

L'ECO DI BERGAMO.it

• mercoledì 24 ottobre 2012

Cerea e Capelli a Cà del Bosco

- 24 ottobre 2012
- Enogastronomia



Da sinistra, Stefano Capelli, Enrico Cerea e Federico Quaranta (Foto by RedazioneWEB)



Stefano Capelli (a sin.) e Maurizio Zanella presentano la Vintage Collection (Foto by RedazioneWEB)

Se l'azienda vitivinicola Cà del Bosco di Erbusco, una delle più celebri e quotate della Franciacorta, non ha bisogno di presentazioni, essendo una delle firme più prestigiose dell'enologia italiana, anche i bergamaschi Enrico Cerea e Stefano Capelli sono nomi illustri nel mondo enogastronomico. Il primo, dopo la morte del padre Vittorio, insieme a mamma Bruna guida in modo egregio l'attività di famiglia imperniata sulla ristorazione e sul banqueting "a tre stelle"; il secondo è da ben 26 anni l'enologo di Cà del Bosco e quindi – insieme al presidente Maurizio Zanella – responsabile di tutte le scelte produttive. I due bergamaschi si sono ritrovati insieme per presentare l'ultima novità della Casa di Erbusco. Novità che poi sono tre, tre Franciacorta Docg lanciati in questi giorni sul mercato, tutti frutto della vendemmia 2008.

Ca' del Bosco debuttò con i suoi primi Franciacorta a metà degli anni Settanta: dapprima il "Brut" e il "Dosage Zéro", a seguire il "Satèn" (allora chiamato "Crémant"). Con il millesimo 2008, a 32 anni dalla loro nascita, Ca' del Bosco ha deciso di reinterpretarli e di attribuire loro un carattere distintivo anche nel nome: "Vintage Collection". Trilogia di un millesimo. Elegante narrazione dello straordinario terroir, dell'abilità dell'uomo nel far emergere le

naturali potenzialità delle sue vigne. Brut. Dosage Zéro. Satèn. Carattere. Rigore. Femminilità. Tre differenti espressioni del Franciacorta per rivelare i tratti distintivi ed unici di ogni annata.

«Il millesimo 2008 – afferma Capelli - si caratterizza senza ombra di dubbio per la regolarità della stagione. Un'estate non caldissima, frequentemente rinfrescata da temporali fino alle soglie della vendemmia. La vite non ha subito stress idrici ma, come avviene in questi casi, è stato l'uomo a fare la differenza. Il viticoltore ha faticato non poco a gestire la pressione delle malattie e il vigore della vite. Nelle settimane che hanno preceduto la vendemmia, periodo cruciale che consacra i grandi millesimi, il sole e il calore, quasi a titolo di risarcimento, hanno cambiato il volto all'annata. Una superba annata, che esprime maturità, struttura, densità, equilibrio e dal grandissimo potenziale di invecchiamento. Franciacorta pieni di energia: eccezionali».

Una vendemmia così importante ha coinciso con il completamento del protocollo di lavoro che possiamo definire il "Metodo Ca' del Bosco". Le uve delle vigne prescelte, raccolte a mano, hanno seguito un percorso di vinificazione esclusivo: raffreddamento, cernita manuale, lavaggio con "idromassaggio", spremitura in assenza di ossigeno. Un accurato trattamento dei grappoli e un'attenzione ossessiva alla pulizia e all'igiene hanno permesso di ridurre al minimo le dosi di solfiti. Tutti i mosti destinati alla creazione della "Vintage Collection" sono stati vinificati in piccole botti di legno per cinque mesi. Un periodo breve, per ottenere la massima complessità aromatica e potenza espressiva, senza mai perdere eleganza.

Un'altra particolarità della Vintage Collection è la forma della bottiglia. Tradizionale, ma più allungata, per dare ai lieviti una maggiore superficie su cui adagiarsi e meglio esprimersi. Il vino può anticipare così il raggiungimento della perfezione.

Per l'anteprima di questi tre nuovi vini, Chicco Enrico Cerea ha scelto un superbo menù che ben ha evidenziato la versatilità dei Franciacorta di Cà del Bosco. Il Dosage Zero è stato proposto con ostriche Gillardeau; il Brut Millesimato ha accompagnato il caviale Calvisius proposto con purea di patate, crema acida e crostini; il Satèn, infine, è stato abbinato a un risotto con scampi e cialda al foie gras.

Roberto Vitali

Articolo pubblicato sul sito ecodibergamo.it

L'ECO DI BERGAMO.it

PIÙ: www.alexsa.com/site/info/ecodibergamo.it

Estrazione : 24/10/2012 10:19:36
 Categoria : Attualità
 File : piwi-9-12-123047-20121024-521596448.pdf
 Audience :

http://www.ecodibergamo.it/stories/Enogastronomia/323878_cerea_e_capelli_a_c_del_bosco/

Cerea e Capelli a Cà del Bosco

Se l'azienda vitivinicola Cà del Bosco di Erbusco, una delle più celebri e quotate della Franciacorta, non ha bisogno di presentazioni, essendo una delle firme più prestigiose dell'enologia italiana, anche i bergamaschi Enrico Cerea e Stefano Capelli sono nomi illustri nel mondo enogastronomico.

Il primo, dopo la morte del padre Vittorio, insieme a mamma Bruna guida in modo egregio l'attività di famiglia imperniata sulla ristorazione e sul banqueting "a tre stelle"; il secondo è da ben 26 anni l'enologo di Cà del Bosco e quindi - insieme al presidente Maurizio Zanella - responsabile di tutte le scelte produttive.

I due bergamaschi si sono ritrovati insieme per presentare l'ultima novità della Casa di Erbusco.

Novità che poi sono tre, tre Franciacorta Docg lanciati in questi giorni sul mercato, tutti frutto della vendemmia 2008.

Ca' del Bosco debuttò con i suoi primi Franciacorta a metà degli anni Settanta: dapprima il "Brut" e il "Dosage Zéro", a seguire il "Satèn" (allora chiamato "Crémant").

Con il millesimo 2008, a 32 anni dalla loro nascita, Ca' del Bosco ha deciso di reinterpretarli e di attribuire loro un carattere distintivo anche nel nome: "Vintage Collection".

Trilogia di un millesimo.

Elegante narrazione dello straordinario terroir, dell'abilità dell'uomo nel far emergere le naturali potenzialità delle sue vigne.



Copyright ecodibergamo.it -

1/3

Cà del Bosco ITA

Articolo pubblicato sul sito ecodibergamo.it

L'ECO DI BERGAMO.it

PIÙ: www.alexsa.com/site/info/ecodibergamo.it

Estrazione : 24/10/2012 10:19:36
 Categoria : Attualità
 File : piwi-9-12-123047-20121024-521596448.pdf
 Audience :

http://www.ecodibergamo.it/stories/Enogastronomia/323878_cerea_e_capelli_a_c_del_bosco/

Brut.

Dosage Zéro.

Satèn.

Carattere.

Rigore.

Femminilità.

Tre differenti espressioni del Franciacorta per rivelare i tratti distintivi ed unici di ogni annata.

«Il millesimo 2008 - afferma Capelli - si caratterizza senza ombra di dubbio per la regolarità della stagione.

Un'estate non caldissima, frequentemente rinfrescata da temporali fino alle soglie della vendemmia.

La vite non ha subito stress idrici ma, come avviene in questi casi, è stato l'uomo a fare la differenza.

Il viticoltore ha faticato non poco a gestire la pressione delle malattie e il vigore della vite.

Nelle settimane che hanno preceduto la vendemmia, periodo cruciale che consacra i grandi millesimi, il sole e il calore, quasi a titolo di risarcimento, hanno cambiato il volto all'annata.

Una superba annata, che esprime maturità, struttura, densità, equilibrio e dal grandissimo potenziale di invecchiamento.

Franciacorta pieni di energia: eccezionali».

Una vendemmia così importante ha coinciso con il completamento del protocollo di lavoro che possiamo definire il "Metodo Ca' del Bosco".

Le uve delle vigne prescelte, raccolte a mano, hanno seguito un percorso di vinificazione esclusivo: raffreddamento, cernita manuale, lavaggio con "idromassaggio", spremitura in assenza di ossigeno.

Un accurato trattamento dei grappoli e un'attenzione ossessiva alla pulizia e all'igiene hanno permesso di ridurre al minimo le dosi di solfiti.

Tutti i mosti destinati alla creazione della "Vintage Collection" sono stati vinificati in piccole botti di legno per cinque mesi.

Un periodo breve, per ottenere la massima complessità aromatica e potenza espressiva, senza mai perdere eleganza.

Un'altra particolarità della Vintage Collection è la forma della bottiglia.

Tradizionale, ma più allungata, per dare ai lieviti una maggiore superficie su cui adattarsi e meglio esprimersi.

Copyright ecodibergamo.it -

2/3

Cà del Bosco ITA

Articolo pubblicato sul sito ecodibergamo.it

L'ECO DI BERGAMO.it

Più : www.alexa.com/siteinfo/ecodibergamo.it

Estrazione : 24/10/2012 10:19:36
 Categoria : Attualità
 File : piwi-9-12-123047-20121024-521596448.pdf
 Audience :

http://www.ecodibergamo.it/stories/Enogastronomia/323878_cerea_e_capelli_a_c_de_bosco/

Il vino può anticipare così il raggiungimento della perfezione.

Per l'anteprima di questi tre nuovi vini, Chicco Enrico Cerea ha scelto un superbo menù che ben ha evidenziato la versatilità dei Franciacorta di Cà del Bosco.

Il Dosage Zero è stato proposto con ostriche Gillardeau; il Brut Millesimato ha accompagnato il caviale Calvisius proposto con purea di patate, crema acida e crostini; il Satèn, infine, è stato abbinato a un risotto con scampi e cialda al fois gras.

Roberto Vitali

Articolo pubblicato sul sito geishagourmet.com

BLOG



Estrazione : 23/10/2012 10:54:36
 Tipi : Blog
 Categoria : Italy news
 File : piwi-7-5-219010-20121023-520378603.pdf

<http://ct.moreover.com/ct?aid=ab2335f8b90245a513509906218688c67d3512fa24126&co=f000000005616s-1087811402>

Oggi in Franciacorta si discute del futuro del vino di qualità e si lanciano gli Stati generali del vino italiano | Tra "guru" e opinion leader, ecco il sunto dell'incontro con 3 donne e tante vecchie guardie

Geisha Gourmet

I trend di mercato secondo Enrico Finzi di Astra Ricerche è chiaro: per il futuro il vino avrà meno operatori e più qualità.

Oggi il 58% degli Italiani pensa che la situazione non tornerà più come prima e sta ridimensionando i suoi bisogni ma anche i suoi sogni.

C'è una sempre più crescente idiosincrasia verso il marketing, verso la retorica delle retroetichette e l'aulicità di sommelier, enotecari e ristoratori nel parlare di vino.

Più arrosto e meno fumo, insomma, consiglia Finzi.

Altro trend interessantissimo: il bio è in contrazione perché ci sono troppi prodotti bio.

Tutti bio, significa nessuno bio, ovvero i prodotti stanno perdendo credibilità verso il consumatore che non riconosce più la grande differenza tra bio e non bio e non è più disposto a pagarne il prezzo richiesto.

In ultimo, il profumo sarà uno dei requisiti del futuro del vino, parola di Finzi.

«È indubbia – fa sapere il sociologo – la discesa dei consumi e a uno spostamento verso il basso, verso prezzi più bassi, non verso i prezzi bassi.

Ci sono fenomeni di ritiro dal consumo, e una tendenza ad andare verso prodotti più convenienti.

