

GIORNALE DI BRESCIA

ANNO 66 - N. 309 - Euro 1,20

GIOVEDÌ 10 NOVEMBRE 2011

www.giornaledibrescia.it ☎ 030.37901



Alex Belingheri

Novità E a Piancogno nasce il Passito dell'Annunciata

È il frutto della grande passione di un giovane viticoltore camuno. Per ora sole 700 bottiglie

Il modello è forse inavvicinabile ed è quello dei Riesling della Mosella ricchi di zucchero, ma anche con acidità altissime. Però la strada sembra proprio quella giusta e cioè quella di un vino passito moderno che non eccede in zuccheri ed ha una bella spalla acida che ne accentua la freschezza. Così, proprio come i maestri della Mosella, non è un vino che accompagna il dolce, ma, dice Alex Belingheri va a meraviglia con le sarde essiccate del Sebino, con i formaggi erborinati e sposa anche il camuno Fatuli. Però è ottimo, conclude, pure da solo.

Martedì scorso il Centro Vitivinicolo Provinciale, che ne rivendica giusto merito, ha presentato il primo vino passito della Valle Camonica che fino ad ora è enologicamente rinata con il Merlot e il Marzemino.

Il Passito dell'Annunciata è il segno di una svolta che dovrebbe concludersi (tra non molto) con la proposta di uno spumante camuno. Il nuovo vino è stato presentato dall'assessore all'Agricoltura Gianfranco Tomasoni che ha sinteticamente osservato come dove si torna a coltivare, la montagna non «viene giù».

Il festeggiato naturalmente era il produttore Alex Belingheri che conduce, con il socio Walter Letari, l'Agricola Vallecamonica a Piancogno. Il giovane viticoltore ha raccontato dell'avventura iniziata nel 2004 recuperando le viti che erano rimaste e poi cresciuta piantando vitigni a bacca bianca. Per il nuovo passito sono stati scelti i terreni accanto al convento della Santissima Annunciata di Piancogno tra i 600 e gli 800 metri, già coltivati dai frati e che «stavano per tornare bosco». La quota regala profumi fini al nuovo vino che nasce dopo un breve appassimento in

cassette (due mesi, anche meno nel soleggiato 2011), quindi viene fermentato in barriques dove rimane fino a 9 mesi sui lieviti. La produzione 2010, quella presentata, è stata di sole 700 bottiglie (da mezzo litro), ma l'obiettivo è di arrivare a 3mila.

Il vitigno scelto è stato l'incrocio Manzoni che unisce il Riesling Renano al Pinot Bianco, uva ben acclimatata e meno delicata del Riesling in fase di appassimento. Scelta coraggiosa è stata anche quella di lasciar fare ai lieviti indigeni e ridurre al massimo l'aggiunta di anidride solforosa.