

In Val Camonica nasce il primo spumante affinato nei laghi e il produttore è un ex ristoratore visionario

12 Settembre 2025



ARTOGNE – Le bottiglie scendono a 40 metri di profondità e riposano per un minimo di tre e un massimo di cinque anni, ma presto diventeranno 10. L'acqua che le culla per tutto questo tempo, affinandole e accompagnando la loro evoluzione questa volta non è salata, ma dolce.

Se oggi gli affinamenti subacquei sono sempre più diffusi e gli esperimenti si moltiplicano lungo tutto lo stivale, tenendo come comune denominatore le profondità marine, gli spumanti lacustri di **Alex Belingheri** sono una rarità e oltre ad essere i primi in assoluto in tutta Italia, oggi restano uno dei casi isolati.

Tutto ha inizio nel 2010 per una necessità: la mancanza di una cantina aziendale dove poter affinare i suoi primi spumanti.



Quella cantina Belingheri, con un passato nella ristorazione e vignaiolo dal 2004, quando decide di aprire la sua Agricola Vallecamonica, con sede ad Artogne nella provincia di Brescia, non appena viene riconosciuta la Igt della zona, se la inventa letteralmente, prendendo spunto dal ritrovamento nel 2008 di alcune casse di Champagne nel mar Baltico,

inabissate dopo l'incidente della barca che le trasportava tra Francia e Russia e rimaste praticamente intatte (le stesse che stimolarono anche **Pierluigi Lugano**, altro pioniere degli affinamenti sottomarini, con il suo vino Abissi che riposa al largo di Portofino).

Sceglie il lago d'Iseo, a sud della sua azienda e inizia a scandagliare i fondali, avvalendosi della collaborazione di due gruppi subacquei della zona, per trovare il punto giusto dove calare le sue bottiglie, "perché il lago è profondo fino a 200 metri e i fondali sono sottoposti a grandi cedimenti", spiega a *Virtù Quotidiane* il vignaiolo.

La scelta ricade su un punto al largo di Monte Isola, dove per la prima volta nel 2011 porta le sue bottiglie. La produzione è quella di uno spumante Blanc de Noirs, metodo classico, fatto con le uve di un vigneto con piante di più di 70 anni e che racchiude tutte le uve a bacca nera della Valle Camonica, biotipi differenti, che derivano per lo più dal vitigno Schiava.

"In questa zona si è sempre fatto vino", evidenzia Belingheri, "ma sempre per consumo familiare e solo usando le uve a bacca nera che venivano piantate negli orti. Quando è stata istituita l'Igt, io che venivo dalla ristorazione e mi ero appassionato al mondo del vino, ho pensato di aprire la mia azienda. I primi vini li feci con le uve acquistate da terzi, poi ho iniziato a comprare vigneti miei".

La sperimentazione è la stella polare per il produttore, che parte con le sue etichette di vino rosso, ma avvia subito anche la produzione di bianco "che qui non esisteva", rimarca "e di passito, che è stato il primo in Valle Camonica da riesling. Mancava a quel punto lo spumante, ma serviva la cantina".



Ecco che lo spazio per l'affinamento Belingheri lo individua nel lago Iseo. “La temperatura è sempre fissa intorno ai 5 gradi”, dice.

Per partire il produttore mette in moto una mega macchina per avere tutte le autorizzazioni del caso, di fronte a un progetto che mai nessuno prima aveva realizzato, e coinvolgendo fino a una ventina tra enti e associazioni. A giugno del 2011 sono scese le sue prime bottiglie.

In principio il tempo di affinamento è di un anno, poi sale a due, a tre e oggi è sui cinque, con l'intento di arrivare a dieci. Le bottiglie, bloccate in gabbie, sono tappate con uno speciale tappo a corona “capace di resistere alla pressione e la corrosione”, chiarisce. Riemerse, restano in quelle gabbie che verranno usate per la messa in punta, che avviene in una cantina sulla terraferma fino all'autunno, quando avviene la sboccatura, senza aggiunta di zuccheri.

Al Nautilus CruStorico si è ora aggiunta la versione Rosè, scesa quest'anno per la prima volta

per dodici mesi. E siccome la sperimentazione è sempre costante per il produttore, alle uve delle vigne di 70 anni, Belingheri che da 20 anni coltiva ben cinque varietà di viti Piwi, ha aggiunto anche una uva resistente a bacca rossa.



Di entrambe le tipologie la produzione è ora intorno alle 8mila bottiglie. “Il mio vino inizia la fermentazione in cantina, ma la prosegue in acqua. Rimane coi lieviti e quindi è vivo. In acqua avviene l’affinamento vero e proprio e il vino diventa completamente diverso, perché sott’acqua non c’è quell’ossigeno che invece ci sarebbe in una cantina in terraferma”.

La scommessa sulle acque dolci per Belingheri si è fatta ben presto ancora più estrema. Non è un caso che si chiama proprio Zero Estremo Adamadus lo spumante, a base del vitigno Piwi chiamato Superbio, affinato sempre in acqua dolce, ma questa volta a duemila metri di altitudine nel lago Aviolo, formato da un ghiacciaio nel parco dell’Adamello. Le bottiglie sono calate e riprese con un elicottero.

La temperatura dell’acqua è di due gradi e il piccolo lago, semi artificiale, è sempre ghiacciato se non per soli tre mesi all’anno, da giugno in poi, quando Belingheri procede alla immersione. Su una profondità massima di 15 metri, il produttore ha scelto una parte di fondale a 10 metri. Per via di alcuni vincoli, possono scendere solo 2.500 bottiglie ogni due anni.

“Sulle bottiglie si incrostano sedimenti di Tonalite dell’Adamello, un quarzo molto brillante, mentre su quelle del lago d’Iseo, ci sono anche alghe, limo e talvolta dei piccoli filtratori”, illustra. “Tutto rimane sulle bottiglie che vengono poi rivestite grazie ad una macchina che ho brevettato per fare l’operazione ad una bassa temperatura”.

LE FOTO













www.virtuquotidiane.it In Val Camonica nasce il primo spumante affinato nei laghi e il produttore è un ex ristoratore visionario