

Classeditori

DENARO
TEMPO LIBERO
ECONOMIA
COSTUME

NUMERO 376
(NUOVA SERIE)

GIUGNO 2011

€ 4

Capital

**Diventare un manager
da un milione di euro**

**Paradisi esclusivi,
farsi un'isola su misura**

**Investimenti, il vento
dell'Est porta utili**

**Seduttivi e vincenti
con il galateo erotico**

**Speciale nautica,
novità e mode del 2011**

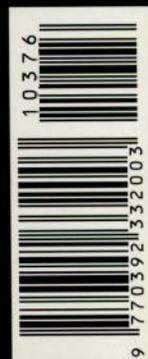


Punta il tuo smartphone
e guida la Porsche 911 GS

LUCA DE MEO, RESPONSABILE MARKETING MONDO DEL GRUPPO VOLKSWAGEN

Cambiare azienda (e lavoro)

Tutto quello che si deve sapere prima di una scelta decisiva per carriera e vita. Con i **33 parametri** per misurare scientificamente pro e contro



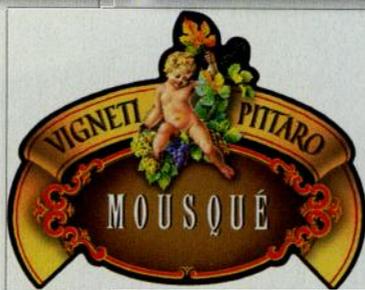
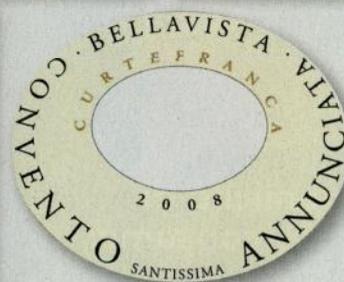
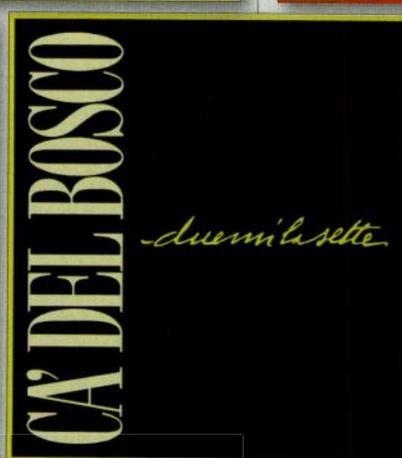
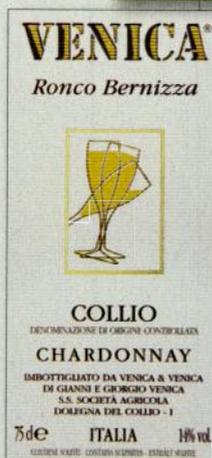
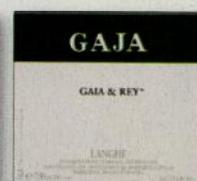
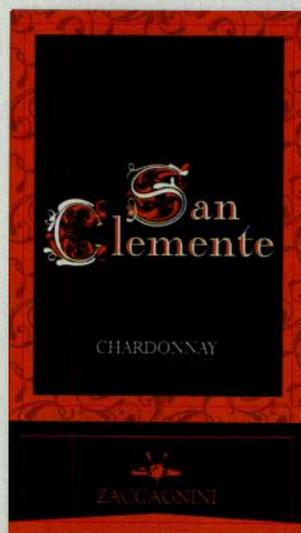
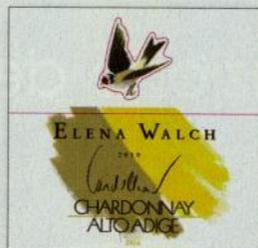


Gaja, Zanella, Moretti, sono tra i produttori che hanno saputo fare del vitigno originario della **Borgogna** un capolavoro d'eleganza. E di democrazia | **Bruno Vespa**

Chardonnay à l'italienne

VINO DI ORIGINI MISTERIOSE come molti colleghi (ma probabilmente orientali), lo Chardonnay è l'abito da sera dei vini bianchi. Schizzato da oltre un secolo dalla Borgogna ormai in tutto il mondo, questo vino ha trovato in Italia parecchi punti di eccellenza, con una gradazione variabile, naturalmente a seconda della particolare lavorazione di alcuni con le naturali conseguenze sul prezzo. Ho già scritto quattro anni fa su *Capital* che lo Chardonnay di **Maurizio Zanella** (50 euro in enoteca) sembra pronto per essere servito alle nozze di Antonio e Cleopatra, ritratte nel dipinto che sovrastava la mensa nella quale l'avevo gustato. Ma il **Gaja & Rey** di **Angelo Gaja** (110 euro) ha il merito di essere stato tra i primissimi, se non il primo, Chardonnay di altissima classe comparso nei grandi pranzi italiani. E il **Convento dell'Annunciata** di **Vittorio Moretti** (28 euro) per il suo specialissimo sapore è tra i bianchi italiani del mio cuore, che segnalo a chi ama gli Chardonnay di grande carattere.

Il **Ferrata** di **Fausto Maculan** (20 euro) ha la pienezza discreta dello Chardonnay migliore con un eccellente rapporto tra la qualità e il prezzo. L'ultima annata **Ronco di Bernizza** di **Venica & Venica** (15 euro) è sensuale, intrigante e assicura l'abbandono alla pienezza del piacere. **Elena Walch** propone due Chardonnay in purezza che si distinguono per i criteri di affinamento: il **Cardellino** (15 euro) matura prevalentemente in acciaio ed è molto morbido; la **Riserva Castel Ringberg** (25 euro) è un vino carico, pastoso e solenne con un forte retrogusto. **Vignalta** nella riserva 2008 (14 euro) presenta uno Chardonnay fin



troppo sussurrato, mentre l'ultima annata del **Bramito del Cervo** di **Castello della Sala** (13 euro) corrisponde perfettamente a quel che ci si aspetta

da questo vino, come del resto lo Chardonnay di **Planeta** (22 euro) che è più carico e ben lavorato in barrique. Il **Mousqué** di **Pietro Pittaro** (12 euro) ha uno splendido rapporto qualità-prezzo per un vino intrigante e vivace, mentre curiosamente per il mio bravissimo conterraneo **Marcello Zaccagnini** (18 euro) segnalo le annate meno giovani a quella élite che ama i bianchi invecchiati.

Insomma, lo Chardonnay è un vino importante e al tempo stesso versatile per la quantità di abbinamenti ai quali si associa, è adatto a ogni stagione e ce n'è di buoni per tutte le tasche.