



Nato in Borgogna, probabilmente dall'incrocio tra Pinot Nero e Gouais Blanc, oggi è il vitigno più diffuso e consumato a livello internazionale **Chardonnay, wine of the world** Originally from Burgundy, probably thanks to a crossing between Pinot Nero and Gouais Blanc cultivars, today this is the world's commonest vine and most popular wine

# Chardonnay, Il vino del mondo

## **Duttile e ubiquitario, lo**

**Chardonnay** non solo è il più famoso tra i vini bianchi del mondo, ma è anche la varietà più bevuta del pianeta. La sua origine è come tutti i vitigni molto dibattuta, e se un tempo veniva attribuita ad una mutazione del Pinot Nero, oggi è più accreditata la teoria dell'intreccio tra il Pinot e il Gouais Blanc, antico vitigno borgognone da cui ha preso parte dei suoi caratteri.

È quindi la Borgogna la patria dello Chardonnay, che proprio in quel territorio riesce a dare il meglio di sé arrivando a produrre i più grandi bianchi del mondo: Chassagne e Puligny Montrachet, Meursault, Corton Charlemagne, Chablis e molti altri. Essendo presente in tutti i continenti, è il più internazionale dei vitigni e la sua presenza supera di gran lunga quella del Cabernet Sauvignon, anch'esso molto popolare.



Viaggio nel gusto insieme al sommelier Fabio Gallo - [www.aispiemonte.it](http://www.aispiemonte.it)  
Sommelier Fabio Gallo on fine wine - [www.aispiemonte.it](http://www.aispiemonte.it)

## **Accommodating and ubiquitous, Chardonnay**

is not only the most famous white wine in the world, it is also the most popular on the planet.

Like so many vines, its origin is much debated. Once attributed to a mutation of Pinot Noir, current theory holds it to be the result of a crossing between the Pinot and Gouais Blanc cultivars, the latter an ancient native Burgundian vine which is held to have bestowed many of its own characteristics on its presumed progeny. Burgundy, therefore, was the cradle of Chardonnay; a land which famously produces some of the greatest whites in the world - Chassagne and Puligny Montrachet, Meursault,



Lo Chardonnay sopporta bene tutti i climi, dal più fresco al più caldo anche se riesce a dare i risultati migliori alle latitudini più estreme, soffrendo solo la siccità e le zone piovose.

In cantina brilla per la sua incredibile elasticità e può sopportare ogni stile di vinificazione e maturazione, raggiungendo ottimi risultati sia con le macerazioni a freddo che con quelle classiche, soste in cemento, in legno o in botte. Senza dimenticare che è l'uva più utilizzata per la spumantizzazione, riuscendo a donare quei caratteri distintivi che l'hanno resa celebre: i profumi di mela golden e nocciola, la struttura e la leggiadra piacevolezza. Nel mondo è quindi il vitigno più presente e in alcune zone addirittura dominante. Lo è in Borgogna con il 61% della superficie vitata e nella Champagne (28%). Nel nuovo mondo, è il vitigno bianco di riferimento in California, ma detta legge anche in Cile, Sud Africa e in Australia.

Poco esteso in Spagna e nell'Europa centrale, il vitigno Chardonnay in Italia lo troviamo praticamente in tutte le regioni, con risultati eccellenti in Trentino (Trentodoc), Friuli, Piemonte, Lombardia (Franciacorta), Toscana, Puglia e Sicilia. ◀



**Qualità olfattive**

I sentori classici dello Chardonnay sono di mela e pera, con note complesse di nocciola e burro rancido, bocca strutturata e sapida, talvolta molto fresca di acidi

**Bouquet**

*The classic bouquet associated with Chardonnay starts with apples and pears, plus complex notes of hazelnuts and rancid butter. A structured, flavourful wine, it can often be extremely crisp*

Negli spumanti Blanc de Blancs ottenuti da terreni gessosi e calcarei, lo Chardonnay può dare il meglio, mettendo in evidenza grande mineralità e complessità  
*In Blanc de Blancs spumante wines Chardonnay from chalky and limestone terroirs performs best, exalting its complexity and mineral content*

Corton Charlemagne, Chablis and so many more. Now cultivated on all five continents, Chardonnay is the most international of all vines, outstripping the popular Cabernet Sauvignon with ease. It is a strain which does well in all climates, from the hottest to the coolest, although is at its best in the higher latitudes, and only struggles when faced with drought or excessive rainfall.

It is outstandingly flexible when it comes to styles of vinification and maturation, achieving excellent results both with cold and classic macerations, and equally happy when matured in concrete, on the wood or in traditional barrels. It is also the most commonly-used grape for making sparkling wines, faithfully reproducing those distinctive characteristics that have made it so famous: the scent of golden apples and hazelnuts, its characteristic structure and that general pleasantness that are part of its legend. On a worldwide scale it continues to be the most ubiquitous of vines and even dominates production in some areas. This is the case in Burgundy, for example, where Chardonnay accounts for 61% of all vineyards and in Champagne, where it stands at 28%. In the New World, it is the go-to white grape in California, but also reigns supreme in Chile, South Africa and Australia. Less popular in Spain and central Europe, Chardonnay grapes are found in practically all regions of Italy, with excellent results in Trentino (Trentodoc), Friuli, Piedmont, Lombardy (Franciacorta), Tuscany, Puglia and Sicily. ◀



Oggi il vitigno Chardonnay è presente in quasi tutte le regioni italiane  
*Chardonnay grapes flourish in practically all regions of Italy*