

CÀ DEL BOSCO: NUOVO INIZIO CON ANNAMARIA CLEMENTI

Quella che era una casa immersa in un bosco di castagni, che affascinò Annamaria Clementi tanto da convincere il reticente marito Albano Zanella a comprarla cinquantatquattro anni fa, si è trasformata in una delle più moderne e avanzate cantine d'Italia. Con il culto del Bello e dell'arte. Cà del Bosco esiste, in origine, grazie ad Annamaria Clementi. Il figlio Maurizio Zanella, artefice della fama aziendale, uomo sempre proiettato in avanti, visionario ed irrequieto, sempre pronto a sintonizzarsi sulla frequenza futuristica, in suo onore, ha fatto rinascere la cuvée a lei dedicata nel 1989. Lo si capisce dai primi dettagli esteriori: nell'etichetta il nome di Annamaria Clementi campeggia in grande e Cà del Bosco, più piccolo, sotto (prima era il contrario, ovviamente). La carta, con i colori del grigio e del rosa che rispecchiano un terreno sassoso, è stata studiata con fibre naturali ecocompatibili per suscitare sensazioni tattili. Ritorno alla chiusura con la graffa metallica, la più ermetica come da tradizione. Packaging, che è sempre il primo che attira l'attenzione, ma se non ci fosse la sostanza in bottiglia non saremmo qui a descriverlo. Dopo quasi trent'anni dalla nascita di questa perla franciacortina (la prima annata è del 1989, ma dal 1979 al 1988 le prove tecniche per Annamaria Clementi sono state fatte imbottigliando un Millesimato), con l'annata appena presentata alla stampa, la 2008, dunque si cambia. Così, per la prima volta Annamaria Clementi sarà Pas Dosé, senza alcuna aggiunta di liqueur d'expédition, per esaltarne la purezza e l'integrità (40mila la produzione annua, 90-95 euro). Solo la versione Rosé (5mila bottiglie, 150 euro), esclusivamente da uve di Pinot Nero, conserverà la tipologia "Extra Brut", una minima dose di zucchero d'uva (1 g/l). Oltre all'adozione del protocollo biologico, la vendemmia 2008 coincide con la prima esperienza di lavaggio e asciugatura delle uve raccolte, la "spa dei grappoli", uno degli elementi distintivi nel Metodo Ca' del Bosco, frutto di una lunga attività di ricerca cui si è dedicato l'enologo Stefano Capelli, il primo ad aver brevettato anche il dégorgement in assenza di ossigeno. Le uve arrivano da ben ventinove vigneti, che si trovano in cinque microzone, di cui due a Erbusco, una a Belvedere, una a Passirano e una a Cortefranca, e sono espressione di suoli assai diversi. La cuvée nasce dall'unione di fino a venti vini base ed è composta dall'assemblaggio di Chardonnay al 55%, Pinot bianco al 25% e Pinot nero al 20%. La percentuale di quest'ultimo è andata diminuendo nel corso degli anni a causa del cambiamento climatico. La variazione della maturità fenolica dell'uva ha fatto osservare un apporto maggiore di colore e quindi si è deciso di diminuirne la quantità. La vinificazione in barrique avviene separatamente per lotto e particella. La trama olfattiva si rivela intensa, con note agrumate, sentori di menta e di nocciola, al sorso rivela una stupefacente integrità fruttata, un'acidità ancora ben marcata e un allungo notevole. Il Rosé – da tre vigne di Pinot nero di oltre trenta anni, vinificazione con il salasso – profuma di frutti rossi, lampone e ribes, mentre al palato esprime esemplare nettezza gustativa e una chiusura piacevolmente amaricante. La degustazione della nuova annata 2008 è stata il momento culminante giunto dopo l'assaggio di una verticale di altre sette annate di Annamaria Clementi, sboccate per l'occasione e quindi tutte non dosate: 2006, 2005, 2001, 1999, 1996, 1990, 1985. Un viaggio straordinario, che ci ha confermato che questi vini, tenuti in punta fino a pochi giorni prima della degustazione, mostrano, pur nelle ovvie diversità d'annata, un filo stilistico conduttore, fatto di vibrante energia, di forza originaria, di verticalità.

