

**L'ECO DELLA STAMPA**

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI DA GIORNALI E RIVISTE

**Direttore: Ignazio Frugiuole**Ecostampa  
Media Monitor s.r.l.  
Via G. Compagnoni 28  
20129 Milano  
Tel. (02) 76.110.307 (5 linee r.a.)

7

C/C postale 18150201  
Telefax 76110346 - 7611051  
Cas. post. 12094 - 20120 Milano  
C.C.I.A.A. 1351027  
Reg. Trib. Milano N. 31007908 0854 06T10358F 08 5VITE 7  
THE TASTER OF WINE  
VIA RODOLFO BENINI 24  
00191 ROMA RM  
bimestrale  
MAGGIO 1991**Pinero Ca' Del Bosco**

1988

L. 65.000

88 (↑)

**Regione e zona di produzione:** Lombardia, Erbusco (Bs); **uve:** Pinot Nero; **giudizio organolettico:** ha colore rosso di buona carica, dalle vive tonalità rubino; la trasparenza si accentua a bordo bicchiere, ove i riflessi porgono cenni aranciati. Ha naso di grande incisività, dalla ampissima gamma di proposta: una massa di grandi ed intensi profumi, a un tempo morbidi e volenti, speziati e tostati. Splendido il caffè, le spezie orientali, il cedro del Libano ed il tabacco, il tutto, a penetrato ampiamento di una base fruttata che porge analogie ora con i piccoli frutti a bacca rossa (fragole e lamponi), ora con l'uva costituente, grazie a fantastici cenni malici del chicco. Eccellente il rapporto consistenza/intensità della fase: se si analizza il profilo aromatico del teste secondo il parametro al numeratore del rapporto (consistenza), è vino di misura, che porge correnti odorose fitte e spesse; se lo si vaglia secondo il parametro al denominatore del suddetto rapporto (intensità), il campione si rivela energico e continuo nella proposta, ricco di profumi, che proprio grazie alla ricchezza estrattiva, non risultano aerei, volatili e tesi. Consistenza ed intensità a reciproco, funzionale, servizio. Eccellente, in sostanza, lo sviluppo orizzontale (vastità) e quello verticale (sostanziosità) dell'olfazione. L'Indice di Equilibrio Aromatico, il rapporto tra l'odorosità delle sostanze primarie naturali, il frutto, e l'odorosità delle sostanze migrate dai fusti di elevazione, il legno, vede il funzionale e momentaneo surdimensionamento della corrente tosto-speziale del rovere, comunque non in esubero assoluto. In bocca è liquido viscoso, dal tatto grasso e glicerinoso che segna l'apertura. Segue il gruppo acido, un tono sopra le righe. Tensione rimarcata dal potente grado e dall'inatteso gap estrattivo più che tannico. Parziale carenza del tampone frutto-estrattivo, esiguità di carne e di polposa morbidezza (vediamo per una volta tale fenomeno sensoriale dal punto di vista inverso: poco frutto = amplificazione del grado e del gruppo acido), che origina l'esubero dell'acido ed il grande spazio del grado, cioè con negative riverberazioni sul tatto (glicerinoso), e sul rilievo pseudocalorico del teste: parecchio caldo il durante di bocca. È vino il cui esame gustativo porge struttura, complessità e consistenza minore di quanto l'eccellente olfatto avesse proiettato: un vino energico, potente ma non ricco. Caldo anche il lungo finale, con ritorno per via aromatica retronasale dei qualificanti cenni tosto-speziali e di un buon frutto. Con meno qualificante sensibilizzazione, ad opera del binomio acido-gradò, del canale tra la gengiva ed il labbro interno superiore. Eccellente e diffusa, comunque, nella quadrilogia degustativa, la pulizia e la nettezza dell'impianto organolettico; **Indice di Equilibrio Aromatico:** 0,888; **frutto:** 8; **legno:** 9; **Potenziale di Assorbimento:** 90%, un sovralegno che copia perfettamente il profilo aromatico originario del frutto, ampiamente assorbibile con la maturazione; **stadio di evoluzione:** giovane, ha materia e disposizione (la sostenuta acidità) per muovere in terziarizzazione; **beva ottimale:** da risentire nel 1992, per valutare la misura della certa armonizzazione indotta dal vetro; **modalità di approvvigionamento:** fornito dal produttore.

**Pinot Nero Stainhauser Haderburg**

1988

L. 11.500

84 (↑)

dal 1901

N° 96

**L'ECO DELLA STAMPA®**

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI DA GIORNALI E RIVISTE

**Direttore: Ignazio Fruguele**L'Argo della Stampa S.r.l.  
Via G. Compagnoni 28  
20129 Milano  
Tel. (02) 76.110.307 (5 linee r.a.)  
Cas. post. 12094 - 20120 MilanoC/C postale 12600201  
Telefax 7383882 - 7611051  
76110346  
C.C.I.A.A. 967272  
Reg. Trib. Monza N. 14767

12589331PBMT10358F OS 15L 7

THE TASTER OF WINE

VIA RODOLFO BENINI 24

00191 ROMA RM

SETTEMBRE 1990

RICEVUTA TELE  
1 FEB. 1991

CA' DEL BOSCO

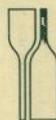
**Chardonnay Ca' Del Bosco**

1988

L. 50.000

87 (11)

**Regione e zona di produzione:** Lombardia, Erbusco; **bottiglie degustate:** 2; **giudizio organolettico:** colore giallo paglierino tendente all'oro; buona la fittezza e la carica cromatica. Naso splendido! Di grande pregio e misura l'integrazione aromatica originata dalla elevazione in carato, che dona al campione un tono speziato, con caffè in netta prevalenza, di assoluta eccellenza. La gamma dinamica delle sensazioni olfattive muove in ampiezza, originando lo straordinario dispiego aromatico, crizzontale, del vino, il cui naso ha rara larghezza. Completo, per la presenza contemporanea di sensazioni olfattive opposte: profumo vasto eppure profondo, speziato eppure fruttato, elegante e delicato eppure molto consistente. La risultante sensazione olfattiva, presenta fuse ed armoniche le varie costituenti aromatiche, con il determinante sostegno della provvidenziale e continua corrente volatile a recare intensità e persistenza della fase. Eccellente l'equilibrio aromatico, con solo momentanea prevalenza del legno (corrente speziata) sul frutto. Ingresso al palato con avvertimento di legno, medi i parametri strutturali del gusto: estratto, grado, ricchezza e potenza; notevole il bilanciamento, pur se l'acidità prevale sul frutto determinando morbidezza sufficiente, con equilibrio potenziale più che attuale. Avrebbe certo giovato di superiore misura di bocca, volumetrica e ponderale, ma è comunque campicne segnato dal magico naso. Un bel vino, ancora di là di aprirsi, capace quindi, con la manifestazione degli irrinunciabili terziari, di un'ottima maturità. Lunga, in finale, la persistenza del lievito, della crosta di pane, della tipica nota di mandorla tostata, con performance post-degustatoria che restituisce in retrofatto la magnifica ampiezza di cui al naso; **Indice Equilibrio Aromatico:** 0,88; **frutto:** 8; **legno:** 9; **Potenziale Assorbimento:** 100%; **stadio di evoluzione:** giovane, dall'imprevedibile margine di acquisizione; **beva ottimale:** notevole l'indice di longevità potenziale, 1992/?; **modalità di approvvigionamento:** fornito dal produttore.

The Taster of Wine®  
Luca Maroni

# The Taster of Wine®

Luca Maroni



La Fase Dispositiva della Degustazione • Degustazione Tematica: I Vini Dolci Italiani • Degustazione Verticale Comparata: Chardonnay Ca' Del Bosco - Chardonnay Gaja & Rey • L'Osservatorio: Barolo E. Pira 1978 • L'Indagine: Chateau Haut-Brion Blanc 1985 - Chateau Margaux 1986 • Miscellanea • Orizzonte Straniero: I Cinque Premier Grand Cru di Bordeaux 1986 • Glossario • Interventi

MARZO 1991

4

Sped. in abb. postale gruppo IV/70

The Taster of Wine®  
Degustazione Verticale  
Degustazione Verticale Comparata  
Chardonnay Ca' Del Bosco / Chardonnay Gaja & Rey Gaja

I Vini  
Chardonnay Ca' Del Bosco

Le uve compositive dello Chardonnay Ca' Del Bosco  
parcelle dal...

I Vini  
Chardonnay Ca' Del Bosco

Le uve compositive dello Chardonnay Ca' Del Bosco hanno provenienza diversificata: parte deriva da due nuove parcelle dal sesto d'impianto piuttosto stretto, due veri e proprio crus, appositamente isolati ed impostati; i residui frutti, provengono da vari vigneti, tutti situati nel comune di Erbusco. La superficie complessiva dei vecchi impianti e' di 2,5 ettari, mentre la superficie dei due nuovi vigneti, impiantati nel 1984 e nel 1986, e' rispettivamente di 1,71 e 2,20 ettari. L'esposizione a mezzogiorno, l'altezza media s.l.m. di 300 metri, garantiscono un raccolto di qualita' superiore. Il tipo di allevamento e' al momento promiscuo, i nuovi vigneti presentano piante per unita' di superficie (1.800-2.000 ceppi per ettaro). L'eta' media delle viti in produzione e' rispettivamente di 6 anni per i nuovi crus e di 15 anni per i vecchi vigneti. I programmi produttivi aziendali prevedono un processo di sostituzione graduale ma totale del vecchio Sylvoz con il Guyot, sistema che assicura un prodotto qualitativamente superiore. La resa al raccolto varia secondo l'andamento climatico dell'annata: dai circa 70 quintali delle vendemmie meno felici, ai 100 di quelle eccezionali. Il mosto di Chardonnay Ca' Del Bosco entra tutto assieme in vasche di acciaio inox subito dopo la pigiatura delle uve che avviene con presse pneumatiche. A fermentazione avviata, ma ancora in corso, viene immesso nelle barriques, ove svolge le ultime 36-48 ore del processo. L'alternativa costituita da tante fermentazioni quante le barriques e' piu' sconveniente: si corre il rischio di un mancato avvio della reazione chimica in alcune botticelle, fenomeno che richiederebbe, per quei carati, l'inoculamento di lieviti atti ad indurre il processo non spontaneamente avviatosi. La durata della fermentazione alcolica dipende dalla qualita' della vendemmia, dal contenuto zuccherino delle uve, e puo' protrarsi dai 5 ai 15 giorni. La proporzionalita' diretta caratterizza anche il rapporto tra qualita' del millesimo e durata della fermentazione malolattica. Da 10 a 20 giorni il periodo interessato. Il vino rimane in barrique dai 6 ai 9 mesi, anche qui secondo la maturazione in legno. La prima annata di produzione dello Chardonnay Ca' Del Bosco e' il 1983 con 2.062 bottiglie; quindi le altre, con produzione in aumento. L'incremento della produzione e' da collegare al processo di graduale conversione del sistema di allevamento tuttora in corso: le annate di produzione '83 - '84 - '85 - '86 - '87, si riferiscono per il 100% a impianti vecchi; le vendemmie '88 - '89 - '90 si riferiscono per il 50% a impianti vecchi e per il 50% a impianti nuovi. Dal millesimo 1991 le uve compositive dello Chardonnay Ca' Del Bosco proverranno in via esclusiva dai nuovi vigneti ad alta densita' consociativa.

Una volta svinato, il vino...  
una fermentazione. Fermentazione che si compie in recipienti di acciaio, mai in legno, con l'impiego di una coltura di lieviti naturali locali selezionati dal produttore. I lieviti naturali impiegano diverso tempo a svolgere completamente la prima fermentazione alcolica: 3 settimane - 1 mese la durata media di questo primo processo. Travasato e pulito il vino entra in legno. Lo Chardonnay Gaja & Rey viene posto a maturare nelle barriques di rovere, nuove per il 70%, parzialmente detannizzate. La permanenza nel legno varia dai 4 ai 6 mesi, secondo le caratteristiche analitiche del vino, periodo nel quale il vino effettua completamente la malolattica. Lo Chardonnay Gaja & Rey viene direttamente imbottigliato senza alcuna filtrazione. La prima annata di produzione dello Chardonnay Gaja & Rey e' stata il 1983. L'attuale produzione annua media varia dalle 14.000 alle 18.000 bottiglie.

The Taster of Wine®  
Luca Maroni



Ca' Del Bosco 1985 93 (↑↓)

Gaja & Rey 1985 83 (↑)

Montrachet Laguiche 1985 91 (↑)

ESAME VISIVO

CA' DEL BOSCO  
Colore giallo oro che comincia a caricarsi di riflessi arancio, piu' evidenti a centro bicchiere.

CA' DEL BOSCO  
Colore giallo oro che comincia a caricarsi di riflessi arancio, piu' evidenti a centro bicchiere.

MONTRACHET LAGUICHE  
Colore giallo, con riflessi oro carico. La presenza di sostanza fibrose estrattive in sospensione testimonia la non filtrazione del campione.

Il Ca' Del Bosco ha i soli di vista cromatico, il piu' superiore brillantezza e maggior potenziale di sviluppo; il Montrachet ha colore di grande pregio, vivo ed attrattivo nella pienezza e nel ripiegare su se stesse delle tonalita' dorate dei propri riflessi; dimostra corso cromatico, quindi evolutivo, mediano tra lo sviluppato Ca' Del Bosco e l'intatto Gaja.

ESAME OLFATTIVO

CA' DEL BOSCO  
Naso in dichiarata connotazione terziaria: insieme spesso, avvolgente, fugace, con ventaglio di profumi ampio ed alternato. Parzialmente tardata la messa in moto della volatilizzazione aromatica (ne conosco tra poco il motivo), carattere potenziale che vira immediatamente in un attuale pregio grazie alla superiore persistenza, eleganza e consistenza della proposta, di calibrata crescente intensita'. Lo schema olfattivo: profilo morbido per il frutto per il dolce contributo speciale (evidenza il caffè), morbido e convenientemente innervato dal controllato rancido terziario, dall'amaretto e dalla mandorla tostata, naso che puo' contare, ed e' qui che origina la gradualita' della messa in moto di cui sopra, su una massa frutto-estrattiva straordinaria, su un perfetto indice di maturita' di frutto, su residui zuccherini non svolti che producono eccezionali e desuete analogie aromatiche, su tutte la scorsa d'arancio. Una eccezionale complessita' olfattiva. Il campione si rivela tanto piu' prestante quanto piu' sondato, indifferentemente, nei due sensi di sviluppo indagativo dell'olfazione: orizzontale (ampiezza dinamica sfumature); verticale (consistenza profondita' concentrazione). IEA in equilibrio da sviluppo: frutto e legno, insieme al grado, tutti parimenti e convenientemente surdimensionati, appaiono vestiti e collati, elaborati e trasformati in un fantastico e nobile quadro terziario.

CA' DEL BOSCO  
Naso in dichiarata connotazione terziaria: insieme spesso, avvolgente, fugace, con ventaglio di profumi ampio ed alternato. Parzialmente tardata la messa in moto della volatilizzazione aromatica (ne conosco tra poco il motivo), carattere potenziale che vira immediatamente in un attuale pregio grazie alla superiore persistenza, eleganza e consistenza della proposta, di calibrata crescente intensita'. Lo schema olfattivo: profilo morbido per il frutto e per il dolce contributo speciale (evidenza il caffè), morbido e convenientemente innervato dal controllato rancido terziario, dall'amaretto e dalla mandorla tostata; naso che puo' contare, ed e' qui che origina la gradualita' della messa in moto di cui sopra, su una massa frutto-estrattiva straordinaria, su un perfetto indice di maturita' di frutto, su residui zuccherini non svolti che producono eccezionali e desuete analogie aromatiche, su tutte la scorsa d'arancio. Una eccezionale complessita' olfattiva. Il campione si rivela tanto piu' prestante quanto piu' sondato, indifferentemente, nei due sensi di sviluppo indagativo dell'olfazione: orizzontale (ampiezza dinamica sfumature); verticale (consistenza profondita' concentrazione). IEA in equilibrio da sviluppo: frutto e legno, insieme al grado, tutti parimenti e convenientemente surdimensionati, appaiono vestiti e collati, elaborati e trasformati in un fantastico e nobile quadro terziario.

MONTRACHET LAGUICHE  
Naso in buon avvio di terziario. Avvio, in quanto i richiami al giovane frutto ci sono, e sono anche amplificati da una congrua acidita' sororiale, di tipo fresco, tendente al verde (residui di malico?) che fa sentire l'uva, la fa sentire fragrante, innervata com'e' da terziari di colpo (flash di rancido) e da spezzati profumi tostati di derivazione lignea, in conveniente proporzione al peso olfattivo degli altri costituenti. La stessa vena olfattiva, pur non in esuberante eccellente disponibilita' di non e' ancora vestita, risultando attenuata la sensazione di ricchezza di frutto, di opulenza, di razione e di grasso che il campione dimostra di avere in potenza la stessa vena acida che in rinforzo al detonante granaia la fantastica forza per il profilo, l'incisivita' e la trasmissione del quadro. Potenziale aromatico quanto a complessita', consistenza del futuro avvio terziario.

ESAME GUSTATIVO  
Il Ca' Del Bosco ha naso grandemente comp...  
campioni, profitta in pieno del bonus terziario...  
sottende l'attuale superiorita'; il suo profumo...  
mature sono le note da questo offerte; il Montrachet...  
dell'acidita' totale e soprattutto un pH piu' basso...  
l'attuale maturita' e suadanza della gamma di...  
assoluta, un grado veramente sentito, ma una...  
piu' giovane e presupponente dei tre campioni, s...  
potenziale di acquisizione aromatico. Il Gaja ha...  
com'e' da grado, speziatura ed acido, agenti e pa...  
estratto. Funzionale la comparazione dell'Indice...  
tra l'odore del frutto e del legno nei tre testi. Il Gaja...  
...evoluto dei tre...  
di sviluppo, ne...  
piu' profonde e...  
zione analitica...  
che ne riduce...  
za di proposta...  
chet e' anche il...  
di eccezionale...  
nervoso, dominato...  
spazio, che e' lo stesso, al frutto...  
marco dei tre campioni: l'armonia ed il rapporto...  
Montrachet sfoggia sostanziale...  
co e nobile quadro...

The Taster of Wine\*  
Luca Maroni



equilibrio dei due flussi, con nota tostata isolabile: diaspora olfattiva tra il flusso speciale e quello fruttato, caratteristica della fase iniziale dello sviluppo aromatico; il Ca' Del Bosco (vedi anche quanto detto nell'esame olfattivo comparato del millesimo 1984), ha flussi olfattivi frutto-legnosi, inscindibili, in equilibrio aromatico derivante da elaborazione e trasformazione terziaria, con risultato dell'elaborazione, piu' ampio, piu' complesso, diverso, eppure rappresentativo dei fattori elaborati.

#### ESAME GUSTATIVO

CA' DEL BOSCO

Ha bocca splendida, morbida ed avvolgente, con inatteso e funzionale ritorno di adeguata verva da a supporto di un eccellente massa costitutiva composta da frutto-estratto, da residui zuccherini, da componenti di variata natura tra cui gli aromatici e speciali migrati dal carato. Tatto esterno vellutato e grasso, tatto interno fibra spessa e concentrata: ricco, maturo, e grandemente consistente, con aroma di bocca dilatata terziari ed amplificato e supportato da grado e filone acido. Una massa pesante di frutto, che fa' grande volume, che mostra perfetto equilibrio struttura/sostegno, che rivela eccezionale convessita' di impianto ed adeguata potenza.

CA' DEL BOSCO

**Ha bocca splendida, morbida ed avvolgente, con inatteso e funzionale ritorno di adeguata verva da a supporto di un eccellente massa costitutiva composta da frutto-estratto, da residui zuccherini, da componenti di variata natura tra cui gli aromatici e speciali acidi migrati dal carato. Tatto esterno vellutato e grasso, tatto interno di fibra spessa e concentrata: ricco, maturo, e grandemente consistente, con aroma di bocca dilatata dai terziari ed amplificato e supportato da grado e filone acido. Una massa pesante di frutto, che fa' grande volume, che mostra perfetto equilibrio struttura/sostegno, che rivela eccezionale convessita' di impianto ed adeguata potenza.**

MONTRACHET LAGUICHE

Ha bocca di grande misura, potente e morbida. Proporzionata e continua l'alternanza di stimoli contrastanti; l'acidita' e' funzionale in schrezza, il grado e' straordinario tanto ad energia di proposta, entrambi ampliano lo schema gustativo, ma moderano parzialmente il raso e l'opulenza tattile, insieme piena manifestazione del gravifrutto. Ottimi i volumi generati, risultano moderatamente stipati, buona, non eccellente disponibilita' di materia estrattiva; viscosita' e' rassicinamento comunque rallenta la consistenza del teste. Rilievo oriale del gusto-aroma terziario posto limitato, invano ricercati i complessi stimoli dello sviluppo: il rinarsi al frutto della mandorla e della controllata ossidazione in moderata complessita' delle durante di bocca.

Ca' Del Bosco e Montrachet hanno un corpo compatto, e fa' volume di per se stesso, il pieno contenimento del tensore acido e la dinamica. Con volume che deriva al vino francese dal calibrato ed alternato contrappeso di una sentita e fresca acidita', al dolce dei residui zuccherini e del forte grado. Il Ca' Del Bosco profitta dell'ulteriore vantaggio che gli deriva dalla connotazione terziaria del proprio gusto, che ne aumenta, rispetto al Montrachet, il ventaglio gustativo proposto e la complessita' attualmente rilevata; sempre il Ca' Del Bosco, ha rilievo termico che dal tiepido tende al caldo, con grado a servizio del grasso nel virilizzare il gusto; il Montrachet, che pur dovrebbe avere titolazione alcolica analitica superiore, risulta piu' fresco, con acidita' a mascherare ed inibire il rilievo sensoriale del grado. Il Gaja risulta inferiore agli altri due campioni, per consistenza, struttura, complessita'.

#### ESAME POST-GUSTATIVO COMPARATO

Differenze qualitative anche nella comparazione della persistenza aromatica del Ca' del Bosco e del Montrachet; quanto alla qualita' degli stimoli, il Ca' del Bosco porge le analogie terziarie (meno nette ed evolute di quanto rilevato al naso), il biscotto e la mandorla tostata, invero parzialmente disturbati dal gusto e dal calore sinergico del grado e dell'acidita', con sensibilizzazione pseudocalorica (moderata astringenza) del cavo orale, localizzabile tra la gengiva ed il labbro interno superiore; analogie terziarie cui segue, ad ulteriore virilizzazione, un'inattesa nota di controllato e proficuo amaro; il Montrachet ha dopo bocca ancora fragrante, verde e speziato, genuino ed inelaborato, pur se il grado richiama l'alto lignaggio del teste; per la descrizione delle differenze quantitative, per il confronto della persistenza post-gustativa vera e propria, e' funzionale la descrizione della differente sede in cui si spegne l'eco e l'insistere degli aromi: nello stomaco per il Ca' Del Bosco, in bocca per il Montrachet. Il Gaja chiude invece acidulo e disarticolato, oltre che corto. Privo di cenni terziari in uscita, con legno unito al velo alcoolico nell'evocare analogie con il miele.

#### STADIO DI EVOLUZIONE E BEVA OTTIMALE COMPARATA

L'olfazione di un bicchiere svuotato del vino, con minima quantita' di liquido superstita (cosiddetta analisi a bicchiere aperto), grazie alla consistente e diffusa ossigenazione che interessa la dilatata superficie del mezzo residuo, oltre a generare la totale volatilizzazione delle particelle odorose aromatiche, ne causa la veloce ossidazione: un'indagine olfattiva assai profonda, direi quasi totale, che riproduce empiricamente, con il processo ossidativo indotto, lo standard olfattivo che il vino andra' presumibilmente ad assumere con lo sviluppo. Tale metodo applicato al Ca' Del Bosco ed al Montrachet, ha permesso, in primo luogo, di cogliere amplificato il profilo base dei due vini, con un imperioso ritorno del frutto: banana matura e biscotto nel Ca' Del Bosco, pepe, spezie e banana verde nel Montrachet; con l'italiano a disporre delle sfumature terziarie, ed il francese intatto. In secondo luogo, ha consentito la stima empirica del potenziale di ossidoriduzione dei campioni, la comparata valutazione dello stato di riduzione ed ossidazione dei vini. Stima che, eseguita con la tecnica del bicchiere aperto prima, quindi con l'assaggio il giorno successivo della bottiglia lasciata senza tappo, ha trovato il Montrachet intatto e complesso, con parziale vestizione e rientro della vena acida; il Ca' Del Bosco, con incipiente maderizzazione (con profumi di controllata ossidazione e di polimerizzazione tannica che legati all'amaro di chiusura sottendono l'eventuale presenza di polifenoli da criomacerazione). Sostanziale conferma del piu' avanzato sviluppo attuale del Ca' Del Bosco, dell'ottimalita' spinta del suo assetto organolettico odierno, del maggiore indice di longevita' potenziale del Montrachet. Quanto al Gaja, ed alla sua attuale configurazione, come per i precedenti millesimi, occorre sperare in una sua prossima apertura organolettica; un assaggio alla fine del 1991 potra' fornire lumi sullo sviluppo di un teste di superiore longevita' potenziale.

The Taster of Wine®  
Luca Maroni



## ESAME VISIVO

CA' DEL BOSCO  
Colore giallo arancio, con riflessi  
bruni di non particolare vivezza.

CA' DEL BOSCO  
**Colore giallo arancio, con riflessi  
bruni di non particolare vivezza.**

SONOMA CUTRER  
Colore giallo oro, carico, luminoso  
e ricco di energia cromatica.

ESAME COMPARATO  
Il Ca' Del Bosco dispone della migliore colorazione, ma la valutazione delle tonalità dei riflessi mette in luce l'avanzato sviluppo; il Gaja è il più chiaro ed il meno carico; il Sonoma Cutrer ha il migliore aspetto visivo, quanto a carica cromatica, quanto a vitalità dei riflessi e luminescenza d'insieme.

## ESAME OLFATTIVO

CA' DEL BOSCO  
Ha naso dolce e morbido. Seduto però, ridondante nel suo esuberante fruttato; non ha spunto, non ha sale speciale-terziaria; latitanza aromi innervanti (il tostato del rovere ed il minerale e rancido terziario) che limita la complessità della fase, generandone la banale monotonia di frutto. E' così che il quadro si ripiega su se stesso, che il frutto dà la sensazione di sovraturità, che gli zuccheri residui rinforzano la stucchevolezza d'insieme. Ha comunque una volatilizzazione lenta e persistente delle particelle odorose, ciò che ne significa la ricchezza estrattiva. Manca di tono acido di naso, con grado moderato, che non maschia la fase. La valutazione dell'Indice di Equilibrio Aromatico vede il netto prevalere dell'odorosità del frutto sul filone aromatico di derivazione lignea.

CA' DEL BOSCO  
**Ha naso dolce e morbido. Seduto però, ridondante nel suo esuberante fruttato; non ha spunto, non ha sale speciale-terziaria; latitanza di aromi innervanti (il tostato del rovere ed il minerale e rancido terziario) che limita la complessità della fase, generandone la banale monotonia di frutto. E' così che il quadro si ripiega su se stesso, che il frutto dà la sensazione di sovraturità, che gli zuccheri residui rinforzano la stucchevolezza d'insieme. Ha comunque una volatilizzazione lenta e persistente delle particelle odorose, ciò che ne significa la ricchezza estrattiva. Manca di tono acido di naso, con grado moderato, che non maschia la fase. La valutazione dell'Indice di Equilibrio Aromatico vede il netto prevalere dell'odorosità del frutto sul filone aromatico di derivazione lignea.**

SONOMA CUTRER  
campiono dall'acidità olfattiva alta e sovrapposta ad un frutto di cui se già moderatamente maturo. In piena punta aromatica, ha profumo teso, acuminato, in cui il minerale dello sviluppo si salda alla natura con lo iodio, per un netto profumo di medicinale. Carente di equilibrio aromatico quanto a rapporto frutto/legno, quanto a rapporto acidità/morbidezza, quest'ultima, insieme al frutto, latitante. Infatti i canali olfattivi alla domanda, l'indagine procede: si colloca il cool, buono, ad ammorbidire, quindi il fumo del rovere. Pur sottolineando che ogni inalazione deve vincere la presenza e l'acuminazione della apertura, davvero invadente, la discordanza tra l'aspetto e ricco manifestato all'aspetto visivo, e la durezza e vitalità dei profumi colti all'olfattivo.

ESAME COMPARATO  
Il Gaja ha il naso più equilibrato ed armonioso, con sostanziale ampliamento del profumo; il Ca' Del Bosco offre una bella fragranza naturale (forse resa più dolce dal legno non indurente) che concede, contrapposta al gruppo dolce olfattivo, una naturale sensazione di maturità di frutto; il Ca' Del Bosco appare il meno complesso, con frutto che ridonda per la carenza dei profumi antagonisti, copre spezie e grado ed offre analogie poco sorbevoli, come banana sovraturata ed acetone; ha disperato bisogno del nerbo terziario dello sviluppo, pur essendo già piuttosto avanzato nell'evoluzione; il Sonoma Cutrer ha, più degli altri campioni, profumo difforme dal frutto; ha sì grande energia e forza di proposta, e' effettivamente il più potente, ma è la qualità olfattiva di ciò che offre ad essere discussa: una predominanza salso-acida che neutralizza ogni successiva inalazione volta alla valutazione di diversi e più naturali odori. E' complesso da monotonia di aroma dominante.



## ESAME GUSTATIVO

CA' DEL BOSCO

Ha bocca di buon equilibrio. Il palato ritrova parziale supporto della vena acida. Si manifestano, in successione gli elementi aromatici: l'olfatto: il gusto aroma speziato, insieme al gruppo acido, contrasta la stucchevolezza del sempre spicuo residuo zuccherino terziario ed un grado moderato che attenuano parzialmente la mollezza d'insieme. Ha tatto viscoso ed eccellente presenza e spessore estrattivo, pur se la polpa e' quella di un campione consistente, non grasso. Ridondanza del gusto, attenuata rispetto a tale comunque da moderata complessita' e la multiformita sensoriale, la dinamica e l'alterna del durante di bocca. Una sensoriale, piu' che una defaillance analitica.

Netta la superiorita' in viscosita' rende all'olfatto; ha miglior performance; e' comunque piacevole disposizione del gusto nato da adeguata concentrazione di potenza dei tre, purtroppo post ragione, nessuno dei tre campioni puo' dirsi complesso e bilanciato: Ca' Del Bosco per la dolce dominante sovramatura del gusto, Gaja per la moderata consistenza, Sonoma Cutrer per l'esuberato acido.

CA' DEL BOSCO

**Ha bocca di buon equilibrio in cui il palato ritrova parziale supporto della vena acida. Si manifestano, in successione gli elementi aromatici: l'olfatto: il gusto aroma speziato, insieme al gruppo acido, contrasta la stucchevolezza del sempre spicuo residuo zuccherino terziario ed un grado moderato che attenuano parzialmente la mollezza d'insieme. Ha tatto viscoso ed eccellente presenza e spessore estrattivo, pur se la polpa e' quella di un campione consistente, non grasso. Ridondanza del gusto, attenuata rispetto al naso, tale comunque da moderare la complessita' e la multiformita sensoriale, la dinamica e l'alternanza del durante di bocca. Una panne sensoriale, piu' che una defaillance analitica.**

SONOMA CUTRER

Entra acido al palato, e cosi' rimane nel proseguo del vaglio gustativo. Acidita' dura e ostica, non astringente; morbidezza e grasso impediti alla rivelazione dalla elevatissima forza organolettica (pH basso) del teste. Anche il rilievo tattile, la ponderazione dell'ammontare estrattivo, risente del filtro acido: la viscosita', la sensazione di grasso, risulta esigua, piu' per la nervosita' del contatto che per l'intrinseca carenza di sostanze estrattive. Complessita' gustativa moderata, con ventaglio aromatico del durante di bocca stretto dalla mordente acidita'. Frutto davvero in secondo piano.

palato rispetto al Gaja quanto gli acido-terziario ne limita l'eccellenza suo modo armonico, conferma la morbido, purtroppo non addizionale, ha di gran lunga la maggiore un imperfetto impianto organolettico. Ciascuno per diversa ragione, nessuno dei tre campioni puo' dirsi complesso e bilanciato: Ca' Del Bosco per la dolce dominante sovramatura del gusto, Gaja per la moderata consistenza, Sonoma Cutrer per l'esuberato acido.

### ESAME POST-GUSTATIVO COMPARATO

Il Ca' Del Bosco ripropone in persistenza di aromi le analogie di natura primaria con i frutti banana e melone; la ricchezza estrattiva e la presenza zuccherina ne dilata i tempi di insistenza nel dopo bocca; il Gaja, pur nella concisione dell'uscita, torna ad emergere nella comparazione delle sensazioni post-gustative: lasciata la bocca con piacevoli flash di acidita' granulare in plastica alternanza al frutto e ad impercettibili ma funzionali residui zuccherini, l'espiazione via naso dell'aria porge gli aromi residui: inebriante alcool, qualificante lievito, nobilitante biscotto: ultimativo flash terziario che sottolinea il potenziale di acquisizione del campione; il Sonoma Cutrer esce, se e' possibile, ancora piu' nervoso ed ostico di quanto rivelato nel prima e durante di bocca, con la dominante acida a lasciare sensazione metallica, fredda e monocorde, nel dopo bocca.

### STADIO DI EVOLUZIONE E BEVA OTTIMALE COMPARATA

Il Ca' Del Bosco pare approssimarsi ad un bivio decisivo: la conquista della maturita' terziaria, e con cio' l'acquisizione sostanziale della complessita' aromatica e della consistenza che ne deriva, oppure la stabilita' nella ridondanza, con l'inevitabile, forse gia' avviato, processo di decadenza. Svolta che appare ormai prossima, motivando il difficile e transitorio stadio in cui il vino e' colto. Il 1992 dovrebbe rivelarsi decisivo in tal senso. Ho molta fiducia nel positivo sviluppo e nel potenziale di terziarizzazione del Gaja, ben disposto e gia' avviato ad una buona evoluzione, in cio' favorito dalla consueta predisposizione all'invecchiamento; l'eventuale rilassamento del Sonoma Cutrer, con la relativa vestizione della vena acida, potra' schiudere al campione californiano le porte di una beva accettabile; e' dei tre testi quello che ha maggiore bisogno di sentire il vetro, ed il proficuo affinamento sensoriale da questo indotto.

The Taster of Wine \*  
Luca Maroni



## ESAME VISIVO

CA' DEL BOSCO

Colore giallo pieno, di e carica cromatica; notevole sita' del liquido che assor della spinta rotativa imp bicchiere.

Il Ca' Del Bosco ed il Ros presupponente, piena e ricca a luminescenza, rivela una ancora sul bianco, piuttosto che assumere tono cromatico giallo.

CA' DEL BOSCO

**Colore giallo pieno, di eccellente carica cromatica; notevole la viscosita' del liquido che assorbe parte della spinta rotativa impressa al bicchiere.**

ROSEMOUNT ESTATE

Colore giallo oro, carico, luminoso e ricco di energia cromatica.

ottica: una tinta carica, altamente brillante e brillante aspetto. Il Gaja, se ben dispone quanto con trasparenza diffusa e liquido che indugia

## ESAME OLFATTIVO

CA' DEL BOSCO

Ha naso in splendida connotazione speciale: una vaniglia diffusa, rattiva con gli aromi tosto-torrefatti (caffè), con il frutto maturo, una funzionale e fragrante vena acida verde di indubbia natura malica, con un innervante grado con un ampio cenno resinoso e balsamico. A ciò deve poi aggiungersi l'eccellente inclinazione, con precursori di mandorla tostata, scotto e controllato e nobilitante rancido, ad assumere quadro e connotazione terziaria. Il naso è tendenzialmente morbido, dolce, avvolgente, ma il rilievo ed il profilo fornito dal convergere degli aromi complementari, evita stucchevoli ridondanze e ne induce la superiore complessità complessità olfattiva. Detto della qualità della proposta, occorre sottolineare la ricchezza di profumi e l'intensa continuità aromatica del profilo, la cui volatilizzazione è ben veicolata dal proporzionato e vestito grado alcolico. Rara armonia e massima eleganza di una fase aerea, non particolarmente grassa e spessa, comunque continua e consistente.

Il Ca' Del Bosco ha il naso più ampio per la continuità e l'energia aromatica estrattivo; il Rosemount Estate offre una struttura verticale, con il favore del grado, di comparazione dei rispettivi Indici d'esame: due campioni in sovraregno assorbibile sovrastato (da sottolineare)

l'ammontare della base odorosa cui questo si sovrappone); il Ca' Del Bosco, pur dalla sentita vena speziata, con la contribuzione aromatica del rovere in sostanziale equilibrio con il frutto e con gli aromi complementari. Il Rosemount Estate ha la maggiore potenza olfattiva dei tre campioni, il Gaja rende punti ai concorrenti quanto a consistenza e ricchezza di profumi, il Ca' Del Bosco, ha il naso più armonico ed equilibrato, con la consueta ammorbidente nota di zuccheri residui. È poi campione in lineare e non nervosa elaborazione, in vantaggio evolutivo rispetto ai concorrenti, in grado di mantenere anche in questa delicata fase di trasformazione e di crescita, una superiore piacevolezza di fruizione.

CA' DEL BOSCO

**Ha naso in splendida connotazione speciale: una vaniglia diffusa, interattiva con gli aromi tosto-torrefatti (caffè), con il frutto maturo, con una funzionale e fragrante vena acida verde di indubbia natura malica, con un innervante grado, con un ampio cenno resinoso e balsamico. A ciò deve poi aggiungersi l'eccellente inclinazione, con precursori di mandorla tostata, bisotto e controllato e nobilitante rancido, ad assumere quadro e connotazione terziaria. Il naso è tendenzialmente morbido, dolce, avvolgente, ma il rilievo ed il profilo fornito dal convergere degli aromi complementari, evita stucchevoli ridondanze e ne induce la superiore complessità complessità olfattiva. Detto della qualità della proposta, occorre sottolineare la ricchezza di profumi e l'intensa continuità aromatica del profilo, la cui volatilizzazione è ben veicolata dal proporzionato e vestito grado alcolico. Rara armonia e massima eleganza di una fase aerea, non particolarmente grassa e spessa, comunque continua e consistente.**

ROSEMOUNT ESTATE

una impressionante analogia di innesco, richiamo che segnerà anche il proseguo dell'olfazione, con la mandorla e la nocciola tostata. Una postazione tipicamente americana del naso, con legno tostato e dato, ma eccellentemente preso da un campione che pone evidentemente di parametri strutturali di intensità tale da far brillare proficuamente l'ingente distribuzione aromatica del rovere in piccoli fusti di maturazione. Il naso connotato virilmente dalla mandorla tostata, proporzionatamente dato da una congrua e profumata vena acida, da uno spesso, maturo frutto, da profumi terziari: netto il bel rilievo ed il controllato rancido, in totale dispiego e compenetrazione alle note primarie e tostate. Ottima la potenza, l'energica proposta, la vastità della olfattiva offerta: un naso complesso e consistente.

opera in senso orizzontale, del teste: volatile più che sviluppo e senso inalativo successive olfazioni. Le azioni registrabili da tale

il Rosemount Estate, in



## ESAME GUSTATIVO

CA' DEL BOSCO

La bocca apre dove il naso ha chiuso: entra morbido, con dolci e avvolgenti residui. Il primo senso ad essere sensibilizzato dal contatto col mezzo è quello tattile: con immediata rivelazione del grasso e morboreo tatto, altamente viscoso per eccezionale ricchezza di sostanze estrattive, burroso per l'opulenza di scivolamento. A seguire, il gruppo acido, equilibratissimo; il grado, adeguato più che potente. Impeccabile bilanciamento dei parametri fondamentali del gusto, con morbido-acido-speciale-tostato e gustosi aromi complementari e terziari, in calibratissimo dosaggio, e in armonica successione. Bocca dinamica, dal gusto piacevole, dall'ottimo peso e spessore, di disarmante armonia: si sente il frutto, si sente l'uva, ed il valore aggiunto a questa derivante dalla trasformazione in vino.

Ca' Del Bosco e Rosemount Estate, entrambi femminino ed armonico, pur nel grasso gustativo pur nella sostanziale diversità del Bosco che lo rende in potenza ed il Gaja, dalla maggiore energia acida, e in comparazione ponderale del durante

GAJA

CA' DEL BOSCO

La bocca apre dove il naso ha chiuso: entra morbido, con dolci e avvolgenti residui. Il primo senso ad essere sensibilizzato dal contatto col mezzo è quello tattile: con immediata rivelazione del grasso e morboreo tatto, altamente viscoso per eccezionale ricchezza di sostanze estrattive, burroso per l'opulenza di scivolamento. A seguire, il gruppo acido, equilibratissimo; poi il grado, adeguato più che potente. Impeccabile bilanciamento dei parametri fondamentali del gusto, con morbido-acido-speciale-tostato e gustosi aromi complementari e terziari, in calibratissimo dosaggio, ed in armonica successione. Bocca dinamica, dal gusto piacevole, dall'ottimo peso e spessore, di disarmante armonia: si sente il frutto, si sente l'uva, ed il valore aggiunto a questa derivante dalla trasformazione in vino.

ROSEMOUNT ESTATE

Ha bocca maschia, che ben risponde al naso: virile, dal sapore deciso. Proporzionata l'intensità dei fondamentali parametri del gusto, con buona armonia tra acidità/morbidezza/gusto-aromi tostati/grado, quest'ultimo posto a profitto dal naso: potenza che ben si addice ad una connotazione decisa e forte del gusto. Estratto che dal medio tende all'ottimo, non comunque tale da indurre grasso e polpa, ciò che normalmente impedisce al teste di seguire l'eccellenza. L'aumento di consistenza gustativa derivante dal pieno dispiego terziario potrà rivelarsi conveniente a tale adattamento. Presenza di aromi terziari che, anche se contenuta ed in equilibrio, dilata e rende profumante complesso il durante di un campione di grande classe.

opposta ma complementare: quanto a prestazione gustativa, quanto ad estratto, Ca' Del Bosco è tutto in positiva evidenza.

La materia costitutiva, viene sopraffatta nella misura dei concorrenti.

### ESAME POST-GUSTATIVO COMPARATO

Il differente marchio ligneo assorbito dal Ca' Del Bosco e dal campione australiano, caratterizza il rispettivo dopo bocca. Il Ca' Del Bosco, con prepotente e dolce ritorno dell'ampissima gamma di profumi ed aromi speciali e fruttati ben fusi, il Rosemount Estate con maggiore rilievo termico del fondo tostato, in sinergia con il grado. Persistenza aromatica, lunga e soddisfacente per entrambi i vini, con Ca' Del Bosco che conferma nel dopo bocca, l'esaltante grasso del durante. Gaja scivola via brioso e fresco, alternando acidità verde, a dolce e spezie. Impressioni post-gustative non tra le più incisive e perentorie.

### STADIO DI EVOLUZIONE E BEVA OTTIMALE COMPARATA

Il Ca' Del Bosco è sulla strada di una naturale e progressiva terziarizzazione; in uno o due anni attualizzerà l'attuale margine di acquisizione, conoscendo aurea età matura. Ciò che per altri versi è indubbiamente avviato a fare il Rosemount Estate, per il quale il pieno conseguimento della beva ottimale, la conclusione del processo di sviluppo, richiederà più tempo, presumibilmente tra i due ed i quattro anni. Gaja è in piena connotazione primaria più che preterziaria; difficile la stima del tempo occorrente per la sua apertura e per la sua terziarizzazione.

The Taster of Wine®  
Luca Maroni



## Commento

**N**on ho effettuato questa degustazione per determinare la gerarchia meritocratico-qualitativa dei due prodotti in esame. Le motivazioni sono altre. E precisamente: il desiderio di approfondire la mia conoscenza degustativa, su due vini che considero di assoluto valore internazionale; la volontà di condurre una profonda indagine sensoriale sugli stessi, volta alla individuazione dei rispettivi tratti organolettici distintivi e/o eventualmente caratterizzanti.

Vi è poi da considerare che la degustazione verticale comparata consente la valutazione della reiterazione nel corso delle successive annate di eventuali differenze di impianto gustativo, insieme al confronto della dinamica di sviluppo organolettico dei due campioni oggetto di esame. La serie di considerazioni tecniche che segue, illustra i vari aspetti organolettici emersi nelle successive sessioni degustative, costituendo in pratica un interessante spaccato della realtà sensoriale odierna e passata dei due prodotti vagliati.

1) I profili organolettici globali dello Chardonnay Ca' del Bosco e dello Chardonnay Gaja & Rey, sono consistentemente e reiteratamente diversi.

La tipizzazione e la personalizzazione dei due vini è ravvisabile nei fenomeni sensoriali, di sistematica rivelazione, che mi accingo a descrivere:

a) colorazione diversa dei due vini, sia riguardo alla carica cromatica che alla tonalità dei riflessi: il Ca' del Bosco ha carica cromatica nettamente superiore, con riflessi che dall'oro molto carico tendono all'ambra ed all'arancio; il Gaja ha moderata carica cromatica, con tinta più sul bianco che sul giallo, con riflessi verdognoli più o meno pronunciati;

b) differenze rilevate all'esame visivo, che si riverberano e trovano puntuale conferma nelle residuali fasi dell'assaggio; la differenza di colorazione e di brillantezza insistentemente proposta dai due vini, sottende infatti: il diverso valore del pH e del gruppo acido, la diversa disponibilità analitica di materia estrattiva, o, che è lo stesso, il diverso risalto sensoriale dell'estratto nei due vini, con il Ca' del Bosco in costante vantaggio sul Gaja; il differente indice di maturazione cui le uve sono colte, superiore il senso di maturità di frutto gusto-olfattiva del Ca' Del Bosco, fenomeni che oltre a risiedere nelle consistenti differenze microclimatiche e geologiche (matrice pedoclimatica) delle rispettive zone di produzione, hanno origine enologica, testimoniando la diversità dei procedimenti di vinificazione adottati; a tale proposito, stupisce particolarmente, il tenore del grado alcolico del Gaja associato ad una sempre consistente acidità organolettica (quindi analitica), ciò che, pur nella consistente diversità di titolazione del pH di cui alla prossima nota, lascia supporre l'integrazione post-vendemmiale di uno dei due parametri; proprio in tale supposizione potrebbe risiedere la maggiore naturalezza del Ca' Del Bosco, ove per naturalezza deve intendersi la predisposizione comparata dei due vini di evocare il frutto, di far sentire l'uva: maggiore nel Ca' Del Bosco;

c) il Gaja ha acidità reale di superiore forza, un pH contenuto, stimabile tra 3,05 e 3,15, nettamente inferiore rispetto ai valori medi presunti del Ca' Del Bosco (per un'acidità organolettica meno pronunciata di quest'ultimo); vantaggio che almeno sensorialmente il Gaja mostra disporre anche quanto a titolazione effettiva complessiva del gruppo acido (valore dell'acidità totale in acido tartarico): un Gaja quindi più acido e con maggiore percettibilità e vigore organolettico dell'acidità analitica; diversificazione che, senz'altro, investe la ripartizione dei rispettivi bilanci acidimetrici, con il Gaja che pur con i non escludibili ma infinitesimali residui malici, rivela quota consistente del gruppo acido costituita dal duro tartarico; il Ca' Del Bosco, con buona frazione residua del verde malico, funzionale nel richiamare la bacca, nell'evocare il sapore dell'uva ancora in pianta, comunque dall'acidità reale meno dura e meno forte (pH più alto);

d) lo Chardonnay di Gaja ha grado alcolico in costante evidenza, ora, se a ciò si aggiunge l'esuberanza e la forza (pH) organolettica del gruppo acido di cui alle due precedenti note, si giunge al nucleo del problema: una consistente acidità totale, un basso pH, un grado alcolico sostenuto, sono elementi che agiscono in sinergico rinforzo da tensori sensoriali, limitando la riverberazione organolettica, il grasso e la polpa, di un estratto che pur potrebbe essere consistente. Un estratto neutralizzato ed annullato dai tiranti acido-alcolici. Da questi impedito al frutto. Una inconsistenza organolettica più che analitica. Proprio l'analisi dei riflessi organolettici del fondamentale rapporto estratto/grado alcolico (nello Chardonnay di Gaja sbilanciato ed inferiore all'unità, con denominatore maggiore del numeratore e con vino potente ma non ricco) ne sottende la necessità di ottimizzazione nel caso del vino piemontese. Si palesa la necessità di un incremento di grasso e di polpa di bocca, ciò che è possibile ottenere in due modi: direttamente, producendo l'aumento della titolazione dell'estratto; per via indiretta, riducendosi tenore, quindi percettibilità, del grado e del gruppo acido. Due soluzioni diverse per conseguire lo stesso obiettivo: una maggior livello di vestizione del grado, una potenza non più fine a se stessa, ma a supporto ed inglobata, vestita, appunto, dalla sostanza estrattiva.

Stupisce, comunque, la difficoltà del Gaja a dare ed a fare trama, stupisce conoscendosi l'impegno e la vocazione qualitativa del produttore, ciò che rende probabili ipotesi di temporanee panne fisiologiche produttive delle piante, dovute alla loro età relativamente giovane, a particolari stress attraversati, al succedersi nella decade 80 di annate particolarmente siccitose (vedasi Taster N. 2 per relazione piovosità-estratto); il Ca' Del Bosco mostra invece una straordinaria disponibilità di estratto, un maggiore equilibrio di tale parametro con quello alcolico e con il gruppo acido: una forbice poco aperta tra i due agenti che variano uniformemente: aumenta il grado, aumenta proporzionalmente l'estratto, e viceversa. Differenze di valore in tale rapporto che, associate alla congenita convessità da pH alto del Ca' Del Bosco, originano le diverse prestazioni tattili dei campioni, con viscosità di scorrimento e spessore comparato profondamente difforme;

e) differente anche la disponibilità nei due prodotti di zuccheri residui non fermentati, con il Ca' Del Bosco a disporre di maggiore frazione, per una più accentuata disposizione dolce del gusto, per una maggiore persistenza degli aromi, con la proficua amplificazione delle note fruttate e mature; con un più pronunciato grasso di naso

The Taster of Wine®  
Luca Maroni



e di bocca, con gli stessi residui zuccherini a contribuire alla vestizione organolettica del grado e del gruppo acido; Gaja chiude invece completamente secco, monocorde, con limitato volume di bocca. Senza porre in luce e sfruttare la dialogica e dinamica contrapposizione sensoriale acido/zuccheri. Un gusto teso e severo, accentuato anche dalla stessa forza reale acida, dal basso pH. Un Gaja affetto da afasia organolettica (neologismo tecnico mediato da vocabolo esistente): incapacità di rivelare ed esprimere schema organolettico mosso, dinamico, variato, causa l'alterazione dell'armonia e dell'equilibrio sensoriale operata dalla predominanza di un determinato parametro (sia esso grado, acido, dolce). Un Gaja monocorde e, appunto, afasico.

f) eccellente la misura e la calibrazione della contribuzione aromatica desunta dalle barriques di vinificazione ed elevazione per il Ca' Del Bosco, di sola vinificazione per il Gaja. L'apporto in profumi tosto-speziali del rovere nuovo non è prevaricante per nessuno dei due campioni, in nessuna delle successive annate testate. Diversa, invece, la compenetrazione della corrente speciale con il frutto e con il quadro aromatico globale. Un diverso grado di amalgama dei profumi tosto-speziali con i profumi varietali dei due vini: il Ca' Del Bosco sfoggia infatti una simbiosi ed una assimilazione profonda tra le sfumature aromatiche derivate dal legno ed il quadro varietale naturale, con la tesaurizzazione piena di tale bonus olfattivo, con la completa manifestazione degli elaborati aromatici derivanti da tale fruttifera combinazione; il Gaja, invece, appaia i profumi lignei acquisiti al grado, per un ampliamento statico della gamma, e per il rinforzo del filone aromatico a tendenza dolce. Ciò, purtroppo, senza mostrare la piena fusione, la profonda compenetrazione tra l'odorosità delle sostanze naturali originarie, il frutto, e l'odorosità delle sostanze aromatiche migrate dal carato, il legno. Senza mostrare il risultato della dinamica fusione e della amalgama tra i flussi primi; auspicabile elaborazione che potrà forse derivare al Gaja, da ulteriore maturazione.

g) complesso di differenze organolettiche fin qui rilevate, all'origine del differente impianto sensoriale dei due vini: il Ca' del Bosco, ricco, grasso, convesso e morbido, dal più ampio spettro aromatico; il Gaja, potente, nervoso, energico, ma dai richiami analogici e dalla vastità dei profumi, piuttosto moderata; il primo dalla più evidente ed attualizzata armonia organolettica; il secondo con bilanciamento attuale moderato, ottimo in proiezione. Ciò che apre il campo all'analisi della diversificata evoluzione organolettica dei due prodotti;

h) la valutazione delle modalità dinamiche di sviluppo, vede il Gaja costantemente meno sviluppato e più integro del Ca' Del Bosco, effetto primo del suo più basso pH, con maggiore longevità potenziale del piemontese; ma, mentre il Ca' del Bosco dimostra una fantastica e congenita predisposizione alla assunzione dei caratteristici e qualificanti aromi terziari dello Chardonnay (il gusto-aroma di burro, di nocciola tostata, di biscotto, di controllato rancido), il Gaja indugia nella giovanile ed ostica connotazione. Da sottolineare, a proposito della predisposizione al terziario del Ca' Del Bosco, la gradualità e la progressività priva di punte e nervosismi di tale acquisizione, con il riscontro organolettico delle annate in piena trasformazione (86 e 87), a testimoniare quanto risulti funzionale e produttivo per la consistenza organolettica del vino, la scalare ed armonica manifestazione del nervo rancido-minerale sul dolce, se vogliamo banale, frutto primario. Tale differenza di potenziale di terziarizzazione, oltre ad avere matrice enoanalitica, può ricondursi alla diversità clonale dei vigneti conferenti, nonché all'insieme delle variate condizioni pedoclimatiche (terreno e microclima) delle due zone di produzione. La carenza di aromi terziari varietali nello Chardonnay di Gaja, esiguità rivelata anche dai più maturi millesimi testati, 1983 e 1984, sottolinea come tale vino abbia difficoltà ad attualizzare, a tradurre in piacevolezza di fruizione la superiore longevità potenziale di cui dispone. Probabilmente, all'origine di tale fenomeno, di nuovo il binomio acidità totale-pH basso: binomio che proietta biologicamente il vino nel tempo, inibendone ed ingessandone però lo sviluppo e l'acquisizione organolettica propria dell'evoluzione e dell'invecchiamento. Il risvolto pratico oltre che sensoriale di tale diversificazione: Ca' Del Bosco con longevità potenziale contenuta, ma con beva, che dall'utile tende all'ottimale, diffusa su gran parte del proprio ciclo di sviluppo; il Gaja, con superiore capacità di invecchiamento, ma con minore periodo di beva ottimale utile: un vino che invecchia a lungo, ma con apertura sensoriale che interessa solo breve quota del proprio ciclo vitale. Per entrambi i campioni appare comunque vantaggiosa, l'ulteriore prosecuzione dell'analisi organolettica dinamica da parte del Taster: per il Ca' del Bosco, per verificare la capacità di tenuta dell'estrema configurazione rivelata: l'attuale picco di maturità precede un crollo, oppure l'armonia è tale da proiettare il vino, immutato, nel tempo; per il Gaja, per verificare se la denunciata difficoltà ad assumere la disposizione matura del gusto risieda nell'impossibilità di apertura sensoriale causata dalla pregiudicante ed irreversibile disposizione analitico-organolettica (nel qual caso la decadenza si avvierà senza vedere l'apertura del vino), oppure se origini da un moto di sviluppo a tempi consistentemente ed eccezionalmente lenti;

i) entrambi i campioni presentano, nel susseguirsi delle annate, analogo e costante schema organolettico, ciò che da un lato testimonia l'univocità, la sicurezza nell'approccio, le parziali e limitate modifiche apportate nel succedersi degli anni al procedimento di produzione e di trasformazione dei frutti, dall'altro lato, la congenita predisposizione dei fattori produttivi pedoclimatici, alla fornitura di uve dalla costante configurazione analitica. Entrambi i produttori paiono in sostanza governare attivamente i macrodati organolettici dei rispettivi vini, ciò che consente loro di conseguire (quindi di proporre) con ragguardevole sistematicità un dato standard organolettico, pur in millesimi dal variato decorso climatico. Va poi sottolineato come entrambi i vini rivelino il grado estremo della propria connotazione sensoriale (maturità del Ca' del Bosco, potenza del Gaja), ciò a sottolineare la determinazione di entrambi i produttori nel conseguimento di predeterminati obiettivi enologici, con l'assunzione dei relativi rischi: il Ca' del Bosco con colorazione e carica cromatica, con sensazione di maturità di frutto, spinte al massimo del dimensionamento utile, ad una passo dalla decadenza, con assetto sensoriale e punto di equilibrio parzialmente instabile (le prime due bottiglie di 1985 e 1987 erano ossidate); con il Gaja di chiusura e potenza tale da risultare alcoolico, chiuso, di difficile sorbevolezza.

2) Dopo aver redatto il commento sensoriale complessivo di cui alle note precedenti, ho richiesto a ciascun produttore i dati enologici salienti dei vini degustati. Ciò per consentire, sia a me che ai lettori che ne abbiano

The Taster of Wine®  
Luca Maroni



interesse, di verificare la plausibilita' delle tesi interpretative esposte nel precedente commento sensoriale. Di individuare e visualizzare l'eventuale fonte analitica dei particolari e diversi stimoli registrati nelle schede descrittive di ciascun millesimo. Cio' riferendo la performance organolettica all'intensita' ed al reciproco rapporto degli originanti parametri chimico-fisici la cui titolazione e' sotto riportata. Con cio' volendo ancora una volta sottolineare la fondamentale relazione di causa (agente analitico) effetto (riflesso organolettico) che domina, presiede e governa la disciplina degustativa. Operazione agevolata e resa ancor piu' significativa dalla consultazione della Tabella di Riferimento riprodotta a pag. 39.

	CA'DEL BOSCO - GAJA					
	1983	1984	1985	1986	1987	1988
ALCOOL	12,38-12,28	12,20-13,12	13,35-13,07	12,83-12,70	12,60-12,61	12,87-13,74
ACIDITA' TOTALE g/l	6,28-7,20	6,89-6,45	5,77-5,90	6,58-6,20	6,45-6,30	7,70-6,15
ACIDITA' VOLATILE g/l	0,34-0,20	0,58-0,30	0,40-0,42	0,45-0,40	0,51-0,26	0,42-0,22
pH	3,11-3,08	3,30-3,11	3,31-3,18	3,25-3,14	3,30-3,10	3,18-3,18
ESTRATTO SECCO g/l	20,50-19,90	25,50-22,10	22,10-22,60	23,70-20,70	24,90-20,80	24,10-23,70
ZUCCH. RIDUTTORI g/l	1,40-1,15	1,10-1,25	2,10-1,22	1,80-1,31	1,50-1,20	1,60-1,45
SOLFOROSA LIBERA mg/l	17-12	19-15	20-25	16-28	18-24	16-27

2) Ottima la media delle valutazioni conseguite dai due Chardonnay, 87,66 centesimi il Ca' Del Bosco, con migliore valutazione, 93, conseguita dal millesimo 1985; 85,33 centesimi il Gaja, con migliore valutazione, 90, conseguita dal millesimo 1984; Piu' in particolare, il Ca' Del Bosco mostra una varianza piu' contenuta del proprio schema organolettico, un rendimento su alti livelli piu' omogeneo e costante, pur nei diversi volumi (intensita') espressivi di ciascun millesimo, con eccezionali prestazioni nelle annate migliori; un Ca' Del Bosco che sente meno l'annata, cio' che puo' ricondursi alla provenienza delle uve da diverse parcelle conferenti (con minore esposizione al rischio di eventi atmosferici sfavorevoli o di attacchi di agenti parassitari nocivi); alla superiore eta' media delle vigne in produzione; alla superiore esperienza del produttore nella vinificazione delle uve bianche.

3) L'incremento della produzione registratosi per entrambi i vini negli ultimi anni (dalle 2.062 bottiglie del 1983 alle 12.027 del 1988 per il Ca' Del Bosco; dalle circa 3.000 bottiglie del 1983 alle 14.000 circa del 1988 per il Gaja), non si e' riverberato negativamente sul relativo livello qualitativo. L'equazione fondamentale: aumento produttivo = decremento qualitativo, non e' in questo caso soddisfatta. Merito ulteriore e testimonianza rinnovata della serietà dei produttori, del rigore da ciascuno applicato nella cernita e nella selezione delle uve da destinare alla vinificazione.

4) Utile per i lettori, al fine di valutare le modalita' di sviluppo organolettico dei due campioni, la comparazione delle schede del millesimo 1988 dei due Chardonnay, con quelle degli stessi vini degustati nel maggio del 1990 (Taster N.1).

5) La degustazione dei campioni e' avvenuta nel mese di dicembre del 1990; tutte le bottiglie oggetto di assaggio, ad esclusione dello Chardonnay Ca' Del Bosco 1986, gentilmente fornito dal produttore per la degustazione in oggetto, provenivano dalla mia riserva personale; acquistate in enoteche romane immediatamente dopo la rispettiva commercializzazione (tarscorso un anno e mezzo circa dalla vendemmia), si sono da allora affinate nella mia cantina, con temperatura controllata di 12-15 gradi, ed igrometria relativa del 75%.

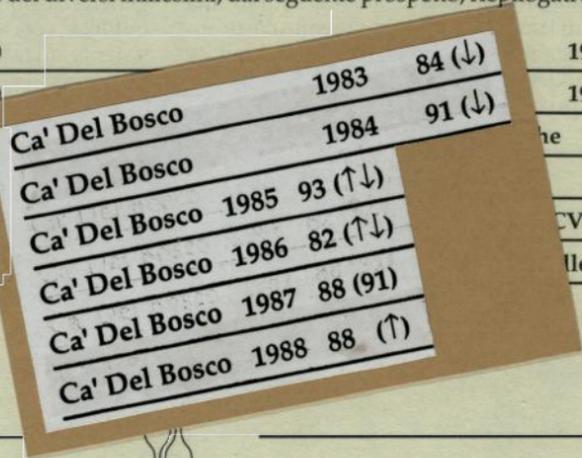
6) Ho ritenuto opportuno per i millesimi 1985, 1986, 1987, 1988, allargare la degustazione ad un terzo campione di Chardonnay, rappresentativo della produzione vertice di questo vitigno nei paesi Francia, California, Australia. Cio' per confrontare il livello organolettico dei due vini protagonisti della verticale comparata in oggetto, a quello delle piu' prestigiose produzioni dei sopracitati paesi; prodotti identici per vitigno compositivo, modalita' di vinificazione, millesimo di provenienza. La comparazione del binomio Ca' Del Bosco/Gaja dell'annata 1988, e' avvenuta con un prestigioso Chardonnay Italiano, per dare modo al lettore di comparare la valenza organolettica del binomio prescelto, allo standard qualitativo di equivalenti produzioni nazionali, oltre che internazionali.

7) Il prezzo medio in enoteca dell'ultima annata in commercio dello Chardonnay Ca' Del Bosco e' di L. 55.000; L. 65.000 del Gaja & Rey di Gaja; a seguire, i prezzi dei residuali Chardonnay degustati: Montrachet Marquis de Laguiche 1985, L. 275.000; Sonoma Cutrer Les Pierres Vineyard (LPV) 1986, L. 42.000; Rosemount Estate Giant's Creek Vineyard (GCV) 1987, L. 39.000; Chardonnay Capannelle 1988, L. 42.000.

8) Per meglio accertarmi dell'effettivo standard organolettico dei millesimi 1985, 1986, 1987, dello Chardonnay Ca' Del Bosco, ho rispettivamente degustato 2, 2, 3 bottiglie delle suddette annate; una sola bottiglia per annata del Gaja & Rey, data l'integrita' e la fragranza dell'assetto organolettico ripetutamente rilevato.

9) Lascio precedere le schede valutative dei diversi millesimi, dal seguente prospetto, riepilogativo dei punteggi conseguiti dai campioni testati.

Ca' Del Bosco	1983	84 (↓)	1983	84 (↓)
Ca' Del Bosco	1984	91 (↓)	1984	90 (↑)
Ca' Del Bosco	1985	93 (↑↓)	1985	91 (↑)
Ca' Del Bosco	1986	82 (↑↓)	1986	74 (↑↓)
Ca' Del Bosco	1987	88 (91)	1987	87 (↑)
Ca' Del Bosco	1988	88 (↑)	1988	69 (↓)



ESAME VISIVO

CA' DEL BOSCO	GAJA & REY
<p>Splendido colore oro carico, molto fitto, di eccezionale intensita', vivo e dorato.</p>	<p>anco ed il giallo, di media carica, con oli.</p>
<p>Il ... ar ... de ... verdi; maggiore anche la viscosita' visiva del Ca' Del Bosco, con arcate che cadono fitte e grasse lungo il cristallo.</p>	<p>... presuppone, dai riflessi ambra ed ... ... senz'altro piu' sviluppato, con riflessi oro al limite ... ... ancora, invece, connotazione visiva giovanile, con colorazione di media carica e riflessi ...</p>

ESAME OLFATTIVO

CA' DEL BOSCO	GAJA & REY
<p>Ha naso di enorme presenza speziata, corrente che segna l'apertura di olfazione: profumi di torrefazione di caffè, su base splendidamente matura ed in piena connotazione terziaria: ecco gli odori dello sviluppo: mandorla tostata, biscotto, amaretto, controllato rancido, presenti, ingrassanti ed intimamente saldati al frutto; l'insieme e' morbido, ancora equilibratamente dolce ed innervato, il gruppo olfattivo acido da' segno di se', connotando il campione sul tipo terziario mineralaghiante, borgogneggiante piu' che sauterneggiante, ampio ed alternato. L'esame dell'Indice di Equilibrio Aromatico, la proporzione tra la corrente olfattiva di derivazione naturale e quella assorbita dal legno dei fusti di elevazione, vede il parziale prevalere dell'odorosita' speciale lignea, fenomeno prima ammortizzato, quindi capitalizzato in termini di ampiezza e di eleganza dal confluire di tale corrente sul consistente gruppo di aromi terziari, dal convergere quindi del flusso risultante sul primario, abbondante, frutto maturo.</p>	<p>in evidenza e dalla buona presenza ... ... proficua, quanto a sensazione di ... ... quanto a persistenza degli aromi in ... ... na sensazione olfattiva di zuccheri ... ... la disposizione aromatica di certi ... ... posta analogica dei frutti di riferi ... ... e totalmente diverso da quella dei ... ... io' ad opera di un'acidita olfattiva ... ... residuo?) che richiama frutti dalla ... ... matica come le pesche, ed impedi ... ... otale della fase, il suo ammorbiditi ... ... one sul grasso del profilo aroma ... ... e avvolgenza aromatica, collabora ... ... on le note di vaniglia del legno, che ... ... matico delle sostanze estrattive di ...</p>
<p>Il Ca' D ... maggi ... dispone ... Bosco ha ... aromatic ... dei rispe ...</p>	<p>pletamente espresso; il Gaja ha ... ... ad insistere intatto su se stesso, ... ... i ed ancora elementari; il Ca' Del ... ... ia e comprensiva, una presenza ... ... e due i testi, l'uso del legno, con la comparazione ... ... Del Bosco, la sovraspeziazione, giovanile ed ancora scissa del Gaja; Gaja che ha maggiore potenza di naso, una ... ... pronunciata percettibilita' del grado, che vela ed inibisce la fase; piu' vestito il grado del Ca' Del Bosco, avvolto ... ... dalle sostanze estrattive residuali, nel diverso tenore delle quali risiede la maggiore consistenza e concentrazione ... ... aromatica del Ca' Del Bosco.</p>

ESAME GUSTATIVO

CA' DEL BOSCO	GAJA & REY
<p>Ha ingresso al palato controllatamente acido, quindi il frutto, ed il gusto-aroma dei terziari, con le relative analogie, ad ampliare; moderata la struttura, la ricchezza, la concentrazione e la potenza. Defaillance tattile, oltre che volumetrico-ponderale, inattesa, data la mole olfattiva. Il ventaglio gusto-aromatico e' ampio, ma privo di fibra e di trama, di un intimo tessuto costitutivo, fitto ed aggregante; contatto e trascinamento veloce e scorrevole; moderato il volume di bocca generale. Uscita acidula, priva di richiami al grasso di naso.</p>	<p>o, acidita' di tipo fresco e fra ... ... dare eccellente sensazione di ... ... del grado, proficuamente con ... ... volti. Alcool che reca continu ... ... posta nel tempo, pur senza ... ... e controproducente tensione ... ... to puo' rivelarsi, se non con ... ... veniente. Proprio la dinamica ... ... ne gustativo dolce a quello ... ... u tale dialettico rapporto di ... ... ali (torrefatto) e di controlla ... ... di bocca. Cio' che associato ... ... viscosita', rende un durante ... ... ampio e congruo.</p>
<p>Uscita acidula, priva di richiami al grasso di naso.</p>	<p>... moderato il volume di bocca generale ... ... Uscita acidula, priva di richiami al grasso di naso.</p>

The Taster of Wine  
Luci Maroni



## ESAME VISIVO

CA' DEL BOSCO

Colore giallo di eccezionale carica e con  
l'arancio e l'ambra dei riflessi  
la ramata e di saturazione cromatica assoluta.

CA' DEL BOSCO

Colore giallo di eccezionale carica e concentrazione;  
l'arancio e l'ambra dei riflessi intesse la tinta rendendo-  
la ramata e di saturazione cromatica assoluta.

Il Ca' Del Bosco ha  
intensità, con riflessi  
e in splendida forma  
rivelano una superiorità

a' oro, di eccellente

pieno, di desueta  
se non la sovraturata; il Gaja  
dalla eccellente brillantezza; entrambi i campioni  
sostanze estrattive, all'origine della comune ipercromaticità.

## ESAME OLFATTIVO

CA' DEL BOSCO

Ha naso nobile, estremo, dall'eccezionale  
matica: l'olfazione offre il  
nato del valore aggiunto  
ingloba il primario offre  
so, quanto aereo e fugace  
originaria e primaria (il  
parte elaborata. Così, in  
ma primo e per la sua tra  
così che il frutto si lega  
succede la vena speciale  
tostata ed in profumi di to  
dai floreali assunti a balsam  
convergenza dei diversi pro  
terziario: burro, biscotto, n  
rese persistenti dalla sensazio  
ridondare dei residui zuccher  
ma e l'ampiezza delle succesiv  
discrezione, al garbo, all'equil  
analogiche si rapportano e s  
poste sul fondo dal qualificant  
lata ossidazione della piena m  
femminina in perfetto accord  
espressiva, non a discapito della  
quanto ad incremento della pro  
plessità dell'indagine, quindi de  
razione inalativa. L'olfazione a bi  
porte del Sauternes, incrementan  
dei sopracitati residui zuccherini.

CA' DEL BOSCO

Ha naso nobile, estremo, dall'eccezionale proposta aro-  
matica: l'olfazione offre il singolo parametro addizio-  
nato del valore aggiunto dello sviluppo: il terziario che  
ingloba il primario offrendosi non concentrato e gras-  
so, quanto aereo e fugace, alternando la sua parte  
originaria e primaria (il richiamo al frutto) alla sua  
parte elaborata. Così, in successione, per ciascun aro-  
ma primo e per la sua trasformazione da sviluppo. E'  
così che il frutto si lega al controllato rancido cui  
succede la vena speciale ormai virata in mandorla  
tostata ed in profumi di torrefazione, subito alternati  
dai floreali assunti a balsamici. L'insieme e la risultante  
convergenza dei diversi profumi, e' il quadro varietale  
terziario: burro, biscotto, note minerali, ingrassate e  
rese persistenti dalla sensazione di maturità e dal dolce  
ridondare dei residui zuccherini. Straordinaria la gam-  
ma e l'ampiezza delle successive inalazioni, insieme alla  
discrezione, al garbo, all'equilibrio con cui le proposte  
analogiche si rapportano e si manifestano. Velate e  
poste sul fondo dal qualificante grado e dalla control-  
lata ossidazione della piena maturità. Connotazione  
femminina in perfetto accordo con la diffusa aereità  
espressiva, non a discapito della consistenza della fase,  
quanto ad incremento della profondità e della com-  
plessità dell'indagine, quindi della necessaria ponde-  
razione inalativa. L'olfazione a bicchiere aperto apre le  
porte del Sauternes, incrementandosi il ruolo olfattivo  
dei sopracitati residui zuccherini.

ella sua poten-  
el suo forte e  
a, banana, fin  
ccherini non  
nell'unità di  
continuato,  
anza di cui  
di sovrab-  
sottolineare  
operato da  
mentare. La  
icazioni di  
e di torref-  
sti. Anche  
ntico vede  
urazione  
a), spuri  
reciproco  
saldati,  
ratto, a  
nze as-  
estrat-  
ggior  
re dei

Per visualizzare le differenze olfat-  
netrati: Indice di Equilibrio Aromat  
test, mentre il Gaja offre frutto e leg  
e' così articolata e composta da n  
assoluto da sviluppo, con la certez  
carenza di uno dei filoni; l'attribuz  
femminina del Ca' Del Bosco contrapp  
definito come il tratto evolutivo per  
disporre ed a manifestare pienamente  
il Gaja, ancora ad esprimersi sulla tematica della contrapposizione giovanile dei principali flussi aromatici, acido-  
morbidi, piuttosto che sulle armonie organolettiche da sviluppo. Con il minore attuale sviluppo del Gaja, a  
coincidere ed a rappresentare il gap di complessità olfattiva da questo reso al Ca' Del Bosco.

The Taster of Wine®  
Luca Maroni



## ESAME GUSTATIVO

CA' DEL BOSCO

Ha bocca di misura! Inaspettatamente (il colore ed il naso lasciavano supporre un vino di grande equilibrio e di grande equilibrio pur con viva e corposa l'estratto, c'è il bouquet aromatico del terziario morbida, e' convessa, a dare la sensazione di morbidezza con la bacca; la vivacità è superiore per il tatto del mezzo. Per il campione con estratto di eccezionale fondamentale funzione tampone, di equilibrio. La struttura e la potenza non è quello della fine campione. Con il valore superiore cospicuità, a non del vigore e della energia di maturità gustativa, dal portante, non comune.

Mentre il Ca' Del Bosco ha il Ca' Del Bosco è più largo organolettica (analiticamente vanificato dalla tensione organica maggiore dote estrattiva. Ha sensazione di grasso e spessor alcolica. La potenza del Gaja ancora appieno: lo schema culturale di gustare da propellente di offerta non è ancora tra i più complessi, cioè per la latitanza di gusto-aromi, meglio ancora di profumi di bocca, della terziaria maturità.

### ESAME POST-GUSTATIVO COMPARATO

Anche l'uscita del Ca' Del Bosco opera in conferma della complessità sensoriale rilevata nelle precedenti fasi, davvero ampia, interattiva, perdurante la persistenza aromatica, con terziari (netto il biscotto) in splendida evidenza. Il Gaja ha finale e dopo bocca di assoluta caratura, ed è qui che fa la valutazione, e qui che riesce ad attualizzare ed a porre a frutto la potenza rivelata nelle precedenti fasi dell'assaggio. L'alcool in uscita dà il colpo di coda, la bocca è calda, ma, sopitosi il risvolto termico del propellente, esce prepotente e di sconcertante larghezza la frutta matura del dopo bocca, una maestosa banana innervata da aromi tosto speciali, di persistenza assolutamente fuori dal comune. Note dalla amplificazione crescente con il trascorrere dei secondi.

### STADIO DI EVOLUZIONE E BEVA OTTIMALE COMPARATA

Quanto osservato circa la comparazione della performance tattile-estrattiva dei due campioni, offre lo spunto per l'esame comparato della dinamica evolutiva: il Gaja è più potente, ma il valore aggiunto dell'equilibrio e della compiutezza dinamica del Ca' Del Bosco, colma (organoletticamente) il divario analitico-alcolico esistente tra i due campioni. Certo è che la materia prima base per lo sviluppo degli inconfondibili aromi terziari del vitigno Chardonnay, è nel caso del Gaja, presupponente oltre che maestosa. Con il vino capace di conseguire con il prosieguo dell'affinamento, una eccellente maturità terziaria. Al picco, invece, il Ca' Del Bosco, con il trascorrere di ulteriore tempo, a segnare la decadenza.

**CA' DEL BOSCO**  
**Ha bocca di misura! Inaspettatamente (il colore ed il naso lasciavano supporre un palato seduto) compiuta e di grande equilibrio. L'attacco è levigato e vellutato, pur con viva e conveniente acidità. C'è il frutto, c'è l'estratto, c'è il bonus ed il valore aggiunto gusto-aromatico del terziario. La disposizione del gusto è morbida, e' convessa, con residui zuccherini ad aumentare la sensazione di maturità, ad amplificare l'analogo con la bacca; la viscosità, la resistenza di trascinatezza e superiore per la ricchezza e per la burrosità tattile del mezzo. Perfetto l'assemblaggio d'insieme, con estratto di eccezionale ingenza, che bene assolve la fondamentale funzione di collante organolettico, di tampone, di equilibratore del dialogo acido/morbido. La struttura e la potenza non sono tra le più rilevanti, ma non è quello della forza il modulo espressivo del campione. Con il valore aggiunto dell'armonia e della superiore cospicuità, a minimizzare la significatività del vigore e della energia di proposta. Vino in splendida maturità gustativa, dal durante di bocca ampio, importante, non comune.**

potente. Segue subito la estratto, eccellente, il nonostante, nonostante vo dei parametri co-cca vede il rivelarsi deciso nell'offerta, orde, al monotono, mato. La fusione e ali è in sostanza di one degli stimoli re un elaborato. za estrattiva del in deglutizione, st-gustative del- e amplificata di zizzabile tra la

ondo frutto; mprensione ente ancora di disporre di una enta all'interno del cavo orale, con che dall'equilibrio e dalla moderazione acido-orma, ma il vino piemontese non la attualizza, non la capitalizza, non è ancora tra i più complessi, cioè per la

The Taster of Wine®  
Luca Maroni



ESAME VISIVO

**CA' DEL BOSCO**  
 Colore giallo oro, fitto, spesso, brillante; viscosita' visiva rafforzata dalle spesse arcate disegnate sulla parete del bicchiere. Tendenza all'assunzione di sfumature aranciate della tinta.

**GAJA & REY**

**CA' DEL BOSCO**  
 Colore giallo oro, fitto, spesso, brillante; viscosita' visiva rafforzata dalle spesse arcate disegnate sulla parete del bicchiere. Tendenza all'assunzione di sfumature aranciate della tinta.

**CAPANNELLE**

Colore di media intensita', annati grano maturo e riflessi di parziale ossida-

L'analisi e la lettura comparata dei riflessi ha la colorazione piu' intensa e viva; di moderatamente; i riflessi arancio ne testimoniano la vivacita' ottica. L'analisi e la lettura comparata dei riflessi ha la colorazione piu' intensa e viva; di moderatamente; i riflessi arancio ne testimoniano la vivacita' ottica.

visivo. Il Ca' Del Bosco ha una materia costitutiva, cosi' da trasparire l'itinerario evolutivo; il Gaja, dalla consueta con riflessi che insistono sulla tinta dominante, denunciando la timidamente di toni dorati; il Capannelle ha mediana intensita' di colore, con poco presupponenti riflessi grigi, che ne limitano la vivacita' ottica.

ESAME OLFATTIVO

**CA' DEL BOSCO**  
 Ha olfatto dal buono e presente frutto, pur se un'acidita' olfattiva sopra le righe, lo tende parzialmente, gli reca pungenza aromatica, lo dispone al nervoso di naso, piu' che al largo, piu' che al morbido ed al grasso. Tensione del profilo accentuata dai primi, disordinati, minerealeggianti, flash terziari. Alcool in evidenza ma vestito, che non asciuga ne' rende aereo il profilo. Evidente la contribuzione aromatica del rovere, di intensita' ancora sopra tono, data la primaria espressione aromatica del campione: note di torrefazione, insieme ad una montante analogia con la mandorla tostata, derivata dall'odorosita' delle sostanze assorbite dalla barrique, e dallo sviluppo olfattivo di cui sopra. Buona la profondita' della fase, con consistenza ottima piu' che eccellente; complessita' potenziale piu' che attuale. Quadro netto ed elegante, dalla superiore presenza aromatica.

**GAJA & REY**

**CA' DEL BOSCO**  
 Ha olfatto dal buono e presente frutto, pur se un'acidita' olfattiva sopra le righe, lo tende parzialmente, gli reca pungenza aromatica, lo dispone al nervoso di naso, piu' che al largo, piu' che al morbido ed al grasso. Tensione del profilo accentuata dai primi, disordinati, minerealeggianti, flash terziari. Alcool in evidenza ma vestito, che non asciuga ne' rende aereo il profilo. Evidente la contribuzione aromatica del rovere, di intensita' ancora sopra tono, data la primaria espressione aromatica del campione: note di torrefazione, insieme ad una montante analogia con la mandorla tostata, derivata dall'odorosita' delle sostanze assorbite dalla barrique, e dallo sviluppo olfattivo di cui sopra. Buona la profondita' della fase, con consistenza ottima piu' che eccellente; complessita' potenziale piu' che attuale. Quadro netto ed elegante, dalla superiore presenza aromatica.

**CAPANNELLE**

Ha olfatto dal buono e presente frutto, pur se un'acidita' olfattiva sopra le righe, lo tende parzialmente, gli reca pungenza aromatica, lo dispone al nervoso di naso, piu' che al largo, piu' che al morbido ed al grasso. Tensione del profilo accentuata dai primi, disordinati, minerealeggianti, flash terziari. Alcool in evidenza ma vestito, che non asciuga ne' rende aereo il profilo. Evidente la contribuzione aromatica del rovere, di intensita' ancora sopra tono, data la primaria espressione aromatica del campione: note di torrefazione, insieme ad una montante analogia con la mandorla tostata, derivata dall'odorosita' delle sostanze assorbite dalla barrique, e dallo sviluppo olfattivo di cui sopra. Buona la profondita' della fase, con consistenza ottima piu' che eccellente; complessita' potenziale piu' che attuale. Quadro netto ed elegante, dalla superiore presenza aromatica.

ESAME OLFATTIVO

Il Ca' Del Bosco ha naso piu' ricco di profumi, guidandola in polputi ed occupati ambienti. Offre, piu' che il Gaja, maggiore energia e vigore aromatico; e' di estrema presenza; il Capannelle ha naso nervoso, dalla piu' moderata consistenza, con equilibrio e complessita' attenuati per l'essere il profilo governato da dominante aromatica.

The Taster of Wine®  
 Luca Maroni



## ESAME GUSTATIVO

CA' DEL BOSCO

Ha ingresso di sentita acidita', con buon supporto del grado a seguire; subito dopo il frutto, appena in secondo piano, con attacco acido un tono sopra le righe, a mitigare la spessa e polputa manifestazione dell'estratto del campione; spezie, fumo del legno, flash terziari, a maschiare ed a rendere nuovo appeal al gusto-aroma proposto; grado e gruppo acido che operano, in sinergia soprattutto tattile, in riduzione del riscontro estrattivo. Estratto eccellente, non coadiuvato a far tatto da conveniente disponibilita' o percettibilita' di zuccheri residui. Contatto caldo piu' che spesso, impressione di potenza piu' che di ricchezza; volume di bocca che dal medio tende all'ottimo, senza eccellere.

GAJA & REY

CA' DEL BOSCO

**Ha ingresso di sentita acidita', con buon supporto del grado a seguire; subito dopo il frutto, appena in secondo piano, con attacco acido un tono sopra le righe, a mitigare la spessa e polputa manifestazione dell'estratto del campione; spezie, fumo del legno, flash terziari, a maschiare ed a rendere nuovo appeal al gusto-aroma proposto; grado e gruppo acido che operano, in sinergia soprattutto tattile, in riduzione del riscontro estrattivo. Estratto eccellente, non coadiuvato a far tatto da conveniente disponibilita' o percettibilita' di zuccheri residui. Contatto caldo piu' che spesso, impressione di potenza piu' che di ricchezza; volume di bocca che dal medio tende all'ottimo, senza eccellere.**

CAPANNELLE

Ha ingresso di sentita acidita' di esordio; subito dopo il frutto, appena in secondo piano, con attacco acido un tono sopra le righe, a mitigare la spessa e polputa manifestazione dell'estratto del campione; spezie, fumo del legno, flash terziari, a maschiare ed a rendere nuovo appeal al gusto-aroma proposto; grado e gruppo acido che operano, in sinergia soprattutto tattile, in riduzione del riscontro estrattivo. Estratto eccellente, non coadiuvato a far tatto da conveniente disponibilita' o percettibilita' di zuccheri residui. Contatto caldo piu' che spesso, impressione di potenza piu' che di ricchezza; volume di bocca che dal medio tende all'ottimo, senza eccellere.

### ESAME GUSTATIVO COMPARATO

Il Ca' del Bosco e' l'unico tra i campioni a dare cenni di viscosita, di resistenza opposta al trascinarsi ed al contatto con la mucosa ricettiva del cavo orale; ha poi la disposizione del gusto piu' morbida; il Gaja ha rara potenza, tale da determinare una limitazione del movimento di bocca. Si esprime piu' sul surdimensionamento dei parametri che sull'armonia e la discrezione di questi; ha connotazione maschile del gusto, con relativi caratteri bene espressi. Rispetto al Ca' Del Bosco e' piu' energico ma meno ampio e vario; il Capannelle ha riscontro tattile davvero scorrevole, con struttura e corpo, esigui.

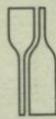
### ESAME POST-GUSTATIVO COMPARATO

Il Ca' Del Bosco esce lungo, con discreto rilievo pseudotermico del grado (tiepido se non proprio caldo), dando bei cenni tosto-speziali, rivelandosi nuovamente morbido, ed ultimamente fruttato; e' il calore finale del Gaja a far tendere al tiepido il riscontro termico del Ca' del Bosco; calore che insieme ad un colpo di coda dell'acidita', incrementa la persistenza del dopo bocca, resa intrigante e complessa da un controllato tocco tannico, affumicato ed amaro, di derivazione lignea-estrattiva. La sensazione finale del Capannelle corrisponde a quanto ampiamente rilevato nelle precedenti fasi degustative: finale conciso, veloce, privo di alternanza e dinamica aromatica.

### STADIO DI EVOLUZIONE E BEVA OTTIMALE COMPARATA

Il Ca' Del Bosco, come consuetudine, pare incline se non gia avviato alla precoce assunzione della connotazione aromatica terziaria; pare in fase di transizione tra la beva ottimale preterziaria e la maturita' piena, processo il cui compimento, vuoi per la mole estrattiva non eccezionale del teste, vuoi per la naturale inclinazione dei parametri gustativi, non dovrebbe richiedere molto tempo; se ne puo' azzardare la beva ottimale nel 1992; il Gaja e' intatto, immobile, e qui la mole, soprattutto alcolica, ma anche estrattiva (il riflesso organolettico del maestoso grado attenua lo spazio sensoriale di un estratto che pur deve essere cospicuo) da porre a profitto, appare ingente; la possibilita', la tempistica, le modalita' dell'assunzione del quadro terziario sono assai difficili da prevedere; certo il freno operato dalla consistente forza analitica ed organolettica dell'acidita' del vino, non opera ne' in favore di un rilassamento sensoriale, ne' tantomeno da fattore accelerativo dello sviluppo; e' comunque certo che il teste vivra' a lungo, con gusto duro ed ostico, oppure con gusto ampio e morbido, reso, in ques'ultimo caso, complesso ed avvolgente dagli aromi terziari. Tipo organolettico di prossima definizione ed assunzione, che solo una protratta analisi sensoriale dinamica consentira' di verificare. Funzionali, in tal senso, assaggi semestrali od annuali. La valutazione del potenziale evolutivo del Capannelle non puo' prescindere da quanto registrato durante l'assaggio: una reiterata immagine di decadenza del teste: decadenza da inconsistenza, per di piu' accelerata dalla tara genetica rilevata (ossidazione).

The Taster of Wine®  
Luca Maroni



ESAME GUSTATIVO

CA' DEL BOSCO

Ha ingresso di sentita acidita', con buon supporto del grado a seguire; subito dopo il frutto, appena in secondo piano, con attacco acido un tono sopra le righe, a mitigare la spessa e polputa manifestazione dell'estratto del campione; spezie, fumo del legno, flash terziari, a mascherare ed a rendere nuovo appeal al gusto-aroma proposto; grado e gruppo acido che operano, in sinergia soprattutto tattile, in riduzione del riscontro estrattivo. Estratto eccellente, non coadiuvato a far tatto da conveniente disponibilita' o percettibilita' di zuccheri residui. Contatto caldo piu' che spesso, impressione di potenza piu' che di ricchezza; volume di bocca che dal medio tende all'ottimo, senza eccellere.

CA' DEL BOSCO

Ha ingresso di sentita acidita', con buon supporto del grado a seguire; subito dopo il frutto, appena in secondo piano, con attacco acido un tono sopra le righe, a mitigare la spessa e polputa manifestazione dell'estratto del campione; spezie, fumo del legno, flash terziari, a mascherare ed a rendere nuovo appeal al gusto-aroma proposto; grado e gruppo acido che operano, in sinergia soprattutto tattile, in riduzione del riscontro estrattivo. Estratto eccellente, non coadiuvato a far tatto da conveniente disponibilita' o percettibilita' di zuccheri residui. Contatto caldo piu' che spesso, impressione di potenza piu' che di ricchezza; volume di bocca che dal medio tende all'ottimo, senza eccellere.

CAPANNELLE

Ha ingresso di sentita acidita' di esordio; di conveniente supporto del grado a seguire; subito dopo il frutto, appena in secondo piano, con attacco acido un tono sopra le righe, a mitigare la spessa e polputa manifestazione dell'estratto del campione; spezie, fumo del legno, flash terziari, a mascherare ed a rendere nuovo appeal al gusto-aroma proposto; grado e gruppo acido che operano, in sinergia soprattutto tattile, in riduzione del riscontro estrattivo. Estratto eccellente, non coadiuvato a far tatto da conveniente disponibilita' o percettibilita' di zuccheri residui. Contatto caldo piu' che spesso, impressione di potenza piu' che di ricchezza; volume di bocca che dal medio tende all'ottimo, senza eccellere.

ESAME GUSTATIVO COMPARATO

Il Ca' del Bosco e' l'unico tra i campioni a dare cenni di viscosita, di resistenza opposta al trascinarsi ed al contatto con la mucosa ricettiva del cavo orale; ha poi la disposizione del gusto piu' morbida; il Gaja ha rara potenza, tale da determinare una limitazione del movimento di bocca. Si esprime piu' sul surdimensionamento dei parametri che sull'armonia e la discrezione di questi; ha connotazione maschile del gusto, con relativi caratteri bene espressi. Rispetto al Ca' Del Bosco e' piu' energetico ma meno ampio e vario; il Capannelle ha riscontro tattile davvero scorrevole, con struttura e corpo, esigui.

ESAME POST-GUSTATIVO COMPARATO

Il Ca' Del Bosco esce lungo, con discreto rilievo pseudotermico del grado (tiepido se non proprio caldo), dando bei cenni tosto-speziali, rivelandosi nuovamente morbido, ed ultimamente fruttato; e' il calore finale del Gaja a far tendere al tiepido il riscontro termico del Ca' del Bosco; calore che insieme ad un colpo di coda dell'acidita', incrementa la persistenza del dopo bocca, resa intrigante e complessa da un controllato tocco tannico, affumicato ed amaro, di derivazione lignea-estrattiva. La sensazione finale del Capannelle corrisponde a quanto ampiamente rilevato nelle precedenti fasi degustative: finale conciso, veloce, privo di alternanza e dinamica aromatica.

STADIO DI EVOLUZIONE E BEVA OTTIMALE COMPARATA

Il Ca' Del Bosco, come consuetudine, pare incline se non gia avviato alla precoce assunzione della connotazione aromatica terziaria; pare in fase di transizione tra la beva ottimale preterziaria e la maturita' piena, processo il cui compimento, vuoi per la mole estrattiva non eccezionale del teste, vuoi per la naturale inclinazione dei parametri gustativi, non dovrebbe richiedere molto tempo; se ne puo' azzardare la beva ottimale nel 1992; il Gaja e' intatto, immobile, e qui la mole, soprattutto alcolica, ma anche estrattiva (il riflesso organolettico del maestoso grado attenua lo spazio sensoriale di un estratto che pur deve essere cospicuo) da porre a profitto, appare ingente; la possibilita', la tempistica, le modalita' dell'assunzione del quadro terziario sono assai difficili da prevedere; certo il freno operato dalla consistente forza analitica ed organolettica dell'acidita' del vino, non opera ne' in favore di un rilassamento sensoriale, ne' tantomeno da fattore accelerativo dello sviluppo; e' comunque certo che il teste vivra' a lungo, con gusto duro ed estico, oppure con gusto ampio e morbido, reso, in quest'ultimo caso, complesso ed avvolgente dagli aromi terziari. Tipo organolettico di prossima definizione ed assunzione, che solo una protratta analisi sensoriale dinamica consentira' di verificare. Funzionali, in tal senso, assaggi semestrali od annuali. La valutazione del potenziale evolutivo del Capannelle non puo' prescindere da quanto registrato durante l'assaggio: una reiterata immagine di decadenza del teste: decadenza da inconsistenza, per di piu' accelerata dalla tara genetica rilevata (ossidazione).

The Taster of Wine  
Luca Maroni



## ESAME VISIVO

Colore giallo pieno, di carica cromatica; notevole spinta del liquido che assorbe parte della spinta rotativa impressa al bicchiere.

**Colore giallo pieno, di eccellente carica cromatica; notevole la viscosità del liquido che assorbe parte della spinta rotativa impressa al bicchiere.**

Colore giallo oro, carico, luminoso e ricco di energia cromatica.

Il Ca' Del Bosco ed il Rosemount Estate presentano un aspetto ottico: una tinta carica, altamente presupponente, piena e ricca di energia cromatica. Il Gaja, se ben dispone quanto a luminosità, rivela una carica estrattivo-colorante, modica, con trasparenza diffusa e liquido che indugia ancora sul bianco, piuttosto che assumere tono cromatico giallo.

## ESAME OLFATTIVO

Ha naso in splendida connotazione speciale: una vaniglia diffusa, rattrattiva con gli aromi tosto-torrefatti (caffè), con il frutto maturo, una funzionale e fragrante vena acida verde di indubbia natura malica, con un innervante grado, con un ampio cenno resinoso e balsamico. A ciò deve poi aggiungersi l'eccellente inclinazione, con il precursore di mandorla tostata, scotto e controllato e nobilitante rancio, ad assumere quadro e connotazione terziaria. Il naso è tendenzialmente morbido, dolce, avvolgente, ma il rilievo ed il profilo fornito dal convergere degli aromi complementari, evita stucchevoli ridondanze e ne induce la superiore complessità complessità olfattiva. Detto della qualità della proposta, occorre sottolineare la ricchezza di profumi e l'intensa continuità aromatica del profilo, la cui volatilità è ben veicolata dal proporzionato e vestito grado alcolico. Rara armonia e massima eleganza di una fase aerea, non particolarmente grassa e spessa, comunque continua e consistente.

Il Ca' Del Bosco ha il naso più ampio per la continuità e l'energia aromatica estrattivo; il Rosemount Estate offre un profilo verticale, con il favore del grado, che in comparazione dei rispettivi Indici d'esame: due campioni in sovrapposizione assorbibile sovrastato (da sottolineare l'ammontare della base odorosa cui questo si sovrappone); il Ca' Del Bosco, pur dalla sentita vena speziata, con la contribuzione aromatica del rovere in sostanziale equilibrio con il frutto e con gli aromi complementari. Il Rosemount Estate ha la maggiore potenza olfattiva dei tre campioni, il Gaja rende punti ai concorrenti quanto a consistenza e ricchezza di profumi, il Ca' Del Bosco, ha il naso più armonico ed equilibrato, con la consueta ammorbidente nota di zuccheri residui. E poi campione in lineare e non nervosa elaborazione, in vantaggio evolutivo rispetto ai concorrenti, in grado di mantenere anche in questa delicata fase di trasformazione e di crescita, una superiore piacevolezza di fruizione.

**Ha naso in splendida connotazione speciale: una vaniglia diffusa, interattiva con gli aromi tosto-torrefatti (caffè), con il frutto maturo, con una funzionale e fragrante vena acida verde di indubbia natura malica, con un innervante grado, con un ampio cenno resinoso e balsamico. A ciò deve poi aggiungersi l'eccellente inclinazione, con flash precursore di mandorla tostata, bisotto e controllato e nobilitante rancio, ad assumere quadro e connotazione terziaria. Il naso è tendenzialmente morbido, dolce, avvolgente, ma il rilievo ed il profilo fornito dal convergere degli aromi complementari, evita stucchevoli ridondanze e ne induce la superiore complessità complessità olfattiva. Detto della qualità della proposta, occorre sottolineare la ricchezza di profumi e l'intensa continuità aromatica del profilo, la cui volatilità è ben veicolata dal proporzionato e vestito grado alcolico. Rara armonia e massima eleganza di una fase aerea, non particolarmente grassa e spessa, comunque continua e consistente.**

una impressionante analogia di intensità, richiamo che segnerà anche il proseguo dell'olfazione, con la mandorla e la nocciola tostata. Un'aspirazione tipicamente americana del naso, con legno tostato e mentolo dato, ma eccellenza che preso da un campione che non è evidentemente di parametro strutturale di intensità tale da non consentire proficuamente l'ingente distribuzione aromatica del rovere in piccoli fusti di maturazione, è connotato virilmente dalla mandorla tostata, proporzionalmente dato da una congrua e profumata vena acida, da uno spesso, maturo frutto, da profumi terziari: netto il bel miele ed il controllato rancio, in totale dispiego e compenetrazione alle note primarie e tosto-torrefatte. Ottima la potenza, l'energica proposta, la vastità della olfattiva offerta: un naso complesso e consistente.

The Taster of Wine  
Luca Maroldi



## ESAME GUSTATIVO

CA' DEL BOSCO

Ha bocca di buon equilibrio in cui il teste ritrova parziale supporto della vena acida. Si manifesta, in successione gli elementi dell'olfatto: il gusto aroma insieme al gruppo acido, la stucchevolezza del residuo zuccherino terziario ed un grado moderato di viscosità. Ha tatto viscoso ed un grado moderato di estrattivo, pur se la polpa è quella di un campione consistente, non grasso. Ridondanza del gusto, attenuata rispetto al naso, tale comunque da moderare la complessità e la multiformità sensoriale, la dinamica e l'alterna- zione del durante di bocca. Una sensoriale, più che una defaillance analitica.

Netta la superiorità in viscosità e estrattivo; ha miglior performance; è comunque piacevole disposizione del gusto, attenuata rispetto al naso, tale comunque da moderare la complessità e la multiformità sensoriale, la dinamica e l'alterna- zione del durante di bocca. Una sensoriale, più che una defaillance analitica.

CA' DEL BOSCO

**Ha bocca di buon equilibrio in cui il teste ritrova parziale supporto della vena acida. Si manifestano, in successione gli elementi latitanti all'olfatto: il gusto aroma speziato, insieme al gruppo acido, contrasta la stucchevolezza del sempre cospicuo residuo zuccherino, cenni di terziario ed un grado moderato di viscosità. Ha tatto viscoso e morbido, eccellente presenza e spessore estrattivo, pur se la polpa e la fibra è quella di un campione consistente, non grasso. Ridondanza dolce del gusto, attenuata rispetto al naso, tale comunque da moderare la complessità e la multiformità sensoriale, la dinamica e l'alterna- zione del durante di bocca. Una panne sensoriale, più che una defaillance analitica.**

SONOMA CUTRER

Entra acido al palato, e così rimane nel proseguo del vaglio gustativo. Acidità dura e ostica, non astringente; morbidezza e grasso impediti alla rivelazione della elevatissima forza organolettica (pH basso) del teste. Anche il rilievo tattile, la ponderazione dell'ammontare estrattivo, risente del filtro acido: la viscosità, la sensazione di grasso, risulta esigua, più per la nervosità del contatto che per l'intrinseca carenza di sostanze estrattive. Complessità gustativa moderata, con ventaglio aromatico del durante di bocca stretto dalla mordente acidità. Frutto davvero in secondo piano.

palato rispetto al Gaja quanto gli acido-terziario ne limita l'eccellenza suo modo armonico, conferma la morbido, purtroppo non addizionale armonico, ha di gran lunga la maggiore potenza di un imperfetto impianto organolettico. Ciascuno per diversa ragione, nessuno dei tre campioni può dirsi complesso e bilanciato: Ca' Del Bosco per la dolce dominante sovrapposizione del gusto, Gaja per la moderata consistenza, Sonoma Cutrer per l'esuberante acido.

### ESAME POST-GUSTATIVO COMPARATO

Il Ca' Del Bosco ripropone in persistenza di aromi le analogie di natura primaria con i frutti banana e melone; la ricchezza estrattiva e la presenza zuccherina ne dilata i tempi di insistenza nel dopo bocca; il Gaja, pur nella concisione dell'uscita, torna ad emergere nella comparazione delle sensazioni post-gustative; lasciata la bocca con piacevoli flash di acidità granulare in plastica alternanza al frutto e ad impercettibili ma funzionali residui zuccherini, l'espiazione via naso dell'aria porge gli aromi residui: inebriante alcool, qualificante lievito, nobilitante biscotto; ultimativo flash terziario che sottolinea il potenziale di acquisizione del campione; il Sonoma Cutrer esce, se è possibile, ancora più nervoso ed ostico di quanto rivelato nel prima e durante di bocca, con la dominante acida a lasciare sensazione metallica, fredda e monocorde, nel dopo bocca.

### STADIO DI EVOLUZIONE E BEVA OTTIMALE COMPARATA

Il Ca' Del Bosco pare approssimarsi ad un bivio decisivo: la conquista della maturità terziaria, e con ciò l'acquisizione sostanziale della complessità aromatica e della consistenza che ne deriva, oppure la stabilità nella ridondanza, con l'inevitabile, forse già avviato, processo di decadenza. Svolta che appare ormai prossima, motivando il difficile e transitorio stadio in cui il vino è colto. Il 1992 dovrebbe rivelarsi decisivo in tal senso. Ho molta fiducia nel positivo sviluppo e nel potenziale di terziarizzazione del Gaja, ben disposto e già avviato ad una buona evoluzione, in ciò favorito dalla consueta predisposizione all'invecchiamento; l'eventuale rilassamento del Sonoma Cutrer, con la relativa vestizione della vena acida, potrà schiudere al campione californiano le porte di una beva accettabile; e dei tre testi quello che ha maggiore bisogno di sentire il vetro, ed il proficuo affinamento sensoriale da questo indotto.

The Taster of Wine®  
Luca Maroni



## ESAME VISIVO

CA' DEL BOSCO  
 Colore giallo arancio, con riflessi bruni di non particolare vivezza.

CA' DEL BOSCO  
**Colore giallo arancio, con riflessi bruni di non particolare vivezza.**

SONOMA CUTRER  
 Colore giallo oro, carico, luminoso e ricco di energia cromatica.

## ESAME VISIVO COMPARATO

Il Ca' Del Bosco dispone della maggiore colorazione, ma la valutazione delle tonalità dei riflessi mette in luce l'avanzato sviluppo; il Gaja è il più chiaro ed il meno carico; il Sonoma Cutrer ha il migliore aspetto visivo, quanto a carica cromatica, quanto a vitalità dei riflessi e luminescenza d'insieme.

## ESAME OLFATTIVO

CA' DEL BOSCO  
 Ha naso dolce e morbido. Seduto però, ridondante nel suo esuberante fruttato; non ha spunto, non ha sale speciale-terziaria; latitanza aromi innervanti (il tostato del vero ed il minerale e rancido terziario) che limita la complessità della fase, generandone la banale monotonia di frutto. È così che il quadro ripiega su se stesso, che il frutto dà la sensazione di sovraturità, che gli zuccheri residui rinforzano la stucchevolezza d'insieme. Ha comunque una volatilizzazione lenta e persistente delle particelle odorose, ciò che ne significa la ricchezza estrattiva. Manca di tono acido di naso, con grado moderato, che non maschia la fase. La valutazione dell'Indice di Equilibrio Aromatico vede il netto prevalere dell'odorosità del frutto sul filone aromatico di derivazione lignea.

CA' DEL BOSCO  
**Ha naso dolce e morbido. Seduto però, ridondante nel suo esuberante fruttato; non ha spunto, non ha sale speciale-terziaria; latitanza di aromi innervanti (il tostato del vero ed il minerale e rancido terziario) che limita la complessità della fase, generandone la banale monotonia di frutto. È così che il quadro ripiega su se stesso, che il frutto dà la sensazione di sovraturità, che gli zuccheri residui rinforzano la stucchevolezza d'insieme. Ha comunque una volatilizzazione lenta e persistente delle particelle odorose, ciò che ne significa la ricchezza estrattiva. Manca di tono acido di naso, con grado moderato, che non maschia la fase. La valutazione dell'Indice di Equilibrio Aromatico vede il netto prevalere dell'odorosità del frutto sul filone aromatico di derivazione lignea.**

SONOMA CUTRER  
 campione dall'acidità olfattiva e sovrapposta ad un frutto di se già moderatamente maturo, in piena punta aromatica, ha profumo teso, acuminato, in cui il minerale dello sviluppo si salda alla anarica con lo iodio, per un netto tono di medicinale. Carente di filone aromatico quanto a rapporto frutto/legno, quanto a rapporto acidità/morbidezza, quest'ultimo, insieme al frutto, latitante. Infatti i canali olfattivi alla dose, l'indagine procede: si colica, buono, ad ammorbidire. Pur sottolineando che ogni inalazione deve vincere la discordanza tra l'aspetto e l'acuminazione della apertura, davvero invadente la discordanza tra l'aspetto e ricco manifestato all'olfatto, e la durezza e vitalità dei profumi colti all'olfatto.

ES  
 Il Gaja ha il naso più equilibrato ed armonioso, con sostanziale ampliamento di campo, una bella fragranza naturale (forse resicata) contrapposta al gruppo dolce olfattivo, più naturale sensazione di maturità di frutto; il Ca' Del Bosco appare il meno complesso, con frutto che ridonda per la carenza dei profumi antagonisti, copre spezie e grado ed offre analogie poco sorbevoli, come banana sovraturata ed acetone; ha disperato bisogno del nerbo terziario dello sviluppo, pur essendo già piuttosto avanzato nell'evoluzione; il Sonoma Cutrer ha, più degli altri campioni, profumo difforme dal frutto; ha sì grande energia e forza di proposta, è effettivamente il più potente, ma è la qualità olfattiva di ciò che offre ad essere discussa: una predominante salso-acida che neutralizza ogni successiva inalazione volta alla valutazione di diversi e più naturali odori. È un complesso da monotonia di aroma dominante.

The Taster of Wine  
 Luca Masoni



ESAME VISIVO

CA' DEL BOSCO  
 Colore giallo oro che comincia a caricarsi di riflessi arancio, piu' evidenti a centro bicchiere.

**Colore giallo oro che comincia a caricarsi di riflessi arancio, piu' evidenti a centro bicchiere.**

MONTRACHET LAGUICHE  
 Colore giallo, con riflessi oro carico. La presenza di sostanza fibrosa estrattiva in sospensione testimonia la non filtrazione del campione.

Il Ca' Del Bosco ha i soli riflessi arancio, e' anche, dal punto di vista cromatico, il piu' sviluppato; il Gaja ha la minore intensita' ottica, con la superiore brillantezza e l'alta acidita', ne sottolineano il maggior potenziale di invecchiamento; il Montrachet ha colore di grande pregio, vivo ed attrattivo nella pienezza e nei ripiegare su se stesse delle tonalita' dorate dei propri riflessi; dimostra corso cromatico, quindi evolutivo, mediano tra lo sviluppato Ca' Del Bosco e l'intatto Gaja.

ESAME OLFATTIVO

CA' DEL BOSCO  
 Naso in dichiarata connotazione terziaria: insieme spesso, avvolgente, fugace, con ventaglio di profumi ampio ed alternato. Parzialmente tardata la messa in moto della volatilizzazione aromatica (ne conosco poco tra poco il motivo), carenza potenziale che vira immediatamente in attualizzato pregio grazie alla superiore persistenza, eleganza e consistenza della proposta, di calibrata crescente intensita'. Lo schema olfattivo: profilo morbido per il frutto per il dolce contributo speciale (evidenza il caffè), morbido eppoi convenientemente innervato da controllato rancido terziario, dall'amaretto e dalla mandorla tostata; naso che puo' contare, ed e' qui che origina la gradualita' della messa in moto di cui sopra, su una massa fruttato-estrattiva straordinaria, su un perfetto indice di maturita' di frutto, su residui zuccherini non svolti che producono eccezionali e desuete analogie aromatiche, su tutte la scorsa d'arancio. Una eccezionale complessita' olfattiva. Il campione si rivela tanto piu' prestante quanto piu' sondato, indifferentemente, nei due sensi di sviluppo indagativo dell'olfazione: orizzontale (ampiezza dinamica sfumature); verticale (consistenza profondita' concentrazione). IEA in equilibrio da sviluppo: frutto e legno, insieme al grado, tutti parimenti e convenientemente surdimensionati, appaiono vestiti e collati, elaborati e trasformati in un fantastico e nobile quadro terziario.

**Naso in dichiarata connotazione terziaria: insieme spesso, avvolgente, fugace, con ventaglio di profumi ampio ed alternato. Parzialmente tardata la messa in moto della volatilizzazione aromatica (ne conosco poco tra poco il motivo), carenza potenziale che vira immediatamente in attualizzato pregio grazie alla superiore persistenza, eleganza e consistenza della proposta, di calibrata crescente intensita'. Lo schema olfattivo: profilo morbido per il frutto e per il dolce contributo speciale (in evidenza il caffè), morbido eppoi convenientemente innervato dal controllato rancido terziario, dall'amaretto e dalla mandorla tostata; naso che puo' contare, ed e' qui che origina la gradualita' della messa in moto di cui sopra, su una massa fruttato-estrattiva straordinaria, su un perfetto indice di maturita' di frutto, su residui zuccherini non svolti che producono eccezionali e desuete analogie aromatiche, su tutte la scorsa d'arancio. Una eccezionale complessita' olfattiva. Il campione si rivela tanto piu' prestante quanto piu' sondato, indifferentemente, nei due sensi di sviluppo indagativo dell'olfazione: orizzontale (ampiezza dinamica sfumature); verticale (consistenza profondita' concentrazione). IEA in equilibrio da sviluppo: frutto e legno, insieme al grado, tutti parimenti e convenientemente surdimensionati, appaiono vestiti e collati, elaborati e trasformati in un fantastico e nobile quadro terziario.**

MONTRACHET LAGUICHE  
 Naso in buon avvio di terziario, avvio, in quanto i richiami al giovane frutto ci sono, e sono anche amplificati da una congrua acidita' asporiale, di tipo fresco, tendente verde (residui di malico?) che fa sentire l'uva, la fa sentire fragrante, innervata com'e' da terziari di colpo (flash di rancido) e da spezia profumi tostati di derivazione lignea, in conveniente propensione al peso olfattivo degli aromi costituenti. La stessa vena olfattiva, pur non in esuberante eccellente disponibilita' di non e' ancora vestita, risultando attenuata la sensazione di fruttato, di opulenza, di grazia e di grasso che il campione dimostra di avere in potenza stessa vena acida che in rinforzo al detonante granaia la fantastica forza per il profilo, l'incisivita' e la trasmissione del quadro potenziale aromatico quanto a complessita', consistenza del futuro avvio terziario.

ESAME

Il Ca' Del Bosco ha naso grandemente complesso, campiona, profitta in pieno del bonus terziario, sottende l'attuale superiorita'; il suo profumo di maturita sono le note da questo offerte; il Montrachet, l'attuale maturita' e suadanza della gamma di aromi, assoluta, un grado veramente sentito, ma una maturita' piu' giovane e presupponente dei tre campioni, e il potenziale di acquisizione aromatico. Il Gaja ha un naso com'e' da grado, speziatura ed acido, agenti e parimenti estratto. Funzionale la comparazione dell'indice di odore del frutto e del legno nei tre test. Il Gaja ha un

The Taster of Wine  
 Luca Tassinari



equilibrio dei due flussi, con nota tostata isolabile: diaspora olfattiva tra il flusso speziato e quello fruttato, caratteristica della fase iniziale dello sviluppo aromatico; il Ca' Del Bosco (vedi anche quanto detto nell'esame olfattivo comparato del millesimo 1984), ha flussi olfattivi frutto-legnosi, inscindibili, in equilibrio aromatico derivante da elaborazione e trasformazione terziaria, con risultato dell'elaborazione, piu' ampio, piu' complesso, diverso, eppure rappresentativo dei fattori elaborati.

#### ESAME GUSTATIVO

##### CA' DEL BOSCO

Ha bocca splendida, morbida avvolgente, con inatteso e funzionale ritorno di adeguata verve da a supporto di un'eccellente massa costitutiva composta da frutto-estratto, da residui zuccherini, da componenti di variata natura tra cui gli aromatici e speciali migrati dal carato. Tatto esterno vellutato e grasso, tatto interno fibra spessa e concentrata: ricco maturo, e grandemente consistente, con aroma di bocca dilatato terziari ed amplificato e supportato da grado e filone acido. Una massa pesante di frutto, che fa' grande volume, che mostra perfetto equilibrio struttura / sostegno, che rivela eccezionale convessita' di impianto ed adeguata potenza.

##### CA' DEL BOSCO

**Ha bocca splendida, morbida ed avvolgente, con inatteso e funzionale ritorno di adeguata verve acida a supporto di un'eccellente massa costitutiva composta da frutto-estratto, da residui zuccherini, da componenti di variata natura tra cui gli aromatici e speciali acidi migrati dal carato. Tatto esterno vellutato e grasso, tatto interno di fibra spessa e concentrata: ricco, maturo, e grandemente consistente, con aroma di bocca dilatato dai terziari ed amplificato e supportato da grado e filone acido. Una massa pesante di frutto, che fa' grande volume, che mostra perfetto equilibrio struttura / sostegno, che rivela eccezionale convessita' di impianto ed adeguata potenza.**

##### MONTRACHET LAGUICHE

La bocca di grande misura, potente e morbida. Proporzionata e continua l'alternanza di stimoli contrastati; l'acidita' e' funzionale in dolcezza, il grado e' straordinario tanto ad energia di proposta, entrambi ampliano lo schema gustativo provato, ma moderano parzialmente il grasso e l'opulenza tattile, insieme a piena manifestazione del gravifruito. Ottimi i volumi generati, risultano moderatamente stipati e buona, non eccellente disponibilita' di materia estrattiva; viscosita' e' nasciamento comunque rallentato dalla consistenza del teste. Rilievo oriale del gusto-aroma terziario posto limitato, invano ricercati i stessi stimoli dello sviluppo: il mandarini al frutto della mandorla e della controllata ossidazione in moderata complessita' delle durante di bocca.

Ca' Del Bosco e Montrachet hanno un volume di per se stesso dal calibrato ed alternato contrappositi della sentita e fresca acidita', al dolce dei residui zuccherini e del forte grado. Il Ca' Del Bosco profita dell'ulteriore vantaggio che gli deriva dalla connotazione terziaria del proprio gusto, che ne aumenta, rispetto al Montrachet, il ventaglio gustativo proposto e la complessita' attualmente rilevata; sempre il Ca' Del Bosco, ha rilievo termico che dal tiepido tende al caldo, con grado a servizio del grasso nel virilizzare il gusto; il Montrachet, che pur dovrebbe avere titolazione alcolica analitica superiore, risulta piu' fresco, con acidita' a mascherare ed inibire il rilievo sensoriale del grado. Il Gaja risulta inferiore agli altri due campioni, per consistenza, struttura, complessita'.

#### ESAME POST-GUSTATIVO COMPARATO

Differenze qualitative anche nella comparazione della persistenza aromatica del Ca' del Bosco e del Montrachet; quanto alla qualita' degli stimoli, il Ca' del Bosco porge le analogie terziarie (meno nette ed evolute di quanto rilevato al naso), il biscotto e la mandorla tostata, invero parzialmente disturbati dal gusto e dal calore sinergico del grado e dell'acidita', con sensibilizzazione pseudocalorica (moderata astringenza) del cavo orale, localizzabile tra la gengiva ed il labbro interno superiore; analogie terziarie cui segue, ad ulteriore virilizzazione, un'inattesa nota di controllato e proficuo amaro; il Montrachet ha dopo bocca ancora fragrante, verde e speziato, genuino ed inelaborato, pur se il grado richiama l'alto lignaggio del teste; per la descrizione delle differenze quantitative, per il confronto della persistenza post-gustativa vera e propria, e' funzionale la descrizione della differente sede in cui si spegne l'eco e l'insistere degli aromi: nello stomaco per il Ca' Del Bosco, in bocca per il Montrachet. Il Gaja chiude invece acidulo e disarticolato, oltre che corto. Privo di cenni terziari in uscita, con legno unito al velo alcoolico nell'evocare analogie con il miele.

#### STADIO DI EVOLUZIONE E BEVA OTTIMALE COMPARATA

L'olfazione di un bicchiere svuotato del vino, con minima quantita' di liquido superstita (cosiddetta analisi a bicchiere aperto), grazie alla consistente e diffusa ossigenazione che interessa la dilatata superficie del mezzo residuo, oltre a generare la totale volatilizzazione delle particelle odorose aromatiche, ne causa la veloce ossidazione: un'indagine olfattiva assai profonda, direi quasi totale, che riproduce empiricamente, con il processo ossidativo indotto, lo standard olfattivo che il vino andra' presumibilmente ad assumere con lo sviluppo. Tale metodo applicato al Ca' Del Bosco ed al Montrachet, ha permesso, in primo luogo, di cogliere amplificato il profilo base dei due vini, con un imperioso ritorno del frutto: banana matura e biscotto nel Ca' Del Bosco, pepe, spezie e banana verde nel Montrachet; con l'italiano a disporre delle sfumature terziarie, ed il francese intatto. In secondo luogo, ha consentito la stima empirica del potenziale di ossidazione dei campioni, la comparata valutazione dello stato di riduzione ed ossidazione dei vini. Stima che, eseguita con la tecnica del bicchiere aperto prima, quindi con l'assaggio il giorno successivo della bottiglia lasciata senza tappo, ha trovato il Montrachet intatto e complesso, con parziale vestizione e rientro della vena acida; il Ca' Del Bosco, con incipiente maderizzazione (con profumi di controllata ossidazione e di polimerizzazione tannica che legati all'amaro di chiusura sottendono l'eventuale presenza di polifenoli da criomacerazione). Sostanziale conferma del piu' avanzato sviluppo attuale del Ca' Del Bosco, dell'ottimalita' spinta del suo assetto organolettico odierno, del maggiore indice di longevita' potenziale del Montrachet. Quanto al Gaja, ed alla sua attuale configurazione, come per i precedenti millesimi, occorre sperare in una sua prossima apertura organolettica; un assaggio alla fine del 1991 potra' fornire lumi sullo sviluppo di un teste di superiore longevita' potenziale.

The Taster of Wine  
Luca Maroni



## ESAME VISIVO

Colore giallo di eccezionale carica  
l'arancio e l'ambra  
la ramata e di saturazione

Il Ca' Del Bosco ha  
intensità, con riflessi  
e' in splendida forma  
rivelano una superiorità

**Colore giallo di eccezionale carica e concentrazione;  
l'arancio e l'ambra dei riflessi intesse la tinta rendendo  
la ramata e di saturazione cromatica assoluta.**

oro, di eccellente

pieno, di desueta  
sviluppo, se non la sovraturatura; il Gaja  
sviluppo, dalla eccellente brillantezza; entrambi i campioni  
di sostanze estrattive, all'origine della comune ipercromatica.

## ESAME OLFATTIVO

Ha naso nobile, estremo, dall'eccezionale  
matica: l'olfazione offre  
nato del valore aggiunto  
ingloba il primario offre  
so, quanto aereo e fugace  
originaria e primaria (il  
parte elaborata. Così, in  
ma primo e per la sua tra  
così che il frutto si lega  
succede la vena speciale  
tostata ed in profumi di to  
dai floreali assunti a balsam  
convergenza dei diversi pro  
terziario: burro, biscotto, n  
rese persistenti dalla sensazi  
ridondare dei residui zucche  
ma e l'ampiezza delle succes  
discrezione, al garbo, all'equi  
analogiche si rapportano e s  
poste sul fondo dal qualifican  
lata ossidazione della piena r  
femminina in perfetto accord  
espressiva, non a discapito della  
quanto ad incremento della p  
piessita' dell'indagine, quindi de  
razione inalativa. L'olfazione a b  
porte del Sauternes, incrementan  
dei sopracitati residui zuccherini.

Per visualizzare le differenze olfattive  
netrati: indice di Equilibrio Aromat  
test, mentre il Gaja offre frutto e leg  
e' così articolata e composta da n  
assoluto da sviluppo, con la certez  
carenza di uno dei filoni; l'attribuz  
femminina del Ca' Del Bosco contrapp  
definito come il tratto evolutivo perc  
disporre ed a manifestare pienamente  
compiimento e l'addizione volumetrica e ponderale dei profumi terziari,  
il Gaja, ancora ad esprimersi sulla tematica della contrapposizione giovanile dei principali flussi aromatici, acido-  
morbidi, piuttosto che sulle armonie organolettiche da sviluppo. Con il minore attuale sviluppo del Gaja, a  
coincidere ed a rappresentare il gap di complessità olfattiva da questo reso al Ca' Del Bosco.

**Ha naso nobile, estremo, dall'eccezionale proposta aromatica: l'olfazione offre il singolo parametro addizionale del valore aggiunto dello sviluppo: il terziario che ingloba il primario offrendosi non concentrato e grasso, quanto aereo e fugace, alternando la sua parte originaria e primaria (il richiamo al frutto) alla sua parte elaborata. Così, in successione, per ciascun aroma ma primo e per la sua trasformazione da sviluppo. E' così che il frutto si lega al controllato rancido cui succede la vena speciale ormai virata in mandorla tostata ed in profumi di torrefazione, subito alternati dai floreali assunti a balsamici. L'insieme e la risultante convergenza dei diversi profumi, e' il quadro varietale terziario: burro, biscotto, note minerali, ingrassate e rese persistenti dalla sensazione di maturità e dal dolce ridondare dei residui zuccherini. Straordinaria la gamma e l'ampiezza delle successive inalazioni, insieme alla discrezione, al garbo, all'equilibrio con cui le proposte analogiche si rapportano e si manifestano. Velate e poste sul fondo dal qualificante grado e dalla controllata ossidazione della piena maturità. Connotazione femminina in perfetto accordo con la diffusa aereità espressiva, non a discapito della consistenza della fase, quanto ad incremento della profondità e della complessità dell'indagine, quindi della necessaria ponderazione inalativa. L'olfazione a bicchiere aperto apre le porte del Sauternes, incrementandosi il ruolo olfattivo dei sopracitati residui zuccherini.**

ella sua poten-  
el suo forte e  
o, banana, fin  
zuccherini non  
nell'unità di  
continuato,  
anza di cui  
di sovrab-  
sottolineare  
operato da  
mentare. La  
cazioni di  
e di torre-  
sti. Anche  
tico vede  
urazione  
a), spuri  
reciproco  
saldati,  
ratto, a  
zze as-  
estrat-  
ggior  
re dei





interesse, di verificare la plausibilità delle tesi interpretative espone nei precedente commento sensoriale. Di individuare e visualizzare l'eventuale fonte analitica dei particolari e diversi stimoli registrati nelle schede descrittive di ciascun millesimo. Ciò riferendo la performance organolettica all'intensità ed al reciproco rapporto degli originanti parametri chimico-fisici la cui titolazione è sotto riportata. Con ciò volendo ancora una volta sottolineare la fondamentale relazione di causa (agente analitico) effetto (riflesso organolettico) che domina, presiede e governa la disciplina degustativa. Operazione agevolata e resa ancor più significativa dalla consultazione della Tabella di Riferimento riprodotta a pag. 39.

	CA' DEL BOSCO - GAJA					
	1983	1984	1985	1986	1987	1988
ALCOOL	12,36-12,28	12,20-13,12	13,35-13,07	12,83-12,70	12,60-12,61	12,87-13,74
ACIDITA' TOTALE g/l	6,28-7,20	6,89-6,45	5,77-5,90	6,58-6,20	6,45-6,30	7,70-6,15
ACIDITA' VOLATILE g/l	0,34-0,20	0,58-0,30	0,40-0,42	0,45-0,40	0,51-0,26	0,42-0,22
pH	3,11-3,08	3,30-3,11	3,31-3,18	3,25-3,14	3,30-3,10	3,18-3,18
ESTRATTO SECCO g/l	20,50-19,90	25,50-22,10	22,10-22,60	23,70-20,70	24,90-20,80	24,10-23,70
ZUCCH. RIDUTTORI g/l	1,40-1,15	1,10-1,25	2,10-1,22	1,80-1,31	1,50-1,20	1,60-1,45
SOLFOROSA LIBERA mg/l	17-12	19-15	20-25	16-28	18-24	16-27

2) Ottima la media delle valutazioni conseguite dai due Chardonnay, 87,66 centesimi il Ca' Del Bosco, con migliore valutazione, 93, conseguita dal millesimo 1985; 85,33 centesimi il Gaja, con migliore valutazione, 90, conseguita dal millesimo 1984. Più in particolare, il Ca' Del Bosco mostra una varianza più contenuta del proprio schema organolettico, un rendimento su alti livelli più omogeneo e costante, pur nei diversi volumi (intensità) espressivi di ciascun millesimo, con eccezionali prestazioni nelle annate migliori; un Ca' Del Bosco che sente meno l'annata, ciò che può ricondursi alla provenienza delle uve da diverse parcelle conferenti (con minore esposizione al rischio di eventi atmosferici sfavorevoli o di attacchi di agenti parassitari nocivi); alla superiore età media delle vigne in produzione; alla superiore esperienza del produttore nella vinificazione delle uve bianche.

3) L'incremento della produzione registratosi per entrambi i vini negli ultimi anni (dalle 2.062 bottiglie del 1983 alle 12.027 del 1988 per il Ca' Del Bosco; dalle circa 3.000 bottiglie del 1983 alle 14.000 circa del 1988 per il Gaja), non si è riverberato negativamente sul relativo livello qualitativo. L'equazione fondamentale: aumento produttivo = decremento qualitativo, non è in questo caso soddisfatta. Merito ulteriore e testimonianza rinnovata della serietà dei produttori, del rigore da ciascuno applicato nella cernita e nella selezione delle uve da destinare alla vinificazione.

4) Utile per i lettori, al fine di valutare le modalità di sviluppo organolettico dei due campioni, la comparazione delle schede del millesimo 1988 dei due Chardonnay, con quelle degli stessi vini degustati nel maggio del 1990 (Taster N.1).

5) La degustazione dei campioni è avvenuta nel mese di dicembre del 1990; tutte le bottiglie oggetto di assaggio, ad esclusione del Chardonnay Ca' Del Bosco 1986, gentilmente fornito dal produttore per la degustazione in oggetto, provenivano dalla mia riserva personale; acquistate in enoteche romane immediatamente dopo la rispettiva commercializzazione (transcorso un anno e mezzo circa dalla vendemmia), si sono da allora affinate nella mia cantina, con temperatura controllata di 12-15 gradi, ed igrometria relativa del 75%.

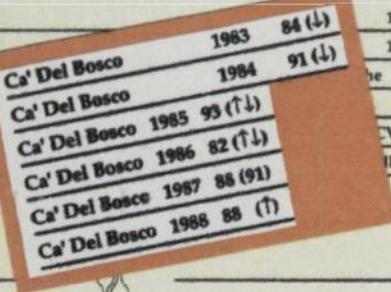
6) Ho ritenuto opportuno per i millesimi 1985, 1986, 1987, 1988, allargare la degustazione ad un terzo campione di Chardonnay, rappresentativo della produzione vertice di questo vitigno nei paesi Francia, California, Australia. Ciò per confrontare il livello organolettico dei due vini protagonisti della verticale comparata in oggetto, a quello delle più prestigiose produzioni dei sopracitati paesi: prodotti identici per vitigno compositivo, modalità di vinificazione, millesimo di provenienza. La comparazione del binomio Ca' Del Bosco/Gaja dell'annata 1988, è avvenuta con un prestigioso Chardonnay Italiano, per dare modo al lettore di comparare la valenza organolettica del binomio prescelto, allo standard qualitativo di equivalenti produzioni nazionali, oltre che internazionali.

7) Il prezzo medio in enoteca dell'ultima annata in commercio del Chardonnay Ca' Del Bosco è di L. 55.000; L. 65.000 del Gaja & Rey di Gaja; a seguire, i prezzi dei residuali Chardonnay degustati: Montrachet Marquis de Laguiche 1985, L. 275.000; Sonoma Cutrer Les Pierres Vineyard (LPV) 1986, L. 42.000; Rosemount Estate Giant's Creek Vineyard (GCV) 1987, L. 39.000; Chardonnay Capannelle 1988, L. 42.000.

8) Per meglio accertarmi dell'effettivo standard organolettico dei millesimi 1985, 1986, 1987, del Chardonnay Ca' Del Bosco, ho rispettivamente degustato 2, 2, 3 bottiglie delle suddette annate; una sola bottiglia per annata del Gaja & Rey, data l'integrità e la fragranza dell'assetto organolettico ripetutamente rilevato.

9) Lascio precedere le schede valutative dei diversi millesimi, dal seguente prospetto, riepilogativo dei punteggi conseguiti dai campioni testati.

Ca' Del Bosco	1983	84 (↓)	1983	84 (↑)
Ca' Del Bosco	1984	91 (↓)	1984	90 (↑)
Ca' Del Bosco	1985	93 (↑↓)	1985	91 (↑)
Ca' Del Bosco	1986	82 (↑↓)	1986	74 (↑↓)
Ca' Del Bosco	1987	88 (91)	1987	87 (↑)
Ca' Del Bosco	1988	88 (↑)	1988	69 (↓)



## ESAME VISIVO

**Splendido colore oro carico, molto fitto, di eccezionale intensità, vivo e dorato.**

Splendidamente colorato, con un bianco ed il giallo, di media carica, con  
 in...  
 Il colore è... presuppone, dai riflessi ambrati ed  
 ar...  
 de...  
 verdi; maggiore anche la viscosità visiva del Ca' Del Bosco, con arcate che cadono fitte e grasse lungo il cristallo.

## ESAME OLFATTIVO

**Ha naso di enorme presenza speziata, corrente che segna l'apertura di olfazione: profumi di torrefazione, di caffè, su base splendidamente matura ed in piena connotazione terziaria: ecco gli odori dello sviluppo: mandorla tostata, biscotto, amaretto, controllato rancido, presenti, ingrassanti ed intimamente saldati al frutto; l'insieme è morbido, ancora equilibratamente dolce ed innervato, il gruppo olfattivo acido da segno di sé, connotando il campione sul tipo terziario mineralogico, borgogneggiate più che sauterneggiate, ampio ed alternato. L'esame dell'indice di Equilibrio Aromatico, la proporzione tra la corrente olfattiva di derivazione naturale e quella assorbita dal legno dei fusti di elevazione, vede il parziale prevalere dell'olfato rosita speciale lignea, fenomeno prima ammortizzato, quindi capitalizzato in termini di ampiezza e di eleganza dal confluire di tale corrente sul consistente gruppo di aromi terziari, dal convergere quindi del flusso risultante sul primario, abbondante, frutto maturo.**

Ha...  
 seg...  
 di ca...  
 con...  
 n...  
 do, p...  
 to; l'i...  
 ed in...  
 come...  
 gianti...  
 ampia...  
 Arom...  
 deriva...  
 fusti d...  
 rosita...  
 quindi...  
 za dal...  
 di aro...  
 risulta...  
 Il Ca' D...  
 maggio...  
 dispone...  
 Bosco ha...  
 aromatico...  
 del rispe...  
 Del Bosco, la sovraspeziazione, giovanile ed ancora sc...  
 Gaja; Gaja che ha maggiore potenza di naso, una  
 pronunciata percettibilità del grado, che vela ed inibi...  
 più vestito il grado del Ca' Del Bosco, avvolto  
 dalle sostanze estrattive residuali, nel diverso tenore delle quali risiede la maggiore consistenza e concentrazione  
 aromatica del Ca' Del Bosco.

## ESAME GUSTATIVO

**Ha ingresso al palato controllatamente acido, quindi il frutto, ed il gusto-aroma dei terziari, con le relative analogie, ad ampliare; moderata la struttura, la ricchezza, la concentrazione e la potenza. Defaillance tattile, oltre che volumetrico-ponderale, inattesa, data la mole olfattiva. Il ventaglio gusto-aromatico è ampio, ma privo di fibra e di trama, di un intimo tessuto veloce e scorrevole; moderato il volume di bocca generato. Uscita acidula, priva di richiami al grasso di naso.**

Ha ingress...  
 frutto, ed...  
 analogie, a...  
 za, la conc...  
 oltre che vo...  
 olfattiva. Il...  
 privo di fib...  
 vo, fitto ed a...  
 e scorrevole...  
 Uscita acidu...  
 o, acidità di tipo fresco e fra...  
 stare eccellente sensazione di...  
 del grado, proficuamente con...  
 volti. Alcool che reca continua...  
 posta nel tempo, pur senza...  
 e controproducente tensione...  
 to può rivelarsi, se non con...  
 veniente. Proprio la dinamica...  
 ne gustativo dolce a quello...  
 su tale dialettico rapporto di...  
 ali (torrefatto) e di controlla...  
 di bocca. Ciò che associato...  
 viscosità, rende un durante...  
 ampio e congruo.

The Taste of Wine  
 Loro Marini



### Commento

Non ho effettuato questa degustazione per determinare la gerarchia meritocratico-qualitativa dei due prodotti in esame. Le motivazioni sono altre. E precisamente: il desiderio di approfondire la mia conoscenza degustativa, su due vini che considero di assoluto valore internazionale; la volontà di condurre una profonda indagine sensoriale sugli stessi, volta alla individuazione dei rispettivi tratti organolettici distintivi e/o eventualmente caratterizzanti.

Vi e' poi da considerare che la degustazione verticale comparata consente la valutazione della reiterazione nel corso delle successive annate di eventuali differenze di impianto gustativo, insieme al confronto della dinamica di sviluppo organolettico dei due campioni oggetto di esame. La serie di considerazioni tecniche che segue, illustra i vari aspetti organolettici emersi nelle successive sessioni degustative, costituendo in pratica un interessante spaccato della realtà sensoriale odierna e passata dei due prodotti vagliati.

I I profili organolettici globali dello Chardonnay Ca' del Bosco e dello Chardonnay Gaja & Rey, sono consistentemente e reiteratamente diversi.

La tipizzazione e la personalizzazione dei due vini e' ravvisabile nei fenomeni sensoriali, di sistematica rivelazione, che mi accingo a descrivere:

a) colorazione diversa dei due vini, sia riguardo alla carica cromatica che alla tonalità dei riflessi: il Ca' del Bosco ha carica cromatica nettamente superiore, con riflessi che dall'oro molto carico tendono all'ambra ed all'arancio; il Gaja ha moderata carica cromatica, con tinta piu' sul bianco che sul giallo, con riflessi verdognoli piu' o meno pronunciati;

b) differenze rilevate all'esame visivo, che si riverberano e trovano puntuale conferma nelle residuali fasi dell'assaggio; la differenza di colorazione e di brillantezza insistentemente proposta dai due vini, sottende infatti: il diverso valore del pH e del gruppo acido, la diversa disponibilita' analitica di materia estrattiva, o, che e' lo stesso, il diverso risalto sensoriale dell'estratto nei due vini, con il Ca' del Bosco in costante vantaggio sul Gaja; il differente indice di maturazione cui le uve sono colte, superiore il senso di maturita' di frutto gusto-olfattivo del Ca' Del Bosco, fenomeni che oltre a risiedere nelle consistenti differenze microclimatiche e geologiche (matrice pedoclimatica) delle rispettive zone di produzione, hanno origine enologica, testimoniando la diversita' dei procedimenti di vinificazione adottati; a tale proposito, stupisce particolarmente, il tenore del grado alcolico del Gaja associato ad una sempre consistente acidita' organolettica (quindi analitica), cio' che, pur nella consistente diversita' di titolazione del pH di cui alla prossima nota, lascia supporre l'integrazione post-vendemmiale di uno dei due parametri; proprio in tale supposizione potrebbe risiedere la maggiore naturalezza del Ca' Del Bosco, ove per naturalezza deve intendersi la predisposizione comparata dei due vini di evocare il frutto, di far sentire l'uva: maggiore nel Ca' Del Bosco;

c) il Gaja ha acidita' reale di superiore forza, un pH contenuto, stimabile tra 3,05 e 3,15, nettamente inferiore rispetto ai valori medi presunti del Ca' Del Bosco (per un'acidita' organolettica meno pronunciata di quest'ultimo); vantaggio che almeno sensorialmente il Gaja mostra disporre anche quanto a titolazione effettiva complessiva del gruppo acido (valore dell'acidita' totale in acido tartarico): un Gaja quindi piu' acido e con maggiore percettibilita' e vigore organolettico dell'acidita' analitica; diversificazione che, senz'altro, investe la ripartizione dei rispettivi bilanci acidimetrici, con il Gaja che pur con i non escludibili ma infinitesimali residui malici, rivela quota consistente del gruppo acido costituita dal duro tartarico; il Ca' Del Bosco, con buona frazione residua del verde malico, funzionale nel richiamare la bacca, nell'evocare il sapore dell'uva ancora in pianta, comunque dall'acidita' reale meno dura e meno forte (pH piu' alto);

d) lo Chardonnay di Gaja ha grado alcolico in costante evidenza, ora, se a cio' si aggiunge l'esuberanza e la forza (pH) organolettica del gruppo acido di cui alle due precedenti note, si giunge al nucleo del problema: una consistente acidita' totale, un basso pH, un grado alcolico sostenuto, sono elementi che agiscono in sinergico rinforzo da tensori sensoriali, limitando la riverberazione organolettica, il grasso e la polpa, di un estratto che pur potrebbe essere consistente. Un estratto neutralizzato ed annullato dai tiranti acido-alcolici. Da questi impedito al frutto. Una inconsistenza organolettica piu' che analitica. Proprio l'analisi dei riflessi organolettici del fondamentale rapporto estratto/grado alcolico (nello Chardonnay di Gaja sbilanciato ed inferiore all'unita', con denominatore maggiore del numeratore e con vino potente ma non ricco) ne sottende la necessita' di ottimizzazione nel caso del vino piemontese. Si palesa la necessita' di un incremento di grasso e di polpa di bocca, cio' che e' possibile ottenere in due modi: direttamente, producendo l'aumento della titolazione dell'estratto; per via indiretta, riducendosi tenore, quindi percettibilita', del grado e del gruppo acido. Due soluzioni diverse per conseguire lo stesso obiettivo: una maggior livello di vestizione del grado, una potenza non piu' fine a se stessa, ma a supporto ed inglobata, vestita, appunto, dalla sostanza estrattiva.

Stupisce, comunque, la difficolta' del Gaja a dare ed a fare trama, stupisce conoscendosi l'impegno e la vocazione qualitativa del produttore, cio' che rende probabili ipotesi di temporanee panne fisiologiche produttive delle piante, dovute alla loro eta' relativamente giovane, a particolari stress attraversati, al succedersi nella decade 80 di annate particolarmente siccitose (vedasi *Taster N. 2* per relazione piovosità-estratto); il Ca' Del Bosco mostra invece una straordinaria disponibilita' di estratto, un maggiore equilibrio di tale parametro con quello alcolico e con il gruppo acido: una forbice poco aperta tra i due agenti che variano uniformemente: aumenta il grado, aumenta proporzionalmente l'estratto, e viceversa. Differenze di valore in tale rapporto che, associate alla congenita 'convessita' da pH alto del Ca' Del Bosco, originano le diverse prestazioni tattili dei campioni, con viscosita' di scorrimento e spessore comparato profondamente difforme;

e) differenziate anche la disponibilita' nei due prodotti di zuccheri residui non fermentati, con il Ca' Del Bosco a disporre di maggiore frazione, per una piu' accentuata disposizione dolce del gusto, per una maggiore persistenza degli aromi, con la proficua amplificazione delle note fruttate e mature; con un piu' pronunciato grasso di naso

The Taster of Wine  
Luca Maroni



e di bocca, con gli stessi residui zuccherini a contribuire alla vestizione organolettica del grado e del gruppo acido; Gaja chiude invece completamente secco, monocorde, con limitato volume di bocca. Senza porre in luce e sfruttare della dialogica e dinamica contrapposizione sensoriale acido/zuccheri. Un gusto teso e severo, accentuato anche dalla stessa forza reale acida, dal basso pH. Un Gaja affetto da afasia organolettica (neologismo tecnico mediato da vocabolo esistente): incapacità di rivelare ed esprimere schema organolettico mosso, dinamico, variato, causa l'alterazione dell'armonia e dell'equilibrio sensoriale operata dalla predominanza di un determinato parametro (sia esso grado, acido, dolce). Un Gaja monocorde e, appunto, afasico.

f) eccellente la misura e la calibrazione della contribuzione aromatica desunta dalle barriques di vinificazione ed elevazione per il Ca' Del Bosco, di sola vinificazione per il Gaja. L'apporto in profumi tosto-speziali del rovere nuovo non è prevaricante per nessuno dei due campioni, in nessuna delle successive annate testate. Diversa, invece, la compenetrazione della corrente speciale con il frutto e con il quadro aromatico globale. Un diverso grado di amalgama dei profumi tosto-speziali con i profumi varietali dei due vini: il Ca' Del Bosco sfoggia infatti una simbiosi ed una assimilazione profonda tra le sfumature aromatiche derivate dal legno ed il quadro varietale naturale, con la tesaurizzazione piena di tale bonus olfattivo, con la completa manifestazione degli elaborati aromatici derivanti da tale fruttifera combinazione; il Gaja, invece, appaia i profumi lignei acquisiti al grado, per un ampliamento statico della gamma, e per il rinforzo del filone aromatico a tendenza dolce. Ciò, purtroppo, senza mostrare la piena fusione, la profonda compenetrazione tra l'odorosità delle sostanze naturali originarie, il frutto, e l'odorosità delle sostanze aromatiche migrate dal carato, il legno. Senza mostrare il risultato della dinamica fusione e della amalgama tra i flussi primi; auspicabile elaborazione che potrà forse derivare al Gaja, da ulteriore maturazione.

g) complesso di differenze organolettiche fin qui rilevate, all'origine del differente impianto sensoriale dei due vini: il Ca' del Bosco, ricco, grasso, convesso e morbido, dal più ampio spettro aromatico; il Gaja, potente, nervoso, energetico, ma dai richiami analogici e dalla vastità dei profumi, piuttosto moderata; il primo dalla più evidente ed attualizzata armonia organolettica; il secondo con bilanciamento attuale moderato, ottimo in proiezione. Ciò che apre il campo all'analisi della diversificata evoluzione organolettica dei due prodotti;

h) la valutazione delle modalità dinamiche di sviluppo, vede il Gaja costantemente meno sviluppato e più integro del Ca' Del Bosco, effetto primo del suo più basso pH, con maggiore longevità potenziale del piemontese; ma, mentre il Ca' del Bosco dimostra una fantastica e congenita predisposizione alla assunzione dei caratteristici e qualificanti aromi terziari dello Chardonnay (il gusto-aroma di burro, di nocciola tostata, di biscotto, di controllato rancio), il Gaja indugia nella giovanile ed ostica connotazione. Da sottolineare, a proposito della predisposizione al terziario del Ca' Del Bosco, la gradualità e la progressività priva di punte e nervosismi di tale acquisizione, con il riscontro organolettico delle annate in piena trasformazione (86 e 87), a testimoniare quanto risulti funzionale e produttivo per la consistenza organolettica del vino, la scalare ed armonica manifestazione del nervo rancidominerale sul dolce, se vogliamo banale, frutto primario. Tale differenza di potenziale di terziarizzazione, oltre ad avere matrice enoanalitica, può ricondursi alla diversità clonale dei vigneti conferenti, nonché all'insieme delle variate condizioni pedoclimatiche (terreno e microclima) delle due zone di produzione. La carenza di aromi terziari varietali nello Chardonnay di Gaja, esiguità rivelata anche dai più maturi millesimi testati, 1983 e 1984, sottolinea come tale vino abbia difficoltà ad attualizzare, a tradurre in piacevolezza di fruizione la superiore longevità potenziale di cui dispone. Probabilmente, all'origine di tale fenomeno, di nuovo il binomio acidità totale-pH basso: binomio che proietta biologicamente il vino nel tempo, inibendone ed ingessandone però lo sviluppo e l'acquisizione organolettica propria dell'evoluzione e dell'invecchiamento. Il risvolto pratico oltre che sensoriale di tale diversificazione: Ca' Del Bosco con longevità potenziale contenuta, ma con beva, che dall'utile tende all'ottimale, diffusa su gran parte del proprio ciclo di sviluppo; il Gaja, con superiore capacità di invecchiamento, ma con minore periodo di beva ottimale utile: un vino che invecchia a lungo, ma con apertura sensoriale che interessa solo breve quota del proprio ciclo vitale. Per entrambi i campioni appare comunque vantaggiosa, l'ulteriore prosecuzione dell'analisi organolettica dinamica da parte del Taster: per il Ca' del Bosco, per verificare la capacità di tenuta dell'estrema configurazione rivelata: l'attuale picco di maturità precede un crollo, oppure l'armonia è tale da proiettare il vino, immutato, nel tempo; per il Gaja, per verificare se la denunciata difficoltà ad assumere la disposizione matura del gusto risieda nell'impossibilità di apertura sensoriale causata dalla pregiudicante ed irreversibile disposizione analitico-organolettica (nel qual caso la decadenza si avviera senza vedere l'apertura del vino), oppure se origini da un moto di sviluppo a tempi consistentemente ed eccezionalmente lenti;

i) entrambi i campioni presentano, nel susseguirsi delle annate, analogo e costante schema organolettico, ciò che da un lato testimonia l'univocità, la sicurezza nell'approccio, le parziali e limitate modifiche apportate nel succedersi degli anni al procedimento di produzione e di trasformazione dei frutti, dall'altro lato, la congenita predisposizione dei fattori produttivi pedoclimatici, alla fornitura di uve dalla costante configurazione analitica. Entrambi i produttori paiono in sostanza governare attivamente i macrodati organolettici dei rispettivi vini, ciò che consente loro di conseguire (quindi di proporre) con ragguardevole sistematicità un dato standard organolettico, pur in millesimi dal variato decorso climatico. Va poi sottolineato come entrambi i vini rivelino il grado estremo della propria connotazione sensoriale (maturità del Ca' del Bosco, potenza del Gaja), ciò a sottolineare la determinazione di entrambi produttori nel conseguimento di predeterminati obiettivi enologici, con l'assunzione dei relativi rischi: il Ca' del Bosco con colorazione e carica cromatica, con sensazione di maturità di frutto, spinte al massimo del dimensionamento utile, ad una passo dalla decadenza, con assetto sensoriale e punto di equilibrio parzialmente instabile (le prime due bottiglie di 1985 e 1987 erano ossidate); con il Gaja di chiusura e potenza tale da risultare alcolico, chiuso, di difficile sorbevolezza.

2) Dopo aver redatto il commento sensoriale complessivo di cui alle note precedenti, ho richiesto a ciascun produttore i dati enologici salienti dei vini degustati. Ciò per consentire, sia a me che ai lettori che ne abbiano

The Taster of Wine -  
Luca Maroni



The Taster of Wine®  
Degustazione Verticale  
Degustazione Verticale Comparata  
Chardonnay Ca' Del Bosco / Chardonnay Gaja & Rey Gaja

I Vini  
Chardonnay Ca' Del Bosco

Le uve compositive dello Chardonnay Ca' Del Bosco  
provenivano da due nuovi vigneti, impiantati nel 1984 e nel 1986, e vecchi impianti e' di 2,5 ettari, mentre la superficie dei due nuovi vigneti, impiantati nel 1984 e nel 1986, e' rispettivamente di 1,71 e 2,20 ettari. L'esposizione a mezzogiorno, l'altezza media s.l.m. di 300 metri, garantiscono un raccolto di qualita' superiore. Il tipo di allevamento e' al momento promiscuo, i nuovi vigneti presentano impianti a Guyot, con 8.350 piedi per ettaro; le rimanenti parcelle, un impianto Sylvoz con minore densita' di piante per unita' di superficie (1.800-2.000 ceppi per ettaro). L'eta' media delle viti in produzione e' rispettivamente di 6 anni per i nuovi crus e di 15 anni per i vecchi vigneti. I programmi produttivi aziendali prevedono un processo di sostituzione graduale ma totale del vecchio Sylvoz con il Guyot, sistema che assicura un prodotto qualitativamente superiore. La resa al raccolto varia secondo l'andamento climatico dell'annata: dai circa 70 quintali delle vendemmie meno felici, ai 100 di quelle eccezionali. Il mosto di Chardonnay Ca' Del Bosco entra tutto assieme in vasche di acciaio inox subito dopo la pigiatura delle uve che avviene con presse pneumatiche. A fermentazione avviata, ma ancora in corso, viene immesso nelle barriques, ove svolge le ultime 36-48 ore del processo. L'alternativa costituita da tante fermentazioni quante le barriques e' piu' sconsigliata: si corre il rischio di un mancato avvio della reazione chimica in alcune botticelle, fenomeno che richiederebbe, per quei carati, l'inoculamento di lieviti atti ad indurre il processo non spontaneamente avviatosi. La durata della fermentazione alcolica dipende dalla qualita' della vendemmia, dal contenuto zuccherino delle uve, e puo' protrarsi dai 5 ai 15 giorni. La proporzionalita' diretta caratterizza anche il rapporto tra qualita' del millesimo e durata della fermentazione malolattica. Da 10 a 20 giorni il periodo interessato. Il vino rimane in barrique dai 6 ai 9 mesi, anche qui secondo la maturazione in legno. La prima annata di produzione dello Chardonnay Ca' Del Bosco e' il 1983 con 2.062 bottiglie; quindi le altre, con produzione in aumento. L'incremento della produzione e' da collegare al processo di graduale conversione del sistema di allevamento tuttora in corso: le annate di produzione '83 - '84 - '85 - '86 - '87, si riferiscono per il 100% a impianti vecchi; le vendemmie '88 - '89 - '90 si riferiscono per il 50% a impianti vecchi e per il 50% a impianti nuovi. Dal millesimo 1991 le uve compositive dello Chardonnay Ca' Del Bosco proverranno in via esclusiva dai nuovi vigneti ad alta densita' consociativa.

I Vini  
Chardonnay Ca' Del Bosco

Le uve compositive dello Chardonnay Ca' Del Bosco hanno provenienza diversificata: parte deriva da due nuove parcelle dal sesto d'impianto piuttosto stretto, due veri e proprio crus, appositamente isolati ed impostati; i residui frutti, provengono da vari vigneti, tutti situati nel comune di Erbusco. La superficie complessiva dei vecchi impianti e' di 2,5 ettari, mentre la superficie dei due nuovi vigneti, impiantati nel 1984 e nel 1986, e' rispettivamente di 1,71 e 2,20 ettari. L'esposizione a mezzogiorno, l'altezza media s.l.m. di 300 metri, garantiscono un raccolto di qualita' superiore. Il tipo di allevamento e' al momento promiscuo, i nuovi vigneti presentano impianti a Guyot, con 8.350 piedi per ettaro; le rimanenti parcelle, un impianto Sylvoz con minore densita' di piante per unita' di superficie (1.800-2.000 ceppi per ettaro). L'eta' media delle viti in produzione e' rispettivamente di 6 anni per i nuovi crus e di 15 anni per i vecchi vigneti. I programmi produttivi aziendali prevedono un processo di sostituzione graduale ma totale del vecchio Sylvoz con il Guyot, sistema che assicura un prodotto qualitativamente superiore. La resa al raccolto varia secondo l'andamento climatico dell'annata: dai circa 70 quintali delle vendemmie meno felici, ai 100 di quelle eccezionali. Il mosto di Chardonnay Ca' Del Bosco entra tutto assieme in vasche di acciaio inox subito dopo la pigiatura delle uve che avviene con presse pneumatiche. A fermentazione avviata, ma ancora in corso, viene immesso nelle barriques, ove svolge le ultime 36-48 ore del processo. L'alternativa costituita da tante fermentazioni quante le barriques e' piu' sconsigliata: si corre il rischio di un mancato avvio della reazione chimica in alcune botticelle, fenomeno che richiederebbe, per quei carati, l'inoculamento di lieviti atti ad indurre il processo non spontaneamente avviatosi. La durata della fermentazione alcolica dipende dalla qualita' della vendemmia, dal contenuto zuccherino delle uve, e puo' protrarsi dai 5 ai 15 giorni. La proporzionalita' diretta caratterizza anche il rapporto tra qualita' del millesimo e durata della fermentazione malolattica. Da 10 a 20 giorni il periodo interessato. Il vino rimane in barrique dai 6 ai 9 mesi, anche qui secondo la maturazione in legno. La prima annata di produzione dello Chardonnay Ca' Del Bosco e' il 1983 con 2.062 bottiglie; quindi le altre, con produzione in aumento. L'incremento della produzione e' da collegare al processo di graduale conversione del sistema di allevamento tuttora in corso: le annate di produzione '83 - '84 - '85 - '86 - '87, si riferiscono per il 100% a impianti vecchi; le vendemmie '88 - '89 - '90 si riferiscono per il 50% a impianti vecchi e per il 50% a impianti nuovi. Dal millesimo 1991 le uve compositive dello Chardonnay Ca' Del Bosco proverranno in via esclusiva dai nuovi vigneti ad alta densita' consociativa.

una volta svinato, il vino viene sottoposto a una fermentazione. Fermentazione che si compie in recipienti di acciaio, mai in legno, con l'impiego di una coltura di lieviti naturali locali selezionati dal produttore. I lieviti naturali impiegano diverso tempo a svolgere completamente la prima fermentazione alcolica: 3 settimane - 1 mese la durata media di questo primo processo. Travasato e pulito il vino entra in legno. Lo Chardonnay Gaja & Rey viene posto a maturare nelle barriques di rovere, nuove per il 70%, parzialmente detannizzate. La permanenza nel legno varia dai 4 ai 6 mesi, secondo le caratteristiche analitiche del vino, periodo nel quale il vino effettua completamente la malolattica. Lo Chardonnay Gaja & Rey viene direttamente imbottigliato senza alcuna filtrazione. La prima annata di produzione dello Chardonnay Gaja & Rey e' stata il 1983. L'attuale produzione annua media varia dalle 14.000 alle 18.000 bottiglie.

The Taster of Wine®  
Luca Marci



