

Uno Chardonnay convincente

di Aldo Quinzani

BIANCO DELLA FARA

VINO DA TAVOLA
BARRICATO



Col termine "Fara" s'identificavano i corpi in arme posti a scorta del popolo longobardo durante le sue migrazioni. Ed - in seguito - i territori assegnati loro qual compenso per il prezioso ausilio. Sovente cinti da mura e fortificazioni varie, costituirono il fulcro di nuovi insediamenti e quindi l'inizio di novelle civiltà. Mi è grato pensare che Manuela Testa, patron dell'Azienda Agricola Tenuta degli Angeli, abbia chiamato "Fara" il suo ultimo vino, interpretando questo lemma atavico qual difesa dell'attuale qualità enoica. E' uno Chardonnay 100% voluto non per uzzolo di mode, ma perché questo vitigno regna sovrano sugli ameni ronchi di Santo Stefano degli Angeli: la frazione di Carobbio ove il sole abbonda quanto l'intrapresa umana. Questione di "terroir", direbbero i francesi. Ovvero natura (terreno, clima, microclima) ed uomo (esperienza, tradizione, tecnologia) in sinergica simbiosi. Questione di passione, aggiungo io. Ovvero di costante impegno e volontà del meglio... Che ognuno dica pur la sua, il risultato non cambia e s'esprime forte e chiaro. Seppoi la produzione è limitata, un doveroso grazie vada agli astemi! Le uve portate a leggera sovrammaturazione, incrementando il tenore zuccherino, conferiscono al vino una gradazione alcolica più che soddisfacente, nonché un bagaglio aromatico elegantemente espresso. Elevato per otto mesi in piccole botti di rovere pregiato - ove termina la fermentazione alcolica e compie la malolattica - il Bianco della Fara indossa tonalità giallo paglierino di media intensità e buona lucentezza. Profuma di vaniglia e banana su sfumato ricordo di liquirizia e "stampo" boisè. Secco, morbido, suadente per struttura ed equilibrio, ben s'accosta a pesci di lago e/o mare cotti al vapore oppur grigliati. Risotti e paste asciutte con salse bianche, insalata d'ovuli, filetti dorati di pesce persico e capesante gratinate... Non disdegna comunque l'esser degustato "solo" come ouverture di ghiotte melodie al desco.

Bianco della Fara - Vino da Tavola vendemmia 2001, gradaz. alcol. 12,5% vol.
Prodotto da "Azienda Agricola Tenuta degli Angeli" in Carobbio degli Angeli,
frazione S. Stefano