



Nell'assolata giornata di sabato 16 Giugno, nella stupenda cornice del lago d'Iseo, Alex Berlinghieri, titolare dell'Azienda Agricola Valle Camonica, Carlo Benaglio e Davide Boghi, hanno assistito alla concretizzazione del loro sogno e progetto.

Alle ore 15.00 di sabato sono state estratte dalle acque del lago le 1580° bottiglie di vino, (tra cui 30 Magnum), poste a "riposare" l'anno scorso proprio nel mese di luglio, in 4 ceste metalliche a 35 metri di profondità. Lo straordinario esperimento effettuato da Berlinghieri ed i suoi soci, ha potuto svolgersi per merito della collaborazione del Consorzio Gestione Associata dei Laghi D'Iseo Endine e Moro, il Comune di Monte Isola, il Gruppo Sub Monte Isola Protezione Civile, A.S.D. Ysei Sub Diving Club Iseo, Zilani F.lli & Figli S.p.a. Iseo. L'uva usata per il vino conservato nel Lago proviene da vigne antiche, "Storiche", infatti per il momento il vino è stato denominato "Cru storico", l'innovazione del nuovo progetto è racchiusa proprio nelle uve rosse vinificate in bianco, "Blanc de Noirs", solo vendemmia d'annata, "millesimo" del 2012. Per conservare del vino così prezioso ci vogliono cantine ad arte, che l'agricola di Berlinghieri non possiede e proprio da questo elementare motivo è nata questa idea straordinaria. Per ora solo nel mare sono state fatte sperimentazioni di questo genere, che sono andate a buon fine. Per le acque lacustri i parametri cambiano e nel Lago d'Iseo sono stati rilevati solamente due fondali per questa "sperimentazione", nello spazio utilizzato hanno regnato il buio assoluto e la torbidezza delle acque, una vera e propria sfida per i sub, la temperatura è costante intorno ai 5 o 6 °c. Ora queste bottiglie di bollicine verranno "lavorate" studiate per verificare l'eccellenza di questo progetto, per chi fosse interessato può già prenotarle all'Azienda, ma verranno messe in vendita a Novembre. Nella giornata di sabato sono inoltre state immerse altre 7000 bottiglie, tra cui 100 magnum e 20 jetoboam.

Evelyn Zanola

Ultima modifica il Lunedì, 18 Giugno 2012 07:17