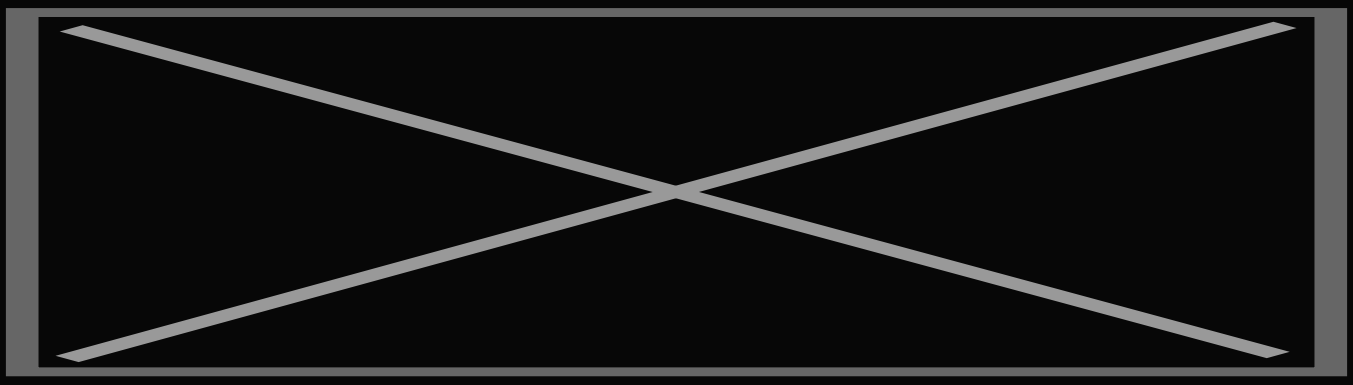
Gite fuori porta alla scoperta dei vini di valle

vini-di-valle-1-2750d044

La bellezza di abitare un territorio dalla strutturata vocazione vitivinicola come il nostro è che ci si può concentrare, oltre che sui fenomeni di rilevanza nazionale (e mondiale), anche su quei piccoli, elitari esperimenti di confine che, direi più di altri, evidenziano la strabordante ricchezza del patrimonio enoico italiano. Gli italiani sono un popolo di esploratori, dico bene? E allora in questo numero voglio darvi qualche consiglio per le ‘gite fuori porta’, ovviamente a tema enologico, approfittando dell’arrivo della bella stagione, con tre esempi di viticoltura valliva.

VALLE D’AOSTA: I ROMANI LA SAPEVANO LUNGA…
Iniziamo (muovendoci da ovest verso est) dalla valle per eccellenza, ovverosia la Valle d’Aosta. C’è da dire che la viticultura valdostana è sempre stata una faccenda seria. Già i romani si erano accorti della vocazione enologica di quelle coltivazioni di confine alle pendici del Monte Bianco. Prospera e florida in epoca medievale, la produzione, ricavata per la maggior parte da vigneti d’altura terrazzati, era rinomata per la qualità, cui le caratteristiche del terreno e il particolare irraggiamento conferivano peculiarità. Il presente è altrettanto luminoso, dato che dal 1985 la Valle d’Aosta si fregia di un unico DOC, il Valle d’Aosta – Vallée d’Aoste – DOC, con 8 diverse sottodenominazioni di area: l’omonimo, il Blanc de Morgex et de La Salle, l’Enfer d’Arvier, il Torrette, il Nus, il Chambave, l’Arnad Montjovet e il Donnas; e 15 tipologie ampelologiche: Chardonnay, Cornalin, Fumin, Gamay, Mayolet, Merlot, Müller Thurgau, Nebbiolo, Petite Arvine, Petit Rouge, Pinot Blanc, Pinot Gris, Pinot Noir, Prëmetta, cui di recente si sono uniti il Moscato bianco, il Traminer aromatico, il Gamaret, l’Erbaluce e il Vuillermin. Vini interessantissimi, va detto, per un totale di bottiglie esiguo, paragonabile alla produzione annua di una grande cantina. Bianchi caratterizzati dalla grande spinta minerale, ma anche rossi clamorosamente setosi, dal frutto compatto e intenso, uniti ad incursioni riuscite in zona bollicine metodo classico e passiti, tra cui obbligatorio citare lo “Chaudelune”, un ice wine ottenuto con uve bianche vendemmiate alle prime gelate, davvero una chicca.

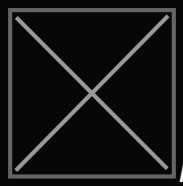


VALTELLINA: LA TERRAZZA PIÙ GRANDE D'ITALIA

Spostandosi verso est, un'altra valle che non ha bisogno di presentazioni è la Valtellina. La storia del successo di quella che è, dati alla mano, l'area terrazzata più grande d'Italia (850 ettari declinati in circa 2500 km di 'terrazze') è antichissima, dato che la viticoltura in quell'anfiteatro naturale rappresentato dalle Alpi Retiche è una tradizione consolidata, fonte sia di autoconsumo che di reddito, vista la vicinanza con il confine Svizzero; vini esportati, con successo, già dal medioevo. La religione, in Valtellina, si chiama Nebbiolo, che nella variante Chiavennasca, declinata nelle versioni (in realtà sorta di toponimi) Sforzato, Inferno, Grumello e Sassella rappresenta un compattissimo poker d'assi. Schermato dagli influssi delle correnti alpine, correttamente irraggiato, orograficamente ricco, con il corredo della brezza proveniente dal lago di Como, il territorio della Valtellina ha sempre mostrato le sue potenzialità. Vendemmie manuali, svolte con la particolarità delle 'gerle', utilizzate dai 'portini' per muoversi sugli appezzamenti scoscesi, il territoriale per eccellenza ha come compagni di viaggio la Pignola, la Rossola, la Prugnola, oltre al Merlot e al Pinot nero, utilizzati qui come uve da taglio. Ben 7 DOCG, una DOC e un IGT, un parco di vini di indubbio livello qualitativo.

VALCAMONICA: UN BRINDISI AI CAMUNI

Concludo il mio detour vallivo con un accenno ad un'altra zona di confine, la Val Camonica, che si estende tra il Passo del Tonale e il Lago d'Iseo, una splendida striscia di terra lunga 100 km collocata tra le provincie di Brescia e di Bergamo. Verosimilmente abitata fin dal Mesolitico (quindi 8-10 mila anni fa) dai Camuni, enigmatica popolazione migrante famosa per l'inclinazione artistica (le incisioni rupestri sono tra le più antiche databili), è un territorio in cui la vocazione enoica è relativamente giovane ma di sicuro interesse: la denominazione Valcamonica IGT è del 2003, ma rappresenta una delle più importanti aree vitivinicole della regione. I vitigni principali sono Riesling, Müller-Thurgau, Marzemino, Merlot, anche se, devo dire, i vini più interessanti sono quelli non ancora coperti da disciplinare. La Val Camonica, anche per via del suo isolamento, ha una solita tradizione di coltivazione per l'autoconsumo. Vini bianchi per tradizione, ma anche Nebbiolo, Ciliegiolo, la variante locale di Schiava o ancora il territoriale, giustamente riscoperto Erbanno, potrebbero riservare, nel prossimo futuro, sorprese qualitative di rilievo assoluto.

*Romagnolo verace, Luca Gardini inizia giovanissimo la sua carriera, divenendo Sommelier Professionista nel 2003 a soli 22 anni, per poi essere incoronato, già l'anno successivo, miglior Sommelier d'Italia e – nel 2010 – Miglior Sommelier del mondo.*