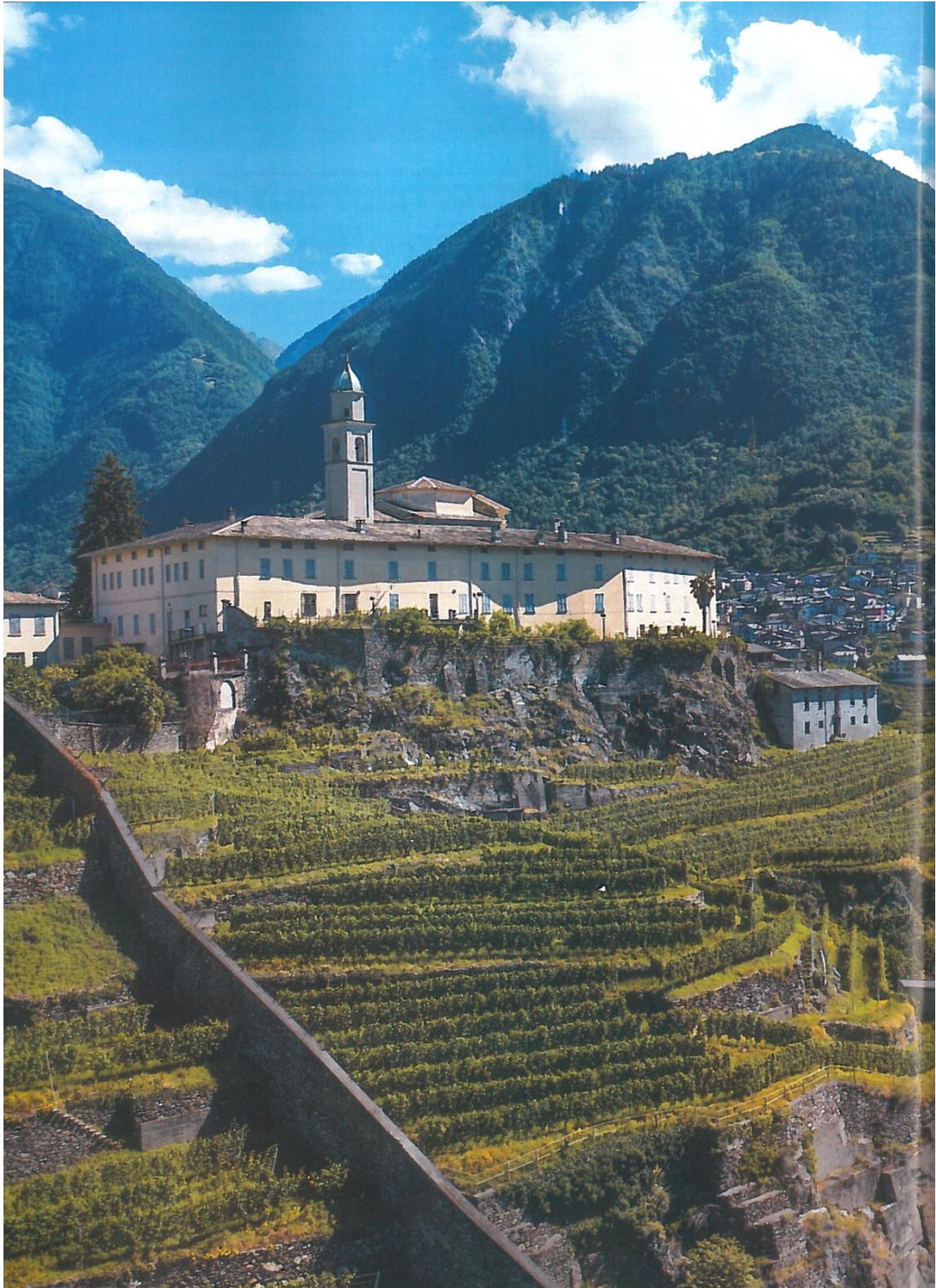
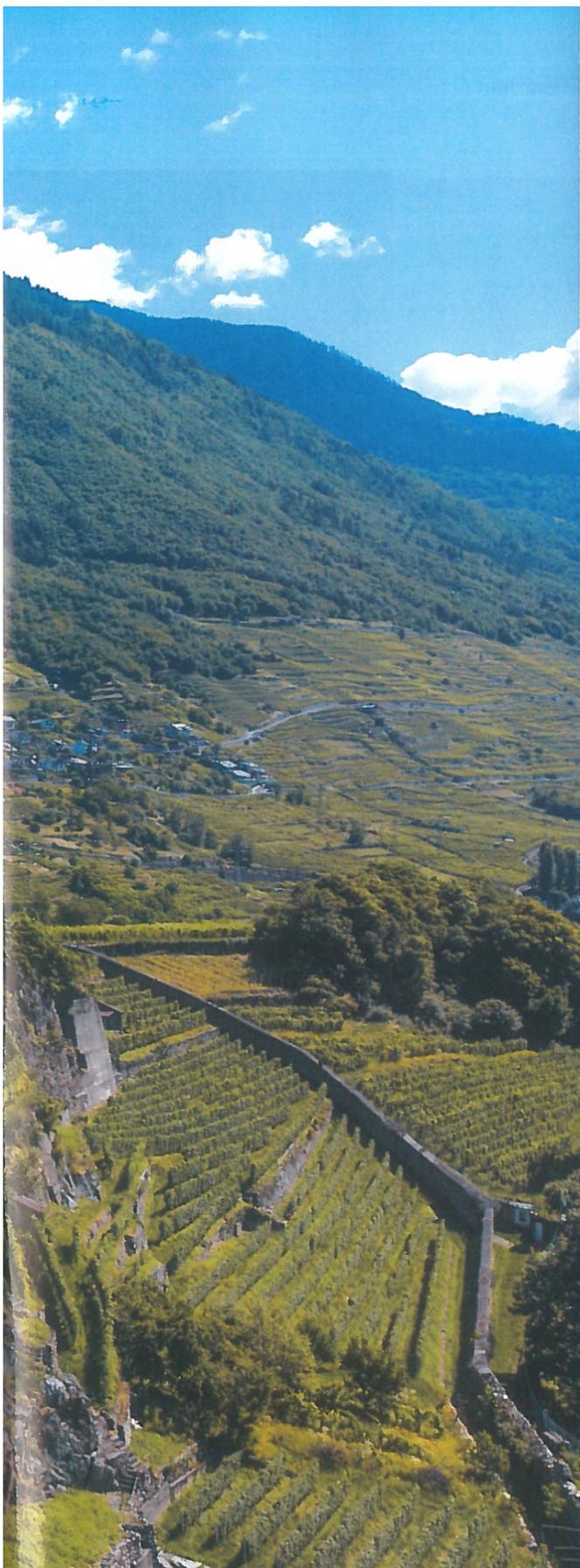


**GAMBERO ROSSO**  



# **TRA I TERRAZZAMENTI DELLA VALTELLINA. COSÌ IL NEBBIOLO DI MONTAGNA HA TROVATO NUOVA VITA**

Territorio difficile da raccontare e da visitare, ampio e aspro, accogliente e diretto. Come il Nebbiolo che qui acquisisce una carica tutta sua di personalità e nerbo. Un vino eroico, viti coltivate a forza e a fatica dalle coste di una valle parallela alle Alpi, protetta dai rilievi e sostenuta dal bacino del lago di Como. Uva che rischiava di soccombere al progresso, ai frutteti intensivi, ma che da una quindicina di anni ha trovato nuova forza. Un mondo, tutto da scoprire. E da assaggiare

parole di Emiliano Gucci - infografiche di Alessandro Naldi

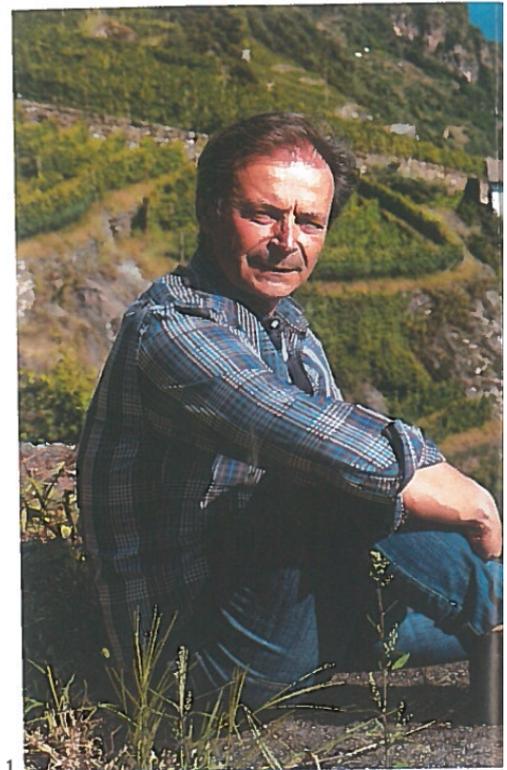
## LE STORIE

**C**erti terrazzamenti sono così impervi che seguire un viticoltore nei suoi vigneti, in Valtellina, è come tentare di star dietro a un camoscio nel bosco: lui va, sguardo dritto e appoggi sicuri, tu ansapi e vacilli, nella difficoltà e nella meraviglia che ti si apre d'intorno. E godi. Mentre rischi di romperti l'osso del collo.

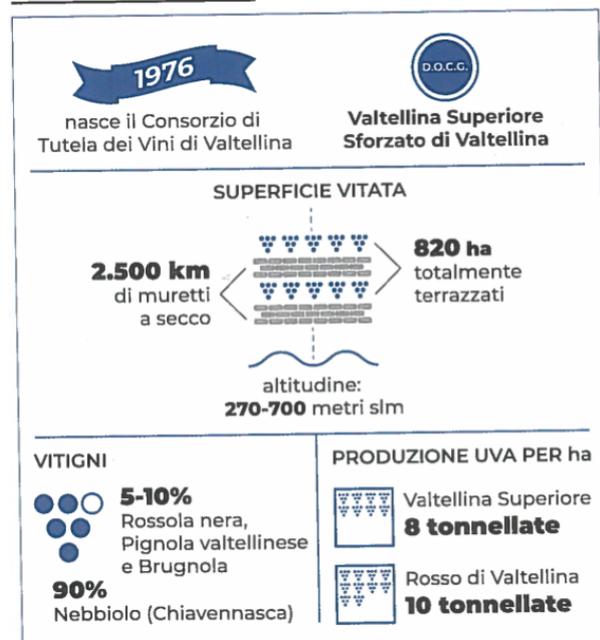
È difficilissimo raccontare la Valtellina. Per come ti accoglie, per come si articola e si colora, per come magnetizza e colpisce i sensi, con quelle vette che trafiggono il cielo, quei vigneti impensabili per il più eclettico degli artisti. Ha duemila e cinquecento chilometri di muretti a secco: un monumento funzionale, indispensabile, a creare terrazzi di terra coltivabile laddove la montagna era un tempo soltanto parete rocciosa, mentre l'Adda formava zone paludose, a valle, tutt'al più buone per il pascolo. *Rupi del vino*, le ha chiamate **Erman-**

**no Olmi**, dedicando a questa terra un documentario che ne coglie appieno il dramma, la poesia: "*Terra buona, fertile, e sassi: tutto portato a spalle, con le ceste, da donne e uomini. Lì è nata questa cultura eroica, la necessità l'imponeva*".

Parallela all'arco alpino, la Valtellina è una sorta di fortunato corridoio, con le Retiche a proteggerla dai venti nordici, le Orobie dall'umidità padana, la breva che asciuga soffiando dal lago di Como; il bottino di sole, colto dalla prima all'ultima goccia, è paragonabile a quello che premia Pantelleria: un microclima perfetto per la viticoltura. Il versante retico, che guarda a sud, ospita 850 frammentatissimi ettari impiantati a Nebbiolo - Chiavennasca in loco - ma erano 5.000 all'inizio del '900 e 3.000 negli anni '70. Poi la tendenza all'abbandono, l'espandersi dei meleti e del bosco. Ma pian piano si recupera, si restaura, si reimpianta; nascono nuove aziende, talvolta guidate dai nipoti di chi già curava la vite, 1

**BORMIO, CON GLI OCCHI ALLE OLIMPIADI 2026**

Le Olimpiadi, quelle del 2026, si svolgeranno tra Milano e Cortina. Ma se dicendo Cortina pensi subito alla montagna, se dici Milano non vengono in mente piste da sci. E invece, sarà proprio così, perché la vicina Valtellina sarà direttamente interessata dalle Olimpiadi invernali che si svolgeranno tra 5 anni in Italia. In particolare, le stazioni sciistiche di Bormio e Livigno ospiteranno rispettivamente lo sci alpino maschile sulla mitica pista Stelvio, mentre la seconda diventerà invece la capitale dello snowboard e del freestyle. Eppure voci (non confermate) parlano di un possibile scippo da parte di Cortina anche delle gare di sci alpino maschile previste a Bormio a causa di lavori di ammodernamento, sembra invece del tutto confermato il calendario di gare a Livigno dove sorgerà anche un Villaggio Olimpico. In ogni caso, il sindaco di Bormio - Roberto Voipato - annuncia che tutto sarà pronto per tempo: tra gli interventi richiesti, ci sono anche l'allargamento del parterre e la realizzazione di un sottopasso, un nuovo impianto di illuminazione e una cabinovia che colleghi il Ciuk alla Rocca della cittadina alpina valtellinese.

**LA VALTELLINA IN CIFRE**

IL NEBBIOLO DELLA VALTELLINA



## Il Doc Rosso è la bandiera più giovane, mentre i due alfieri Docg sono il Valtellina Superiore (con la Riserva) nonché lo Sforzato, vendemmiato e lasciato sui graticci per mesi, a disidratarsi

decenni addietro, magari per conferire a qualche grande cantina.

Il **Doc Rosso** di Valtellina è la bandiera più giovane, Nebbiolo per almeno il 90%, mentre i due alfieri Docg sono il **Valtellina Superiore**, con la possibile versione Riserva, nonché lo **Sforzato**, o Sforsat, ancora Chiavennasca vendemmiato e lasciato sui graticci per mesi, a disidratarsi concentrando zuccheri, carattere, aromi, per vini secchi di grande spessore. "Vini così non ce ne sono al mondo", per dirla ancora con le parole del compianto Olmi.

### DROCCO, UN LANGAROLO PER LA NINO NEGRI

Il filo della storia vitivinicola locale è tenuto da aziende come la **Nino Negri**, fondata nel 1897 da un pioniere di Aprica, che a Chiuro «acquistò il castello e organizzò le cantine scavate nella roccia», che da sole valgono il viaggio. «Cominciò vinificando uve di proprietà – racconta **Danilo Drocco**, attuale responsabile – e in seguito allacciò rapporti con decine di conferitori: se tanti terrazzamenti sono tuttora in piedi è anche grazie a chi ha fatto viticoltura ▶

## 10 INDIRIZZI DA PROVARE

### A SONDRIO, "CAPITALE" DELLA VALTELLINA

Sondrio, considerata la "capitale" della Valtellina, è la città meno estesa e meno popolata fra tutti i capoluoghi italiani. Tra le cose da vedere e visitare, il Museo Valtellinese di Storia e Arte ospitato nell'antico Palazzo Sassi de' Lavizzari, la chiesa Collegiata dei Santi Gervasio e Protasio, la Torre Ligariana, il Palazzo Pretorio (sede del Comune), Villa Quadrio dove si trova la Biblioteca.

**1 CATTANEO DAL 1904**  
VIA TRENTO, 8 – 0342218542 – PASTICCERACATTANEO.IT  
STORICA INSEGNA CHE VANTA UNA PRODUZIONE DI SPECIALITÀ CLASSICHE E DOLCI TIPICI TRA I MIGLIORI DI TUTTA LA VALTELLINA.

**2 CRIOLLO**  
PIAZZALE G. BERTACCHI, 77  
03421900327 – PASTICCERACRIOLLO.SITE123.ME  
BAR PASTICCERIA MODERNO, DALLA PROPOSTA CURATA, CON UNA MATERIA PRIMA CHE FA LA DIFFERENZA.

**3 ANTICA DROGHERIA MOTTA**  
VIA C. BECCARIA, 16 – 0342514677  
ATTIVA DAL 1958, GESTITA DALLA FAMIGLIA MOTTA DA GENERAZIONI, OFFRE UNA CANTINA FORNITISSIMA E SPECIALITÀ ALIMENTARI DI QUALITÀ.

**4 SALA CEREALI-IL SARACENO**  
VIALE STADIO, 24 – 0342214068 – SALACEREALI.IT  
FARINE MACINATE A PIETRA E SPECIALITÀ DI GRANO SARACENO, PIÙ UN BELL'ASSORTIMENTO DI PRODOTTI DEL TERRITORIO.

**5 IL SALUMAIO**  
VIA TRIESTE, 64  
0342218226 – ILSALUMAIOSONDRIO.COM  
SI VIENE QUI PER RIEMPIRE LA SPORCA DELLA SPESA CON TANTI PRODOTTI SELEZIONATI FRA I MIGLIORI ARTIGIANI DELLA REGIONE (E NON SOLO).

**6 L'ARTE DELLA PASTA**  
VIA BONFADINI, 7 – 0342200024 – LARTEDELLAPASTA.COM  
VARIE SEDI - ANCHE FUORI CITTÀ - PER QUESTA INSEGNA NOTA PER LA GENUINITÀ E L'ARTIGIANALITÀ DELLE VARIE PASTE FRESCHE.

**7 PAROLO**  
VIA TRIESTE, 64 – 0342212833  
@PANIFICIO-PASTICCERIA-PAROLO/  
FORNO RINOMATO PER IL PANE E I DOLCI, CON PARTICOLARE RIGUARDO A QUELLI TIPICI (BISCIOLA, CUPETA, PANONE VALTELLINESE...).

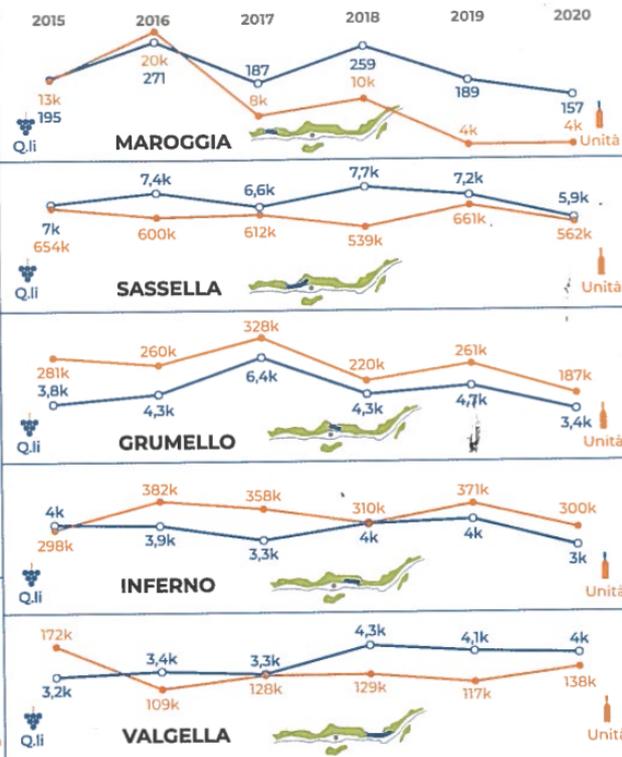
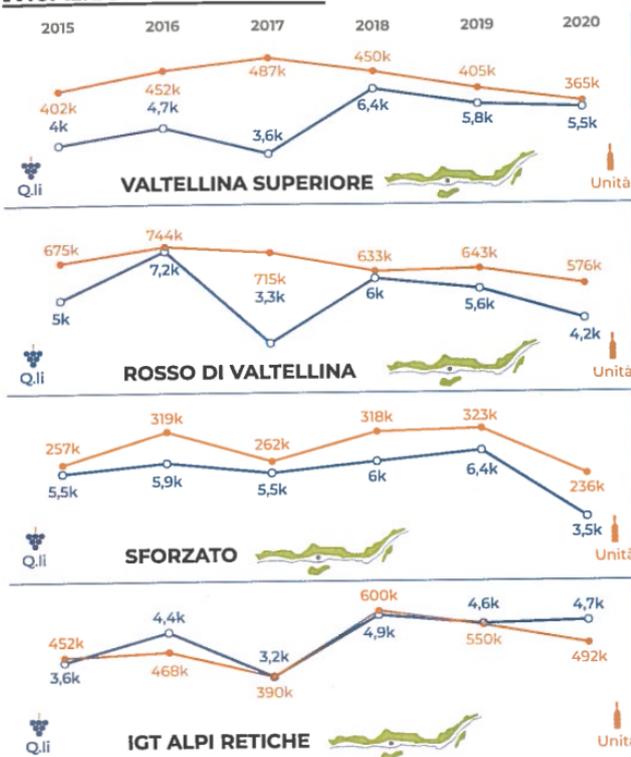
**8 TERRA VINO**  
PIAZZA CAVOUR, 5 – 3405700262 – @TERRA-VINO/  
IL POSTO GIUSTO PER PRENDERE UN APERITIVO E/O ACQUISTARE UNA BUONA BOTTIGLIA FRA LE TANTE DISPONIBILI, SOPRATTUTTO VALTELLINESI.

**9 TRATTORIA OLMO**  
PIAZZA CAVOUR, 9 – 0342212210 – IOLMO.IT  
AVAMPOSTO DELLA TRADIZIONE LOCALE, CON TANTO DI DEHORS. SINCERA CUCINA VALTELLINESE, BIRRE "DELLA CASA", VINI DELLA ZONA.

**10 GRAND HOTEL DELLA POSTA**  
PIAZZA G. GARIBALDI, 19  
0342200397 – GRANDHOTELDELLAPOSTA.EU  
PRESTIGIOSO ALBERGO CON STANZE CONFORTEVOLI, SPA E RISTORANTE CON UNA PROPOSTA CHE SPAZIA FRA CREATIVITÀ E TRADIZIONE.

LE STORIE

**I NUMERI DELLA PRODUZIONE**



**UN SOLO VITIGNO, TANTE ANIME**

Dopo aver viaggiato a lungo per lavoro nel campo della ristorazione, vent'anni fa ritorno nella mia valle e rilevo un locale storico Osteria del Benedet di Delebio dove apro un locale con una carta di vini da tutto il mondo che avevo imparato a conoscere nel mio girovagare. Feci ammenda, essendo nato qui, per avere una scarsa conoscenza dei vini della mia terra. Col tempo iniziai a visitare, conoscere e inserire nella mia carta un numero sempre maggiore di aziende valtellinesi. E mi si aprì un mondo: Nebbiolo di montagna, unico, una sola uva ma tante sfaccettature; vini non facili, non ruffiani, non standardizzati, ma vini eleganti riconoscibili, che non stancano mai il palato, che bisogna saper aspettare. In Valtellina i produttori di vino, per filosofia, limitano al massimo gli interventi diretti in vigna e cantina in modo da lasciare che il vino sviluppi una propria unicità e personalità. Queste sono peculiarità imprescindibili che, da sempre, caratterizzano i vini di grande pregio e qualità. Nel rispetto della tradizione le lavorazioni sulle viti, compresa la

raccolta delle uve, vengono svolte ancora a mano, anche per la particolare conformazione del terreno fatto di terrazzamenti con muretti a secco costruiti pietra su pietra e orgoglio della Valtellina, tanto da essere oggetto di discussione per diventare patrimonio Unesco. Un solo vitigno ma con peculiarità diverse a seconda della sottozona, vini da poter essere abbinati tranquillamente in modo trasversale ai piatti della nostra tradizione: il Valgella, vino con maggior morbidezza iniziale apprezzabile da giovane con la bresola, l'Inferno armonico e leggermente tannico con i pizzoccheri, il Sassella Riserva secco e austero su un piatto di selvaggina, per finire con una verticale di Bitto d'alpeggio abbinata a uno Sforzato che è il primo rosso passito secco Docg d'Italia dai profumi intensi: un vino da meditazione per concludere la serata magari davanti al camino con i nostri ospiti che spesso sono anche amici. Perché questo è il nostro biglietto da visita in un mondo che va troppo di corsa.

– **Vittorio Citrini**, Osteria del Benedet a Delebio (SO)

## IL NEBBIOLO DELLA VALTELLINA

sostenuto dalla Nino Negri». Un cuore puramente valtellinese, «così come la forza lavoro, il saper fare», per un'azienda acquisita nel 1986 dal Gruppo Italiano Vini, che l'ha rilanciata ad altissimi livelli, mentre Drocco è un nebbiolista di Langa giunto dopo anni in Fontanafredda. «Fare vino in mezzo alle Alpi è un'esperienza unica», specie per chi ama la montagna come lui; «abbiamo picchi di 3.000 metri guardando alle Orobie, di 4.000 verso le Retiche: una corona montuosa che protegge dal freddo, dalle piogge, e terreni rocciosi, drenanti. Nonché un nebbiolo dalla buccia più spessa, abituato a climi estremi, così affascinante da interpretare». Oggi sono 35 gli ettari di proprietà, divisi nelle sottozone Grumello, Inferno, Valgella (le altre sono Maroggia e Sassella): un mosaico complesso, «considerando che il vigneto medio misura 2.000 metri quadri». Dal più antico nasce Vigneto Fracia, un Valtellina Superiore Valgella molto espressivo, mentre altri

due cru usciranno quest'anno: «Ca' Guicciardi ha la maturazione più calda tipica dell'Inferno, mentre Sasso Rosso è un Grumello da un vigneto poverissimo di terra, con tannino setoso e sentori di rose: un fratellino del pinot nero di Borgogna».

Al parallelo con la Borgogna Drocco torna volentieri, per questa differenziazione spiccata tra zone, anche tra un terrazzamento e l'altro: «Incidono le differenze della roccia madre, da cui i vini traggono mineralità, freschezza; incidono la pendenza, la disponibilità idrica, l'altitudine, ci sono vigneti che partono a 300 metri e finiscono a 700. Il trucco per la qualità è seguire la natura, vendemmiare e vinificare separatamente». Per Vini d'Italia vale Tre Bicchieri Lo Sforzato 5 Stelle '17, territoriale e polposo con note di tabacco e spezie, un finale lunghissimo. «È frutto di una vendemmia ritardata e meticolosa, di un appassimento a bassissime temperature. Un vero figlio della roccia e del vento».

### ARPEPE, IL GIUSTO TEMPO DI ATTESA

La famiglia **Pelizzatti Perego** vanta cinque generazioni di viticoltori, sono antecedenti all'unità d'Italia gli appunti sui quali si formò **Arturo**, che nel 1984 tornò in possesso dei suoi vigneti e utilizzò l'acronimo **ARPEPE** per fondare una delle realtà più rappresentative della Valtellina. Era un visionario, Arturo, ma assai concreto, puntava a esaltare le potenzialità del terroir affiancato dalla moglie **Giovanna**, che «girava con una bottiglia nella borsa» per far provare ai ristoratori quant'era elegante il loro vino. Nel 2004 sono stati i figli a impugnare il timone, col «giusto tempo di attesa» che resta assioma aziendale: **Emanuele** segue la produzione, **Guido** la comunicazione, **Isabella** si occupa della promozione, spendendosi «per trasformare questa valle in una piccola Alba, dove la gente arrivi tutto l'anno: chi la scopre, finisce per innamorarsene». ▶



1. Nino Negri, l'azienda acquistata dal gruppo Italiano Vini nel 1986 e diretta da Danilo Drocco, formatosi in Langa
2. Emanuele, Isabella e Guido Pellizzatti Perego, proprietari della cantina ARPEPE, fondata dal padre Arturo nel 1984

In apertura il Clos San Lorenzo, nella sottozona Sassella, di proprietà della cantina Mamete Prevostini

## LE STORIE

**5 PIATTI PER 5 CALICI DA IL CANTINONE DI MADESIMO**

**Stefano Masanti**, chef e patron de **Il Cantinone di Madesimo** (SO) – insieme al suo braccio destro **Stefano Ciabbari** e alla sommelier **Raffaella Mazzina** – ci propongono 5 piatti abbinati a 5 vini strettamente di territorio, quindi Valtellina, ma anche calici particolari, come bolle metodo classico e un bianco a base di riesling e vitigni PIWI (o altamente resistenti).

1

**Il carpaccio di gamberi di fiume delle merette, tartare di capriolo degli Andossi, funghi porcini confit, ginepro, gemme di abete e fiori d'alpeggio**

Magy M. Cl. '18 – Hermau

Pianazzola di Chiavenna (SO) – agriturismo capianazzola.it

Vino dai sentori freschi, limone, delicato miele di acacia, crosta di pane e timo. Elegante e asciutto, di facile beva: si abbina perfettamente alla complessità del piatto esaltandone al meglio ogni singolo ingrediente in perfetta armonia.

2

**L'uovo di gallina ruspante cotto morbido con crema di castagne sfumegate di Samolaco, caramello di aceto di Sforzato di Valtellina, spuma di Casera dop**

Valtellina Sup. Sassella '16 – Terrazzi Alti di Siro Buzzetti

Sondrio – terrazzialti.com

Bouquet di frutti rossi, violetta e vaniglia, in bocca asciutto e persistente, estremamente fine ed elegante, di buon corpo e tannino nobile: un connubio naturale, contrasto perfetto con l'opulenza della spuma di formaggio e la ricchezza dell'uovo, emozioni ancestrali nella degustazione con la crema di castagne.

3

**I ravioli di pernice selvatica cacciata qui, il suo sugo e mirtili rossi madesimini**

Valtellina Sup. Inferno Ris. '15 – Nicola Nobili – Tresivio (SO) – vininobili.it

Sentori di spezie, frutti di bosco ed erbe aromatiche, caldo, asciutto e finemente tannico, di buon corpo: perfetto compagno di una pernice selvatica di gusto deciso ma pulito, profondo aromatico e lungo, un nobile ingrediente per un nobile vino.

4

**Il luccio perca del vicino lago di Como cotto a bassa temperatura, topinambur e salsa di anguilla affumicata di Mezzola**

Vagabondo bianco '18 – Marcel Zanolari – Brianzone (SO) – marcelzanolari.com

Vino molto aromatico, fruttato di pesca, albicocca e ananas e agrumi, fiori, decisamente minerale. In bocca sapido e piacevolmente fresco: questo vino danza con la delicatezza del luccio perca e duetta con la crema di anguilla affumicata armoniosamente intensificandone la profondità aromatica in un gioco senza fine.

5

**La guancia di maialino nero delle alpi di San Pietro di Vera Capelli cotto a lungo e dolcemente, purè di patate di Gordona alla senape selvatica**

Valtellina Superiore Le Prudenze '18 – Alberto Marsetti – Sondrio – marsetti.it

Frutti rossi, sottobosco, spezie, cuoio e fine vaniglia, di grande corpo, eleganza sublime e vellutata, asciutto e generoso: un grande vino per un grande prodotto, il raro maialino nero delle Alpi di Vera Capelli si esalta ed esalta questo grande Valtellina. Un matrimonio perfetto.

3. Mamete Prevostini:

con lui, già dalla metà degli anni '80,

è cambiato l'approccio

e la lavorazione tra i filari della Valtellina

4. Famiglia Fay: Sandro

con la moglie a sinistra

e i figli Marco ed Elena

che oggi hanno preso

in mano il timone

dell'azienda agricola

nata 50 anni fa a

San Giacomo di Teglio

nella sottozona Valgella

La sede di ARPEPE è a Sondrio, la cantina perfettamente integrata nel versante del Grumello. Qui il nucleo portante dei 15 ettari vitati, con altri appezzamenti in Inferno e Sassella, per «un'opera ciclopica di ricompattazione, dunque di relazione», racconta Isabella, «cominciata prendendo in affitto piccole parcelle e continuata con acquisizioni, recuperi». Sempre si è seguito l'insegnamento di Arturo, ovvero «non rovinare la qualità prodotta in vigna»; punti di svolta, la raccolta in piccole cassette e l'introduzione di moderne tecnologie per preservare l'integrità delle uve, nonché la vinificazione in tini di legno, «per macerazioni che permettono la massima espressività al Nebbiolo delle Alpi, il che significa florealità, sapidità, mineralità, struttura ma anche freschezza, beva». Sono così

## IL NEBBIOLO DELLA VALTELLINA



belli e verticali, i vini di ARPEPE, il tempo in quei tini sembra scorrere sempre più complice. Ne sono esempio il Sassella Riserva Nuova Regina, adesso fuori con l'annata 2013 premiata da Vini d'Italia, o l'iconico Ultimi Raggi, «dalla vigna più alta della Sassella, a 600 metri, vendemmiata per ultima: maggior struttura e gradazione zuccherina ma anche acidità, per il nostro miglior compromesso in direzione Sforzato».

Da vicepresidente della fondazione ProVinea, Isabella rivendica le conquiste del territorio al pari di quelle aziendali, come il riconoscimento di Paesaggio Rurale Storico per i Vigneti Terrazzati, mentre si insiste per la consacrazione dei muretti tra i monumenti dell'Unesco, ora che la loro arte realizzativa è bene immateriale patrimonio dell'umanità.

### LA SVOLTA DI MAMETE PREVOSTINI

È una figura di svolta nel passaggio alla nuova viticoltura valtellinese, **Mamete Prevostini**, complice il cambio generazionale che accompagnò i suoi esordi: «Dal mio arrivo è mutato l'approccio, in vigna come in cantina, ma soprattutto si è preso coscienza di ciò che abbiamo tra le mani: un potenziale inestimabile. Dall'abbandono si è passati al recupero dei vigneti, ciò significa che il territorio è in salute, e risponde».

A prendersi cura delle vigne avevano già cominciato i suoi nonni, che producevano salumi e formaggi conservati nel crotto, una cavità nella roccia dove il vento conserva come un frigorifero. «Tra i profumi d'infanzia non ho mai dimenticato quello del mosto nei mesi autunnali», ma il vino era smerciato nel ristorante di famiglia,

a Mese, e soprattutto venduto sfuso, «perché qui come altrove si pensava più alla quantità che alla qualità». Dalla metà degli Anni '90 la ricerca dell'eccellenza, la cura maniacale di appezzamenti coccolati come giardini, ma sui dirupi, e dal 2013 una nuova cantina a Postalesio, integrata e progettata su tre piani per lavorare l'uva a caduta. «Ma la sostenibilità ambientale è nel DNA di chi coltiva la montagna, del resto si è disponibili a inerparsi quotidianamente a 600/700 metri per portar giù pochi quintali di uva». Un territorio più complesso che difficile, «e proprio questa complessità regala una ricchezza che soltanto qui possiamo avere. Vediamo che oggi la gente predilige finezza, eleganza, quindi per noi non sarà difficile far apprezzare le nostre caratteristiche in un bicchiere di vino». L'eleganza è una cometa messiani- ▶

### 8 INDIRIZZI PER DORMIRE IN VALLE

- 1 **TERRA DEL SOLE**  
ALBOSAGGIA (SO) - VIA CASELLE, 25  
0342211043 - ALLOGGITERRADELSOLE.IT
- 2 **MALOIA**  
DUBINO (SO) - VIA SPLUGA, 43  
0342687936 - HOTELMALOIA.IT
- 3 **SPORT HOTEL ALPINA**  
MADESIMO (SO) - VIA A. DE GIACOMI, 41  
034356120 - SPORHOTELALPINA.IT
- 4 **LA FLORIDA**  
MANTELLO (SO) - VIA LUNGO ADDA, 12  
0342680846 - LAFLORIDA.COM
- 5 **CA ROSSA**  
MONTAGNA IN VALTELLINA (SO) - VIA CA ROSSA, 336  
3398622006 - 3495258247 - CAROSSA.EU
- 6 **WINE HOTEL RETICI BALZI**  
POGGIRIDENTI (SO) - VIA PANORAMICA, 2  
0342382092 - HOTELRETICIBALZI.IT
- 7 **ALBRICI**  
PONTE IN VALTELLINA (SO) - VIA SANT'IGNAZIO, 8  
0342484420 - HOTELALBRICI.IT
- 8 **CURT DI CLEMENT ECO MOBILITY HOTEL**  
TIRANO (SO) - VIA PORTA MILANESE, 11  
0342990256 - CURTDICLEMENT.COM

## 8 TAVOLE VALTELLINESI CONSIGLIATE DAI PRODUTTORI

**1** **IL CANTINONE**  
MASESINO (SO) - VIA A. DE GIACOMI, 39  
034356120 - STEFANOMASANTI.COM  
«ALLA CORTE DEL PREMIATO CHEF STEFANO MASANTI, VIAGGIATORE E SPERIMENTATORE MAI DOMO, CON IL CUORE VALTELLINESE».

**2** **ALTAVILLA**  
BIANZONE (SO) - VIA AI MONTI, 46  
0342720355 - ALTAVILLA.INFO  
«TRATTORIA, PIATTI TIPICI COME SCIATT E PIZZOCCHERI, POLENTA, FUNGHI, SELVAGGINA, OLTRE 400 ETICHETTE IN CANTINA».

**3** **FRACIA**  
CHIURO (SO) - VIA FRACIA  
0342482671 - RISTORANTEFRACIA.IT  
«IMMERSI NELL'OMONIMO VIGNETO, NELLE MANI DELLO CHEF LUCA CANTONI, RICERCA E TIPICITÀ DI ALTO LIVELLO».

**4** **SAN CARLO**  
CHIURO (SO) - VIA STELVIO, 48  
0342482272 - RISTORANTESANCARLO.IT  
«IN UN EDIFICIO STORICO LA STORIA DELLA CUCINA TIPICA VALTELLINESE, "CHISCIOI" CON CICORINO, PIZZOCCHERI E TAGLIATELLE AL CAMOSCIO».

**5** **CASTEL GRUMELLO**  
MONTAGNA IN VALTELLINA (SO) - VIA SANT'ANTONIO, 645 - 0342380994 - RISTOROCGRUMELLO.COM  
«L'AMBIENTE RAFFINATO, LA SPENDIDA POSIZIONE, LA CUCINA INNOVATIVA DELLO CHEF GIANNI TESTINI: UNA GARANZIA».

**6** **TRIPPI**  
MONTAGNA IN VALTELLINA (SO) - VIA STELVIO, 297  
0342615584 - RISTORANTETRIPPI.IT  
«GIANLUCA BASSOLA È UN RAGAZZO ILLUMINATO, LA SUA CUCINA VERSATILE E TERRITORIALE È UN RIFERIMENTO. ANCHE ALIMENTARI DI ECCELLENZA».

**7** **IL POGGIO**  
POGGIRIDENTI (SO) - VIA PANORAMICA, 4  
0342380800 - ILPOGGIORISTORANTE.IT  
«LUOGO MERAVIGLIOSO TRA I VIGNETI DELLA SOTTOZONA INFERNO, MOLTO PRODOTTO TIPICO E QUALCOSA DI INSOLITO, GESTITO DALLA FAMIGLIA GIANOLA».

**8** **PARRAVICINI**  
TIRANO (SO) - PIAZZA PARRAVICINI, 1  
0342704515 - RISTORANTEPARRAVICINI.IT  
«IN UN PALAZZO STORICO DI TIRANO, BELLA ATMOSFERA, CARNE, PESCE MA ANCHE ATTENZIONE A VEGANI E CELIACI. GRAN PASSIONE PER IL VINO».

## GLI ALTRI INDIRIZZI DA RISTORANTI D'ITALIA DEL GAMBERO ROSSO

**LA PRESÈF DELL'AGRITURISMO LA FLORIDA**  
MANTELLO (SO) - VIA LUNGO ADDA, 12  
0342680846 - LAPRESÈF.COM  
ELEGANTE STRUTTURA IN STILE RUSTICO IN CUI DEGUSTARE LA VALIDA PROPOSTA DELLO CHEF GIANNI TARABINI. AZIENDA AGRICOLA, POSSIBILITÀ DI PERNOTTO, CENTRO BENESSERE E BOTTEGA PER ACQUISTI COLOSI. ▶

## LE STORIE



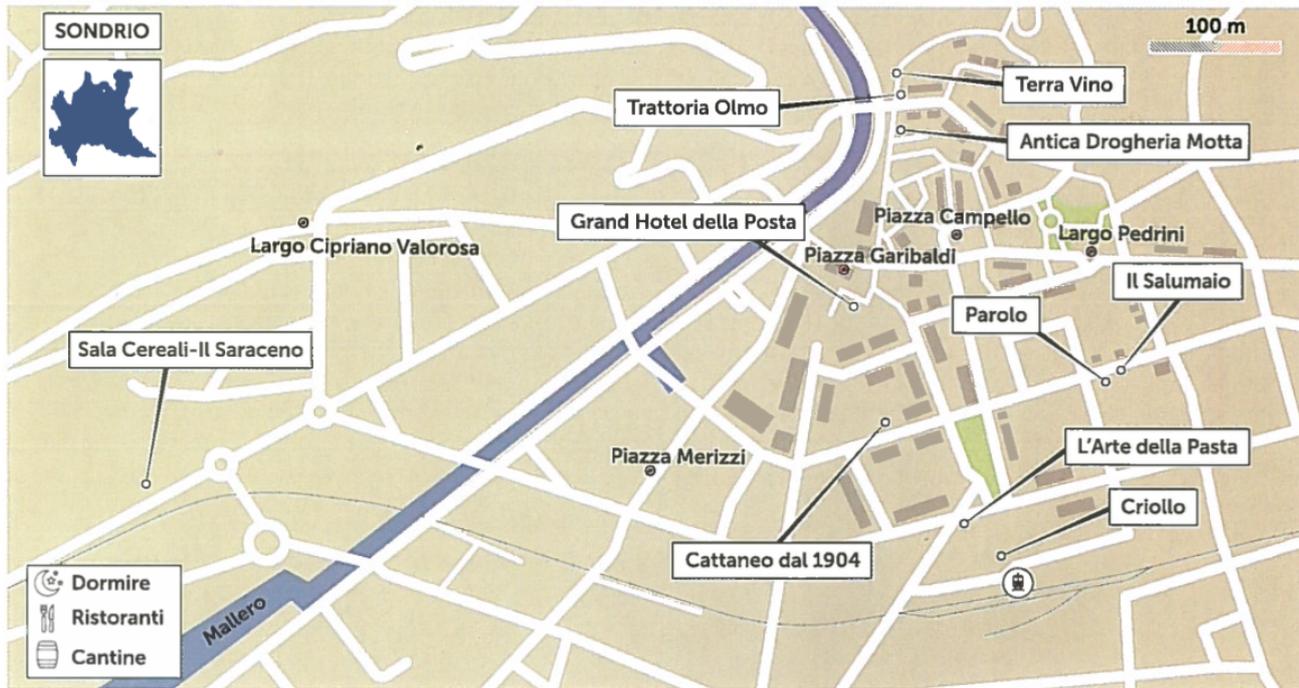
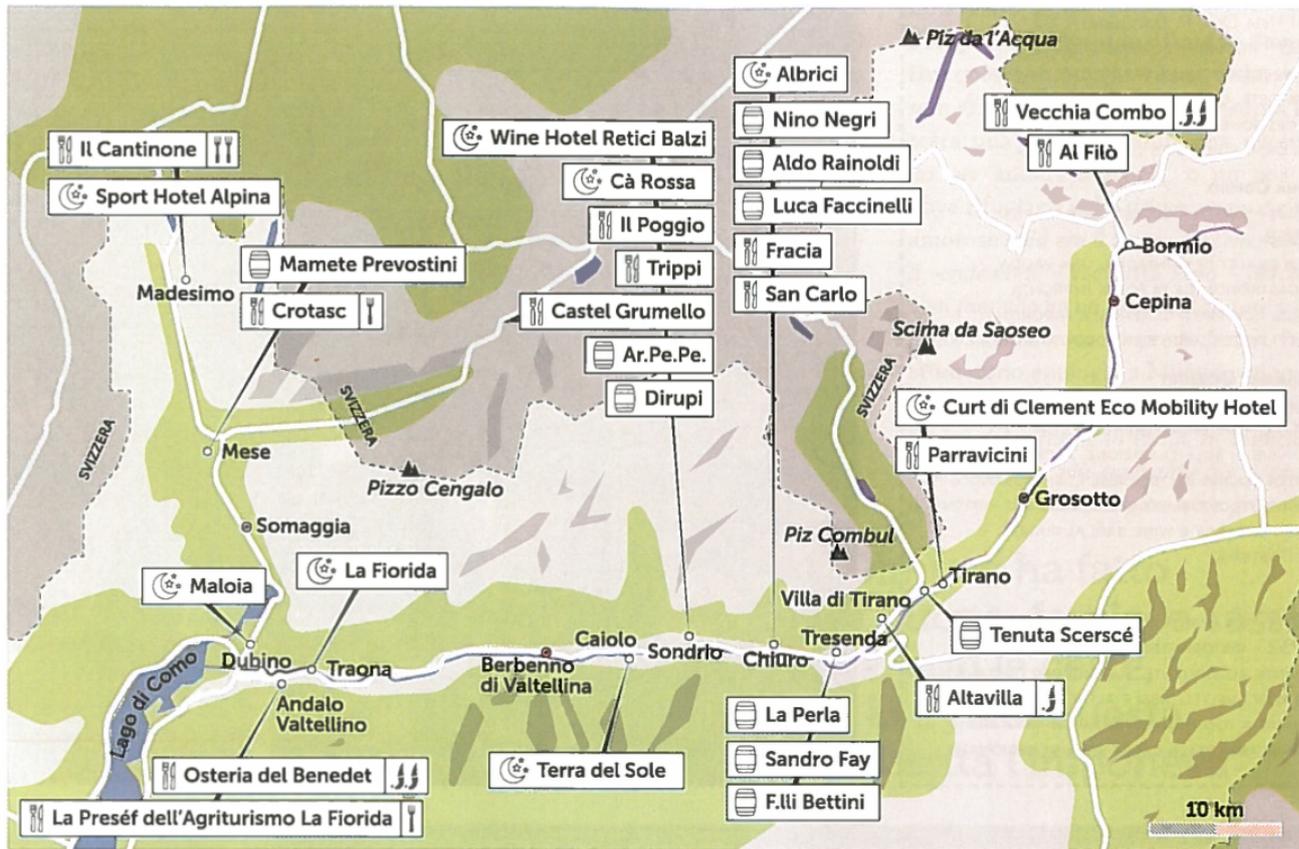
ca, nella storia enoica di Mamete Prevostini, il cardine di tutta la produzione. Si è lavorato molto sulle tecniche di appassimento, «in un'epoca in cui se ne fa un abuso, da troppe parti, con risultati lontani dai nostri. Il Nebbiolo della Valtellina rimane fine anche nella concentrazione, grazie al suo scheletro di tannini e acidità». Ne sono prova lo Sforzato Corte di Cama 2018, Tre Bicchieri per Vini d'Italia del Gambero Rosso, con aromi di liquirizia e bacche rosse, sorso intenso, materico, così come lo Sforzato Albareda, altrettanto complesso e sfaccettato. Una parola la spendiamo per il Sommarovina, vino storico: «Il primo che abbiamo prodotto, un Sassella che incarna il cambiamento del Valtellina Superiore sdoganandolo al mondo, in nome di freschezza, piacevolezza, finezza». E indubbiamente eleganza, possiamo dirlo forte. ▶

## FAY, ALTITUDINE E FINEZZA

**Sandro Fay** cominciò a costruire la sua cantina cinquant'anni fa, nel '71, a San Giacomo di Teglio, nella Valgella, dove già i nonni coltivavano le viti come tante famiglie che ne traevano sostentamento. La superficie è cresciuta fino a 15 ettari vitati, «su una varietà di terreni sabbiosi, limosi, derivati dallo sfaldamento dei graniti», che fa la fortuna del Nebbiolo di Valtellina: «Ogni produttore fa vini unici perché ha in mano qualcosa di unico, qua ogni terrazzo è differente dall'altro». A prendere la parola sono i figli **Elena** e **Marco**, in azienda dal 1998, «ma avevamo visto nascere la cantina, lavorare i vigneti, e da sempre pensavamo che il nostro futuro sarebbe stato qui: papà stava facendo una cosa importante, mai avremmo voluto dedicarci ad altro». ▶

IL NEBBIOLO DELLA VALTELLINA

GLI INDIRIZZI DA NON PERDERE



## LE STORIE

► **CROTASC**

MESE (SO) – VIA DON P. LUCCHINETTI, 63  
034341003 – RISTORANTECROTASC.COM

QUESTO È UN TEMPIO DELLA TRADIZIONE, SIA PER LA CUCINA PROPOSTA, QUELLA TIPICA DELLA VALTELLINA, SIA PER LA GESTIONE, IN MANO ALLA FAMIGLIA PREVOSTINI ORMAI DA MOLTE GENERAZIONI.

► **VECCHIA COMBO**

BORMIO (SO) – PIAZZA CROCEFFISSO, 4 –  
0342901568

IN UN TIPICO CHALET DI MONTAGNA, UNA VALIDA PROPOSTA GASTRONOMICA DI FORTE IMPRONTA TRADIZIONALE, CON PIATTI GENEROSI E SAPORITI. IMMANCABILI I PIZZOCCHERI E LA POLENTA TARAGNA.

► **OSTERIA DEL BENEDET**

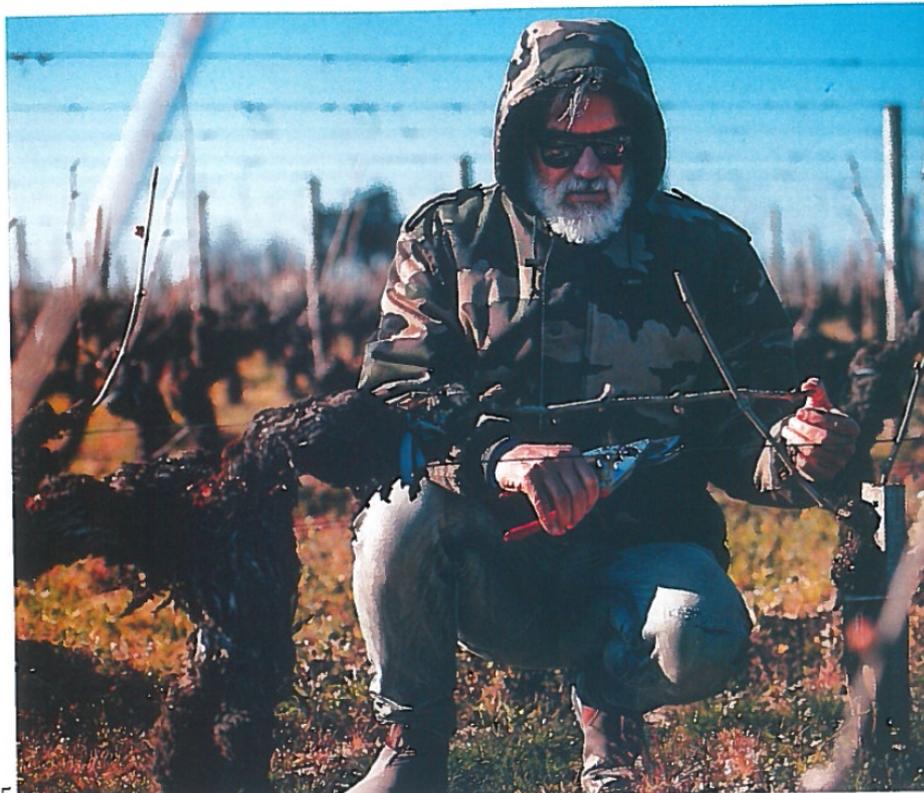
DELEBIO (SO) – VIA ROMA, 2  
0342696096 – OSTERIADELBENEDET.COM

QUI NON SI VIVE DI SOLA TRADIZIONE, ACCANTO AI CLASSICI DELLA CUCINA VALTELLINESE CI SI TROVANO PIATTI PIÙ CREATIVI DI STAMPO MEDITERRANEO. ALL'INGRESSO ENOTECA E WINE BAR, AL PIANO SUPERIORE L'OSTERIA.

❖ **AL FILO**

BORMIO (SO) – VIA DANTE, 6  
0342901732 – RISTORANTEALFILO.IT

IN UN AMBIENTE ACCOGLIENTE, SI VIENE PER GUSTARE I GRANDI CLASSICI VALTELLINESI E ALTRE RICETTE CHE NON SI NEGANO A TOCCHI DI ESTRO. A SUPPORTARE IL TUTTO CI PENSA UNA BELLA CARTA DEI VINI REGIONALE.



5

**ARCHITETTURA DI UN PAESAGGIO VITICOLO STRAORDINARIO**

Una decina di anni fa, con la Scuola italiana di potatura della vite, fummo coinvolti in una lunga attività di formazione in Valtellina, e come prima cosa avviammo uno studio esplorativo per capirne le dinamiche ambientali legate al clima e alle caratteristiche pedologiche, varietali, anche sociali. E poi volevamo conoscere meglio il Chiavennasca, stessa genetica ma biotipo diverso rispetto al Nebbiolo delle Langhe. Il tutto mi entusiasmò molto, a partire dal modo di coltivare le vigne, che avevano una loro precisa identità, con quel tipico archetto valtellinese multiplo. È un metodo di grande intelligenza che parte da un presupposto: la vite è una liana e per esprimersi ha bisogno di spazio, di una sua libertà. In Valtellina avevano dunque escogitato un'architettura che asseccasse il Nebbiolo, che a sua volta ha una genetica unica, anche per caratteristiche morfologiche, comportamentali: è un puro sangue, non un cavallo facile da domare, e con la rigidità si rischia di far danni. Ora l'archetto valtellinese è stato pressoché abbandonato per forme più attuali, come il guyot, e noi eravamo lì ad assistere il passaggio alla nuova impostazione, tra l'altro contemporaneo a un ricambio generazionale tra i produttori, con nuove aziende sulla scena. Proprio queste nuove leve mi fanno ben sperare. Sono persone di talento, di sensibilità, capiranno che le piante avranno bisogno di spazio, nel tempo, e si dovrà essere dinamici, non rigidi, nell'asseccarne lo sviluppo. Per farlo potranno dunque ispirarsi al vecchio archetto valtellinese, senza trascurare la qualità. A mio avviso il paesaggio viticolo deve essere identitario, un distretto va riconosciuto anche per l'architettura delle vigne: il fatto che questa architettura possa essere dinamica, in movimento, lo trovo attuale e futuribile.

– **Marco Simonit**, cofondatore di Simonit&Sirch Preparatori d'Uva

## IL NEBBIOLO DELLA VALTELLINA

Elena racconta di «uno stile che non vuol nascondere il carattere della vigna, ma esaltarlo», Marco ha studiato a San Michele all'Adige e cura la produzione, «mettendoci anche qualcosa di mio, come fa ogni vignaiolo». Grande attenzione alla pianta e alle differenziazioni altimetriche, quelle che i Fay sono stati i primi a valorizzare, «ma si tratta di un concetto antico, di cui forse si era perso la centralità. Confini e toponimi hanno radice storica, noi li andiamo recuperando». Al contempo viaggia la modernità, con accorgimenti per «preservare la florealità, le note pimpanti del Nebbiolo di montagna che ha complessità ma anche acidità, finezza», dice Marco. «Per uno come me, appassionato di Pinot Nero e Nerello Mascalese, è perfetto».

Infatti, i vini di Fay sono tutti così freschi, precisi. Antesignani per la denominazione, i primi due cru nacquero «specchio delle varietà gustative

che possiamo esprimere», rilancia Elena: «il Carteria incarna eleganza, balsamicità», e vale Tre Bicchieri; «Il Cà Morei è più muscoloso, più tannico: due Valgella da due vigne alla stessa quota, due anime della stessa terra». Non sfugge alla filosofia lo Sforzato, da unico vigneto a 750 metri, e «nonostante questo non tutte le annate vanno in bottiglia, perché il caldo può essere ostile anche in altura», e qua non sono gradite derive da surmaturazione: intenso, potente, strutturato, il Ronco del Picchio non rinuncia alla verticalità tipica di Fay, e ha la sola controindicazione che non smetteresti mai di berlo.

**IL VENTO NUOVO DEI DIRUPI**

Conosciuti come Birba e Faso, per **Pierpaolo Di Franco** e **Davide Fasolini** questa campagna vitata, ordinata, non era che una verde corona sopra la testa: una presenza quotidiana, uscendo per andare a scuola, o un posto dove rifugiarsi nelle prime scappatelle amorose. «Ed era il teatro di memorabili vendemmie – racconta Faso – perché ogni famiglia ha un amico da aiutare e la fatica si trasforma sempre in festa». Poi studiarono enologia a Milano, «in una facoltà vera, con libri ma anche le visite a realtà vinicole in Italia, in Francia. Più giravamo, più capivamo che a casa avevamo un unicum pazzesco: gran ▶

**Il regista Ermanno Olmi ne ha fatto un docu-film: "Terra buona, fertile, e sassi: tutto portato a spalle, con le ceste, da donne e uomini. Lì è nata questa cultura eroica, la necessità l'impondeva"**



**LE MIGLIORI ETICHETTE  
DA VINI D'ITALIA 2021  
DEL GAMBERO ROSSO**



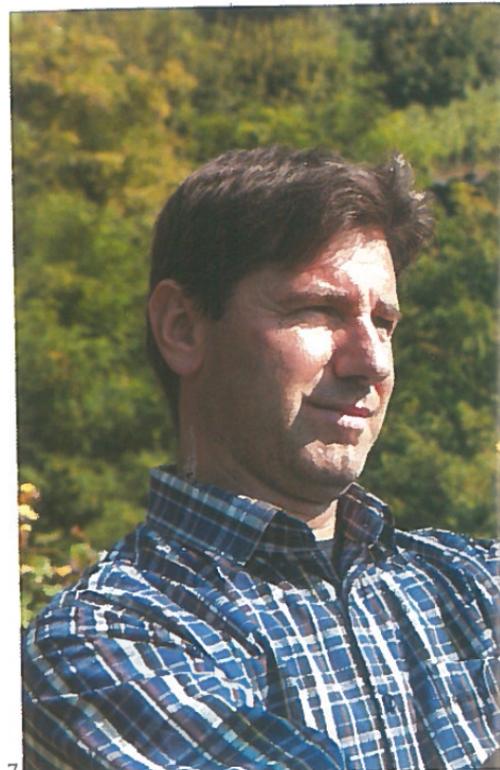
- ❖ **VALTELLINA SFORZATO CORTE DI CAMA '18**  
MAMETE PREVOSTINI
- ❖ **VALTELLINA SFURSAT 5 STELLE '17**  
NINO NEGRI
- ❖ **VALTELLINA SUP. GRUMELLO RIS '17**  
DIRUPI
- ❖ **VALTELLINA SUP. SASSELLA NUOVA REGINA RIS. '13**  
AR.PE.PE.
- ❖ **VALTELLINA SUP. VALGELLA CARTERIA RIS. '16**  
FAY



- ❖ **SFORZATO DI VALTELLINA '15**  
F.LLI BETTINI
- ❖ **SFORZATO DI VALTELLINA QUATTRO SOLI '15**  
LA PERLA
- ❖ **VALTELLINA SFORZATO INFINITO '17**  
TENUTA SCERSCÉ
- ❖ **VALTELLINA SFURSAT CA' RIZZIERI '17**  
ALDO RAINOLDI
- ❖ **VALTELLINA SUP. GRUMELLO RIS. '5**  
ALDO RAINOLDI
- ❖ **VALTELLINA SUP. SASSELLA RIS. '16**  
ALDO RAINOLDI
- ❖ **VALTELLINA SUP. GRUMELLO TELL '16**  
LUCA FACCINELLI
- ❖ **SFORZATO DI VALTELLINA VINO SBAGLIATO '18**  
DIRUPI
- ❖ **VALTELLINA SUP. INFERNO GUAST '17**  
DIRUPI
- ❖ **VALTELLINA SFORZATO ALBAREDA '18**  
MAMETE PREVOSTINI
- ❖ **VALTELLINA SUP. SASSELLA SAN LORENZO '18**  
MAMETE PREVOSTINI
- ❖ **VALTELLINA SUP. COSTA BASSA '17**  
SANDRO FAY
- ❖ **VALTELLINA SUP. VALGELLA CA' MORÈI '17**  
SANDRO FAY
- ❖ **VALTELLINA SUP. GRUMELLO BUON CONSIGLIO RIS. '13**  
AR.PE.PE.
- ❖ **VALTELLINA SUP. SASSELLA ULTIMI RAGGI RIS. '13**  
AR.PE.PE.
- ❖ **VALTELLINA SUP. GRUMELLO SASSOROSSO '17**  
NINO NEGRI
- ❖ **VALTELLINA SUP. VIGN. FRACIA '17**  
NINO NEGRI

## LE STORIE

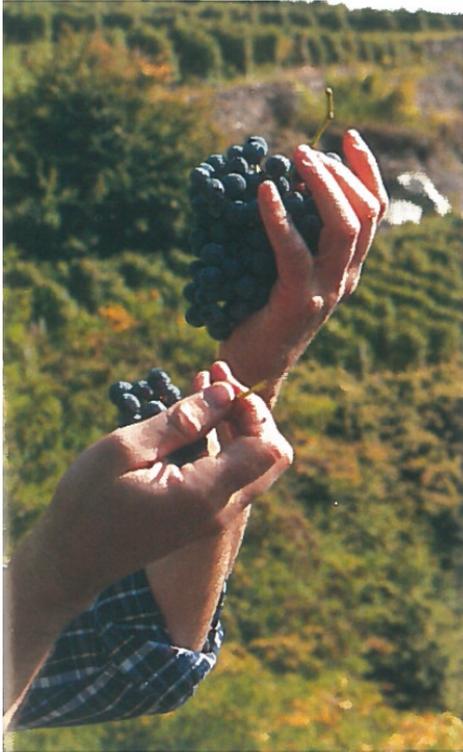
5. Marco Simonit, che con Piepaolo Sirch ha fondato la Scuola italiana di potatura della vite, divenuta un punto di riferimento non solo in Italia
6. Davide Fasolini, il fondatore di Dirupi insieme al suo amico Pierpaolo Di Franco
7. Aldo Rainoldi, Presidente del Consorzio di Tutela e alfiere della sostenibilità già da tempo



territorio, gran paesaggio, inarrivabile Nebbiolo». I **Dirupi** cominciarono nel 2004, senza vigne né cantina, «*ma con entusiasmo e idee che introducemmo in un ambiente un po' chiuso. In breve tempo ci fu un bel cambio di marcia, dovuto anche al rinnovo generazionale*». Qualche battibecco nacque pure con chi affittava loro i minuscoli appezzamenti che tuttora conducono, a strapiombo sulla roccia. «*Dagli anziani ci prendemmo qualche tirata di orecchie, eppure erano loro i più vicini alle nostre istanze: chi ben conosceva le esigenze della pianta, più che gli artefici della modernità*». E così Faso e Birba, meno di cinquant'anni in due, si ritrovarono a lavorare piante secolari, cloni antichissimi, «*una fortuna, perché là dentro si può leggere il passato di questa terra*». La cantina ha sede a Ponte in Valtellina, il lavoro di zonazione sarà rin-

tracciabile in etichetta, il biologico è certificato. I vini sono fortemente espressivi, puliti, si veda il Dossi Salati 2017, un Grumello Riserva che vale Tre Bicchieri, oppure il Gess, «*tenerissimo ricordo dei due anziani da cui acquisimmo la parcella, spaesati ma sensibili alle proposte di noi giovani bizzarri*». L'indole montanara è ricercata anche nello Sforzato che forse nacque troppo potente, da un vigneto troppo basso, e venne accantonato. «*Fu Stefano Masanti, chef del Cantinone, a innamorarsene e prenderlo per sé, cominciando a diffondere lo Sforzato che non esisteva*». Col tempo si è corretto il tiro ma non cambiato il nome, Vino Sbagliato, al quale si è giusto tirato una riga sopra: polposo ma raffinato, per nulla appesantito dall'appassimento, è oggi un Dirupi a tutti gli effetti.

## IL NEBBIOLO DELLA VALTELLINA

**ÜBER ALLES VALTELLINA**

Meriterebbe ben più di un passaggio l'encomiabile lavoro di **Aldo Rainoldi**, adesso Presidente del Consorzio di Tutela, già ambasciatore della Valtellina con le sue etichette espressive, il suo «*stile proiettato nel futuro, progettato con i valori della sostenibilità*». Ricordiamo la **Casa Vinicola Fratelli Bettini**, con il suo Sforzato rotondo, incline alla meditazione, o i vini strutturati e gentili di **Luca Faccinelli**, alfiere del Grumello, e così i recuperi impossibili di **Siro Buzzetti** per **Terrazzi Altì**.

Ma ciò che più colpisce, incontrando i singoli, è come tutti antepongano la

Valtellina a se stessi, la narrazione del territorio a quella della propria azienda. Colpisce la foto di gruppo, con quel ricambio generazionale che ha segnato la svolta, così come colpiscono la propensione al confronto, al recupero, alla tutela, insiti nei soggetti più giovani. Sul Valtellina Superiore Docg avvertiamo la forza della consapevolezza, sullo Sforzato un caleidoscopio di interpretazioni, in continuità ma anche in rottura col passato. A rivendicare un'unicità che oggi è insita nei fatti, senza il bisogno di rincorrere nessuno: questa è la Valtellina, questo è il suo Nebbiolo, questa è la sua gente, a testa alta e senza alcun timore. ❖

**Ciò che più colpisce, qui, è come tutti antepongano la Valtellina a se stessi; colpisce la foto di gruppo, con quel ricambio generazionale che ha segnato la svolta di questo terroir**

**LA VALTELLINA E LE SUE VIGNE**