

[HOME](#) [CHI SIAMO](#) [PARTNER](#) [NEWSLETTER](#)



MILANOPLATINUM.COM

MILANO CAPRI LUGANO
Luxury Web Magazine

FOOD & WINE

CHABLIS: AROMI DI CHARDONNAY



REDAZIONE • 22 APRILE 2016

♥ 0 👁 11 ➦ 0



Chablis: aromi di chardonnay

Chablis: aromi di chardonnay –

*In collaborazione con la prestigiosa **Associazione Italiana Sommelier di Milano**, **AIS Milano**: un nuovo articolo di approfondimento enologico. Questa settimana parliamo della zona di **Chablis**.*

Chablis: aromi di chardonnay – La zona di Chablis costituisce la parte più settentrionale della Borgogna; siamo nelle immediate vicinanze della cittadina di Auxerre a nord ovest di Digione. Nonostante l'area vitata sia di solo 5000 ettari, Chablis è universalmente conosciuta come **una delle zone più importanti della Francia** per la sua produzione di vini bianchi, fermi e secchi, a base chardonnay.

L'origine dello Chablis vinicolo è da collocare intorno all'anno 1100 quando alcuni monaci Cistercensi fondarono l'abbazia di Citeaux a pochi chilometri a sud dell'attuale Digione. I monaci coltivavano la vite e perfezionavano i metodi di allevamento. La tradizione del rispetto, religioso, della terra si è tramandata fino ai nostri giorni.

Il clima, fresco e temperato, contribuisce alla produzione di vini con una buona componente acida e il terreno di origine kimmerigiana, risalente a 150 milioni di anni fa e vera ricchezza del territorio, riesce ad esaltare le caratteristiche organolettiche dello chardonnay.

Nel 1930 la regione è stata ripartita in **quattro AOC** (Appellation d'Origine Contrôlée, corrispondenti alle nostre DOC Denominazione di Origine Controllata) sulla base delle differenze (pendenza e ubicazione) dei vigneti: **Petit Chablis, Chablis, Chablis Premier Cru, Chablis Grand Cru**.

Nonostante il vitigno e il suolo siano i medesimi per tutte le denominazioni, i vini presentano caratteristiche diverse che, semplificando, possono essere così riassunte: i vini della AOC Petit Chablis evidenziano una struttura semplice e immediata e sono destinati alla pronta beva. Quelli della AOC Chablis, che sono prodotti su circa il 66% di tutta l'estensione del vigneto dalla regione, sono sicuramente i più conosciuti e riconoscibili per i loro aromi agrumati e di fiori bianchi. Di precisa identità e longevi sono invece gli Chablis Première Cru; la qualità dei terreni da cui provengono si rispecchia nel bicchiere.

Sebbene la produzione degli **Chablis Grand Cru** rappresenti solo il 2% del totale e la porzione di vigneto da cui provengono le uve sia solo di un centinaio di ettari, sono questi **vini di massima qualità** che fanno da traino alle altre denominazioni contribuendo significativamente a mantenere alta la reputazione di Chablis.

A protezione di questo ricco patrimonio è nata la **Fédération de Défense de l'Appellation Chablis** (FDAC), un'associazione dei produttori che ha, tra i suoi compiti, la tutela dell'immagine e il costante incremento della qualità delle produzioni.

La notorietà e l'appetibilità dei vini di Chablis ha portato, negli anni Ottanta, a importanti fenomeni di contraffazione negli Stati Uniti d'America dove venivano prodotti e commercializzati vini con il nome "chablis" ma che in realtà nulla avevano a che fare né con la regione né con lo chardonnay. Si è perfino arrivati a vendere uno "chablis" rosso!

Per arginare questo fenomeno, nel 2003 è stato stipulato un accordo che prevede che nessun nuovo produttore americano possa produrre vino e chiamarlo con il nome chablis. Rimangono però purtroppo un centinaio di vecchi produttori che ancora hanno questo diritto.

Circa il 70% dell'intera produzione è esportato; i principali mercati sono l'Inghilterra che assorbe oltre il 25% a cui seguono, intorno al 10% la Germania e il Giappone e poi gli Stati Uniti d'America con circa il 7%.

di Paolo Valente

GALLERY *CHABLIS AROMI DI CHARDONNAY*