

www.foodch.it la rivista dei grandi chef della cucina italiana

Grandecucina

www.reedgourmet.it

1.11



LEANDRO LUPPI

Le stagioni
in riva al lago

RISTORANTE SPOON

Il nuovo fusion

IGOR MACCHIA

Il lungo viaggio
della cucina italiana

Reed Business Information

Amo 10 - 11/2011 - € 6,50 - Poste Italiane spa - Spedizione in abbondanza postale
D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1, DCB Milano

La struttura di questa rivista è certificata
CSST CERTIFICAZIONE
SISTEMI
MULTIMEDIALE

Reedgourmet

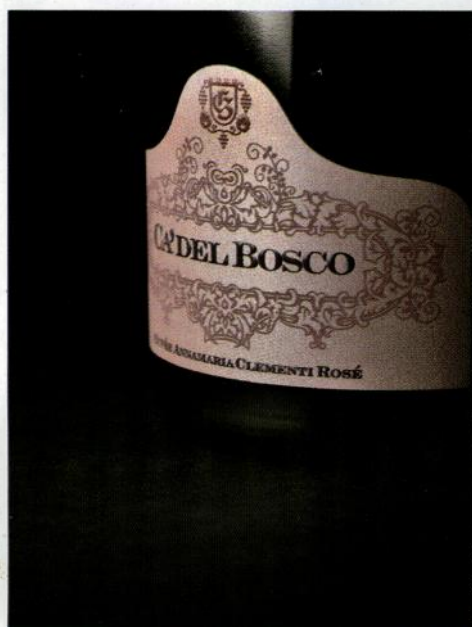


DEGUSTAZIONI

ECCELLENZA IN ROSA

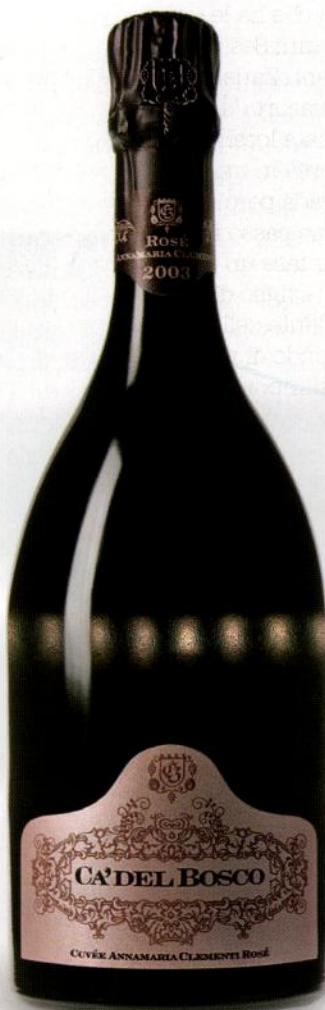
TRE STELLE MICHELIN
DECLINATE AL FEMMINILE
PER CELEBRARE IL VALORE
ASSOLUTO DEL NUOVO
ROSÈ DI CA' DEL BOSCO.
OMAGGIO ALLA FONDATRICE
ANNAMARIA CLEMENTI

A CURA DELLA REDAZIONE



Una storia suggestiva, quella di Ca' del Bosco, che ha le sue origini a metà degli anni Sessanta, quando Annamaria Clementi Zanella acquista a Erbusco in Franciacorta una piccola casa in collina, chiamata localmente "Ca' del bosco", immersa in un fitto bosco di castagni. La strada percorsa è stata moltissima: il primo passo nel '67 con l'idea di impiantare un vigneto di Maurizio Zanella, figlio di Annamaria, attuale presidente della cantina e da allora un crescendo di vertiginosa poesia. Vigna e vino si muovono in simbiosi, il concerto delle idee occupa la vastità degli spazi dell'arte: la ricerca della perfezione, del capolavoro, definisce gli obiettivi e determina il progetto della vigna, le scelte dei vitigni e i sistemi di impianto. Passione e caparbiaffiancano





CUVÉE ANNAMARIA CLEMENTI ROSÉ

2003 Pino nero 100%, la sua massima espressione in un Franciacorta Rosé nello stile di Ca' del Bosco. Nasce dall'arte di saper assemblare 4 diversi vini-base, provenienti da 3 differenti vigneti, ottenuti con macerazione delle uve per 36 ore nei tini, a 14°C. Soltanto poche ore, per una colorazione dal particolare rosa intenso e un profilo aromatico di estrema finezza. Tutte le fasi di vinificazione dei 4 vini base sono avvenute, separatamente, in piccole botti di rovere. Ulteriori 7 anni di affinamento sui lieviti in cantine interrato alla temperatura costante di 12°C per raggiungere quell'armonia olfattiva e l'eccellente equilibrio gustativo che fanno di questa Cuvée un Franciacorta supremo.

l'impegno e la ricerca. Zanella frequenta le caves della Champagne e al suo ritorno avvia il percorso italiano alle bollicine di qualità: tutto il resto è storia nota. Che trova tuttavia oggi il coronamento ultimo nel segno dell'eccellenza con il progetto della declinazione in rosa della Cuvée Annamaria Clementi, il valore assoluto del valore di Ca' del Bosco. Si è infatti voluto attendere che i migliori cru di pinot nero raggiungessero la maggiore età prima di crearla.

Raccolta delle uve a mano e selezione grappolo per grappolo, vinificazione con breve macerazione sulle bucce per ottenere quella particolare colorazione di rosa intenso e un profilo aromatico di estrema finezza ed armonia. Queste le caratteristiche che si ritrovano anche in bottiglia: del resto la lunga permanenza sui lieviti, 7 anni, porta alla perfetta

armonia olfattiva e ad un eccellente equilibrio gustativo, che fanno della Cuvée Annamaria Clementi Rosé un Franciacorta supremo. Tutte le fasi di vinificazione sono avvenute nel rispetto dell'integrità del mosto e del vino, con movimenti che avvengono tutti per caduta, utilizzando esclusivamente la forza di gravità. Per la sua presentazione, a Milano, si sono unite tre chef a tre stelle, uniche rappresentanti femminili dell'alta cucina italiana d'eccellenza premiate dalla guida Michelin, Luisa Valazza, Nadia Santini e Annie Feolde. Nomi che non hanno bisogno di presentazione e che sono un'ulteriore testimonianza della comunione di intenti che anima il lavoro in cantina, la ricerca in cucina, l'essenza del gusto, della qualità prima del prodotto. Per una volta, totalmente in rosa. www.cadelbosco.it

