

IL MATTINO

26 Maggio 2013

I vini

Luciano Pignataro



Maurizio Zanella torna a Surriento con Cuvée Rosé 2005

I luoghi comuni sono molto irritanti se pronunciati sfalsati nel tempo. Magari dire che le bollicine italiane non potranno mai raggiungere la dimensione di quelle francesi poteva avere un senso sino agli anni '80. Ma affermarlo adesso significa fare la stessa brutta figura del sottosegretario ai Beni Culturali Ilaria Carla Anna Borletti Dell'Acqua in Buitoni secondo la quale in Italia si mangia male perché seguiamo la moda francese!

Invece, come ha detto Maurizio Zanella, il patròn di Ca' del Bosco, nel corso della giornata organizzata dall'Ais Campania a Sorrento, è vero solo che i francesi hanno circa 250 anni di vantaggio. Ma un vantaggio che il nostro, anzi i nostri, hanno tutta l'intenzione di colmare dotandosi di un disciplinare ferreo e preciso, coordinandosi nel Consorzio e, soprattutto, con l'appoggio degli enti locali che sono arrivati alla decisione di formulare piani paesaggistici comuni avendo come perno l'agricoltura. Più o meno l'esatto contrario di quanto avviene nel resto d'Italia dove, per esempio, le discariche si piazzano vicino i vigneti pregiati e si autorizzano scatoloni di cemento in piena campagna.

Il rosé 2005 Annamaria Clementi (terza uscita dopo 2003 e 2004), il nome della madre di Maurizio, è un esempio di complessità, spinta minerale, capacità avvolgente, in grado di competere alla cieca con molti Champagne di prima fascia senza nessun timore reverenziale. Ha chiuso una fantastica degustazione condotta da Zanella, dall'enologo Capelli (nomen non omen) e da Nicolatta Gargiulo, sempre in forma smagliante la nostra campionessa italiana del 2007.

Berrete questo pinot nero affinato sette anni sui lieviti dopo la pressatura su qualsiasi cosa possa uscire d'una cucina degna di questo nome tanto è polivalente, di corpo, pieno. Un piccolo gran de capolavoro che ha concluso

una giornata indimenticabili per il vino in Campania. Dicette 'o pappece 'nfaccia 'a noce, damme 'o tempo, ca te spertose: Champagne, fate attenzione: primo o poi questi franciacortini arrivano!

■ Sufficiente ■■■ Discreto ■■■■ Buono ■■■■■ Ottimo ■■■■■■ Eccellente

CUVEE ANNAMARIA CLEMENTI ROSE' 2005

CA' DEL BOSCO

ERBUSCO
via Albano Zanella, 13
www.cadelbosco.com
Enologo: Stefano Capelli
Uva: pinot nero
Bottiglie: 5000
Prezzo in enoteca: 110 euro

NASO ■■■■■■
PALATO ■■■■■■
PREZZO ■■■■■■
AZIENDA ■■■■■■