Ferrata, dei fratelli Maculan (Breganze, Vi)
 Chardonnay, di Vallania (Zola Predosa, Bo)
 Cervaro della Sala, dei Marchesi Antinori (Firenze)
 Cabreo La Pietra, dei Tenimenti Ruffino (Pontassieve, Fi)
 Vigna piccola, del Maso Cantanghel (Civezzano, Tn)
 Loewengang, di Alois Lageder (Bolzano)
 Zuc di Volpe, di Volpe Pasini (Togliano di Torreano, Ud)
 Chardonnay, Ronco del Gnemiz (S. Giov. al Natisono, Ud)

Ci sono molti Chardonnay italiani ottimi (ne ho anche uno della casa). Altri che di alto hanno solo il prezzo. E io non voglio pagare, e far pagare ai miei clienti, il giocattolo dei produttori. Vogliono far esperimenti? Li paghino di persona».

Alberto Cisa Asinari dei marchesi di Gresy con la moglie Giovanna e i due figli Alessandro e Ludovica in una sala della loro villa di Treiso nelle Langhe. Attorno, i vigneti dai quali Alberto di Gresy trae le uve bianche per un eccellente Chardonnay anche se è certo più conosciuto per i suoi rossi e per un premiatissimo Moscato.

Aldo Bellini, della Scaletta di Milano: «Teniamo i nomi migliori. La clientela li chiede, anche di vecchie annate, soprattutto di sera, o per un pranzo importante. A mezzogiorno li trova un po' troppo impegnativi, pesanti». Franco Colombani, del Sole di Maleo: «Lo Chardonnay passato in barrique pretende di essere bevuto nel momento ottimale, quando appunto l'equilibrio e l'armonia siano tali da trovare nel bicchiere un grande vino, ma non sentire quasi l'effetto-barrique». E gli fa eco Angelo Paracucchi, della Locanda dell'Angelo di Ameglia: «Dalla barrique si tira fuori quel che ci si mette dentro: è solo uno strumento di cantina, non la bacchetta magica. Chi lavora seriamente ha successo i furbi no». Anche Antonio Santini, del ristorante Dal pescatore di Canneto sull'Oglio, riscontra il successo dello chardonnay in barrique: «Naturalmente, quando è ben fatto. E non troppo giovane: si apprezza dopo 3-4 anni, non prima». «Vero», dice Rossana de Prà, della Dolada di Pieve d'Alpago. «Ma i produttori dovrebbero invecchiarlo nella loro cantina, e venderlo solo quando è pronto. Hanno problemi di spazio, per lo stoccaggio, ma li abbiamo anche noi ristoratori, e non è facile risolverli. Comunque il vino piace, molti lo gustano anche su piatti di carne (petto di faraona, per esempio) e regge benissimo. Ma vedo che è molto apprezzato anche quando la barrique interviene meno: parte dello Chardonnay evoluto in barrique, parte in acciaio: esalta la tipicità». Cinzia Mattioli, del ristorante Doc di Borgio Verezzi conclude: «È il vino bianco con tale personalità che può sostituire, su certi piatti, il rosso. Spesso siamo noi a consigliarlo, ma il cliente colto lo chiede. Ma è un vino senza mezze misure: è amato o detestato». Ha perfettamente ragione. Tante teste tante opinioni, lo schieramento è netto. D'altra parte non è un caso che la parola barrique richiami la barriera: o di qua o di là.



TASTEVIN

Chablis, Corton-Charlemagne, Montrachet. Il mito del vitigno chardonnay da qualche anno si coniuga anche in italiano. Merito di un pugno di vignaioli e di una parola d'ordine: qualità a ogni costo

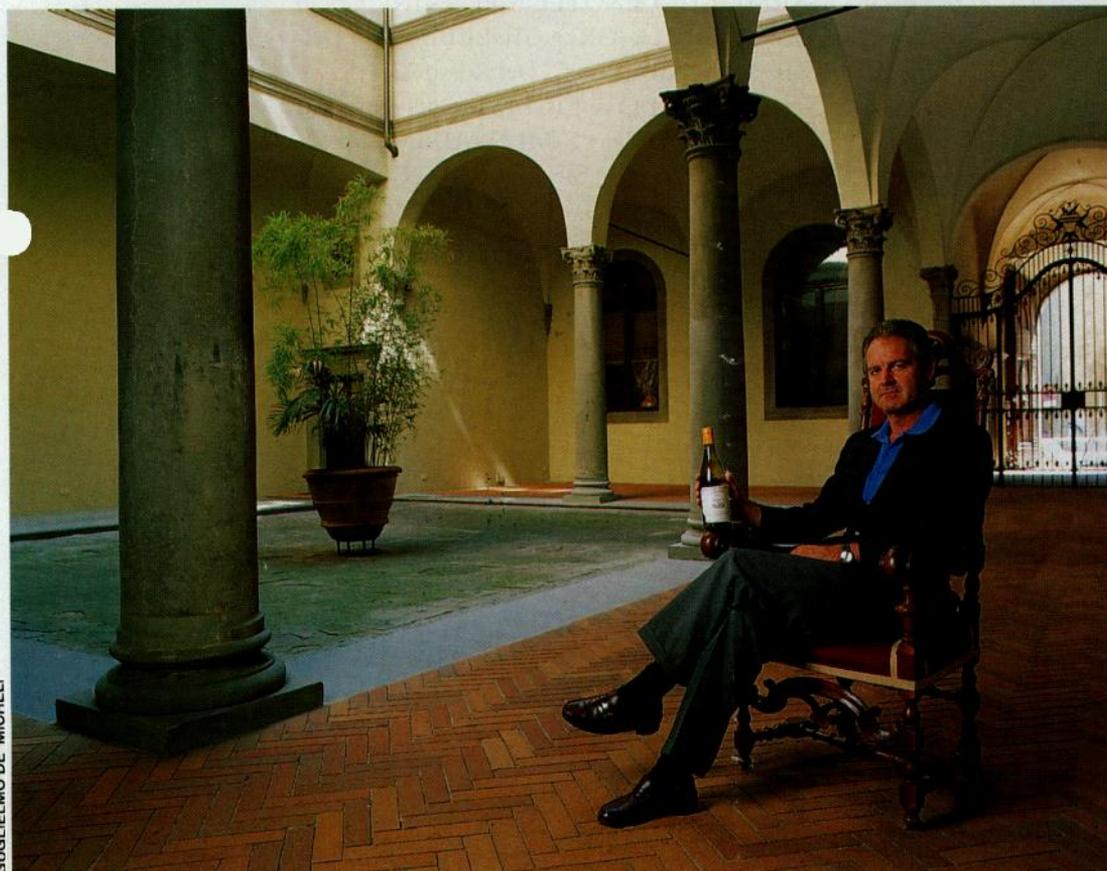
SULLA VETTA DEL BIANCO

di Paola Mura

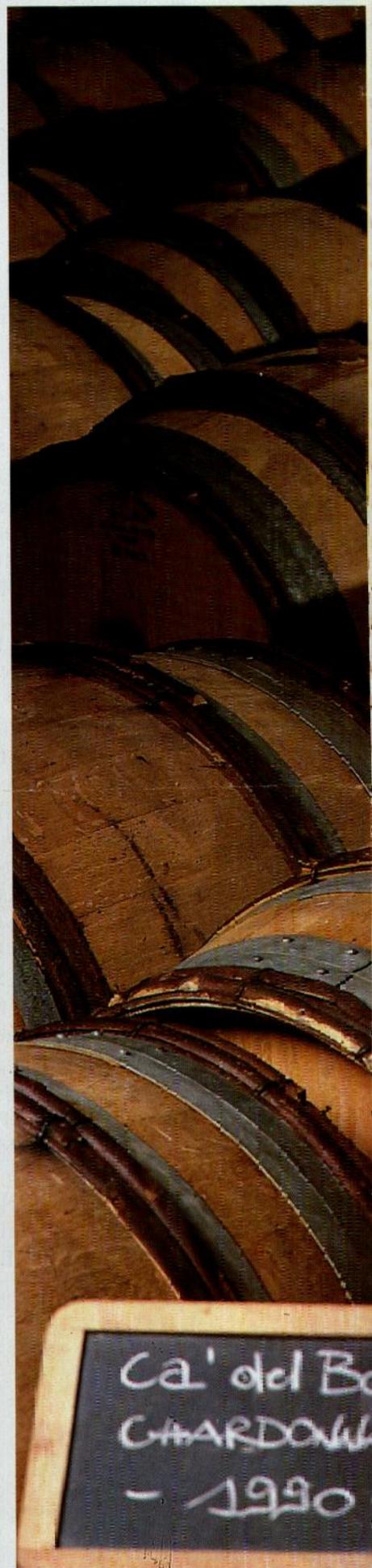
Inutile cercarne il nome nei vecchi libri di ampelografia del vigneto Italia. Si inizia a sentirne parlare negli anni Settanta. Prima c'era, ma in incognito; o meglio, con identità diversa. Pinot giallo, oppure Borgogna bianco, se non addirittura pinot bianco; in tempi più vicini, pinot chardonnay. Si trattava sem-

pre o comunque (adesso c'è la certezza) di chardonnay. Uno dei primi, se non il primo, a importarne le barbatelle dalla Francia fu Giulio Ferrari, fondatore dell'omonima casa di spumanti trentina, negli anni a cavallo del secolo. Perché avrebbe dovuto specificare il nome del vitigno, anche se probabilmente lo sape-

va? Gli spumanti italiani erano ancora in fase sperimentale e lui scriveva in etichetta «Champagne», con giustificato orgoglio. Da notare che, alla Grande Exposition de l'Oeuvre Belge del 1910, la Ferrari si aggiudicò la medaglia d'oro «pour vin de Champagne»; ben più preziosa di quella ottenuta, quattro anni



GUGLIELMO DE' MICHELI



TASTEVIN

Chablis, Corton-Charlemagne, Montrachet. Il mito del vitigno chardonnay da qualche anno si coniuga anche in italiano. Merito di un pugno di vignaioli e di una parola d'ordine: qualità a ogni costo

SULLA VETTA DEL BIANCO

di Paola Mura

Inutile cercarne il nome nei vecchi libri di ampelografia del vigneto Italia. Si inizia a sentirne parlare negli anni Settanta. Prima c'era, ma in incognito; o meglio, con identità diversa. Pinot giallo, oppure Borgogna bianco, se non addirittura pinot bianco; in tempi più vicini, pinot chardonnay. Si trattava sem-

pre o comunque (adesso c'è la certezza) di chardonnay. Uno dei primi, se non il primo, a importarne le barbatelle dalla Francia fu Giulio Ferrari, fondatore dell'omonima casa di spumanti trentina, negli anni a cavallo del secolo. Perché avrebbe dovuto specificare il nome del vitigno, anche se probabilmente lo sape-

va? Gli spumanti italiani erano ancora in fase sperimentale e lui scriveva in etichetta «Champagne», con giustificato orgoglio. Da notare che, alla Grande Exposition de l'Oeuvre Belge del 1910, la Ferrari si aggiudicò la medaglia d'oro «pour vin de Champagne»; ben più preziosa di quella ottenuta, quattro anni



Maurizio Zanella brinda ai successi del suo Chardonnay tra le barrique delle cantine di Ca' del Bosco. Nell'altra pagina, il marchese Piero Antinori nel chiostro del suo palazzo fiorentino con una bottiglia di Cervaro della Sala. È uno Chardonnay.

LA SCHEDA DELLO CHARDONNAY

Uve con cui è prodotto: chardonnay.

Colore: giallo paglierino, dorato; tonalità più intensa se affinato in barrique.

Profumo: caratteristico, fruttato, fine e fragrante; la versione barricata ha un bouquet molto variegato e complesso: ricorda la frutta esotica, la vaniglia, ha sentori di tostato e note speziate; talvolta persino di cioccolato, di tabacco.

Sapore: fine, elegante, morbido, quasi avvolgente, di grande ricchezza e persistenza.

Invecchiamento: dipende dal tipo di vinificazione, soprattutto. Lo Chardonnay maturato, e magari fermentato, in barrique è molto longevo. I primi esempi italiani dell'83 sono ancora eccellenti. Generalmente, comunque, una buona vendemmia che abbia soggiornato in piccola botte dura oltre i 5 anni. La versione normale del vino, salvo eccezioni, regge al meglio 2-3 anni.

Accostamenti: ottimo aperitivo, specie nella versione spumante. Antipasti e primi piatti, specialità di pesce. Ma, con una struttura potenziata dalla barrique, lo Chardonnay di qualche anno può confrontarsi con piatti più importanti, anche a base di carni bianche.

Grado alcolico: sui 12 gradi e più.

Bottiglia: generalmente borgognona, ma anche bordolese e champagnotta.

Conservazione: bottiglia coricata.

Bicchieri di servizio: calice a tulipano leggermente aperto per il vino più giovane; calice più capiente, a stelo alto, per il vino più evoluto.

Temperatura di servizio: sui 10° il vino più giovane; due gradi in meno per lo spumante.

prima, all'Esposizione Internazionale di Milano.

Uve buone per fare spumante, dunque. E per decenni lo chardonnay rimane vitigno semiclandestino in Trentino. Poi in Alto Adige, in Friuli-Venezia Giulia, in Francia-corta. Poteva essere riconosciuto? Con il senno di poi, sì. Ma, evidentemente, l'equivoco nasceva negli stessi vivai. Quanto a ritrovare nei vini italiani prodotti con lo chardonnay una qualche parentela con i vini francesi dello stesso ceppo, beh, quello era quasi impossibile. Parliamo, oltre che di sua maestà lo Champagne, dell'Olimpo dei bianchi di Francia (quindi, come diceva Curnonsky, del mondo): Montrachet, Mersault, Corton-Charlemagne, Chablis, Pouilly-Fuissé.

È proprio negli anni Settanta che nasce, in Italia, la moda dei vini bianchi giovani, fruttati, profumati, sul modello non dell'enologia francese ma piuttosto tedesca. Lo Chardonnay esce finalmente allo scoperto. Tra le prime etichette, quella della Santa Margherita. Ed è subito boom. Oggi, sembra impossibile, il monovitigno chardonnay si produce in tutte, ma proprio tutte, le regioni della penisola. «Nessuna meraviglia», commenta Attilio Scienza, direttore dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige e docente universitario, «lo chardonnay è ubiquitario: dove lo pianta si adatta all'habitat; di più, lo domina con la sua forte personalità». Ne derivano vini di ogni tipologia: fermi, frizzanti, spumanti. Non solo: definito vitigno migliorativo, entra nella composizione di vini altrimenti fiochi e li arricchisce.

La via italiana dello Chardonnay non finisce qui. Anzi, negli anni Ottanta si inizia il fenomeno più vistoso: lo Chardonnay in barrique. Sull'onda dei successi internazionali raccolti dai vini rossi, specie piemontesi e toscani, affinati nella piccola botte di rovere francese, si affaccia l'idea di provare a produrre un grande bianco da invecchiamento. Lo stile? Francese, natural-

mente. Come già avevano fatto i californiani, come si avevano prestavano a fare sudafricani e australiani. La molla che muove il progetto e la sperimentazione sta nella voglia di confronto sui mercati internazionali. Voglia di chi? Chi ha già assaggiato il sapore del rispetto e del prestigio all'estero, di chi è considerato un maestro nel campo dei vini rossi. A Gaja, per esempio. O Maurizio Zanella, giovane ma già noto come nuovo presidente dell'Associazione enologica della Francia. Dice Gaja: «Fare un grande bianco è il sogno di tutti i viticoltori. Già dal '72 avevo fatto delle prove con vitigni di uve bianche. Consideravo le capacità dello chardonnay c'era un minimo rispetto al terreno e clima delle zone dove avevano i numeri. La micro-vinificazione e la trezzatura modesta mi sembravano promettenti. Bisognava fare la tenuta nel tempo, l'uscita sul mercato. Nel '83, nell'autunno, ho fatto un'Esattamente in coincidenza con Maurizio Zanella,

Ca' del Bosco. Che racconta: «Mi piacevano molto i solenni, maturi bianchi della Borgogna. In Italia mancava quel tipo di vino, c'era un vuoto da colmare. Possiamo parlare della "costruzione" di un nuovo Chardonnay. Basata sullo studio approfondito di ogni singola fase, dalla vigna alla bottiglia. Partendo dalla scelta del vigneto con migliore esposizione, del clone più giusto, borgognone, al sistema di allevamento, alla densità di piante, alle potature, alla cura il più possibile naturale della terra. La decisione di fare tre vendemmie anziché una. E poi strutture di cantina adatte. E, naturalmente, l'uso della barrique».

Si può prescindere dalla barrique, nell'architettura di un grande vino? È la botticella da 225 litri in legno di quercia, delle foreste del Limousin, dell'Allier, del Tronçais, usata in tutto il mondo: infinite prove con altri legni non hanno fatto che confermare la supremazia delle qualità del rovere francese. È interessante notare come, in Francia, la barrique sia usata soltanto in Borgogna e nel Bordolese, peraltro le due zone dei vini-mito. Cosa dà la barrique al vino? Ne arricchisce la struttura, lo fa respirare di più, così accelerandone la maturazione, cede aromi ed estratti, ingentilisce e arricchisce i profumi.

Più sinteticamente, sublimale le caratteristiche più positive del vino. Ma attenzione: soltanto un prodotto già buono diventa grande con l'affinamento in barrique. Dice Antonio Russo, titolare dell'Enoteca Partenopea di Napoli: «Molti produttori scrivono in etichetta "barrique". Come

senza di qualità, che forse meglio non sarebbe. I consumatori si sono accorti, e molte volte con prove, che l'altezza, Chardonnay, molti dall'eccesso di anni al gusto italiano di inesperienza, spesso il punto è rivolto al pubblico. Non è che anche il prezzo di una bottiglia ha il suo peso. E molti chardonnay italiani sono troppo giovani che sotto le feccie anche le bottiglie costano oltre le 50 mila lire (facile).

Ma quanti sono disponibili dalle 30 mila lire in enoteca, e dalle 40 mila molto più su, al ristorante? Un Chardonnay italiano ammonta gli addetti ai lavori in blocco: «La gente è disposta a farsi ingannare. Se il prodotto non vale si rivolge alle etichette straniere. E non solo a Francia e California: sono pronti, dietro l'angolo, gli australiani, i sudafricani, i cileni, con offerte vantaggiosissime».

Cosa rispondono i produttori più quotati? «Il prezzo non è sinonimo di qualità, è legato alla domanda e all'offerta», dice Gaja. «Quality speaks by itself, dicono gli americani. Ma anche la qualità non si vende da sola, è come un diamante incastonato nell'anello fatto di immagine, di prestigio, e di tutti gli sforzi fatti per crearlo. Gli Chardonnay di casa Gaja? Vanno benissimo, tanto che siamo presi in contropiede dalla richiesta

Ca' del Bosco. Che racconta:
«Mi piacevano molto i solenni, maturi bianchi della Borgogna. In Italia mancava quel tipo di vino, c'era un vuoto da colmare. Possiamo parlare della "costruzione" di un nuovo Chardonnay. Basata sullo studio approfondito di ogni singola fase, dalla vigna alla bottiglia. Partendo dalla scelta del vigneto con migliore esposizione, del clone più giusto, borgognone, al sistema di allevamento, alla densità di piante, alle potature, alla cura il più possibile naturale della terra. La decisione di fare tre vendemmie anziché una. E poi strutture di cantina adatte. E, naturalmente, l'uso della barrique».

italiana. Che, paradossalmente, è stata provocata dalla richiesta estera. Il turismo internazionale condiziona le carte dei vini dell'alta ristorazione, insomma. Noi non facciamo che 24 mila bottiglie di vino bianco. Per soddisfare le richieste dovremmo, ed è impossibile, moltiplicare per tre, per quattro».

Maurizio Zanella ha gli stessi problemi di Gaja: poca disponibilità di prodotto, a fronte di una domanda in continua crescita. Ma questi due sono i nomi che nessuno, nell'inchiesta di *A tavola*, discute. Hanno prezzi alti? Non importa, c'è un numero sufficiente di amatori che giudica-

no «value for money» la quotazione delle loro bottiglie.

Anche altri produttori hanno il massimo rispetto degli enofili, se lo sono guadagnati e lo tengono stretto. Al recente Vinexpo di Bordeaux, su 200 chardonnay '88 del mondo, la classifica della 6ª Olimpiade del vino ha visto al settimo posto Ca' del Bosco, all'ottavo Castello Banfi. Banfi ha ben 97 ettari piantati a Chardonnay, a Montalcino. «Per la verità la nostra prima annata sul mercato è stata l'82», dice Stefano Milioni, direttore marketing. «Allora, non l'abbiamo pubblicizzata molto, era quasi una provocazione. Anno dopo anno il nostro

Fontanelle è cresciuto e si è imposto». A fine luglio, una degustazione verticale, dall'89 all'82, ha verificato la qualità e la tenuta nel tempo. Questo è un altro punto importante, nella valutazione dello Chardonnay affinato in barrique. È fatto per durare. Ma dura poi davvero? Siamo sempre lì: durano i migliori. Quelli fatti da chi ha buona esperienza, da chi sa dosare bene la barrique, e che parte da un vino già ottimo. «Dipende sempre dalla mano del cantiniere», dice Marco Trimani, esperto enotecario romano. «Come per il sale nei cibi. Ci sono stati Chardonnay con troppo legno, la gen-

te non li accettava. Adesso molti sono equilibrati, piacevoli, un miglioramento notevole. Ma la gente prima di comperare vuole provare: e noi li facciamo degustare, li spieghiamo, li serviamo come si deve. Allora il pubblico si convince».

Perplesso è anche Luigi Cotti, con enoteca in Milano: «Se continua così si mette in barrique anche l'acqua minerale. Si assaggiano certi vini che sembrano pezzi di legno. Non sono molti i produttori che sanno usare bene la barrique. Quindi, generalmente, i vini barricati non invitano a essere bevuti. Eccezioni a parte, naturalmente». Stessa musica a Torino, enoteca Vada: «C'è difficoltà a far capire alla clientela che uno Chardonnay può durare, e può costare come un Barolo, un Barbaresco. Inoltre, sono prodotti buoni ma, come dire, un po' uniformi, stereotipati. Si adeguano al gusto internazionale, è vero. Ma il pubblico, a parità di prezzo o quasi, si rivolge allora alle etichette francesi, più costanti nella qualità».

Da Genova, Pino Sola, dell'omonima enoteca-ristorante: «C'è un certo interesse, per gli Chardonnay italiani maturati in barrique; la gente compera per curiosità con un certo distacco, e forse per snobismo. Li assaggia e non li ricompra. La sensazione è che la Francia dia più garanzie. Tra un Gaja e un Puligny-Montrachet di Jadot, suppergiù dello stesso prezzo, il cliente medio non ha dubbi: sceglie Borgogna».

L'enoteca non è probabilmente l'osservatorio migliore, per un vino così prezioso, destinato, viste le esigue quantità prodotte, ai ristoranti di fascia alta, che hanno un pubblico evoluto, preparato, in grado di apprezzarlo e di pagarlo senza batter ciglio. Giorgio Pinchiorri, dell'Eno-

QUELLA SPLENDIDA DOZZINA

Gaja & Rey, di Angelo Gaja (Barbaresco, Cn)
Ca' del Bosco, di Maurizio Zanella (Erbusco, Bs)
Piodilei, di Pio Cesare (Alba, Cn)
Chardonnay, di Cisa Asinari De Gresy (Barbaresco, Cn)
Ferrata, dei fratelli Maculan (Breganze, Vi)
Chardonnay, di Vallania (Zola Predosa, Bo)
Cervaro della Sala, dei Marchesi Antinori (Firenze)
Cabreo La Pietra, dei Tenimenti Ruffino (Pontassieve, Fi)
Vigna piccola, del Maso Cantanghel (Civezzano, Tn)
Loewengang, di Alois Lageder (Bolzano)
Zuc di Volpe, di Volpe Pasini (Togliano di Torreato, Ud)
Chardonnay, Ronco del Gnemiz (S. Giov. al Natisone, Ud)

teca di via Ghibellina di Firenze: «C'è una precisa richiesta di vini non barricati, ma lo Chardonnay fa eccezione; la gente ha capito la differenza, lo accetta, lo vuole. E sa che i massimi Chardonnay italiani si possono confrontare con i massimi del mondo. Il prezzo? Da un paio d'anni i francesi alzano la cresta. Io, già dalla vendemmia '88, sto mettendo da parte quasi tutti i più validi bianchi da invecchiamento italiani».

Fulvio Pierangelini, del Gambero rosso di San Vincenzo: «Chardonnay è ormai un nome equivoco. Troppe tipologie diverse: giovane, frizzante, adulto, spumante. Ma è di moda, anche se sciu-pato dalla moda. Ne ho in carta una quarantina di etichette. Molti si vendono da soli, i clienti stranieri non hanno bisogno di suggerimenti. Ci sono molti Chardonnay italiani ottimi (ne ho anche uno della casa). Altri che di alto hanno solo il prezzo. E io non voglio pagare, e far pagare ai miei clienti, il giocattolo dei produttori. Vogliono far esperimenti? Li paghino di persona».

Aldo Bellini, della Scaletta di Milano: «Teniamo i nomi migliori. La clientela li chiede, anche di vecchie annate, soprattutto di sera, o per un pranzo importante. A mezzogiorno li trova un po' troppo impegnativi, pesanti». Franco Colombani, del Sole di Maleo: «Lo Chardonnay passato in barrique pretende di essere bevuto nel momento ottimale, quando appunto l'equilibrio e l'armonia siano tali da trovare nel bicchiere un grande vino, ma non sentire quasi l'effetto-barrique». E gli fa eco Angelo Paracucchi, della Locanda dell'Angelo di Ameglia: «Dalla barrique si tira fuori quel che ci si mette dentro: è solo uno strumento di cantina, non la bacchetta magica. Chi lavora seriamente ha successo i furbi no». Anche Antonio Santini, del ristorante Dal pescatore di Canneto sull'Oglio, riscontra il successo dello chardonnay in barrique: «Naturalmente, quando è ben fatto. E non troppo giovane: si apprezza dopo 3-4 anni, non prima».

«Vero», dice Rossana de Prà, della Dolada di Pieve d'Alpago. «Ma i produttori dovrebbero invecchiarlo nella loro cantina, e venderlo solo quando è pronto. Hanno problemi di spazio, per lo stoccaggio, ma li abbiamo anche noi ristoratori, e non è facile risolverli. Comunque il vino piace, molti lo gustano anche su piatti di carne (petto di faraona, per esempio) e regge benissimo. Ma vedo che è molto apprezzato anche quando la barrique interviene meno: parte dello Chardonnay evoluto in barrique, parte in acciaio: esalta la tipicità».

Cinzia Mattioli, del ristorante Doc di Borgio Verezzi conclude: «È il vino bianco con tale personalità che può sostituire, su certi piatti, il rosso. Spesso siamo noi a consigliarlo, ma il cliente colto lo chiede. Ma è un vino senza mezze misure: è amato o detestato. Ha perfettamente ragione. Tante teste tante opinioni, lo schieramento è netto. D'altra parte non è un caso che la parola barrique richiami la barricata: o di qua o di là».