



CANTINA ARPEPE, EROI IN VALTELLINA

La montagna, il Chiavennasca e il tempo al centro di un'azienda familiare che ha saputo cogliere le opportunità della tecnologia per portare avanti, in un territorio difficile, una tradizione centenaria

di Bernardo Toccafondi



La montagna ti sovrasta e sembra quasi caderti addosso cercando l'entrata per la Cantina ARPEPE, nascosta in mezzo alle case della periferia di Sondrio. La stessa montagna, poi, ti accoglie al suo interno, attraverso le pareti della cantina scavate direttamente nella roccia, che affiora qua e là tra le grandi vasche di fermentazione, ormai in disuso. Perché ARPEPE è solo una piccola parte di quella che era la storica cantina Pellizzari, attiva fino al 1973 con una grande produzione di vini della **Valtellina**, fino agli anni '80 i prediletti dagli svizzeri, ai quali la valle appartenne fino all'epoca napoleonica. Il marchio viene venduto, le

vigne divise tra gli eredi e la cantina demolita per far spazio alle case, eccetto quella porzione nella roccia, certamente non ospitale per viverci, ma perfetta per farci il vino. La rinascita avviene nel 1984, grazie alla tenacia di **Arturo Pellizzari Perego** che, non potendo più utilizzare il proprio cognome, si inventa l'acronimo **Ar.Pe.Pe.** e riparte dagli 8 ettari di vigna avuti in eredità dal padre. Arturo non ha fretta, lavorando nell'azienda di famiglia ha imparato che il Nebbiolo di montagna, il **Chia-vennasca**, ha bisogno del suo tempo per esprimersi, per questo aspetta sei anni per far uscire il primo Sassella Rocce Rosse.



Oggi sono i figli **Isabella**, **Emanuele** e **Guido** (in foto sopra) a portare avanti l'azienda, ormai diventata un simbolo della rinascita della zona, che ha visto passare gli ettari vitati dai 3.000 degli anni '70 ai circa 750 di oggi. «Mantenere la vigna è la priorità assoluta di questa generazione, il bosco si è mangiato troppo e dobbiamo arginarlo, ne va anche della stabilità del versante, perché sono i muretti a secco a mantenere l'equilibrio idrogeologico» ci racconta Isabella descrivendo un territorio duro dove però la viticoltura esiste da sempre. Una lunga valle che va da est a ovest, tagliata nel mezzo dal fiume Adda, con le Alpi Orobie da un lato e le Retiche dall'altro, terrazzata con 1.500 km di muretti a secco, attraverso cui generazioni di caparbi agricoltori hanno strappato alla montagna preziosi centimetri su cui innestare le barbatelle. File di vigneti che si sviluppano in verticale su tutto il versante esposto a sud, da lavorare rigorosamente a mano, perché solo due buone gambe che non soffrono di vertigini possono arrampicarsi su pendenze che arrivano oltre il 30-35%. Qui ARPEPE conta oggi circa 15 ettari di vigneti, tutti coltivati a Nebbiolo Chia-

vennasca: 9,5 nella sottozona di **Sassella**, 4,5 ettari nel **Grumello** e un ettaro nella zona **Inferno**, con piante che hanno in media oltre 50 anni di età ed estirpazioni e reimpianti molto rari.

Per coltivare un solo ettaro possono servire anche 1.500 ore di lavoro se, come ARPEPE, scegli di coltivare in modo poco interventista, riducendo al minimo i trattamenti fitosanitari e privilegiando una lotta integrata attenta all'impatto ambientale. Non meno complessa è la **vendemmia** che, storicamente, in Valtellina veniva fatta con piccole ceste, rovesciate poi nelle brente e trasportate a spalla in fondo al monte: un passaggio traumatico per gli acini, rovesciati e schiacciati già prima di arrivare in cantina. Questo sistema non convince Emanuele, che si ingegna per mantenere il più possibile intatto il prezioso lavoro fatto in vigna sulle uve; decide allora di utilizzare per la raccolta piccole cassette in plastica, impilate a due a due su una portantina in ferro da mettere a spalla, in modo che i frutti arrivino integri e senza traumi in cantina (e con essi le persone visto che, se le vecchie brente portavano oltre 50 kg, le moderne portantine stanno sui 25 kg).



I grappoli passano dunque su un tavolo vibrante con base forata che grazie al movimento e a un getto d'aria pulisce da insetti e impurità, prima di procedere verso una diraspatrice di ultima generazione che mantiene praticamente intatta la buccia; dopodiché gli acini, mediante una pompa peristaltica, vengono travasati integri in assenza di ossigeno nei tini di fermentazione in legno da 50 ettolitri, divisi per singolo vigneto. Tanta innovazione, quindi, per una cantina che vive di tradizione, ma la **tecnologia** non fa paura se serve a preservare l'integrità qualitativa dell'uva: «per fare un vino buono oltre alla cura nella vigna devi avere anche una certa tecnologia in cantina, perché più tratti bene l'uva più riesci a preservarla nella sua interezza» afferma Emanuele.

La fermentazione parte spontaneamente con leggere follature, anche se per il futuro si stanno selezionando lieviti indigeni, e prosegue con rimontaggi frequenti atti a favorire l'estrazione del colore. Inizia quindi una **lunga macerazione** sulle bucce, con ricolmature se necessarie, che può durare anche 120 giorni. Un'operazione resa possibile dalla pulizia e dall'integrità con cui gli acini arrivano nei tini, scongiurando, quindi,

molti dei problemi che potrebbero svilupparsi durante la fermentazione malolattica. «Una lunga macerazione ti porta ad avere un vino molto più pieno, più grasso, con un tannino molto più integrato nella struttura del vino e anche molto limpido – racconta Emanuele – per assurdo, facendo fare tutti i processi naturali all'interno della botte con le bucce, alla svinatura potresti avere un vino che quasi può andare in bottiglia, da quanto è stabile». ARPEPE ha iniziato a sperimentare le lunghe macerazioni nel 2005, da quando ha cominciato a vinificare in legno, e lo fa per tutti i propri vini, anche quelli da commercializzare più giovani. Il **tempo** è infatti il fattore che rende unici i vini dell'azienda, anche nell'affinamento, che avviene in botti grandi di castagno e poi in bottiglia, andando da un minimo di 6 mesi in botte, più altrettanti in bottiglia per il rosso di Valtellina, fino ai 3-5 anni in botte e altri 2-3 in vetro per i 6 *cru*, che vengono imbottigliati solo nelle grandi annate. ARPEPE, infatti, non esce con tutte le etichette tutti gli anni, ma, a seconda delle rese, si sceglie se vinificare il singolo appezzamento da riserva oppure se vinificare insieme per un vino da medio invecchiamento.

Oggi la produzione raggiunge un totale di circa 100.000 bottiglie, tutte tappate con *Nomacore Reserva* per scongiurare eventuali problemi e vendute per il 40% in Italia e per il restante tra Stati Uniti, Europa e Giappone, con l'ambizione di espandersi in Australia nel prossimo anno.

Il biglietto da visita dell'azienda è il **Rosso di Valtellina**, vino "inventato" nel 2004, anno che ha visto anche entrare nel vivo delle attività la nuova generazione. Come talvolta accade, sono le situazioni difficili a creare nuove opportunità: il 2003 era stata un'annata molto calda, inadatta alla produzione di qualsiasi vino dell'azienda; è nata così l'idea di creare un Rosso di Valtellina, autodeclassando uve atte a diventare Valtellina Superiore e uscendo in anticipo sul mercato. Il successo riscosso porta visibilità all'azienda, rendendo il vino uno dei più apprezzati per rapporto qualità prezzo, con una bottiglia stappata ogni giorno da New York a Tokyo e con la sua etichetta rossa con le vigne stilizzate (oggi disegnate da Enrico, il marito di Isabella, ma prima di lui era lo stesso Arturo ad occuparsene) che ormai è diventata il *logo* stesso dell'azienda.

Cosa ci riserva ARPEPE per il futuro? La certezza di continuare a produrre grandi vini prendendosi tutto il tempo necessario per esprimere al meglio il suo territorio, perché una montagna così va vissuta senza fretta, va coltivata con pazienza e dedizione, la stessa che i fratelli Pellizzari Perego mettono in ogni singola bottiglia.

Le degustazioni

ROSSO DI VALTELLINA DOC 2017

ALC. 12,5%

MATURAZIONE: BOTTE (6 MESI); BOTTIGLIA (6 BOTTIGLIA)

EURO 17,50

Da uve dei vigneti più bassi di Sassella e Grumello. Colore rubino trasparente con sfumature granata. Ha naso fresco e fruttato di lampone e ribes, tra sensazioni floreali, di erbe di montagna e di pepe. Scattante la bocca, dal tannino "stuzzicante" e maturo, piacevole e fresca, nel segno della bevibilità.

VALTELLINA SUPERIORE DOCG IL PETTIROSSO 2016

ALC. 13%

MATURAZIONE: BOTTE (12 MESI) E ACCIAIO; BOTTIGLIA EURO 25

Da uve dei vigneti di Grumello e Sassella, etichetta dedicata al padre Arturo. Rosso granata di buona vivacità e trasparente. Al naso evoca sensazioni di sottobosco, con toni di viola, humus, erbe balsamiche e piccoli frutti rossi e neri. All'assaggio è agile, di buona struttura e trama tannica, con gradevole finale salino a dare golosità e lunghezza al sorso.

ARPEPE

Via Buon Consiglio, 4
23100 Sondrio SO
Tel. 0342 214120
info@arpepe.com
arpepe.com



**VALTELLINA
SUPERIORE DOCG
SASSELLA STELLA
RETICA 2015**

ALC. 13%

MATURAZIONE: BOTTE
(18 MESI) E CEMENTO;
BOTTIGLIA (12 MESI)

EURO 30

Da uve provenienti da tutti i *cru* aziendali di Sassella (Croce Rosse, Vigna Reggina e Ultimi Raggi) quando non vengono prodotti. Granata trasparente nel calice. Scuro e profondo all'olfatto, concede toni di ciliegia e ribes, seguiti da note di sottobosco, spezie (pepe, caffè e lieve vaniglia), grafite ed erbe aromatiche e balsamiche. Bocca strutturata e tesa, intensa e ancora

giovane, lascia emergere una morsa tannica tenace e una freschezza ben viva. Un vino di "carattere" destinato a una grande evoluzione.

**VALTELLINA
SUPERIORE DOCG
GRUMELLO ROCCA
DE PIRO 2015**

ALC. 13%

MATURAZIONE: BOTTE
(18 MESI) E CEMENTO;
BOTTIGLIA (12 MESI)

EURO 30

Uve della sola zona di Grumello. Rubino tendente al granata, chiaro e luminoso. L'olfatto è complesso, spazia dai toni floreali freschi di rosa a quelli di humus, felce, corteccia, erbe officinali e



spezie (chiodi di garofano, vaniglia), passando per una "dolce" sensazione fruttata di lampone e melagrana. La bocca è avvolgente e morbida, pur mantenendo vivace freschezza, buona sapidità e una verve tannica ben percettibile nel finale. Chiusura armonica e lunghe prospettive di invecchiamento.

**VALTELLINA
SUPERIORE DOCG
SASSELLA RISERVA
ROCCE ROSSE 2009**

ALC. 13,5%

MATURAZIONE: BOTTE
(5 ANNI) E CEMENTO;
BOTTIGLIA (2 ANNI)

EURO 50

Da uve prodotte nella zona storica di Sassella. Rosso granata tenue

e sfumato ai bordi. Approccio inizialmente "dolce" di ciliegia matura, caramella mou e spezie (vaniglia, tabacco, pepe), sprofonda poi in toni di humus, erbe balsamiche e grafite, in un insieme di grande eleganza ed armonia. Al palato vince la freschezza, accompagnata da una trama tannica setosa e perfettamente integrata e da una sapidità sottile, che conferiscono ulteriore agilità al sorso, comunque pronto e rotondo. Finale pulito, balsamico e molto piacevole. Godibile sin da subito, ma destinato a una interessante evoluzione.