

DEGUSTAZIONE

Cuvée Prestige e Annamaria Clementi: Ca' del Bosco in verticale con sboccatura in sala à la volée



By [Paolo Valente](#)

Posted on 20 novembre 2018 - Questo articolo è stato letto **2.0K** volte.



Si è trattato di uno di quegli eventi rari, di quei momenti dove l'entusiasmo si fonde al sapere e alla narrazione, una di quelle volte in cui capisci il perché di questa grande passione per il vino.

I protagonisti sono stati i Franciacorta di [Ca' del Bosco](#). Ad accompagnarli nella grande sala dell'Hotel The Westin Palace sede di AIS Lombardia, Maurizio Zanella, patron dell'azienda, il suo enologo Stefano Capelli e il narratore del vino Armando Castagno.

Maurizio Zanella, un protagonista del mondo del vino che ha influenzato le scelte dell'enologia italiana, parla a ruota libera. Inizia un'essenziale carrellata storica ricordando il 1961 quando il consumo di vino era di 119 litri a persona, bambini compresi. Circa un litro a testa per persona adulta. Poi l'abbandono della terra mentre l'industria enologica prende il sopravvento e chiede quantità a basso prezzo. E quindi la selezione di portainnesti vigorosi che riescono a produrre fino a 300 o 500 quintali di uva per ettaro.

Finalmente alla fine degli anni '70 una presa di coscienza dei produttori, la voglia di imbottigliare direttamente. Sono gli anni in cui Maurizio ha un primo contatto con la Borgogna della Romanée-Conti dove scopre l'attenzione quasi maniacale verso il dettaglio: dalla selezione dei portainnesti ai sesti di impianto, dall'uso del cavallo alla gestione della cantina. Il tutto per produrre un vino che tanti viticoltori nostrani considerano assolutamente fuori prezzo.

Ripercorre la storia aziendale: dal ricordo di Luigi Veronelli all'arrivo, nel 1979, di André Dubois enologo con alle spalle 40 vendemmie in Champagne; gli insegnamenti agronomici acquisiti in Borgogna e i tentativi, falliti, di coltivazione dell'Erbamat già a metà degli anni '70. Per arrivare ai giorni nostri con quello che è definito il "metodo Ca' del Bosco". Che, in sintesi, significa attenzione al dettaglio: dal lavaggio delle uve per eliminare i residui di rame e zolfo alla vinificazione per singole parcelle; 230 vinificazioni differenti per ottenere, dopo attenti e accurati assemblaggi, soltanto 9 etichette.



Alla nostra domanda, ingenuamente provocatoria, su quale sia il vino o l'annata che preferisce, con un sorriso, evita la risposta: «Ogni annata ha la sua storia e al di là dei livelli di qualità che ognuno può trovare nel bicchiere, per noi è sempre un'esperienza nuova, diversa, importante per crescere».

Le annate storiche delle due verticali sono state sboccate à la volée in sala durante l'evento. Una particolarità non molto frequente che ha la caratteristica di mettere in evidenza le caratteristiche del vino nella sua integrità.



CUVÉE PRESTIGE

Il vino più importante per l'azienda in termini di volumi. Nato con l'obiettivo di ricercare nella Cuvée l'essenza franciacortina: prevalenza di Chardonnay, che rappresenta l'espressione del territorio, Pinot Bianco, lente di ingrandimento del terroir e amato da chi ricerca il frutto e la sua nota elegante, e Pinot noir che fornisce tridimensionalità al vino.

Interpretazione 2015

Composto in prevalenza da vini dell'annata 2015 con il 32% di vini di Riserva del 2014 e 2013. Ha riposato sui lieviti per 2 anni e 2 mesi.

Emerge l'agrumo, puro, semplice e lineare; gentile con note di frumento, di salsedine e una leggera vena di liquirizia. In bocca prevale la sapidità senza nessuna concessione alle note cerealicole. Buona la persistenza.

Interpretazione 2009 – Sboccatura in sala à la volée

Il 65% del vino proviene dall'annata 2009 e le riserve appartengono ai millesimi 2008, 2007 e 2006. Sosta sui lieviti per 8 anni e 6 mesi.

Un vino di carattere con l'esaltazione della punta minerale. In bocca pieno e integro.

Interpretazione 2007 – Sboccatura in sala à la volée

Prodotto con il 72% di vino 2007, i restanti vini di riserva delle annate 2006, 2005 e 2004. Permanenza sui lieviti di 10 anni e 6 mesi.

Colore dorato con lampi verdolini. Agrume e spezie, incenso al naso. Nessuna nota decadente. Pieno e piacevolmente ricco in bocca. La freschezza e la sapidità accompagnano la lunga persistenza.



ANNAMARIA CLEMENTI

Prodotto di punta della cantina, dedicato alla madre di Maurizio Zanella che lo ha sempre supportato e protetto. Ricavato solo dai mosti di primissima spremitura, fermenta in piccole botti di rovere dove svolge anche la fermentazione malolattica e riposa per altri 6 mesi sui propri lieviti. Dal 2008 è “dosage zéro”.

Annamaria Clementi 2009

55% Chardonnay, 25% Pinot Bianco, 20% Pinot Nero. Affinamento sui lieviti 8 anni e 4 mesi.

Il naso, non scalfito dal tempo, è lineare, con piacevoli promesse di note fruttate. In bocca è delizioso, elegante, pieno ma sottile al tempo stesso.

Annamaria Clementi 1995 – Sboccatura in sala à la volée

55% Chardonnay, 25% Pinot bianco, 20% Pinot nero. Affinamento sui lieviti 22 anni e 6 mesi.

Ricco e maturo al naso. Note dolci di miele e frutta matura gialla. Agrume, cedro e poi ancora soffio erbaceo elegante e fresco. Enfasi salina, sasso di fiume. In bocca è integro, di grande sapidità e freschezza. Di classe, l'intensità quantitativa lascia il posto alla minuzia qualitativa. Chiude con una nota minerale e di frutto, elementi tipici del territorio.

Annamaria Clementi 1989 – Sboccatura in sala à la volée

35% Chardonnay, 35% Pinot Bianco, 30% Pinot Nero. Affinamento sui lieviti 28 anni e 8 mesi. Primo millesimo che riporta in etichetta il nome "Annamaria Clementi". Nessun cenno di decadimento o di concessione al tempo o ai lieviti. In evidenza la complessità aromatica del Pinot Nero e del Pinot Bianco. Austero nei toni. Vivo e vitale. Straordinaria bellezza e ritrosia. Muscoloso ma non corpulento, Pieno e opulento.



RELATED ITEMS: [CUVÉE PRESTIGE](#), [ANNAMARIA CLEMENTI](#), [CA' DEL BOSCO](#), [FRANCIACORTA](#), [VINODABERE](#), [FEATURED](#)

<http://www.vinodabere.it/cuvee-prestige-e-annamaria-clementi-ca-del-bosco-in-verticale-consboccatura-in-sala-a-la-volee/>