

SOCIAL ERBUSCO

Il Franciacorta da record che ha riposato 42 anni prima di essere stappato

Una bottiglia costa 580 euro iva inclusa

Redazione

24 ottobre 2023 19:22



Una bottiglia di Annamaria Clementi R.S. 1980

Il sonno dei giusti, anzi del gusto: un riposo di oltre 40 anni prima di stappare un'etichetta da record. La vendemmia nel 1980, il tiraggio nel febbraio del 1981, la sboccatura solo pochi mesi fa: agosto 2023, dopo 42 anni di affinamento sui lieviti, dei quali 7 con bottiglie coricate e 34 con bottiglie accatastate sur pointe. È la carta d'identità, in sintesi, di Annamaria Clementi R.S. 1980, il Franciacorta che Ca' del Bosco non esita a definire il più iconico: “Un sogno nato oltre 40 anni fa e che oggi finalmente si rivela”.

La scheda tecnica (e non solo)

La scheda tecnica è da appassionati. Tra le mille bolle del Vintage scorre una selezione di uve provenienti dalle 7 vigne in località Canelle, dislocate nei dintorni della cantina di Erbusco (tra l'altro [appena rinnovata](#)): l'uvaggio si compone di un 40% di Pinot nero, 39% di Chardonnay e 21% di Pinot bianco. “Dopo aver degustato per anni questa Riserva – spiega Stefano Capelli, dal 1990 enologo di Ca' del Bosco – riteniamo che sia giunto il momento di svelarne l'originalità, un progetto iniziato nella vendemmia di 43 anni fa, un Franciacorta che oggi ha raggiunto il suo apice evolutivo, la migliore espressione di un Franciacorta Riserva in stile Ca' del Bosco. Un vino originale che non è solo il frutto della vita, ma

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

114572

frutto del tempo: un Franciacorta sublime che dopo 42 anni si esprime in tutta la sua complessità, dal colore paglierino carico con evidenti riflessi dorati, dai profumi intensi ed esplosivi”.

6mila bottiglie sul mercato

Nel frattempo il vino è già sul mercato, in tutto sono 6mila bottiglie: disponibile in enoteche e ristoranti (anche stellati) accuratamente selezionati, in provincia e non solo. A seguito della sboccatura dello scorso agosto si è scelto di non aggiungere alcuna liquer d'expedition, quindi di non dosare il vino: la bottiglia, nel suo formato originale, è attrezzata anche con etichetta metallica con collarino in tessuto, inserita in un cofanetto con lamina dorata. Frontalmente è riportato il numero di ciascuna bottiglia mentre, in retroetichetta, un Qr-code raccoglie materiali inediti sulla storia di Annamaria Clementi R.S. 1980 (per la cronaca: R.S. sta per Recentemente Sboccato, per identificare le bottiglie che si affinano sui lieviti per un periodo superiore rispetto alla prima uscita sul mercato degli stessi fini, come già accade per i millesimati Ca' del Bosco Vintage Collection Brut e Dosage Zéro, e la Cuveée Prestige).

Un viaggio di oltre 40 anni

Il primo a tessere le fila di quello che sarà un vino da record, insieme all'attuale patron e fondatore Maurizio Zanella, fu André Dubois, atterrato in Franciacorta direttamente dalla Champagne. È stato chef de cave di Ca' del Bosco fino al 1990: con lui “si iniziano a costruire le fondamenta di quello che oggi viene chiamato Metodo Ca' del Bosco – fa sapere l'azienda in una nota –: un modello di viticoltura biologica, di precisione che ha a cuore i suoli e gli organismi che li vivono, un savoir faire in cantina volto a valorizzare la qualità della materia prima”.

Così Maurizio Zanella su Annamaria Clementi R.S. 1980: “È un vino fortemente voluto da me e dai miei più stretti collaboratori, o meglio maestri: Antonio Gandossi e André Dubois. Mi ricordo come fosse oggi la fatica della spremitura manuale fatta con l'antico torchio marmonier in legno, la grande novità (all'epoca) delle pièces, botti di rovere da 205 litri, il rito dell'imbottigliamento e della tappatura con sughero fermato dalla graffa, il trepidante inizio della seconda fermentazione ed infine la lunga attesa. È con l'annata 1980 che è nata in noi la folle idea di dimenticarci sur pointe circa 6mila bottiglie: per studiare, esplorare e scoprire nel tempo il potenziale dei nostri Franciacorta, e un giorno poterlo condividere”. Il giorno è oggi, anche se non per tutti: una bottiglia costa 580 euro iva inclusa.

© Riproduzione riservata



Si parla di [social](#)

Sullo stesso argomento