

# Civiltà del bere

MENSILE DI INFORMAZIONE, DOCUMENTAZIONE E DIFESA DELLA QUALITÀ

Anno XXIX N° 4  
APRILE 2002

Sped. Abb. Post. VR/CMP 45%  
Art. 2 comma 20/b L. 662/96  
€ 4,60 (IVA inclusa)  
Editoriale Lariana S.r.l.  
Via C. Menotti, 11/D - 20129 Milano



di Cesare Pillon

## Il bianco piace meno? Nasce il Bianco Super

*Se il gioco si fa duro, si aguzza l'ingegno*



CA' DEL BOSCO CHARDONNAY

Fu quello della vendemmia 1982 il primo Chardonnay ad essere vinificato in barrique in Italia, e questo evento a suo modo storico ebbe luogo contemporaneamente in Franciacorta e a Montalcino. Con la differenza però che in Franciacorta lo Chardonnay 1982, nato in quella fucina di idee che era Ca' del Bosco in quel periodo, fu un seme gettato in un fertilissimo terreno e aprì la strada a una nuova tipologia di prodotto, obiettivo che il Fontanelle di Banfi non riuscì a conseguire in Toscana. Oggi di Chardonnay vinificati in barrique se ne fanno parecchi, in Franciacorta, e il segno del loro successo è che non sono più Vini da Tavola, hanno trovato tutti posto nella Doc Terre di Franciacorta, che per farli rientrare nei ranghi ha provveduto ad adeguare il proprio disciplinare. Ma c'è un altro motivo per cui i due primi Chardonnay vinificati in barrique nel 1982 hanno avuto un diverso seguito, ed è che le uve utilizzate erano di un vitigno che in Franciacorta, sia pure mescolato spesso con il pinot bianco, era di casa, mentre in Toscana era del tutto estraneo alla tradizione.

È vero però che quando il patron di Ca' del Bosco, un giovanissimo Maurizio Zanella, lanciò il suo Bianco Super, il vi-

tigno di Chardonnay da cui esso derivava era stato iscritto solo da due anni tra le varietà autorizzate e raccomandate per la provincia di Brescia. Fu un vino che anche per questo suscitò molto scalpore: era la prima volta che uno Chardonnay italiano con il fascino delle sue note floreali, burrose e di frutta bianca non faceva rimpiangere quelli di Borgogna, e per l'eleganza con cui fondeva frutto e boisé appariva straordinariamente più armonico degli allora sopravvalutati bianchi di California. Il lato più curioso di ciò ch'è avvenuto da allora in Franciacorta è che quello Chardonnay di Ca' del Bosco continua a distinguersi dagli altri non soltanto perché ne è il capostipite, ma perché è l'unico che abbia scelto la denominazione varietale.

Tutti gli Chardonnay vinificati in barrique che son venuti dopo, a cominciare da quelli firmati da Bellavista e da Cavalleri, hanno preferito farsi individuare attraverso una Denominazione geografica, rivendicando in etichetta il nome del vigneto da cui sono nati. Non è escluso che almeno all'inizio qualche produttore abbia scelto questa soluzione perché non era certo di avere nel vigneto esclusivamente ceppi di Chardonnay: fino al 1963,





# Civiltà del bere

MENSILE DI INFORMAZIONE, DOCUMENTAZIONE E DIFESA DELLA QUALITÀ

Io e il vino: Valeria Marini

Valeria  
in rosso

- Guide vini:  
488 Cantine  
Solo 7 "top"

- Bianchi  
Super (I)

- New York:  
doppio  
applauso  
per l'Italia

Bevo soltanto vino rosso

Civiltà del bere aprile 2002

Civiltà del bere

Anno XXIX N° 4  
APRILE 2002

Sped. Abb. Post. VR/CMP 45%  
Art. 2 comma 20/b L. 662/96  
€ 4,60 (IVA inclusa)

Editoriale Lariana S.r.l.  
Via C. Menotti, 11/D - 20129 Milano

VINITALY

– Signore, qui deve venir fuori qualche etichetta...

«Io una etichetta ce l'ho», interviene la Marzotto, «mi piacciono i vini di Franciacorta e soprattutto quelli di Cà del Bosco: non ho dubbi! Comunque siccome abbiamo poca memoria, adesso offro al suo giornale almeno una ipotesi sul modo di bere: da un po' di tempo Champagne e spumanti li beviamo così: con molto ghiaccio dentro».

– Ma in questo modo si allunga con acqua...

«No! Perché va bevuto subito: è una cosa fantastica. Me l'ha insegnata Marie Hélène Rothschild e poi l'ho passato io a tutti, ormai nel nostro giro non c'è persona che non lo beve così, certo occorre velocità e destrezza, poco vino e subito gustato per non alterarlo, provare per credere...».

