

Comunicato stampa

“Marà del lago”: il vino che ha vissuto un’esperienza unica sommerso nel Lago Ceresio!

L’azienda agricola Bianchi è attualmente l’unica in Ticino ad avere ottenuto la certificazione BioSuisse per l’attività vitivinicola, coltivando sia vitigni interspecifici che tradizionali di uva a bacca rossa e a bacca bianca. È una storia di passione e di famiglia, con il padre Alberto che ha saputo trasmettere ai due figli l’amore per questo mestiere.

Ed è proprio la passione dei figli, la voglia di novità e di sfide, che ha permesso stamane di presentare alla stampa, il risultato ottenuto con la sperimentazione di una procedura di maturazione del loro spumante biologico “Marà”, alquanto inusuale ed unica a livello svizzero. Gabriele e Martino Bianchi, affascinati dall’idea di scoprire nuove frontiere d’affinamento per il vino, sempre più ricercate in Europa, hanno pensato di sperimentare l’invecchiamento del loro spumante nel “loro lago” ed hanno iniziato così quasi tre anni fa una nuova avventura, coinvolgendo e cercando i necessari appoggi e autorizzazioni, in primis, dell’Ufficio Cantonale della Protezione delle Acque e approvvigionamento idrico e quindi dell’Associazione Pescatori del Mendrisiotto.

Grazie anche alla collaborazione della società di Salvataggio Sezione Mendrisiotto e dell’amico Benjamin ferro, un anno fa la prima cassa contenente circa 180 bottiglie di spumante biologico, Rosé Metodo Classico, è stata quindi calata nel lago Ceresio, dove è stata lasciata “sospesa” per un anno. La boa sommersa ha permesso di evitare che la cassa ed il vino raggiungessero il fondale lacustre, mentre un’ancora ne ha garantito la stabilità. Le correnti naturali del lago hanno cullato i lieviti all’interno della bottiglia conferendo al vino cremosità e finezza unica nel suo genere, mentre l’assenza di luce e la temperatura costante hanno permesso allo spumante di raggiungere l’invecchiamento ideale.

Si tratta di una prima nazionale, per tipologia di vino e metodologia d’invecchiamento, che ha permesso alla famiglia Bianchi di cercare nuove frontiere del gusto e di valorizzare il territorio del Mendrisiotto. La qualità del vino, degustato la scorsa settimana da alcuni sommelier professionisti, ha infatti confermato che l’operazione avviata è sicuramente tra quelle che possono dirsi riuscite per la qualità del risultato ottenuto.

Di seguito riportiamo una serie di commenti espressi in sede di degustazione da Anna Valli, Elena Mozzini e Mirko Rainer che riassumono le qualità del vino “Marà del lago”:

“Il Marà del Lago si presenta di un bel colore rosa corallo tenue, cristallino, con una bollicina fine, ma al tempo stesso accattivante.

A primo naso fuoriescono note di piccoli frutti, fragolina di bosco e ribes con un susseguirsi di aromi diversi passando dai lieviti alla vaniglia.

In bocca dà il meglio di sé, all’approccio delicato con una bollicina cremosa ed avvolgente.

Una struttura ampia ed equilibrata, di lunga persistenza.

Uno spumante esclusivo adatto ad occasioni speciali, da bere da solo o abbinato a preparazioni classiche a base di pesce di lago o a piatti più ricercati di alta gastronomia.

Il consiglio è quello di servirlo ad una temperatura tra i 10-12 gradi per apprezzarne al meglio carattere e complessità!”

Le prime 167 bottiglie sono ora pronte per essere acquistate e una nuova cassa di “Marà del lago” è nuovamente già posizionata nel Ceresio. L’obiettivo dei fratelli Bianchi è infatti quello di continuare con l’invecchiamento di questo spumante biologico nelle acque del lago e di riuscire quindi a creare un prodotto che possa essere presentato al pubblico annualmente.