Ex VINIS

Il Primo Newsletter
Italiano Indipendente
Volume 4, Numero 1, Febbraio 1992

IN QUESTO NUMERO

Esaltiamo i Chianti: dialoghetto morale
Attilio Pagli Interviene sui Vini di Tosca
Nuovi Orizzonti Piemontesi
Chardonnay in Barrique 1989
1988: Amichevole Bordeaux-Italia

Ca' del Bosco Maurizio Zanella 1988 **89**

Color rubino medio, brillante, vivace, di media consistenza e concentrazione. Naso veramente francese – ero infatti convinto che si trattasse di un St. Emilion o di un Pomerol e Maurizio Zanella è più o meno libero di prenderlo come un complimento – erbe e minerali e quel sentore quasi impercettibile di verdura cotta che caratterizza tanti vini della zona destra della Gironda (Certan de May in particolare) buoni i suggerimenti supplementari di vaniglia e spezie. Medio per corpo e dimensione, morbidi i tannini, palato vellutato e senza spigoli, buone le spezie e i minerali, eccellente la lunghezza, un vino dotato di reale finezza ed eleganza. Forse un tocco eccessivo di acidità in rapporto al corpo ed alla struttura?

Cà del Bosco Chardonnay 1989 **L. 55.000** **91**

Il colore è virtualmente ideale per uno chardonnay fermentato in barrique: un giallo limone caldo, ricco con riflessi dorati, sostenuto e consistente – in questo caso il colore è meno profondo ed evoluto rispetto al solito, nel 1986 era decisamente giallo antico e credo che la casa stia lavorando per raggiungere un'immagine cromatica del vino più fresca. Il naso si apre con note di spezie ampie e penetranti e, in particolare, vaniglia con leggere note di minerale (una eco lontana di Chablis), e il bouquet che si amplia e si fa sempre più profondo via via che si evolve nel bicchiere con gli aromi inconfondibili dei frutti tropicali, ananas e mango, molto pieno, superori sia la ricchezza che la profondità. Anche in bocca è pieno, eccellenti sia l'estratto che la consistenza ma senza per questo togliere delicatezza ai sapori, palato di frutto tropicale e vaniglia con note di caramello in buon equilibrio con l'acidità che evita che i sapori diventino stucchevoli, finale lungo, ricco e sostenuto. Si beve bene già adesso, pur possedendo un corpo ed una struttura che garantiranno una piacevole beva almeno per i prossimi 2 o 3 anni, benchè io non creda che sarà uno Chardonnay destinato a durare molto a lungo. Credo (cioè spero) che Maurizio Zanella non si risenta se io dico che questo Chardonnay, almeno per me, è più vicino allo stile californiano che a quello della Borgogna.

82

...già un ...mpie ...onsi- ...agio- ...nente ...vello ...te di ...i una

89

Profondo color giallo limone, eccellenti concentrazione e consistenza, attraenti riflessi dorati. Naso molto speziato, penetrante ed intenso, energico e rinfrescante con una piacevole acidità in buon equilibrio con il frutto, buone la dimensione ed il peso aromatico. Dimensione ed energia buone anche al palato, frutto maturo, rovere speziato e alcune note di vaniglia (più evidenti qui che al naso), medi il corpo e la concentrazione, trama e densità buone ma non superiori, un vino di finezza ed eleganza con una vivace vena di acidità, superiori la lunghezza e la persistenza del finale e superiore anche la fattura, estremamente professionale. Un interessante contrasto con il vino, di stile totalmente differente, della vicina Cà del Bosco.

89

...icale, ...ca ma ...nche i ...sogno ...n mo- ...di va- ...caso ...bbe a

76

...ed un ...dorati, ...cante ...vace, ...poco ...menti ...uovo

sciupata dall'eccesso di acidità.

Cà del Bosco Chardonnay 1989 **L. 55.000** **91**

Il colore è virtualmente ideale per uno chardonnay fermentato in barrique: un giallo limone caldo, ricco con riflessi dorati, sostenuto e consistente – in questo caso il colore è meno profondo ed evoluto rispetto al solito, nel 1986 era decisamente giallo antico e credo che la casa stia lavorando per raggiungere un'immagine cromatica del vino più fresca. Il naso si apre con note di spezie ampie e penetranti e, in particolare, vaniglia con leggere note di minerale (una eco lontana di Chablis), e il bouquet che si amplia e si fa sempre più profondo via via che si evolve nel bicchiere con gli aromi inconfondibili dei frutti tropicali, ananas e mango, molto pieno, superori sia la ricchezza che la profondità. Anche in bocca è pieno, eccellenti sia l'estratto che la consistenza ma senza per questo togliere delicatezza ai sapori, palato di frutto tropicale e vaniglia con note di caramello in buon equilibrio con l'acidità che evita che i sapori diventino stucchevoli, finale lungo, ricco e sostenuto. Si beve bene già adesso, pur possedendo un corpo ed una struttura che garantiranno una piacevole beva almeno per i prossimi 2 o 3 anni, benchè io non creda che sarà uno Chardonnay destinato a durare molto a lungo. Credo (cioè spero) che Maurizio Zanella non si risenta se io dico che questo Chardonnay, almeno per me, è più vicino allo stile californiano che a quello della Borgogna.