

# L'ECCO DI BERGAMO

DOMENICA 17 GIUGNO 2012 • BEATO JOSEPH-MARIE CASSANT • EURO 1,20



FONDATA NEL 1880. NUMERO 166 • [www.ecodibergamo.it](http://www.ecodibergamo.it)

# Riemerge il tesoro Si brinda alle bollicine

Montisola: tolte le quattro casse di spumante messe a maturare nell'acqua. «Una rivoluzione»

## Montisola

GIUSEPPE ARRIGHETTI

Comunque vada, è già un successo. Lo spumante camuno dell'azienda Agricola Vallecamonica di Artogne che ieri è riemerso dai fondali del lago di Iseo a Montisola ha già creato tanto interesse e curiosità.

Se l'esperimento andrà a buon fine - ma per saperlo bisogna pazientare ancora qualche mese - per il settore vitivinicolo mondiale si preannuncia una rivoluzione: mai prima d'ora le bottiglie di vino erano state calate a maturare nell'acqua dei laghi. L'aspettativa era così alta che quando si è capito che con lo spumante appena tirato su dai sommozzatori non si poteva brindare, tra la piccola folla che si era radunata sulla sponda di Peschiera Maraglio si è diffusa una punta di delusione, subito mitigata dai calici del vino «Bianco dell'Annunciata» annata 2011.

Il trentatreenne Alex Belingheri, titolare dell'Agricola Vallecamonica, ha seguito con apprensione tutte le fasi di recupero delle casse di vino: in acqua sono scesi i sommozzatori che, supportati da una chiatta, hanno riportato a galla le quattro casse calate un anno fa. «A 35 metri di profondità - ha spiegato lo stesso Belingheri - avevamo fatto scendere quattro ceste metalliche con dentro 1.550 bottiglie e quattro magnum di "bollicine", un vino metodo classico rifermentato in bottiglia».

## Da viti di cent'anni

Per il momento questo spumante è stato battezzato «Cru storico», ma non sarà il suo nome definitivo. «È il risultato di uve rose vinificate in bianco - aggiunge il giovane imprenditore - cresciute su viti storiche, piantate più di cento anni fa in Valle Ca-



Le quattro casse di bollicine vengono riportate a terra

monica. Se sarà un brut o un brut nature, lo vedremo dall'evoluzione della sboccatura».

Già perché adesso, una volta riemerso dai fondali, lo spumante dovrà essere portato in cantina per l'ultima fase della lavorazione: le bottiglie dovranno riposare, poi essere «portate in punta» e infine sboccate, cioè dovranno essere tolti i fermenti dal vino. Poi potrà essere messo in commercio: arriverà nelle enoteche tra ottobre e novembre, giusto in tempo per Natale.

«La quantità di bottiglie è minima - aggiunge Carlo Benaglio, trentatreenne di Sovere, dove a maggio è stato candidato sindaco, e che in questa avventura ha affiancato Belingheri -, ma le premesse per avere un ottimo bollicine ci sono tutte: il galleggiamento delle bottiglie a opera dell'acqua potrebbe aver favorito un rimescolamento dei lieviti con ripercussioni favorevoli sulla qualità. Avevamo l'esigenza di affinarlo a temperature costan-

ti, che richiedono cantine costruite ad arte o dotate di spazi sotterranei, e il lago di Iseo dava questa opportunità: a 35 metri di profondità la temperatura è sempre di 5 o 6 gradi e c'è buio totale, condizioni ottimali per il vino, ma vera sfida per i sommozzatori che lo hanno ripetutamente controllato».

## Subito pronti al bis

Precedenti nei laghi alpini non ce ne sono: vino a maturare è già stato messo in passato nel mare a Portovenere e nella laguna di Grado, ma le condizioni sono diverse. «Stiamo ponendo le basi - concludono Belingheri e Benaglio - per effettuare studi scientifici nel campo della biologia, dell'enologia e dell'agronomia».

Sperando che l'esperimento di quest'anno dia buoni frutti, ieri sono state calate nel Sebino altre 7 mila bottiglie di spumante da 0,75 litri, 100 magnum da 1,5 litri e 20 jéroboam da tre litri. ■

L'operazione sembra andata a buon fine e i promotori brindano con Bianco dell'Annunciata

