

3 giugno 2003
LO CHARDONNAY

Presso l'Hotel Leonardo da Vinci di Erba si è svolta una degustazione parallela di questo grande vitigno internazionale tra Francia (vinificazione classica) e Italia (le nuove interpretazioni).

Marina Cvetic (*Masciarelli*)

Cervaro della sala (*Antinori*)

Planeta Chardonnay

versus

Chablis Grand Cru-Chateau Grenouille (la *chablisienne*)

Pouilly-Fuissé (*Domaine Y.A. Ferret*)

Meursault Première Cru (*Maison Louis Latour*)

Un bel match che avverrà all'Hotel Leonardo da Vinci di Erba

Qualche informazione sullo Chardonnay

Vitigno: Chardonnay Nella terra natia , la Borgogna, è stato a lungo l'unico vitigno da cui derivavano tutti i migliori bianchi. Perciò in una terra che si affida alle indicazioni geografiche, il suo nome era noto solo ai viticoltori. Tutto è cambiato in tempi recenti con l'introduzione di etichette varietali. E' tanto popolare che non si usano quasi mai sinonimi (nella Stiria qualcuno continua a chiamarlo Morillon). Il livello alcolico relativamente elevato del vino, che sovente può lasciare una sensazione di lieve dolcezza, ha probabilmente contribuito alla sua popolarità, come il richiamo del rovere spesso usato per produrlo.

Non sono però soltanto gli appassionati di vino ad apprezzarne le grandi attrattive, facili da cogliere e difficili da descrivere, del dorato chardonnay. I viticoltori apprezzano la facilità con cui possono ricavare rese relativamente alte da questo vitigno in climi diversi tra loro. Ma la qualità del vino è fortemente compromessa da rese superiori a 80 hl/ha, e per ottenere vini di grande qualità bisogna limitarsi a 30 hl/ha o meno. L'unica seria riserva è che la vite germoglia abbastanza presto, con conseguente rischio di gelate primaverili nelle zone più fredde.

Risponde positivamente a diverse tecniche di vinificazione, lunga macerazione a bassa temperatura seguita da un immediato imbottigliamento, oppure lo si può fermentare e affinare in botticelle di rovere , e il frutto di qualità superiore sopporta bene il legno nuovo. È altresì un ingrediente essenziale in gran parte dei migliori spumanti del mondo, non solo nello champagne, dimostrando la sua capacità di invecchiare in bottiglia anche quando è vendemmiato precocemente.

Marina Cvetic (Masciarelli) – Questo chardonnay viene prodotto da poco più di dieci anni, con uve provenienti da un vigneto di circa un ettaro posto nel Comune di Vacri, il numero medio di bottiglie prodotte annualmente è di 6.000. L'affinamento in barrique dura circa un anno, utilizzando il 70% di barrique nuove e il restante 30% di secondo passaggio.

Vino di incredibile classe e gradevolezza, assolutamente peculiare e che non cade in aspetti caricaturali che a volte alcuni "grandi" Chardonnay si ritrovano, restando ingabbiati nei toni biscottati e boisé alla lunga stancanti, castranti e "omologanti".

Cervaro della Sala (Antinori) - Umbria Indicazione Geografica Tipica. 80% Chardonnay, 20% Grechetto Ha profumo complesso, intensamente fruttato e con sfumature di vaniglia. Mantiene un eccellente carattere varietale. Al gusto è strutturato ed ha un retrogusto molto persistente.

Un vino che non ha bisogno di presentazioni, forte di numerosi riconoscimenti internazionali.

Ha profumo complesso, intensamente fruttato e con sfumature di vaniglia. Mantiene un eccellente carattere varietale. Al gusto è strutturato ed ha un retrogusto molto persistente.

Uno dei bianchi italiani più famosi nel mondo

Planeta Chardonnay (Planeta) - Indicazione Geografica Tipica Sicilia. 100% Chardonnay – Prodotto con uve provenienti da vigneti situati nei comuni di Menfi e Sambuca di Sicilia, è un vino asciutto ed elegante, con un ottimo equilibrio tra sensazioni di fresca acidità e morbidezza, ne vengono prodotte 100.000 bottiglie all'anno. Matura per 10 mesi in barrique nuove al 50% e di un anno per il rimanente 50%. Può essere tenuto in cantina per 8-10 anni.

Chablis Gran Cru-Chateau Grenouille (La Chablisienne) - Chablis Grand Cru Chateau Grenouilles: dei sette Grand Crus di Chablis è forse quello che da i vini più aromatici. Sicuramente il prodotto di maggior pregio di questa cooperativa tra le migliori di Europa come standard di prodotti (circa 4.000.000 di bottiglie in totale). Il vino si presenta potente e profumato ma spesso chiuso nei suoi anni giovanili, con l'invecchiamento le note minerali si coniugano a note che ricordano la Botrytis ed al legno sapientemente utilizzato per l'affinamento di questo vino superbo.

Pouilly- Fuissé "Le Perrières" Tête de Cru (Domaine Y.A. Ferret) - Pouilly-Fuissé Domaine J.A. Ferret : questo Domaine è considerato la "fortezza" del Pouilly-Fuissé tradizionale, con vini prodotti da vigne di età rimarchevole, in cui i sentori di fiori di melo e di miele si fondono con la allusione percettiva alla vaniglia del legno in un

prodotto pieno, burroso, ricco tanto da ricordare un Grand Cru di Chassagne-Montrachet

Mersault Première Cru (Maison Louis Latour) - Mersault-Charmes Premier Cru è prodotto da Maison Louis Latour: questa grande famiglia di négociants-éleveur presente in Borgogna da oltre 2 secoli, possiede alcuni ettari di Mersault I° cru, da cui produce un vino profumato di pesca e di mela, meno possente e più delicato dei vicini Puligny-Montrachet, in grado però di mantenere la sua fragranza per numerosi anni. Nel vigneto “Charmes” (suolo marno-calcareo), situato a sud del paese di Mersault, si producono i vini più fini della denominazione Mersault.