



Nove Lune e il vino in miniera



di **Paolo Valente** pubblicato il 23 giugno 2022

La cantina bergamasca porta ad affinare in miniera le sue bottiglie Metodo Classico

Perché lasciare ad affinare delle bottiglie in una miniera? La domanda sorge spontanea ma, andiamo con ordine.

Nove Lune è una cantina bergamasca, di Cenate Sopra, guidata da **Alessandro Sala** che dal 2009 coltiva i suoi vigneti in biologico impiantando vitigni PIWI, ovvero resistenti alle malattie fungine. Nel 2015 nasce la cantina Nove Lune e nel 2017 i primi vini: un bianco in acciaio, un orange in anfora e un passito a cui seguono un metodo ancestrale e un nuovo orange.

Dal 2020 la produzione prevede anche uno spumante Metodo Classico prodotto da uve Bronner, Johanniter e Sauvignier gris. L'obiettivo è farlo riposare sui lieviti per almeno 60 mesi.

Allora quale migliore soluzione, per essere decisamente sostenibili, se non utilizzare le risorse della natura senza sprecarne altre?

Il sistema di produzione del Metodo Classico prevede infatti che le bottiglie, in sosta sui lieviti, vengano conservate in un luogo a una temperatura controllata intorno ai 10/12° C e protette dalla luce e da vibrazioni. Normalmente questo comporta l'utilizzo in cantina di spazi appositi, normalmente a temperatura controllata. Quindi consumo di spazio, che significa terreno, e di energia per il mantenimento della temperatura.

Da questa riflessione e dalla visita in una miniera della zona, nasce l'idea di Alessandro: **mettere il vino a riposare in una delle gallerie di una miniera** ormai in disuso e riconvertita a ecomuseo.

La miniera è quella di **Costa Jels**, a Gorno (BG), 830 m s.l.m.; gestita da un gruppo di volontari, viene aperta al pubblico per non far morire la storia di queste valli dove, fino al 1982, con il lavoro di tante persone veniva estratto zinco.

Utilizzare la miniera per l'affinamento del vino significa anche farla rivivere, darle una ulteriore visibilità. Sono frequenti le visite al luogo di stoccaggio che Alessandro organizza per mostrare a giornalisti ed appassionati il luogo di affinamento del vino e queste prevedono sempre anche una bella escursione tra i 230 km di gallerie; un guida racconta e fa rivivere la storia dei minatori bergamaschi, una storia pressoché sconosciuta.

Il nome del vino è "Costa Jels" proprio a ricordare il luogo dove riposa per 60 mesi, nel buio assoluto, in totale assenza di vibrazioni e a una temperatura costante di 10° C con il 95% di umidità. L'uscita in commercio è prevista per il 2025.

<https://www.zenomag.com/post/nove-lune-e-il-vino-in-miniera>