

Ca' del Bosco 1979

Metodo Champenois
Franciacorta
Brut VSQPRD

Prodotto da
Azienda Agricola
Ca' del Bosco
25030 Erbusco (Brescia)
Tel. 030/7267196

Analisi organolettica

Ha spuma ampia e persistente, perlage fine e continuo, colore paglierino di intonazione fiamminga. Ha buona intensità olfattiva e persistenza, riconosce leggera nocciola, iuta bagnata, sentore di paglia e crosta di pane. Al gusto è ampio, armonico, ha corpo sostenuto ed elegante, ha razza che si esprime in suadanza e serbevolezza con lunga persistenza aromatica.

La confezione

La confezione della bottiglia è rigorosa e raffinata, l'imballaggio anticipa le caratteristiche di estrema eleganza e nobiltà del prodotto. Il cofanetto molto ampio è in patinata nera, aprendolo appare l'interno di color cremisi, che accoglie la bottiglia «vestita» con essenzialità. È un'apoteosi controllata dell'oro, in effetti la piccola etichetta, al piede della bottiglia, è una «lamina d'oro» che accoglie la semplice scritta Ca' del Bosco. Le descrizioni dello spumante sono in retroetichetta; da essa si desume la numerazione della bottiglia e la quantità prodotta che per la vendemmia 1979, la prima della Riserva, è di 4869 bottiglie; è riportata inoltre la data in cui le bottiglie sono state degorgiate, 3 e 4 ottobre 1984.

Vinificazione e spumantizzazione

Particolari sono gli interventi e le cure per ottenere la riserva millesimata che rappresenta, non v'è dubbio, il prodotto più «importante» tra gli spumanti proposti dalla Cantina. Le cure produttive che danno il «tocco» e la prepotente personalità a questo champenois sono: la torchiatura a mano con torchio quadrato, il tradizionale dello Champagne, in modo da ottenere una pressatura soffice in assoluto rispetto con le tradizioni. La fermentazione alcolica che avviene nelle «pièces», che sono le botti in rovere di Nevers, da 205 litri, quelle tipiche usate dall'antica tradizione nella Champagne; questo è elemento di grande importanza che dà allo spumante sia la morbidezza che il tocco personalizzante. Il vino qui rimane un anno, e solo al settembre successivo alla vendemmia avviene il tiraggio. Il vino rimane poi tre anni e mezzo in bottiglia sui lieviti più sei mesi al fine di predisporlo per il degorgement. Una particolarità molto importante è che tutto il periodo di rifermentazione in bottiglia, dopo aver raggiunto il «liqueur de tirage», avviene con una tappatura in sughero, cosa ormai dissueta, poiché quasi tutti i produttori di spumanti utilizzano in questa fase il tappo corona. Utilizzare il tappo di sughero nel periodo della rifermentazione vuol dire permettere un lento interscambio tra l'esterno e il vino e viceversa, mentre si sta trasformando in spumante. Il tappo in sughero è fissato con la «gaffa» che viene utilizzata anche per la tappatura definitiva.

Evoluzione e intuito

Un tempo il vino era semplicemente intuito, oggi ricerca e tecnologia permettono di progettarlo. Questa nuova «filosofia» ha fatto sì che una ancor piccola parte dell'enologia italiana fosse «ridisegnata» negli ultimi dieci anni. Ca' del Bosco è, non v'è dubbio, tra le Cantine leader che hanno intuito l'importanza di considerare il vino e gli spumanti non un semplice prodotto alimentare bensì l'espressione qualificata della sensibilità e creatività dell'uomo che trova in tal modo un aggancio non solo con la millenaria cultura del vino, ma anche con l'attualità e il costume. Maurizio Zanella è senza dubbio tra i più attenti interpreti della nuova filosofia del vino progettato, del vino inteso non solo come prodotto ma come espressione dell'epos, della ricerca e strumento di veicolazione di uno stile di vita. Egli ha dapprima reimpostato con estrema modernità la vigna e la cantina attingendo ad ogni tipo di esperienza e ricercando senza limiti in Italia, Francia, Stati Uniti.

Franciacorta

La Franciacorta intesa come zona vitivinicola comprende, per intero o in parte, i territori di 21 Comuni in provincia di Brescia. La zona è collocata a nord dell'autostrada Milano-Venezia, all'altezza di Rovato (Brescia) e si estende sino al lago d'Iseo. Molteplici le versioni sull'origine del nome Franciacorta, la più attendibi-

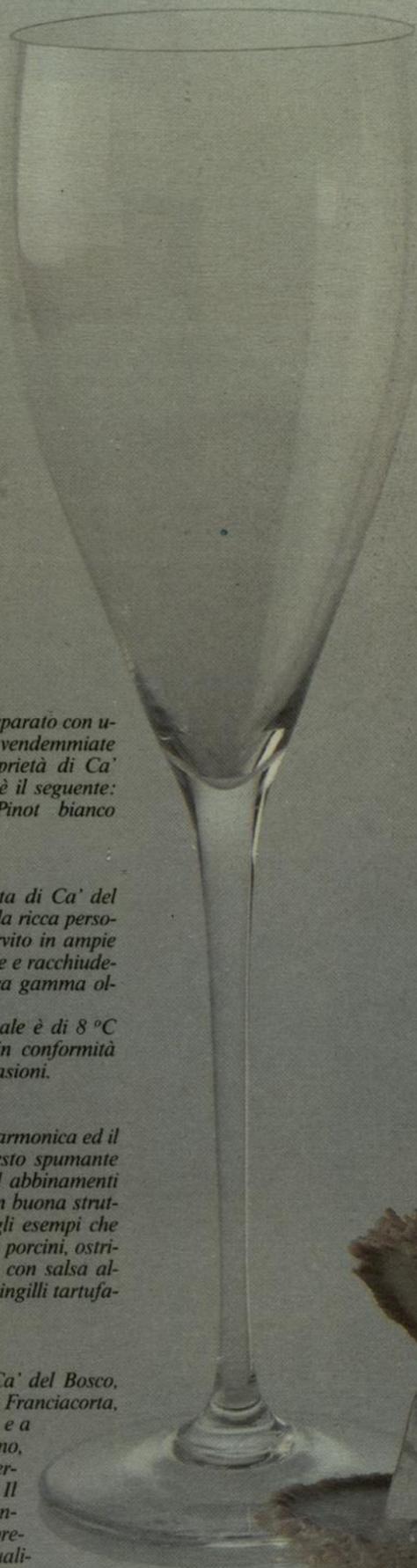
le è quella legata alle «Franchae curtes» costituite da monasteri, esistenti nel bacino del Sebino, sollevati dai balzelli imposti dai diversi invasori. Nelle vecchie e preziose rappresentazioni cartografiche le edizioni «Franza Curta» e Franciacorta appaiono con relativa frequenza. La dizione Franciacorta appare anche nella Carta del Bresciano del 1469 ai autori anonimi conservata nella biblioteca di Modena.

Io già sento primavera

In coerenza con la gioiosità dello spumante e la stagione imminente mi ritornano alla mente questi versi di Alceo:

Io già sento primavera
che s'avvicina coi suoi fiori:
versatemi subito una tazza di vino
dolcissimo.

Berealto a cura di Antonio Piccinardi



Come nasce

Lo spumante viene preparato con uve della Franciacorta vendemmiate unicamente nella proprietà di Ca' del Bosco. L'uvaggio è il seguente: Chardonnay 60%, Pinot bianco 40%.

Come servirlo

La Riserva millesimata di Ca' del Bosco è spumante dalla ricca personalità, va pertanto servito in ampie flutes al fine di cogliere e racchiudere l'intensa e polifonica gamma olfattiva dello spumante.

La temperatura ottimale è di 8 °C con leggere varianti in conformità alla stagione e alle occasioni.

Abbinamento

La notevole struttura armonica ed il corpo elegante di questo spumante lo rendono idoneo ad abbinamenti con cibi gentili ma con buona struttura in conformità agli esempi che seguono: crespelle con porcini, ostriche Rockefeller, cernia con salsa all'arancia, animelle e gingilli tartufati.

La cantina

L'Azienda Agricola Ca' del Bosco, situata nel cuore della Franciacorta, a sud del Lago d'Iseo e a nord del Monte Orfano, si estende su una superficie di oltre 50 ettari. Il terreno è essenzialmente morenico, sicura premessa di garanzia qualitativa.

Il microclima è garantito dai maestosi boschi cedui che attorniano i vigneti e dal vicino lago d'Iseo: alle mattinate nebbiose della stagione fredda seguono giornate limpide e assolate. La Valle Camonica, che agisce da galleria del vento naturale, nel tardo pomeriggio convoglia aria fresca assicurando le migliori condizioni per un'eccellente maturazione delle uve.

