



Argentum bonum, l'affinamento in una miniera che dona giovinezza ai vini d'argento di Elena Walch

10 Maggio 2024 

VERONA – Una miniera d'argento, dentro una montagna della Val Ridanna, a duemila metri di altezza sul livello del mare, e a tre chilometri di profondità. È un luogo magico quello scelto da **Julia e Karoline Walch** quinta generazione della storica realtà altoatesina, figlie della pioniera e regina del Gewürztraminer **Elena Walch**, per il progetto di affinamento speciale argentum bonum Silberstollen.

Piccoli lotti della Grande Cuvée “Beyond The Clouds” e di Gewürztraminer Vigna “Kastelaz” vengono portati all'interno della cava, raggiungibile con un trenino, dove maturano ed evolvono per circa sette anni in totale oscurità, ad una temperatura di cava costante di 11°C ed umidità del 95%, con pressione dell'aria estremamente bassa.

“I vini invecchiano in modo diverso”, ha detto a *Virtù Quotidiane* Karoline Walch durante il **Vinitaly**, “rallentando la loro evoluzione”. In questa miniera in disuso, che è la più alta d'Europa, la pressione dell'aria estremamente bassa influenza positivamente il processo di maturazione di questi vini, donando loro lunga giovinezza.

I vini sottoposti a questo magico e affascinante affinamento sono di due tipologie: Il “Beyond The Clouds” annate 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, e il Gewürztraminer Vigna “Kastelaz” annate 2011, 2012, 2013, 2014, 2015. Ad identificare queste bottiglie così pregiate, un sigillo speciale giallo, in ceralacca che riporta la dicitura argentum bonum Silberstollen®” e le montagne stilizzate in etichetta.