

## Tempo di vendemmia in Valtellina



La magia dell'autunno pian piano inizia a farsi sentire. Le temperature miti permettono di godere ancora delle belle giornate mentre la natura si prepara lentamente a cambiare la sua veste. Il paesaggio, infatti, è uno dei protagonisti principali di questa stagione così colorata: le foglie che cambiano colore creano una tavolozza di sfumature incredibili e le tavole si riempiono di profumi e sapori inconfondibili tipici di questo periodo dell'anno.

Uno dei momenti che meglio contraddistinguono l'autunno è la **vendemmia** che, in luogo così singolare come la Valtellina, diventa un appuntamento imperdibile. La Valtellina, infatti, rappresenta il **territorio vinicolo terrazzato più esteso d'Italia** e la sua viticoltura vanta origini molto antiche che risalgono al periodo romano. Viene definita *eroica* in quanto resa possibile dalla tenacia e dalla forza di agricoltori che, per rendere la zona coltivabile, hanno dato vita a delle autentiche opere d'ingegneria contadina che sorreggono la viticoltura: i **muretti a secco**. I muretti sono la prova evidente del **forte legame** che esiste tra uomo e natura e di come le popolazioni hanno saputo adattarsi, nel corso degli anni, al luogo in cui vivono. Non è un caso se l'Unesco, nel 2018, ha riconosciuto quest'arte inserendola tra i Patrimoni Immateriali dell'Umanità. Ed è proprio qui che dall'incontro tra le Alpi e la brezza del lago di Como, insieme alle innumerevoli ore di sole a cui è esposta la valle, nascono vini di montagna unici.

### SULLE DUE RUOTE TRA I VIGNETI

I **Wine Bike Tour** sono l'alternativa perfetta per chi dopo una sana bicicletata ama concedersi un momento di relax. Si tratta di **6 itinerari** ad anello che partono e terminano a **Sondrio** e sono **completamente immersi nei vigneti**, per dare l'opportunità ai turisti di vivere in prima persona quasi toccando con mano la magia di questo momento dell'anno. I percorsi sono di diverse lunghezze e difficoltà, alcuni di essi infatti sono pianeggianti e non eccessivamente lunghi mentre altri attraversano borghi e siti di interesse culturale. Al termine del tour, un ottimo calice di vino valtellinese attende i cicloturisti. Percorrere i Wine Bike Tour significa **respirare a pieni polmoni l'atmosfera tipica autunnale in Valtellina**, godere del meraviglioso paesaggio colorato e assaporare uno dei prodotti che meglio rappresentano questo territorio, il vino.

Per maggiori informazioni: <https://www.valtellina.it/wine-bike-tour>

Chi invece desidera addentrarsi su e giù tra i vigneti della Valtellina accompagnato da **guide esperte** può scegliere uno dei **tour in e-bike** che partono da Sondrio. L'escursione dura circa 4 ore ed è obbligatoria la prenotazione.

Per maggiori informazioni: <https://www.sondrioevalmalenco.it/it/e-bike-wine-tour>

<https://www.stradadelvinovaltellina.it/vivi-unesperienza-in-valtellina.html>



### VALTELLINA WINE TREKKING

Valtellina Wine Trekking è un progetto nato da poco e comprende **11 percorsi pedonali ad anello** che corrono lungo i 2.500 chilometri di muretti a secco che sorreggono la viticoltura valtellinese. Ogni itinerario, della durata di circa 1 ora e 30, permette ai turisti di scoprire meglio il Nebbiolo delle Alpi e i suoi produttori; non sono previsti dislivelli importanti e, per questo, sono indicati a qualsiasi tipo di passo. Chi, invece, desidera rendere ancora più unica ed esclusiva quest'esperienza può richiedere la presenza di una guida che, oltre ad accompagnare i turisti lungo i terrazzamenti, spiegherà in maniera approfondita la storia e l'importanza del vino in Valtellina. Al termine di questa particolare escursione è prevista una sosta in cantina con degustazione di vini.

Per maggiori informazioni: <https://www.stradadelvinovaltellina.it/valtellina-wine-trekking/>

### LUNGO LA VIA DEI TERRAZZAMENTI

L'autunno è la stagione ideale per percorrere anche la **Via dei Terrazzamenti**. L'itinerario parte da **Morbegno**, una delle cittadine più rinomate della bassa Valtellina, e arriva fino a **Tirano**, crocevia culturale tra Italia e Svizzera, per un totale di **70 km**. Ideale per essere scoperta a piedi, la Via si sviluppa tra i terrazzamenti a una quota compresa tra i 300 e i 700 metri. Peculiarità di questo percorso è il fatto di mixare perfettamente l'offerta wine del territorio con il **patrimonio culturale** che si incontra lungo il percorso: chiese, antichi borghi e siti preistorici costellano l'intero itinerario. Per maggiori informazioni: <https://www.valtellina.it/it/via-dei-terrazzamenti>



### UN VIAGGIO SENSORIALE TRA DEGUSTAZIONI, WINE HOTEL E MOLTO ALTRO

La **Strada del Vino** è un percorso di **67km** percorribile sia sulle due ruote sia a piedi che attraversa la provincia di Sondrio collegando **Ardenno e Tirano**. Si sviluppa lungo i pendii terrazzati della Valtellina e attraversa antichi borghi, palazzi storici, agriturismi completamente circondati dai vigneti dove è possibile soggiornare ma anche botteghe di una volta e ristoranti dove i turisti potranno gustare e comprare le prelibatezze enogastronomiche simbolo di questo territorio. Sul sito della Strada del Vino i turisti potranno acquistare o regalare l'esperienza che preferiscono per vivere una full immersion tra i profumi, i colori e i sapori intensi di questo momento così rappresentativo in Valtellina

La produzione vitivinicola in Valtellina non si limita solamente ai vini rossi e la Valchiavenna, con il suo **Passito di Vertemate**, è un esempio perfetto. Il passito, come ricorda il nome, viene prodotto a Prosto di Piuro nel cuore di Palazzo Vertemate Franchi, una dimora cinquecentesca tra le più affascinanti della Lombardia. La vendemmia, che avviene verso la metà di settembre, dà vita a una ristretta selezione di bottiglie di passito che possono acquistate all'interno del Palazzo o degustate presso la cantina e il ristorante Crotasc a Mese, non lontano da Chiavenna, di proprietà di Mamete Prevostini.

Nei vari tour ed esperienze che si possono vivere in Valtellina, non può mancare una degustazione di Sforzato di Valtellina. È il **vino icona** di questo territorio, che nasce da una selezione delle migliori uve di Nebbiolo, e rappresenta il **primo vino rosso passito secco in Italia ad avere ricevuto nel 2003 la DOCG** (Denominazione di Origine Controllata e Garantita). Lo Sforzato, così come viene chiamato qui in Valtellina, viene ottenuto dall'**appassimento delle uve**, una tecnica che consiste nel saper aspettare che le uve, stese nei fruttai, asciughino prima di passare alle attività di cantina.

Per maggiori informazioni: <https://www.stradadelvinovaltellina.it/vini-di-valtellina/sforzato-di-valtellina-docg.html>

