

BIBENDA

Dicembre 2013

Movimenti
e
emozioni

FRANCIACORTA CUVÉE
ANNAMARIA CLEMENTI ROSÉ 2005

Cà del Bosco
Via Albano Zanella, 13
25030 Ervaco (Brescia)
030 7760111

Piana Nona 100%
12,5% - € 135

Tutto è bibenda a metà degli anni Sessanta quando la mamma di Maurizio Zanella, Annamaria Clementi, acquistò una casa Ervaco e impiantò il primo vigneto. L'entusiasmo l'allora giovanissimo figlio e la durezza dei colli della Franciacorta vi travolsero e si trasferì nella sua ragione di vita: Fare di fare vino. Come un pioniere, spinto da una volontà ferrea, da una fortissima passione e da quella intuizione vincente come pochi in questo campo, iniziò la sua opera, leggera e discreta minima, adora un regime agiografico a bassissimo impatto ambientale, verifica separatamente le uve dei vari vigneti per assicurarne la massima espressione del vitigno e dei diversi terreni, da sapientemente il legno in tutte le fasi di lavorazione, effluvia lunghe maturazioni sui lieviti, assembla solo alla fine della maturazione e senza le lunghe invecchiature per garantire la tracciabilità. Da uve Pinot Noir provenienti da 3-vigne autoctone, l'Annamaria Clementi Rosé è un raro esempio di perfezione. Vinificazione in piccole botti di rovere, 7 anni sur lie, degorgamento senza ossigeno con sistema idrico e brevettato dall'azienda stessa, appeso in sacchetti pari a 2 grammi/litro. Di estrema finezza profumo di frutti di bosco, nocciolo, pralino, ciliegie candite e una carezzevole mineralità. Sospeso, in perfetto equilibrio, persistenza incommensabile. Vino per le grandissime occasioni, qualunque pietra sarà felice di "adattarsi".

TEROLDEGO ROTALIANO
CLESURAE 2010

Cantina Rotaliana
Via Tiroce, 65B
38017 Mezzalambarda (Trento)
0461 601010

Teroldego 100%
14% - € 33

La Cantina Rotaliana è una delle realtà sociali più importanti di tutto il Trentino, costituita nel 1931 nel cuore della Piana Rotaliana, una pianura alluvionale tra il fiume Adige e il torrente Noce al confine con l'Alto Adige, considerata la casa del Teroldego. Proprio la maggior parte dei 330 ettari aziendali dedicati alla sua coltivazione si trovano all'interno di questo habitat naturale, solo pochi appezzamenti sono nei comuni di Nave San Rocco, Zambona, Lavis e Giovo. Il Teroldego di questa azienda si distingue tra gli altri per le sue acquisite qualità organolettiche e per l'incantevole piacevolezza. Il Clesurae è infatti un "Teroldego "diverso", frutto di un progetto vinicolo ben preciso iniziato nel 1999, che prevede basse rese ottenute da un'unica sormonta e una scelta selettiva dei grappoli migliori, fermentazione malolattica e maturazione in barrique di rovere francese, lungo affinamento in bottiglia. Il nome stesso, termine latino usato quando i fondi all'interno di un'unica zona venivano chiari perché ritenuti quelli migliori, sintetizza al meglio questa filosofia produttiva. Visivamente di color inchiostro, sfodera una spiccata balsamicità unita a sensazioni di frutti di bosco, caruba e mallo di nocce. Superbo al punto, sodalita per freschezza, morbidezza e per un estremo sciro e appagante. Ottimo con lo stacco di vitello il forno con patate.

ALTO ADIGE TERLANO
CHARDONNAY 2000

Cantina Terlana
Via Silberstein, 7
39018 Terlana (Bozzeno)
0471 257155

Chardonnay 100%
13% - € 90

Siamo partiti alla cooperativa di produttori più all'avanguardia di tutto l'Alto Adige, ebbene di storica fondazione. Nata infatti nel 1893, oggi conta più di 140 soci che coltivano circa 165 ettari di vigneti per una produzione di oltre un milione di bottiglie l'anno. Oltre alle classiche tipologie regionali, la sfida aziendale si concretizza ogni anno con la messa in commercio di un vino "nuovo", ormai un must, nato dalla maturazione per 10 lunghi anni di una dei vitigni bianchi autoctoni coltivati in azienda (Pinot Bianco, Teroldego, Sauvignon e Chardonnay). Il sistema di "invecchiamento" utilizzato è il metodo Stocker che prende il nome da Sebastian Stocker, gli eredi della azienda, artefice delle prime sperimentazioni sulle lunghe state sui lieviti fini. Oggi le uve delle annate migliori del vitigno scelto si fanno maturare prima in botti di rovere, poi si maturano in grandi botti di acciaio dove rimangono un minimo di dieci anni. Raggiunto il punto desiderato, il vino viene imbottigliato e lasciato in affinamento diversi anni. Lo Chardonnay 2000 arriva da vigneti alle pendici del Monte Tschiggl su terreni di quarto profilo a circa 600 metri di altitudine. Variopinto e poliedrico esalta i sensi con percezioni di cedro, mentolo, scorza di lime, meli, galden, arancio, cipria. Di eleganza inimitabile, offre note agrumate e minerali di stacco eccezionale, che non intralciano con lui. Non ci si stancherebbe mai di respirarlo e di gustarlo, fosse un peccato distrarre con il cibo.

