gazzettadellevalli.

URL :http://www.gazzettadellevalli.it
PAESE : Italia
TYPE : Web Grand Public

► **27 gennaio 2022 - 13:01**

> Versione online

Pontedilegno-Tonale, cantina di ghiaccio a 2000 metri per i vini di Valle Camonica

Ponte di Legno – Una cantina di ghiaccio a 2mila metri di quota, i vini di Valle Camonica protagonisti di un esperimento con Unimont. Questo inverno ha preso vita un nuovo progetto del **Consorzio Pontedilegno-Tonale** che ha coinvolto il **Consorzio Vini di Valcamonica**, la **Cantina Bignotti** e "**Unimont: Università della Montagn**a" sede di Edolo dell'Università degli Studi di Milano: completare l'**invecchiamento** di **200** tra le migliori **bottiglie** del territorio all'interno di una cantina di ghiaccio costruita per l'occasione al Corno d'Aola a Ponte di Legno (Brescia). Obiettivo: studiare come cambiano le qualità organolettiche del vino e individuare tecniche di viticoltura sostenibile. *(nella foto © Mauro Mariotti la cantina di ghiaccio).*

Il contesto è degno di qualche leggenda fantastica di quelle che si tramandano di generazione in generazione fra le popolazioni alpine. Lo scenario, peraltro, si presta: il Corno D'Aola nella ski area di Ponte di Legno, nel Parco dell'Adamello, offre panorami impareggiabili in ogni stagione. Più in basso, in Valle Camonica esisteva in passato una tradizione vinicola che è stata riscoperta verso la fine del 1900 ed in poco tempo è diventata un punto di riferimento all'interno della produzione agroalimentare del territorio. Perché allora non unire i due elementi, la neve e il vino, per creare un prodotto unico nel suo genere? Da questa idea nasce un esperimento inedito: un igloo, realizzato a 2.000 metri di quota dall'artista camuno Ivan Mariotti, da utilizzare come originale cantina di affinamento. Al suo interno, all'inizio dell'inverno, sono state collocate circa 200 bottiglie. La Cantina Bignotti ha depositato in questa cantina speciale i suoi rossi IGT e gli spumanti Supremo e Brut metodo classico, mentre il Consorzio Vini di Valcamonica, che riunisce al suo interno 12 cantine, ha scelto di partecipare all'esperimento con una trentina di etichette tra rossi, bianchi e passito.

L'iniziativa ha ovviamente anche uno scopo scientifico: servirà infatti a capire meglio come l'alta quota e il freddo invernale possano contribuire a migliorare l'affinamento in bottiglia dei vini locali. Il contributo scientifico all'esperimento è stato affidato a "Unimont: Università della Montagna" polo di eccellenza dell'Università degli Studi di Milano che ha sede a Edolo, nel comprensorio PontedilegnoTonale, e rappresenta quindi un ulteriore tassello che caratterizza il progetto nella sua territorialità.

"*Questo esperimento ha l'obiettivo di indagare l'effetto delle caratteristiche climatiche delle quote montane più elevate – caratterizzate dal freddo e dal ghiaccio – sul processo di affinamento dei vini prodotti in Valcamonica. Infatti, verranno effettuate una serie di*

Tutti i diritti riservati

analisi chimico-fisiche e organolettiche sia sui vini collocati nell'igloo che su quelli lasciati nelle cantine delle aziende in fondo Valle, che consentiranno una prima comparazione necessaria a verificare l'effetto delle condizioni di quota e a meglio orientare la ricerca nei prossimi anni. Il coinvolgimento dei ricercatori e degli studenti del polo Unimont in questa esperienza è in piena coerenza con la "mission" della sede decentrata della Statale di Milano, ovvero trasformare le specificità dei territori montani in punti di forza anziché elementi di debolezza grazie ad approcci innovativi e collaborazioni strategiche con le forze territoriali, dalle imprese agli Enti locali, alla popolazione residente e ai turisti", spiega **Anna Giorgi,** responsabile di "Unimont-Università della Montagna" sede di Edolo dell'Università degli Studi di Milano. "*Questo studio si affianca ad altri, attualmente in essere, tutti volti a valorizzare i prodotti enologici della Valcamonica e questo anche attraverso l'utilizzo delle elevate specificità di questa Valle.*
Questa innovativa modalità di affinamento dei vini, se ben utilizzata, potrebbe consentire la realizzazione di vini dalle qualità uniche grazie allo strettissimo legame con il proprio "terroir" e innovando il millenario "savoir-faire" dei viticoltori camuni", aggiunge **Lucio Brancadoro,** docente di Viticoltura dell'Università degli Studi di Milano.

Durante la prossima stagione estiva i risultati saranno aperti anche agli ospiti che trascorreranno le proprie vacanze nel territorio camuno che avranno l'opportunità di scoprire le peculiarità e le caratteristiche della viticoltura locale. *"Il turismo può essere una straordinaria fonte di conoscenza di un territorio e dei suoi prodotti. L'ambito agricolo a sua volta può essere un valido alleato delle strategie turistiche* – sottolinea **Michele Bertolini**, direttore del **Consorzio Pontedilegno-Tonale** -. *Riteniamo quindi che unire questi due comparti possa rappresentare un'ottima occasione di sviluppo economico rispettoso però delle peculiarità locali e del nostro ecosistema".*

Grazie all'attività del Consorzio Valcamonica IGT dal 2004 è stata riconosciuta l'Indicazione Geografica Tipica (IGT) dei vini della Valle Camonica e approvato un preciso disciplinare di produzione. L'impegno dei viticoltori della valle ha portato in poco tempo a un recupero della viticoltura nella zona. L'estirpo dei vigneti si è completamente arrestato e sono sempre più i giovani che impiantano nuovi vitigni valorizzando il nostro territorio, ottenendo prodotti di grande qualità. Il risultato è, oltre agli indubbi benefici nella prevenzione di dissesti idrogeologici, un lento cambiamento del paesaggio della Valle Camonica col recupero dei valori autentici del vino. Il territorio è un chiaro esempio di viticultura di montagna e agricoltura eroica, caratterizzata da coltivazioni su impervi pendii e rese uva molto ridotte ma da cui nascono vini di pregio con grandi mineralità e carattere.

"*Con l'iniziativa della cantina-igloo vogliamo dare il nostro contributo a questo suggestivo percorso* – conclude Bertolini – *dimostrando la possibilità di perpetuare e rafforzare il forte legame morale, simbolico e anche economico che esiste tra questi monti e le loro genti. Un valore che siamo certi rappresenti anche una carta in più agli occhi di chi cerca il volto più autentico della montagna".*

Tutti i diritti riservati