Disprezzare lo Chardonnay? Una follia da “Fashion Victim” del vino

scritto da Stefano Montibeller | 17 Giugno 2025



Per anni snobbato da mode passeggere, lo Chardonnay torna protagonista. L’articolo analizza la fine della “tirannia dell’acidità” e il ritorno del piacere per i bianchi ricchi, strutturati ed evolutivi. Dai miti della Borgogna ai grandi italiani, un invito a superare i pregiudizi e riscoprire la complessità senza colpe.

“**Criticare lo Chardonnay in blocco è una blasfemia**“. Eppure, per un periodo il movimento “**ABC**” (Anything But Chardonnay) è diventato un **mantra sussurrato**, e a volte gridato, nei circoli enoici. Una sorta di dogma imposto da un cambio di rotta generale nel bere: vini freschi, acidi, giovani, quasi acerbi. L’idea di essere fuggiti dai “**vini IKEA**” – legnosi e costruiti

– non è poi così male in sé. Dopotutto, chi non ha storto il naso di fronte a certe omologazioni?

Ma **attenzione a non buttare via tutto**. Perché se da un lato abbiamo applaudito alla riscoperta della bevibilità e dell'eleganza sottile, dall'altro abbiamo rischiato di **demonizzare intere categorie di vini** che, se fatti con criterio, hanno scritto e continuano a scrivere la storia. Pensiamo a certi Chardonnay leggendari, capaci di evolvere per decenni, mostrando una **complessità che va ben oltre la semplice freschezza**. E chi, potendoselo permettere, si sognerebbe di dire che un grande Montrachet, un iconico Chardonnay californiano di razza come quelli di Kistler o Aubert, o un Corton-Charlemagne non siano buoni?

Questi pensieri nascono dalla lettura di un interessante articolo di VinePair, che indaga sulla **possibile rinascita dei bianchi più strutturati**. L'articolo evidenzia un segreto inconfessabile che molti di noi, consumatori, professionisti, semplici appassionati, custodiscono gelosamente: un amore, forse un po' démodé, per i vini bianchi "grandi e ricchi".

Abbiamo vissuto, o forse stiamo iniziando a superare, l'epoca del "**leggero e fresco"** a tutti i costi. Come descrive VinePair, troppo spesso "gli incontri sociali e professionali sono accompagnati da lodi imperiose verso l'acidità tagliente come l'unica qualità indispensabile del vino bianco". Chi osava confessare una predilezione per un bianco più burroso, avvolgente, magari con un passaggio in legno ben integrato, rischiava l'etichetta di "superato". Una vera e propria "**tirannia dell'acidità**" che ha costretto molti a un piacere colpevole.

È innegabile che in passato si sia talvolta esagerato con l'opulenza, specialmente per certi **Chardonnay del Nuovo Mondo** che sono diventati la caricatura di sé stessi, i famigerati "Chateau 2×4" (un riferimento ironico all'uso eccessivo di legno nuovo, come se si bevesse una trave). Ma, come

saggiamente argomenta David Ramey, celebre produttore californiano intervistato da VinePair, “**la risposta ai vini troppo legnosi è meno legno, non niente legno…** come la risposta al cibo troppo salato non è l’assenza di sale”. Un **concetto di equilibrio che sembrava smarrito**.

In Italia, fortunatamente, il movimento “ABC” non ha attecchito con la stessa virulenza. Certo, anche da noi c’è stata una fase di **riscoperta della freschezza e della mineralità**. Pensiamo alla rinascita di certi Verdicchio, ai Fiano e Greco di grande bevibilità, o agli Chardonnay dell’Alto Adige e del Friuli, spesso giocati su finezza ed eleganza verticale.

Tuttavia, nel Bel Paese lo Chardonnay non è mai stato veramente messo all’indice. Anzi, ha trovato **interpretazioni straordinarie da Nord a Sud**. Pensiamo al “Cervaro della Sala” di Antinori in Umbria, un’icona che ha sempre fatto della complessità e di un uso sapiente del legno il suo marchio di fabbrica. O al “Gaja & Rey” di Gaja in Piemonte. E come non citare i gli Chardonnay siciliani o quelli dell’Etna che, pur con la loro spiccata mineralità, sanno esprimere struttura e profondità.

Forse in Italia, grazie a una **tradizione enologica più radicata**, siamo stati più bravi a **distinguere l’eccesso dalla qualità**. O forse, semplicemente, come suggerisce l’articolo di VinePair parlando della Francia, l’ombra lunga dell’ABC non ha mai veramente offuscato i bianchi potenti del Vecchio Mondo quando ben fatti. Dopotutto, è difficile vedere qualcuno storcere il naso davanti a un grande bianco di Borgogna.

Ma **c’è speranza all’orizzonte**. VinePair riporta dati incoraggianti: secondo Azur Associates, che cita ricerche NIQ, mentre le vendite complessive di vino al dettaglio nel 2024 sono calate, la **fascia ad alto tenore alcolico è cresciuta significativamente**. Se a questo sommiamo la crescente popolarità dei vini bianchi rispetto ai rossi, si delinea uno

scenario favorevole per la **rinascita dei bianchi più ricchi**.

Forse stiamo assistendo al ritorno del "**principio del piacere**". In fondo, come afferma la Master Sommelier Sara Floyd nell'articolo di Vinepair, "La gente ama ancora lo Chardonnay per la sua ricchezza testurale, come animali, come esseri umani, gravitiamo verso il frutto più maturo sull'albero". È un istinto primordiale. E i produttori che, come grandi interpreti italiani, **non hanno mai inseguito le mode passeggere**, oggi raccolgono i frutti della loro coerenza.

Forse è davvero arrivato il momento di confessare, senza vergogna, quel piccolo, inconfessabile amore per i bianchi grandi e ricchi, e di poterci finalmente godere un calice di Chardonnay opulento ma equilibrato, **senza sentirci in colpa**. Perché, in fondo, sia nel vino che nel cibo, conta la capacità di apprezzare stili diversi, e la differenza la fa chi riesce a trovare l'**equilibrio perfetto**.

Punti chiave:

1. **Riscoperta Chardonnay:** fine del pregiudizio globalizzato contro i bianchi strutturati.
2. **Movimento ABC:** il rifiuto assoluto è stato una moda, non una critica consapevole.
3. **Piacere vs Acidità:** ritorna il gusto per la complessità e l'equilibrio.
4. **Italia coerente:** ha sempre valorizzato Chardonnay di qualità, da Nord a Sud.
5. **Trend 2025:** crescono le vendite dei bianchi alcolici e strutturati.