



DEGUSTAZIONI | 25 Ottobre 2023 | Elena Erlicher

Ca' del Bosco lancia sul mercato un Franciacorta del 1980



Si chiama Annamaria Clementi R.S. (recentemente sboccato) 1980 la nuova etichetta che festeggia le 52 vendemmie della Cantina franciacortina. Un omaggio al traguardo raggiunto dei 280 ettari di vigna e dei nuovi spazi di vinificazione e accoglienza ultimati in cantina.

Un compleanno speciale festeggiato con il lancio di un'importante novità. **Ca' del Bosco** raggiunge le **52 vendemmie** mostrandosi finalmente con il suo "volto" definitivo. Sia in vigna, dove è arrivata a possedere e gestire 280 ettari in 11 comuni della Franciacorta, sia in cantina, in cui ha ultimato gli spazi per la vinificazione e l'accoglienza.

«Abbiamo centrato l'obiettivo», dichiara il **presidente Maurizio Zanella**, alla presentazione alla stampa del 9 ottobre nella sede aziendale a Erbusco (Brescia), «e ora possiamo concentrarci sul nostro reale business: fare vino. Per festeggiare questo traguardo lanciamo oggi un'etichetta che rappresenta la nostra storia, **Annamaria Clementi R.S. Franciacorta Docg 1980**».

Un progetto (quasi) inedito

Si tratta di un progetto inedito per la Franciacorta, per l'Italia e per quasi il mondo intero. Se si eccettua la pratica di **Heidsieck** di proporre vecchi Champagne, non solo di recente *dégorgement*, ma anche tenuti nelle cantine della Maison con la propria *liqueur*, messi in commercio in edizioni limitatissime, che arrivano fino al 1970, e il progetto **Plénitude di Dom Perignon**. **Annamaria Clementi R.S. (recentemente sboccato) 1980** ha trascorso la ragguardevole cifra di 42 anni sui lieviti. È stato "degorgiato" solo l'estate scorsa senza l'aggiunta di *liqueur*, quindi Dosaggio Zero, in **4.000 esemplari** che saranno proposti al mercato a 420 euro l'uno.

Come nasce Annamaria Clementi R.S. 1980

Questo Franciacorta è nato sotto il nome di Millesimato - allora l'Annamaria Clementi era di là da venire - dalle sapienti mani dell'**enologo André Dubois**, *chef de cave* di Ca' del Bosco fino al 1990. Spremitura manuale con il torchio Marmonier in legno (procurato da Dubois stesso), uso delle piéces (botti in rovere da 205 litri) per 5 mesi, tappatura con sughero e graffa e via alla seconda fermentazione. Infine circa 6.000 bottiglie di questo nettare sono state dimenticate in cantina. 7 anni coricate e

I PODCAST DI
Civiltà del bere



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

114572

34 anni accatastate *sur pointe*, fino al 2023, «quando insieme con l'enologo Stefano Capelli, che ha poi preso il testimone di Dubois, abbiamo deciso di condividere questo risultato», conclude Zanella.

Lydia e Claude Bourguignon, esperti in analisi microbiologica dei vini, sono capocanti di Ca' del

Annamaria Clementi R.S. 1980 nel calice

Le uve che danno vita ad **Annamaria Clementi R.S. 1980** sono state selezionate da sette vigne in località Canelle dislocate negli immediati dintorni della Cantina: **40% Pinot nero e 60% di uve a bacca bianca** definite allora genericamente "Pinot", che poi si è scoperto essere 39% Chardonnay e 21% Pinot bianco. Nel calice di colore dorato, perlage fine e persistente, si esprime in tutta la sua complessità, con note di sottobosco, muschio e felce, che rivelano l'affinamento per lunghi anni sui lieviti con tappo di sughero, scorza di limone candito, cioccolato bianco, nocciola tostata e caramello, per evolvere poi in sentori iodati e di legno di cedro. In bocca si apprezza ancora la sua freschezza e acidità, cremosità e ricchezza, con finale intenso e aromatico.

La nuova accoglienza

In cantina la ridefinizione degli spazi ha richiesto anni (meno di 42!) per valorizzare al meglio la vinificazione e l'affinamento dei vini, celebrandoli con ambienti evocativi che ospitano numerose opere d'arte. Le strutture sono state progettate dallo studio **Falconi Architettura**. Oggi, il percorso di visita si completa con una **struttura per l'accoglienza**, un **tunnel con i caveaux delle Riserve** di Franciacorta e i **caveaux nella Cupola storica** dedicati alle Cuvée Annamaria Clementi, la **galleria delle pupitres** e il tunnel riservato all'affinamento dei Millesimati Vintage Collection, per finire con la **Cupola dei sensi** che precede la sorprendente installazione **Prestige Immersion**. Realizzata con 33.000 bottiglie di Cuvée Prestige vuote e retroilluminate, simula una gigantesca bottiglia capovolta dentro cui immergersi per 23 metri sospesi su un ascensore aperto. I vari percorsi visita sono impreziositi da una serie di **suoni in sottofondo**, a cura del sound designer Riccardo Caspani.

La gestione del vigneto

In vigna si è raggiunto il traguardo dei **280 ettari** (erano 13 negli anni '70-80), di cui il 10% in quota (sui 500 metri di altitudine). Il che rende Ca' del Bosco la più grande azienda vitivinicola della Franciacorta. La conduzione è **biologica certificata dal 2008**. A questa si aggiunge lo **studio dei suoli**, portato avanti grazie alla consulenza dei coniugi francesi **Claude e Lydia Bourguignon**, esperti in analisi microbiologica dei terreni, che lavorano alla ricerca delle più svariate sfumature in termini di tessitura, composizione organica e minerale, per trovare le densità d'impianto più adatte, i portainnesti, ecc. «I vignaioli sono come artisti che devono suonare una partitura», dice Claude Bourguignon. «Il suolo costituisce lo spartito, il vitigno lo strumento e il vignaiolo il musicista. Se uno di questi tre elementi non è accordato all'altro, non si può suonare una melodia».

Foto di apertura: la cuvée Annamaria Clementi R.S. 1980, prodotta in sole 4.000 bottiglie e in vendita a 420 euro

Tag: **Annamaria Clementi R.S. Franciacorta Docg 1980, Cà del Bosco, Franciacorta, Maurizio Zanella**

© Riproduzione riservata - 25/10/2023

Leggi anche ...



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

114572