

tel. 166-602602



CURE DI BELLEZZA

DIBI SPA Torre Baldone (BG) 952/min.+IVA - Durata massima 21 min.

# il Giornale



Sped. abb. post. - 45%  
art. 2 comma 20/b  
legge 662/96 Filiale di Milano  
-Prezzo in euro solo per l'Italia

Il Giornale + VHS L. 11.900 - Il Giornale + Espansione L. 6.500 - Il Giornale + VHS + Espansione L. 16.900 - SOLO PER LA VALLE D'AOSTA Il Giornale + Il Corsivo L. 2.000 - Il Giornale + Il Corsivo + VHS L. 12.400 Il Giornale + Il Corsivo + Espansione L. 7.000 - Il Giornale + Il Corsivo + VHS + Espansione L. 17.400

ANNO XX N. 11  
UNA COPIA L. 1500 - EURO 0,77\*  
LUNEDÌ 15 MARZO 1999

DEL LUNEDÌ



http://www.dibicenter.it

## LE RAGIONI DEL VINO

Alessandro Masnaghetti

### Anche in Italia si diffonde il grandissimo Chardonnay

Anche in Italia, così come nel resto del mondo, gli ultimi quindici anni hanno visto il rapido diffondersi dello Chardonnay, sia come vitigno migliorativo (da utilizzare quindi in taglio con vitigni bianchi autoctoni, di norma più semplici e di minore carattere) sia come vitigno da vinificare in purezza. In questo secondo caso è stato poi utilizzato per produrre una gamma piuttosto ampia di vini, che spazia da quello più semplice e beverino a quello invece più ricco e strutturato, e di norma prodotto con l'ausilio delle piccole botti di rovere francese (ovvero le barrique). In quest'ultima tipologia, con la quale un po' tutti i produttori (grandi e piccoli, famosi e meno famosi), si sono cimentati solo alcuni hanno saputo ottenere risultati di grande rilievo e soprattutto con la necessaria costanza.

Uno degli esempi migliori, accanto al Gaia&Rey di Angelo Gaia e a pochissimi altri, è sicuramente il Terre di Franciacorta Chardonnay di Cà del Bosco, che grazie all'impegno e alla lungimiranza di Maurizio Zanella è riuscito nel corso degli anni non solo a confermarsi con regolarità ai vertici delle classifiche di categoria (e non solo) ma anche a non fossilizzarsi sulle posizioni acquisite (cosa che invece è stata fatale per molti nomi famosi della prima ora). Un percorso evolutivo

che ha trovato piena conferma in una recente degustazione verticale e che ha portato nel corso delle ultime vendemmie ad un sensibile mutamento di stile, il cui obiettivo dichiarato è quello di produrre vini che abbiano uno sviluppo in bottiglia più progressivo rispetto al passato anche a costo di apparire quasi «ingessati» nei primi anni di vita. Non più dunque l'opulenza di vendemmie come il 1989 o il 1990, giunte a maturazione in tempi piuttosto rapidi (e che comunque hanno retto in modo eccellente...), ma piuttosto vini lineari, precisi e che cercano di conciliare freschezza e resistenza come è il caso per esempio del 1995 e ancora di più nel 1996.

Personalmente confesso di avere un po' di nostalgia per le annate e per lo stile di un tempo, ma devo anche ammettere che l'esperienza sulle nuove annate è ancora troppo limitata per azzardare una previsione e dunque il tempo, ancora una volta, sarà il giudice migliore. Lo stesso tempo che oggi ha decretato un lento ma

progressivo ridimensionamento dell'annata 1994. La crescita dell'annata 1995 (la prima del nuovo corso), la stabilità del 1993, del 1991 e del 1990, nonché l'assoluta eccellenza del 1992 (che come ricorderete aveva ben figurato nelle degustazioni del Grand Jury Européen).

A dominare la classifica troviamo però l'annata 1989, che attualmente credo abbia raggiunto la sua massima espressione (anche se per alcuni potrà sembrare già un po' avanti con gli anni). Il naso infatti è in evidente sovraevoluzione eppure in grado di resistere a un prolungato contatto con l'aria e addirittura di migliorarsi. Frutto, spezie, tostatura, nocciole sono le prime sfumature che si memorizzano. Deciso e convincente anche il palato, con una struttura dinamica anche se non del tutto omogenea, lunga, persistente e ancora incredibilmente fresca. Una bottiglia dunque da cercare (se già non siete dei fortunati possessori) e da gustare con la massima attenzione. Ormai in discesa invece le annate 1986, 1985 e 1984.

Il vino in breve: Vitigno: Chardonnay. Vendemmia: tra la prima e la seconda settimana di settembre. Vinificazione: macerazione sulle bucce per 24 ore e inizio della fermentazione in vasche di acciaio. Completamento della fermentazione in barrique. Malolattica parziale e in percentuali diverse in base all'annata. Durata e modalità dell'elevazione: 6-8 mesi in barrique, per il 90% nuove. Affinamento in bottiglia: 15-17 mesi. Bottiglie prodotte: da 12.000 a 20.000, secondo vendemmia. Prima annata commercializzata: 1984. Telefono: 030/7760600.

I risultati della degustazione:  
Terre di Franciacorta Chardonnay 1996 87/100  
Terre di Franciacorta Chardonnay 1995 89/100  
Terre di Franciacorta Chardonnay 1994 87/100  
Terre di Franciacorta Chardonnay 1993 88/100  
Terre di Franciacorta Chardonnay 1992 90/100  
Terre di Franciacorta Chardonnay 1991 88/100  
Terre di Franciacorta Chardonnay 1990 89/100  
Terre di Franciacorta Chardonnay 1989 92/100  
Terre di Franciacorta Chardonnay 1986 82/100  
Terre di Franciacorta Chardonnay 1985 83/100  
Terre di Franciacorta Chardonnay 1984 84/100