

9 Dicembre 2013

Degustatori Ais

10 | Commenti

Stampa

## Il Metodo Ca' del Bosco. Un percorso tra tradizione e innovazione

di Degustatori Ais Lombardia - 08 dicembre 2013 © AISLombardia.it RIPRODUZIONE RISERVATA

Share / Save

Nuovo appuntamento per i Degustatori di AIS Lombardia, questa volta in Franciacorta. Ospiti dell'azienda Ca' del Bosco. A fare gli onori di casa Stefano Capelli, enologo responsabile della cantina

Veniamo accolti in un elegante salone con vista su tenuta e vigneti e sin dai primi saluti l'atmosfera sembra essere effervescente.

La storia di Ca' del Bosco nasce verso la fine degli anni sessanta, quando Annamaria Clementi Zanella acquista a Erbuso una casa di campagna in località Ca' del bosco. Si piantano i primi filari e si comincia a vinificare, nel 1972 il primo Pinot di Franciacorta Bianco. Erano anni in cui si vendeva il vino della proprietà e non il prodotto del territorio. Ora finalmente il termine Franciacorta è sinonimo di terroir e di un univoco metodo di produzione.

I terreni della Franciacorta sono di natura morenica, un suolo dove la vite soffre ma regala vini di qualità e finezza. Un aspetto interessante sul quale Stefano Capelli si sofferma è l'acidità del vino, nonostante ci troviamo a latitudini molto inferiori rispetto alla Champagne, il PH basso contribuisce ad accentuare questa caratteristica gustativa.



Capelli è un enologo di valore e si dimostra altrettanto bravo nel catturare la nostra attenzione. Ci spiega quello che in azienda viene chiamato "Metodo Ca' del Bosco", una serie di passaggi che vanno dalla conduzione del vigneto fino al prodotto finito, puntando sempre alla qualità assoluta. Alcuni di essi, come il lavaggio delle uve, la vinificazione in assenza di ossigeno, l'uso ridottissimo di solfiti, l'imbottigliamento e per ultimo la sboccatura, li abbiamo trovati particolarmente interessanti. Dopo la raccolta e l'attenta cernita dei grappoli, le uve vengono immerse in vasche di ammollo e successivamente lavate (lavare non vuol dire sterilizzare). Questa operazione elimina tutte le impurità ma non i lieviti, agevolandone in seguito il processo fermentativo. Durante le fasi di imbottigliamento e di sboccatura due esclusivi sistemi, uno dei quali porta il brevetto Ca' del Bosco, permettono di ridurre al minimo il contatto con l'ossigeno. Tutte queste operazioni riducono gli shock ossidativi rendendo possibile l'utilizzo di bassissime dosi di solfiti. La linea Vintage Collection riporta in retro etichetta i livelli di solforosa totale e il valore massimo di riferimento consentito dalla legge.

Terminata questa interessante quanto costruttiva presentazione, passiamo alla degustazione di alcuni prodotti dell'azienda. Iniziamo con la linea Vintage Collection annata 2009, un millesimo considerato "di spessore" e di estrema eleganza.



### Vintage Collection Satèn 2009

Chardonnay e Pinot Bianco i vitigni. Piacevolissima apertura olfattiva di agrumi e delicati fiori di biancospino. Bollicina cremosa e una bella persistenza con ritorni agrumati avvertiti al naso, soprattutto di cedro e limone.

### Vintage Collection Dosage Zéro 2009

La presenza del Pinot Nero e l'assenza di dosage si fanno sentire. Profumi di frutta bianca matura e accenni minerali, una leggera nota di mandorla arricchisce delicatamente il profilo olfattivo. Al palato questo Franciacorta esprime potenza e allo stesso tempo eleganza. Al retro olfattivo ritorni agrumati a evidenziare un vino ancora giovane e vigoroso.

### Vintage Collection Brut 2009

Mineralità e pesca bianca matura l'apertura olfattiva di questo terzo campione, in evidenza una nota di crosta di pane. La bocca esprime tutto il suo carattere giocato su una sontuosa complessità. Anche acidità e sapidità sono importanti. PAL complessa, lunga e di grande piacevolezza.

### Cuvée Annamaria Clementi 2005

Oltre 86 mesi sui lieviti. Colore giallo dorato e finissimo perlage. Apre con sentori di frutta matura, su tutti melone e fico, e sentori di legno dolce. Il corredo olfattivo cresce con note speziate, di pasticceria secca al burro e zucchero a velo. In bocca risulta grasso e complesso con un bel ritorno di mandorla dolce. Un Franciacorta di cui al momento possiamo solamente intuire le potenzialità di longevità e complessità che acquisirà più avanti.

### Cuvée Annamaria Clementi Rosé 2005

Uve provenienti esclusivamente da tre vigne storiche. Luminosissimo color rosato buccia di cipolla. Il ribes rosso e accenni di melograno sono i primi sentori percepiti, quindi delicata rosa rossa, note dolci di crema e di lievito. Con l'innalzarsi della temperatura si possono cogliere accenni di cannella e muschio. Assaggiandolo riscontriamo la potenza del Pinot Nero, acidità e mineralità in evidenza. Ritorni retro olfattivi di frutta candita, tabacco e legno di sandalo. Franciacorta di grande vitalità, degno della fama che lo accompagna.

### Millesimato Riserva 1985

In percentuali quasi uguali tra Chardonnay, Pinot bianco e Pinot nero, è stato assemblato nel marzo del 1986 e in aprile dello stesso anno imbottigliato, poi 27 anni sui lieviti. Sboccatura eseguita appositamente in occasione di questo evento senza aggiunta di liqueur d'expédition per poter meglio apprezzare la naturalità del prodotto. Colore dorato e finissimo perlage. Note di nocciola e albicocca candita, quindi croccante di mandorle e sentori di erbe secche. In bocca

9 Dicembre 2013

Ci sorprende la sua freschezza gustativa con ritorni minerali, di fieno e di sottobosco. Grande espressione di Franciacorta!



Stefano Capelli ci ha proposto una batteria di estremo interesse; Franciacorta di personalità, identità territoriale ben definita e sempre accompagnata da quella raffinata eleganza che solo i grandi sanno esprimere. Dall'assaggio e dalla comparazione dei singoli campioni abbiamo colto con chiarezza quello che in precedenza ci è stato presentato come "Metodo Ca' del Bosco". Attenzioni e scelte enologiche che portano all'esaltazione delle delicate note floreali e fruttate caratteristiche del vitigno e di questo territorio.

Un sincero ringraziamento va all'azienda Ca' del Bosco e a Stefano Capelli che ci ha accompagnato in questa magnifica giornata. Ci congediamo con promessa di rivederci un'altra volta per assaggiare, direttamente dalle vasche, i singoli campioni che una volta assemblati diventeranno i Franciacorta di domani.

**Commenta la notizia**

[0] Commenti

Inviaci il tuo commento su questo articolo e condividi il tuo punto di vista con tutti gli altri lettori.

Se ancora non l'hai fatto [registrati](#) oppure [accedi](#) inserendo la tua mail e la tua password.

