

VINO & OLIO



dove nasce lo **chardonnay**

È un vitigno "con la valigia": nato in Francia, si è diffuso in tutto il mondo. In Italia dà risultati assai diversi a seconda di come viene vinificato. Ecco dove offre il meglio di sé



10 rossi **al supermercato**

Sugli scaffali delle catene distributive si possono trovare delle vere "occasioni", rossi freschi e fragranti da acquistare spendendo anche meno di 4 euro



senza solfiti

I solfiti vengono comunemente aggiunti ai vini per conservarli, ma non tutti li tollerano e, se in eccesso, sono dannosi. Un Prosecco, un bianco e tre rossi che non li utilizzano

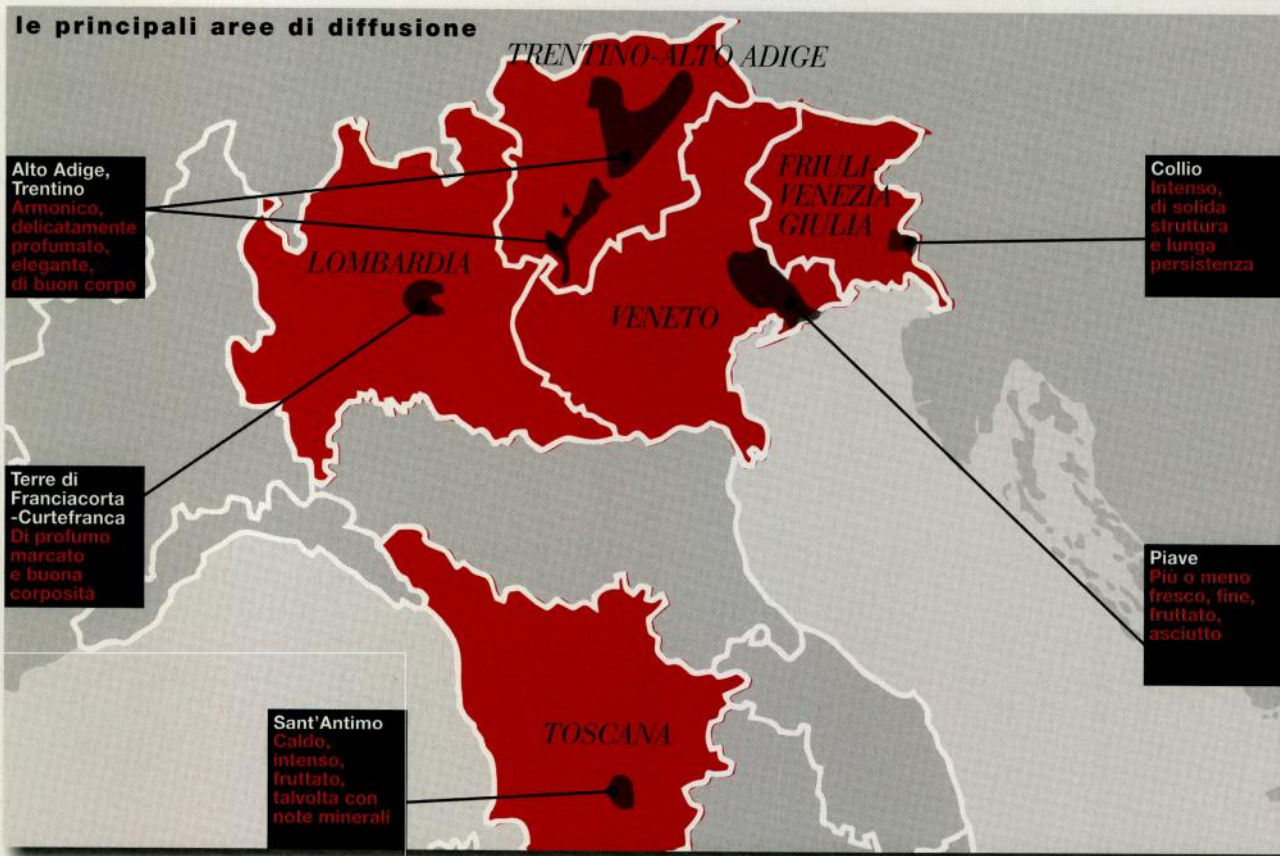


gli extravergini del **messinese**

I profumi fruttati con sentori erbacei, il gusto vegetale che richiama l'oliva e la nota amara li rendono ideali per il pesce e le verdure. Ma quelli Dop sono ancora troppo poco valorizzati

LA MAPPA DELLO CHARDONNAY

di Fabiano Guatteri



Originario della Francia, in Italia il vitigno si è diffuso a macchia d'olio entrando in numerose Doc. Ecco dove dà i risultati migliori

Lo chardonnay è un vitigno di origine francese tra i più diffusi nel mondo. Sua zona d'origine è la Borgogna: da qui il vitigno si diffuse nello Champagne, poi in altre parti d'Europa. In Francia, dove oggi è impiegato per la produzione di grandi bianchi quali lo Chablis e lo Champagne, il vitigno venne riconosciuto nel 1872: prima di quella data era denominato pinot bianco chardonnay.

Veniva confuso con il pinot

In Italia lo chardonnay si trova dall'Ottocento in Alto Adige, dove era spesso confuso con il pinot bianco,

anche se questo veniva chiamato pinot verde, mentre lo chardonnay pinot giallo. Anche nel resto dell'Italia tra gli anni Sessanta e Settanta lo chardonnay era "inconsapevolmente" allevato in diverse regioni anche perché i vivaisti fornivano ai coltivatori chardonnay vendendolo come pinot bianco. Nel 1978 il vitigno fu ufficialmente riconosciuto come varietà autonoma con Decreto ministeriale del ministero dell'Agricoltura e delle Foreste e conseguentemente iscritto nel Catalogo nazionale delle varietà di viti. In quegli anni si "scopri-

rono" molti vigneti di chardonnay che sino al giorno prima si riteneva fossero di pinot bianco e pertanto nelle zone Doc venne richiesto subito l'inserimento del nuovo vitigno nei rispettivi disciplinari. Si può quindi affermare che la diffusione dello chardonnay è stata inizialmente inconsapevole, e solo in un secondo tempo una vera e propria scelta.

Vini diversi secondo la Doc

Lo Chardonnay è prodotto sia tranquillo sia spumantizzato, ma è della prima versione che ci occuperemo. Attualmente il vitigno è presente, in purezza o con altre



Da sinistra: la cantina di Ca' del Bosco, Villa Russiz, le barrique di Ornella Molon Traverso e il Castello di Poggio alle Mura (Banfi)

uve, nelle Doc di quasi tutte le regioni italiane.

In Trentino-Alto Adige le zone più significative di produzione sono l'Alto Adige (anche Terlano e Valle Venosta) e il Trentino (anche superiore). Sono qui prodotti vini eleganti, di buona corposità e di profumo compiuto.

È diffuso in quasi tutto il Friuli, ma nel Collio è alla base di un bianco particolarmente intenso, dotato in alcune produzioni di formidabile struttura soprattutto se vinificato in barrique.

Lo chardonnay è diffuso anche in Veneto dove assume spesso la connotazione di un bianco da bersi giovane, di buona freschezza, immediato e piacevole. In particolare, nella Doc Piave bene interpreta tali caratteristiche e si rivela asciutto, fine, rotondo.

Presente in più Doc lombarde, lo chardonnay raggiunge l'eccellenza nell'area Terre di Franciacorta, divenuta recentemente Curtefranca, il cui bianco può essere prodotto unicamente con uve chardonnay. In questo caso coniuga eleganza e buona corposità; quest'ultima è più marcata se la vinificazione prevede l'impiego di barrique.

In Toscana lo Chardonnay può essere prodotto in svariate zone. Quella di Sant'Antimo, nel Montalcinese, possiede carattere, talvolta note minerali, calda intensità, buona corposità.

Tenute Loacker
via Santa Giustina 3
Bolzano (Bz)
tel. 0471365125
gradazione alcolica: 14
€ 13,70



Villa Russiz
via Russiz 6
Capriva del Friuli (Go)
tel. 048180047
gradazione alcolica: 15
€ 30



Ornella Molon Traverso
via Risorgimento 40
Campodipietra di Salgareda (Tv)
tel. 0422804807
gradazione alcolica: 13
€ 8



Ca' del Bosco
via Albano Zanella 13
Erbusco (Bs)
tel. 0307766111
gradazione alcolica: 13
€ 39,50



Banfi
Castello di Poggio alle Mura
Montalcino (Si)
tel. 0577840111
gradazione alcolica: 13,5
€ 9,50



SCELTI DA NOI

Alto Adige Chardonnay "Ateyon" Da uve chardonnay completate da una piccola quota di kerner (10%) pressate sofficemente. Il mosto fermenta in grandi botti di rovere e in barrique per 10-18 giorni a 17 °C. L'affinamento ha luogo negli stessi legni. Possiede colore giallo paglierino lucente; il profumo è fruttato, con ricordi di frutti esotici; il sapore è secco, elegante, armonico, persistente.

Collio Chardonnay "Gratin de La Tour" Da uve chardonnay; la fermentazione comincia in vasche di acciaio, quindi il mosto è travasato in barrique, dove il vino è affinato per circa un anno; è assemblato successivamente in vasche di acciaio e affinato in bottiglia. Ha colore giallo leggermente dorato con riflessi verdi; il profumo è fruttato, con note marcate di mela matura, di agrumi e di vaniglia; il gusto è potente, di grande struttura e persistente.

Piave Chardonnay riserva Unicamente da uve chardonnay raccolte in due passaggi a distanza di 10 giorni uno dall'altro, pigiate e lasciate macerare a freddo; successivamente il solo mosto è fatto fermentare a 15-17 °C. Il vino è affinato a contatto con i lieviti per 6 mesi, quindi è imbottigliato. Possiede colore giallo paglierino con riflessi verdi; il profumo è fruttato con sentori di mela e crosta di pane; il sapore è asciutto, piacevole, armonico.

Terre di Franciacorta bianco Chardonnay Da sole uve chardonnay pigiate e lasciate macerare per 24 ore. La fermentazione del mosto avviene in piccole botti di rovere. Il vino affina sempre in botticelle nuove per una decina di mesi, quindi è imbottigliato ed è lasciato maturare almeno un anno. Possiede colore paglierino intenso con riflessi verdi; il profumo è floreale, fruttato, di confettura, con ricordi di burro fresco, nocciola, vaniglia; il sapore è ricco, elegante, di salda struttura.

Sant'Antimo Chardonnay "Fontanelle" Da uve chardonnay pressate sofficemente; il mosto fermenta in barrique dove il vino ottenuto si affina a contatto con i lieviti: ha quindi luogo l'imbottigliamento e dopo 8-10 mesi viene commercializzato. Presenta colore paglierino con riflessi dorati; il profumo è intenso, fruttato con sentori di vaniglia; il sapore è morbido, asciutto, con note fruttate e minerali.

Il prezzo delle bottiglie si intende franco cantina

10 ROSSI A MENO DI 4 EURO AL SUPERMERCATO

di Fabiano Guatteri

Affinano in botti grandi oppure in recipienti di acciaio. Per questo sono fragranti, freschi e si fanno bere a tutto pasto. A prezzi di saldo

L'inverno tinge di rosso i bicchieri. Inevitabilmente: sulla tavola arrivano prodotti e cibi più calorici e quindi i bianchi freschi e floreali, ottimi per accompagnare le pietanze delicate, cedono spesso il passo a vini più strutturati. Non necessariamente a rossi frutto di lunghi affinamenti in piccole botti di rovere pregiato, corposi e da stappare magari in particolari occasioni. In questa stagione incontrano larghi consensi anche i rossi più beverini, meno importanti ma non per questo meno piacevoli.

Buoni per tutti i giorni

Sono in genere dei vini da cogliere giovani, vinificati in vasche di acciaio e matura-



Terre da vino
via Bergesia 6
Barolo (Cn)
tel. 0173564611
www.terredavino.it
gradazione alcolica: 12,5
€ 3,80

Cantina Vignaioli
località Pertinace 2
Treiso (Cn)
tel. 0173442238
www.cantinavignaioli.com
gradazione alcolica: 13,5
€ 3,98

La Versa
via F. Crispi 15
Santa Maria della Versa (Pv)
tel. 0385798411
www.laversa.it
gradazione alcolica: 12
€ 2

Cantina di Casteggio
via Torino 96
Casteggio (Pv)
tel. 0383806311
www.cantinacasteggio.it
gradazione alcolica: 12
€ 3,53

Cavit
via del Ponte di Ravina 31
Trento
tel. 0461381711
www.cavit.it
gradazione alcolica: 12
€ 3

Barbera del Monferrato frizzante Da uve barbera coltivate tra Acqui e Ovada, pigiate e fatte macerare per 6-8 giorni. Il vino passa poi in autoclave per una leggera presa di spuma. Frizzante, è caratterizzato da colore rosso rubino; il profumo è fruttato, ampio, con sentori di ciliegia; il gusto è sapido, morbido, vivace.

Dolcetto d'Alba "Vigneto Nervo" Da uve dolcetto diraspate, pigiate e fatte macerare (mosto e bucce) in vasi vinari in acciaio per almeno 8 giorni. Il vino affina in inox per 4 mesi. Ha colore rosso rubino con sfumature violacee; profumo gradevole, fragrante, ampio e persistente; sapore asciutto, armonico, vellutato, morbido.

Croatina vivace "Antica Cantina" Da uve croatina pigiate e lasciate macerare in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Il vino è quindi fatto rifermentare in autoclave per una leggera presa di spuma. Presenta colore rosso rubino con riflessi violacei; profumo fruttato con ricordi di frutti di sottobosco; il sapore è netto, fresco, ma morbido, con fondo fruttato.

Oltrepò Pavese Barbera Da uve barbera allevate, pigiate e fatte macerare in vasche inox a temperatura controllata per 7-10 giorni. Il vino affina poi in contenitori inox per 4 mesi. Colore rosso rubino violaceo; profumo intenso, fragrante, fruttato (mirtillo e ribes nero); sapore fresco, armonico con piacevole fondo amarognolo.

Vigneti delle Dolomiti Igt rosso "Cime Terse" Da uve merlot (60%) e schiava (40%), pigiate e lasciate macerare in recipienti inox a 26 °C per 4-6 giorni. Dopo la fermentazione e l'affinamento in serbatoi inox ha luogo l'imbottigliamento. Ha colore rosso di media intensità; il profumo è leggermente fruttato; il sapore è armonico, rotondo, di media struttura.