

L'inchiesta

NELLE CANTINE DI ERBUSCO DOVE GLI UMANOIDI FANNO IL VINO

In Franciacorta da Ca' del Bosco l'uva è affidata all'automazione in uno spazio grande come un campo di calcio

La sfida di mantenere la qualità alta grazie anche al lavoro dell'uomo che rimane insostituibile



di **LUCIANO FERRARO**

L'astrocantina di Ca' del Bosco è deserta. I robot bianchi riposano con le lunghe braccia piegate. Le tre isole robotizzate, le vasche purificatrici, gli enormi phon, i silos che salgono e scendono come ascensori, tutto è silenzioso, un unico corpo meccanico grande come un campo di calcio.

Sembra un'astronave che ha spento i motori dopo l'atterraggio. «Enorme, lucente e inondata da un riflesso glaciale», come quella della *Prima fondazione* di Isaac Asimov (Mondadori).

Il pianeta dei robot in cantina si trova ad Erbusco (Brescia), ma è così innovativo che pare arrivare dall'iperspazio, l'inimmaginabile zona che trasporta nel futuro. Maurizio Zanella è il pilota dell'astrocantina, avanguardia della Franciacorta, con un team di 120 persone che preparano 1,8 milioni di bottiglie l'anno, soprattutto bollicine di alta qualità, dalla Cuvée Prestige all'Annamaria Clementi. La sua prima idea, con l'enologo Stefano Cappelli, era di costruire un impianto per il lavaggio delle uve. Getti d'acqua, idromassaggio, venti freddi, un trattamento estetico stile Jacuzzi per eliminare impurità degli acini e ottenere vini più autentici e sani. Ha funzionato. Ora quello che dieci anni fa sembrava un azzardo è diventato l'ultimo traguardo tecnologico nel mondo del vino: sono i robot ad occuparsi delle uve, dopo la raccolta fino alla fermentazione.

Nell'ultima vendemmia, la nuova astrocantina è entrata in funzione. Giorno e notte, con gli ingegneri informatici a vigilare assieme all'enologo. «È un impianto unico al mondo — spiega Zanella — l'abbiamo ideato qui. Il primo problema è stato



trovare un linguaggio comune per i software che non dialogavano. I robot che spostavano le cassette si rifiutavano di parlare ai computer che governano le vasche dell'idromassaggio. È successo a Ferragosto. Con un jet privato abbiamo prelevato dalle vacanze in Grecia l'unico tecnico che poteva tradurre le diverse lingue. C'è l'abbiamo fatta. Abbiamo anche scoperto perché l'impianto si bloccava improvvisamente: il passaggio di un insetto veniva scambiato da un lettore ottico come segnale di stop. Risolto. Tutta l'uva del 2018 (una raccolta straordinaria, superiore del 30% alla media decennale) è stata trasportata

dai robot e trattata nella nostra spa del grappolo».

Il Metodo Ca' del Bosco, come l'ha chiamato Zanella, parte dalla vendemmia. I grappoli, raccolti a mano, vengono stivati in cassette rosse di plastica da 16 chili (pochi, per non schiacciare gli acini). Quando arrivano nel retro della proprietà, le cassette vengono prese in consegna dai robot. Ognuna ha un codice a barre che identifica la provenienza. Con un lettore ottico si ottengono le in-

formazioni. L'uva viene stivata nelle celle di raffreddamento, per fermare fermentazione e ossidazione. Nelle isole robotiche, costruite dalla Evolut di Castegnato (Brescia), «i robot Abba quattro assi, di solito impiegati per il packaging e la pallettizzazione — spiega Luca Maiolo, direttore dell'azienda che si dedica alla automazione industriale — prelevano le cassette e le inseriscono nei nastri trasportatori che le portano all'impianto di lavaggio». Qui i robot rovesciano in maniera delicata l'uva, mentre le cassette vengono inviate al reparto dove si sterilizzano prima di tornare in vigna. A questo punto c'è uno

spazio per gli umani: attorno al super nastro (realizzato da un'altra azienda bresciana, la Ff Falconi di Montirone), ci sono ragazze e ragazzi che con gesti rapidi scartano acini imperfetti, foglie e piccoli legni. Poi l'acqua. Il nastro porta l'uva sotto la doccia, così sparisce il grosso dei residui. Subito dopo il carico di Chardonnay, Pinot nero, Pinot bianco e altro ancora, diviso per vitigno e vigna, viene immerso nelle vasche, che ribollono come quelle di un idromassaggio. C'è una soluzione di acido citrico. Spariscono le tracce di rame e zolfo usati nei trattamenti dei vigneti. E scivolano via anche polveri sottili e micro organismi che finirebbero nel vino e quindi nello stomaco di chi lo beve. Il percorso continua: phon simili a quelli usati negli autolavaggi asciugano l'uva (per evitare rischi d'annacquamento), il nastro riparte verso l'alto e infine l'uva arriva alle presse. Poi un ascensore e la discesa verso le presse, e possono iniziare assemblaggi e affinamento. Non è il liquido a essere spostato. Per evitargli stress sono i contenitori a salire o scendere e i travasi avvengono solo grazie alla forza di gravità, mentre in laboratorio, tra microscopi, provette e serpentine, si analizza tutto.

«Le linee di lavaggio sono diventate tre — racconta Zanella — per questo l'impianto, che resta quasi tutto l'anno in letargo attendendo la vendemmia, è così grande. I vantaggi della spa del grappolo? L'eliminazione quasi totale dei residui di anticrittogamici, idrocarburi, muffe, polvere, terra, insetti. Più igiene e lieviti senza ostacoli, un acceleratore di profumi per il vino. Che diventa più buono, più digeribile e, grazie alla tecnologia, più naturale. Anche perché l'uva sana consente di ridurre l'uso di anidride solforosa nei vini». Così si è conclusa la prima vendemmia con robot nell'astrocantina, «enorme, lucente e inondata da un riflesso glaciale».

GAZZAGOLOSA

Lo champagne aiuta la meraviglia
George Sand, scrittrice e drammaturga francese (1804-1876)

Pagina a cura di
Pier Bergonzi
e Daniele Miccione

CHAMPAGNE



Il mitico **Dom Perignon «Vintage» 2008**, il Comtes de Champagne **Blanc de Blancs di Taittinger** e il Brut Rosè 2008 **Veuve Clicquot Ponsardin**

FRANCIACORTA



L'Extra Brut **Dequinque di Uberti** (solo Chardonnay, 10 annate dal 2002 al 2011); il **Palazzo Lana Extreme 2008 di Berlucchi**, il Vittorio Moretti 2011 di **Bellavista** e il Pas Dosè 2011 Riserva 33 di **Ferghezzina**

TRENTODOC



Moser Brut Nature, millesimato 2012 (100% Chardonnay) e l'**Altomasi Riserva Graal** (Pinot Nero e Chardonnay) di **Cavit**

PROSECCO E DINTORNI



Il Dosaggio Zero, Superiore di Valdobbiadene di **Col Vettoraz**; il Cuvée Tenuta Val de Brun Millesimato Extra Dry Valdobbiadene Prosecco Superiore 2017 di **Astoria**; il Superiore Brut di **Masottina**; la Ribolla Gialla 2017 di **Collavini**; il Bolè di **Caviro e Terre Cevico** e lo spettacolare Lambrusco «Fondatore» di **Cleto Chiarli** fermentato in bottiglia col metodo ancestrale

Bollicine per le feste Così lo spumante italiano ha conquistato il mondo

● Natale da record (+13%), nel 2018 esportate 500 milioni di bottiglie
I suggerimenti di Luca Gardini per scegliere la bottiglia giusta

Pier Bergonzi

«**P**osso resistere a tutto tranne che alle tentazioni». La frase di Oscar Wilde che più lo caratterizza diventa la bandiera di tutti in questo periodo di feste. E alle bollicine per brindisi, antipasti e sempre più spesso per tutto il pasto, ci concediamo senza alcuna resistenza.

BALZO Sulle nostre tavole stanno per scorrere fiumi di champagne, Spumanti Metodo Classico e Prosecco. Con la prevalenza delle bollicine italiane stando alle cifre record della Coldiretti. Nel periodo del Natale e del Capodanno è atteso un balzo storico dei brindisi Made in Italy grazie alle esportazioni che sono cresciute di ulteriore 13%. Secondo i dati dell'Ismea (istituto di servizio per il mercato agro-alimentare) a fine 2018 saranno state vendute 700 milioni di

bottiglie di spumante, di cui 500 milioni all'estero. Di queste, 247 milioni saranno stappate in questi giorni. All'estero ne andranno 181 milioni e quindi 66 milioni verranno bevute in Italia: oltre una bottiglia a testa.

BOOM Come volumi siamo il primo Paese al mondo e abbiamo ormai superato ampiamente la Francia dello Champagne, che resta però davanti a noi per valore (il prezzo medio a bottiglia è lontanissimo...). Risultati che sono dovuti soprattutto al boom del Prosecco, che vale oltre il 60 per cento del settore spumantistico. Il nostro primo mercato estero è quello inglese, dove nonostante la Brexit siamo cresciuti del 5 per cento. Al secondo posto gli Usa (+13%) e al terzo la Germania (+6%). Questi i numeri. Ma prima arrivano le emozioni, che poi

Tre campioni da non perdere: **Giulio Ferrari Rosè Riserva del Fondatore 2006 Trentodoc**. E dalla Franciacorta l'**Annamaria Clementi 2009 di Cà del Bosco** e il Cabochon Doppio Zero 2012 di **Monterossa**

guidano le «famoso» tentazioni... E per orientarci nel mare delle bollicine ci siamo rivolti a Luca Gardini, il campione del mondo dei sommelier 2010 che sa tutto e assaggia tutto per il blog «Gardini Note The Wine Killer».



CHAMPAGNE Le bollicine francesi hanno un vantaggio secolare rispetto alle italiane, conservano un fascino unico e garantiscono un livello di qualità media spettacolare. «Per queste feste puntate sul Dom Perignon Legacy Vintage 2008, è un omaggio a Richard Geoffroy, il leggendario chef de Cave che ha lasciato la Maison dopo 28 anni - consiglia Gardini -. Chi ama lo Chardonnay in purezza vada deciso sul Comtes de Champagne Blanc de Blancs di Taittinger. Tra i Rosè scelgo il Vintage 2008 Veuve Clicquot Ponsardin».

TRENTODOC Quando si parla di Spumante Metodo Classico (il nome che è stato dato non potendolo più definire Champagne) ci si riferisce a vini ormai riconoscibili come «Trentodoc». «E in questo caso non si può prescindere dagli spettacolari spumanti Ferrari della famiglia Lunelli - spiega Gardini -. A cominciare dal Giulio Ferrari Riserva del Fondatore, che è sempre un riferimento del panorama italiano. Ma quest'anno vi segnaliamo una novità assoluta: il Giulio Ferrari Rosè 2006 che non ha tradito le attese. Profumi agrumati e note iodate; al gusto è clamoroso, intenso e profondo. Ottimi anche i vini della famiglia Moser, in particolare il Brut Nature 2012 e l'Altomasi Riserva Graal di Cavit».

FRANCIACORTA A proposito di Metodo Classico, centrale è la Franciacorta, un marchio che sta guadagnando ogni anno credibilità e fasce di mercato. «È davvero difficile scegliere - commenta Gardini -. Sono rimasto impressionato dal Dequinque di Uberti, un blend con il meglio delle uve Chardonnay di dieci annate tra il 2002 e il 2011. Bollicine croccanti, persistenza infinita. Ma bevete bene, anzi benissimo se sulla vostra tavola c'è una bottiglia di Annamaria Clementi di Cà del Bosco 2008, un Cabochon di Monterossa (il Doppio Zero 2012 non dosato è spaziale), un Vittorio Moretti, la Riserva di Bellavista o il Palazzo Lana Extreme di Guido Berlucchi, con quelle bollicine tese e pulite figlie del Pinot Nero in purezza. Chi ama i non dosati

(senza zucchero aggiunto) sarà felice di centellinare i sorsi del Riserva 33 di Ferghezzina».

PROSECCO Dal Veneto e dal Friuli Venezia Giulia partono milioni di bottiglie di quel vino fenomeno che è il Prosecco. Per quantità di esportazioni ha superato lo Champagne diventando il vino più diffuso del mondo. «Negli anni sta crescendo anche la qualità - commenta Gardini -. Ci sono bottiglie ottime nel rapporto qualità prezzo come il Dosaggio Zero di Col Vettoraz, la Tenuta Val de Brun millesimato di Astoria o il Brut Superiore di Masottina. Stiamo parlando, naturalmente di vini della dog di Val-

TENTAZIONI
L'omaggio a Geoffroy di Dom Perignon e la novità Giulio Ferrari Rosè. Il Dequinque con il meglio di 10 annate di Chardonnay

dobbiadene». **CHARMAT** Si chiama Metodo Charmat (che più correttamente dovrebbe definirsi Martinotti, come l'enologo che lo ha inventato) e viene utilizzato per il Prosecco come per molti altri spumanti italiani. «È il caso della Ribolla Gialla di Collavini (resta sui lieviti in autoclave per almeno 30 mesi!), del Bolè, bella iniziativa dei gruppi Caviro e Terre di Cevico che spumantizzano le uve di Trebbiano e Famoso. E non possiamo dimenticare il mitico Lambrusco, altro vino che regala sorrisi per le feste. Uno per tutti il «Fondatore» di Chiarli: una certezza!».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

I NOSTRI CONSIGLI

Il cioccolato rosa dalle note di lampone

● (mic) Ruby è la quarta categoria di cioccolato: si aggiunge a fondente, latte e bianco. Ha un colore rosa del tutto naturale - bello e stravagante che arriva da 13 anni di sperimentazione dello svizzero Barry Callebaut che ha selezionato fave di cacao dalla sfumatura rubino. Se il colore è interessante, il sapore lo è anche di più. Potrebbe non piacere agli appassionati di fondente, perché non ha note amare, in compenso spiazza per il sapore intenso e burroso rinfrescato da una nota acida che ricorda i lamponi. Un regalino di Natale curioso per gli amanti del cioccolato.



LA TAVOLETTA DA 100 GRAMMI NELL'ASTUCCIO DA ZAINI MILANO A 6,90 EURO

● www.zainimilano.com

La trilogia di Peratoner bianco, latte e fondente

● Produzione limitata, un mese all'anno e massimo 50 panettoni al giorno. Per chi lo trova è una delizia. È il panettone al cioccolato di Peratoner, la pasticceria di Pordenone che ha pure il Caffè degli Specchi di Trieste dove, dicono, si degusti la più buona cioccolata in tazza d'Italia. Giuseppe Faggiotto lavora con Barry e ha ideato un lievito con bucce d'arancia nell'impasto e pezzettoni di cioccolato grezzo all'interno. Da quest'anno c'è la trilogia: tre panettoni da 200 grammi l'uno, cioccolato bianco, latte e fondente, in un'unica confezione.



IN VENDITA DA PERATONER A PORDENONE E AL CAFFÈ DEGLI SPECCHI IN PIAZZA UNITÀ D'ITALIA A TRIESTE A 35 EURO AL KG

● www.peratoner.it

Il Siculo con olive e pomodorini canditi

● (mic) Franco Manuele, pasticciere della Nuova Dolceria di Ferla, paesino di 2450 abitanti nel cuore dei Monti Iblei e alle porte di Pantalica, ha un talento per la canditura. Nelle sue mani diventa un mezzo per esplorare vie curiose e stuzzicanti. Ha candito la ricotta (eccellente) e quest'anno pomodorini e olive. Che usa nel «Siculo» al posto di arancia e cedro. È un panettone con l'uvetta, dolce e al gusto più classico di quanto si possa pensare. Un'operazione anche culturale che rientra in quel filone di «panettoni territoriali» del Sud.



IL SICULO IN VENDITA ALLA NUOVA DOLCERIA OPPURE SI PUÒ RICEVERE PER POSTA. COSTA 25 EURO AL CHILO

● www.nuovadolceria.com

Beermouth di Baladin ispirato ai vermouth

● Da casa Baladin arriva il Beermouth, unico nel suo genere. Ispirato ai vermouth della tradizione piemontese, nasce dalla collaborazione tra l'esperienza birraria di Teo Musso, la sperimentazione del bartender Dennis Zoppi e la visione della miscelazione di Giacomo Donadio. Un'unione magica tra la birra e una miscela di 13 spezie ed erbe aromatiche: il naso ammalia con note speziate, accenni balsamici e un deciso sentore di cereali, il gusto è equilibrato con una parte agrumata persistente e un finale tra il delicato acido e l'amaro bilanciato.



BEERMOUTH DI BALADIN IN VENDITA DA EATALY A 33 EURO PER 50 CL

● www.baladin.it

IL BELLO DEL FARE
DIVINIL'evento
Alla scoperta
del buono
(e del bello)
della Calabria

Il buono (ma anche bello) della Calabria si è diffuso in tutte le più importanti città della Regione. «Rosso Calabria», manifestazione che promuove le migliori espressioni di questa terra, si è infatti celebrata tra Cosenza, Catanzaro, Crotona, Vibo Valentia e Reggio Calabria. Un appuntamento - nato dalla collaborazione del Dipartimento Agricoltura e Risorse Agroalimentari e il Dipartimento Turismo - che ha

raccolto i prodotti di qualità e l'artigianato del Sud in un unico pomeriggio, quello di sabato 15 dicembre. Dai piccoli e grandi viticoltori che puntano a promuovere i vitigni autoctoni, a quei formaggi e insaccati Dop e Igp che rendono la Calabria unica nel panorama gastronomico. La giornata, è stata l'occasione per ragionare anche sugli obiettivi raggiunti (e quelli ancora da portare a termine) che coinvolgono tutto il

comparto agroalimentare. Grazie alla conferenza «dalla Terra nasce il Futuro. I primi risultati del PSR Calabria 2014/2020» si è potuto anche riflettere su come si possa trarre beneficio da una giusta valorizzazione del territorio. Il cui segreto si racchiude in un'unica ricetta: unire la cultura del bello a quella del buono.

Tommaso Galli

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Barfly

di Marco
CremonesiTante donne
e prodotti locali
La nuova guida
ai cocktail bar

Vi hanno servito un Martini dolciastro per il troppo vermouth? Una variazione sul Negroni che ricorda la medicina del vostro cane? Peggio: il bartender pensa di essere una rockstar e il drink da 18 euro vi arriva dopo 108 minuti? La colpa è vostra. Perché di sicuro non avete usato la Guida ai cocktail bar d'Italia di Blueblazer. La Michelin del drink italiano ha festeggiato lunedì scorso il suo quinto anno di vita con una festa allo Sheket di Roma in cui si sono presentate le novità di una guida arrivata a 160 locali (due anni fa i cento erano considerati un traguardo) non più concentrati soltanto nelle grandi città. Il sistema è semplicissimo: si scarica la app per ios o Android sul cellulare, si apre la mappa integrata e si vede che cosa c'è vicino. Sicuri di non rimanere



delusi perché per i curatori della guida, Giampiero Francesca e Massimo Gaetano Macrì sono, prima di ogni altra cosa, degli appassionati. Sono loro ad aver assegnato - quest'anno per la prima volta - il premio per il miglior Martini (quello di Marino Lucchetti del Londra Palace di Venezia) e quello per i cento anni del Negroni. Che non poteva che andare a Luca Picchi del Gilli caffè di Firenze, il riscopritore del conte Camillo Negroni. Nuovi trend? Per Francesca «il ricorso a prodotti italiani e la crescita del numero e della qualità delle barlady».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

I bianchi

Cengelle Soave 2017,
Corte Mainente - Veneto
Ca' del MagroCustoza Superiore 2016,
Monte del Frà - VenetoVeza d'Alba
Roero Arneis 2016,
Luisin - Piemonte

I rossi

Chianti dei Colli
Senesi 2018,
Talosa - ToscanaBric del Salto
Dolcetto d'Alba 2016,
Sottimano - PiemonteMontefalco 2013,
Rocca di Fabbri - UmbriaSan Biagio Riserva 2016,
Lisini - ToscanaBarolo Arborina 2014,
Curto - Piemonte

L'elenco di bottiglie internazionali da gustare in questi giorni è uscito in quattro puntate sul quotidiano britannico



L'autrice

Jancis Robinson, 68 anni, critica del vino tra le più preparate al mondo, ha fondato il sito Jancisrobinson.com su cui pubblica recensioni e notizie. Ha una rubrica settimanale sul Ft

”

State esplorando ciò che vi rende speciali: l'offerta ora è molto ampia

I 9 (PIÙ UNO)
VINI ITALIANI
DELLE FESTE

Jancis Robinson, enologa tra le più critiche del settore, ha scelto le bottiglie per pranzi e cenoni. Tre bianchi, cinque rossi, un dolce. Con la citazione per una bollicina. «Finalmente il vostro Paese punta su gradazioni meno alcoliche e sui vitigni autoctoni, affascinanti e unici»

di Luciano Ferraro

Jancis Robinson, una delle più importanti scrittrici e critiche del vino al mondo, sceglie i vini di Natale. Con in testa la rivoluzione di cui sono state protagoniste le nostre bottiglie. «Sono felice - ci dice l'esperta del Financial Times - perché i produttori di vino italiani sembrano aver abbandonato la loro infatuazione per le alte gradazioni alcoliche e i vitigni internazionali. Ora sono impegnati a esplorare e a dimostrare ciò che rende unici centinaia di affascinanti vini italiani». Un Natale in cui, come in un racconto di Alphonse Daudet, in cui anche i preti commettono peccati di gola, «con tutte quelle caraffe che luccicano, con dentro vini di ogni colore, e le stoviglie d'argento, i centritavola cesellati, i fiori, i candelabri» (in «C'era una volta il Natale», Einaudi).

In quattro puntate sul quotidiano britannico, Jancis Robinson ha selezionato bianchi, rossi, dolci e spumanti di tutto il mondo. Come è stata formata la lista? «Anche se cerco di avere bottiglie da Paesi diversi - spiega - non ho quote fisse. La mia selezione si basa sul prezzo migliore (e non intendo i vini a basso prezzo) di vini che ho assaggiato negli ultimi mesi, disponibili nel Regno Unito. I prezzi variano da vini eccezionali sotto le 10 sterline (11,15 euro) a vini sorprendenti con cartellini a tre cifre. O addirittura quattro, come per una rara annata di Champagne Cristal rosé».

In Gran Bretagna si trovano più vini francesi che italiani. «Ma la tendenza sta lentamente cambiando, non c'è mai stato tanto assortimento di qualità dall'Italia come ora. Sul sito JancisRobinson.com abbiamo fatto del nostro meglio per incoraggiare i consumi recensendo, con Walter Speller, 40 Barolo, Barbaresco, Brunello e Chianti Classico».

I bianchi - Il primo è un Soave di Corte Mainente, una cantina con mezzo secolo di esperienza: è il Cengelle 2017 ottimo «per un aperitivo affascinante e rinfrescante». Dal Veneto arriva anche il Ca' del Magro, un Custoza Superiore 2016 di Monte del Frà: «Alcuni ricordano Custoza noiosi ma questo è ampio e ricco e con un sacco di spezie». Infine l'Arneis Veza 2016 di Luisin: «Un vigneto quasi scomparso negli anni '80, ma ora è diventato una specialità del Roero. Vivace, eccellente e serio, non è economico ma vale quello che si spende».

I rossi - Un Chianti dei Colli Senesi (2018) dell'azienda Talosa, viene consigliato da Jancis perché è «espressione succosa e corretta del Sangiovese, molto diretto e pienamente maturo ma con autentica sapidità alla fine». Poi un Dolcetto d'Alba di Sottimano, il Bric del Salto 2016: «Questo vino piemontese nervoso e croccante è una buona partenza per scoprire la vasta gamma della cantina. Anche il Nebbiolo 2015 è da provare». L'umbro Montefalco 2013 di Rocca di Fabbri viene descritto come «simile a un Brunello di Montalcino con qualche anno in bottiglia». Mentre con il San Biagio Riserva 2016 di Lisini ci si assicura «un vero affare», dalle stesse vigne del Brunello. Infine il Barolo 2014 Arborina di Curto, «un emissario secolare e super-maturo delle colline delle Langhe al quale è necessario accostare il cibo».

I dolci - Ancora un'etichetta di Corte Mainente, il Corte Mainente Luna nova 2016. È un Recioto di Soave. «L'Italia è un vero tesoro di vini dolci prodotti grazie all'appassimento delle uve», ammette Robinson. «Qui si usano uve Garganega, quelle del Soave. Il risultato è un grande aroma di mela, una massa di dolcezza, abbastanza acidità e una consistenza granulosa. Va abbinato ai dessert alla frutta».

E le bollicine? Nell'ultima puntata della lista non sono citate etichette italiane. Ma per la critica britannica è un'eccezione. E parla del vino più famoso di Ca' del Bosco, la cantina in Franciacorta fondata da Maurizio Zanella: «L'Annamaria Clementi è stato inserito diverse volte in passato nella lista natalizia», ricorda. Uno dei vini che, come scrive Daudet, formano «l'aroma di cenone, in cui tutto si annega in fiumi di vino e sughi di carne».

© RIPRODUZIONE RISERVATA