

## Ca' del Vént

### Le ragioni di una scelta

Siamo felici di presentarvi la nostra novità per il 2017: entra in distribuzione nazionale con noi una cantina che abbiamo seguito e studiato per molto tempo.

Ci siamo conosciuti, abbiamo assaggiato e capito i vini nella loro evoluzione e crescita, abbiamo visitato i luoghi, camminato le vigne. E la decisione è venuta di conseguenza, con naturalezza. Vi chiederete, perché? Perché una bollicina italiana in un catalogo che dedica la totalità delle referenze ai *vignérons* francesi? Certo, sarebbe stato più facile scegliere un nuovo produttore di Champagne, pescare tra le molte proposte che giornalmente riceviamo, magari scovando una new entry in quel segmento natural/bio tanto di moda oggi. Abbiamo alcune idee in proposito, frutto di degustazioni ripetute che ci tengono aggiornati su ciò che sta accadendo in quella regione. E in futuro potrà muoversi qualcosa. Avremmo, inoltre, potuto anche fare entrare in squadra un nome più affermato e conosciuto, di quelli che hanno sbagliato distributore e ci chiedono con insistenza una mano.

Si va controcorrente per ragioni quanto mai semplici ed etiche. Nessuna manovra di immagine o politica, solo il desiderio di battere strade nuove avendo trovato, riteniamo, i prodotti che fanno per noi, che hanno una forte identità, un legame molto stretto con la vigna da cui scoccano, fatti con grandi competenze e con la sensibilità artigiana della conoscenza. Pensiamo che Flavio e Antonio di Ca' del Vént rappresentino bene ciò che noi cerchiamo nel vino. Nell'ultimo viaggio in Champagne abbiamo portato qualche loro bollicina che abbiamo condiviso con i nostri *vignérons*: Emmanuel Brochet e Frédéric Savart hanno degustato con molta attenzione senza sapere di cosa si trattasse, i due prodotti di punta che distribuiremo, il **Revolution 2012** e il **Changeman 2012**. Entrambi hanno ritenuto fossero ottimi Champagne, condividendone lo stile, la realizzazione e le idee che ci stanno dietro. Non avevamo bisogno di ulteriori prove ma siamo felici di avere creato un clima di casa, una confidenza e una affinità con il nostro gruppo di produttori che, una volta in più, si propone come scopo di perseguire la nostra identità di catalogo, le nostre scelte.



## **Cà del Vént, Cellatica non è Franciacorta**

Ci troviamo a Cellatica, appena oltre Brescia, storicamente zona di vini rossi e questa storia inizia nel 1996: le uve dei vigneti che circondano l'attuale sede vengono vinificate in garage anziché essere cedute alla cantina sociale del paese. Sono 5 le prime barriques di vino rosso da vitigni autoctoni prodotte per autoconsumo. La mancanza di attrezzature specifiche impone metodi operativi semplici e piuttosto grossolani: spremitura a mano delle uve, fermentazione e macerazione in vasca d'acciaio prestata dal vicino di casa (ex vignaiolo), affinamento in barrique nello scantinato e imbottigliamento "a caduta" con un piccolo tubo di gomma. Clavis 1996 è il nome del primo vino. Le bottiglie sono marchiate "Cà del Vént", casa del vento in dialetto bresciano, il nome con cui la casa è stata registrata nel catasto napoleonico. Nel 2001 vengono vinificate le prime 2.000 bottiglie di vino atto a divenire Franciacorta. I giudizi gustativi sui bianchi con le bolle sono meno positivi rispetto ai rossi, si dice manchi finezza e che il legno sia troppo marcato. Nel 2006, acquisita la necessaria esperienza, vengono accorpati alcuni vigneti confinanti e Cà del Vént passa da realtà amatoriale a piccola azienda vitivinicola di 6 ettari. Quel che più conta, è l'inizio dello studio dei suoli che si conclude nel 2011 con l'individuazione di 11 differenti micro-zone. Nel 2013, dopo oltre un anno di opere di ripristino degli originali muri a secco, si impianta un ulteriore ettaro a Chardonnay e Pinot Nero in uno degli storici vigneti di Cellatica, incolto da decenni; la superficie vitata raggiunge così gli attuali 7 ettari e le 13 micro-zone. Questa storia non racconta nel dettaglio ciò che, con il tempo, nei vini si è costruito: i Metodo Classico sono cresciuti, hanno avuto bisogno di sperimentazioni, di prove, di passaggi al buio, hanno preso strade diverse e non battute. Le regole e il disciplinare del Consorzio di Franciacorta erano strette e didascaliche nelle analisi. Si è passati dall'Escluso 2011 alla scelta radicale di uscire dalla Docg e di camminare soli. Non una visione comune che tutto accorpa, quindi, ma la propria personale interpretazione di quel luogo, di quel clima, di quei vigneti e di quell'annata. Come una fotografia dai colori vividi e lucenti; qui i suoli non sono lavorati perché le essenze spontanee, microorganismi, insetti e piccoli animali lo sanno valorizzare meglio dell'uomo. Gli interventi sulle viti sono solo manuali, si curano gli equilibri energetici, metabolici e immunitari del terroir mediante acqua di fonte informata con minerali, luce, fiori, terra e a completamento humus, alghe, rame e zolfo. Il resto lo troverete nel calice.

## **Cà del Vént, Changeman Blanc de Blancs Brut Pas Opéré 2012**

Chardonnay 100%

Millesimo peculiare: il prolungato periodo di crescita verde del grappolo ha determinato un'elevata sapidità delle uve per accumulo di sali minerali. La totale assenza di pioggia da fine maggio a fine agosto ha fatto il resto, asciugando molto gli acini nonostante le uve non fossero completamente mature. Il vino nasce da macerazione sulle bucce e fermentazione da lieviti indigeni del solo mosto fiore. Niente collaggi, stabilizzazioni, filtrazioni e correzioni durante la sosta di 7 mesi in barriques. Assemblaggio delle 10 basi più morbide e floreali, affinamento in bottiglia sur lattes per 32 mesi. Al momento della colmataura del vino, dopo il dégorgement, viene utilizzato solo vino di altre bottiglie dello stesso lotto, non si aggiungono né zuccheri, né liqueur d'expedition.

## **Cà del Vént, Revolution Brut Pas Opéré 2012**

Chardonnay 77% - Pinot Nero 23%

Metodo Classico che nasce da una macerazione sulle bucce di Chardonnay e pressatura diretta di Pinot Nero. L'assemblaggio armonizza le 12 basi più minerali e sapide e l'affinamento in bottiglia sur lattes per 35 mesi. Ricordiamo che il vino non è filtrato, per questo è importante stappare la bottiglia fredda premendo il tappo contro la bocca della bottiglia subito dopo l'apertura, lasciando sfiatare prima di servire.

## **Cà del Vént, Wanted Rosé Brut Pas Opéré 2012**

Pinot Nero 100%

È ottenuto dall'assemblaggio di tutte le seconde pressature del Pinot Nero fermentato da lieviti indigeni, fa un affinamento di 7 mesi in barrique, anche qui niente collaggi, stabilizzazioni, filtrazioni e correzioni, successiva presa di spuma e sosta in bottiglia sur lattes per 35 mesi. Le bottiglie sboccate sono poco meno di 600. Una chicca.

## **Cà del Vént, Rosé Brut Pas Opéré 2014**

Cabernet Sauvignon 64% - Merlot 36%

Millesimo di primavera fresca, ventilata e soleggiata. Da giugno piogge giornaliere fino ad agosto che hanno reso molto difficile il raccolto. La cernita delle uve ha garantito, comunque, un vino sottile, elegante, magro. Nasce da una pressatura diretta delle uve con fermentazione da lieviti indigeni del solo mosto fiore, quindi 7 mesi in barrique. Il leggero tocco della botrite ha reso necessaria una filtrazione larga per illimpidire il vino prima della presa di spuma. Affinamento in bottiglia sur lattes per 15 mesi.

**Info e contatti: Maurizio Cavalli Distribuzione:**

[info@maurziocavallidistribuzione.com](mailto:info@maurziocavallidistribuzione.com)

**tel: 0521/236928**

[www.maurziocavallidistribuzione.com](http://www.maurziocavallidistribuzione.com)