



Nera e Caven: due cantine con un solo spirito



di **Paolo Valente** pubblicato il 06 febbraio 2023

Le difficoltà e le soddisfazioni dell'essere viticoltori in Valtellina

L'azienda Pietro Nera ha scritto importanti pagine della storia del vino della Valtellina. **Fondata nel 1940** da Guido Nera, si sviluppò negli anni Cinquanta grazie a Pietro Nera che acquisì diversi vigneti nelle zone classiche di produzione. Oggi sono i figli di Pietro, Stefano, Simone e Angela che ne portano avanti la tradizione con una visione moderna tesa alla valorizzazione di quell'immenso patrimonio storico e tradizionale della Valtellina dove coltivare la vigna significa anche e

soprattutto amore e passione per un territorio che non ti regala nulla e che ti obbliga a conquistare, con il lavoro e la fatica, ogni soddisfazione.

La **cantina Nera** si fonda anche sul lavoro di 170 piccoli conferitori in un territorio dove è ancora rilevante il numero di coloro che amano coltivare il proprio fazzoletto di terra per ricavarne i grappoli più belli, più sani e maturi.

Stefano si occupa della produzione sia in vigna, per gli appezzamenti di proprietà e per quelli dei conferitori, che in cantina; **Simone** è responsabile della parte commerciale mentre **Angela** di quella amministrativa.

Un team affiatato che lavora in un'unica direzione, quella di sviluppare una viticoltura sostenibile e rispettosa per l'ambiente. Un ambiente, come dicevamo, difficile dove la terra coltivabile è strappata alla montagna e trattenuta con l'ausilio di muretti a secco, ben 2500 km in tutta la Valtellina. Quindi lotta integrata, energia pulita e progressiva eliminazione del diserbo nei vigneti e, in cantina, utilizzo di bottiglie di peso ridotto, etichette e cartoni interamente riciclabili.

Un impegno che avviene anche nell'altra azienda di famiglia, la **Caven**. Nata nel 1985 con lo scopo di raccogliere sotto un unico ombrello i vigneti di proprietà, oggi conta una superficie vitata di 13 ettari nelle sottozone Inferno, Sassella e Valgella. Nel rispetto della tradizione il nebbiolo (localmente chiamato Chiavennasca) è preponderante nelle vigne. Ma Stefano volle fin dall'inizio aprirsi alla coltivazione di vitigni internazionali o comunque non locali: il Cabernet Sauvignon, lo Chardonnay e l'Incrocio Manzoni.

Un wine bar con annesso shop completa l'offerta aziendale. I prodotti proposti in degustazione e in vendita sono rigorosamente locali e questo incentiva la comunità locale a continuare nella produzione e nella valorizzazione di specialità alimentari della tradizione.

<https://www.zenomag.com/post/nera-e-caven-due-cantine-con-un-solo-spirito>