



DALL'ITALIA | 10 novembre 2017 | Alessandro Torcoli

I 10 anni di Cuvée Prestige Ca' del Bosco (in tre punti)



La franciacortina **Ca' del Bosco** non scherza: quando è il momento di celebrare, si celebra. Questa volta poi tocca alla bandiera, **Cuvée Prestige**, l'etichetta **paradigmatica** del Franciacorta di prestigio (come dice il nome), il cui numero di esemplari prodotti è impressionante e, onore al merito, non è tenuto nascosto come un segreto vaticano, cosa che, Oltralpe, accade spesso: **un milione di bottiglie**, circa. Chapeau.

Per **festeggiare** i suoi dieci anni, dunque, le iniziative non sono mancate, e sono tre quelle fondamentali, ciascuna lodevole per motivi che vedremo.



1

Arte contemporanea all'asta (per beneficenza)

Sono state commissionate dieci sculture di terracotta policroma dipinta, firmate da Bertozzi & Casoni, che saranno vendute all'asta da Sotheby's e il cui ricavato sarà devoluto a **Dynamo Camp Art Factory**, consentendo a bambini dai 6 ai 17 anni affetti da patologie gravi di realizzare un viaggio nell'arte con la collaborazione di artisti contemporanei. In questo caso pare superfluo spiegare i motivi di un encomio. Tra l'altro, l'iniziativa è coerente con la passione del patron di Ca' del Bosco, Maurizio Zanella, per l'arte contemporanea. Consigliamo a tal proposito di visitare la splendida tenuta sede aziendale, costellata di opere.

2

La cuvée speciale di Cuvée Prestige Ca' del Bosco

Perdonate il gioco di parole, ma è così: nel marzo 2016 è stato creato un Franciacorta celebrativo, assemblando vini base delle vendemmie 2015, 2014 e 2013 in parti uguali. Questo "unicum" porterà etichette disegnate sempre da Betozzi & Casoni. Ne sono state prodotte 50 mila bottiglie. In ogni cassa da sei bottiglie acquistata fino al 30 novembre, una porterà l'etichetta speciale. Non si tratta dunque di un'iniziativa speculativa ed estemporanea, per aggiungere un vino più raro (e caro) al listino, ma è un'occasione per ricordare un successo costruito nel tempo. Seconda lode.

3

La verticale: Cuvée Prestige in dieci annate

Terzo encomio, forse l'iniziativa più interessante per comprendere le qualità di questo vino, verso il quale non sono mancate negli anni le critiche dei *connoisseurs*, come spesso accade alle etichette di successo: la verticale completa delle dieci annate. Di certo, pochi - e tutti professionisti di settore - hanno potuto fare quest'esperienza il 26 ottobre, al Four Seasons di Milano, ma noi siamo stati tra i testimoni e vi raccontiamo com'è andata nel nostro [report di tasting notes](#).

In sintesi, però, possiamo anticipare che i vini hanno dimostrato **coerenza stilistica** e un'ottima **tenuta nel tempo**. Sono stati **tutti sboccati al momento**, "à la volé": cioè le bottiglie ancora sulle fecce fini sono state stappate davanti a noi. Ciò significa che il 2005 è stato 11 anni sui lieviti! N.b. Qualcuno obietterà, a ragion veduta: Cuvée Prestige non è millesimato. Dunque? Ogni uscita è un'interpretazione che si basa su un'annata prevalente, l'ultima ad esempio è composta da un 77% di 2014, 15% del 2013, 8% del 2012. Nelle tasting notes sono specificati tutti gli assemblaggi.

[Leggi le tasting notes della verticale di Cuvée Prestige Cà del Bosco](#)



Ultima nota: ovviamente questi esemplari sono "nature", dosaggio zero, in quanto degorgiati al momento. Mediamente Cuvée Prestige contiene 3 g/L di zuccheri, dosaggio che consentirebbe di inquadralo come "Dosaggio Zero", nonostante sia etichettato "Brut".

Tag: [Ca' del Bosco](#), [Cuvée Prestige](#), [Franciacorta](#), [verticale](#)

Leggi anche ...



Appius 2013, la quarta vendemmia del "sogno" di Terzer

«Assaggiando il 2010 di questo vino un giornalista ...

[Leggi tutto](#)



La nuova poesia. 5 vini vulcanici da provare

Quello dei vini da suoli vulcanici è un universo ...

[Leggi tutto](#)



Viaggio nel tempo: 5 decenni, 5 vini, 5 storie

Degustare un vino non è solo un'esperienza edonistica, ...

[Leggi tutto](#)