

## Alex Belingheri

Alex Belingheri, scarpe grosse cervello fino...e i vini della Valcamonica, iniziano a farsi conoscere, grazie a un'idea geniale del nostro Alex

Alex Belingheri è un giovane vitivinicoltore che sta facendo parlare di se.

Due o tre anni fa, a Gussago, avevamo provato un suo "rosso" che non ci era dispiaciuto, anzi. Parliamo del "Ciass Negher" un vino che viene dall'omonimo vitigno autoctono e che Alex ha il merito di aver recuperato, salvandolo dall'estinzione.

Ci eravamo promessi di andarlo a trovare, ma purtroppo come spesso accade non ne abbiamo fatto niente.

Fino a quando leggendo un noto quotidiano economico, abbiam fatto una scoperta, anzi una riscoperta.

Un brut metodo classico, aveva un remuage, fatto con le onde del Lago d'Iseo.

Scorrendo l'articolo, eccola là era lo stesso produttore del Ciass Negher...questo il breve antefatto di come nasce questa intervista

Come arriva alla scelta di produrre vino, con tutto quello che c'è da fare in Vallecamonica?

Arrivo a produrre vino dopo un'esperienza decennale nel campo della ristorazione in un locale di famiglia.

In questo lasso di tempo frequento i primi corsi per scoprire il variegato mondo del vino, mi informo, vado a degustazioni e fiere a tema, piano piano mi viene la voglia...devo anche dire che come tutte le famiglie camune c'era qualche parente che produceva vino per autoconsumo, mi ricordo di aver aiutato in qualche vendemmia da bambino, forse l'interesse mai sopito è partito da qui.

La sua è una scelta coraggiosa. Fare vini dove si era persa o quasi la tradizione, è missione eroica, quali le motivazioni?

Credo che per emergere ci voglia coraggio, questo in tutti i campi, certo produrre oggi in Vallecamonica ed essere credibili è complicato per tanti aspetti.

La mia determinazione è radicata nella storia, nel 16 a.c.

I Romani nell'allora Civitas Camunorum, oggi Cividate Camuno impiantano la prima vite.

Per duemila anni, tranne una breve parentesi alla fine del secolo scorso con il vino Lanzato dalla famiglia Gheza, la produzione è stata solamente di sussistenza.

Nel 1500 comunque c'era del vino di qualità anche passito che veniva scambiato ed arrivava sino alla corte del Doge, a Venezia.

Se la viticoltura in Vallecamonica è sopravvissuta in queste precarie condizioni per due millenni vuol dire che il territorio c'è. Oggi è nostro e mio compito costruire la parte commerciale recuperando per quanto possibile il tempo perduto.

Per me è davvero stimolante...certo non tutti la vedono in questo modo, bisogna avere grande apertura mentale.

Quali sono i vitigni in campo?

Nel 2003 la comunità montana di Vallecamonica con l'aiuto del Centro Vitivinicolo e dell'Ente Vini Bresciano ottengono la denominazione IGT.

Per la bacca rossa si decide di puntare su Merlot e Marzemino, per la bacca bianca su Incrocio Manzoni, Riesling Renano e Muller Thurgau anche in versione passito.

Per gli spumanti non viene formalizzato alcun disciplinare.

Io decido di puntare sul Marzemino, per la bacca rossa, vitigno già massicciamente presente, per i bianchi, fino ad allora praticamente assenti sul territorio, scommetto sull' Incrocio Manzoni data l'attitudine ad esprimersi al meglio in clima ad elevata escursione termica.

Lo pianto a 800 mt s.l.m, vigneto ancora oggi più alto in Vallecamonica, nel 2009 completo impiantando con il Riesling Renano.

La scelta degli autoctoni, è premiata dal mercato?

Parallelamente agli IGT porto avanti per la bacca rossa la salvaguardia del patrimonio vitivinicolo storico del territorio, in particolare a Civate da sempre esiste un vitigno chiamato Ciass Negher.

Con l'aiuto del mio vivaista riproduciamo nuove barbatelle da vecchie piante garantendo così un futuro a questa varietà.

Stiamo ancora lavorando su alcuni progetti, certamente trovo nel consumatore un'attenzione particolare a questi vini, sono fermamente convinto che la strada è giusta.

A oggi, quanto è la sua produzione?

Produco sei etichette circa 15000 bottiglie.

Ciass Negher VDT da vigne storiche, Ciass Negher IGT, Bianco dell'Annunciata IGT e Bianco delle Colture IGT entrambi monovitigno, Passito dell'Annunciata IGT, Nautilus CruStorico VSQ metodo classico da biotipi o varietà locali.

Con una produzione limitata, dove intende puntare, a quali mercati?

Al momento il mercato è locale, soprattutto i turisti danno grandi soddisfazioni, hanno voglia di capire, chiedono se interessano e vengono a trovarmi in cantina.

Per il resto vendiamo strettamente in lombardia, all'estero ci vorrà tempo, quest'anno ho partecipato a Prowein, spero di raccogliermi i frutti.

Quali sono i sostegni delle Pubbliche Autorità per un'attività come la sua, che oltre produrre vino, preserva il territorio?

La comunità montana e la provincia ci sostengono con qualche contributo ed assistenza tecnica, il Consorzio IGT Valcamonica sta completando, con fondi provinciali, la realizzazione di due percorsi che collegheranno le cantine in bassa e media Valle così da favorire l'indotto turistico al mercato del vino.

Come nasce l'idea di usare il lago d'Iseo per un batonnage naturale?

Avendo una cantina poco adatta senza zona interrata e senza controllo delle temperature è stata una reale necessità per produrre metodo classico.

La combinazione poi di temperatura costante, 5 gradi, pressione costante, 4 bar, buio totale e batonnage cioè l'opera di rimescolamento dei lieviti in bottiglia ad opera del lago si sono rivelati a livello tecnico un grande successo.

La notizia di questa metodologia ha "bucato", l'indifferenza che quasi sempre circonda i piccoli produttori, un fuoco di paglia, o finalmente un riscontro al suo lavoro di anni?

E' l'unico mio vino che esce dai confini locali, ho richieste da privati pressochè in tutta Italia, sono felice della risposta al mercato.

Ci racconti un suo sogno, legato alla vitivinicoltura di montagna...IL SUO SOGNO

I sogni bisogna rincorrerli tutti i giorni e avere la volontà di realizzarli, certo, ci vuole anche molta fortuna !

Sto lavorando a due distinti progetti, uno prevede di produrre un vino utilizzando uva senza trattamenti chimici e con pochi in generale, lo definisco super bio, questo è il mio sogno per la montagna.

Presto vi racconteremo i vini, e allora sarete obbligati ad andare nella magnifica Valcamonica che nel cuor ci stà

AGRICOLA VALLECAMONICA

Artogne (BS) Via XXV Aprile, 11 CAP 25040

Tel. 1: +39.335.58.28.410

Tel. 2: +39.0364.59.90.88

Fax: +39.0364.59.11.80

<http://www.vinivallecamonica.com/>

[alex@vinivallecamonica.com](mailto:alex@vinivallecamonica.com)