

Per i vostri annunci:
Tel. 035/249075
Fax 035/230606
INTERNET:
http://www.edinord.net
E. MAIL:
redazione@edinord.it

n. 24

Anno XXIII
Dal 22/6 al 28/6/2002

€ 1,60

La Voce di Bergamo

SETTIMANALE DI CRONACA - SPORT - INSERZIONI GRATUITE

PERSONAGGI

*Laureata
con una tesi
sulla famiglia
negli spot tv*

EVENTI

*La Carrara
mette
in mostra
ventagli inediti*



In caso di mancato recapito si restituisca a: Edinord srl - via Madonna della Neve, 24 - 24121 Bergamo che si impegna a pagare la relativa tassa - Contiene I.P.



Il maestro Carminati presenta la stagione del Donizetti

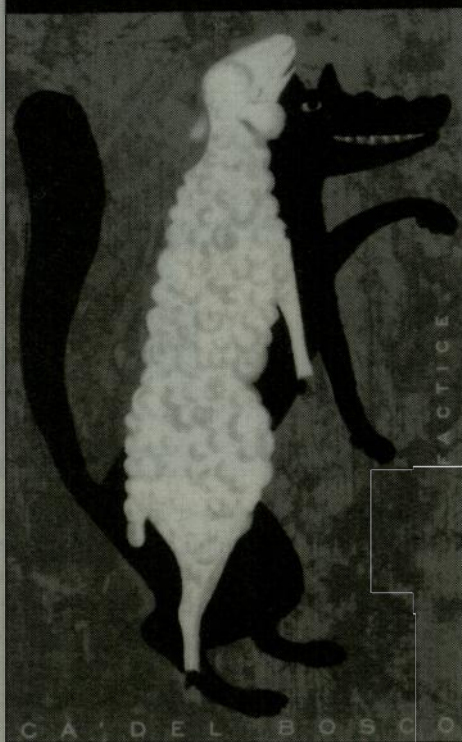
Montalbano si dà alla lirica a Bergamo



Accidenti, come ha fatto presto a trasformarsi in lupo quella pecora di vino che era il Carmenero. Riprendendo una delle favole più famose di Esopo, Maurizio Zanella aveva battezzato così l'ultimo nato di Ca' del Bosco, un rosso ottenuto da uve carmenère in purezza, le stesse fino allora utilizzate nell'uvaggio del Terre di Franciacorta Rosso o nel Rosso del Sebino che porta la sua firma. Un vitigno originario del Bordeaux al pari dei suoi simili cabernet, ma lì caduto in disuso ed invece piantato per confusione con il franc in buona quantità in tutto il nord-est dell'Italia del nord compresa la Franciacorta. Un vitigno (e quindi un vino) che secondo Ca' del Bosco non stava più nella pelle meritando di prendere sembianze molto più ambiziose. La presentazione del progetto è avvenuta poco prima dell'uscita sul mercato della prima versione del Carmenero - annata '98 - presso l'università di Piacenza. Il professor Fregoni, una delle massime autorità italiane in materia di ampelografia, aveva tracciato caratteristiche, peculiarità, evoluzione, di un vitigno al quale il protagonismo del cabernet (ed ancor di più, l'incompetenza dei fornitori di materiale viticolo) ha sottratto spazio e fama. Maurizio Zanella aveva invece spiegato quali fossero le motivazio-

Carmenero di Ca' del Bosco l'operazione è riuscita

CARMENERO



ni che avevano spinto Ca' del Bosco a puntare su un vitigno fino ad allora poco considerato e valorizzato (ritenendolo, in particolare, forse la massima espressione dei rossi in Franciacorta). Bisogna dire la verità, il dubbio che l'operazione potesse essere puramente com-

merciale e forse fine a sé stessa s'era insinuato in chi ha partecipato all'evento. Del resto non ci sarebbe stato nulla di male: anche Ca' del Bosco, con il Merlot '90 ed il Franciacorta "blanc de noir" '80 aveva in precedenza realizzato vini unici, non più ripetuti. Non è stato così, e per fortuna, per il Carmenero. Il '99 assaggiato in anteprima durante la sessione di degustazione di tutti i vini di Franciacorta svoltasi presso il Consorzio qualche giorno fa, si è rivelato secondo noi il rosso migliore tra

tutti quelli degustati (ben un centinaio). I dati analitici testimoniano di un vino che rispetto al '98 ha più alcol, meno acidità, pH più elevato. Il risultato alla degustazione ha visto emergere caratteristiche di complessità sia all'olfatto che

al palato davvero straordinarie. Su un colore rosso porpora cupo, il naso è fitto, profondo, con un giusto tocco erbaceo-speziato (anche balsamico) su una sensazione più ampia di confettura; in bocca è ricco, pieno, morbido, lunghissimo (le sensazioni di equilibrio tra fruttato, erbaceo, balsamico, sono perfettamente in armonia con il naso). Costa parecchio, sui 60 euro in enoteca dove dovrebbe arrivare a giorni, e ciò secondo la nostra filosofia non può che destinarlo a un rapporto qualità/prezzo non favorevole. Ma caspita se è buono.

Carmenero '99
Azienda Agricola
Ca' del Bosco
via Case Sparse 20
Erbusco (BS)
tel. 030 7766111
e-mail
cadelbosco@cadelbosco.com

giudizio

prezzo in enoteca
60 euro

RAPPORTO QUALITÀ/PREZZO

caro
 giusto
 conveniente

IL NOSTRO GIUDIZIO

sufficiente buono ottimo eccellente