



Le bottiglie del progetto “Vini in igloo” finiscono all’asta Il ricavato? Finzierà un giovane ricercatore

Appuntamento a Ponte di Legno il 9 luglio: i vini della Valle Camonica protagonisti dell’esperimento di affinamento in igloo coordinato dall’Università della Montagna UNIMONT verranno assegnati al miglior offerente. La somma ottenuta finzierà la borsa di studio di un ricercatore. È l’evento di punta di un’estate ricca di eventi tra trekking e degustazioni ad alta quota.

Pontedilegno-Tonale (BS), 4 luglio 2022 - Chi l’ha detto che bere bene non possa coniugarsi con l’attenzione per la ricerca scientifica? L’Italia ha un grande bisogno di coltivare giovani talenti in grado di portare avanti progetti di ricerca che valorizzino ulteriormente il nostro grande patrimonio enogastronomico. Spesso le risorse economiche però sono insufficienti. Ecco perché il Consorzio vini di Valle Camonica, insieme alla Cantina Bignotti e a “UNIMONT - Università della Montagna”, sede di Edolo dell’Università degli Studi di Milano, hanno pensato a un modo originale per coprire i costi di una borsa di studio di un giovane ricercatore: un’asta benefica nella quale verranno assegnate ai migliori offerenti alcune delle bottiglie protagoniste del progetto “Vini in igloo”.

La sperimentazione, lanciata lo scorso febbraio, ha l’obiettivo di chiarire che effetto produce in termini organolettici la scelta di effettuare l’affinamento all’interno di un igloo a 2000 metri di quota. Ora che il ghiaccio si è sciolto, le bottiglie sono pronte per essere confrontate con altre “analoghe” che hanno però effettuato l’affinamento tradizionale in cantina a fondo valle.

L’**appuntamento** sarà a Ponte di Legno il 9 luglio alle 14,30 al Corno d’Aola, nei pressi del rifugio Petit Pierre (raggiungibile comodamente in seggiovia, con gli impianti Valbione e Corno d’Aola). Durante l’evento, i vini affinati in cantina potranno essere degustati in un percorso di scoperta guidato dal sommelier Roberto Spadaccini, che avrà una particolarità ulteriore: ogni calice sarà accompagnato dalla voce cristallina della cantante Kelly Joyce in quartetto, con i musicisti che insieme a lei hanno dato vita al progetto DeCanto. Ciascuna canzone verrà scelta in base alle peculiarità dei diversi vini. Per i partecipanti sarà un’esperienza multisensoriale unica. L’evento è a posti limitati; il biglietto può essere acquistato nelle biglietterie del comprensorio oppure sul sito pontedilegnotonale.com fino alle ore 18 di giovedì 7 luglio, al costo di € 50.



CONSORZIO ADAMELLO SKI
PONTEDILEGNO-TONALE

Via F.lli Calvi, 53 - 25056 - Ponte di Legno (BS) ITALY
Tel. 0364 92097/92639 - P.I. 00584870984 - C.F. 00881780175
pontedilegnotonale.com



I primi risultati dell'esperimento

L'evento sarà anche l'occasione per i ricercatori del polo Unimont di Edolo, dell'Università degli Studi di Milano, di illustrare i primissimi risultati dell'esperimento dei vini invecchiati nell'igloo, confrontati con quelli rimasti in cantina: "Dalle prime indagini effettuate sembrerebbe che i campioni di vino bianco conservati in igloo abbiano un quantitativo di acidi organici superiore rispetto a quelli conservati in cantina. Si tratta di elementi responsabili dell'aroma e del sapore del vino. Possiamo quindi aspettarci un sapore differente tra i due", anticipa Davide Pedrali, tecnologo alimentare di Unimont. "Per i vini rossi abbiamo rilevato il contrario: quelli conservati in igloo avevano un contenuto di acidi organici più basso. Nessuna differenza invece è emersa per quanto riguarda i valori di acidità, pH e grado alcolico tra vini maturati in igloo ed in cantina".

Questo è stato però solo un primo passo. La sperimentazione dovrà continuare. "Per far sì che i risultati abbiano una valenza e una solidità scientifica, questi esperimenti devono essere ripetuti più volte, in più annate e considerando un numero maggiore di campioni", aggiunge Davide Pedrali.

Dal lago al calice alla scoperta dell'Estremo Adamadus

L'appuntamento del 9 luglio è solo una delle tante occasioni di connubio tra vino e montagna previste nel comprensorio Pontedilegno-Tonale.

Il 16 luglio e il 24 agosto a Vezza d'Oglio si potrà [degustare l'Estremo Adamadus](#): un tesoro unico, lo spumante Metodo Classico che l'Azienda Agricola Valle Camonica fa rifermentare per 36 mesi in condizioni estreme, sui fondali del lago d'Aviolo, nel cuore del Parco dell'Adamello, a 1.928 metri di quota. La degustazione si svolgerà nei pressi del rifugio Sandro Occhi, proprio accanto al luogo di immersione. L'esperto di vini Mattia Tellone condurrà la degustazione.

Per raggiungere il lago è stato organizzato un trekking accompagnato da una guida, partendo dal rifugio Cascata di Vezza d'Oglio. Sarà presente anche una Guardia ecologica del Parco dell'Adamello che descriverà le caratteristiche e i segreti del ricco patrimonio naturale e paesaggistico di questo luogo meraviglioso.



**CONSORZIO ADAMELLO SKI
PONTEDILEGNO-TONALE**

Via F.lli Calvi, 53 - 25056 - Ponte di Legno (BS) ITALY
Tel. 0364 92097/92639 - P.I. 00584870984 - C.F. 00881780175
pontedilegnotonale.com



Bollicine ad alta quota

Per gli amanti delle bollicine, gli appuntamenti da non perdere saranno invece il 10 agosto e il 31 agosto a Passo Tonale. Si potrà raggiungere in cabinovia Passo Paradiso, a 2.585 metri di quota. Da qui, una guida esperta condurrà a 2.000 metri di quota, in un percorso di trekking davvero particolare, che scende lungo l'Alveo Presena e si immerge in una natura selvaggia ed estremamente affascinante. Arrivati a destinazione sarà possibile degustare le fresche bollicine Trentodoc della cantina Endrizzi. Questa Cantina è espressione di una realtà vinicola tramandata da generazioni, che nel 1984 vede Paolo Endrici tra i primi fondatori dell'Istituto Trentodoc, pionieri della vocazione al metodo classico del Trentino.

Anche questi due eventi sono a posti limitati, il biglietto può essere acquistato in tutte le biglietterie del comprensorio oppure sul sito pontedilegnotonale.com al costo di € 40.

Ufficio Stampa Consorzio Pontedilegno-Tonale
Vania Zampatti – Responsabile Ufficio Stampa
Ph: +39.3356361854 – Mail: vania@pontedilegnotonale.com

Ufficio Stampa esterno Consorzio Pontedilegno-Tonale
Martina Valentini – Agenzia GreenPress
Ph: +39.3389180001 – Mail: mv.greenpress@gmail.com



**CONSORZIO ADAMELLO SKI
PONTEDILEGNO-TONALE**

Via F.lli Calvi, 53 - 25056 - Ponte di Legno (BS) ITALY
Tel. 0364 92097/92639 - P.I. 00584870984 - C.F. 00881780175
pontedilegnotonale.com