

Vini *plus* di Lombardia

Cerca



HOME

RUBRICHE



RIVISTA

REDAZIONE

GUIDA

ONLINE

AIS

LOMBARDIA

Annamaria Clementi in verticale. Il virtuosismo dell'integrità

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

114572



La Verticale

di Giuseppe Vallone

29 settembre 2022

Degustare un calice di Annamaria Clementi è un piacere per i sensi. Farlo in una verticale di sette annate, a coprire un arco temporale di 35 anni, è un esercizio che va a incidere profondamente la memoria esperienziale di un appassionato di vino.

Nicola Bonera ha aperto la prima *masterclass* di “Enozioni 2022” con un leggero batticuore: rivedersi, vivere nuovamente questa rassegna, degustare eccellenze e vere e proprie leggende enoiche, sono tutti validissimi motivi. Ma non era solo questo: la trepidazione con la quale il nostro Relatore ha approcciato il seminario era dovuta, anche e soprattutto, al protagonista dello stesso. Un vino che il tempo ha reso, senza tema di smentita, una leggenda della Franciacorta nonché un primattore nel proscenio della spumantistica italiana, l’Annamaria Clementi.

È un Franciacorta Riserva, il cui nome è un omaggio che Maurizio Zanella ha voluto fare alla madre e alla scelta di lei di acquistare, a metà degli anni '60, i due ettari da cui tutto ebbe inizio: da un fitto bosco di castagni con una casa in collina, nacque il primo nucleo di un vigneto-giardino che oggi, tra parte di

proprietà e parte in affitto, raggiunge i 250 ettari.

Un vino così chiamato dal 1989, ma con origini che vanno retrodatate al 1979, quando Maurizio Zanella commercializzò per la prima volta uno spumante millesimato di lungo affinamento.

Se il tempo ha collocato l'Annamaria Clementi nell'olimpico dei metodo classico italiani, è per l'incredibile livello qualitativo che sta alle fondamenta del vino, e prima ancora dell'intero ciclo produttivo di Ca' del Bosco.



Brevemente: le uve, appena vendemmiate,

vengono codificate, raffreddate in celle frigorifere e poi sottoposte a quella che l'Azienda chiama la "spa del grappolo". Si tratta, ci spiega Nicola, di un sistema di lavaggio e idromassaggio dei grappoli, tramite tre vasche di ammollo e un sistema per la completa asciugatura. La fermentazione alcolica in piccole botti di rovere dà vita ai diversi vini base, che vengono lasciati sui lieviti per altri 6 mesi, durante i quali svolgeranno anche la fermentazione malolattica. Soltanto il vino delle migliori botti, dei diversi vini base di origine corrispondenti ai vigneti dai quali provengono le uve (18 per l'annata 2010, 26 per la 2009, addirittura 29 vini base per l'annata 2008), concorrerà a formare l'Annamaria Clementi. Eseguito il tiraggio, l'affinamento a contatto con i lieviti si protrae per lungo tempo (oggi più di 8 anni, quando inizialmente era di 5-6 anni). Da ultimo, la sboccatura viene eseguita in assenza di ossigeno, secondo un sistema ideato e brevettato da Ca' del Bosco, che evita shock ossidativi e ulteriori aggiunte di solfiti.

Attenzione in vigna, perfetta sanità delle uve, tecniche di cantina e di spumantizzazione di livello assoluto, lungo affinamento sui lieviti: ecco la ricetta della longevità, e soprattutto della perfetta integrità dell'Annamaria Clementi nella sfida con il trascorrere del tempo. La verticale che ci viene proposta vuole esserne un banco di prova.

Annamaria Clementi 2010

55% chardonnay, 25% pinot bianco, 20% pinot nero

Le uve chardonnay provengono da 12 vigne di età media di 31 anni, il pinot bianco da 2 vigne di età media di 26 anni e le uve pinot nero da 4 vigne di 32 anni di età media. Vendemmia: prima decade di settembre 2010. Tiraggio: aprile 2011. Sboccatura: estate 2019.

L'annata calda si riflette nel colore paglierino con intensi riflessi dorati, ma non solo: il naso, con decisi profumi tostati, di panificazione e pasticceria, di uvetta e glassa, rivela un cuore di frutto, attorno al quale si riverberano accenni boschivi di conifere e note saline di pasta d'acciughe e trito di capperi. L'assaggio è plasmabile, pieno ma non ingombrante: «un vino bello da bere e da pensare», dice Nicola, «che può già essere approcciato come un buon vino bianco evoluto».

Annamaria Clementi 2009

55% chardonnay, 25% pinot bianco, 20% pinot nero

Le uve chardonnay provengono da 10 vigne di età media di 37 anni, il pinot bianco da 2 vigne di età media di 26 anni e le uve pinot nero da 6 vigne di 32 anni di età media. Vendemmia: seconda decade di settembre 2009. Tiraggio: aprile 2010. Sboccatura: estate 2018.

Il 2009 è stata una buona annata e la sanità delle uve da cui è nato questo vino ne fanno, a parere di Nicola, «l'archetipo dell'Annamaria Clementi»: approccio dolce e tostato, di zucchero grezzo di canna e malto, che si fonde e prosegue in un assaggio dall'attacco vagamente caramellato, delicato. L'incedere si fa poi più ritmato, e il vino emerge in tutta la sua dimensione, esaltata nella sua finezza ed eleganza da una bollicina perfettamente integrata.

Annamaria Clementi 2008

55% chardonnay, 25% pinot bianco, 20% pinot nero

Le uve chardonnay provengono da 19 vigne di età media di 36 anni, il pinot bianco da 2 vigne di età media di 35 anni e le uve pinot nero da 8 vigne di 31 anni di età media. Vendemmia: ultima decade di agosto 2008. Tiraggio: aprile 2009. Sboccatura: estate 2017.

Naso vivace, estroverso, che si apre su profumi di fiori bianchi, mela e pesca bianca. Emergono poi, note di pompelmo e lime che, secondo Nicola, «potrebbero essere segno dell'evoluzione». In bocca è fibroso, con rimandi di clorofilla, e la bollicina si fa nervosa e meno sottile rispetto al 2009.



Annamaria Clementi 1999

60% chardonnay, 20% pinot bianco, 20% pinot nero

Vendemmia: dal 2 al 5 settembre 1999. Tiraggio: maggio 2000. Sboccatura: tra il 2014 e il 2015.

Marzapane, pasta di mandorle, acciughe, frutta macerata, uva passa, fungo: il naso di questo vino è caleidoscopico, sfaccettato, multiforme. Per rendere l'idea dello sviluppo palatale Nicola evoca l'immagine di

una balestra: il vino entra affilato e aereo come una punta di freccia, poi si allarga andando sulla cremosità e sulla «schiumosità in bocca», per tornare a farsi verticale sul finale, chiudendo con una piacevole nota amaricante che ricorda la bacchetta di liquirizia.

Annamaria Clementi 1995

55% chardonnay, 25% pinot bianco, 20% pinot nero

Vendemmia: 1-2 settembre 1995. Tiraggio: aprile 1996. Sboccatura: tra il 2014 e il 2015.

Se il 1999 ricordava, per lo sviluppo in bocca, la forma di una balestra, nel caso dell'Annamaria Clementi 1995 la forma adatta, ci dice Nicola, è quella di una sfera. In effetti questo vino, dopo aver appagato il naso con note di dolci di caramello, gelato alla crema fiorentina, biscottini viennesi o danesi e amaretto, sentori pungenti e salini di salsa di soia, colatura di alici e curry, con accenni di incenso e rabarbaro, si schiude all'assaggio con esemplare eleganza: largo in ingresso, riempie la bocca e ne fa terra di conquista fintanto che vi sosta. Intenso, di infinita persistenza, per Nicola – e per tutti noi – è un vino che, oggi, merita almeno 96 punti.

Annamaria Clementi 1989

35% chardonnay, 35% pinot bianco, 30% pinot nero

Vendemmia: dal 5 all'8 settembre 1989. Tiraggio: febbraio 1990. Sboccatura: 1996.

A 26 anni dalla sboccatura, il vino fa mostra di sé in una veste dorata, cristallina, ancora perfettamente lucente. Il naso è improntato su profumi ossidativi, di foglie secche, con richiami salini e ferrosi. Idealmente rimanda a un grande vino bianco evoluto, come può essere – ci dice Nicola – un Verdicchio, un Timorasso o uno Chenin Blanc. L'assaggio è lieve e di grande finezza, con un finale di bocca che sfuma in aromi di anice e vaniglia.

Annamaria Clementi 1985

35% chardonnay, 35% pinot bianco, 30% pinot nero

Vendemmia: prima decade di settembre 1985. Tiraggio: aprile 1986. Sboccatura: 1991.

L'approccio è meditativo, tanto perché occorre tempo per interpretare la sottile filigrana di questo vino, quanto perché, una volta compreso, si fa compiaciuta l'idea di degustare e assaporare un Franciacorta di 37 anni al pari di un bel vino da conversazione o da meditazione, appunto. Naso evoluto, fungino, con note di humus, tabacco, legno combusto, cioccolato, spezie dolci e sentori di frutta sotto spirito e fiori macerati. La bocca è ancora vivida, con una freschezza sottile eppure ben percepibile, che rende la beva senz'altro coinvolgente.

Concludiamo questa splendida verticale colpiti dalle diverse anime di questo vino: pronto e ampio nelle annate 2010 e 2009, più in chiaroscuro nel millesimo 2008, trova il suo zenit negli anni '90, con la 1995 a rappresentare oggi il punto di massimo bagliore, per finire nell'elegante e infinita maturità rappresentata dagli incredibili 1989 e 1985. Nicola ci ha guidato con piglio sicuro lungo le pieghe del tempo, in una degustazione che è già scolpita nella nostra memoria.