

IL VINO. Le bollicine di Ca' del Bosco: la Franciacorta ai massimi livelli

Quando il rosé è spettacolare Pinot nero sette anni sui lieviti

È dedicato da Maurizio Zanella
alla madre che comprò quella casa

Un Franciacorta supremo. Spettacolare. La critica è concorde. Quando si parla di Annamaria Clementi l'aggettivo è legittimo. E questo rosé, che da un paio d'anni s'è affacciato con la sua etichetta rosa accanto al fratello brut bianco più conosciuto, li merita tutti. Per la storia che possiedono queste bollicine e per il ruolo che rivestono.

È il vino di punta di Ca' del Bosco, che Maurizio Zanella ha voluto dedicare alla madre. Non a caso. Fu lei, nel 1964, ad acquistare una piccola casa e due ettari di terreno in Franciacorta. Ecco il significato del nome scelto per l'azienda. In quel 1964, quando da appena tre anni Franco Ziliani e Guido Berlucchi avevano iniziato a produrre bollicine in Franciacorta, Annamaria Clementi si trasferisce a Erbusco. Qualche anno dopo impianta il primo vigneto. Sarà decisivo per la nascita di quell'azienda che oggi è un riferimento di alta qualità. La storia di Ca' del Bosco ha una svolta nel 1979, quando il ventiduenne Maurizio Zanella, dopo un viaggio nella Champagne, coinvolge lo "chef de cave" André Dubois e inizia la sua produzione di bollicine.

L'azienda oggi fa parte del Gruppo **Santa Margherita**, di cui è presidente **Gaetano Marzotto**. Assieme al fratello Stefano, che vive a Vicenza, agli altri fratelli Nicolò e Luca, alle cugine Margherita, Cristina e Rory (figlie di Giannino) e a **Germanico Businaro** i Marzotto guidano la Zignago Holding, che gestisce le partecipazioni delle aziende di famiglia attive nei settori del vetro, vino, tessile, produzione di energia elettrica e immobiliare.

Ma torniamo all'Annamaria Clementi. Come spiega Cristina Maggetti, la cuvée rosé 2004 è ottenuta con sole uve di Pinot Nero: «È la massima espressione

di queste uve secondo la filosofia di Ca' del Bosco». Questo rosé nasce dall'arte di saper assemblare quattro diversi vini-base provenienti da tre vigne: «Sono ottenuti con macerazione delle uve condotta per 40 ore all'interno dei tini alla temperatura di 14 gradi. Soltanto poche ore per ottenere quella particolare colorazione rosa intenso e quel profilo aromatico di estrema finezza ed armonia che caratterizzeranno l'Annamaria Clementi Rosé».

La cura con cui è seguita la produzione di queste bollicine è certificata dagli altri passaggi, caratterizzati due volte dal numero sette: fermentazione alcolica, fermentazione

malolattica e affinamento in botte durano complessivamente sette mesi. Ma il vino è affinato per altri sette anni (diconsi sette) sui lieviti in cantine a una temperatura costante di 12 gradi.

Ricapitolando: la vendemmia è quella del 2004, vale a dire otto anni fa; il "tiraggio" è del marzo 2005. E finalmente adesso le bollicine hanno completato il ciclo di affinamento. Raggiunge così un'armonia olfattiva e un equilibrio gustativo che lo rendono davvero un "primo della classe". ● A. D. L.



Gaetano Marzotto



Maurizio Zanella (Ca' del Bosco)

