

vini

Verticale Franciacorta Brut

Cuvée Anna Maria Clementi Ca' Del Bosco

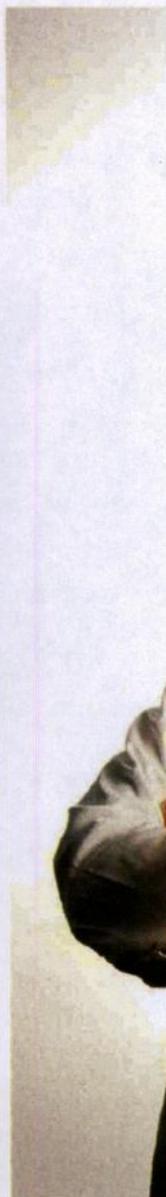
di Ian D'Agata

Maurizio Zanella, vera forza della natura e paladino della Franciacorta, nonché *patron* di Ca' del Bosco, racconta sempre che oggi l'azienda, leader nella produzione di vini Metodo Classico in Italia, deve tutto ad **Anna Maria Clementi**, sua madre. Anna Maria Clementi gli ha permesso, con non poca preveggenza e duttilità mentale, in tempi non sospetti e quando lasciare redini libere a un giovane non era ancora poi frequente, di mettere in atto tutta una serie di cambiamenti, anche costosi, in vigna e cantina, per portare l'azienda ai livelli delle migliori del mondo. Ed è proprio così: benché quando si discute di vino italiano si ricordino sempre Barolo e Brunello, l'azienda Ca' del Bosco rappresenta, più di moltissime altre, un vero e proprio fiore all'occhiello, non solo bellissima da visitare (splendida in tutto e per tutto, dai locali computerizzati, alla pulizia degli ambienti, alla collezione di arte moderna) ma anche assolutamente entusiasmante per i suoi tanti eccellenti vini, mossi e fermi. Difatti, non solo grandi bollicine, ma anche un taglio bordeaux, il Maurizio Zanella, di rara bontà ed equilibrio, il Pinero, un pinot nero ingiustamente sottovalutato da una parte della critica, e il Chardonnay Ca' del Bosco, uno dei tre migliori d'Italia. Ma dici Ca' del Bosco e il pensiero non può non andare alle **bollicine**, dove abbiamo solo l'imbarazzo della scelta in quanto a qualità: dal *Cuvée Prestige* al *Dosage Zero*, fino al fantastico *Cuvée Anna Maria Clementi Brut*, ora disponibile anche in una eccellente versione rosé. Proprio in onore alla mamma, in riconoscenza del ruolo importantissimo da lei avuto nella esplosione a livello mondiale della azienda, Maurizio decise di dedicarle il vino più famoso e importante, una magnifica Cuvée Brut



A destra, Maurizio Zanella; nella pagina a fronte, da sinistra: Luisa Valazza, Nadia Santini, Anna Maria Clementi e Annie Feolde, riunite, a novembre del 2010, per la presentazione della Cuvée Annamaria Clementi Rosé. Le tre chef sono le uniche rappresentanti femminili dell'alta cucina italiana d'eccellenza premiate con 3 stelle dalla guida Michelin

che teme pochi rivali anche tra gli Champagne più blasonati. Nato con l'annata 1979, 1984, e 1988, la prima che esce ufficialmente con il nome di Cuvée Anna Maria Clementi è il 1989. Il vino consiste in un assemblaggio di chardonnay, pinot bianco e pinot nero, che fermentano in *pièce* per 6-8 mesi e rimangono sei anni circa sui lieviti, a seconda delle caratteristiche anche dell'annata. Il mosto oggi fermenta direttamente in piccole botti di rovere, dove soggiornano sette mesi circa, ma agli inizi la fermentazione alcolica iniziava in vasche d'acciaio termo condizionate; il vino veniva poi travasato in piccole botti di rovere. "L'Anna Maria Clementi è anche cambiato



nel tempo" racconta Maurizio Zanella "e qui il gioco del legno è molto importante. Negli anni se ne è modificato l'uso, con una riduzione del legno nuovo, ma aumentando la permanenza totale nel legno stesso". Le percentuali di ogni vitigno nel *blend* finale variano molto con le diverse annate, spaziando da un minimo di 35-70% di chardonnay, con un saldo di pinot nero e pinot bianco. Lo chardonnay dona la spina dorsale al vino, ma anche freschezza, il pinot bianco dona finezza e smussa l'acida vivacità dello chardonnay, e il pinot nero apporta struttura e longevità. Ma fa notare Zanella: "...noi non siamo del tutto d'accordo con questo assioma, perché

la nostra esperienza ci ha dimostrato che non è necessariamente vero che il pinot nero garantisca longevità ad un vino affinato sui lieviti". Benché in Franciacorta sia permesso anche un taglio del 15% con vino dell'annata precedente, l'azienda Ca' del Bosco non usa mai questa soluzione, e l'Anna Maria Clementi Brut è sempre il vino risultante per il 100% dell'annata dichiarata. E come tutti i grandi vini, non viene prodotto in tutte le annate, ma solo quando le condizioni climatiche permettono uve tali da potere garantire un prodotto finale di qualità eccezionale. Ad oggi, questo Metodo Classico non è stato prodotto in ben sette annate.

FOTO MAURO ROMANZI



vini

**Franciacorta Brut
Cuvée Anna Maria Clementi**

2002

(55% chardonnay, 25% pinot bianco, 20% pinot nero)

Nato dall'assemblaggio di uve provenienti da sedici vigne diverse, il 2002 si presenta giallo paglierino dorato con *perlage* fine e di media persistenza. Al naso ha profumi di fiori bianchi, di pesca bianca, albicocca, melissa, e di *crème brûlée*. Molto simile in bocca con una bella cremosità di frutto e una acidità molto sostenuta, più di altre annate, conferendogli un senso di leggerezza e finezza davvero encomiabili. L'annata 2002, molto scarsa in quasi tutte le zone d'Italia causa la grande piovosità, ha dato dei Franciacorta migliori di tanti vini fermi. Il vino si caratterizza anche per acidità totale e pH: chardonnay 8.8/3.06, pinot bianco 8.5/3.02, pinot nero 8.2/3.08.

2001

(55% chardonnay, 25% pinot bianco, 20% pinot nero)

Giallo paglierino pallido con riflessi dorati. Naso molto floreale, con delicate note di agrumi. Anche citrino in bocca in entrata, poi morbido e avvolgente sul fresco finale lungo e pulito. Annata ideale, tra le più calde ed equilibrate, caratterizzata da una maturazione delle uve non troppo repentina, con uve sane e dalla buccia spessa. A vero dire, l'annata iniziò male, forse la più piovosa a memoria d'uomo (soprattutto dall'ottobre 2000 fino a maggio 2001), ma dopo la fioritura il resto del ciclo vegetativo si è svolta nella normalità, con anche punte di caldo e siccità notevoli. La vendemmia ha avuto luogo tra la fine di agosto e il primo settembre (acidità totale/pH: chardonnay 7.6/3.11, pinot bianco 7/3.07, pinot nero 7.4/3.12).

1998

(60% chardonnay, 20% pinot nero, 20% pinot bianco)

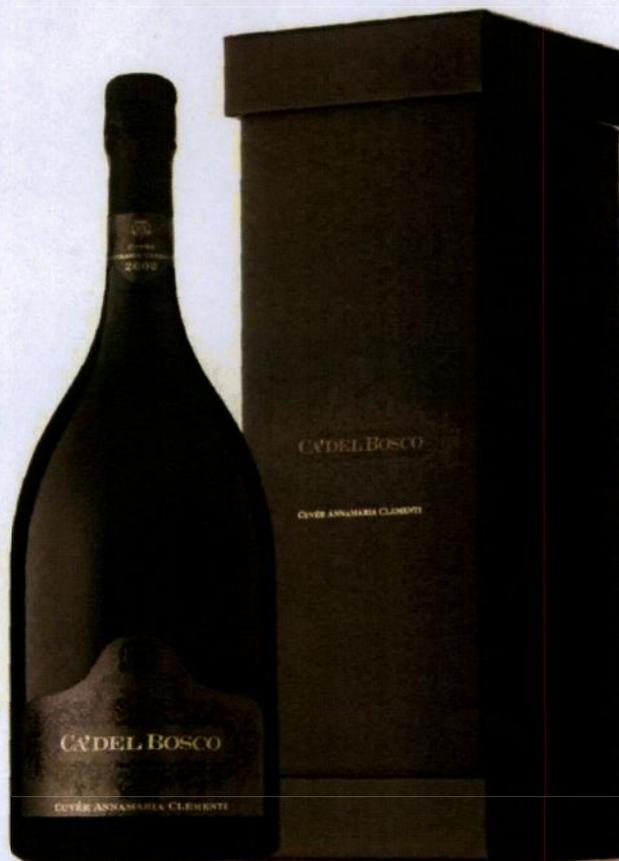
Giallo dorato intenso. Aromi di liquirizia e di spezie dolci, con un *boisé* perfettamente integrato. Entra morbido e dolce, con sapori di frutta gialla matura, zenzero e miele di acacia. Il vino è ottimo, armonioso e lungo (acidità totale/pH: chardonnay 7/3-08, pinot bianco 7.2/3.05, pinot nero 6.5/3.10). Davvero grasso e di nobile razza, e di finezza non comune. Annata calda, ma dalla maturazione più

tardiva con una vendemmia che ha avuto luogo dal 3 al 6 settembre. Questo vino ha passato un anno in meno sui lieviti rispetto al 2001. L'annata è stata caratterizzata da una forte riduzione delle rese, date le scarse condizioni meteorologiche durante il periodo della fioritura e dell'allegagione, e varietà più precoci (pinot nero e pinot bianco) completarono l'allegagione sfuggendo in parte al maltempo, ma poi le giornate di pioggia e afa di giugno portarono a una forte pressione fungina parassitaria. E se tutto ciò non bastasse, anche due grandinate, con quella del 3 giugno in particolare che colpì Erbusco in maniera devastante, con riduzione anche del 60% della produzione in loco. Infine dalla seconda metà di agosto subentrò un periodo di siccità in cui le uve subirono anche uno stress idrico.

1995

(60% chardonnay, 20% pinot nero, 20% pinot bianco)

Giallo dorato scuro con *perlage* fine e persistente e bella schiuma. Naso che ricorda quello del 1998, ma forse più intenso e leggermente meno elegante. Molto pieno in bocca, con sapori di mela cotogna, pera, pesca, poi lieviti e nocciola, ma finisce un po' grosso e meno raffinato del solito, con note di vaniglia e tostato. Sempre un grande



Franciacorta ma da questo vino ci si aspetta ancora di più in parte è il risultato di un'annata molto calda (acidità totale/pH chardonnay 6.9/3.09, pinot bianco 7,2/3.12, pinot nero 7.6/3.20).

1993

(60% chardonnay, 20% pinot nero, 20% pinot bianco)

Giallo oro brillante con perlage molto fine e persistente. Naso complesso di grande bellezza, con aromi di pesca, mango, anice, pera anche vinoso, per poi virare su note di frutta secca (noce, nocciola, mandorla). Bello fresco lungo e sapido, leggermente mielato, si sente moltissimo la finezza apportata dallo chardonnay (l'annata è difatti stata eccezionale per questa varietà). Finisce lunghissimo e minerale con una idea di mentolato. È un Franciacorta davvero straordinario in quanto coniuga in maniera davvero unica raffinatezza, potenza e complessità. Fantastico davvero (acidità totale/pH chardonnay 7.45/3.21, pinot bianco 8.2/3.18, pinot nero 7.5/3.24).

1990

(35% chardonnay, 35% pinot bianco, 30% pinot nero)

Giallo dorato abbastanza pallido quasi con riflessi verdolini, considerando l'età. *Perlage* fine. Vino maturo già al naso con frutta gialla e tropicale matura, quasi in confettura, e anche candita e floreale.

Si avverte una maggiore morbidezza e rotondità in bocca, come anche una struttura più massiccia e per questo il vino risulta leggermente meno fine dello standard abituale per questa *cuvée*, ma resta un vino impressionante per bontà e completezza. Finisce con rimandi alla liquirizia e alla mandorla, molto bello davvero. Avercene di Franciacorta così! (acidità totale/pH chardonnay 8.2/3.13, pinot bianco 8.4/3.10, pinot nero 7.9/3.15).

1988

(35% chardonnay, 35% pinot bianco, 30% pinot nero)

Giallo paglierino intenso, *perlage* minuto e persistente, spuma soffice e duratura. Profumato, dolce al naso con belle note di *boisé* e tostato. Ricco, grasso, molto piacevole nelle note di albicocca e cedro, ha un bellissimo primo impatto, poi leggermente corto e più semplice di altre annate, ma è veramente delizioso e in fase di beva ottimale. Davvero molto bello. Complesso e fresco. Vendemmiato dal sei al nove novembre, con solita selezione manuale dei grappoli (acidità totale/pH chardonnay 7.5/3.10, pinot bianco 8/3.07, pinot nero 7/3.12).

1984

(57% chardonnay, 28% pinot bianco, 15% pinot nero)

Giallo dorato. Naso leggermente chiuso, con note di caramello e frutta matura, poi molta liquirizia, anice e ancora caramello con sapori al palato simili agli aromi. Erbe mediche, vaniglia, bello lungo e piacevole, pieno con nota ossidativa sul finale a donare ulteriore complessità (acidità totale/pH chardonnay 7.9/3.17, pinot bianco 8/3.14, pinot nero 7.4/3.18).

1979

(70% chardonnay, 20% pinot bianco, 10% pinot nero)

Giallo paglierino dorato brillante. Naso aperto di buona complessità, con aromi di mela renetta molto matura, poi muschio, vaniglia e minerale. Sul finale esce prepotente il miele, dapprima di corbezzolo, poi più delicato e dolce, di acacia. Molto lungo piacevole, delicato il finale, con note di mandorla e frutta tropicale candita secca. Vendemmia il tre settembre. Ottimo e ancora giovanissimo (acidità totale/pH chardonnay 7.45/3.15, pinot bianco 8/3.12, pinot nero 7.2/3.18).



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

(CA' 444/CA' DEL BOSCO)