



## Ca' del Bosco e il credo rigoroso del vino

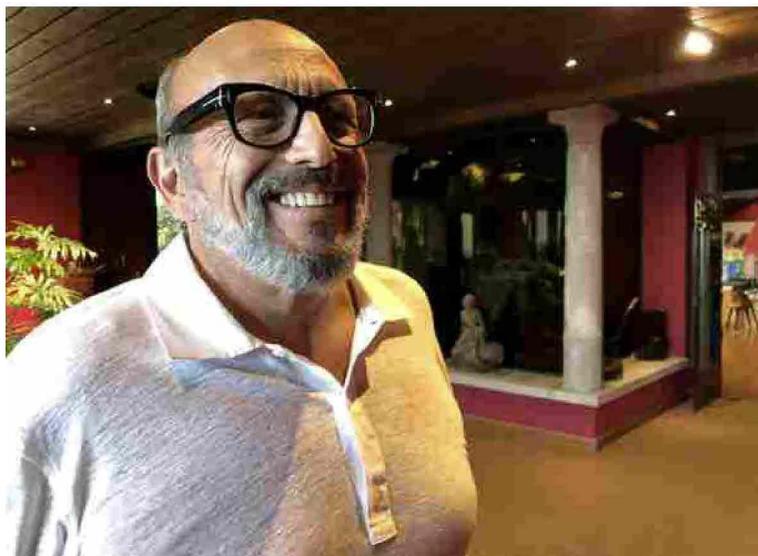
Scritto da: Alberto Lupetti 9 Luglio, 2020



Premessa. Anzi, doppia premessa. La prima: per gusto personale un vino può non piacere, ci mancherebbe. Ma da qui a criticarlo aspramente, ovvero sminuirne la fattura solo per pregiudizio, ne corre. Seconda: solo lo stolto non cambia idea. Certo, ci vuole coraggio per farlo, ma poi credo che questo sia segno di onestà intellettuale e di crescita personale. Purtroppo, nella società odierna questi due aspetti sono largamente deficitari. Pace.

Tutto questo per dire che avevo un'opinione profondamente errata dalla *Cuvée Prestige* di **Ca' del Bosco**. Non la assaggiavo da anni, o meglio, non la assaggiavo da tempo con la mente assolutamente scevra da condizionamenti psicologici, quindi mi ero limitato a dare per scontato quello che si diceva in giro, ovvero che fosse un prodotto 'di moda', una bollicina 'dolce', eccetera. Peggio: avevo notato come molti scartassero a priori questo Franciacorta per questi motivi, quasi fosse una sciagura farsi vedere con una bottiglia al tavolo.

Devo dire che un tale ostracismo mi aveva colpito, ma alla fine, anche per mia superficialità (in questo caso non fatico ad ammetterlo) e a dispetto della mia ammirazione personale per **Maurizio Zanella**, la sua squadra e la sua creatura di Erbusco, beh, alla fine mi ero mio malgrado accodato. Pensando tra me e me *"mah, vox populi, vox dei"*, sebbene poi avrei dovuto verificare l'autorevolezza di questo *'populi'*... Nella precedente visita di febbraio 2018 l'avevo assaggiata la *Cuvée Prestige*, certo, in verticale e sempre sboccata al momento, ma credo che quella volta ero talmente distratto dalla *Annamaria Clementi* che non le dedicai la giusta attenzione, oltre a, come detto, assaggiarla involontariamente condizionato. Fui superficiale, lo ammetto, sebbene, rileggendo le note di degustazioni, una lampadina nel mio cervello si era già accesa...



Maurizio Zanella, più che un visionario un genio, con il coraggio di andare per la sua strada anche a costo di percorrerla da solo. Oggi può dirsi giustamente soddisfatto di quanto fatto in quasi mezzo secolo...

Con queste idee in testa, io e Vania Valentini arriviamo a Erbusco martedì scorso. Lo scopo è di riprendere proprio quel discorso iniziato due anni e mezzo fa, non tanto per scoprire Ca' de Bosco (oramai possiamo dire di conoscerla abbastanza bene), quanto di capire il perché di alcune scelte stilistiche, fare il punto del loro lavoro. Soprattutto riassaggiare i loro **vini** (vini, tenete a mente questa parola) con la mente critica libera da ogni forma di condizionamento, nonché con due anni e mezzo di esperienza in più. Già, perché non mi sento, non ci sentiamo affatto 'arrivati'. Ogni giorno si impara qualcosa di nuovo, ogni degustazione amplia la propria capacità di giudizio, ogni esperienza nutre la nostra curiosità. Così, stavolta abbiamo rifatto una piccola verticale di *Cuvée Prestige*, con annate base diverse, e abbiamo trovato un altro vino. O abbiamo saputo andare più in profondità, come detto. Inoltre, a mio avviso e nonostante lo *chef de cave* **Stefano Capelli** non sia d'accordo, ritengo che ci sia stata anche una crescita negli ultimi 2-3 anni, non attribuibile solamente al minore dosaggio rispetto a un tempo (nessuno se n'è nemmeno accorto, di questo). Almeno non credo. E me lo confermerebbero le parole di Zanella: *"fa un errore grossolano chi ritiene degli sciocchi coloro che bevono regolarmente, se non addirittura esclusivamente, i non millesimati. Invece, sono persone molto intelligenti: hanno trovato qualcosa*

*che gli piace, che dà loro piacere, quindi non intendono rinunciarvi. Sono, pertanto, clienti molto esigenti e noi produttori, per non deluderli, dobbiamo dare fondo a tutte le nostre capacità. Con una impercettibile ma costante crescita qualitativa...”.*



Uno scorcio delle splendide cantine di Ca' del Bosco, credo tra le più affascinanti in assoluto. E a breve ci saranno ulteriori novità in tal senso, proprio per festeggiare il 50° anniversario...



L'impressionante degustazione di vini base e vini di riserva (alla fine una trentina) che ci ha permesso non solo di decifrare definitivamente lo stile Ca' del Bosco, ma di capire le sfumature di ogni singola parcella e l'abilità della successiva vinificazione.

Ma andiamo con ordine.

Prima di passare a degustare i Franciacorta Ca' del Bosco, Maurizio Zanella e Stefano Capelli ci hanno preparato un assaggio **pazzesco** di vini base e vini di riserva (*“non avevamo mai fatto una cosa del genere qui a Ca' del Bosco”* dice più a se stesso che a noi Zanella osservando la batteria di bottiglie) che è stato fondamentale per capire veramente le etichette della *maison* di Erbusco. Innanzitutto, l'imponente patrimonio vitato (poco più di 245 ettari) è sito sempre su pendii collinari (fino a quasi 600 m slm!) e mai in pianura; è in regime biologico (dico a Capelli *“ma il biologico prevede il rame che è un*

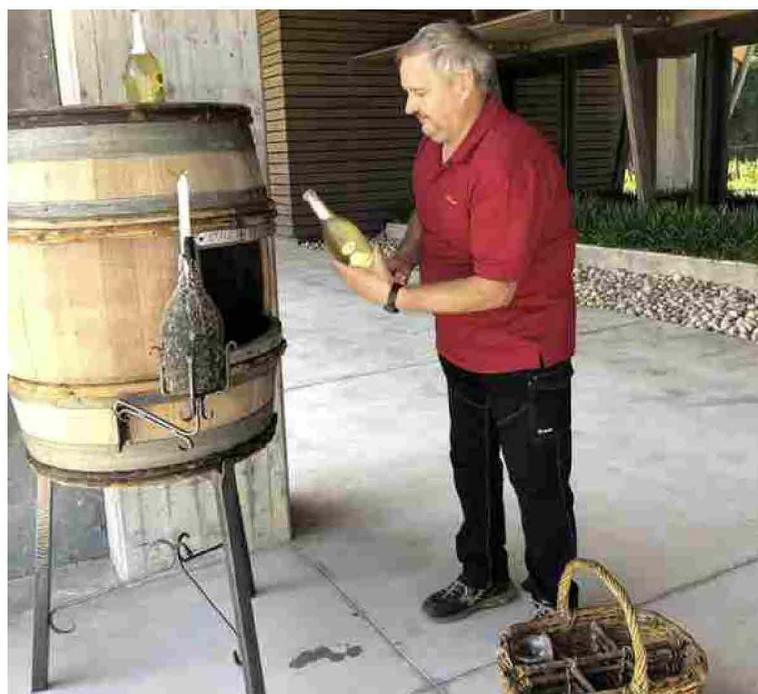
*metallo!" e lui "sì, è vero, ma noi laviamo le uve"... sono caduto mentalmente in ginocchio per la forza dirompente di questa semplice verità) e soddisfa circa il 90% dei fabbisogni di Ca' del Bosco. Inoltre, tutti questi vigneti sono vinificati rigorosamente per parcelle, in acciaio o legno a seconda dell'intuito in vendemmia di Capelli, il quale si trova poi nella primavera successiva con oltre 200 vini diversi. Oltre 200 tessere del mosaico che andranno poi abilmente combinate per costruire l'immagine di ogni etichetta Ca' del Bosco, nella visione dell'annata nel caso dei millesimati, nella ricreazione di uno stile, anche di un gusto, nel caso della *Cuvée Prestige*. Ebbene, assaggiando alcuni di questi vini, sia come ultima vendemmia sia come riserve, tanto in acciaio quanto in legno, sia come Chardonnay sia come Pinot Noir (e pure Pinot Bianco, assolutamente sorprendente), sia come bianchi sia come rosati, emergono prepotentemente due aspetti: 1) lo stile Ca' del Bosco è espressione di quei vigneti, del frutto di quell'uva su quel particolare suolo; 2) Capelli fa dei **vini compiuti**. Sì, dei vini, ai quali in un secondo momento vengono 'aggiunte' le bollicine. Calma, non è una cosa né banale né, men che meno scontata: in Champagne stanno facendo la stessa cosa e da poco tempo a questa parte iniziano a parlare di vino prima di tutto. Di vino e poi di bollicine, cosa impensabile fino a una ventina d'anni fa (eccezione fatta per qualcuno che già aveva iniziato un discorso del genere negli anni '80) e tuttora inconcepibile per molti *champenois*. Ma di questo parlerò approfonditamente nel libro *La Mia Champagne* e non stavolta, visto che i paragoni non mi piacciono e sono pure inappropriati! Tuttavia, vale la pena sottolineare come questo discorso da Ca' del Bosco lo si faccia da almeno trent'anni...*



Stefano Capelli, chef de cave di Ca' del Bosco: appassionato, preparato, rigoroso, addirittura intransigente nel fare vino rispettando identità territoriale e purezza della materia prima.

**Capelli**, poi, lo ha esaltato questo concetto del vino, forse lo ha anche estremizzato, ma ascoltando con attenzione il suo punto di vista non si può che dargli ragione: *"la vite è una specie di alambicco che distilla il suolo e lo concentra negli acini"* è per questo che è addirittura ossessionato *"dal rispetto della materia prima, proteggendo l'aroma primario in vinificazione,*

che devi ritrovare anche dopo 10 anni". E prosegue: "il mio compito è esaltare il carattere di ciascuna varietà con le diverse sfumature del suolo di ogni diversa parcella e per farlo servono grappoli sani e puliti, quindi selezione degli acini, raccolta in piccole cassette da 16 Kg e lavaggio. In questo modo vado a fermentare una materia prima pura, che poi non ha bisogno di 'correzioni'...". Il tutto in un territorio con le sue particolarità, profondamente diverso da quello della Champagne, e, proprio per questo, l'obiettivo di Capelli non è scimmiettare gli *champenois*, ma esaltare la tipicità della Franciacorta secondo lo stile Ca' del Bosco. Parole? Assaggiate, rifletteteci e poi sono sicuro che converrete con lo *chef de cave*, com'è successo a noi, e non certo perché abbia voluto convincerci.



Lo storico cantiniere Guido mentre sbocca 'à la volée' le diverse Cuvée Prestige scelte da Capelli per questa degustazione.

E arriviamo finalmente alla **Cuvée Prestige**... Questo Franciacorta nasce nel 2005, raccogliendo l'eredità di quella *Nuova Cuvée* fatta dal 1978 al 2004. Era un altro vino rispetto a oggi, con un architrave ben diversa: un vero e proprio *sans année*, meno imperniato sul frutto e fatto di pochissimi vini di riserva. Con gli assemblaggi dell'estate del 2006 nasce la *Cuvée Prestige* come sintesi del *savoir-faire* costruito fino a quel momento, ma corroborato tanto dalle innovazioni di Capelli, quanto dalle nuove vigne. Si tratta di una nuova visione di Franciacorta, una '*cuvée multivintage*' (e la differenza non è banale) imperniata sull'espressività del frutto. È il "2.0 di Ca' del Bosco" fa notare molto acutamente Zanella, che sottolinea come sia un vino fatto con "umiltà: non faccio un vino che piace a me, ma uno che piace a chi lo compra. Un vino mai cerebrale e, attenzione, perché questo non significa banale, proprio no, ma un vino con dei contenuti, che piace a tutti, dall'appassionato al miliardario" e gli fa eco Capelli specificando che "è un vino fatto per essere pronto quando arriva sul mercato, capace di impressionare per la sua espressività. Credo sia il distillato di quanto faccia Ca' del Bosco oggi. È quindi un vino bianco emozionante, legato al frutto e non agli aromi terziari,

con la presa di spuma che arriva ad esaltare il carattere del suolo”.

### Cuvée Prestige

#### Interpretazione 2017

12% Pinot Noir, 83% Chardonnay, 5% Pinot Bianco

Assemblaggio di 139 vini, 69% del 2017, 22% del 2016, 6% del 2015, 3% del 2014; 27 mesi sui lieviti, sboccata 'à la volée' al momento. Alcol 12,7%, pH 3,15.

2017: annata calda, vendemmia iniziata il 7 agosto, resa 4.000 Kg/ha



Sono stupito, al punto da dire che, se le cose stanno effettivamente così, non capisco proprio perché questo vino venga criticato. Forse neanche perché si parte prevenuti, ma, credo, perché non lo si sia mai assaggiato con la dovuta attenzione. Il naso è fruttato, ma mai saturante, anzi ha una leggiadria, un'eleganza che esaltano un'armonica completezza di frutto, agrumi, con un tocco di pasticceria golosa, ma non pensate affatto alla dolcezza! Con l'attesa emergono note di ananas fresco ed erbe aromatiche rinfrescanti. Bocca cremosa, gustosa, ancora freschissima, immediatamente soddisfacente anche a discapito della profondità, della complessità. Però, alla fin fine, il piacere è tale che neanche ne senti la mancanza. E non pensate che questo vino manchi di persistenza, tutt'altro...

**Voto: 90/100**



Dopo quest'assaggio ho iniziato a pensare, a riflettere, quasi non dandomi pace. "Qual è la vera Cuvée Prestige – ho cominciato incessantemente a chiedermi – questa o quella che credevo? È un caso o effettivamente siamo su questi livelli? Non solo: è il *dégorgement à la volée* e l'assenza di liqueur che la rendono così o no?" Così ho chiesto a Capelli di assaggiare 'side-by-side' la versione appena sboccata con quella definitiva che sta arrivando ora sul mercato, cosa che abbiamo fatto la mattina seguente come prima degustazione. Allora la versione appena sboccata dal mitico Guido (lo storico cantiniere) si è confermata, invece la 'definitiva'...

*Versione sboccata a febbraio 2020 e dosata a 1,5 g/l*

È lei, nel senso che conferma i tratti caratteriali e la piacevolezza della versione 'à la volée', ma c'è dell'altro. La freschezza appare meglio integrata, la gustativa sottile, nel senso di finezza, nonché pura, cristallina. È, soprattutto, molto gustosa, anche via della nota di nocciola che ha preso il posto della pasticceria. Vino facile ma tutt'altro che semplice, molto equilibrato, di una gradevolezza che mi ha lasciato senza parole. Mi sembra meno territoriale dei millesimati, ovvero meno vinoso, ma forse è proprio questa la sua forza...

**Voto: 91/100**

Quindi, la *Cuvée Prestige* è tutt'altro che dosata come credono gli 'enofighetti' e, proprio per non farli parlare ulteriormente a sproposito, in Ca' del Bosco sono passati a dichiararla *extra-brut* in controetichetta senza comunicarlo. E questo significa tagliarsi i ponti alle spalle, perché poi non puoi più tornare sul *brut*, salvo rinnegarti clamorosamente... E c'è altro aspetto da non sottovalutare: si costruiscono storie di marketing su assemblaggi di 130 e più vini, bene, avete letto quanti vini ci sono nell'assemblaggio della *Cuvée Prestige*?

Abbiamo poi assaggiato, tutte sboccate al momento, l'*Interpretazione 2014* (complessa a dispetto del gusto più 'strettino', sapida in chiusura e con una persistenza inaspettata), l'*Interpretazione 2012* (speziata e fruttata sul giallo, integra e fresca in bocca, ma con un finale non proprio a fuoco), l'*Interpretazione 2009* (ritrovata dopo due anni e mezzo, è cresciuta in maniera impressionante, con una dicotomia naso-bocca che ha finito per essere il suo punto di forza), l'*Interpretazione 2007* (brillante al naso, ma fin troppo leggiadra all'assaggio) e, infine, l'*Interpretazione 2005*, la **prima Cuvée Prestige** di Ca' del Bosco...



### Interpretazione 2005

*15% Pinot Noir, 75% Chardonnay, 10% Pinot Bianco*

*Assemblaggio di 134 vini, 75% del 2005, 15% del 2004, 10% del 2003; 147 mesi sui lieviti, sboccata 'à la volée' al momento. Alcol 12,85%, pH 3,18.*

*2005: annata fresca, vendemmia iniziata il 23 agosto, resa 8.400 Kg/ha*

La prima *Cuvée Prestige* non dimostra affatto la sua età, grazie a una perfetta unione tra freschezza e grassezza (di nocciola e di burro), che rendono l'espressione olfattiva elegante, anche grazie allo spunto di agrume candito e alla nota marina di salsedine che gli dona quel non so che in più. Bocca tonica, setosa, ancora agrumata con una piacevole deriva candita, ben distesa nella gustativa che va poi a sfumare sulla mineralità salina. Nasce come vino che dovrebbe essere bevuto dopo un paio di anni, invece... Con l'attesa emerge un'affascinante nota di torrefazione e il naso si fa via via più brillante, gustoso, raffinato. Attendi ancora e riassaggi: il vino si è aperto, giganteggia, cresce in freschezza e in finezza.

Non credo che la versione 'originale' avrebbe potuto tenere così tanto dopo quasi tre lustri, ma questo esercizio stilistico ci ha permesso di comprendere la filosofia di Capelli: massima espressione del frutto e conservazione di questa in assenza di ossigeno al fine di apprezzarne l'integrità anche dopo tanto tempo.

**Voto: 92/100**

*(ha partecipato alla degustazione Vania Valentini)*