

Emerge dal Lago d'Iseo lo spumante affinato sott'acqua

24 Giugno 2024

di Redazione



ARTOGNE – Affinare uno spumante metodo classico nelle acque del Lago di Iseo antistanti Monte Isola. L'idea, solo apparentemente bizzarra, è balenata nella mente di **Alex Belingheri**, patron della cantina Agricola Vallecamonica di Artogne nel bresciano, nell'ormai lontano 2011.

Da quel momento in poi, ogni anno, si compie il rito del recupero della bottiglie, lasciate riposare sott'acqua – unica esperienza in acque interne del genere in Italia – durante la seconda fase della fermentazione sui lieviti che ne determinano i sentori e la concentrazione finale delle bollicine.

Un'esperienza unica, andata in scena nei giorni scorsi davanti a una folla di appassionati e

curiosi sulle rive del Sebino.

Dal fondale sono emerse, dopo tre anni passati in affinamento a 40 metri di profondità, le bottiglie 2021 del Nautilus. È un Blanc del Noir millesimato – cioè con grappoli di una sola annata – prodotto per l'80% da uve Schiava e che passa 55 mesi sui lieviti, dei quali 48 nelle profondità del Sebino, senza aggiunta di zuccheri, il cosiddetto Pas Dosé.

Contemporaneamente i sommozzatori hanno calato nel lago l'ultima produzione l'annata 2023 che ha iniziato così il suo percorso di affinamento.

La scelta di utilizzare le acque del lago nasce da un'esigenza: la mancanza di uno spazio adeguato in cantina dove poter far riposare le bottiglie nel lungo processo di produzione del metodo classico.

Nelle acque del Sebino, a 40 metri di profondità, le bottiglie sostano 5 anni, al buio, a una temperatura costante di 6 gradi e una pressione di circa 5 atmosfere. L'operazione di remouage, da svolgere normalmente in cantina, viene demandata al moto ondoso delle acque. La prolungata permanenza in profondità fa assumere allo spumante particolari caratteristiche: le bollicine sono sottili e continue, nel colore si accentuavano i tratti delicati e i profumi si consolidano.

Un processo pienamente sostenibile dato che si elimina il consumo di energia per il mantenimento a temperatura costante e del vino e per attuare, meccanicamente la pratica dello scuotimento.

Le bottiglie recuperate sono ulteriormente affinate dopo la sboccatura e l'apposizione del tappo in sughero per sviluppare il fine perlage e completare la maturazione. Il Nautilus è commercializzato con una pellicola trasparente, avvolta attorno alle bottiglie, per lasciare intatte le alghe e le piccole conchiglie che nel corso degli anni si sono depositate sul vetro.