



Lo chardonnay, Amato e desiderato dai cultori del buon vino profumo francese

Lo chardonnay offre una delle più felici combinazioni di qualità: i vignaioli adorano coltivarlo, i vinificatori produrlo e tutti noi berlo. Come asserisce Jancin Robinson, uno dei più grandi conoscitori di vitigni francesi, "si suppone che sia, indiscutibilmente, uno dei vitigni più desiderati oggi nel mondo". Ma vediamo un po' più da vicino: la coltura dello chardonnay è molto facile, ed è un fatto che fuori della sua patria, la Borgogna, si adatta ad ogni tipo di clima e ad una vasta e facile acclimatazione su suoli diversi. Tuttavia non si tratta di un vitigno perfetto: la sua precocità lo rende vulnerabile alle gelate primaverili, anche se la lotta contro il gelo migliora soprattutto in California, dove la passione per lo chardonnay

è quasi al parossismo. Questo inconveniente viene comunque compensato da una maturazione altrettanto precoce, che risparmia il grappolo alle piogge autunnali, origini di muffa. Perciò lo chardonnay è conveniente nei climi dove la bella stagione è corta, e per la buona resistenza al freddo si rende ancor più desiderabile nelle regioni dove l'inverno è più rigoroso, come, per esempio, la Champagne.

Il vitigno è naturalmente vigoroso, ma ha la tendenza a dissipare questo vigore nel fogliame piuttosto che nel grappolo. In Francia la popolarità dello chardonnay è tale da essere passato dall'undicesimo posto al quarto posto tra i vitigni bianchi in produ-

zione, e soprattutto la Champagne e la regione dello Chablis che hanno beneficiato di questo aumento. Le principali doti di questo vitigno consistono in una ricchezza zuccherina (da cui un forte alcool) relativamente alta, un rendimento generoso e, cosa ancora migliore, regolare, nonostante sul mercato siano ancora presenti una eccessiva varietà di cloni. La sua attrattiva diviene ancora più evidente quando si passa nella cantina di vinificazione, perché in effetti è difficile, ma non impossibile, ricavarne un vino mediocre.

L'errore più comune è di vendemmiarlo troppo tardi, come nei climi caldi, dove l'acidità decresce in modo molto veloce e la quantità di estratto aumenta, da cui una certa mollezza nei vini, oltre a ciò, la sua attitudine all'invecchiamento permette di ottenere eccellenti risultati nei climi più caldi.

Il fascino che esercita sui vinificatori dipende dalla sua grande malleabilità: infatti sopporta molto bene ogni tipo di trattamento, dalla centrifugazione del mosto al contatto delle bucce prolungato, dalla fermentazione a temperature molto basse a quella in fusti di quercia a temperatura elevata, dalla champagnizzazione ad un lungo invecchiamento in barrique. I suoi profumi non sono esuberanti e la sensazione olfattiva che ci dà è più attenuata ed ampia, che penetrante ed eterea. Alcuni riconoscono la mela acerba nello Chablis ed il melone nel Macon, i frutti esotici, ananas e banana, nei vini californiani, o in altri casi una punta di affumicato.

In tutte le regioni vitivinicole che aspirano all'eccellenza, lo chardonnay è coltivato nella speranza di coltivare la variazione locale del grande tema dei bourgognes: anche in Italia questo vitigno, introdotto in Trentino intorno agli anni venti, sta ottenendo grande successo, trovandosi chardonnay di buona ed anche ottima qualità in quasi tutte le regioni, compresa la Puglia e la Sicilia.

Anche se negli ultimi anni si è fatto erroneamente ricorso come ad un toccasana ad una "chardonizzazione" in piccola quantità di tanti vini bianchi italiani, molte controversie sorgono sul tipo di vinificazione, se in acciaio od in barrique. Il grande conoscitore di vini italiani, Burton Anderson, sostiene che l'Alto Adige, dove lo chardonnay non conosce legno, è "il luogo di produzione più accattivante dell'intero paese"; ma in molte regioni italiane si ottengono ormai splendidi risultati anche fermentando o maturando i vini nelle piccole botticelle di rovere francese, rinnovando così questo problema sentito sotto tutte le latitudini. D'altronde, tutto il mondo è paese: è questo un motto che si addice in modo del tutto particolare al nostro vitigno, che riesce più di qualsiasi altro ad internazionalizzarsi, mantenendo inalterate le proprie caratteristiche, e producendo immutato in ogni continente l'orgoglioso frutto della sua pianta.

Mauro Meneghetti

