



# ANNAMARIA CLEMENTI R.S. 1980

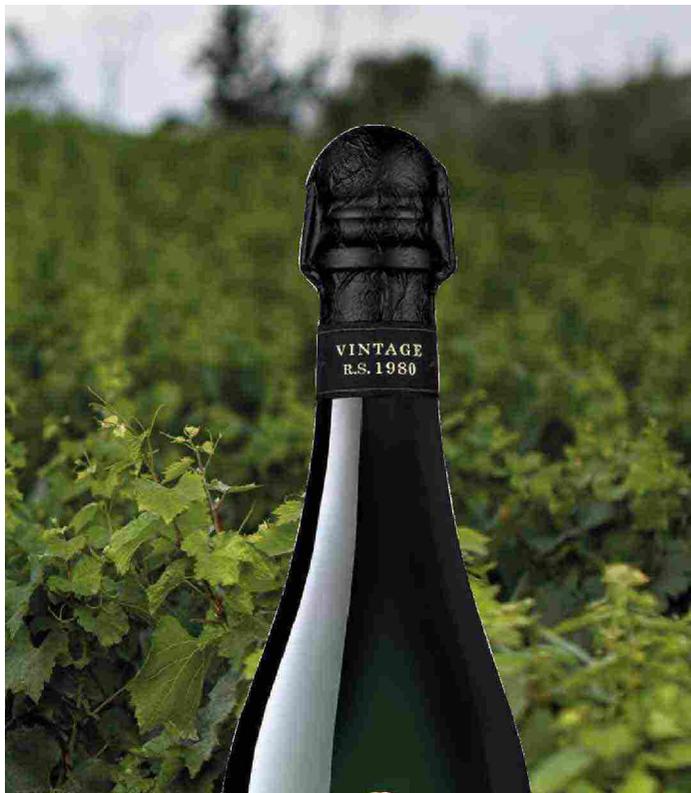
Bruno Petronilli

## alle origini del mito

Nel 1979, dalla Champagne arriva in Ca' del Bosco un certo André Dubois, maestro cantiniere di lunga esperienza: è la prima eccezionale intuizione di Maurizio Zanella che nel corso dei decenni successivi ne avrà molte altre.

Se la lungimiranza di Zanella è uno degli elementi fondanti della fortuna della Franciacorta, oggi ripensare a quella illuminazione significa raccontare l'inizio di un miracolo sociale e imprenditoriale che ha plasmato un territorio vinicolo portandolo ad una consapevolezza di sé straordinaria. Una consapevolezza che abbiamo avuto la fortuna di indagare concretamente, perché davanti ad una bottiglia di Annamaria Clementi R.S. 1980, sinceramente, non sapevamo cosa aspettarci. Un Franciacorta di 43 anni, prodotto in un periodo a dir poco primordiale, rende la curiosità e l'incertezza palpabili. Poi eccolo davanti ai nostri occhi e in pochi istanti la sicurezza di aver assistito al Big Bang, di aver toccato fra le dita il Decino di Zio Paperone, di aver ascoltato le parole che Steve Jobs rivolgeva a Wozniak nel 1976 in un garage di Palo Alto in California. Dopo aver assaggiato questo capolavoro, nella nostra percezione del Franciacorta, nulla

potrà mai essere come prima. Il suo profumo è di una raffinatezza e di una complessità a tratti indecifrabili, con folate di frutta disidratata che si avvolgono in una spirale infinita. Al palato è stupefacente, con un'acidità vibrante, una sapidità e una freschezza che commuovono. Siamo certi che nel 1980 Maurizio Zanella aveva ben chiara l'immagine di questo Franciacorta, era il suo obiettivo. Probabilmente non aveva la sicurezza di poterlo realizzare, sono troppi i fattori che concorrono a costruire un capolavoro e spesso non dipendono tutti da una sola persona. Però, è evidenza dei giorni nostri, ha azzeccato ogni scelta, fin dall'inizio. André Dubois sarà lo Chef de Cave di Ca' del Bosco fino al 1990, colui che ha scritto la Carta costituzionale della Franciacorta, quel "Metodo Ca' del Bosco" che è diventato un modello di viticoltura biologica di precisione, che ha a cuore i suoli e gli organismi che li vivono, unito ad 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. Dubois assiste alla nascita del primo vigneto a 10.000 ceppi/ettaro, cosa rara nell'Italia di allora. La



Ca' del Bosco  
ci regala un Franciacorta  
incredibile, che riemerge  
dalle sue cantine  
dopo oltre 40 anni  
di affinamento.  
È un sogno  
che diventa realtà

sua opera si concretizza nell'interpretazione dei suoli della Franciacorta, con la selezione delle uve migliori, provenienti dai vigneti storici dell'azienda. Crea il primo Franciacorta millesimato nel 1979 e lo destina ad un lungo affinamento. L'anno dopo il "nostro capolavoro". A quel tempo non si chiamava ancora Annamaria Clementi, bensì Ca' del Bosco Franciacorta Millesimato. Negli anni la sua essenza è rimasta inalterata, ma 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 una nuova bottiglia e una nuova veste, ma, soprattutto, un nuovo nome, Annamaria Clementi, che è entrato nell'immaginario collettivo del concetto di esclusività ed eccellenza, dedicato alla madre di Maurizio Zanella, fondatrice dell'azienda e sua costante fonte d'ispirazione. *"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, le botti in rovere da 205 litri, il rito dell'imbottigliamento e della tappatura con sughero fermato dalla graffa, il tripoliante 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 circa 6.000 bottiglie, per poter studiare, esplorare e scoprire nel tempo il potenziale dei nostri Franciacorta e un giorno poterlo condividere ..."*. Queste parole sono, ovviamente di Maurizio Zanella. L'uvaggio della Cuvée Annamaria Clementi R.S. 1980 fu creato con il 40% di vini base Pinot Nero e con un 60% di vini base uva bianca "Pinot": si scoprì solo in seguito che, da un punto di vista ampelografico, le vigne erano in realtà composte, in modo casuale, da Pinot Bianco e Chardonnay, che rappresentano il 21% per il primo e il 39% per il secondo. Vinificazione meticolosa con élevage 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 sette anni con bottiglie coricate e 34 con bottiglie accatastate "sur pointe". Una lunga attesa che Stefano Capelli, il prescelto di André Dubois nel 1986 e colui che ne prese il testimone nel 1990, racconta così: *"dagli 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, queste le sue parole: 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 abbiamo ritenuto che fosse giunto il momento di svelarne l'originalità, un 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"*. Chapeau.

www.cadelbosco.com

JAMESMAGAZINE.IT

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

114572