



PER IL DEBUTTO DELLA CUVÉE ANNAMARIA CLEMENTI ROSÉ 2003 DI CA' DEL BOSCO, DEDICATA ALLA MADRE, MAURIZIO ZANELLA HA VOLUTO LE TRE MIGLIORI CUOCHE D'ITALIA: LUISA VALAZZA, NADIA SANTINI E ANNIE FEOLDE. UN ROSÉ DI STRAORDINARIA STRUTTURA E FRAGRANZA CON UN ECCELLENTE EQUILIBRIO GUSTATIVO

Tre stelle Michelin per Annamaria Clementi

Barbara Amati



Dedicata ad Annamaria Clementi, la nuova Cuvée Rosé 2003 di Ca' del Bosco è stata protagonista di un pranzo eccellente all'Acanto



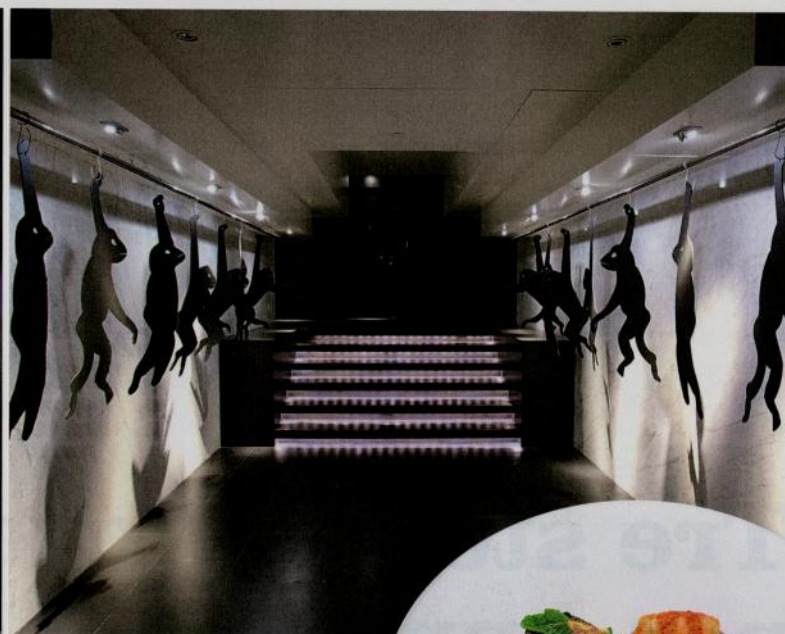
VOLTA IN UNA VAPOROSA SCIARPA ROSA, ANNAMARIA CLEMENTI sorride radiosa per l'omaggio che il figlio Maurizio Zanella ha voluto farle: tre chef stellate hanno accompagnato il debutto del nuovo vino di Ca' del Bosco a lei dedicato, la Cuvée Annamaria Clementi Rosé. Così, al ristorante *Acanto* del *Principe di Savoia*, le uniche rappresentanti femminili dell'alta cucina italiana premiate dalla *Guida Michelin* hanno cucinato insieme per un'altra donna eccellente: Luisa Valazza, *Al Sorriso*, Nadia Santini, *Dal Pescatore*, e Annie Feolde, *Enoteca Pinchiorri*. Fu, infatti, Annamaria Clementi che negli anni '60 acquistò un antico casolare, Ca' del Bosco, dando l'*imput* al giovanissimo Maurizio, che per primo intuì le grandi potenzialità di queste colline, di creare un'azienda che dette l'avvio al percorso delle bollicine di qualità in Franciacorta valorizzando il pregio del *terroir* di Erbusco (Bs). E lo fece applicando la più rigorosa metodologia *champenois* grazie anche alla collaborazione di uno *chef de cave* come André Dubois (del bosco, appunto...), con quarant'anni di esperienza nella Champagne. Oggi i vini di Ca' del Bosco rappresentano la massima espressione del territorio di Franciacorta, ma, non solo, questa è un'azienda nella quale, fin dall'inizio, Maurizio Zanella ha sottolineato il legame tra vino e arte, un *fil rouge* che da sempre esprime l'eccellenza di etichette che nascono da un progetto unicamente legato alla qualità.

La Cuvée Annamaria Clementi Riserva Millesimato, che è la quintessenza del valore dei Franciacorta di questa azienda, nasce nel 1979 nella versione "bianca", prodotta con Chardonnay al 55%, Pinot bianco al 25% e Pinot nero al 20%; il vino sosta poi sui lieviti per lunghissimo tempo: 80 mesi. Oggi questa Cuvée viene declinata in una sorprendente versione in rosa,

un progetto che ha preso forma nel 2003. Perché è la vendemmia 2003 a fornire tutti i requisiti indispensabili al miglior risultato: "Ma il socio di maggioranza di Ca' del Bosco è il Padre eterno -scherza, ma non troppo, Maurizio Zanella- che ci ha dato un'annata ritenuta adeguata all'eccellenza del prodotto che si voleva ottenere: un'estate inusualmente calda per la Franciacorta e una vendemmia abbastanza anticipata. Inoltre, si è voluto attendere che i migliori *cru* di pinot nero raggiungessero la maggiore età prima di creare la Cuvée Annamaria Clementi Rosé, che nasce, appunto, da pinot nero in purezza".

Le uve dei vigneti prescelti, proprio al di là dell'imponente cancello di bronzo creato da Arnaldo Pomodoro "Inno al sole" che introduce al lungo viale d'ingresso che accompagna in azienda, Canelle 11, Poligono 3 e 4, in tutto 2,5 ettari, sono raccolte a mano e selezionate grappolo per grappolo. La vinificazione avviene con breve macera-





una cena romantica con vista, oppure per curiosare in cucina, vista la scelta di aprire una finestra su alcuni tavoli della sala. Qui la cucina è di un giovane più che promettente, transitato anche al *Fat Duck* di Heston Blumenthal e al *Waterside Inn* di Michel Roux. In Italia lo si ricorda tra in fornelli di Pino Lavarra al *Rossellinis* di *Palazzo Sasso*, al *Bulgari* milanese dal vulcanico Adelio Sironi e a *Villa San Michele*, in quel di Fiesole.

Le recenti esperienze fanno capolino ancora oggi nel menu del *Comandante*, ma sono mediate con uno stile personale, fresco e piacevole. Anche quando il passato si rivela in alcuni dei piatti che ricordano sapori e gusti già vissuti altrove, in realtà rappresentano sempre un ulteriore passo in avanti, un interessante azzardo personale o un apporto estetico totalmente nuovo. Il suo piatto chiamato "il mio orto... colori e sapori" non può non ricordare certi giochi di verdure fatti da Baiocco, da Lavarra o da altri cuochi italiani, ma acquista maggior forza nella diversa consistenza dei singoli elementi (cotto, crudo, disidratato) e nella perfetta raccolta, quasi a mazzo, di tutte le erbe, dei fiori e delle verdure nel centro del piatto. Con un filo impercettibile di balsamico tradizionale 12 anni a chiudere il cerchio. Assoluta e spiazzante è poi l'insalata di gamberi rossi in salsa *cocktail* (con un nome da antica ristorazione di hotel), impreziosita dalla presenza dell'uovo di quaglia al nero di seppia, che introduce delicatamente a una serie di preparazioni di grande originalità. Dal cannolo con foglie di latte, mozzarella di

bufala ed emulsione di pomodoro e basilico, pura geometria e pura espressione del gusto campano, al filetto di rombo con patate viola, cuore di bue e guazzetto alle acciughe, oppure al lombo di agnello (cotto a bassa temperatura) in crosta di pinoli, con zucchine in escabece e succo alla menta.

Tra una portata e l'altra c'è anche modo di degustare un burro salato irlandese e il sale gallese, probabili ricordi delle passate esperienze anglosassoni, il pane sfornato dalla cucina (streghe, ai cinque cereali, bianco) o l'olio d'oliva, con la scelta curiosa di affidarsi in questo caso alla produzione della riviera gardesana. Ma anche qui giocano i trascorsi del cuoco nel ristorante *Signori* di Sirmione, proprio sul lago di Garda. L'altra peculiarità della cucina di Aprea è l'utilizzo di un massimo di tre o quattro elementi in ogni singolo piatto. La riconoscibilità della materia prima è essenziale e funzionale alla riuscita del piatto stesso, eccezion fatta per la rappresentazione dell'orto già citato, che rompe piacevolmente questo schema. Una bella scoperta per l'ambiente di una città, Napoli, che a livello gastronomico sta diventando una piacevole meta. Fino a oggi la trasferta in costiera rappresentava la massima aspirazione per i *gourmet* campani, ma il nuovo che avanza spesso e volentieri riesce a cambiare le coordinate sulla cartina geografica del gusto.

F&B

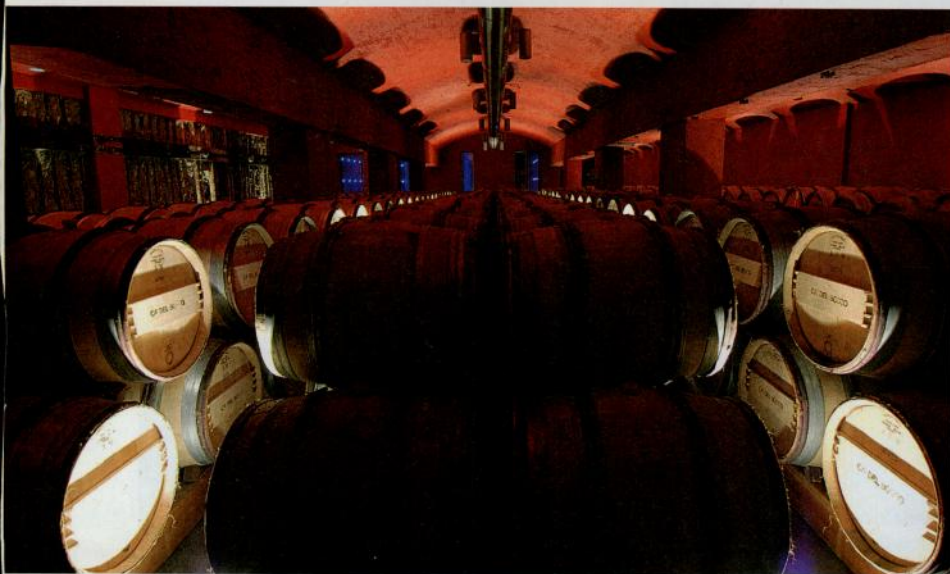
SCHEDA

Il Comandante - Romeo Hotel

via Cristoforo Colombo 45
80133 Napoli
tel. 39.081.0175001
fax +39.081.0175999
www.romeohotel.it
welcome@romeohotel.it



Mise en place innovativa per il Sushi Bar Zero, al piano terra del Romeo Hotel



Ca' del Bosco è un'azienda che esprime etichette d'eccellenza che nascono da un progetto unicamente legato alla qualità fortemente voluto da Maurizio Zanella

zione sulle bucce: soltanto poche ore per ottenere quella particolare colorazione di rosa intenso e un profilo aromatico di estrema finezza e armonia che poi si ritroverà in bottiglia. Tutte le fasi di vinificazione dei vini base sono avvenute separatamente, in piccole botti di rovere. Fermentazione alcolica, fermentazione malolattica e affinamento in botte sono durate complessivamente 7 mesi. La lunga permanenza sui lieviti, 7 anni, porta alla perfetta armonia olfattiva e a un eccellente equilibrio gustativo.

“Un grande vino che è anche il risultato degli importanti investimenti in impianti di alte prestazioni presenti nella nuova cantina tecnologicamente all'avanguardia, inaugurata nel 2005 -spiega l'enologo di Cà del Bosco Stefano Capelli- Tecnologia al servizio dell'uva, per ridurre al minimo i trattamenti sul vino e garantire la piena espressività delle uve, così da gestire al meglio le operazioni prefermentative per i bianchi e di macerazione per i rossi, fasi cruciali della vinificazione. Un vino che conserva la vitalità del frutto e riesce, nella sua complessità, a essere intenso senza essere imponente. Al *dégorgement* una minima aggiunta di *liqueur* (1,5 grammi/litro) lo classifica come Extra Brut, capace di esprimere al meglio la nervatura acida del frutto”.

Dopo l'aperitivo con la Cuvée Prestige, con la delicata patata all'uovo gratinata al parmigiano con tartufo bianco d'Alba di Luisa Valazza, è stata servita la Cuvée Annamaria Clementi Brut 2003, vino pieno e persistente

Luisa Valazza, Annie Feolde e Nadia Santini, le tre straordinarie chef che hanno festeggiato Annamaria Clementi e la sua Cuvée



capace di domare le note intense e ribelli del tartufo, e al tempo stesso abbracciare la morbidezza gustativa del tuorlo; alla dolcezza dei tortelli di zucca di Nadia Santini è stato abbinato lo Chardonnay 2007 grazie al gusto pieno e rotondo che equilibra le note zuccherine del ripieno, mentre la Cuvée Annamaria Clementi Rosé Extra Brut 2003 ha fatto il suo debutto con la quaglia farcita di funghi porcini, crema di foglie di sedano e trombette tribolate di Annie Feolde: il vino, dal bel colore rosato carico, elegante e fine, si è rivelato un compagno perfetto del piatto, non solo per la straordinaria fragranza, ma anche per l'importante struttura dotata della giusta ampiezza così da armonizzare al meglio con la sapida portata.

Si è dovuto aspettare sette anni per arrivare a questo risultato: ne sono state prodotte solo 6.500 bottiglie e il prezzo in enoteca è di 130-140 euro. Ma un grande vino non nasce mai per caso: è frutto dell'esperienza e della tradizione, unite alla perfetta conoscenza delle tecniche. Un insieme che prende vita, acquisisce valore ed eccellenza gustativa grazie alla creatività e alla passione di chi lo produce.

F&B



INDAGINI



UNA RICERCA SULLA PERCEZIONE DEL GRAND CRU, COMMISSIONATA DALLA MARCHESI DE' FRESCOBALDI, NE DEFINISCE IDENTITÀ E CONOSCENZA. SONO VINI DI ECCELLENZA PRODOTTI IN UN PARTICOLARE TERRITORIO, IN QUANTITÀ LIMITATE, STIMATI DAI COLLEZIONISTI E DAGLI INTENDITORI. E POSSONO COSTITUIRE UN INVESTIMENTO SICURO



Grand Cru prezioso come l'oro

Fabiano Guatteri

C

Il termine *cru* è stato adottato per la prima volta nel 1855, per classificare i vini del Médoc

RU È TERMINE RICORRENTE NELLA LETTURA ENOLOGICA. Vocabolo di origine francese, significa, tradotto letteralmente in italiano: grossolano, rozzo, grezzo, volgare, triviale, osceno, scortese e, riferito, alla cucina, crudo, non cotto. Nulla, insomma, che possa riferirsi al vino. Comunemente il termine *cru* allude invece, come risaputo, a una etichetta eccellente prodotta in un determinato territorio che può essere anche un piccolo vigneto, così come un'estensione più ampia, purché circoscritta. La realtà è, però, di fatto più complessa, perché nel Bordolese, dove il termine è stato adottato per la prima volta nel 1855 per classificare i vini del Médoc, i *cru* (*Premier, Second* e via elencando sino ad arrivare al *Cinquième*) si riferiscono

