



Wine News

THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY



Martedì 10 Ottobre 2023 - Aggiornato alle 14:51

ITALIA MONDO NON SOLO VINO NEWSLETTER LA CANTINA DI WINENEWS DICONO DI NOI WINENEWS TV



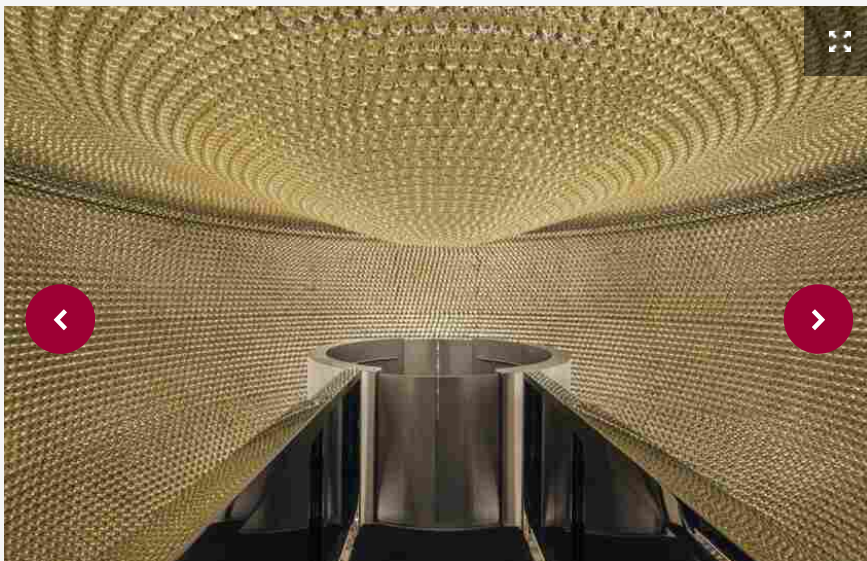
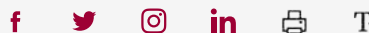
ITALIA
IN 50 ANNI

HOME > ITALIA

Il "sogno realizzato" di Ca' del Bosco con il completamento del patrimonio viticolo e della cantina

E la griffe pioniera e oggi leader del Franciacorta, delle famiglie Zanella e Marzotto, svela l'Annamaria Clementi R.S. 1980, affinato oltre 40 anni

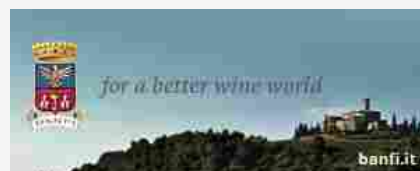
ERBUSCO, 10 OTTOBRE 2023, ORE 15:30



Ca' del Bosco, tra passato, presente e futuro del Franciacorta

1 / 13

Non capita di sentirlo dire spesso in un mondo del vino che non si ferma mai, ma, dopo 52 vendemmie, **Ca' del Bosco**, con lo stesso entusiasmo, la passione, la ricerca, la



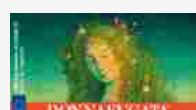
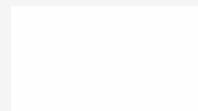
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

114572

fatica e il lavoro che hanno permesso di trasformare una casa in un bosco di castagni in una delle più moderne e avanzate cantine italiane, pioniera del Franciacorta fin dai primi anni Settanta e oggi tra le aziende leader della sua produzione, **ieri (con la partecipazione anche del Ministro delle Politiche Agricole Francesco Lollobrigida, ndr), ha mostrato il suo "volto" definitivo, quello finale, un tempo solo sognato e che, negli anni, ha preso forma nel progetto nato dalla volontà dei suoi soci, le famiglie Zanella e Marzotto, da sempre convinte del potenziale del territorio e dell'eccellenza delle sue bollicine. Un viaggio iniziato nel 1968, quando fu piantato il primo vigneto, e che oggi segna un traguardo storico e una nuova fase per l'azienda: con un patrimonio viticolo di oltre 280 ettari distribuiti su 11 Comuni dei 19 della Franciacorta, Ca' del Bosco ha quasi raggiunto l'obiettivo di superficie vitata in conduzione prestabilita - dagli appena 13 ettari degli anni Settanta-Ottanta - che la rende custode di una porzione importante di territorio, condotta a viticoltura biologica certificata. Un lavoro che ha riguardato anche gli spazi in cantina, inseriti armoniosamente nel territorio circostante e ridefiniti per valorizzare al meglio la vinificazione e l'affinamento dei vini e celebrarli in un percorso evocativo, con una scenografia che permette al visitatore di stimolare ed esplorare i propri sensi: dai nuovi ambienti per l'accoglienza al Tunnel con i caveaux delle Riserve di Franciacorta e i caveaux nella Cupola storica delle Cuvée Annamaria Clementi, dalla galleria delle pupitre al Tunnel di affinamento dei Millesimati Vintage Collection, fino alla "Cupola dei Sensi" che precede l'installazione "Prestige Immersion". Il tutto celebrato con l'Annamaria Clementi R.S., il Franciacorta più iconico che, dopo oltre 40 anni di affinamento in bottiglia, si è rivelato con l'annata 1980, frutto dell'ingegno di Maurizio Zanella, presidente e fondatore di Ca' del Bosco, e dello chef de cave André Dubois.**

Un modello aziendale, quello di Ca' del Bosco, che affonda le radici nella conduzione dei propri vigneti e che poi si completa con un metodo di vinificazione che esalta il carattere delle varietà d'uva e dei suoli. **Un continuo studio sui terreni alla ricerca delle più svariate sfumature in termini di tessitura, composizione organica e minerale. Importanti innovazioni introdotte in cantina affinché il potenziale delle uve venga estratto e al meglio conservato. La definizione di un metodo di lavoro che esalta l'unicità di ciascuna parcella di vigna.** Concetti base per ricercare l'eccellenza nei vini in perfetto stile Ca' del Bosco.

Di pari passo, nei nuovi spazi della cantina progettati da Falconi Architettura, con cui Ca' del Bosco collabora dagli anni Novanta, **la nuova struttura ricettiva**, completata nel 2021, si caratterizza per la sua simbolica forma circolare, ad anello con al centro una quercia, simbolo del bosco che da sempre fa da contorno alla sede di Ca' del Bosco. La costruzione si distingue per il suo grande tetto circolare in legno, rivestito esternamente in acciaio Corten, che collega spazi comuni, showroom e sale degustazione. **Il visitatore è quindi condotto attraverso gli spazi storici della cantina fino all'imbocco di un caveau in cui avviene il passaggio tra codice antico e moderno,**



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

enfaticamente da un'illuminazione che ricrea un "cielo stellato" attraverso i fori delle pupitre. Un lungo tunnel anticipa la caratteristica principale degli spazi di collegamento tra le varie aree: prospettive infinite dove pareti di bottiglie accatastate a tutta altezza (della Vintage Collection) perimetrano il percorso. Sul lato sinistro è possibile ammirare **la Vinoteca di Ca' del Bosco, ovvero la collezione storica dei vini e dei Franciacorta prodotti dal 1972 a oggi.**

La **"Cupola dei Sensi"** è uno spazio circolare con volta ribassata nel quale soffermarsi per vivere una vera e propria esperienza sensoriale. La scenografia, curata dall'artista **Andre Guidot del collettivo ((etica)estetica)anestetica**, permette di scoprire e sperimentare in prima persona i quattro sensi ovvero il tatto, l'olfatto, la vista e l'udito. L'intento è quello di stimolare il visitatore ad "ascoltare" i propri sensi, attraverso un'esperienza immersiva, emozionale e altrettanto personale quanto quella che poi vivranno con la degustazione dei vini a fine percorso. Nel centro della Cupola è collocata l'opera **"Ludoscopio" di Paolo Scirpa, maestro dell'arte immateriale**: un pozzo di luce che si riflette in un fondo infinito.

Da qui si è proiettati nel più scenografico degli spazi allestiti: **l'installazione "Prestige Immersion", una gigantesca bottiglia capovolta, realizzata con oltre 33.000 bottiglie di Cuvée Prestige**, vuote e retroilluminate. Nella parte più interrata a 23 metri sotto terra, da un'apertura è possibile ammirare **la nuova area di affinamento della Cuvée Prestige che potrà accogliere fino a 4 milioni di bottiglie.** Il percorso proseguirà attraverso un tunnel inclinato, in prospettiva accelerata, che **accompagnerà il visitatore verso le Barricade storiche percorrendo una scalinata impreziosita da un gioco di luci lineari ambrate, omaggio ad alcuni capolavori dell'arte contemporanea.** I vari percorsi visita sono inoltre impreziositi da una serie di suoni in sottofondo, a cura del sound designer Riccardo Caspani.

Focus - Ca' del Bosco, Annamaria Clementi R.S. 1980, il Franciacorta affinato per oltre 40 anni in bottiglia

Correva l'anno 1979 quando dalla Champagne arriva in Ca' del Bosco André Dubois, maestro cantiniere di lunga esperienza. La lungimiranza di Maurizio Zanella si manifesta già con questa intuizione. Una scelta nata dalla consapevolezza che un grande vino può essere ottenuto solo grazie a mani esperte, ricche di tradizione. **È con la competenza di Dubois, chef de cave di Ca' del Bosco fino al 1990, che si iniziano a costruire le fondamenta di quello che oggi viene chiamato "Metodo Ca' del Bosco":** un modello di viticoltura biologica, di precisione che ha a cuore i suoli e gli organismi che li vivono e un savoir faire in cantina volto a valorizzare la qualità della materia prima, per ottenere un vino che sia la migliore espressione possibile del territorio.

Le decisioni non tardano ad arrivare: in quell'anno infatti **vede la luce il primo vigneto a 10.000 ceppi/ettaro, tra i primi in Italia.** L'opera di Dubois si concretizza poi in quello che sarà destinato ad essere il vino di riferimento, migliore interpretazione dei suoli della Franciacorta. Con la selezione delle uve migliori, provenienti dai vigneti storici dell'azienda, crea **il primo Franciacorta millesimato destinato ad un lungo affinamento.** È solo il primo passo, ma è quello decisivo. A quel tempo il nome non era



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

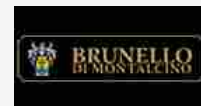
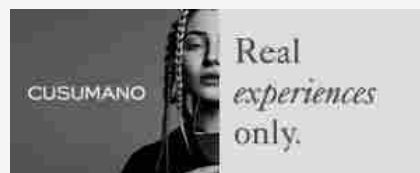
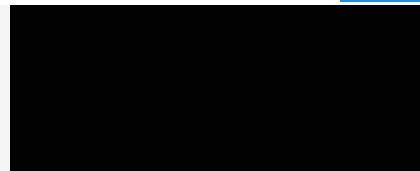
114572

ancora Annamaria Clementi, bensì Ca' del Bosco Franciacorta Millesimato. Negli anni la sua essenza è rimasta inalterata, ma assieme al vino si è "affinato" anche il modo di creare quel vino, sempre con maggiore cura e attenzione ai dettagli. Fu così che **con il millesimo 1989 si creò appositamente per questo vino una nuova bottiglia, una nuova veste ma soprattutto un nuovo nome, Annamaria Clementi appunto, dedicato alla madre di Maurizio Zanella, fondatrice dell'azienda e sua costante fonte d'ispirazione. Alla fine degli anni Ottanta, il mercato e la critica consacrano questo Franciacorta come uno dei vini più rappresentativi di questa tipologia.**

"È un vino fortemente voluto da me e dai miei più stretti collaboratori, o meglio maestri: Antonio Gandossi, responsabile dei vigneti, e André Dubois, chef de cave. Mi ricordo come fosse oggi la gioiosa fatica della spremitura manuale fatta con l'antico torchio marmonier in legno. E poi la grande novità all'epoca dell'utilizzo delle pièces (botti in rovere da 205 litri, ndr), il rito dell'imbottigliamento e della tappatura con sughero fermato dalla graffa, il trepidante inizio della seconda fermentazione ed infine la lunga attesa. **È con l'annata 1980 che è nata in noi la folle idea di dimenticarci "sur pointe" 6.000 bottiglie, per poter studiare, esplorare e scoprire nel tempo il potenziale dei nostri Franciacorta e un giorno poterlo condividere", ricorda Maurizio Zanella, presidente e fondatore di Ca' del Bosco.**

L'annata 1980 si è contraddistinta per il periodo fresco e piovoso dei mesi di maggio e giugno che ha indotto nelle viti una perdita di produzione. Dalla seconda settimana di luglio si è mostrata la vera estate con temperature intorno ai 30° C. Clima finale che ha favorito e marcato in eccellente la qualità delle uve di questo Millesimo. La vendemmia è iniziata la prima settimana di settembre con le uve Pinot perfettamente sane e mature. Le uve per questa Riserva furono raccolte l'11 e il 12 settembre. Una selezione di uve dalle 7 vigne in località Canelle. **Riguardo all'uvaggio della Cuvée Annamaria Clementi R.S. 1980 allora creato con il 40% di vini base Pinot Nero e dal 60% con vini base uva bianca Pinot, si scoprì solo in seguito che ampelograficamente le vigne erano in realtà composte, in modo casuale, da Pinot Bianco e Chardonnay che ne correggono la composizione varietale dei vini base in 40% di Pinot Nero, 21% di Pinot Bianco e 39% di Chardonnay.**

Una vinificazione meticolosa con elevage in pièces per circa cinque mesi per poi essere imbottigliato nel febbraio del 1981. **A seguire un lunghissimo affinamento sui lieviti proseguito fino al 2023 per ben 42 anni**, dei quali 7 anni con bottiglie coricate e 34 anni con bottiglie accatastate "sur pointe". Una lunga attesa **racconta Stefano Capelli, il prescelto di André Dubois nel 1986 e colui che ne prese il testimone nel 1990:** "sagli insegnamenti di André ho appreso che la complessità, la pienezza e l'armonia olfattiva si raggiungono solo con il tempo. Questo è stato il più importante: "per fare un grande vino, devi conoscere il valore del tempo e dimenticare la fretta. I vini li dovrai scordare in cantina per poi riprenderli, studiarli, analizzarli, degustarli e misurarli negli anni. Solo con il trascorrere del tempo potrai valutare la loro attitudine alla conservazione, a migliorarsi nel tempo, fintanto che avranno sviluppato la loro originalità ed unicità. Una paziente attesa, fino al raggiungimento della migliore espressività varietale, dei suoli e del tempo". Io e Maurizio dopo aver degustato per anni questa Riserva riteniamo che sia giunto il momento di svelarne l'originalità, un



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

114572

progetto iniziato nella vendemmia di 43 anni fa, **un Franciacorta che oggi ha raggiunto il suo apice evolutivo ed esprime al meglio il nostro savoir-faire passato e presente, la migliore espressione di un Franciacorta Riserva in stile Ca' del Bosco. Un vino di fatto "originale" che non è solo il frutto della vite, ma soprattutto frutto del tempo. Un Franciacorta sublime che dopo 42 anni si esprime in tutta la sua complessità:** dal colore paglierino carico con evidenti riflessi dorati, dai profumi intensi ed esplosivi. Sensazione iniziale sorprendente, note di sottobosco, muschio e felce che rivelano l'affinamento per lunghi anni sui lieviti con tappo di sughero. Netti sentori di agrume candito e confettura di mela cotogna si fondono con note di nocciola tostata e caramello. Un Franciacorta fragrante che "man mano che respira" evolve verso sfumature iodate, cera d'api e legno di cedro. Al gusto impressiona per solidità e intensità, cremoso e quasi "carnoso" con un finale potente e aromatico". La sboccatura è avvenuta nell'agosto 2023 e per rispettare la sua purezza si è scelto di non aggiungere alcuna liqueur d'expédition alla sboccatura, quindi di non dosare il vino. Così come già accade per i millesimati Vintage Collection Brut e Dosage Zéro, e la Cuvée Prestige, **l'azienda ha coniato l'acronimo R.S. - recentemente sboccato - per identificare le bottiglie che si affinano sui lieviti per un periodo superiore rispetto alla prima uscita sul mercato degli stessi vini.**

La bottiglia, nel suo formato originale, è impreziosita da un'etichetta metallica con collarino in tessuto ed è inserita in un esclusivo cofanetto con lamina dorata, con l'intento di custodirne gelosamente il contenuto. Frontalmente è riportato il numero di ciascuna bottiglia mentre, in retroetichetta, un Qr Code raccoglie materiali inediti e utili a scoprire questo vino.

Copyright © 2000/2023

TAG: **ANNAMARIA CLEMENTI, CA' DEL BOSCO, FAMIGLIA MARZOTTO, FRANCIACORTA, MAURIZIO ZANELLA**



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.