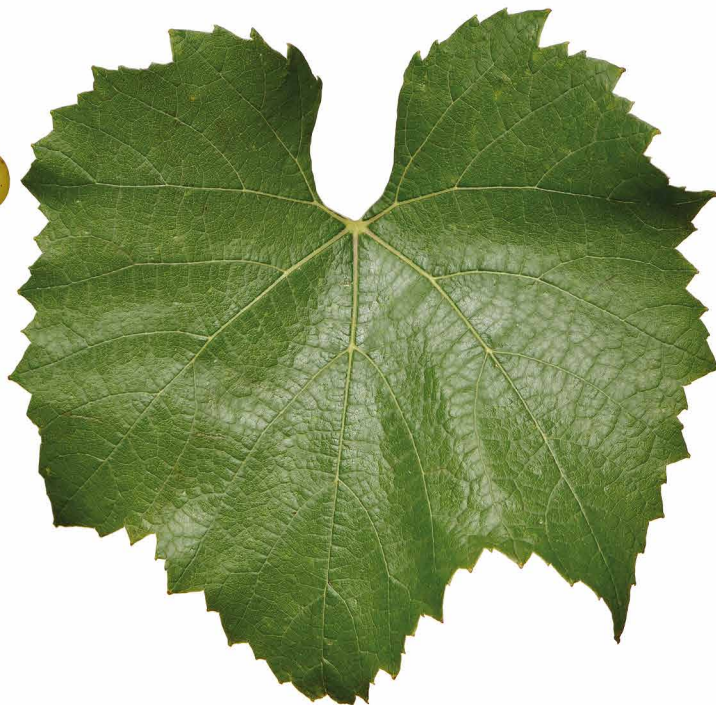
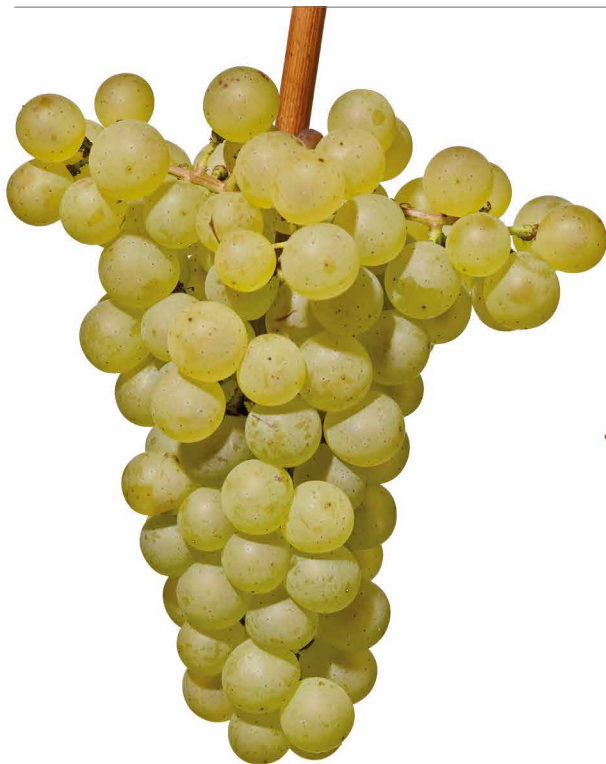


Chardonnay



Origini

Sulle origini dello Chardonnay circolano ancora varie voci che le indicherebbero nella Dalmazia, o addirittura nel Libano, ma allo stato attuale delle conoscenze pare proprio che non sia così. Questo vitigno, infatti, si sviluppò da un incrocio fortuito tra un Pinot e un Heunisch bianco, e siccome anche un villaggio nel distretto di Màcon (Borgogna) porta il nome di Chardonnay, si presume che quella sia la culla di questa varietà, menzionata per la prima volta in un documento del 1685. Per parecchio tempo fu coltivato in vigneti misti insieme al Pinot bianco, e spesso confuso con quest'altro vitigno. Il potenziale di qualità dello Chardonnay fu comunque riconosciuto piuttosto tardi, tanto che la differenziazione ufficiale dal Pinot giunse soltanto nel 1872 a Lione. In realtà, la celebrità di cui godono in tutto il mondo i vini bianchi di Borgogna, compresi i gran cru della Côte de Beaune (Montrachet) e di Chablis, è dovuta proprio a questo vitigno. Oggi, nella produzione dei bianchi di Borgogna e anche dello Champagne della Côte des Blancs, lo Chardonnay gode di una priorità ormai incontrastata. In Alto Adige, nei primi tempi questo vitigno giunse pressoché in incognito, prova ne sia che inizialmente fu denominato erroneamente "Pinot bianco giallo".

Tutto lascia supporre che, nella prima fase, quelle arrivate in Alto Adige fossero piante di Chardonnay provenienti dalle regioni più meridionali, ma non è escluso che quelle barbatelle fossero finite per errore in qualche fornitura di Pinot bianco. Nella Stiria (A) ancora oggi si suole denominare lo Chardonnay col suo antico nome di Morillon, ed è proprio da quella regione austriaca che l'arciduca Giovanni portò le prime piante per i suoi vigneti distribuiti nell'odierno Alto Adige.

Diffusione

L'ampia diffusione che questo vitigno ha avuto al di fuori della Francia è iniziata solo dopo il 1970. Oggi, in tutto il mondo lo Chardonnay è la varietà di vino bianco più coltivata, con un totale di 210.000 ettari. Il paese in cui è più presente sono gli Stati Uniti, dove se ne stimano 75.000 ettari, seguiti dalla Francia – sua patria d'origine – con 44.600 ha e dall'Australia con più di 28.000 ha. In Italia le superfici coltivabili più estese sono presenti nella terra d'origine, la Francia, con 51.000 ettari e negli USA con 43.000 ettari stimati. Segue l'Australia con 21.000 ettari, a pari merito con l'Italia. Nel caso italiano, la Sicilia (5500 ha) precede la Lombardia (3000 ha), il Veneto (2800 ha) e la vicina provincia di Trento (2714 ha), seguita dal Friuli (1500 ha) e dalla Puglia (1000 ha). Superfici coltivabili si trovano anche in Cile (13.000 ha), Sud Africa (8300 ha), Spagna (6800 ha), Argentina (6600 ha), Moldavia (6000 ha), Nuova Zelanda (3900 ha) e Bulgaria (3700 ha).

In Alto Adige il vitigno è presente ufficialmente dal 1985, quando per la prima volta in un censimento agricolo si rilevarono separatamente i vigneti coltivati prevalentemente a Chardonnay, che prima invece erano classificati come superfici vitate a Pinot bianco. I presupposti enotecnici per il rilevamento erano stati creati nell'autunno dell'anno prima, quando la varietà fu inserita nel disciplinare DOC. Dopo quel primo censimento in cui allo Chardonnay furono attribuiti 154 ettari, la diffusione del vitigno crebbe velocemente: nel 1990 si era già arrivati a 336 ettari, e nel 2000 a 464 ettari. Attualmente, la superficie coltivata a Chardonnay in Alto Adige è di 691 ettari. Quasi ovunque questa varietà è coltivata a fondovalle, soprattutto nei comuni di Salorno, Magrè, Termeno, Cortacci, Cortina s.S.d.V. ed Egna.

Un'altra zona di produzione rilevante è l'Oltradige ad Appiano e Andriano e a Caldaro, ma anche a Terlano parecchi vignaioli apprezzano molto questo vitigno.

Vite

Lo Chardonnay può prosperare in condizioni pedoclimatiche molto variabili, in uno spettro che va dalle zone più calde a quelle relativamente più fresche (come in Champagne). La struttura a grappolo spargolo di alcuni cloni riduce il rischio del marciume. I grappoli, di dimensione media o grande e di colorazione che oscilla tra il giallo e il giallo oro, hanno una maturazione abbastanza precoce. Quando l'uva è perfettamente matura, sugli acini compaiono dei puntini rosso ruggine, ma da quel momento occorre vendemmiarli in fretta, altrimenti i grappoli si disgregano. Alle quote più elevate questo vitigno ha maggiori rischi di acinellatura, ed è per questo che, almeno in Alto Adige, si cerca di coltivarlo sui versanti più bassi o a fondovalle, mentre alle quote più alte gli si preferisce il Pinot bianco.

Vino

La grande varietà dei cloni utilizzati consente di imbottigliare vini Chardonnay di stili molti diversi. Si va dagli aromi che ricordano il Pinot bianco (mela e pera) fino a quelli più intensi tipici del Moscato. In generale, i vini Chardonnay manifestano spesso note di ananas, banana e melone. Se coltivate in alta quota, dalle uve Chardonnay si ricavano spesso dei vini dal bouquet di erbe (camomilla e citronella). La colorazione va dal giallo limone al giallo oro. Se affinato in piccoli fusti di legno, emergono anche aromi di fumo e note di vaniglia. Per non alterare la tipicità dello Chardonnay altoatesino, i cloni più aromatici di Chardonnay sono utilizzati per non più del cinque per cento delle uve vinificate. In questo territorio, infatti, prevale un profilo caratterizzato da aromi poliedrici, pienezza al palato e persistenza nel retrogusto. Analogamente al Pinot grigio, anche lo Chardonnay non si trova sulle liste dei vini dei ristoratori con la frequenza che farebbe supporre la sua diffusione nei vigneti. Uno dei motivi è che le uve di Chardonnay della Bassa Atesina tradizionalmente sono vinificate da cantine del vicino Trentino. Inoltre, lo Chardonnay è assai apprezzato come varietà da taglio, o entro il 15 per cento nell'ambito di quanto consentito dai disciplinari di legge di altri vini DOC, o per produrre degli uvaggi come il Terlano bianco o l'Alto Adige bianco. Inoltre, sta aumentando la domanda di uve Chardonnay anche fra i produttori locali di spumante.