

In Valtellina lungo la strada dei vini eroici

Si fa largo per trenta chilometri tra Sondrio, Montagna, Ponte e Chiuro: un viaggio nella terra eletta del Nebbiolo

di Paolo Galliani

 Condividi

 Tweet

 Invia tramite email

Ci si arriva con il pudore dell'enoturista colpevole di un certo assenteismo ma con l'alibi di un 2020 poco congeniale a gite ed escursioni. Sapendo che comunque l'emozione è garantita. E ci mancherebbe altro in una regione alpina che ha fatto delle sue cantine dei veri laboratori dell'accoglienza. Certo, in primavera sarebbe un'altra cosa. Ma la "panoramica" che attraversa la Valtellina dei terrazzamenti e dei vini eroici è una tentazione troppo forte per gli appassionati del turismo lento e delle pedalate in sella a una e-Bike. E allora basta seguire la scenografica "Strada del Vino della Valtellina" (www.stradadelvinovaltellina.it), wine road che si fa largo tra Sondrio, Montagna, Ponte in Valtellina, Chiuro; regalarsi un'esplorazione di meno di 30 chilometri; e conoscere le aziende storiche o emergenti che fanno della terra eletta del Nebbiolo una delle zone più interessanti della viticoltura lombarda. S'inizia da Scarpatetti, omaggio dovuto ad un capoluogo spesso colpevolmente snobbato e che, invece, in questo quartiere di vicoli e piazzuole, rivela un'atmosfera d'altri tempi. Appena sopra, c'è la cantina di Alberto Marsetti ed è un alt obbligato per addentrarsi tra le vigne della sottozona "Grumello" e apprezzare alcune etichette della maison come il "Valtellina Superiore 2016" (21 euro) e "Le Prudenze 2015" (23-26 euro), vino da vendemmia tardiva, ottimo con i piatti sostanziosi della cucina italiana (25 euro). **A un niente**, appena sotto Castel Grumello, c'è Ar.Pe.Pe. con i suoi 15

ettari tra Grumello, Inferno e Sassella, quinta generazione di una storia imprenditoriale onorata dai fratelli Pelizzati che si sublima in etichette iconiche: come l'elegante Riserva "Nuova Regina" (60 euro) affinata 40 mesi in botte e a lungo in bottiglia o come il "Pettirosso", blend di Sassella (50%) e Grumello (50%) dedicato a papà Arturo e alla sua visione dell'enologia valtellinese. Si sale ai 550 metri della contrada "Sassina" per conoscere Giorgio Gianatti e degustare il suo Grumello: il tradizionale (15euro) e il corposo "San Martino" (25 euro) con l'utilizzo di uve parzialmente passite (ottimo a fine pasto). Il tempo corre e anche la curiosità. A Ponte in Valtellina c'è Marino Lanzini che si guadagna i complimenti per il suo "Rosso di Valtellina DOC" (14 euro), fresco e fruttato, e il suo Valtellina Superiore Valgella DOCG (20 euro). E il gran finale è alla Luca Faccinelli di Chiuro, altra cantina commovente, come lo sono il Grumello Ortensio Lando (18 euro) e l'elegante Riserva (30 euro), vino complesso e ricco di frutta rossa che patron Luca ha dedicato alle figlie Lavinia e Lucrezia. Giusto per rammentare che nella Valtellina del vino è sempre una questione di amore.



Grumello Valtellina Superiore



Rosso di Valtellina



Grumello San Martino



Sassella Nuova Regina



Le Prudenze