

Quotidiano Nazionale

QON

IL

GIORNO

Fondato nel 1956



DOMENICA 20 novembre 2011 | Anno 56 - Numero 275 € 1,00 | 2.590.000 lettori (dati Auditpress 2011/II) | www.ilgiorno.it

Brescia

LA CANTINA

LA FORMAZIONE

ALEX BELINGHERI HA 33 ANNI HA LAVORATO NELL'AZIENDA DI FAMIGLIA, POI CON GLI ZII

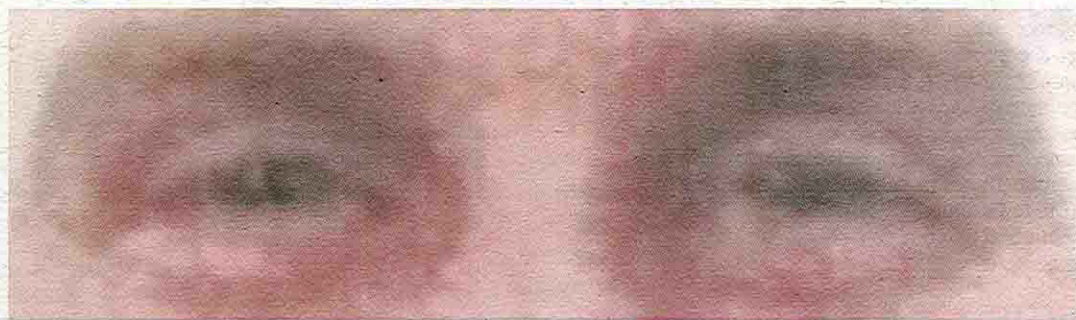
IL PROGETTO

LA SUA È UNA VERA PASSIONE PER UN'ANTICA TRADIZIONE CAMUNA: LA VITICOLTURA

SAPORI
Alex Belingheri, 33 anni, mostra il passito, l'ultimo nato della casa Agricola Vallecamonica

SUL TERRITORIO GUSTO MORBIDO E PROFUMO DELICATO

Il primo passito della Valle Camonica è di Alex Belingheri



di PAOLA COMINELLI

— VALLE CAMONICA —

COLORE giallo intenso, profumazione delicata, gusto morbido. Non vuole essere solo un vino da dessert il Passito dell'Annunciata, il primo vino di questo genere nato in Valle Camonica. Parla del suo territorio e del suo creatore, un giovane imprenditore edile, Alex Belingheri, 33 anni, che dopo una lunga esperienza di lavoro nell'azienda di famiglia e grazie alla tradizione che vedeva gli zii coltivare appezzamenti vitati in quel di Artogne, ha deciso di dedicare tutto sé stesso alla viticoltura.

IL PASSITO è solo l'ultimo nato in casa dell'Agricola Vallecamonica. È il prodotto di cui Alex Belingheri va più fiero, forse è quello che fra tutti i vini prodotti dall'azienda che ha creato matrone dopo matrone, gli somiglia di più: «È un vino moderno — dice Alex — un vino che sin da subito ho immaginato a tutto pasto e non solo in abbinamento con la classica pasticceria secca camuna. Lo vedo bene con le sarde del Sebino, con il Fatuli della Valsavio-re, con i piatti a base di castagne». Prima un ristorante, aperto ad Artogne nel 2000, poi la passione,

ALEX BELINGHERI
imprenditore

Questo è un vino moderno che sin da subito ho immaginato a tutto pasto e non solo in relazione alla pasticceria secca locale

che esplose improvvisamente per un'antica tradizione camuna come la viticoltura, è così che Alex Belingheri diventa produttore vinicolo, la famiglia lo sostiene. Gli investimenti sono notevoli, è un'attività quella che all'inizio del nuovo millennio comincia ad appassionare il giovane Alex «che lui — spiega sorridendo — vede anche come una sorta di compensazione, di restituzione al territorio di quello che con l'attività di costrutture edile gli ha sottratto». E così nel paese natale, ad Artogne apre la cantina, «siamo all'avanguardia con strumenti e tecnologie per la produzione del vino», cerca appezzamenti dove cominciare a vinificare. Da alcuni vigneti tra Cividate Camuno e Berzo Inferiore nascono i rossi, il più corposo e forte è il Cias Negher, prende il nome da un antico vitigno camuno, porta

sull'etichetta una foto storica dei vigneti di Cividate. La produzione è di nicchia, poche migliaia di bottiglie. Lo stesso per il bianco che arriva qualche anno dopo, in seguito all'acquisto del vigneto dell'Annunciata di Piacogno, un monovitigno Incrocio Manzoni che dà vita al bianco dell'Annunciata. Dalle stesse uve nasce il Passito omonimo, la prima vendemmia è del 2009 nonostante il disciplinare dell'IGT camuno ne prevedesse la produzione sin dal 2003, un vino che non fa parte della tradizione vitivinicola camuna dove a farla da padrone restano i rossi, ma è una scommessa vinta da Alex e dall'amico Walter Letari che lo affianca e lo sostiene in questa avventura.

QUEST'ANNO il Passito dell'Annunciata, che è destinato a non rimanere solo visto che è già in cantina una nuova etichetta della Cooperativa Rocche dei Vignali di Losine, è alla seconda annata. Le bottiglie sono passate da cento a 700. «Contiamo — spiega Alex — di arrivare a produrre un migliaio magari già con la vendemmia di quest'anno, ma più in là di così non possiamo andare. Puntiamo alla qualità, a un vino in purezza che parli del territorio dove viene realizzato».

Il lago e la montagna s'incontrano nelle sarde con «l'Annunciata»

IL SUO ABBINAMENTO ideale? Non il dolce, ma le sarde essiccate del Sebino. Sarà che dal vigneto si scorge un lembo di Lago d'Iseo, sarà che a un certo punto della giornata quassù arriva persino l'aria del Sebino, la cosiddetta "Ora", ma secondo Alex Belingheri — che ne è il creatore — il Passito dell'Annunciata non è solo un vino da dessert e il suo abbinamento ideale sarebbe proprio con la sarde essiccate di tradizione lacustre. «Un abbinamento che ho provato personalmente — dice Alex — e che trovo irresistibile». Lago e montagna dunque, per un vino che rappresenta una scommessa e che, tanto per non tradire le sue origini camune, potrebbe essere abbinato anche a uno dei più esclusivi formaggi della Valle Camonica: il Fatuli, formagellina di capra leggermente affumicata realizzata con il latte della capra bionda dell'Adamello.

