

Tutti pronti  
a partire con i  
Prezzi Leggeri.

# Libero

QUOTIDIANO

MERCOLEDÌ 11 GIUGNO 2003  
Anno XXXVIII Numero 141 - Euro 1,00  
Euro 5,90 Libero con libro

DIREZIONE, REDAZIONE: Via Merano, 18 - 20127 Milano - Tel. 02.281841 - Fax 02.28184264 - e-mail: redazione@libero-news.it - Sede RC  
Concessionaria esclusiva per la pubblicità: Explù S.r.l. - Mediaware House - Via E. Ponti n. 53 - 20143 Milano, Tel. 02.8907  
Sped. Abb. Post. - 45% - Art. 2 Comma 20/B - Legge 662/96 - Filiale di Milano - Prezzo vendita

OPINIONI NUOVE

DIRETTO DA VITTORIO FELTRI

COSE BUONE

## Una Cuvée da Oscar



di TOMMASO FARINA

Come ormai succede da alcuni anni, pochi giorni orsono sono stati assegnati gli Oscar del vino. La famosa rassegna della delegazione romana dell'AIS ha premiato il meglio della produzione italiana: se l'oscar del miglior vino bianco è andato a un campione d'eleganza come il **Ronco delle Mele** dei fratelli Venica di Dolegna del Collio; se il trono dei vini rossi se l'è aggiudicato un Barolo come lo storico e costosissimo **Monfortino riserva 1995** di Giacomo Conterno; se il **Cerasuolo** di Valentini ha fatto man bassa tra i rosati; se il vino dolce dell'anno è l'inimitabile, gigantesco **Traminer Passito Terminum 2001** dei Produttori di Termeno, l'Oscar del migliore spumante se l'è accaparrato un lombardo. E sì che la concorrenza era agguerrita: gli altri pretendenti erano il **Gran Cuvée Brut '98** del conterraneo Bellavista, e il mitico **Asti De Miranda 2000** di Contratto.

Alla fine, l'ha spuntata un monumento della spumantistica lombarda e nazionale (e non solo) come la **Cuvée Anna Maria Clementi 1996** di Maurizio Zanella e della sua Ca' del Bosco di Erbusco (Brescia, via Case Sparse 30, tel. 0307766111).

I buongustai e, nella fattispecie i lettori avidi di questa rubrica, ben conoscono l'azienda: già pochi mesi fa vi raccontammo del buonissimo **Chardonnay**, uno dei migliori bianchi al mondo; ancor prima, vi presentammo i rossi, col gagliardo **Carmenero**, il setoso **Maurizio Zanella Rosso** e un'istituzione come il **Pinero**. La Cuvée Anna Maria Clementi è da anni l'etichetta spumantiera di punta della casa: un gran mille-simato che sosta almeno cinque anni sui lieviti. Questo 1996 è stato messo in bottiglia il 22 aprile 1997, ed è stato sboccato la prima volta il 9 dicembre dell'anno scorso: potete ben immaginare quanto abbiano lavorato i lieviti, murati vivi nel vetro verde delle spesse bottiglie e anegati nel ricco succo di pinot bianco, pinot nero e chardonnay (netamente maggioritario), che ha peraltro avuto modo di fermentare ben bene in botti di rovere. Un gran lavoro, per inciso: il vino scende nel bicchiere con una spuma setosa e fine, che non smette nemmeno dopo minuti e minuti di permanenza. Il colore è il classico giallo paglierino acceso che caratterizza i grandi spumanti, con l'altrettanto tipica nuance dorata. Anche il profumo mostra l'espansività dei leader. Il **Grand Vin Des Princes 1993** di De Venoge, un blanc de blancs che è semplicemente lo Champagne più grande e impressionante che abbiamo assaggiato, mostrava al naso stupefacenti e dense folate di fragoline, lamponi e mirtilli neri: questa Cuvée si avvicina non poco a questo grande modello, sommergendo il floreale di fondo con imperiose vampate di agrumi e albicocche, non disgiunte dalla marca tipica dei lieviti.

In bocca è pieno e possente, da gustare adeguatamente raffrescato, con grandi piatti di pesce o, perché no, anche di carne. Una gran bottiglia, come grande è tutto il resto di una produzione ove eccelle anche un ottimo Satén.

cosebuone@imap.cc

