Giornale di Brescia

diffusione:23979
tiratura:29635

Vini... da brivido invecchieranno in una cantina tutta di ghiaccio

L'esperimento è portato avanti dal Consorzio Igt Valcamonica in sinergia con Unimont

Ponte di Legno

Giuliana Mossoni

■ Duecento tra le migliori bottiglie di vino camuno stanno «dormendo» in una cantina di ghiaccio allestita sul Corno d'Aola. Un'immagine suggestiva, che è divenuta realtà, quest'inverno, grazie a un progetto del consorzio Ponte-Tonale con il consorzio Vini Igt di Valcamonica, la cantina Bignotti e l'Università della montagna di Edolo.

Prospettive. L'obiettivo è creare un prodotto unico nel suo genere, ma anche studiare come cambiano le qualità organolettiche del vino, individuando tecniche di viticoltura sostenibile.

Per fare tutto questo è stata costruita una cantina-igloo a duemila metri di quota, impiegando la professionalità dall'artista camuno Ivan Mariotti, già protagonista della creazione delle camere di ghiaccio sul Presena. All'interno stanno completando l'invecchiamento circa duecento bottiglie. Si tratta di una trentina di etichette tra rossi, bianchi e passito delle dodici cantine appartenenti al consorzio Vini Igt Valcamonica mentre il resto sono dei rossi Igt e degli spumanti Supremo e Brut metodo classico della cantina Bignotti. Si tratta di un esperimento inedito, che ha uno scopo anche scientifico grazie all'intervento dell'Unimont, alla quale è stato affidato il compito di capire meglio come l'alta quota e il freddo invernale possano contribuire a migliorare l'affinamento in bottiglia dei vini locali.

Obiettivi. L'obiettivo è indagare l'effetto delle caratteristiche climatiche delle quote montane più elevate, caratterizzate da freddo e ghiaccio, sul processo di affinamento dei vini prodotti in Valcamonica. Per fare questo saranno effettuate una serie di analisi chimico-fisiche e organolettiche sia sui vini nell'igloo sia su quelli nelle cantine di fondovalle, per una prima comparazione necessaria a verificare l'effetto delle condizioni di quota e a meglio orientare la ricerca.

«Questa innovativa modalità di affinamento dei vini - dichiara Anna Giorgi, responsabile di Unimont - se ben utilizzata potrebbe consentire la realizzazione di vini dalle qualità uniche, grazie allo stretto legame con il proprio terroir e innovando il millenario savoir-faire dei viticoltori camuni».

«La prossima estate anche i turisti avranno una nuova opportunità di scoprire le peculiarità e le caratteristiche della viticoltura locale - aggiunge Michele Bertolini, direttore del consorzio -. Unire i comparti del turismo e dell'agricoltura rappresenta un'ottima occasione di sviluppo economico rispettoso delle peculiarità locali e del nostro ecosistema». //

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Giornale di Brescia

diffusione:23979
tiratura:29635

In ghiaccio. Alcuni dei vini che riposano in alta valle // PH MAURO MARIOTTI

La proprietÃ intellettuale Ã¨ riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa Ã¨ da intendersi per uso privato