

Ice Q, alla scoperta dei rifugi del nuovo James Bond

Chi non vuole aspettare il 5 novembre per vedere "007 SPECTRE", il 24° film di James Bond, girato in Austria a Sölden/Ötztal, può approfittare di questa torrida estate per andare sui luoghi dove il regista Sam Mendes ha girato le scene con Daniel Craig nei panni dell'agente 007.

Il ristorante gourmet più alto d'Europa, (si trova a quota 3.048 metri), Ice Q, è diventato, nelle riprese del film, la roccaforte di Daniel Craig.

La struttura di Ice Q, un cubo di vetro e acciaio dalle linee minimaliste e perfette, si staglia su un terreno estremamente aspro, caratterizzato da temperature estreme. Per costruire Ice Q, sono state realizzate delle fondamenta mobili, che permettono al fabbricato di adattarsi nel modo migliore ai cambi di temperatura.

In questo gioiello di alta tecnologia, si possono assaporare i piatti gourmet e assaggiare il vino Pino 3000, una speciale cuvée di pinot nero creata dall'unione di tre vitigni provenienti da Italia, Austria e Germania (Cantina St. Pauls di Appiano, Paul Achs di Gols nel Burgenland e Dr. Heger di Kaiserstuhl). Il vino Pino è un vino creato appositamente per il rifugio, dove viene invecchiato a oltre 3.000 metri di quota, in una speciale cantina all'avanguardia. Dalla terrazza dell'ultimo piano infine, la vista spazia a 360 gradi sulle montagne circostanti: qui ci si sente sul tetto del mondo.

Al rifugio di Ice Q si accede direttamente dalla cabinovia del Gaislachkogel da Sölden.