

In Val Camonica il vino dei Camuni arriva in elicottero

di Raffaele d'Argenzio

Nel 2023, **Brescia è Capitale della Cultura** insieme a **Bergamo**. Tuttavia, oltre alla città, è senz'altro interessante, anzi doveroso, conoscere anche il resto del territorio di quella che era la **Brixia romana**. E, come sempre, cercheremo di unire al gusto del bello anche il gusto del buono. E il bello e il buono si possono incrociare nella cultura di un luogo: dalla storia all'arte di coltivare un vino particolare, che nasce dalle antiche vigne, ma che poi arriva sulle tavole in elicottero.



Estate in Val Camonica

Non per nulla qui, alle falde delle Alpi Retiche, il popolo dei Reti, a cui appartenevano anche i **Camuni**, erano famosi per il loro ottimo vino, come ci tramanda lo storico **Strabone**, parlando proprio dei Reti: «...*Peraltro nelle zone pedemontane da loro occupate viene prodotto il vino retico, che si ritiene*

per nulla inferiore ai più noti vini d'Italia. Giungono poi fino alle zone in cui scorre il Reno: i Leponti e i Camunni appartengono a questa tribù».



Mi viene da sorridere se penso che il **vino “retico” dei Camuni**, prodotto oggi, lo vedremo arrivare addirittura in elicottero.

La storica Trattoria Stella e i vini camuni

Il nostro weekend inizia già il venerdì, quando usciamo al casello di **Ospitaletto**, sull'A4, poco prima di Brescia, per poi lambire il bellissimo **lago d'Iseo**, dirigendoci verso **Darfo Boario Terme**, dove lasciamo le valige in hotel, per poi proseguire verso **Esine**, dove ci fermiamo alla **Trattoria Stella**, una delle più antiche del territorio, in Piazza Garibaldi 17.



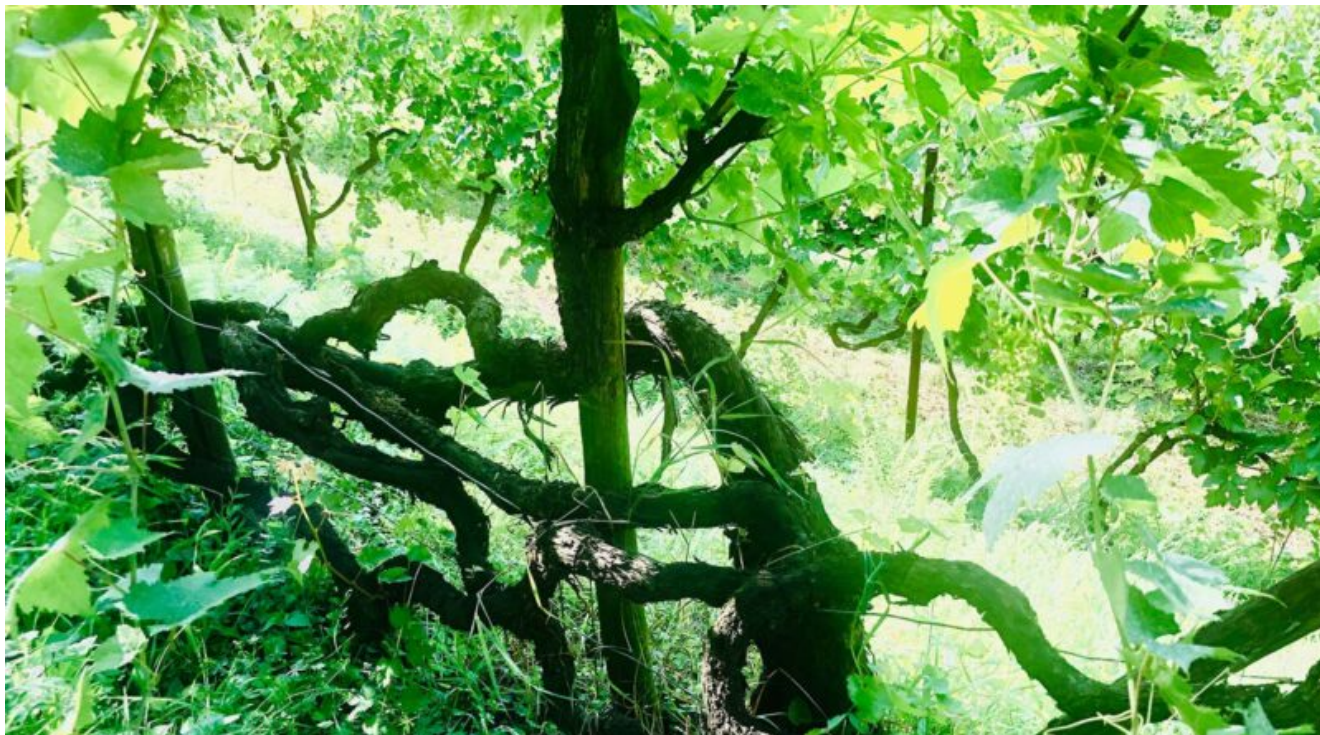
L'antica Trattoria Stella a Esine

Ci sono sale anche al piano superiore, ma noi preferiamo la **taverna**, con pareti fatte da grossi sassi che tengono in piedi tutto il resto da almeno trecento anni. E questo per noi è già parte del "bello". Il buono arriva subito con piatti di carne, di verdure... e gli ottimi vini della **cantina Vallecamonica** creata da **Alex Belingheri**. Ci permettiamo di assaggiare diverse bottiglie, dal bianco al rosso per finire con il magnifico **spumante Nautilus**, prodotto con le uve di antiche vigne dall'origine indefinita. Qui capita Alex Belingheri e cogliamo al volo l'occasione: andiamo a conoscere le "madri " di questi vini sapidi, pieni, non banali... non so se discendono dal vino retico dei Camuni, ma buoni lo sono davvero.

Dalla pista di Formula 3 ai vigneti di montagna

Le vigne sono sparse su entrambi i lati della valle, esposti al sole, fino a 800 metri, ma con l'influenza dell'aria mite che arriva dal **lago d'Iseo**, l'antico Sebino dei Romani. Le vigne sono ben curate, ma la sorpresa sono quelle

più vecchie, **anche di 120 anni**, di origine autoctona, di cui si sanno soltanto i nomi in dialetto locale.



Una vite di 120 anni

Altri vigneti che visitiamo ci sembrano meno curati ma, in realtà, Alex pratica una viticoltura a lotta integrata, naturale, che va oltre il biologico. Il **PIWI**, acronimo della parola tedesca **Pilzwiderstandsfähig**, “**viti resistenti ai funghi**”. E per lui, un passo avanti verso una viticoltura più green e sostenibile.



I vigneti dell'Agricola Vallecamonica

Alex ci mostra i suoi vigneti con orgoglio, e si vede subito che gestisce la sua **Azienda Agricola Vallecamonica** con grinta manageriale: *“Produco vini di montagna, seguo tutta la filiera produttiva direttamente. Dove possibile, lavoro al recupero di vitigni storici, già presenti in Val Camonica. Cerco di fare vini che rispecchiano il mio modo di lavoro. L’affinamento degli spumanti, metodo classico, lo faccio nelle acque dei laghi, con temperature costanti e senza impiegare energia che produrrebbe CO2... Dopo essere arrivato a 5 anni d’affinamento con Nautilus ora l’Adamadus Zero Estremo l’abbiamo affinato nel lago Aviolo a 1930 metri. Ogni annata mi metto alla prova per trovare nuovi limiti.”*



Una Bottiglia Estremo a Ponte di Legno

Non c'è dubbio: Alex e i suoi vini hanno una marcia in più e non poteva essere altrimenti, dato che parlando di auto mi ha detto che correva in **Formula 3**. Dopo le sfide in pista, la grinta l'ha trasferita nel mondo del vino.



Alex Belingheri quando correva in Formula 3

Il vino Camuno risorge e vola in elicottero

Dopo una buona cena all'hotel Sorriso e una notte tranquilla, il giorno successivo ci spostiamo in auto verso il piccolo **lago alpino di Aviolo**, nel cuore dell'Adamello, nell'**alta Val Paghera**, una valle che si congiunge alla Valcamonica. Al laghetto ci si arriva dopo una camminata di circa un'ora e mezza sul Sentiero 21 **Val Paghera di Vezza d'Oglio**. Lo spettacolo è fantastico, il lago riflette il cielo e le montagne, ma ecco che l'acqua s'increspa, strani individui con una muta nera si immergono, un rombo cala dal cielo e spazza l'acqua con vento teso.



L'elicottero con la cassa contenente le bottiglie di vino e il recupero da parte dei sommozzatori

Un elicottero si ferma nell'aria e cala un cavo d'acciaio nel lago dove i sommozzatori lo ricevono e si tuffano per poi riemergere con un cassone che contiene 2.240 bottiglie da 0,75 cl e 20 magnum dell'annata 2019 dello spumante metodo classico **Adamadus Zero Estremo**, immerso in acqua nel 2021.



Alex Belingheri con lo spumante metodo classico Adamadus Zero Estremo recuperata dal lago

Vi sono rimaste per due anni a trovare il giusto affinamento per uno spumante di alta classe, che nelle sue bollicine porta tutto il sapore della storia del territorio della Val Camonica. Alex stappa qualche bottiglia per verificare se il lago è riuscito a essere un'innovativa cantina estrema: sì, tutto bene. Affinamento riuscito. Fra qualche mese, di certo per Capodanno, l'**Adamadus Zero Estremo** potrà essere bevuto con le sue preziose bollicine. Una giornata da meraviglia. Nel contempo si sono calate nel bacino cinque cassoni in acciaio contenenti 2.400 bottiglie da recuperare nel 2025.



Uno sguardo ancora a questo fantastico paesaggio e si ritorna verso valle, la Valle dei Camuni che ha ancora tanto da raccontare. Infatti, fra due giorni vi racconterò come in Val Camonica ho trovato **ROMA**.

INFO

Agricola Vallecamonica, Artogne (Bs) – Via Fornaci, 34 Cell.
335 5828410

alex@vinivallecamonica.com – www.vinivallecamonica.com

LA STORIA NEI NOMI

Adamadus, è il primo nome dato dagli Austriaci all'Adamello.

Val Paghera, deve il suo nome all'abete rosso, di cui è ricca, chiamato **"paghèr"** nel dialetto locale.

Fra due giorni...