

GIORNALE DI BRESCIA

ANNO 67 - N. 166 - Euro 1,20

DOMENICA 17 GIUGNO 2012

www.giornaledibrescia.it ☎ 030.37901



Le operazioni di recupero delle bottiglie ieri a Montisola

Montisola Lo spumante camuno riemerge dal lago

Ripescate le bottiglie dell'Agricola Vallecamonica «affinate» per un anno sul fondale

MONTISOLA Quattro cassoni metallici con 1.550 bottiglie, un po' infangate, sono emersi ieri alle 16.30 dalle acque piuttosto fredde del lago d'Iseo a pochi metri dalla riva davanti a Peschiera Maraglio. Si trattava del primo spumante camuno affinato per un anno nel buio più totale, alla temperatura costante di 6 gradi, alla profondità di 35 metri. L'operazione - non proprio semplice - è stata completata dai sub di Montisola con l'ausilio di una chiatta della ditta Zilia-

ni. A posizionare le bottiglie in fondo al lago è stata l'Agricola Vallecamonica di Alex Belingheri, 33 anni, che è convinto che sta per nascere in Valle Camonica una nuova Franciacorta. La Valle, però, ha confermato anche la fedeltà alla sua terra: lo spumante di Artogne è stato prodotto con uve rosse di vigneti centenari delle varietà autoctone. Troppo facile usare il solito Chardonnay. L'uva rossa è stata vinificata in bianco così che il nuovo vino ha un colore pesca-

scarico pur rimanendo uno spumante bianco. Il nome del prodotto è Cru storico ed è un millessimato 2010. Lo si potrà assaggiare a novembre, dopo le operazioni di espulsione dei lieviti e di sboccatura secondo le regole del metodo classico. Lo si può prenotare già en primeur da domani scrivendo all'agricola Vallecamonica (vinivallecamonica.com). Intanto già ieri sono scese nel lago 7 mila bottiglie della vendemmia 2011. L'operazione ha coin-

volto parecchio Montisola, ieri presente con il sindaco Piergiuseppe Ziliani, cui saranno consegnati 5 magnum del nuovo vino da vendere per beneficenza. L'idea di affinare il vino in acque profonde non è nuova. Di recente i francesi lo hanno fatto con una grande Bordeaux. In un lago di questo tipo è la prima volta. Inoltre, spiega Alex Belingheri, la corrente rimescola dolcemente le bottiglie meglio di un maitre de cave.

Gianmichele Portieri