



VINE

# CA' DEL BOSCO

## E IL SUO CAPOLAVORO, L'ANNAMARIA CLEMENTI

In una piccola casa nel bosco di castagno di Erbusco, nasce una delle aziende più rappresentative di Franciacorta. Con una cantina che somiglia a una galleria d'arte. In cui trova spazio il suo vino più prezioso, che prende il nome della fondatrice. Ecco tutti i suoi segreti

di Orazio Vagnozzi

La storia di Ca' del Bosco inizia a metà degli anni '60 quando Annamaria Clementi Zanella acquista ad Erbusco una piccola casa di campagna chiamata localmente "ca' del bosc" perché immersa in un bosco di castagno. Pochi anni dopo suo figlio Maurizio Zanella inizia a coltivare la passione di creare grandi vini pregiati e di qualità. Frequenta la Facoltà di Agraria dell'Università Cattolica di Piacenza e approfondisce la sua cultura enologica studiando per due anni in Francia, alla Station (Enologique de Bourgogne e l'Università di Enologia di Bordeaux. Nel 1972 Maurizio Zanella inizia a produrre un vino bianco fermo e nel 1975 aggiunge un rosso, sempre fermo. Ma è verso la fine degli anni '70 che l'azienda decide di avviare la produzione spumantistica e introduce i Franciacorta Brut, Dosage Zero, Rosé, e Satèn, che in quei tempi era noto con il nome di Crèmant. Maurizio coinvolge nel proprio progetto lo chef de cave André Dubois, da Epemay, che contribuisce con l'annata 1979 alla creazione del Franciacorta Pinot Millesimato (quello che a partire dal 1989 viene dedicato alla madre di Maurizio e diventa la prestigiosa Cuvée Annamaria Clementi). Nel 1981 inizia a essere prodotto quello che forse è il vino più rappresentativo tra vini fermi dell'azienda, il Maurizio Zanella, un taglio bordolese, che per chi ha avuto la fortuna di berlo ricorda veramente i grandi vini di Bordeaux. Il 2007 segna una svolta per l'azienda con la presentazione della Cuvée Prestige, un sans année prodotto dalle migliori selezioni di uva Chardonnay, Pinot nero e Pinot bianco, un vino dal gusto fruttato, morbido, solare, immediato ormai molto amato dal grande pubblico.

Rispetto ai due ettari vinificati nel 1968, oggi l'azienda conta quasi 250 ettari di proprietà sottoposti ad un regime agronomico a bassissimo impatto ambientale, con minime concimazioni e solo di tipo organico e ad oggi l'intera area vitata è certificata in biologico. Le uve provenienti dai vari vigneti, nel rispetto dei diversi terroir, vengono vinificate separatamente e l'assemblaggio dei vari vini viene effettuato solo nella fase finale dell'affinamento. Dal 1990, lo chef de cave è il bergamasco Stefano Capelli. Entrato in azienda nel 1986 e formatosi tra il 1986 e il 1990 al fianco di André Dubois Stefano ha uno stile votato alla ricerca di preservare l'integrità del frutto e

perseguire completezza e freschezza del sorso. Suo il brevetto per l'effettuazione del dégorgeement in assenza di ossigeno. Da sempre la cantina di Ca' del Bosco è stata all'avanguardia tecnologica con l'uso di macchinari per la pigiatura e la vinificazione realizzati avvalendosi delle tecnologie più avanzate. Una tecnologia sempre al servizio dell'uva con la caratteristica di ridurre al minimo i trattamenti sul vino con lo scopo di esaltare le caratteristiche e l'identità delle uve utilizzate, finalizzata a un vino ricco e sempre più espressione di uno specifico terreno, continuamente alla ricerca di metodi per ottenere un gusto inimitabile e il più possibile identitario. Ca' del Bosco è sicuramente l'azienda di Franciacorta che più di ogni altra ha saputo affermarsi con uno stile riconoscibile e coerente eppure in costante evoluzione, supportato da un'incessante attività di ricerca, sperimentazione e perfezionamento. Il risultato, che riflette il modo di guardare al vino di Maurizio Zanella e di Stefano Capelli, è quella di vini profumati, fruttati, puliti, succosi e dinamici.

La cantina di Ca' del Bosco a Erbusco è una sorta di galleria d'arte. Quasi un ponte tra vino e arte, a ricordare che la produzione del vino richiede perfezione. Ogni installazione è stata pensata dall'artista cooptato per Ca' del Bosco per inserirla in quel contesto fatto di vigne e cantina. All'entrata dell'azienda il Cancellone Solare, un'imponente scultura bronzea di Arnaldo Pomodoro e poi lungo il percorso, il parco ospita opere molto diverse tra loro: Igor Mitoraj con una scultura in marmo bianco di Carrara; il bulgaro Rado Kirov con le sue



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

114572



Annamaria Clementi

colonne specchiate che si mimetizzano nella natura; Bruno Romeda e le sue geometrie inserite nello specchio d'acqua del parco; i "Blu Guardians" del gruppo di artisti Cracking Art e "l'Egg Concept" della brasiliana Spirito Costa. Tra le opere all'interno il "Peso del Tempo Sospeso" di Stefano Bombardieri, un rinoceronte di dimensioni naturali che protegge con la sua imponenza la sala di vinificazione; "Water in Dripping", opera del cinese Zheng Lu, che avvolge i serbatoi d'acciaio; il "Codice Genetico" di Rabarama nella zona dei ricevimenti e "Il Testimone" di Mimmo Paladino nelle cantine. E veniamo al vino top dell'azienda, l'Anna Maria Clementi. Prodotto con questo nome in onore della mamma di Maurizio Zanella dall'annata 1989 è un vino che si è affermato da subito. Solo il meglio delle uve selezionate nei vari cru sono predestinate a questo vino simbolo che viene prodotto solo nelle annate migliori e assoggettato a un lungo affinamento in bottiglia che si protrae per almeno sette anni a contatto con i lieviti. E veniamo alla degustazione dell'Annamaria Clementi 2008, un'annata che ho assaggiato in varie occasioni, inclusa quella in cui il vino venne presentato in anteprima da Maurizio Zanella, il 9 novembre 2017 (giorno del suo compleanno) a Cernobbio in occasione del Villa D'Este Wine Symposium, in una gloriosa verticale insieme alle annate 1985 (allora si chiamava ancora Franciacorta Brut), 1990, 1996, 1999, 2001, 2005 e 2006. La 2008 è stata la prima annata senza dosaggio, una scelta di cui il vino ha beneficiato vista l'abbondanza di frutto e di materia nonché la prima in cui è stato impiegato l'esclusivo

sistema di lavaggio dei grappoli, poi accuratamente asciugati con un getto d'aria prima della pressatura al fine di ottenere uve più integre e meno soggette all'aggiunta di solfiti con la conseguenza di un vino più puro. L'Annamaria Clementi 2008 è composto da un assemblaggio di 20% di Pinot Nero proveniente da otto parcelle con ceppi di età media di oltre 30 anni, 55% di Chardonnay, proveniente da una ventina di vigne con età media di 36 anni e 25% di Pinot Bianco, da due vigne di 25 anni. I vini base, ottenuti esclusivamente da mosti di primissima spremitura, hanno fermentato in barrique francesi prima di essere assemblati e messi in bottiglia a maturare sui lieviti. Il dégorgement è avvenuto in assenza di ossigeno, utilizzando il sistema ideato e brevettato da Stefano Capelli al fine di evitare shock ossidativi e ulteriori aggiunte di solfiti. L'Anna Maria Clementi è un vino che tradizionalmente tende a migliorare col tempo, il classico vino da tenere, almeno un po', in cantina. E il 2008 non è da meno a giudicare dall'ultimo assaggio di qualche mese fa in cui ho trovato il vino in forma spettacolare. Oltre al bellissimo colore dorato, il vino sfoggia un naso di grande intensità in cui si alternano note fruttate di pera e albicocca a note balsamiche e sentori di incenso, pan brioché e miele insieme a una gradevolissima sensazione di mandorle tostate. Il vino è denso e avvolgente, eppure la bocca rimane fresca e succosa. Il finale è persistente e salino con un retrogusto agrumato. Credo che la scelta di non dosare il vino sia stata vincente. Oggi è perfetto e secondo me potrà essere tenuto in cantina quanto si vuole!



Alcune cantine della Franciacorta

