



DEGUSTAZIONE

Lombardia – I vini contemporanei della Valtellina



di **Paolo Valente** pubblicato il 7 luglio 2023

La **Valtellina** è sempre più vicina a Milano e alle Olimpiadi del 2026 e si propone come luogo in cui i numerosi visitatori, attuali e futuri, possono sperimentare la bellezza e la naturale biodiversità della valle accompagnati da una cucina tradizionale con aperture internazionali e vini eccellenti, frutto del lavoro e della perizia di intere generazioni di vignaioli orgogliosi di coltivare il territorio, a volte in condizioni davvero eroiche.

La Valtellina è il più esteso **vigneto terrazzato** d'Italia. I suoi 2500 chilometri di muretti a secco non sono solo una connotazione architettonica del paesaggio ma, sono essi stessi legame tra la roccia e la vite: la roccia sostiene il terrazzo e la vite a sua volta sostiene la roccia.



I terrazzamenti sono nati e si sono sviluppati per differenti ragioni: sono modo per coltivare terreni altrimenti non utilizzabili, ma svolsero anche un ruolo di protezione delle coltivazioni dalle incursioni barbariche che scorrazzavano nel fondovalle o come soluzione per stare al riparo dalle frequenti e distruttive piene del **fiume Adda**.

Oggi sono un elemento distintivo del territorio che oltretutto preserva il paesaggio montano stabilizzandolo, regimentandone le acque e impedendone il degrado tanto che l'***arte di costruzione dei Muretti a Secco*** è diventata Patrimonio Immateriale dell'Unesco nel 2018.

In questi luoghi, su queste montagne, il vitigno principe è il **Nebbiolo** (localmente chiamato **Chiavennasca**) che affonda le sue radici sui terreni magri e rocciosi captando il calore dei muretti che hanno incamerato durante le ore di sole e, allo stesso tempo, rinfrescati dalla brezza proveniente dal lago di Como, la Breva.

Quelli che ne scaturiscono sono vini ricchi di personalità, freschezza e finezza di gusto; il Nebbiolo riesce ad essere un autentico interprete del territorio.



I vini di Valtellina hanno nello **Sforzato** l'icona del territorio, l'unica denominazione a base Nebbiolo al mondo fatta con appassimento parziale delle uve; il nome deriva proprio dall'atto di "sforzare" le uve.

Dopo la vendemmia, le uve vengono messe ad appassire nei fruttai, luoghi asciutti e ventilati, storicamente le mansarde delle case. Qui rimangono per tre mesi e dal 1° dicembre possono essere pigiate. Durante il processo di appassimento le uve perdono circa il 40% del loro peso ma concentrano i succhi e sviluppano particolari fragranze aromatiche; dalla vinificazione si ottiene un vino raffinato, di struttura e di carattere.

Se negli anni passati lo Sforzato era considerato, anche a buona ragione, un vino estremamente impegnativo, concentrato e che necessitava di abbinamenti importanti (sostanzialmente selvaggina

o carni dalla lunghissima cottura), il lavoro e la capacità di adeguamento alle tendenze del mercato e agli stili di vita dei consumatori da parte dei vignaioli valtellinesi hanno portato a un progressivo alleggerimento a tutto vantaggio di una maggiore bevibilità.

Da quel vino potente che era, che esprimeva territorialità, da centellinare davanti a un camino con un buon libro in mano, si è passati a un vino più moderno, certamente complesso ma non complicato.

Grazie al terroir valtellinese, il Nebbiolo, rispetto ad altre zone, ha il 30% di tannino in meno e una maturazione fenolica accelerata. È dotato di una magra mineralità e in vinificazione si va alla ricerca della croccantezza del frutto sempre e comunque salvaguardandone l'originalità. Lo Sforzato deve rappresentare un vino delle Alpi unendo al meglio l'appassimento con la bevibilità.



Ne sono esempi i vini proposti nel corso dell'evento "**Obiettivo Valtellina**", che ha voluto attirare l'attenzione della ristorazione e della stampa su questo nuovo corso.

Sforzato di Valtellina DOCG Fiori di Sparta 2017 di La Grazia: nonostante l'annata fredda, Paolo Oberti che ha fondato la cantina nel 2021, è riuscito a mantenere una bella vena di freschezza con accenni di spezie e di tostature; un vino sottile, magro.

Anche lo **Sforzato di Valtellina DOCG Infinito 2018 di Tenuta Scerscé** si esibisce con note speziate a cui si aggiungono frutti rossi sotto spirito. Cristina Scarpellini, new entry nel mondo del vino valtellinese, ci presenta il suo vino, netto e delineato, con tannini precisi e di ottima struttura.



Convento di San Lorenzo, che presenta lo **Sforzato di Valtellina DOCG Ventum 2018**, è la nuova importante acquisizione di Mamete Prevostini, una figura di tutto rilievo nella valle. Legni aromatici e una nota balsamica contraddistinguono il naso che precede un sorso dalla grande piacevolezza e bevibilità con un finale di frutta matura e in confettura.

Lo **Sforzato di Valtellina DOCG 5 Stelle 2020** di **Nino Negri** è il vino icona per tutta l'area, il più conosciuto e il più blasonato. Dalla bevuta agile, con un tannino preciso, succulento, compatto ma diretto, aggiunge ai toni delle spezie dolci, ben bilanciate con il frutto, le note fumé e di tostature.



<https://vinodabere.it/lombardia-i-vini-contemporanei-della-valtellina/>