ilgiorno.it

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

► **28 gennaio 2022 - 06:25**

> Versione online

Vini pregiati invecchiano nella grotta di ghiaccio

Ponte di Legno, un artista locale ha realizzato un igloo che ora custodisce 200 bottiglie per l'affinamento alle rigide temperature

di MILLA PRANDELLI
CondividiTweetWhatsAppInvia tramite email

Alcuni dei viticoltori bresciani che hanno preso parte all'interessante progetto

di Milla Prandelli Gli Inuit, gli abitanti del polo nord, assicurano che negli igloo si vive e si cresce benissimo. Sarà lo stesso anche per i vini della Valcamonica? Ci stanno scommettendo La Cantina Bignotti, il Consorzio Vini Valcamonica presieduto da Tino Tedeschi e il Consorzio Ponte di Legno Tonale, che hanno realizzato una "casa di ghiaccio" dove per tutto inverno resteranno in affinamento circa 200 bottiglie di prestigiosi vini del territorio. A costruire...

di Milla Prandelli

Gli Inuit, gli abitanti del polo nord, assicurano che negli igloo si vive e si cresce benissimo. Sarà lo stesso anche per i vini della Valcamonica? Ci stanno scommettendo La Cantina Bignotti, il Consorzio Vini Valcamonica presieduto da Tino Tedeschi e il Consorzio Ponte di Legno Tonale, che hanno realizzato una "casa di ghiaccio" dove per tutto inverno resteranno in affinamento circa 200 bottiglie di prestigiosi vini del territorio. A costruire l'igloo, che si trova nella zona del Corno d'Aola, poco distante da Ponte di Legno, è stato un artista di Malonno. Ivan Mariotti, che dalla sapiente lavorazione del legno è passato a quella del ghiaccio, usato per costruire una casa degna del paese di babbo Natale, che pare rubata alle favole di Walt Disney. L'obiettivo del progetto è studiare come cambiano le qualità organolettiche del vino e individuare tecniche di viticoltura sostenibile. Nell'igloo sono stati posizionati rossi e bianchi fermi, bianchi con bollicine e passiti. Resisteranno al freddo? Miglioreranno? Assumeranno nuove caratteristiche?

Rispondere è difficilissimo. "Essendo il primo anno il risultato a fine del periodo di affinamento – spiega Andrea Bignotti, patron della cantina Bignotti I Cultivar delle Volte di Pianborno - è come sempre, e a maggior ragione, un punto di domanda". Bignotti ha scelto di mettere all'interno della struttura realizzata da Mariotti alcuni dei suoi prodotti più esclusivi. "Alcuni sono esposti, altri in cassette di legno con paglia – spiega Bignotti - in totale ne abbiamo messi una quindicina oltre a una bottiglia da tre litri col logo del Consorzio Ponte di Legno Tonale". Le altre cantine che partecipano al progetto sono: Azienda Agricola Concarena, Azienda Agricola La Muraca, Azienda Agricola Rodella,

Tutti i diritti riservati

Azienda Agricola Togni-Rebaioli, Azienda Agricola Scraleca, Azienda Agricola Vi Bu, Cantina Carona, Cantina Flonno, Cantina Monchieri, Cantina Zanetta, Cascina Casola e Rocche dei Vignali.

"Il Consorzio partecipa con ben 26 etichette - specifica il presidente Tino Tedeschi – siamo curiosi di capire cosa accadrà ai nostri vini". Il contributo scientifico all'esperimento è stato affidato a "Unimont: Università della Montagna". "Il turismo può essere una straordinaria fonte di conoscenza di un territorio e dei suoi prodotti" spiega Michele Bertolini, direttore del Consorzio Pontedilegno-Tonale.

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città