

L'ECODIBERGAMO

SABATO 15 GIUGNO 2013 • BEATO CLEMENTE VISMARA • EURO 1,20



FONDATO NEL 1880. NUMERO 163 • www.ecodibergamo.it

A Montisola si pesca il vino camuno Nautilus

Montisola

La seconda annata del vino fatto maturare sui fondali del lago di Iseo a Montisola è pronta: questa mattina, nello specchio d'acqua di fronte a Peschiera Maraglio, si svolgerà il recupero dei cestoni con le bottiglie depositati un anno fa. L'idea è di Alex Belingheri, il titolare dell'azienda «Agricola Vallecamonica» che due anni fa, nel 2011, aveva chiesto all'ex

Consorzio per la gestione associata dei laghi di Iseo, Endine e Moro (oggi Autorità di bacino) di poter depositare negli abissi del Sebino un migliaio di bottiglie contenenti un nuovo vino, il Nautilus CruStorico, un «bolicine» prodotto con le uve cresciute in Valle Camonica.

La risposta del mercato rispetto al vino ripescato l'anno scorso è stata positiva: «Abbiamo venduto le bottiglie di Nau-

tilus in tutta Italia – spiega soddisfatto Alex Belingheri – e il nostro prodotto è stato recensito perfino in Nuova Zelanda perché il metodo scelto per il suo affinamento non ha precedenti».

Un anno fa erano state depositate a 35 metri di profondità, con condizioni di pressione e di temperatura costanti, sedici ceste con 7 mila bottiglie, 100 magnum e 20 jéroboam. Questa mattina alle 11,30 è previsto il loro recupero a cui seguirà un aperitivo sul lungolago di Peschiera Maraglio a base di prodotti tipici del Sebino e della Valle Camonica. ■

G. Ar.