

Di vino, di cibo e di passioni



FRANCESCOBEGHI.IT

CUVÉE PRESTIGE CA' DEL BOSCO: LA VERTICALE CHE NON TI ASPETTI

Publicato il 4 maggio 2016 da Francesco Beghi

«Per circa la metà di quel 3% dei consumatori, dei giornalisti, dei blogger eccetera che si intende – o crede di intendersi di vino – la Cuvée Prestige è un vino di m...».

«Me incluso, anche se non userei proprio questo termine».

«E questo 2009?».

«Splendido».



Nell'atmosfera rilassata della sala degustazione al secondo piano, guardo verso la grande vetrata che dà sull'eliporto e sull'*Egg Concept* dell'artista brasiliana *Spirito Costa*, una delle tante opere d'arte disseminate qua e là dentro e fuori *Ca' del Bosco*, realizzata con oltre 6.000 gusci d'uovo. L'opera d'arte, non l'azienda. Anche se l'azienda in tutto il suo complesso può essere definita a giusta ragione un'opera d'arte, perché bella è bella, di una bellezza non invadente ma

avvolgente, un po' come la silenziosa efficienza delle numerose fanciulle che si prendono carico dell'accoglienza, dell'ospitalità, dell'organizzazione.

Diavolo d'un Maurizio Zanella. Proprio al termine di questa *lunga intervista* da me pubblicata esattamente un anno fa, aveva *promesso di farmi ricredere sulla Cuvée Prestige*, il Franciacorta che, con il suo milione di pezzi l'anno, costituisce la base economica che permette a Ca' del Bosco di realizzare anche i Franciacorta millesimati dedicati a quel famoso 3% di pubblico "evoluto". Nonché alcuni vini rossi che meritano un discorso a parte. Ma non avrei mai pensato di trovarmi alle prese con uno scherzetto del genere. Stefano Capelli, da 30 anni enologo di Ca' del Bosco e organizzatore del tutto, guarda e ascolta sornione. Sì, perché – Capelli mi conferma – una *verticale di questo genere non era mai stata fatta prima*. Per nessuno. E nemmeno da loro stessi. Tant'è che Zanella, pur impegnatissimo come suo solito, ha raggiunto me e Capelli in sala degustazione perché non voleva perdersela.

Ma cosa aveva di tanto speciale questa degustazione verticale? Semplice. Accanto alla Cuvée Prestige attualmente in commercio, **sei annate ancora sui lieviti**, sboccate *à la volée* davanti ai miei occhi. Da bottiglie con la dicitura "interpretazione" dinanzi all'annata: '12, '11, '09, '07, '06 e '05, la prima prodotta, quindi 10 anni sui lieviti.



Ebbene, posso dire serenamente di non aver cambiato la mia opinione circa la Cuvée Prestige dosata, imbottigliata, confezionata nella sua carta gialla trasparente e venduta in ogni dove. Un Franciacorta piuttosto banale, ruffiano, con prevalenza di frutti gialli, una certa nota minerale, quella sì, ma senza alcun interesse particolare. Inutile che mi dilunghi sulle note tecniche, a [questo link](#) è possibile trovare tutte le informazioni possibili. Lasciamo perdere anche la "materia organica anfibia comunemente detta m..." del [celebre discorso iniziale del Sergente Hartman](#) nel film *Full Metal Jacket* citata nel suo linguaggio colorito da Maurizio Zanella all'inizio: può darsi che qualcuno lo consideri davvero così, ma i vini di m... sono un'altra cosa. E ce ne sono tanti.

Però. Però per quanto riguarda le altre sei bottiglie la faccenda si è rivelata del tutto differente; per certi versi paradossale, per altri versi illuminante. E spiazzante.

Va detto – per chi non lo sapesse – che la Cuvée Prestige è un Franciacorta non millesimato, ovvero senza indicazione di annata in etichetta. È prodotta con circa il 70% delle uve di ciascuna annata più l'aggiunta di vini di riserva provenienti da altre annate, lo stesso principio applicato alle cuvée base delle grandi maison francesi. L'indicazione dell'annata sulle bottiglie della nostra degustazione, quindi, era a solo scopo di riferimento. L'uvaggio è circa 75% chardonnay, 10% pinot bianco, 15% pinot nero.

Stefano Capelli parla con orgoglio di questo vino. Non lo considera affatto un figlio di un dio minore, men che meno una seconda produzione fatta con gli scarti. «La cura che mettiamo nella produzione della Cuvée Prestige è la stessa che mettiamo negli altri Franciacorta», chiosa. «È frutto dell'assemblaggio di centoventi vinificazioni separate di uve provenienti da altrettanti vigneti differenti, più l'aggiunta delle riserve. In realtà è più difficile fare questo vino che non l'Annamaria Clementi o le etichette della Vintage Collection, che sono figli della loro annata e nei quali l'intervento umano è minore».

Quando io e Stefano cominciamo la degustazione, il grande capo Maurizio Zanella non è ancora arrivato. Dopo la bottiglia "finita", nel senso di compiuta e in commercio, attacchiamo con il '12. E già qualcosa cambia. Più sensazioni di acidità, di agrumi verdi, di nerbo. Non lunghissimo, comunque interessante. Uhm. Con l'11 la sensazione di essere caduto in un trappolone comincia a prendere forma. Cremoso, morbido – da tener



sempre conto che si tratta di campioni non dosati – ma tutt'altro che ruffiano, accentuato nelle note minerali, quasi sulfuree, esprime un frutto dapprima timido che si apre con l'alzarsi della temperatura.

Ma è all'assaggio dell'annata '09 che le prospettive si capovolgono. Colore dorato, profumi di nocciola e frutta candita, grasso, opulento eppur fresco e fragrante, minerale marcato – pare quasi di sentire la selce dei ruscelli di montagna – un terziario integrato con precisione da ebanista e una bolla tanto fine quanto vivace. Da bere così, non dosato, a litri. Fatico a liberare la bocca nella sputacchiera come dovere professionale impone.

«Bisognerebbe sboccarlo adesso, così com'è!» esclamo. Stefano mi guarda divertito.

«Non lavoriamo poi così male in Ca' del Bosco, eh?»

«In pratica, voi fate apposta un vino meno buono di come potrebbe essere».

«Diciamo diverso».

Ok. La famosa logica del 3%/97% consumatore evoluto/consumatore non evoluto. Il '07 non cambia di molto queste considerazioni. Forse un po' meno ricco, tuttavia gioca anche lui la sua partita terziaria di nocciola e mallo di noce, sempre con la salda nota minerale a fare da tappeto e i guizzi di un'acidità per nulla sopita. Nel '06 – verrebbe quasi voglia di dire “finalmente” – dopo la prima sensazione mielosa emergono note di mela ammaccata e sentori di ossidazione. L'unico deludente dei sei, perché il '05 si rivela un'ulteriore sorpresa: evoluto sì, con la solita nocciola di primo acchito, ma poi nervoso, tropicale, con lime e ananas a dare sensazioni più verticali che orizzontali, e una grinta del tutto inaspettata.



Nel frattempo ci ha raggiunti da un po' il creatore di tutto l'ambaradan, Maurizio Zanella. Saluti, convenevoli, si siede, annusa, assaggia, e la sua esclamazione «Cazzo che buono!» quando arriva al '09 è talmente naturale e spontanea che sembra stia parlando di un vino non suo.

«Mi hai organizzato proprio un bello scherzetto, con questa degustazione. Non avevo idea che teneste tutto sui lieviti, anche la Cuvée Prestige», gli dico.

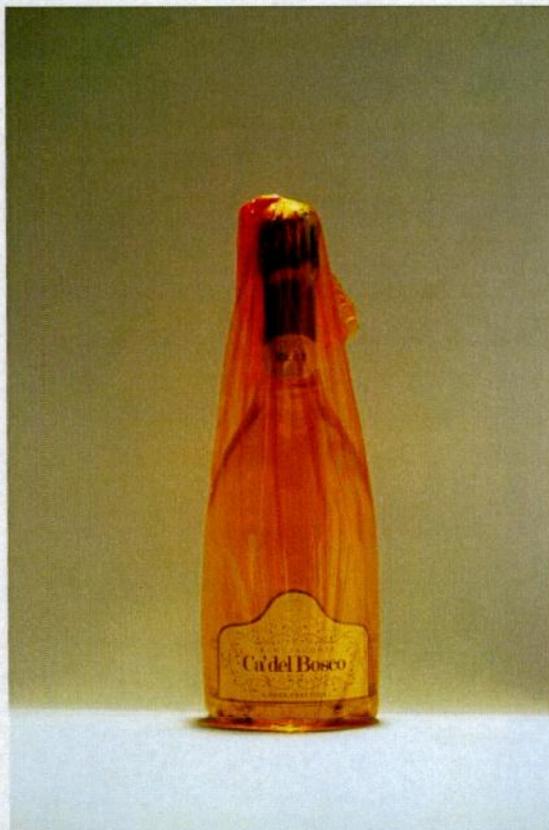
«Ah io non c'entro, ha fatto tutto lui» risponde indicando Stefano Capelli.

«E il 2005? Senti che freschezza!»

D'accordo. Avete vinto. Dopo questa verticale spiazzante la degustazione è proseguita con tutti i millesimati, dal Dosage Zero Noir '06 all'Annamaria Clementi '06, ma di questi parlerò in un'altra occasione. Così come è inutile che parli della celebre “Spa delle uve”, o “terme degli acini” come preferiscono chiamarla loro, e del dégorgeement in assenza di ossigeno, tutti sistemi che consentono una drastica riduzione di solfiti nella bottiglia che arriva

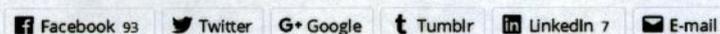


sul tavolo del consumatore. Mi permetto solo, per chiudere il cerchio, di dire che la **Cuvée Prestige Rosé** a mio avviso è un vino-caricatura, con il suo colore da Chiaretto e i suoi profumi da chewing-gum. Sicuramente piacerà molto agli americani, ma ho assaggiato degli Charmat più eleganti. In attesa che, magari, quei diavoli di Stefano e Maurizio mi organizzino una verticale di Cuvée Prestige Rosé sur lie... Intanto ci perdiamo in una breve chiacchierata, e mentre parliamo il '09 e il '05 non finiscono nella sputacchiera.

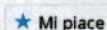


La morale della favola è che personalmente continuerò a non comprare e a non bere la Cuvée Prestige di Ca' del Bosco, ma dopo una degustazione del genere di certo quando mi imbattevo in quella bottiglia la guarderò con molto più rispetto, dopo aver visto e capito tutto il lavoro che ci sta a monte. Un po' come se fosse una moto depotenziata per poterla far guidare ai neopatentati.

Condividi:



Mi piace:



Di' per primo che ti piace.

Correlati



Un uomo solo al comando
16 gennaio 2015
In "Franciacorta"



Clamoroso: Franco Ziliani nuovo Presidente del Consorzio Franciacorta!
1 aprile 2015
In "Franciacorta"



Quei Tre Bicchieri che non interessano a nessuno
11 settembre 2015
In "Gambero Rosso"

Publicato in Degustazioni verticali, Franciacorta Tag: Ca' del Bosco, Cuvée Annamaria Clementi, Cuvée Prestige, Full Metal Jacket, Maurizio Zanella, Spirito Costa, Stefano Capelli, Vintage Collection. Contrassegna il permalink.

2 commenti a *Cuvée Prestige Ca' del Bosco: la verticale che non ti aspetti*



Roger Marchi ha scritto:

4 maggio 2016 alle 17:17

Beghi, hai ragione sul gradimento degli americani nei confronti della Cuvée Prestige Rosé. Nel numero di aprile di Wine Spectator ha infatti ottenuto ben 90/100.

Fonte: <http://www.internetgourmet.it/il-franciacorta-ne-piazza-dodici/>

[Rispondi](#)



Francesco Beghi ha scritto:

7 maggio 2016 alle 9:53

Caro Marchi, forse sono stato troppo duro e tranchant con il mio giudizio sulla Cuvée Prestige Rosé, tuttavia vederla messa sullo stesso piano di un fuoriclasse come il Dosage Zéro 2011 mi fa un po' sorridere.

[Rispondi](#)

WordPress theme built with Lubith