

**vendemmia 2008
in crescita del 7%
a 46 milioni di hl**

cooperative e imbottiglieri
**prosecco, prezzi bloccati
nei prossimi tre anni**

GA

Corriere vinicolo

Aria nuova nella zona viticola terrazzata più grande d'Italia

La vecchia Valtellina si sveglia ringiovanita

L'età media di chi lavora la vite, 68 anni, sembrava affievolire la speranza di un rilancio. Invece stanno arrivando i giovani, preparati e appassionati. Ne parliamo con loro e con Casimiro Maule, presidente del Consorzio e direttore della Nino Negri **di** Bruno Donati

↳ carta d'identità

LA VALLE DEL VINO

Quota viticoltura: da 300 a 700 metri

Lunghezza del vigneto: 60 chilometri, da Morbegno a Tirano (So)

Ettari complessivi: 1.200 ettari

Vitigno principale: Nebbiolo (localmente chiamato Chiavennasca)

Denominazioni: Docg Valtellina Superiore;

Docg Sforzato di Valtellina; Doc Rosso di Valtellina (o Valtellina rosso); Igt Terrazze Retiche di Sondrio

Insolazione: oltre 1.900 ore l'anno

Suolo: decisamente acido (pH fra 4,5 e 5,5),

70% sabbioso, 18% limoso, con assenza di calcare.

Rara l'argilla. È permeabile, con scarsissima ritenzione idrica, predisposto alla siccità

(Dati ricavati dalla pubblicazione "Valtellina, la più grande area viticola terrazzata di montagna in Italia" di Claudio Intronì, edizione marzo 2007 a cura del Consorzio di tutela)

VINO

Valtellina superiore 18.800 hl; Sforzato di Valtellina

3.300 hl; Rosso di Valtellina e Igt 6.500 hl

PRODUZIONE ANNUA (MEDIA 1998-2006)

Valtellina superiore 2.600 t; Sforzato di Valtellina 675 t;

Rosso di Valtellina 515 t;

Igt Terrazze Retiche di Sondrio 450 t

SONDRIO. Lampeggia un improvviso colpo di fulmine per la viticoltura - dura, difficile, complicata e bella da commuovere - e, dopo tanto tempo, la Valtellina si sveglia più giovane e serena. "C'è bisogno, e tanto, di nuovo interesse in una valle dove la media di chi lavora la vite è di 68 anni, con vignaioli anche ottuagenari", ci dice l'enologo *Casimiro Maulle*, presidente del Consorzio tutela vini di Valtellina e direttore della Nino Negri, l'azienda leader con 34 ettari di proprietà e altri 120 di fornitori, un milione di bottiglie, comprendendo il marchio Pelizzatti enologica valtellinese, 15 etichette. Il primo problema è la polverizzazione della proprietà, i poderi si misurano a metri, un fazzoletto di terra qui e un altro a due chilometri. Per pensare a una propria etichetta, oggi, ci vuole innanzi tutto coraggio da leoni prima ancora del fuoco della passione, anche perché il mercato è particolarmente critico.

Si è anche fermato l'abbandono dei vigneti.

Si è rallentato ormai da una decina d'anni. Ci siamo consolidati sulle 4.500 tonnellate d'uva, 3 milioni di litri, 4 milioni di bottiglie. Una media giusta, tutto sommato, anche se un po' d'aumento non ci starebbe proprio male.

E ai tempi d'oro?

Dieci tonnellate d'uva negli anni Settanta,

quando il 70% del vino andava in Svizzera. Gli anni Ottanta sono stati investiti dalla crisi con la fine di quel mercato, diverse aziende storiche hanno chiuso (Polatti, Tona, Enologica valtellinese). Altre, come la nostra, hanno deciso importanti investimenti che hanno poi portato a una qualità sicuramente più elevata e a una discreta richiesta.

Oggi?

Oggi è più che mai indispensabile l'alta qualità, da attuare attraverso una forte selezione in vigna. I vini da 3 euro segnano la fine di una valle, dovrebbe essere evidente a tutti. Ci vogliono vini di pregio che, venduti a non meno di 10-15 euro, permettano di investire nel territorio, restaurare i nostri muretti a secco, ripristinare i sentieri.

Cose da nuove generazioni.

Infatti. Si scontreranno con due o tre anni difficili, certo, ma poi il mercato si aprirà. Ci vuole più cultura del vigneto, più cura nel coltivare. La semplice trattativa commerciale tra chi coltiva e chi compra non fa venir voglia di lavorare come si dovrebbe. In caso di cattive annate, poi, bisogna esser decisi: declassare il vino e pagare comunque i vignaioli. Le piccole aziende che stanno nascendo potrebbero essere veri progetti pilota, dimostrare che si può produrre poco e bene e, naturalmente, guadagnare per vivere.

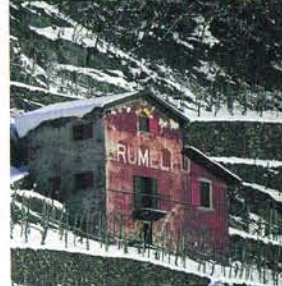


Foto De Giorgi
Consorzio tutela vini Valtellina



CRONACHE ITALIANE

I NUMERI DELLA VENDEMMIA 2007

UVA DOCG (TONN.)	VALTELLINA SUP. DOCG (HL)	UVA SFORZATO DOCG IN APPASS. (TONN.)
2.783,64	19.484,50	604,18
UVA DOC (TONN.)	VALTELLINA DOC (HL)	VINO OTTENUTO (HL)
451,64	3.161,50	3.020

Mercato: provincia di Sondrio 40%, nazionale 30%, export 30%





L'AGRONOMO, L'INFORMATICA E LA COGNATA BIOLOGA

Stefano Vicentini, 45 anni, romano, di professione agronomo, la moglie Luciana, informatica, e la cognata Marisa Scatto, biologa, sono i tre soci dell'azienda agricola Le Strie di Teglio, in frazione San Gervasio.

Per ora l'azienda rappresenta il loro secondo lavoro e si capisce: con poco più di un ettaro, mezzo nella sottozona Sassella e mezzo in Valgella, 3.500 bottiglie (che a regime saliranno a 6.000), non ce la farebbero proprio.

Ci vuole passione per un'operazione del genere.

Anche audacia e qualche soldo da parte. La passione per la viticoltura l'ho sempre avuta. Sono qui dal 1993: si vendeva l'uva, poi abbiamo ristrutturato questa cantina secolare. La nostra prima vendemmia è del 2002 e a quel punto l'anno successivo abbiamo deciso di costituire l'azienda.

Il punto di pareggio?

Penso fra 7-8 anni.

Il vostro mercato?

Certamente un mercato di nicchia. Nel 2004 abbiamo fatto 3.100 bottiglie, nel 2005 qualcosa meno, nel 2006 sono diventate 4.500, nel 2007 5.500.

Una sola etichetta...

Sì, è Valtellina superiore con un leggero rinforzo da uve appassite un mese in cassette, il 30-35%, della Valgella.

Una seconda etichetta in vista?

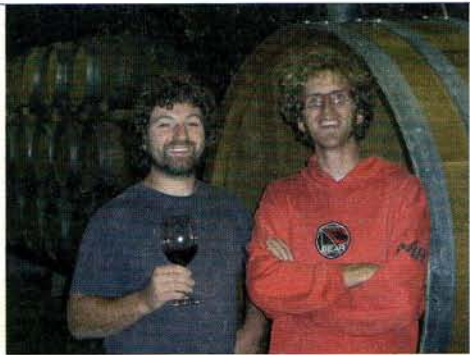
Per il momento c'è solo una prova di Sforzato, questa botte da 7 ettolitri e mezzo.

La resa del suo ettaro?

Intorno alle 5,5-6 tonnellate contro le 8 del disciplinare. Con le rese basse ci guadagna anche il colore.

A quanto vende una sua bottiglia?

Al pubblico va a 13,50 euro. In Valtellina la



qualità ha ancora ampio margine di crescita. Qui il Nebbiolo ha caratteristiche uniche per la finezza dei profumi. Nel nostro piccolo, Le Strie è un vino curato nei dettagli.

DUE AMICI DALL'UNIVERSITÀ ALLA LORO PICCOLA AZIENDA

Sulla porta della cantina è disegnata la loro caricatura accompagnata dai nomignoli, Birba e Faso, al secolo *Pierpaolo Di Franco* e *Davide Fasolini*, 29 e 27 anni, agronomi usciti dall'Università di Milano. Entrambi vivono a Sondrio. Segni particolari: amicissimi. Il primo si è laureato con il prof. Attilio Scienza, ha fatto il tirocinio in Calabria da Librandi con il wine-maker Donato Lanati e quattro mesi di vendemmia in California; il secondo con il prof. Valenti, tirocinio a San Michele all'Adige e a Feudi della Medusa, nel Cagliaritano, sempre con Lanati.

La loro azienda è a Ponte in Valtellina, località Madonna di Campagna, e l'hanno chiamata Dirupi.

Quando avete deciso il grande passo?

Nel 2004, prima della laurea, quando abbiamo preso tre piccoli vigneti per un totale di 2 mila metri quadrati da cui abbiamo ricavato 1.161 bottiglie di Valtellina superiore. Non indichiamo le sottozone, che sono Grumello e Inferno: a noi preme valorizzare il nome Valtellina. Il Consorzio ci ha dato una mano portandoci in giro e facendoci conoscere nelle sue degustazioni estive. Nel 2005 siamo arrivati a 3 mila bottiglie, fra sei mesi usciremo con il 2006, e saranno 10 mila bottiglie, più altre 3 mila di Igt nel 2007. Abbiamo deciso il nome dell'Igt da pochissimo.

Me lo dice?

Mah, non so... Va bene, si chiamerà Olé!, con l'esclamativo.

E la cantina?

Birba, il mio socio, ha la ragazza di Ponte, e passando di qui una volta si è imbattuto in questo stabile inutilizzato che risale al 1568,

Da sinistra:
l'agronomo Stefano Vicentini
dell'Azienda agricola Le Strie
nella sua cantina con,
a destra, il collega Guido
Bulgarelli, tecnico
del Consorzio tutela vini
Valtellina;
gli agronomi Pierpaolo
Di Franco e Davide Fasolini,
titolari dell'Azienda agricola
Dirupi

e ha chiesto di visitarlo. Era un disastro completo, senza piastrelle, né acqua né impianto elettrico. Era un deposito comunale, c'era accatastato di tutto, dai tabelloni elettorali alle giostre dismesse. Ce ne siamo innamorati subito, abbiamo lavorato con i fari alogeni e un tubo dell'acqua.

Comperato?

Vuole scherzare... In affitto per 12 anni senza canone, in cambio delle migliorie che apporriamo. Ci ha dato una grossa mano l'Unione europea come giovani agricoltori, più un premio sugli investimenti, il 55% a fondo perduto che abbiamo speso in botti medie di legno d'Allier con doghe non tostate, tre d'acciaio, barrique che avevano già fatto tre cicli, una diraspatrice, qualcosa per il laboratorio.

Ettari?

Tre e mezzo, non ancora tutti produttivi, con vigne antiche disseminate qua e là: una di 80 anni con a fianco quella di 50 e un'altra di 30. Ci danno un'eterogeneità clonale importante. Qualcuna non ci piace, è evidente, e sarà sovrainnestata.

Vi allargherete?

Oggi in due non abbiamo bisogno d'aiuto.

3^a edizione

Nebbiolo grapes torna a gennaio

La terza edizione di Nebbiolo Grapes, il primo convegno internazionale dedicato al vitigno Nebbiolo, si terrà a Sondrio dal 30 gennaio al 1° febbraio 2009. L'appuntamento torna dunque in Valtellina (nel 2004 la prima edizione), a distanza di due anni dalla seconda svoltasi nel marzo 2006 ad Alba (Cn). Organizzato dal Consorzio tutela vini Valtellina, Nebbiolo grapes 2009 proporrà un programma con diverse chiavi di lettura. Parti congressuali di carattere tecnico e scientifico, con approfondimenti di docenti e ricercatori su aspetti viticoli ed enologici, si alterneranno infatti a momenti di valorizzazione dell'area viticola terrazzata più grande d'Italia, concludendo con uno straordinario banco d'assaggio che vedrà protagonista assoluto il Nebbiolo e produttori da quattro continenti.

Un evento unico nel suo genere che riunirà decine di vignaioli del Nebbiolo nelle zone più disparate del globo e che si avvarrà della collaborazione del Consorzio di tutela Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe e Roero. L'edizione 2009 si annuncia dunque ricca di novità, legate soprattutto ai risultati delle ricerche sugli aspetti genetici e clonali portate avanti in questi anni. L'obiettivo del comitato organizzatore è di fare del convegno internazionale un importante momento di valorizzazione dei terrazzamenti vitati valtellinesi alla base dell'intero sistema viticolo provinciale impreziosito dai suoi 2.500 chilometri di muretti a secco.

Notizie su www.nebbiolograpes.com

Più avanti potremmo ricorrere a cooperative, magari per i trattamenti. Alle potature provvederemo però sempre solo noi, questo è sicuro.

E le decisioni?

Le prendiamo insieme, senza problemi. Abbiamo lo stesso stile, condividiamo la stessa idea di vigneto e di vino.

Mai un litigio?

Sul lavoro, no. Anche fuori è raro. Sì, una volta l'ho fatto arrabbiare...

Perché?

Vede, la verità è che non riusciamo ancora a vivere del nostro, forse quando venderemo la vendemmia 2006, e così ci arrangiamo come possiamo. Le consulenze agronomiche non bastano, qui ci sono aziende storiche, tutti hanno il figlio o il nipote agronomo o enologo. In definitiva: lui fa il pizzaiolo e io il barista. Al bar spesso si finisce tardi e quella volta erano le 4 del mattino e avevamo l'appuntamento nel vigneto alle 5 per dare i trattamenti. Ho preparato il trattore, erano le 4,20, mi son detto: mi appoggio dieci minuti, non più di dieci minuti, sul divano... Quando mi ha svegliato con il telefono era imbestialito.

È dura.

Fare un vino di una certa qualità richiede tanto tempo. E per venderlo bisogna andare nei posti migliori. Così viviamo ancora in famiglia e quello che guadagniamo al bar e in pizzeria lo lasciamo al ristorante...

A quanto vendete?

A 13 euro in cantina e a 9 più Iva in enoteca.

È facile?

Bisogna lavorarci molto. Dirupi non è come Negri che si vende da solo. La cosa più bella è quando ti chiedono quattro cartoni e l'anno dopo otto. Senti che hai lavorato bene.

DALL'UVA ALL'ETICHETTA UN SOLO UOMO: GIORGIO

Il nostro viaggio in Valtellina ci fa conoscere persone con una passione che sembra di poter toccare. Per *Giorgio Gianatti*, 45 anni, la vita più bella è la giornata passata a lavorare la vigna. Andare a vendere il suo vino è per lui quasi un dispiacere: vuol dire togliere tempo alla cura di Vigna Sassina, un cru di Grumello che però non dichiara in etichetta. Spesso nelle fotografie più emozionanti della Valtellina si vede in primo piano una chiesetta bianca, appollaiata sul suo podere, scosceso come una scogliera.

Perché?

Dicono che il nome è brutto, che suona come vigna assassina...

Non dia retta...

Ho due ettari, sono ancora quelli del bisnonno. Il papà allevava anche le mucche, ma io ho preferito dedicarmi solo alla vigna. La coltivo e faccio il vino da solo. Durante la vendemmia qualcuno mi dà una mano, per il resto la mia vita è questa e mi ritengo fortunato.



Qui, in alto:
Giorgio Gianatti dell'Azienda agricola omonima, possiede una delle più spettacolari vigne della sottozona Grumello

Nella pagina a fianco:
i fratelli Isabella ed Emanuele Pelizzatti Perego: il ritorno di una grande tradizione con l'azienda Ar.Pe.Pe.;
la cantina dell'Azienda Ar.Pe.Pe.



Quante bottiglie?

Sono 7 mila quelle che riesco a vendere senza perder troppo tempo. Il resto lo acquistano sfuso.

Il prezzo?

Al privato 8 euro. Al ristorante 5,50 più Iva.

Progetti?

Magari un vino da uve appassite, ma non lo Sfursat. Forse non sono capace di farlo, forse non ci ho creduto mai tanto, non lo so nemmeno io.

FAMIGLIA NEL VINO DAL 1860 RIPARTE CON NUOVA AZIENDA

Al padre Arturo Pelizzatti Perego, nome storico della Valtellina, scomparso nel 2004, hanno dedicato la loro nuova azienda: Ar.Pe.Pe. *Isabella* ed *Emanuele* hanno così ricominciato una carriera nel vino, quinta generazione di una famiglia al servizio del vino dal 1860, immediatamente salutati con favore dalla critica e dal pubblico.

Avete poderi in diverse sottozone.

Sono 10 ettari di vigneto terrazzato di proprietà a Sassella (7,50 ettari), Grumello (2) e Inferno (0,5). Il nostro stile è quello dei vini da lungo invecchiamento.

E i riconoscimenti sono subito arrivati.

È la dimostrazione che il mondo del vino non si riduce a mode e convenienze. Il rispetto del territorio e delle tradizioni vince sempre.

Come avete impostato il vigneto?

Esposizione sud, filari disposti nord-sud, allevamento a Guyot, 5.500-6.000 ceppi per ettaro, rese massime di 6 tonnellate per ettaro, raccolta manuale in cassette. Tutto qui. In più utilizziamo il regime di agricoltura integrata proposto dalla Regione.

E la vinificazione?

La fermentazione avviene in tini troncoconici di legno da 50 ettolitri con lunghissime macerazioni sulle bucce, 30-40 giorni, nelle grandi annate destinate a Riserva.