

e u p o s i d

www.euposia.it  
www.italianwinejournal.com

# Südtiroler Sekt I fantastici cinque

Challenge Euposia  
Weinguter Wegeler  
über alles: è del  
Reno il miglior SW  
del mondo

Make wine not war  
Grandi vini  
dal Medio  
Oriente che  
non si arrende

Brunello di Montalcino: le nostre scelte per il millesimo 2009 - Simonit conquista Château d'Yquem - Cà del Bosco: ecco il Dosage Zéro Noir - Trentodoc: la grande degustazione - Le Marchesine: matching perfetto con gli chef internazionali - Frescobaldi: così a Londra - Panettoni: i migliori del 2014 sono 'made in Sud' - Beretta, c'è del nuovo cadella - Soligo, cuore in Prealpi



## IN NOMINE PINOT NOIR

**Dosage Zéro Noir** è l'ultimo Franciacorta Docg nato nella **maison di Erbusco**, il secondo **pas-dosé della linea Vintage**. E già si colloca ai vertici qualitativi della **denominazione**

di Giulio Bendfeldt

< La "Vintage Collection" di Cà del Bosco non ha soltanto rinnovato e riposizionato la gamma dei Franciacorta "intermedi" della maison lombarda, ma ha "imposto" un proprio carattere ed una personalità ben distinta a metà strada fra il pop della Cuvée Prestige e l'esclusività della Cuvée Annamaria Clementi.

Sin dal suo lancio, alla fine del 2012, ha mostrato di voler rappresentare dei Franciacorta di estremo carattere, molto ben definiti, rappresentanti di una denominazione che ora non teme, ma anzi cerca il confronto coi benchmark internazionali senza complessi di inferiorità puntando sulla forza del territorio e una cura nelle lavorazioni - in CdB, dal vigneto sino ai trattamenti "da spa" delle uve in cantina - che ha pochissimi termini di paragone al mondo.

Mission accomplished già nel 2012, oggi ulterior-

mente rafforzata dal debutto della quarta etichetta firmata "Vintage Collection": il Dosage Zéro Noir, una Riserva, ma soprattutto, il secondo pas-dosé della linea.

A differenza del primo - l'etichetta verde, uno dei vini preferiti di Euposia - non nasce da un blend di chardonnay, pinot bianco e pinot noir, ma è un blanc-de-noir, realizzato esclusivamente con le uve di pinot noir provenienti dal vigneto Belvedere, tre blocchi di vigna rivolti a mezzogiorno sui contraforti montuosi del lago d'Iseo, a poco meno di 500 metri sul livello del mare, ben protetti dai venti di settentrione.

Il suolo è morenico, frutto di diverse glaciazioni: si tratta di complessivamente 4 ettari e mezzo di vigneti, acquisiti nel 1991, e destinati alle uve chardonnay e pinot noir di cui sono stati scelti i cloni meno produttivi; la forma di allevamento









A pagina 39 Maurizio Zanella nel vigneto Belvedere di Iseo a 456 metri di altitudine; in questa pagina, uno scorcio del vigneto; nella pagina a fianco, l'enologo di Cà del Bosco, Stefano Capelli

adottata è il guyot. Il suolo è gestito con la tecnica dell'inerbimento permanente e della lavorazione meccanica del sottofila. La concimazione è esclusivamente organica.

Grazie alla condizione di isolamento rispetto agli altri vigneti, e all'altezza delle colline su cui è situata la tenuta Belvedere, sin dai primi anni la difesa antiparassitaria dell'impianto è stata gestita applicando soluzioni a basso impatto ambientale.

Attualmente gli impianti seguono il protocollo biologico.

La volontà di arrivare ad avere stabilmente in linea un blanc-noir risale in Cà del Bosco ad un trentennio fa ed alle impostazioni fissate da Maurizio Zanella e dell'enologo francese, André Dubois nel varare il primo Franciacorta frutto di

pinot noir in purezza: il "Brut FN". Quel vino rimase un esperimento per pochi, ed oggi il suo testimone è stato idealmente ripreso dal "Dosage Zéro Noir".

La qualità del terroir, l'attenzione in lavorazione - ad esempio, il dégorgeamento svolto in totale assenza di ossigeno, grazie ad un brevetto interno di Cà del Bosco - collocano questo nuovo Franciacorta al vertice della Vintage, un gradino sotto alla Cuvée Annamaria Clementi.

La lavorazione è quella classica: vendemmia a mano, ulteriore selezione dei grappoli prima della pressatura soffice; fermentazione - parcella per parcella: le uve vengono monitorate e tenute separe sin in vendemmia - in piccole botti per cinque mesi, cui seguono altri due mesi di

affinamento in acciaio prima dell'imbottigliamento. Vin-degarde nelle attese della maison, dopo l'assembleaggio dei tre vini base, la seconda fermentazione in bottiglia prevede tempi molto lunghi, almeno otto anni prima della sboccatura, qualificandosi come Riserva.

L'assenza di ossigeno in questa fase permette di evitare di aggiungere solfiti la cui incidenza resta davvero ai minimi: 50 milligrammi/litro contro i 185 ammessi per legge.

Per il debutto del DZN, Cà del Bosco ha predisposto una verticale che raccoglie tre annate: 2001, 2004 e 2005.

Queste le note di Euposia:

#### **DZN Franciacorta Docg 2001**

Un'annata reputata eccelsa, con una prima fase piovosa cui





ha fatto seguito un lungo periodo soleggiato che ha favorito la perfetta maturazione dei grappoli. La vendemmia è iniziata il 31 agosto, con una resa finale uva/vino del 43%.

Dodici anni sui lieviti. Profumi molto ampi, dove predominano le sensazioni di frutta secca. Palato pieno, ricco, conferma le sensazioni olfattive, ancora ci vibrante acidità, e di grande soddisfazione. Secco e lungo il finale.

#### DZN Franciacorta Docg 2004

Il migliore del lotto, o almeno quello che ci è piaciuto di più, ma già il millesimo - dopo lo shock del 2003 con la prima delle annate bollenti di questo inizio di secolo - è considerato in Franciacorta come "eccezionale".

Profumi immediati, potenti. Palato di corpo, fresco, di grande complessità, con un finale dove emergono note candite e una bella mineralità. Della serie: ci piace vincere facile, ma - ovviamente - scrivere è una cosa, fare ottimi vini un'altra...

#### DZN Franciacorta Docg 2005

La vendemmia è iniziata l'8 settembre, ma nessuno ne ha tratto cattivi auspici. La resa uva/vino è stata del 57%. L'annata è stata caratterizzata da una forte variabilità con l'alternarsi di giornate estive calde e freddi temporali. Questo ha obbligato CdB a lavorare con maggiore selezione prima della pressatura tanto in vigna che in cantina. Appagante, dà grande soddisfazione, un bel mix fra eleganza e piacevolezza, invitante alla beva. Immediato e senza fronzoli. >