

IL MIO VINO

Agosto 2013

PAZZIE CHE MERITANO DI ESSERE COMPRAE

I buoni sensi della Cuvée in rosa



Un superlativo Franciacorta Extra Brut Riserva Rosé che Maurizio Zanella, di Ca' del Bosco, ha voluto dedicare alla madre, Annamaria Clementi. Da lei è partita una spumeggiante avventura

Quando si va alla cassa dell'enoteca anche il portafoglio meglio "alimentato" non può esimersi nel fare un piccolo sussulto, visto che deve far uscire 140 euro. Tuttavia il protagonista in questione, il Franciacorta Docg Extra Brut Riserva Rosé Cuvée Anna Maria Clementi, rimane uno di quegli oggetti del desiderio al quale ogni tanto si dovrebbe fare ricorso. Una pazzia, certamente, ma una gran delizia per il palato delle grandi occasioni e un regalo con cui farsi ricordare. Certo, nel proprio dobbiamo saper raccontare anche un po' il perché e dove è stato fatto e qui ve ne diamo qualche idea. Le nostre considerazioni nascono dall'assaggio recente del vino oggi in commercio, ottenuto dalle uve di pinot nero della vendemmia 2005. Già da questa data si possono evincere i sette anni e passa che il vino ha trascorso sui lieviti nella cantina del produttore, Ca' del Bosco, che è luogo di produzione e struttura d'arte al tempo stesso. "Del resto il vino così se non un'opera d'arte", ricorda spesso Maurizio Zanella, padrone di casa. Nei bicchieri dei nostri esperti il vino ha dato il massimo con grande naturalezza e ha conquistato, alla fine della dega-

stazione, un punteggio decisamente alto. Maurizio Zanella cominciò a occuparsi a tutto vapore di bollicine nel 1979, a 22 anni, dopo un ritorno da un tour educativo in Champagne. Le prime bollicine aziendali erano nate però già nel 1976, dalle uve di un vigneto piantato quattro anni prima, e tra questi vini crenosi il Rosé aveva già la sana voglia di

primeggiare. L'azienda aveva dimensioni ridotte e familiari: il fulcro era la casa nel fitto bosco di castagni che Annamaria Clementi, madre di Maurizio Zanella, aveva acquistato nel 1984, in un'area dove il vino che avrebbe poi caratterizzato e reso famosa la Franciacorta aveva mosso i primi passi. Risaliva solo a tre anni prima il momento in cui Franco Zillani e Guido Berlucchi, il vicino, a Borgonovo, avevano messo il tappo alle prime bottiglie di Pinot di Franciacorta avviando, di fatto, la produzione col Metodo Classico. Il Rosé dunque si sempre fatto, con le uve pinot nero di casa fin dai primi impianti perché indiscusso protagonista, insieme allo chardonnay, leader del territorio. Nel tempo però è andato sempre più affinandosi, grazie alla miglior conoscenza dei terreni e delle uve e a una cantina che si è andata ampliando.

Così dalla vendemmia 2005 di pinot nero, dotato di aromi e corpo e selezionato da tre vigne con una media di 25 anni di onorato servizio, è stata ottenuta questa Extra Brut in rosa. Dedicata da Maurizio a sua madre, per motivi evidentemente affettivi, in segno di riconoscenza e in rappresentanza di tutte le donne della Franciacorta.

GRANDE EQUILIBRIO E FRESCHEZZA

La 2005 è dunque l'ultima annata, la terza in successione. Un insieme di grandi ed eccellenti qualità, a partire da quelle riservate alla vista. Nel bicchiere si vivacizza con catene di bollicine continue e fini, con una spuma intensa e con un colore ramato brillante, con sfumature aranciate ai bordi. I profumi richiamano le piccole fragole di bosco e i mirilli, seguiti da invitanti note erbacee fresche e di pompelmo rosa. In luce anche note di lievito e di nocciolo tostate. In bocca è campione di equilibrio, tra acidità ed effervescenza, che lo rendono fresco e morbido, con un grana finale dove protagonista è la persistenza. Per trovare nel nostro archivio una valutazione così lusinghiera e allettante siamo dovuti andare indietro nel tempo per un bel po'. ☞



Franciacorta Docg Extra Brut Riserva Rosé "Cuvée Annamaria Clementi" 2005
Ca' del Bosco
Via Albano Zanella 13
25030 Erbusco (Bs)
tel. 030.7766111
www.cadelbosco.com
140 euro

28 Il Mio Vino luglio - agosto