Weekend in Valtellina: 3 cantine per approfondire il Nebbiolo delle Alpi

scritto da Kevin Feragotto | 21/11/2022

Negli ultimi anni, la Valtellina si è distinta nel panorama enologico nazionale e internazionale, per aver restituito valore alla Chiavennasca o Nebbiolo delle Alpi. Un vitigno autoctono all'apparenza burbero e scontroso, ingentilito dalla mano dei viticoltori locali, che ne esaltano l'essenza

È raro avvertire il silenzio in una regione frenetica come la Lombardia, adeguatasi alle richieste del "tempo industriale" che, spesso, nei ritmi naturali vede un limite alla profittabilità. Eppure, in tutto questo trambusto, c'è un luogo dove i minuti, le ore e i giorni scorrono ancora lentamente, in un quieto presente: la **Valtellina**.

La Chiavennasca in Valtellina: un elemento del paesaggio

Solcata dal Fiume Adda, che assieme al Lago di Como ne influenza il microclima, la Valtellina ha saputo distinguersi nel panorama enologico nazionale e internazionale per la valorizzazione della **Chiavennasca**.

Soprannominata anche "**Nebbiolo delle Alpi**", per la sua somiglianza genetica e ampelografica con la celebre uva piemontese, probabilmente prende il nome dal termine diualettale "*ciu-vensca*" ossia "**vitigno con più linfa e vigore**". E in effetti sono proprio la rusticità e capacità di adattamento a condizioni pedo-climatiche difficili, a aver favorito la diffusione ella Chiavennasca su larga scala, fino ad occupare quasi il 90% dell'intera superficie vitata valtellinese.

Le viti crescono su pendii scoscesi, scanditi da terrazzamenti e muretti a secco – la cui arte è già stata riconosciuta come Patrimonio Immateriale dell'UNESCO. Un susseguirsi di filari che, attorno ai rilievi su cui poggiano, "tessono" un abito dai colori cangianti, a seconda della stagione. Uno scenario tra i più suggestivi d'Italia, la cui integrità è preservata dalle quotidiane fatiche dei vignaioli locali.

La vendemmia – come pure gli altri lavori in vigna – è complessa: la pendenza dei vigneti, infatti, lascia spazio a **sole operazioni manuali e richiede in media 1500 ore di lavoro per ettaro vitato**, contro le circa 500 della collina – dato che si abbassa ulteriormente se ci spostiamo in pianura.

La Cantina Nino Negri e il ristorante Fracia

Lo sforzo richiesto dalla vendemmia è tale che **Carlo Negri**, recentemente scomparso e già proprietario di una delle più antiche Cantine della Valtellina, per portare i grappoli a valle introdusse l'utilizzo dell'elicottero. Non certo una soluzione economica ma senz'altro l'unica in grado di dimezzare i tempi di trasporto delle uve, sollevando i vendemmiatori da un'ulteriore fatica. Gli ettari "da vendemmiare", infatti, sono tanti: 166 in totale, di cui 36 di proprietà e 130 gestiti assieme ad altre 200 famiglie.

Le viti sono distribuite nelle **cinque sottozone della DOCG Valtellina Superiore**: Grumello, Sassella, Inferno, Maroggia e Valgella – dove, tra l'altro, sorge anche un ottimo ristorante, il **Fracia**. Inerpicato fra i terrazzamenti del versante retico delle Alpi Valtellinesi, nel comune di Teglio, rientra tra i locali della Famiglia Negri. L'aspetto è quello di un meraviglioso cascinale in pietra, con un ampio dehors, che apre lo sguardo sulla vallata circostante.

La cucina dello chef Luca Cantoni

Un'oasi dove lo **chef Luca Cantoni** – scuola Perbellini – propone una cucina tradizionale "alleggerita", rinfrescata da tocchi mediterranei, gestiti con mano sicura, come nel caso dei tortelli con ricotta di capra, capperi, mandorle, pomodori confit e limone candito. Un'offerta gastronomica che ha attirato anche l'attenzione della Rossa e che nei vini della **Casa Vinicola Negri** trova il suo ideale completamento, senza tuttavia isolarsi dal resto del mondo.

Degustazione Vigna Sassorosso 2019

In particolare, tra le referenze della Cantina, spicca il **Valtellina Superiore "Vigna Sassorosso" DOCG 2019**: dal color rosso rubino intenso, rivela al naso note di violetta selvatica, ribes nero e marasca, con accenni speziati e balsamici, di pepe nero ed eucalipto. Gli aromi primari, secondari e terziari ci sono tutti, grazie ad un **affinamento di almeno 12 mesi in botti di rovere** che influisce

positivamente anche sulla trama tannica, sottile e densa, accompagnata da una vivace acidità. Un vino, le cui caratteristiche lo rendono adatto a un lungo invecchiamento, di dieci anni e più.

Cantina Arpepe: la storia del Nebbiolo delle Alpi

E se è vero che l'assaggio dei vini Nino Negri è imprescindibile per chi desideri approfondire la storia del Nebbiolo delle Alpi, quello dei vini Arpepe. non è da meno.

Un altro nome importante per la "Valtellina del Vino", visibile già dalla strada che collega Sondrio a Bormio, ai piedi del Castello di Grumello, proprio dove si trova l'**azienda vitivinicola fondata da Arturo Pelizzati Perego nel 1984**.

Quando si entra nella "viscere" della cantina, letteralmente scavata nella roccia, si ha la percezione del duro e costante lavoro che la Famiglia Pelizzati Perego affronta ogni giorno per promuovere la vera essenza del vitigno Chiavennasca. Un "cavallo di razza" vigoroso e imprevedibile che, per essere domato, richiede professionalità e gentilezza; la stessa che contraddistingue Isabella, impegnata assieme ai suoi due fratelli Guido ed Emanuele a perpetrare il sogno del padre, il cui ricordo si rinnova nel bicchiere ad ogni assaggio.

La vendemmia inizia tardi, a fine settembre, e avviene rigorosamente a mano. I grappoli, recisi e selezionati con attenzione, vengono sistemati in piccole cassette, issate sulle spalle dei "raccoglitori" e portati a valle per essere sottoposti prima al processo di pigia-diraspatura e poi a quello di fermentazione in capienti tini tronco-conici in legno. Un "sali e scendi" che si traduce in un importante sforzo fisico, che riassume perfettamente il concetto di viticoltura eroica.

> «Non certo un mestiere adatto a chiunque ma l'unico che vorrei fare», afferma sorridendo Isabella.

Degustazione vini Arpepe

Un lavoro totalizzante e, al contempo, emozionante soprattutto quando si tratta di assaggiare le anteprime. La nostra degustazione, parte dal **Rosso di Valtellina DOC**, per arrivare al **Valtellina Superiore DOCG** e alle 6 Riserve – annata 2016, non ancora in commercio.

In particolare, tra le Riserve, segnaliamo il **Valtellina Superiore Inferno Riserva "Sesto Canto" DOCG 2016**: un vino che nasce da uve cresciute a 450 metri di quota, a ridosso del terzo tornante della strada denominata "**Circuito dell'Inferno**". Macerato per 86 giorni in tini di legno da 50 ettolitri e affinato per altri 34 mesi in bottiglia, stupisce per gli intensi ed eleganti profumi di noce moscata, incenso ed eucalipto; profumi accompagnati da un sorso ampio, con tannini esuberanti, domati da una piacevole sapidità, che lega la bevuta in un finale lungo e minerale, quasi ferroso.

Non meno interessante è il **Valtellina Superiore Sassella Riserva "Ultimi Raggi" DOCG 2016**, la cui prima annata risale al 1999 – gli ultimi raggi del secolo, appunto. Un vino ottenuto a partire da uve surmature, raccolte nel mese di Novembre in zona Sassella a 600 metri d'altitudine. A questo punto dell'anno, le viti hanno già perso parte del proprio fogliame mentre gli acini presentano una buccia ispessita e una polpa particolarmente zuccherina, grazie alla lenta disidratazione. Una scelta, quella della vendemmia tardiva, che conduce ad un bouquet dai "toni caldi", di frutta matura e spezie dolci: dalla ciliegia alla prugna, fino alla stecca di cannella. Aromi intriganti, che anticipano un sorso giocato sulle rotondità, con una trama tannica finissima – merito anche del lungo affinamento, che raggiunge quasi i 3 anni.

Una produzione, quella di Arpepe, che si aggira complessivamente sulle 100.000 unità annuali, sempre che non arrivi – puntuale e disgraziata – la grandine, già causa in passato di mancate vendemmie.

Cantina Ca’ Bianche, la più alta della Valtellina

Salendo ulteriormente di quota, in direzione Tirano, si può raggiungere Ca’ Bianche che con i suoi 730 m.s.l.m. è la Cantina più alta della Valtellina. Qui **Davide Bana**, insieme alla moglie Stefania Bazzi, gestisce circa 6 ettari di terra ricevuti in eredità dal nonno, coltivati in parte a meleto e in parte a vite, con piante che sfiorano i cent’anni d’età.

L’inizio della produzione enologica risale al 2011, con volumi che non arrivano alle 10.000 bt/anno. I vini, di 4 tipologie (Rosso di Valtellina DOC, Valtellina Superiore DOCG, Valtellina Superiore Riserva DOCG e Sforzato della Valtellina DOCG), riposano in botti miste, di rovere francese e di slavonia, sotto un “arco di pietra” – che ha ispirato anche le etichette, eleganti e minimal.

Ogni vino offre un’interpretazione personale della Chiavennasca, la cui espressione gusto-olfattiva muta da un cru all’altro, con sorprendente disinvoltura. La tipicità del vitigno appare limpida e diretta nel **Rosso di Valtellina DOC “La Malpaga” 2020**, che fa 2 anni di affinamento, di cui uno in anfore di terracotta ed uno in botti di legno.

Sfumature fresche, fruttate e floreali (ciliegia appena colta, buccia di mela e geranio), accompagnano un sorso vibrante ed energico, che sottende una vivace freschezza. Il naso, invece, si sposta sui terziari, con il **Valtellina Superiore DOCG “La Tena” 2018**, con richiami di chiodi di garofano, fieno, amarena e prugne selvatiche. Un assaggio che, ad un frutto “maturo ma croccante” abbina piacevoli sensazioni speziate, tutt’altro che invasive.

Ancora più strutturato e complesso – complice il lungo appassimento delle uve (circa 2 mesi) in arelle – lo **Sforzato della Valtellina DOCG “Fasét” 2019**, dove si rincorrono note di frutta secca e spezie dolci, come uva sultanina e vaniglia.

Ca’ Bianche racconta la storia di una piccola realtà di famiglia, che tiene alta la bandiera dell’enologia valtellinese, inserendosi fra le realtà da visitare, per chi desidera approfondire un vitigno come la Chiavennasca; un vitigno all’apparenza “burbero e scontroso” che necessità di una mano gentile per mostrarsi in tutta la sua eleganza.