



"VINO E GIOVANI"

Il progetto finanziato dal Ministero delle Politiche agricole e forestali e guidato da Enoteca

Italiana per sensibilizzare i giovani alla conoscenza del vino e orientarli a un consumo moderato e consapevole, si dota di un blog. Su

www.vinoegiovani.it/blog è possibile condividere argomenti e scambiare opinioni su uno dei prodotti principali del Made in Italy.

VINI LOMBARDI

Sui terrazzamenti della Valtellina maturano uve straordinarie che vengono trasformate in Sfurzat, Sassella, Inferno, Grumello...

(tgr) Il Consorzio di Tutela Vini di Valtellina, composto da 921 soci, è nato nel 1976 per valorizzare e proteggere la qualità della viticoltura in provincia di Sondrio. Gli ettari vitati sono 800 mentre la produzione media di vino si attesta sui 30.000 ettolitri all'anno, con oltre 2.000 viticoltori impiegati nel settore tra conduttori e proprietari. La coltivazione si estende per 40 chilometri da Ardenno a Tirano, con Sondrio al centro, in una zona particolarmente vocata per l'esposizione solare.

Il vitigno principe di questa zona è il Nebbiolo, detto qui Chiavennasca, coltivato in terrazzamenti sui quali arriva la mano dell'uomo senza l'aiuto, se non in casi rarissimi, di macchine e trattori. Ecco perché si dice che qui la viticoltura è eroica e non è solo un modo di dire. Altri vitigni minori, come Rossola, Pignola e Prugnola, completano l'ampelografia valtellinese. I primi terrazzamenti, secondo le fonti storiche, risalgono all'epoca pre-romana e furono costruiti da popolazioni liguri che si insediavano nella zona. Il vero sviluppo si ebbe nel Cinquecento quando la Valtellina cadde nelle mani della popolazione dei Grigioni e la fama dei suoi vini travalicò le Alpi.

«E' possibile che queste popolazioni furono le prime, nell'antichità, a portare il Nebbiolo nel nostro territorio - racconta Mamete

LE UVE
Un deposito di uve Nebbiolo che verranno trasformate in Sfurzat, il primo passito rosso secco italiano ad aver ottenuto nel 2003 la Denominazione di origine controllata e garantita



Tipologie e caratteristiche dei valtellinesi

(tgr) Ecco i principali vini valtellinesi e le loro caratteristiche.

Lo Sfurzat o Sforzato di Valtellina Docg. E' il primo passito rosso secco italiano ad aver ottenuto, nel 2003, la Docg. Dopo la vendemmia le migliori uve Nebbiolo vengono poste ad appassire per circa tre mesi su graticci in locali detti "fruttai", ben areati e asciutti per evitare la formazione di muffe. Con l'appassimento l'uva perde il 40% del suo peso e concentra profumi e aromi. Dopo la vinificazione, il vino viene lasciato ad affinare per 20 mesi in legno e bottiglia. Il colore è granato, con profumi complessi ed evoluti. E' un ottimo vino da meditazione, pur abbinandosi perfettamente ai formaggi d'alpe e alle carni.

Valtellina Superiore Docg. I vigneti sono quelli tra Berbenno e Tirano con una produzione massima di 8 tonnellate per ettaro. Ha un periodo minimo di affinamento di 24 mesi, di cui almeno 12 in botti di rovere. Questo vino ha cinque sottozone: Maroggia, Sassella, Grumello, Inferno e Valgella. Il primo, Maroggia, ha un colore rubino con riflessi granati, sapore asciutto e giustamente tannico. Si abbina con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati. Il Sassella si coltiva nella zona ovest di Sondrio (nella foto a destra), forse la più famosa della Valtellina, il cui nome deriva da un'omonima chiesetta. Il Grumello viene prodotto nella parte est di Sondrio e prende il nome dall'omonimo castello. Ha un profumo intenso e fine, con

sapore vellutato e austero. Anche qui si consiglia l'abbinamento con carni importanti e formaggi stagionati. L'Inferno è considerato il più austero di tutte le sottozone, con sapore asciutto e leggermente tannico. Trova giusto accostamento con i tipici piatti valtellinesi, la polenta e la selvaggina. E per finire il Valgella coltivato nei comuni di Chiuro e Teglio, a nord-est di Sondrio. Al naso è delicato e tipico, mentre in bocca ha un sapore morbido e fresco. Di tutti è quello che, per le fresche note floreali, può essere apprezzato anche giovane con pizzoccheri, bresaola e violino di capra.

Rosso di Valtellina Doc. E' un vino che viene coltivato nelle stesse zone del Valtellina Superiore Docg, con resa massima di 10 tonnellate per ettaro. Il vino ha 7 mesi di affinamento e un titolo alcolometrico minimo di 11%. E' il classico vino a tutto pasto, con gusto asciutto e leggermente tannico.

Terracce Retiche di Sondrio Igt. In questa denominazione ritroviamo rossi, bianchi, spumanti, novelli e recentemente anche la versione passito. Di questi segnaliamo gli spumanti, vinificati secondo il Metodo Classico, che stanno riscuotendo un certo consenso.

Prevostini, presidente del Consorzio e titolare dell'omonima casa vinicola di Mese (So) - almeno questo è quanto dicono le ultime ricerche scientifiche. Sembra, infatti, che ci sia una certa parentela tra il

genotipo del Nebbiolo e alcune uve provenienti dalla Svizzera. Dalla Valtellina, in seguito, fu portato in Piemonte dove, ancora oggi, è il vitigno più importante di quel territorio».

Due regioni, un grande vitigno in comune, il Nebbiolo che sa regalare vini di grande complessità e invecchiamento. «Il Nebbiolo si esprime in maniera diversa nelle due regioni. Da noi emerge l'eleganza e la finezza, in Piemonte la potenza e la maggiore struttura»,

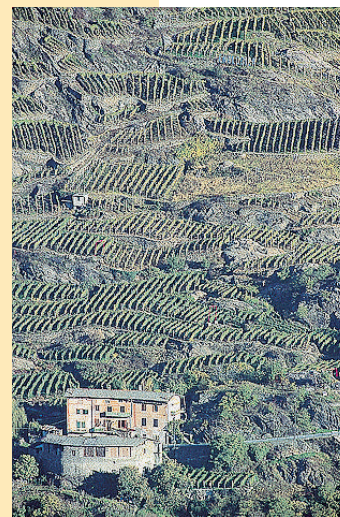
spiega Prevostini.

La Valtellina ha due Docg, Denominazione di origine controllata e garantita: lo



Mamete Prevostini, presidente del Consorzio tutela dei vini Valtellina

Sfurzat e il Valtellina Superiore, entrambi, non a caso, da uve Nebbiolo. «Questo è un vitigno la cui maturazione tardiva ben si adatta a queste zone, trovando un connubio perfetto con il clima e la terra. Nel periodo tra settembre e ottobre - prosegue il presidente - c'è un'escursione



termica tra il giorno e la notte che sa favorire la corretta maturazione dell'uva, fondamentale per fissare aromi e profumi». La coltivazione in appezzamenti terrazzati e sostenuti da muretti a secco regala, al visitatore e al turista, un

paesaggio unico nel suo genere che rende la Valtellina una terra affascinante da visitare. «La nostra è una realtà che sa conquistare da molti punti di vista - conclude - Non solo abbiamo un ambiente meraviglioso, ma abbiamo una cucina di montagna, con sapori eccezionali, che sanno accontentare anche i gourmet più esigenti».

Una gita nell'Alto lago di Como per apprezzare i "Sorsasso"

(tgr) Nel territorio della Comunità Montana Alto lago di Como c'è la tenuta Sorsasso che dalla fine degli anni Novanta, recuperando la vecchia proprietà di famiglia, produce vini, olio e propone piatti della tradizione nell'accogliente agriturismo in località Domaso. **Roberta e Daniele Travi** sono gli artefici di questa rinascita che li ha portati, in pochi anni, a

esportare i propri vini anche all'estero. «Per tradizione la mia famiglia ha sempre prodotto vini - racconta Daniele Travi - poi alla fine degli anni Sessanta una serie di tristi vicissitudini ci hanno obbligato a chiudere l'azienda e a voltare pagina». Ma buon sangue non mente così nel 1997 Daniele, con la moglie Roberta, decide di ricominciare tutto