

SCHEDA “I VINI DI VALTELLINA”

Storia

La Valtellina fu sempre terra di viti e di vino: è possibile che si tratti della patria dell'uva retica ricordata da Virgilio; già prima del Mille il prodotto delle sue vigne era importante ed apprezzato. La produzione, di ottima qualità, aumentò gradatamente in epoca medioevale, tanto che la valle divenne presto il centro di smistamento di tale bevanda nella pianura padana e nella parte centrale delle Alpi: dalle valli Bergamasche alle Bresciane, a quelle del Trentino ed Austriache (in particolare Tirolesi), ma soprattutto a quelle della Svizzera. Quando all'inizio del Cinquecento i Grigioni si impossessarono della Valtellina la loro prima preoccupazione fu pertanto di assicurarsi in via esclusiva la produzione di vino che veniva trasportato con gli animali al Nord, superando anche in inverno passi alpini oltre i 2000 metri di altitudine. Alla fine del Settecento oltre 100.000 some-circa 150.000 ettolitri- di "Veltliner" varcavano annualmente le Alpi. Un vino che aveva come caratteristica un'ottima conservazione.

Dopo una fase di crisi dovuta ad avversità che avevano colpito i vigneti, nell'Ottocento ed all'inizio del secolo successivo, la produzione nella zona riprese ritrovando soprattutto negli ultimi anni le caratteristiche di eccellenza che l'avevano contraddistinta per secoli.

Terrazzamenti

La sistemazione terrazzata è certamente l'elemento che maggiormente caratterizza il territorio.

Attraverso la realizzazione del terrazzo fu possibile recuperare all'utilizzo agricolo le costiere pedemontane ed insediare le colture necessarie alla sopravvivenza delle popolazioni indigene.

Si consideri inoltre che il portare le coltivazioni sugli acclivi montani serviva anche a proteggere dalle rappresaglie barbariche che transitavano per il fondo valle, nonché ad evitare il rischio delle frequenti inondazioni causate dalle piene improvvise del fiume.

Il sistema terrazzato della Valtellina si identifica con la realizzazione di una miriade di muri a secco in sasso che sostengono i ronchi vitati.

Trattasi di un'opera avviata millenni fa e perpetuata nel tempo attraverso il lavoro quotidiano dei viticoltori che, per tutto questo, sono anche degli autentici manutentori del territorio.

I muri sono di un'entità ciclopica, stimabile in oltre 2.500 km di sviluppo lineare, con una incidenza media/ettaro superiore ai 2.000 mq di superficie verticale e, di conseguenza, con costi di mantenimento alti.

Oltre a consentire la realizzazione dell'economia agricola, il terrazzamento diventa componente essenziale del fascino paesaggistico del territorio e importante elemento di regimentazione delle falde montane.

Motivo di soddisfazione è stata l'iscrizione della Valtellina, con particolare riferimento a “*L'arte di costruire i Muretti a Secco*” nel Patrimonio Immateriale Unesco. Non è un riconoscimento esclusivo al nostro territorio perché frutto di una candidatura transnazionale, tuttavia la Valtellina ha un'estensione riguardo i muri a secco massima a livello nazionale e tra le più rilevanti a livello europeo.

Il 9 settembre 2020 i “Vigneti Terrazzati del versante Retico della Valtellina” hanno ottenuto il riconoscimento di *Paesaggio Rurale Storico* e la conseguente iscrizione nel *Registro Nazionale dei Paesaggi Rurali Storici*. Il paesaggio terrazzato vitato, con la sua storia e tradizione, ha conseguito il prestigioso riconoscimento al termine di un lungo iter che ha visto Fondazione Provinea promotrice del progetto, grazie alla collaborazione di Provincia di Sondrio, Consorzio di Tutela Vini di Valtellina, Fondazione di Sviluppo Locale, Fondazione Fojanini.

Il clima

Alcune situazioni ambientali favoriscono la realizzazione di condizioni climatiche idonee alla viticoltura ed in particolare al vitigno “nebbiolo”:

- la valle, specie nella parte vitata, è orientata est-ovest e la costiera pedemontana, alla destra orografica del fiume Adda, gode di esposizione completamente a sud;
- è protetta, a nord e ad est, dalla catena montuosa delle Alpi Retiche, con cime di elevata altitudine (tutte oltre i 3.000 metri, con vette di oltre 4.000);

- a sud la catena delle Alpi Orobie, con cime appena più basse, la racchiude in una specie di anfiteatro;
- la relativa vicinanza del bacino del lago di Como, a sud-ovest, funge da regolatore e mitigatore termico;
- la viticoltura si colloca sulla costiera esposta a sud, da quota 270 metri sino ad una massimo di 800 metri.

Questa configurazione territoriale assicura:

- costante ventilazione con scarse precipitazioni, media 1000 mm di pioggia/anno. Normalmente ben distribuite;
- considerevole luminosità, conseguente alla ottimale esposizione, e ad un elevato gradiente termico con temperatura dell'aria durante il periodo vegetativo, aprile-ottobre, compresa fra i +5° ed i +32°C;
- umidità relativa dell'aria costantemente su valori molto contenuti fra il 65% e l'80%;
- ulteriore sensibile aumento dei gradienti termici favorito dalla consistente massa di sassi e di rocce che caratterizzano il terrazzamento della vigna. Le temperature dell'aria rilevate in vigna sono costantemente maggiori di 4°/5°C, rispetto a quelle del fondo pianeggiante;
- considerevole escursione termica (una media fra 8° e 15°C) nel periodo immediatamente precedente il completamento della maturazione (fine settembre / primi di ottobre);
- insolazione oltre le 1900 ore per anno, come le più pregiate zone mediterranee.
- l'ubicazione del vigneto sui terrazzi di costiera è tale da impedire i danni da gelate tardive, al contrario frequenti nel fondo valle.

Il suolo

Il terreno è di origine morenica e alluvionale, essendo derivato dal trasporto e dal deposito di materiale roccioso, terroso alla base e sulle pareti rocciose del versante retico durante la glaciazione Wurmiana che da materiale franoso che si staccava in quota dalle pareti delle montagne e che si depositava o si sovrapponeva sul fianco della valle.

La matrice mineralogica di questi materiali detritici, la cui alterazione ha originato il terreno naturale, è abbastanza varia, ed è rappresentata da quarzo, mica, feldspati, anfiboli, cloritoscisti, derivati prevalentemente dal disfacimento di rocce metamorfiche (filladi, gneiss, micascisti, serpentini) e in parte da rocce intrusive (graniti) per azione del gelo.

Il terreno agrario è poco profondo, poggia sulla roccia sottostante sovente affiorante, il suolo è sciolto, poco coeso, drenante a reazione acida. Presenta una tessitura sabbiosa essendo la componente fine della terra rappresentata da sabbia per il 70-80%, limo 20-25%, argilla 5-10% e una ricca dotazione di scheletro, 20-40% del volume.

Superficie vitata

La superficie vitata, totalmente terrazzata, si colloca prevalentemente sulla costa del versante retico, in fascia altitudinale dai 270 ai 700 m s.l.m. e si estende per circa 820 ettari.

Il coltivo, costituito da un'ordinata sequenza di terrazzamenti sostenuti da muretti in pietra a secco, è compreso in una fascia altitudinale a partire dai 270 m nel fondovalle ai 700 m s.l.m, limite climatico di coltivazione.

Viticultura di costiera localizzata sulla fascia pedemontana della catena alpina retica, sul versante esposto a sud e posto sulla destra orografica del fiume Adda dove si sviluppa per un lunghezza di 70 km a partire dal mandamento di Morbegno a quello di Tirano.

La fitta sequenza dei terrazzamenti viene interrotta dai ruscelli, dai torrenti e da "murache" che scendono dalle montagne o dai solchi delle valli laterali alla loro confluenza con la valle principale. La vite sui terrazzi viene coltivata su filari disposti a rittocchino con direzione nord-sud seguendo le linee di massima pendenza. Il sistema di allevamento tradizionale è l'archetto valtellino in cui il tralcio produttivo viene piegato e curvato verso il basso e ripiegato verso il piede del ceppo. Con la potatura invernale si conservano generalmente 1-2 capi a frutto per vite a cui si aggiunge uno sperone per complessive 16-18 gemme. Il sesto di impianto è di m 1.00- 1.60 sulla fila e di m 1.70 tra le file. Attualmente è in sperimentazione l'introduzione di nuovi metodi di potatura e allevamento.

Vitigno

Il Nebbiolo, chiamato localmente anche Chiavennasca, è il vitigno tradizionale della provincia di Sondrio, storicamente prescelto dai viticoltori valtelinesi per il suo ottimo adattamento all'ambiente pedoclimatico della fascia pedemontana del versante Retico e per produzioni di eccellente qualità.

Già nel XVI secolo era il vitigno più diffuso e veniva denominato localmente con il termine dialettale di “*ciuvinasca*” ossia vitigno più adatto alla trasformazione in vino e la sua produzione enoica veniva largamente esportata oltr’alpe. In questi paesi del nord Europa, il vino di Valtellina prendeva il nome *Veltliner*, voce che designava un prodotto di elevata qualità. Con l’appellativo di “*ciuvenasca*” altra derivazione del suo nome si sottolineava l’aspetto vegetativo, la sua vigoria, vitalità ed elevata longevità.

Il Nebbiolo costituisce oltre il 90% dei ceppi nei vigneti ricadenti nelle zone riconosciute a produzione e denominazione DOC e DOCG e fino al 100% delle viti nei nuovi reimpianti.

La Rossola nera, la Pignola valtellinese e la Brugnola rappresentano gli altri vitigni tradizionalmente coltivati e presenti nei vigneti locali con una percentuale variabile dal 5-10% complessivamente.

Dal punto di vista genetico il Nebbiolo si caratterizza per una elevata diversità morfologica dei vari organi vegetativi e riproduttivi della pianta e da vita ad una popolazione eterogenea di individualità genetiche. A partire dagli anni novanta del secolo scorso è iniziato, da parte della Fondazione Fojanini di Sondrio, un lavoro di selezione genetica e sanitaria del vitigno che ha portato alla omologazione e alla iscrizione del Catalogo Nazionale delle viti, di cloni di Nebbiolo-Chiavennasca e alla individuazione di una dozzina di altri biotipi interessanti per caratteristiche colturali ed enologiche.

Questi risultati attestano la prolificità del vitigno e la sua predisposizione ad una varietà genetica molto elevata oltre alla sua antica costituzione.

I Vini Valtellina Superiore

Fa riferimento ai vigneti meglio esposti e soleggiati dell’area compresa tra il Comune di Buglio in Monte e quello di Tirano, con una produzione massima di 8 tonnellate/ettaro. Il vino prodotto qui seguendo un Disciplinare rigoroso è un rosso da importanti invecchiamenti, austero, asciutto e giustamente tannico, ma vellutato.

Il grado alcolico minimo al consumo è del 12% con un periodo minimo di affinamento di 24 mesi, di cui almeno 12 in botti di rovere. In particolari annate, con 36 mesi di invecchiamento è consentita la qualifica “Riserva”.

Il Valtellina Superiore DOCG può avere anche le denominazioni di 5 sottozone: Maroggia, Sassella, Grumello, Inferno e Valgella. I vini che nascono in queste sottozone, utili per collocare geograficamente le diverse aree di produzione risalendo la valle da ovest a est, possiedono sostanzialmente caratteristiche peculiari e omogenee che fanno del Valtellina Superiore una delle espressioni più autentiche del territorio valtellinese.

Maroggia

E’ stata l’ultima sottozona ad ottenere il riconoscimento (anno 2002) delle cinque sottozone. Il nome sembra derivi da “Malaroggia”, un fiume situato in una zona impervia. In realtà la zona “Maroggia” si presenta come un luogo gradevole e soleggiato, situato nel comune di Berbenno di Valtellina.

Il Maroggia è legato alla figura di Benigno De’ Medici che nella metà del Quattrocento si fermò in questa zona. (25 ettari)

Sassella

La storica e forse più famosa sottozona del Valtellina Superiore si estende tra il Comune di Castione Andevenno e il territorio ad ovest di Sondrio, capoluogo di provincia. Una zona impervia e soleggiata, il cui nome probabilmente deriva da quello del santuario mariano omonimo che sorge sulla scenografica rupe della Sassella. (130 ettari)

Grumello

Viene prodotto sul versante a nord est della città di Sondrio e prende il nome dal castello di Grumello, che domina la vallata dal XIII secolo. Come tutti i Valtellina Superiore si presta a una lunga conservazione. (77 ettari)

Inferno

La sottozona, con un nome tanto singolare quanto affascinante, trae origine con molta probabilità dall’asperità dei piccoli terrazzamenti vitati, situati fra Poggiridenti e Tresivio. L’Inferno è la più piccola delle sottodenominazioni, collocata subito ad est del Grumello. (55 ettari)

Valgella

La Valgella è la più estesa tra le sottozone del Valtellina Superiore ed è situata nei comuni di Teglio e Chiuro. Si presenta come un ampio promontorio roccioso esposto a sud sul quale si sviluppano verticalmente le vigne coltivate a Nebbiolo. Il nome Valgella trae origine da “Valgel”, termine dialettale che indica i piccoli ruscelli che dalle Alpi scendono sino al fondovalle. (137 ettari)

Sforzato o Sfursat di Valtellina

Lo Sforzato (o Sfursat) di Valtellina è il primo passito rosso secco italiano a potersi fregiare della DOCG, ottenuta nel 2003. È il frutto di una selezione di uve Nebbiolo che subito dopo la vendemmia vengono poste per circa tre mesi su graticci in locali asciutti e ben ventilati detti “fruttai”.

Dopo l'appassimento l'uva ha perduto il 40% del proprio peso, ha concentrato i succhi, ha sviluppato particolari fragranze aromatiche ed è pronta per la pigiatura. Seguono 20 mesi di invecchiamento ed affinamento in legno e bottiglia e solo a quel punto questo rosso con grado alcolico minimo 14% è pronto per la degustazione. Vitigno: Nebbiolo (min. 90%) e altri vitigni idonei alla coltivazione in Regione Lombardia (10%).

Il colore è granato scuro, intensi i profumi. Il sapore è di grande morbidezza, asciutto, strutturato e di carattere, con eventuale percezione di legno.

Rosso di Valtellina

Prodotto in tutta la fascia viticola collinare e pedemontana della Valle, il “Rosso di Valtellina” conferma la medesima base ampeleografica del DOCG. Ha una resa uva consentita per ogni ettaro di 10 tonnellate.

Non fa riferimento a sottozone, è un vino rosso asciutto, con 6 mesi di affinamento, con un grado alcolico minimo dell'11%. E' un vino da tutto pasto.

Igt Alpi Retiche

Dalla vendemmia 2017, questa tipologia denominata in precedenza “Terrazze Retiche di Sondrio”, prende il nome di Alpi Retiche. Include vini rossi, rosati, bianchi, frizzanti, passiti, novelli, da vendemmia tardiva e spumante metodo classico, anche rosè. L'elenco dei vitigni ammessi comprende tutti quelli idonei e in osservazione in Regione Lombardia. L'abbinamento è ovviamente variabile: i rossi sono generalmente più freschi e fruttati rispetto alle D.O. Valtellina e possono essere ritenuti vini da tutto pasto; i bianchi sono molto sapidi e serbevoli, fragranti se consumati giovani ma anche complessi e minerali se fermentati in legno e affinati in bottiglia.

Eco – sostenibilità

E' semplice parlare di eco-sostenibilità della viticoltura valtellinese. La conduzione dei vigneti e le principali operazioni colturali vengono svolte manualmente senza l'ausilio di automezzi per la mancanza di accessibilità nei piccoli terrazzi e poche realtà si prestano alla meccanizzazione delle attività.

La Chiavennasca presenta tra l'altro delle caratteristiche genetiche che gli permettono, a differenza di altri vitigni, di essere meno suscettibile alle principali avversità fitosanitarie e questo, unito alle particolari condizioni climatiche della fascia terrazzata vitata, permette di ridurre notevolmente il numero di interventi fitosanitari necessari per portare a maturazione delle uve di qualità elevata.

A supporto della sostenibilità nel vigneto, oltre ciò che la natura dona, è presente una rete di assistenza tecnica ai viticoltori mirata alla gestione razionale delle coltivazioni che permette di perfezionare operazioni cruciali e delicate quali la difesa fitosanitaria, la gestione delle erbe infestanti e la concimazione.

Enogastronomia

I vini prodotti in Valtellina sono corposi e di grande personalità. Hanno dimostrato di avere una certa versatilità e di sapere bene accompagnare anche piatti elaborati e meno scontati.

E' importante avere particolare cura per la temperatura alla quale i vini vengono serviti:

Valtellina Superiore: 18°

Rosso di Valte: 16° - 18°

Sforzato: 18°

IGT bianco: 10°-12°

Igt Rosso: 16°

Il Consorzio

Il **Consorzio di Tutela dei Vini di Valtellina** è stato fondato nel 1976 per proteggere e valorizzare la tipicità della viticoltura della provincia di Sondrio, caratterizzata da terrazzamenti coltivati a vitigno Nebbiolo, detto localmente Chiavennasca. Rinnovato nel 1997, rappresenta la quasi totalità delle case ed aziende vinicole del territorio provinciale ed è ad oggi l'unico consorzio italiano che possa vantare ben due D.O.C.G. coincidenti per territorio e vitigno (Valtellina Superiore e Sforzato di Valtellina).

L'ambito operativo si esercita in numerosi aspetti, uno dei più importanti è quello di valorizzare vigne e cantine puntando sulla qualità. Oggi il vino valtellinese è ambasciatore anche all'estero di una delle zone a viticoltura verticale più belle d'Italia.

E' garante di un patrimonio secolare di tradizioni infatti le sue finalità comprendono anche aspetti strettamente legati al territorio, come dimostra l'istituzione della Fondazione Provinea per la salvaguardia dei terrazzamenti valtellinesi. Questo concetto si ritrova anche nella duplice missione, rappresentata dalla valorizzazione e promozione del vino valtellinese in Italia e all'estero quale simbolo di un territorio, e dalla tutela della cultura vitivinicola in Valtellina, elemento imprescindibile per la salvaguardia di una zona considerata tra le più affascinanti al mondo.

Il Consorzio si pone come primo interlocutore nei riguardi delle istituzioni per le scelte programmatiche e per le politiche di mercato, convinto che il vino possa creare le motivazioni culturali ed economiche capaci di spingere le giovani generazioni a continuare a coltivare i terrazzamenti vitati al fine di conservare un patrimonio straordinario, anche sotto il profilo ambientale.

Attualmente sono 50 le aziende associate che escono con una propria etichetta.

Piani di comunicazione e promozione

Da sempre il Consorzio è impegnato in una campagna di promozione volta alla valorizzazione dei vini di Valtellina. Negli ultimi anni l'attenzione si è concentrata soprattutto sul valore sociale ed economico del vino, con il patrimonio ambientale, artistico e paesaggistico della Valtellina. Il "Vino come Paesaggio", come attrattore di un nuovo e importante turismo di qualità che, lo confermano i dati e le ricerche di mercato, sempre di più diviene un'occasione, un elemento suggestivo attraverso il quale è possibile far conoscere e apprezzare un territorio.

Pensare al vino come paesaggio significa associare la Valtellina alla natura, allo sport, all'arte e alla bellezza. Tutte queste eccellenze, insieme a specifici mestieri, devono intrecciarsi sempre di più con un'offerta turistica di nuova qualità.

Spazi aperti e green, esperienze "outdoor", tutto ciò che viene proposto con stile e buon gusto, con competenza e rispetto generale dell'ambiente, è un modello virtuoso per un mondo che vuole uscire dalla pandemia.

Per raccontare un'idea originale di Valtellina, una visione strategica di "Beautiful Valley", sintonizzata con i grandi temi della contemporaneità e del futuro.

Un concetto che si riflette sulle azioni di promozione messe in campo. Accanto alle partecipazioni alle tradizionali fiere come Ristorexpo, Prowein, Vinitaly, molto importante anche l'attività social e la comunicazione con il nuovo sito internet.

Sono stati organizzati eventi mirati sul territorio (Mangiar per Vigne, Merenda in vigna, Calici di Stelle) e laboratori dedicati agli operatori turistici della zona. Da rimarcare la realizzazione del "Valtellina Wine Festival" che si svolge a Chiavenna durante il mese di settembre e giunto nel 2021 alla quarta edizione (evento annullato nel 2020 causa pandemia). Una due giorni di laboratori e scambi di idee tra produttori valtellinesi e

provenienti da tutta Italia. Si affianca l'attività di informazione e promozione, iniziata nel 2019, sui paesi scandinavi, che riprenderà nel 2022.

Per quanto riguarda OCM Vino Paesi terzi, il Consorzio non partecipa direttamente, ma lo fanno alcune aziende associate con il programma di Made in Lombardy, prevalentemente sui paesi USA, Svizzera, Sud est asiatico, Giappone.

Non ultimo il Consorzio, fa parte di un progetto con capofila l'Università degli Studi di Torino, e le consulenze dell'Università degli Studi di Milano e Coldiretti Sondrio, dal titolo "*Increase Sfursat*" collegato al vino più iconico del panorama enologico valtellino: lo Sforzato.

Si tratta di un progetto che ha l'obiettivo di meglio comprendere l'impatto di alcune scelte (epoca vendemmiale, tempi di appassimento, cinetiche fermentative) sulla qualità finale di questo vino. Il progetto avrà una durata di 24 mesi e prevede attività dimostrative su scala pilota e industriale da effettuare presso aziende vitivinicole della Valtellina ed attività formative degli operatori locali attraverso attività di formazione teorica quali incontri tecnici, seminari, convegni e pratica quali banchi di assaggio, degustazioni guidate formazione di panel addestrati e selezionati.