

anno 13 - n. 4 - 3 febbraio 2022



trebicchieri

IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO



In onda su
sky
canale 133 e 415



In Valle Camonica l'affinamento si fa in un igloo

Il Corno D'Aola nella ski area di Ponte di Legno, all'interno del Parco dell'Adamello, è il contesto giusto per un esperimento che coinvolge i vini lombardi della Valle Camonica. **All'interno di un igloo, realizzato a 2.000 metri di quota dall'artista Ivan Mariotti, è stata ricavata una cantina di affinamento che, dall'inizio dell'inverno 2021/22, contiene circa 200 bottiglie.** Alcune appartenenti alla Cantina Bignotti (rossi Igt e spumanti), altre al Consorzio vini Valcamonica (12 aziende) con una trentina di etichette tra rossi, bianchi e passiti che dal 2004 hanno ricevuto il marchio Igt.

L'obiettivo dell'iniziativa è sia eno-turistico, per il comprensorio Pontedilegno-Tonale impegnato a promuovere anche le eccellenze agroalimentari locali, sia scientifico. Infatti, l'Università della Montagna (Unimont, polo dell'Università di Milano con sede a Edolo) vuole capire meglio come l'alta quota e il freddo invernale possano contribuire a migliorare l'affinamento in bottiglia. *“Vogliamo indagare l'effetto delle caratteristiche climatiche delle quote montane più elevate sul processo di affinamento dei vini prodotti in Valcamonica”*, ha detto la responsabile del progetto per Unimont, Anna Giorgi, annunciando che verranno effettuate una serie di analisi chimico-fisiche e organolettiche sia sui vini collocati nell'igloo sia su quelli lasciati nelle cantine delle aziende in fondo Valle. *“Un'innovativa modalità di affinamento che, se ben utilizzata, potrebbe consentire la realizzazione di vini dalle qualità uniche”*, è il parere di Lucio Brancadoro, docente di Viticoltura dell'Università di Milano *“grazie allo strettissimo legame con il proprio terroir e innovando il millenario savoir-faire dei viticoltori camuni”*. I primi risultati sono attesi tra primavera ed estate 2022. – **G.A.**

foto: Mauro Mariotti