

Se di marzo tuona già, tini e botti compriamo in quantità

home | scrivi | mappa | abbonati

## WINENEWS

- il vino della settimana
- news della settimana
- Wine Arena

- Editoriale
- Strade del Vino
- L'Opinione
- L'Intervista
- Obiettivo Doc
- Dicono di Lui
- Ritratti Aziendali
- La Verticale
- Novità in Cantina
- L'Evento
- I Locali del vino
- Libri

## VINO &amp; Co

## DIRECTORY

## DEGUSTAZIONI

## SHOPPING on-line

## TRAVEL

## CIBO

## CURIOSITÀ

**www.chardonnay-du-monde.com**) ho pensato di farmi idealmente la bocca pregando un amico di organizzarmi una verticale di quello che considero uno dei due, tre Chardonnay italiani new style più rappresentativi ed importanti, il Terre di Franciacorta bianco Chardonnay della Cà del Bosco di Erbusco.

 abbonati!

Vuoi ricevere le news di WineReport? Clicca qui per abbonarti! è gratis!

Inizialmente avevo pensato anche ad un altro Chardonnay, piemontese e langhetto, che letteralmente adoro e che reputo (bestemmia!) il miglior vino di quel produttore, ma visti gli articoli che ultimamente WineReport gli ha dedicato, ho qualche dubbio che quel potente personaggio di Barbaresco, A.G., avesse molta voglia di organizzarmi una degustazione, se non di guttalax o di olio di ricino...

Costretto, obtorto collo, a rinunciare ad una verticale di quel Langhe Chardonnay, mi sono "accontentato", si fa per dire, del vino di Cà del Bosco, un vino al quale sono particolarmente affezionato, perché le sue prime prove e la prima uscita sul mercato coincidono con l'inizio della mia lunga amicizia con Maurizio Zanella (entrambi nati nel mitico 1956) e con i primi passi della mia carriera giornalistica del mondo del vino, quando, anno 1984, dedicai un'intera terza pagina della Gazzetta di Parma del mitico direttore Baldassarre Molossi (un grande cui sono profondamente debitore) ad un incontro -

intervista con questo 28enne rotondetto e determinato che si era messo in testa di produrre vini all'altezza degli Champagne e dei grandi Bourgogne ad Erbusco.

Ricordo bene il senso della scoperta di nuovi mondi avuta nell'assaggio dello Chardonnay "barricato" di Zanella, le parole di Maurizio che mi raccontava della sua nuova esperienza di affinamento del suo bianco più ambizioso nei piccoli fusti di rovere francese, del viaggio in California con Veronelli, Schiopetto e l'indimenticabile Giacomo Bologna.

Da quegli anni ormai lontani, pieni di fervori, di voglia di fare e di rinnovare, la Cà del Bosco ed il suo Chardonnay ne hanno fatta di strada. Ricordare cosa sia diventata quella cantina, le sue vicende, i vini via via proposti, le sperimentazioni coraggiose / incoscienti, significa evocare tappe importanti dello sviluppo e dell'evoluzione del mondo vitivinicolo italiano degli ultimi 15 anni. Lo Chardonnay di Maurizio Zanella è diventato uno dei pochissimi, assoluti, incontestabili punti di riferimento per chiunque in Italia produca vini di questa tipologia, ha ottenuto tutti i riconoscimenti possibili ed immaginabili, ma il suo artefice, parlando a ruota libera prima di iniziare il nostro wine tasting, in una Cà del Bosco ancora una volta cantiere in corso, per i lavori di ampliamento e costruzione di una nuova modernissima ed incredibile cantina di vinificazione e affinamento (una spesuccia prevista di 25 miliardi in tre anni...) mi ha confessato di essere convinto che un futuro potrà ancora migliorare e confrontarsi davvero, non episodicamente com'è accaduto, ma regolarmente con i migliori Pouilly-Fuissé, Chassagne-Montrachet, Chablis, Puligny-Montrachet dei cugini borgognoni. E, naturalmente, con i grassi, potenti emergenti ed emersi Chardonnay del Nuovo Mondo.

Scrivi la  
Tua  
opinione

Commenti  
all'articolo: 1

Scrivi nuovo

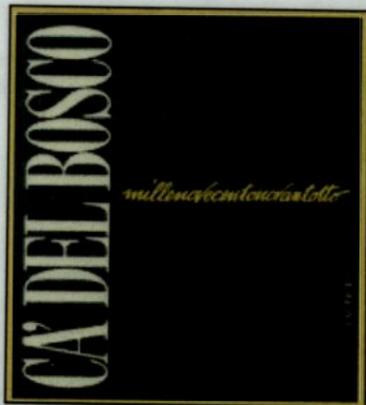
Gli argomenti più  
caldi

WINENEWS &gt; LA VERTICALE

## Uno Chardonnay da far morire d'invidia anche la Bourgogne...

LA VERTICALE

In partenza per la Borgogna per i quattro giorni di assaggi quale membro delle commissioni di degustazione del concorso Chardonnay du Monde



Occorre subito sottolineare alcuni aspetti molto importanti di questo vino, prima di passare alle nostre note di degustazione e alle impressioni d'assaggio, e ricordare che sin dall'inizio Zanella non si è accontentato di produrre un semplice Chardonnay in barrique, ma questo male-benedetto contenitore ha considerato, come dovrebbero fare tutti, come un semplice strumento di cantina come tanti altri. Spremute di legno questo vino non le ha mai "regalate" a tradimento al consumatore, lasciando ad altri più incauti e disonesti quest'incombenza.

In secondo luogo Zanella non ha mai voluto scimmiettare una personalità ed uno stile che non gli appartenevano, ma si è sempre

ricordato di operare in quella bellissima zona vinicola chiamata Franciacorta, sforzandosi di portare in primo piano l'eleganza e la piacevolezza di beva, anche se di un bianco affinato in legno si trattava.

Terza cosa, molto importante, per il consumatore: dalle prime migliaia di bottiglie, realizzate con qualche timidezza per sondare il mercato, il vino è progressivamente passato ad una produzione quantitativamente rilevante: con l'annata 1990 la produzione aveva già toccato quota 18 mila bottiglie e nelle annate successive è oscillata da un minimo di 14 mila pezzi dell'annata 1995 alle 25.739 (più 360 magnum) dichiarate per l'annata attualmente disponibile il 1998. Di vino "virtuale", disponibile solo in quantitativi ridicoli (che obbligano il vignaiolo ad una frantumazione dell'offerta che spesso riserva ad ogni singolo operatore non più di 12, massimo 24 bottiglie), qui non si parla assolutamente: con 20 - 25 mila bottiglie il vino è sul mercato ed è disponibile.

Ultimo aspetto non secondario, il prezzo. Lo Chardonnay di Cà del Bosco si colloca, come tutti i vini top della cantina di via Casesparse ad Erbusco, nella fascia più alta ed una bottiglia viene a costare in enoteca non meno di 60 - 70 mila lire. Cifra importante, ma rapporto prezzo - qualità rispettato, perché i vini sono grandi, hanno una magnifica tenuta - evoluzione nel tempo, e costano addirittura meno di tante emerite ciofeche, in bianco ed in rosso, spacciate impudentemente per grandi. I sette deca pagati per una bottiglia di questo Chardonnay sono assolutamente ben spesi e rappresentano, insieme ai soldi necessari per il Langhe Chardonnay di quell'angelico produttore di Barbaresco, una delle poche autentiche blue chip nel campo dei bianchi italiani. Per trovare qualche altra occorre spostarsi in Friuli, nel Collio e nei Colli orientali, e mi riferisco ai vini di Borgo del Tiglio, di Jermann, ed in misura minore di un paio di altri valenti vignaioli.

Ciò detto, passiamo alle annate, procedendo dalla più giovane - 1998 - alla più matura - 1984. Pur non considerando i punteggi l'aspetto più rilevante di questa analisi, condotta per verificare la tenuta ed il grado di evoluzione nel tempo di uno Chardonnay italiano haut de gamme affinato in legno, ho pensato di utilizzare il sistema da uno a cinque stelle ampiamente in uso nella stampa specializzata di lingua inglese ed in particolare da Decanter, più nelle mie corde, dei punteggi in centesimi, stile Parker o Masnaghetti.

1998

I dati analitici che parlano di una gradazione alcolica di 13 gradi, 5,40 d'acidità totale e 3,24 di pH, per una resa media 60 quintali ettaro inquadrano bene la personalità di questo vino, da uve vendemmiate dal 3 al 10 settembre, affinato 9 mesi in piccoli fusti nuovi di rovere, che al momento appare, com'è ovvio, come il meno espresso, il più giovane, non solo anagraficamente dei vini di questo assaggio. Emergono, al momento le note floreali, gli accenni agrumati, le sfumature di nocciola, mentre la bocca deve ancora aprirsi sebbene mostri già una buona consistenza e lunghezza, una materia importante. Tra un anno, nonostante sia stato affinato in vetro 15 mesi prima della commercializzazione, avrà sicuramente un'altra grinta e ben altro appeal.

Punteggio: tra tre stelle e tre stelle e 1/2

1997

Epoca di raccolta identica, dati analitici non dissimili, con un'acidità totale di 5,80 ed un contenuto zuccherino delle uve ancora superiore (21,97 contro 21,60 del '98) per l'annata 1997, affinata solo sette mesi in legno, ma il vino, ovviamente, offre già ben altra risposta. Splendido il colore paglierino - verdognolo traslucido, mentre nei profumi, accanto alle classiche note floreali - burrose e di nocciola, ad accenni d'ananas, emerge nettamente una spiccata componente minerale, una nota di pierre à fusil che ritroveremo, incisiva, ed elegantissima, anche in altre annate. Grande sapidità al gusto, notevole armonia ed equilibrio e una bella lunghezza. Vino giocato sulla finezza, sullo charme più che sulla ricchezza. Molto buono.

Punteggio: quattro stelle +

1996

I riscontri analitici ci danno una gradazione alcolica inferiore di 12,5 gradi, un'acidità totale ben superiore ai due campioni precedenti di 6,69 un pH di 3,12, per una resa media di 68 quintali ettaro ed un affinamento di sette mesi in piccoli fusti. Il vino mostra già un grado d'evoluzione molto interessante, dal colore dorato più che paglierino di gran luminosità e brillantezza con riflessi verdognoli ai profumi, un vero bouquet finissimo fatto di fiori d'acacia, miele, mandorle, note agrumate e di frutta esotica, rese più spesse e persistenti da un leggerissimo e discreto sottofondo tra il

vanigliato ed il burroso. La bocca è stupenda, cremosa e vellutata, di bellissima costruzione ed intensità, con una freschezza straordinaria rilevata da un'acidità vivace e calibrata che regala lunghezza al finale molto lungo. Very good !

Punteggio: quattro stelle e 1/2

1995

Dati analitici abbastanza in linea con il 1996, con un alcol maggiore 13 gradi contro 12,5, un'acidità totale ancora superiore, 6,75%, un Ph di 3,17. Il contenuto zuccherino delle uve era di 21,80% e la produzione, con una resa media di 63 quintali per ettaro, è stata la più bassa nella storia anni Novanta del vino: 14.241 bottiglie.

Colore impeccabile paglierino dorato luminoso con riflessi di grande vivacità, con un naso che stupisce per la sua complessità e "impredibilità" e che varia continuamente, completandosi e arricchendosi di sfumature, nel bicchiere. Frutta esotica e pesca, note di miele e nocciola, ma anche ricordi d'anice e di confetto, una punta di burro e di vaniglia che non stona, con il carattere minerale del 1997 che torna a fare capolino, come in un ideale filo rosso, tra le annate.

La bocca è magnifica, cremosa, ricca, di gran carattere, avvolgente, piena d'energia, con una sensazione di perfetta forma e di vigore di un vino che sembra avere davanti ancora una lunghissima vita e stupisce per il suo equilibrio e la sua freschezza.

Punteggio: quattro stelle e 1/2

1994

Un'acidità minore (6,10%) delle due annate precedenti per il 1994, il primo outstanding wine di quest'emozionante verticale. Cinque stelle senza possibili discussioni per questo concentrato d'oro verdognolo luminosissimo e pieno di riflessi smaglianti, per un bouquet fitto e variegato dove si colgono, oltre alle consuete note di fiori bianchi, di ananas, agrumi, al nervoso carattere minerale, preziose sfumature di marzapane, burro di nocciola, cioccolato bianco a comporre un insieme davvero affascinante. Il gusto conferma la sensazione di completezza e di superiore eleganza, con un'acidità fresca e vivace, una perfetta corrispondenza naso - bocca, una polpa succosa, una lunghissima persistenza ed un

nerbo da vino di grandissima finezza e carattere.

Punteggio: cinque stelle senza esitazioni

1993

I valori analitici confermano il grande equilibrio di questo 1993, con 13 di alcol, 6,00% di acidità totale, pH 3,24, da uve provenienti da una raccolta piuttosto lunga nel tempo, partita il 30 agosto per completarsi il 14 settembre.

Visivamente il vino segna l'ingresso, trionfale, nel regno dell'oro splendente, lungo, caldo ed inebriante di sfumature e riflessi vivacissimi, mentre al naso sono profumi terziari avvolgenti, suadenti e densi, di paté d'olive, tartufo, caffè, crema pasticceria, cioccolato bianco che completano e danno complessità alle note varietali di limoncella, gli accenni agrumati e di ananas. Altrettanta cremosità in bocca, con un bel frutto nitido e ancora mordente, una notevole lunghezza ed intensità gustativa, un grande equilibrio e una certa dolcezza d'espressione che affascinano. Gli manca solo qualcosa, non saprei dire cosa, per raggiungere la perfetta sfericità del 1994, ma è un grande vino.

Punteggio: 4 stelle e 1/2

1992

Con questo vino, come ci ha ricordato a fine degustazione Maurizio Zanella, entriamo in nella prima fase stilistica dello Chardonnay di Cà del Bosco, che ha svoltato dall'annata 1993, passando da una ricerca d'imponenza e di struttura data dalla sovraturazione delle uve ad una ricerca di vini che vogliono emergere alla distanza e che si prefiggono di durare ancora più a lungo nel tempo.

Old style o meno, è uno dei top wines di questa verticale, da uve provenienti da una vendemmia decisamente più tardiva rispetto alle successive (dal 19 al 21 settembre) anche se accorciata nei tempi, con dati analitici lineari che parlano di 12,5 gradi, acidità totale all'imbottigliamento di 6,35%, Ph 3,22. Uno spettacolo l'oro ambrato sauterneggiante, il profumo caldissimo e stupendo di cioccolato bianco, crema di caffè, agrumi con striature di fiori bianchi e ricordi di pesca, una magnificenza la freschezza floreale, la giovinezza sgarzolina che si colgono sin dal primo sorso, accompagnate da una finezza, un'eleganza, un equilibrio, un carattere saldo, una cremosità, che trova in una nocciola

tostata venata di vaniglia il suo simbolo, davvero super. Un vino che ha ancora molto da dire, e di cui vorremmo molto avere in cantina un paio di bottiglie da stappare nelle grandi occasioni.

Punteggio: tra 4 stelle e 1/2 e 5

1991

Uve vendemmate dal primo al 27 settembre, otto mesi di affinamento in piccoli fusti di rovere ed una sosta in bottiglia prima della commercializzazione che all'epoca era di 9 mesi contro i 14 dell'annata 1997, per un 1991 a sua volta molto stimolante, anche se più esaltante nel riscontro gustativo che olfattivo. 12,5 i gradi alcol, un'acidità totale notevole di 6,80% e un pH di 3,20 formano un quadro analitico piuttosto significativo, che trova corrispondenza, più che nel colore, dorato, ambrato meraviglioso di grande luminosità e lucentezza, davvero uno spettacolo, e in naso molto bello, con note di pan di spezie, miele, sfumature di zafferano, oltre ad agrumi, mandorle e solarità mediterranee varie, in una bocca importante. Un vino ancora corposo, polpato, carnoso, di notevole ampiezza e consistenza, che riempie bene la bocca senza saturarla e finisce, nervoso e sapido, in chiave di freschezza, con una acidità fresca e vivace che sorprende.

Punteggio: tra 4 e 4 stelle e 1/2

1990

Altro vino cesura, che marca l'ingresso nell'affascinante mondo dei vini difficili e "dialettici" direbbe Veronelli, da ascoltare ed interpretare con la massima attenzione e sensibilità per non perderne nemmeno una sfumatura. I dati analitici parlano di 12,5° gradi alcol, di un'acidità totale elevata, a livello del 1991, di 6,72%, di un pH di 3,20 e di un'epoca di raccolta, molto ristretta nel tempo, dall'8 al 10 settembre.

Il colore, anche in questo caso, è splendente, spettacoloso, un dorato - ambrato, ma sempre con una vivace e nervosa unghia verdognola, di gran vivacità ed intensità, mentre i profumi evocano incredibilmente uno scenario alpino, con note di fieno secco, di fiori di montagna, di burro d'alpeaggio, di miele d'acacia, di pan tostato e nocciole, mentre l'aspetto fruttato, l'agrumo - ananas, resta molto in sottofondo.

Ottima e convincente anche la consistenza al

gusto, lungo, pieno, importante, molto armonico e ricco, che ha ancora forza e vigore e densità e fa pensare ad un possibile splendido abbinamento di questo 1990 (che tutta la notte canta) alle più impegnative e fantasiose esercitazioni di un cuoco di genio, un nome su tutti, Vittorio Fusari ora chef del Volto di Iseo, ma indimenticato geniale anfitrione di quel magnifico sogno breve che furono Le Maschere, sul tema pesce di mare.

Giudizio: 4 stelle

1986

Per le due ultime annate di questo percorso à rébours nella storia dello Chardonnay di Cà del Bosco non dispongo di dati analitici, e dovrete pertanto accontentarvi delle mie note di degustazione. Con quattordici anni d'età il vino si mostra ancora vivacissimo e splendente, senza alcun cenno di cedimento, nel colore dorato caldissimo e denso, nel bouquet fitto ed intenso di mandorle, zucchero caramellato, miele, spezie e burro, che compongono un insieme dolce ma innervato da vivacissime venature saline. In bocca è ampio, caldo, mieloso nella sostanza ma sapido, ha ancora una notevole consistenza, con accenni agrumati e sfumature speziate e di zafferano.

Sorprendente e ancora godibilissimo, e piacevole, un ottimo bicchiere da meditazione o da abbinamenti a piatti di pesce stravaganti nell'ispirazione, al gusto.

Giudizio: 4 stelle

1984

Da questo "vecchietto", un bianco d'anni sedici non sarebbe lecito attendersi grandissime cose ed un valore soprattutto di testimonianza storica del percorso compiuto da questo vino di punta di Cà del Bosco. Invece il sedicenne mostra ancora le unghie e una certa vivacità con un colore sauterneggiante con velature verdognole che ricordano gli oli extravergini d'oliva del Garda, con un naso caldo, fitto, cremoso, con note di zafferano, caffè, cioccolato e paté d'olive e soprattutto con una sorprendente dolcezza di polpa, con un retrogusto molto intrigante di albicocche secche. Un vino tutt'altro che decrepito, che mantiene ancora una notevole dignità ed un interesse non puramente documentale.

Giudizio: tre stelle - tre stelle e 1/2

Che dire ancora, giunti al termine di questo lungo racconto delle emozioni suscitate da undici splendidi vini? Che è stata una delle più belle e stimolanti degustazioni di vini bianchi che io ricordi, che ha testimoniato la serietà e il rigore del lavoro della Cà del Bosco, la vocazione ad esprimere non solo grandi bollicine, ma grandi vini bianchi fermi, di caratura e ambizioni internazionali, della Franciacorta, la maturità raggiunta dalla casa di Erbusco nel difficile esercizio dell'affinamento in legno di un bianco. E soprattutto, cosa più importante e rara, lo stile inconfondibile, la personalità autentica di uno Chardonnay italiano, che non è solo la quarantaduesimesima esercitazione sul tema bianco varietale a base Chardonnay, ma l'espressione di una filosofia, di un microclima, di un terroir ben precisi. E del lavoro tenace di un giovane uomo di quarantaquattro anni, di cui siamo ben felici d'essere amici e coetanei, che porta ben alta la bandiera di una qualità del vino, franciacortina, italiana ed europea, di cui possiamo tutti essere davvero fieri.

Franco Ziliani