

ilGolosario

di Paolo Massobrio
GUIDA ALLE COSE BUONE D'ITALIA

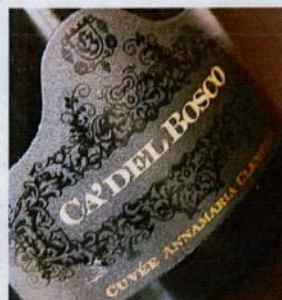
12 Febbraio 2014

ilGolosario

di Paolo Massobrio
GUIDA ALLE COSE BUONE D'ITALIA

Un vino per San Valentino: Ca' del Bosco, of course

12/02/2014 - ilGolosario.it



Lui, lei, e altri...venticinquemila. Non sarà ricordato per cuoricini, rose rosse o cenetta tête a tête a lume di candela. Ma il 14 febbraio 2014, sarà comunque un San Valentino indimenticabile, per le migliaia di fidanzati che hanno accettato l'invito di papa Francesco ad essere con lui in piazza San Pietro. «In un tempo di spaesamento, di smarrimento, di crisi del matrimonio – ha detto mons. Vincenzo Paglia, presidente del pontificio consiglio sulla famiglia, presentando l'evento –, ecco l'idea di ridare uno scatto alla festa di San Valentino, di coglierla nella sua forza. Il Papa era contento dell'iniziativa. Non ci aspettavamo una risposta simile». Già, perché i giovani sono una sorpresa continua. E se inizialmente dovevano essere solo qualche migliaio, tanto che le autorità vaticane avevano previsto l'accoglienza in aula

Nervi, intitolata a Paolo VI, di fronte alle risposte che superavano di gran lunga le aspettative, ecco l'idea del Santo Padre di realizzare l'incontro in piazza.

E allora a questi innamorati che non vogliono vivere alla giornata, che smentiscono i luoghi comuni secondo cui tutti gli under 30 sarebbero bamboccioni, choosy, e privi di senso di responsabilità, che hanno desiderio di costruire insieme il loro futuro, il nostro brindisi, con alcuni dei migliori vini italiani. Portano la firma di Cà del Bosco di Erbusco (Bs). Più, e diversi Franciacorta la cui costanza qualitativa, nel tempo, hanno fatto di questa cantina, un simbolo del grande vino italiano nel mondo. Cuvée Prestige e Cuvée Prestige Rosé. Il tris d'assi rappresentato da Vintage Collection Brut, Vintage Collection Dosage Zero, Vintage Collection Satèn, proposti di recente in nuova, accattivante e azzeccata veste. Per arrivare – sorvolando sui bianchi e rossi prodotti, di caratura internazionale – a quel gioiello della casa che, per l'occasione, è il Franciacorta che vogliamo stappare e dedicare a tutti gli innamorati e che è vero atto d'amore che l'istrionico e talentuoso Maurizio Zanella, l'anima della maison, ha voluto dedicare a sua madre. È la Cuvée Annamaria Clementi (di cui c'è anche superba versione rosé). Frutto di un lavoro certosino che prevede l'utilizzo di vini base ottenuti solo da mosti di primissima spremitura, fermentazione alcolica in piccole botti di rovere, permanenza sui propri lieviti per altri 6 mesi, quindi la creazione della cuvée nel segno dell'eccellenza con spillatura solo del vino delle botti migliori dei 18 vini base di origine, infine affinamento a contatto con i lieviti per oltre sette anni e dégorgement in assenza di ossigeno, utilizzando un sistema unico al mondo, ideato e brevettato in casa, che evita shock ossidativi e aggiunte di solfiti. Una volta nel bicchiere è pura emozione. Dall'affascinante colore dorato, ha perlage finissimo e continuo, naso di grande complessità con note fruttate di frutta esotica, sentori di nocciola e tostato, elegante speziatura con profumi che ricordano la vaniglia, mentre al palato ha sorso armonico, morbido, ma di giusta acidità, equilibrio e sapidità, gusto di eccezionale pienezza e persistenza. Un Franciacorta che, per personalità e fascino, senza nessun imbarazzo regge il confronto con i migliori champagne. E un bicchiere all'altezza di un San Valentino memorabile!

Ca' del Bosco
via Albano Zanella, 13 - Erbusco (Bs)
tel. 0307766111

Marco Gatti