

SUL TUO SMARTPHONE
È ARRIVATA L'APP
BONERA GROUP!



Disponibile per:



www.boneragroup.it

Bresciaoggi

NUOVO



VETTURE
USATE E
AZIENDALI
GARANTITE
BONERA GROUP



Like Bonera Group

SEBINO & FRANCIACORTA

MONTISOLA. Estratte dal lago le casse di bollicine inabissate nel luglio 2011 dall'imprenditore Alex Belingheri

I sub stappano il vino camuno

Il viticoltore di Artogne è il primo a provare l'affinamento del vino in acque lacustri: a novembre saranno in vendita 1580 bottiglie



I sommozzatori «estraggono» le casse di vino a Montisola

Giuseppe Zani

Il lago usato come cantina ha riempito ieri la passeggiata a lago di Montisola di una vera folla di curiosi. Quando la gru estrae dall'acqua le ceste di «bollicine» calate nel luglio 2011, scatta l'applauso. Alex Belingheri, il vignaiolo camuno che, primo in assoluto, ha voluto sperimentare l'affinamento del vino in acque lacustri, è emozionatissimo. Attorno a lui si stringono, per festeggiarlo, gli amici, i parenti, i sommozzatori, il sindaco di Montisola Piergiuseppe Zilia-

ni e i volontari dell'Ysei sub diving. Alex fa saltare il tappo-corona di una bottiglia, ne beve a garganella e ne offre.

In mattinata le chiatte e le gru della ditta Ziliani di Iseo hanno posato, a 60 metri dalla riva e a 35 di profondità, altre 16 ceste di Bianco dell'Annunciata 2011, fermentato secondo il metodo classico: 7000 bottiglie, 100 magnum e 20 jéroboam da 3 litri. «Credo a tal punto nel mio progetto che voglio non solo continuarlo, ma anche dargli più consistenza», dice Belingheri. Le 1550 bottiglie e i 30 magnum estratti non saranno messi subito

sul mercato: dovranno riposare, essere portati in punta e sboccati. A novembre la commercializzazione. Operazioni analoghe sono state compiute nel mar Ligure e nell'Adriatico. Nei laghi, tuttavia, a sentire Belingheri, le condizioni sono migliori: a 35 metri di profondità la temperatura oscilla tra i 5° e i 6°, c'è buio, le onde generano un rollio che rimescola dolcemente i fermenti. La pressione esterna, inferiore a quella interna, favorisce l'amalgama delle bollicine.

GIÀ, MA PERCHÈ PROPRIO nelle acque di Montisola? Lui, 33 anni, single, titolare dell'agricola Vallecamonica di Artogne, è una passione smodata per le sue vigne, da dove gode una splendida vista del lago, spiega: «Nel Sebino avevo individuato solo due posti: nell'Alto lago e nello specchio d'acqua davanti alla trattoria La Foresta, a Montisola. Quest'ultimo, per profondità e fondale piatto, si presta meglio». Belingheri è stato aiutato dall'agronomo Giacomo Groppetti e dell'engenolo Nico Danesi. «Penso che il nostro progetto sia poggiato su serie basi scientifiche - conclude Alex -. Mi piacerebbe che qualche ricercatore universitario vi collaborasse. E ritengo che la Vallecamonica abbia tutti gli ingredienti per diventare una grande zona spumantistica». ●

Pilotti: «Laggiù la pressione è perfetta»

L'esperto di idrodinamica «Lago cantina naturale»



Alex Belingheri, l'imprenditore che ha «immerso» il vino

leri a Montisola c'era pure un docente della facoltà di Ingegneria di Brescia, Marco Piloti, coordinatore degli studi sull'idrodinamica del lago d'Iseo commissionati dal Pirellone e dal Consorzio gestione associata dei laghi d'Iseo, d'Endine e Moro. «Sono qui per una mia curiosità personale, non già in veste di consulente - ha precisato -. Trovo estremamente interessante l'uso non convenzionale del lago come risorsa applicata all'economia». Costruire cantine interrato e refrigerarle affinché abbiano una temperatura costante, si

sa, costa un occhio. «Il lago è una cantina naturale - continua Piloti -. A 35 metri di profondità le escursioni tra estate e inverno sono contenute. E poi non c'è luce. Non è trascurabile neppure il rapporto tra pressione esterna e interna alle bottiglie: dentro non ci può entrare nulla, neppure un tappo di sughero. Per trovare le stesse condizioni in mare, che è più caldo e più mosso, bisogna andare molto più in profondità. Insomma, conoscere a fondo il lago consente di poterlo utilizzare, a costi limitati e in modo ecocompatibile, anche per le attività economiche». ● G.Z.