

# LA CUCINA ITALIANA

Dicembre 2000

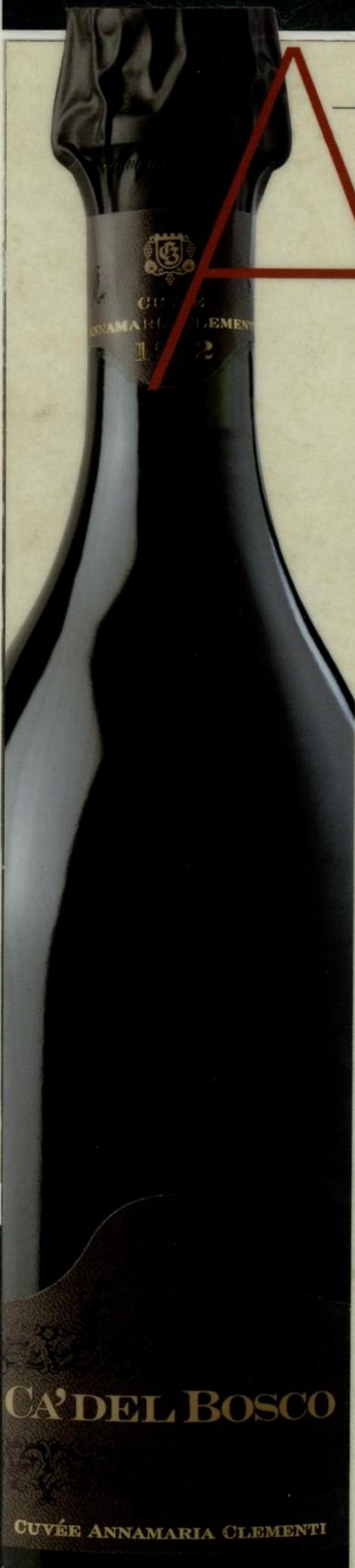
Lire 7500  
in Italia Euro 3,87

Dal 1929  
il mensile  
di gastronomia  
con la cucina  
in redazione

n. 12 • Dicembre 2000

LA CUCINA ITALIANA

SPEDIZIONE IN A.P. - 45% - ART. 2 COMMA 20/B LEGGE 662/96 - FILIALE DI MILANO - ISSN 1121 - 1594 - GERMANIA, D.M. 1700 - GRAN BRETAGNA, I.S.T. 500 - BELGIO, E.R. 260 - SVIZZERA, F.C.H. 900 - CANTON TICINO, F.C.H. 9,10



## Annamaria Clementi

È uno spumante metodo classico che si caratterizza per la sua grande armonia, l'eleganza e la struttura; prodotto in Franciacorta, compete con gli Champagne

■ Sino alla metà del secolo scorso la Franciacorta, più piccola di quella attuale in quanto costituita solo da quattro frazioni, era per definizione terra di vini rossi. Nel corso degli anni Cinquanta nacquero le prime produzioni di spumante metodo classico che furono in costante crescita negli anni Sessanta. La loro qualità dimostrava quanto il comprensorio fosse potenzialmente adatto alla produzione di bollicine. Nel 1967 lo spumante metodo classico di Franciacorta venne riconosciuto doc; l'anno successivo Annamaria Clementi Zanella, madre di Maurizio Zanella, anima e cuore dell'allora nascente azienda Ca' del Bosco, fece piantare il primo vigneto nel podere della sua casa di campagna situata nel mezzo di un bosco, sulle colline di Erbusco, acquistata nel 1965. Nel 1973 il figlio Maurizio si trasferì definitivamente ad Erbusco, dove si lasciò coinvolgere nell'attività vitivinicola al punto da abbandonare gli studi universitari di agraria. La sua passione non era estesa a qualsiasi vino, ma si concentrava sugli spumanti metodo classico. In particolare il suo sogno era quello di riuscire a realizzare un prodotto che potesse competere degnamente con gli Champagne. Nel frattempo il Francia-

corta VSQPRD, grazie anche agli apporti della Ca' del Bosco, nel 1995 è diventato il primo spumante italiano docg. Il disciplinare prevede che possa essere prodotto con uve Chardonnay e/o Pinot bianco e/o Pinot nero e che sia posto in commercio dopo un periodo minimo di 25 mesi dalla data di inizio della vendemmia delle uve più giovani utilizzate, mentre il millesimato dopo almeno 37 mesi. Nel 1996 venne commercializzato per la prima volta il Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi (annata 1988). Raramente un vino ha colto tanti consensi, e non solo in Italia. In breve tempo ha conquistato la vetta dell'enologia spumantistica nazionale e oggi da molti è considerato il miglior metodo classico italiano, senza complessi di inferiorità nei confronti degli Champagne; con questo vino il sogno di Maurizio Zanella può dirsi realizzato. Annamaria Clementi è ottenuto con uve Chardonnay (35 per cento), Pinot bianco (35 per cento) e Pinot nero (30 per cento) raccolte nella prima quindicina di settembre con attenta selezione delle uve. Dopo la pressatura soffice dei grappoli, il mosto inizia la fermentazione in vasche d'acciaio termocondizionato; è poi travasato in piccole botti di



rovere, dove termina la fermentazione alcolica. La maturazione ha luogo sempre in piccole botti e avviene per un periodo di cinque-sei mesi. L'affinamento in barrique di un vino da spumantizzare è una pratica rara sia in Italia sia in Francia. È un procedimento adottato da pochissime case allo scopo di conferire allo spumante una forte personalità. Infatti, le sostanze cedute dal legno,

CA' DEL BOSCO

CUVÉE ANNAMARIA CLEMENTI