

e ε υ π π ο σ ι δ α

www.euposia.it

www.italianwinejournal.com

Amarone Rinaldi

pura passione

Villa
Rinaldi
CORPUS[®]
AMARONE DELLA VALPOLICELLA
D.O.C.



SOAVE - ITALIA

MCCGDL

Casa Doble

La tequila
di Carlos Santana

Ca' del Bosco

Fuoriclasse
in Franciacorta

Paternoster

Anima del Sud

Villa
Rinaldi
RINALDI MAIOR[®]
AMARONE DELLA VALPOLICELLA
D.O.C.

Roberto Cipresso racconta il "suo" Brasile - Citra, spumanti d'Abruzzo - Libano, vendemmia contro il terrore - Lamole, il polo toscano di Santa Margherita - Giacobazzi, sfida generazionale - Beretta, sbarco negli Usa - Mantova riscopre il vigneto - Alajmo, ricetta per Natale - Hoeggarden



ItalianTaste



DropsFood&Wine



SparklingLounge



AquaSpaWellness




ACQUA, LUCE E VERDE PER UN SUGGESTIVAMENTE CONTEMPORANEO

L'hotel offre 125 camere, di cui 18 suite, arredate in linee essenziali, i cui toni riflettono i colori tipici del lago.

Gli ampi spazi delle camere, la maggior parte climatizzate, trasmettono la sensazione di potersi abbandonare a pieno relax, oltre a percepire di vivere in un ambiente sano grazie ai sistemi geotermici adottati. Nelle 6 piscine circolari una vasca Jacuzzi si affaccia parzialmente sul lago.

Con i 17.000 mq di superficie, le 125 camere e le 8 piscine, l'AquaSpa & Wellness Aqualux Hotel Spa&Suite Bardolino si presenta esteticamente più attraente di tutto il Lago di Garda.





CÀ DEL BOSCO LE NUOVE ANNATE

VENDEMMIA CONTRO IL TERRORE



carri.

La raccolta inizia al mattino alle 6, per poter sfruttare le ore più fresche, e generalmente alle 9, quando il sole inizia già a scaldare la terra, il lavoro è terminato.

Al mattino la temperatura è piuttosto bassa, intorno ai 18 gradi, la rugiada è ancora visibile sull'erba, sulle foglie delle vigne e sui grappoli... poi a poco a poco una foschia dai tratti incantati si eleva dal fondo della valle e la rugiada evapora, il panorama è mozzafiato, da togliere il respiro.


«Quest'anno - ci dice uno dei responsabili della raccolta in alcuni vigneti ad Anjar appartenenti a **Coteaux du Liban** - su 150 raccogliatrici che abitualmente venivano da Damasco e dintorni ne sono arrivate solo 30... le altre non mai partite perché Daesh lo ha proibito - il vino è haram, ovvero proibito per l'Islam, in particolare l'Islam fondamentalista di matrice sunnita, come quello praticato dal Califfato».

«Anche produrre Arak, la bevanda alcolica nazionale è diventato complicato. Prima della guerra acquistare la migliore anice dalla Siria era una pratica normale - ci dice il miglior produttore di Arak del Paese - andare e tornare da Damasco per i produttori di vino era pratica quasi quotidiana, e produrre birra in Siria anche.

Ora non lo è più, e l'approvvigionamento di anice e di uva Obeidy per la produzione dell'Arak è subordinato ad accordi verbali presi direttamente in loco, quindi in Siria. E' necessario essere disposti a pagare cash e a versare un contributo ad Hezbollah perché garantisca l'arrivo della merce oltre il confine siriano. E chi prima arriva meglio alloggia...

L'anice e l'uva per l'Arak vengono trasportate con dei pick-up... il partito di Dio chiede sino a 1000 dollari per prendersene cura e farli giungere sani e salvi in distilleria».

E non è il solo problema. Un tempo il popolo siriano era un grande consumatore di Arak, ma oggi, a causa del Califfato preferiscono la vodka, perché non lascia odore a differenza dell'Arak... >



Uno strepitoso Dosage Zero Noir 2006,
la conferma del millesimo 2011 della Vintage
Collection, il Carmenero e il taglio bordolese
Maurizio Zanella sino all'Anna Maria Clementi
2006, vera e propria icona del vino italiano:
Euposia li ha provati per voi

di Giulio Bendfeldt

< Cà del Bosco è un'icona del vino italiano e anche se il suo mercato di riferimento resta essenzialmente quello nazionale, il ruolo cui viene chiamata la maison di Erbusco al di fuori dei confini patrii è sempre più quello di ambasciatrice di una qualità senza compromessi e senza timori reventziali. E' di pochi mesi fa - ad esempio - l'inserimento della testimonianza di Maurizio Zanella - fondatore e oggi co-owner della maison franciacertina - fra i cinque

protagonisti del metodo classico chiamati in Champagne per parlare degli obiettivi qualitativi e strategici che si debbono dare le bellicine da rifermentazione in bottiglia.

Ora un Italiano, uno Spagnolo (Pepe Raventós, che ha abbandonato la DO Cava per una ancora più stringente e rigida così da recuperare gli errori catalani degli ultimi trent'anni), un Inglese (Andrew Weeber di Gusburne, uno degli interpreti del più imprevedibile



Maurizio Zanella, patron di Cà del Bosco, presidente del Consorzio di tutela del Franciacorta: ha guidato le cantine del metodo classico bresciano durante gli ultimi anni e ha entusiasmato la stagione dell'Expo. Nella doppia pagina

precedente uno dei tanti gioielli tecnologici della cantina di Erbusco: il tank per la Cuvée Prestige, il Franciacorta più amato della maison, realizzata in una singola vasca d'acciaio.

successo degli ultimi anni, la spumantistica d'Oltremanica) e due Francesi (Henri Giraud e Jacky Blot) che parlano di Champagne, in Champagne, suona così strano da far sembrare l'incipit una barzelletta, ma la dice lunga sullo stato dell'arte raggiunto di Cà del Bosco, il riconoscimento raggiunto fra i professionisti più severi del settore e le prospettive che, di conseguenza, si aprono per tutto il mercato classico italiano di alta qualità.

Una autorevolezza cresciuta giorno dopo giorno, con tanta fatica in vigna ed in cantina, ma anche con quell'orgogliosa sicurezza che è necessaria per affermarsi in un mondo dominato da due blockbuster opposti: i 300 anni ed i 300 milioni di bottiglie dello Champagne («E noi abbiamo bisogno che la Champagne torni ad essere la locomotiva delle bollicine di alta qualità nel mondo puntando alla qualità vera più che al marketing» ribadisce Maurizio Zanella nel film-documento "A path to humility" frutto delle riflessioni d'Oltralpe) e i 20 anni e i 300 milioni di bottiglie del Prosecco che hanno rivoluzionato i consumi e l'approccio globale ai vini spumante.

Quale la "terza via", allora?

Per Cà del Bosco una costante innovazione tecnologica finalizzata a preservare il frutto, abbinata a regole rigorose in coltivazione ed in cantina dove nulla viene

lasciato al caso. A partire dalla rigida selezione dei grappoli appena vendemmciati, al "metodo CdB" con tre vasche di lavaggio degli stessi e quindi di asciugatura in modo da togliere ogni impurità senza portare acqua in pigiatura; la pigiatura in assenza di ossigeno, la fermentazione in piccole botti di rovere, il travaso dei vini per gravità così da evitare ogni possibile "contaminazione" sino ad arrivare al degorgement in assenza di ossigeno (brevetto interno della maison) e quindi assenza di shock ossidativi e di aggiunte di solfiti.

Come ogni autunno, Euposia degusta le nuove annate in commercio di Cà del Bosco affiancando ai Franciacorta Docg ed al simbolo della maison - la cuvée Annamaria Clementi - anche due dei suoi vini fermi, un forte segnale di attenzione verso la tradizione del territorio.

LA DEGUSTAZIONE

VINTAGE COLLECTION BRUT 2011

La Vintage Collection si posiziona al "centro" della gamma CdB, dopo le Cuvée Prestige, notoriamente un non vintage, ovvero un blend anche di più annate e non soltanto di più vini. Qui in gioco entra il millesimo, in questo caso il 2011, ed ogni annata è frutto delle condizioni uniche di quelle stagioni contradi-



stinte da non poche anomalie meteorologiche.

Il blend vede chardonnay, pinot bianco e una robusta presenza di pinot nero (almeno il 30%) provenienti da venti vini base. La fermentazione in botte non dura più di cinque mesi, la cuvée viene preparata a otto mesi dalla vendemmia.

Olfatto potente, immediato, con note aggrumate e speziate, con un palato vibrante, verticale, dove tornano le note fruttate e le sensazioni più calde legate ai lieviti.

Di grande persistenza, è molto appagante. Come tutti i Cà del Bosco, il "metodo" della maison permette di uscire con un terzo dei solfiti ammessi per legge: 60 milligrammi/litro contro i 185 previsti. Niente mal di testa, e soprattutto una maggiore longevità naturale del vino.

VINTAGE COLLECTION SATÈN 2011

Il Satèn è una di quelle innovazioni che piacciono o non piacciono, senza possibilità di grandi mediazioni. È indubbio che abbia reso il Franciacorta Docg più "facile" per il largo pubblico, andando a conquistare quello femminile che nel vino conta sempre di più.

La maggiore cremosità e setosità lo rendono più accessibile, ma il rischio di sbagliare tutto e farlo diventare stucchevole è proprio dietro l'angolo. Esce di scena il pinot nero, e cresce lo chardonnay sino all'85% dell'uvaggio. 2 grammi/litro di zuccheri aggiunti. Satèn, ma non un mollaccione. C'è nerbo, struttura, piacevolezza unita a sostanza. Mai stucchevole, mai noioso. Il Satèn giusto per ricredersi o per confermarsi nella propria passione.

VINTAGE COLLECTION DOSAGE ZERO 2011

Venti parcelle diverse, pinot nero al 22%. Nessuna aggiunta di liquore alla sboccatura. L'essenza della Franciacorta. Un vino che non delude mai, annata dopo annata. Un olfatto pieno, ricco di profumi, invitante, che gioca a mostrarti le sue mille sfaccettature. Un palato molto coerente, diretto, dalla superba acidità che lascia presagire un grande potenziale di invecchiamento anche se, onestamente, perché farlo?

MAURIZIO ZANELLA 2010

La Francia è stata la "rivelazione" per Maurizio Zanella, anzi più probabilmente la sua vera "alma mater" e quindi questo taglio bordolese - il classico blend di cabernet sauvignon, merlot e cabernet franc - vuole essere un tributo a quella scuola e, conoscendolo, anche la dimostrazione che gli allievi debbono battere i maestri se si vuol mantenere viva, e rafforzare, la stessa tradizione.

Anche qui, una maniacale cura in cantina di grappoli d'uva che già han dovuto sopportare una brutale decimazione per essere ammessi alla vinificazione. Con l'ausilio della forza di gravità le lavorazioni, i rimontaggi, e le svinature avvengono senza sballottare il vino, permettendogli di maturare in assenza di stress. Malolattica in piccole boti di rovere, dopo l'assemblaggio il vino matura altri 17



mesi in legno. Il risultato è un vino potente, maschio, dall'eccezionale facilità di beva al contempo, che mantiene tutto quello che promette al naso. Col Pinot nero in purezza - il "Pinero" - rende tangibile l'orgoglio del suo fondatore. Chapeaux bàs!

CARMENERO 2008

Lo premettiamo subito, ogni volta che Euposia incontra un carmenere difficilmente viene delusa. Sarà per la sua storia di vitigno "trafugato" e per ignoranza identificato per decenni col cabernet franc, sarà per questo destino che da reietto oggi lo porta ad essere scelto dal top delle cantine...sarà per mille ragioni, ma il suo colore intenso, cupo, le sue note speziate, ci affascinano sempre. Anche in Cà del Bosco fa la sua figura, e sì, l'etichetta è sincera: sembra davvero un lupo travestito da agnello...un vecchio brigante nel bicchiere, il compagno ideale insomma.

FRANCIACORTA DOCG RISERVA VINTAGE COLLECTION DOSAGE ZÉRO NOIR 2006

Una scommessa - ma possiamo davvero chiamarla così? - giunta alla sua seconda etichetta, al suo

secondo millesimo in bottiglia. Un cru che abbraccia la Tenuta Belvedere che dall'alto di quasi 500 metri sul livello del mare si confronta con le coste meridionali del Lago di Iseo, chiudendolo nei suoi confini attuali, ma beneficiando di tutti i suoi effetti. 62 quintali di resa per ettaro, pinot nero in purezza, senza aggiunta di liquer d'expédition e con appena 4, quattro (lo scriviamo per esteso, neppure fosse un assegno, ma di certo rilevante lo è altrettanto!), milligrammi/litro di solfiti (ricordate, per la legge si può arrivare sino a 185!). Cinque mesi di fermentazione in piccole botti prima del tiraggio, e poi altri 8 anni e mezzo sui lieviti. Il risultato? uno dei migliori blanc de noirs in assoluto, un metodo classico che non può mancare nella cantina privata di un vero intenditore. Profondo e complesso, ricco e così maledettamente intrigante da bere.

FRANCIACORTA DOCG RISERVA CUVÉE ANNAMARIA CLEMENTI 2006

In 36 annate, ovvero dal 1979 ad oggi, è stato prodotto soltanto in 21 millesimi, le annate migliori, le uniche da dedicare ad un nome che è nel cuore di Maurizio Zanella, la madre cofondatrice della maison di Erbusco, scomparsa nel 2014, ed anche nella mente di ogni winelover italiano. In questi 36 anni, questa Cuvée franciacortina ha modificato di poco il proprio uvaggio, con la crescita del pinot nero a scapito dello chardonnay, ma ha trovato lungo la strada una nuova piacevolezza, lontana dalla forza possente di qualche anno fa. Certamente, nel tempo ha creato un proprio pubblico ed ha "diviso" gli appassionati di Franciacorta, simbolo di una via molto identitaria. Ma è l'Annamaria Clementi ed oggi è l'icona, il simbolo, di quello che può diventare il Franciacorta. Un simbolo che vale per tutti i vigneron e tutti i winelover. Andare a scoprire le nuance, provare a raccontare le sensazioni che suscita risulta più che velleitario, inutile. Oggi è lo stato dell'arte. Il punto di riferimento. Altro da dire, non c'è. >