

LA QUALITÀ DI MERCATO DEI VINI DI VALTELLINA

DI ALBERTO ZACCONE

Istituto di Enologia ed Ingegneria Alimentare

Università Cattolica del S. Cuore, Piacenza

La valutazione della qualità dei vini comprende tre livelli di giudizio, in ordine crescente di importanza:

- legale: per essere vendibile, un vino, come qualunque altro prodotto, deve rispondere alla normativa vigente, italiana e comunitaria;
- tecnica: un vino deve essere prodotto con le tecniche di elaborazione più adeguate;
- di mercato: un vino deve piacere alla fascia di consumo cui è destinato.

[La qualità di mercato è di gran lunga la più importante. In effetti, un vino può essere legalmente ineccepibile, e tecnicamente perfetto; ma se non incontra il gusto del pubblico, rimane invenduto. Da qui la necessità di seguire l'evoluzione del mercato, senza però uscire di misura, con una intelligente mediazione fra tradizione e innovazione.

[La Valtellina vanta una tradizione millenaria in campo vitivinicolo; è un patrimonio inestimabile, che occorre assolutamente salvare, a meno che non si faccia confusione col vizio ereditario. Nella viticoltura e nell'enologia valtellinese ci sono antichi problemi che si tramandano di padre in figlio, e che solo di recente cominciano a essere risolti. Diverse cantine hanno imboccato la strada giusta, e producono vini che esprimono le grandi potenzialità di un territorio altamente vocato, interpretando la "tipicità" del nebbiolo-chiavennasca in modo dinamico, non più statico, senza tradire la tradizione (intesa come ciò che è valido, e vale la pena di conservare) ma senza perdere di vista la realtà di un mercato ormai globale, dove la concorrenza è sempre più agguerrita.

[Come docente di analisi sensoriale all'Istituto di Enologia dell'Università Cattolica di Piacenza, e come giornalista, seguo da anni i progressi della vitivinicoltura valtellinese, che sono notevoli, ma restano ancora tante cose da fare per affrontare la sfida del terzo millennio, dove tutte le regioni viticole del mondo sono impegnate. Ed è fuori di dubbio che questa sfida sarà vinta da chi saprà rispondere meglio all'evoluzione del mercato.

IL VINO: DA INTEGRATORE ALIMENTARE A OGGETTO DI CONSUMO EDONISTICO

[Quando la dieta era povera, il vino era considerato parte integrante dell'alimentazione grazie al suo rilevante apporto calorico, legato soprattutto al contenuto di alcol. Un grammo di alcol, infatti, sviluppa 7 KCal; solo i lipidi danno un apporto calorico maggiore, con 9 KCal per grammo, mentre gli zuccheri e le proteine arrivano solo a 4 KCal/grammo.

[Con l'avvento del benessere, c'è stato un cambiamento degli stili di vita e delle abitudini alimentari; la gente ha cominciato a fare meno attività fisica, e a mangiare di più, sovente anche troppo, con conseguenti problemi di sovrappeso, se non di obesità. L'apporto calorico del vino, che prima era necessario, è diventato superfluo, e il consumo di vino ha iniziato a calare. Dai 110 - 115 litri pro-capite registrati dall'ISTAT nei primi anni settanta, siamo passati agli attuali 52 – 53 litri: all'incirca la metà.

[E' interessante notare che questa diminuzione dei consumi è avvenuta a spese dei vini da tavola, specie di quelli venduti nelle dame e nei bottiglioni (lo scorso anno, per la prima volta in Italia, le vendite di vino confezionato hanno superato quelle di vino sfuso), mentre i vini di qualità (DOCG, DOC, IGT in bottiglie da 0,75l) sono in controtendenza: dalla metà degli anni Novanta, sono sempre più richiesti.

[Il mercato, oggi, è diviso in due. Da un lato, c'è lo zoccolo duro dei «vecchi» consumatori, di norma anziani, con limitate possibilità economiche, che bevono abitualmente vino a tavola. Per loro, il vino fa ancora parte dell'alimentazione quotidiana, e non può mancare a pranzo o a cena; ma non può costare più di tanto: la bottiglia particolare, “di qualità”. è riservata alle celebrazioni, ai giorni di festa. Il popolo del «bianco o rosso» costituisce tuttora una grossa fascia di consumo, ma qui non c'è ricambio generazionale (o quasi): quando muore uno dei «vecchi» consumatori, è uno di meno.

[Dall'altro lato, ci sono i «nuovi» consumatori, giovani d'età o di cranio, che si comportano in maniera molto diversa. Per loro, il vino non è affatto un integratore alimentare: è piuttosto un oggetto di consumo edonistico. I «nuovi» bevono per il piacere di bere, non sempre a tavola, e se il vino non li soddisfa in termini di qualità percepita (colore, profumo, sapore; ma anche packaging: l'occhio vuole la sua parte), lo lasciano perdere.

[In sostanza sono dei consumatori occasionali, non abituali, disponibili a pagare qualcosa in più, ma non troppo, per avere un vino buono. [Vediamo di intenderci su questo «qualcosa in più»: l'80% delle vendite di vino in bottiglia nel canale moderno (GDO) è costituito da prodotti che costano dai 3 agli 8 euro, e una recente indagine ha rilevato che la maggioranza degli italiani non è disposta a spendere più di 12 euro per una bottiglia di vino]. Il numero dei «nuovi» consumatori è in aumento (a differenza dei «vecchi» che sono in estinzione), e cresce la voglia di imparare: le Guide dei vini sono un autentico boom editoriale; proliferano le riviste enogastronomiche, si moltiplicano i corsi di enologia; il turismo del vino e le “cantine aperte” sono diventati un fenomeno di massa...

[Tutto positivo, dunque? Non proprio. E' vero che i «nuovi» consumatori sono curiosi di scoprire, di degustare, di confrontare, ma è pure vero che appunto per questi motivi sono incostanti. Nasce così, per i produttori, un grosso problema di fidelizzazione. Per fare in modo che la gente dia la

preferenza a un determinato vino, occorre che quel vino sia il più possibile gradevole, e che abbia una «personalità» nettamente distinguibile. In altre parole, bisogna evitare la massificazione, sia pure verso l'alto.

LE TENDENZE DI CONSUMO

[Verso la metà degli anni Settanta, gli enologi italiani avevano indicato quali caratteristiche avrebbe dovuto avere il vino del futuro: giovane, bianco, leggero, con una vena amabile, e anche un tantino frizzante.

[Esattamente l'opposto dei vini che oggi vanno per la maggiore: rossi, robusti, secchi, fermi. L'unica previsione valida è quella relativa alla gioventù; i vini più maturi, ricchi di sentori terziari, sono apprezzati solo da una ristretta cerchia di intenditori.

[E' probabile che nei prossimi anni si verifichi un certo ritorno ai bianchi (non a tutti: in particolare a quelli più importanti, eleganti e profumati), ma ora regge il predominio dei rossi. E questo offre ottime possibilità alla Valtellina, dove il vitigno principe è la chiavennasca, denominazione locale del nebbiolo.

[Conviene comunque sottolineare che l'indice di gradimento dei consumatori moderni è massimo soltanto per i rossi con determinate caratteristiche organolettiche. Vediamole in sintesi.

[In primo luogo, il colore viene considerato un segnale di ricchezza del vino, e deve essere intenso. Mentre fino a poco tempo fa certi rossi, soprattutto del Sud, venivano ritenuti improponibili proprio a causa dell'eccessiva intensità colorante, adesso sono diventate elogiative espressioni come "rubino scuro, quasi nero" o "porpora cupo" o "granato impenetrabile" (tratte dalle descrizioni dei prodotti valutati in modo più positivo nelle principali Guide dei vini). Per contro, i colori tenui costituiscono nota di demerito.

[Questo è un problema per molti dei rossi di Valtellina, in quanto il vitigno nebbiolo non è famoso per la dovizia di antociani, ed è quindi consigliabile cercare di estrarli quanto più possibile dalle bucce nella prima fase della macerazione, controllando la temperatura ed effettuando gli opportuni rimontaggi.

[Per i Valtellina Superiore e gli Sfursat destinati alla maturazione in legno, è importante l'azione di stabilizzazione della materia colorante, dovuta alla combinazione tra gli antociani e i tannini del rovere.

[In secondo luogo, il profumo. I sentori di gran lunga preferiti sono quelli fruttati, che dominano nei Valtellina giovani. A questi si aggiungono i composti che si formano durante la maturazione in fusti di legno dei rossi «da invecchiamento» di maggiore pregio, e che possono essere percepiti positivamente quando rendono più complesso il bouquet, senza che il legno prevalga sul frutto (il vino non lo fa il falegname).

[Quando si parla di fusti, bisogna distinguere secondo la dimensione, l'età e il tipo del legno. In una barrique da 225 litri, un litro di vino è a contatto con circa 90 cm²/ di legno; la superficie scende a 60 cm²/l in una botte da 60hl, e a 22 cm²/l in una da 100 hl. Il legno nuovo cede composti aromatici e polifenolici in misura molto più elevata che non il legno vecchio. Il castagno – ancora presente in alcune vecchie cantine valtellinesi – è assai diverso dal rovere, e anche nel rovere c'è una bella differenza tra *Quercus sessilis* e *Quercus pedunculata* europee, per non dire della *Quercus alba* americana. Tutte queste cose sono ben note agli enologi moderni; allora, resta da capire perché non se ne fa cenno, o quasi, nei disciplinari di produzione delle DOC e delle DOCG.

[Sempre in tema di fusti, vorrei invitare i piccoli produttori valtellinesi che hanno in cantina botti vetuste, utilizzate da generazioni, a farne legna per il camino. Un fusto usato troppo a lungo si comporta come un recipiente inerte, nel migliore dei casi; e più comunemente, si impregna di una discreta quantità di vino che, specie quando il fusto rimane vuoto per un certo periodo di tempo, diventa un ottimo substrato per tutta una serie di microrganismi nocivi.

[Mi è accaduto più volte di degustare dei Valtellina che erano buoni appena vinificati, e che sono stati alterati dalla permanenza in fusti inadeguati.

[Infine, ma non certo ultimo, il gusto. Un tenore alcolico relativamente elevato non è più un ostacolo al consumo; anzi, contrariamente a quanto avveniva non molti anni fa, quando superare il 12 – 12,5% di alcol era quasi un tabù, adesso i vini meno alcolici non di rado vengono considerati poco importanti.

[E qui è necessario aprire una parentesi: accanto ai vini da bere a tavola, a casa o al ristorante, esistono i vini “da concorso”. I primi sono caratterizzati dalla facilità di beva; si abbinano bene al cibo, e se si è in vena si arriva volentieri al terzo o al quarto bicchiere (se non si deve guidare l'auto, beninteso; il tasso di alcolemia di 0,5 si supera subito). Gli altri sono i più premiati dalle Guide; concentratissimi per colore, profumo e sapore, impressionano per l'intensità delle sensazioni che provocano in degustazione. Alcuni di questi vini vengono confidenzialmente definiti «mangia e bevi»: il primo bicchiere lo si centellina con piacere, ma è difficile bere un secondo bicchiere. Sono i tipici prodotti da Wine Bar, concepiti per impressionare un pubblico particolare, che a tavola li beve poco o niente; fanno immagine, non mercato (anche per il costo elevato; però sul mercato possono avere riflessi largamente positivi).

[Nel caso dei rossi valtellinesi, una buona quantità di alcol è indispensabile per compensare l'astringenza e la ruvidità causate dalla sinergia tra acidità e tannino. A questo proposito è utile sottolineare l'importanza dell'estrazione selettiva dei polifenoli nel corso della vinificazione del nebbiolo-chiavennasca per evitare il passaggio nel mosto, e poi nel vino, dei tannini a medio peso molecolare, i più amari e astringenti.

[Bisogna comunque dire che la nuova enologia valtellinese sta producendo vini sempre migliori, assai più armonici e piacevoli che in passato: dai Valtellina DOC più giovani e fruttati, ai Valtellina Superiore DOCG affinati 24 mesi (di cui 12 in legno), più complessi ed eleganti, fino agli Sfursat DOCG, da uve appassite, in cui la forza si sposa alla finezza, in un insieme di grande equilibrio.

[Specialmente a partire dagli anni Novanta, in numerosissime prove di degustazione, ho potuto constatare i progressi della qualità “tecnica” e “di mercato” dei vini di Valtellina. Credo però che ci sono ulteriori spazi di crescita, legati all’evoluzione viticola, e specificamente alla selezione clonale del nebbiolo-chiavennasca. Questa mia convinzione deriva dalle degustazioni che ho effettuato a partire dal marzo 2000 su campioni ottenuti per microvinificazione di cloni di nebbiolo selezionati dalla Casa Vinicola Triacca di Villa di Tirano. Cloni che Domenico Triacca intende mettere a disposizione di tutti i viticoltori valtellinesi.

LA QUALITÀ NASCE NEL VIGNETO

La qualità del vino nasce nel vigneto, e l’enologo deve cercare di valorizzarla al massimo in cantina. Quindi, a parità di tecnologia e di capacità professionale, è l’uva che fa la differenza.

[Partendo da questo principio, Domenico Triacca ha iniziato a ristrutturare i propri vigneti più di trenta anni fa. Nella vendemmia 1970, i suoi vignaioli hanno avuto l’incarico di realizzare una selezione massale delle piante più interessanti di nebbiolo-chiavennasca, e hanno così individuato 213 viti, che sono state seguite in ogni fase del ciclo vegetativo nelle quattro annate successive.

[Delle 213 piante iniziali, dopo quattro vendemmie ne sono state scelte 35, che sono state numerate progressivamente, e messe a dimora in un campo sperimentale nella sottozona di Valgella. Sono così cominciate le prove di microvinificazione dei 35 presunti cloni, che nell’arco di altri tre anni sono stati ridotti a sette, contraddistinti dai seguenti numeri: 27, 69, 140, 182, 200, 202 e 205.

[Nella vendemmia 1987, l’Istituto Agrario di San Michele all’Adige ha vinificato separatamente questi sette presunti cloni, circa 110 Kg d’uva per ognuno (salvo il clone 202: solo 60 Kg d’uva).

[Le microvinificazioni sono poi proseguite nella cantina Triacca, anno dopo anno, in recipienti in vetroresina da 120 litri: diraspatura; pigiatura; 10 – 11 giorni di macerazione; due follature giornaliere; aggiunta di 40 – 50 mg di SO₂ e lieviti selezionati; torchiatura e aggiunta del torchiato al fiore; passaggio in damigiane da 35 litri; separazione delle fecce; ulteriore travaso in damigiane da 27 litri; malolattica svolta in epoche diverse.

[Col tempo è stato scartato il clone 140: troppo produttivo; gradazione zuccherina troppo alta; acidità troppo bassa (valori di pH vicini a 5).

[Gli altri (presunti) cloni sono stati piantati nei nuovi vigneti dell’azienda agricola La Gatta, a Villa di Tirano, con un criterio unico in valle, che attira la curiosità dei ricercatori: oltre 7.500 ceppi per ettaro su ciglioni a giropoggio dove sono stati eliminati i muretti di sostegno fino a una pendenza

del 40%; viti accoppiate, a 90 centimetri di distanza, con uno spazio interfilare variabile da 2,30 a 2,80 metri secondo la pendenza; le piante binate – una a linfa ascendente, l'altra discendente – hanno una grande superficie fogliare esposta alla luce (tra i filari, ci sono addirittura dei teli metallici che riflettono i raggi del sole) e producono poco più di un Kg d'uva per ceppo.

[Su queste uve, clone per clone, sono continuate le microvinificazioni. Il 14 marzo 2000 ho degustato per la prima volta i campioni della vendemmia 1999

I RISULTATI DELLE PROVE DI DEGUSTAZIONE DI SEI PRESUNTI CLONI DI NEBBIOLO-CHIAVENNASCA

[L'esame organolettico ha dato i seguenti risultati:

- Clone 27/99. Colore rubino di media intensità; profumo fruttato (frutti di bosco, fragole e lampone); sapore relativamente morbido, franco; limitata persistenza aromatica. Un vino piuttosto semplice, di non grande struttura e complessità. Sembra evolvere con troppa rapidità. Giudizio non molto positivo; da risentire più avanti.
- Clone 69/99. Colore rubino intenso; profumo ben pronunciato, nettamente varietale, con note floreali (rosa selvatica, violetta) dominanti rispetto al frutto (lampone); sapore pieno, ricco nonostante l'acidità ancora «verde»; lunga persistenza aromatica. Vino interessante, vigoroso, ad evoluzione lenta. Giudizio molto positivo.
- Clone 182/99. Colore rubino non particolarmente intenso ma vivido; profumo chiuso (note floreali e fruttate a malapena percepibili); sapore aspro, acerbo. Non giudicabile: da risentire a fermentazione malolattica avvenuta.
- Clone 200/99. Colore rubino; profumo prevalentemente floreale, con sentori fruttati più sfumati (ribes, mirtillo); sapore vigoroso, deciso, con un notevole nerbo acido-tannico; la ruvidità dei tannini ancora acerbi disturba la valutazione della persistenza aromatica. Vino interessante per la solidità della struttura; avrà probabilmente un'evoluzione lenta. Giudizio positivo, ma da degustare nuovamente quando avrà acquistato maggiore armonia.
- Clone 202/99. Colore rubino piuttosto intenso; profumo ampio, fragrante, con prevalenza di sentori fruttati (frutti di bosco misti); sapore pieno, franco, già abbastanza armonico malgrado la gioventù; giusta persistenza aromatica. Tende a maturare relativamente presto. Giudizio positivo; nell'assemblaggio può dare un buon apporto di frutto.
- Clone 205/99. Colore rubino intenso, brillante; profumo “chiuso”, non pulito (fase transitoria di riduzione), ma si intuisce una notevole complessità; sapore pieno, caldo e robusto, molto equilibrato, elegante nel suo vigore; lunga persistenza, nonostante il sentore di ridotto. Vino particolarmente interessante, a evoluzione lenta ma sicuramente positiva. Da risentire tra qualche mese.

[Ho ripetuto le prove di degustazione il 25 settembre 2000, trovando sostanziali conferme dei giudizi espressi la prima volta, ad eccezione del Clone 182/99, che a malolettica svolta è apparso inferiore alle aspettative (scarsa persistenza aromatica).

[Il 22 dicembre 2003, per la terza volta, ho preso in esame tutti i sei campioni della vendemmia 1999, per valutare la loro evoluzione nel tempo:

- Clone 27/99. Alcol 12,1%; acidità totale 5,3 g/l; acidità volatile 0,77 g/l; pH 3,55; zuccheri 0,3 g/l; estratto 22,6 g/l; indice di polifenoli 2250 mg/l. Colore rosso mattone con riflessi aranciati; profumo intenso di confettura di frutti di bosco, con evidenti note terziarie (cuoio, pelliccia); sapore morbido, maturo ma ancora ben sostenuto, di buona sapidità; persistenza aromatica discretamente lunga. Appare al culmine della curva di maturazione; si conferma interessante soprattutto per l'apporto di frutto nel bouquet.
- Clone 69/99. Alcol 12,3%; acidità totale 6,7 g/l; acidità volatile 0,58 g/l; pH 3,33; zuccheri 0,3 g/l; estratto 25,5 g/l; indice di polifenoli 2890 mg/l. Colore rosso granato lucido; bouquet ben pronunciato e composito, con sentori prevalenti di fiori appassiti, e ricordi di confettura e di spezie; sapore asciutto, austero, deciso, sostenuto da un notevole nerbo acido, in sinergia con una rilevante quantità di tannini. Sta maturando lentamente. Positivo per la sua salda struttura acida.
- Clone 182/99. Alcol 12,8%; acidità totale 6,3 g/l; acidità volatile 0,83 g/l; pH 3,63; zuccheri 0,2 g/l; estratto 25,9 g/l; indice di polifenoli 2940 mg/l. Colore rosso granato di media intensità; profumo penetrante, di non grande complessità, con un sentore dominante di fiori appassiti e con netti ricordi di pelliccia e di cuoio; sapore asciutto, pulito; discreta persistenza aromatica. Un vino piuttosto semplice, apprezzabile per la sua franchezza.
- Clone 200/99. Alcol 12,4%; acidità totale 6,0 g/l; acidità volatile 0,62 g/l; pH 3,61; zuccheri 0,3 g/l; estratto 25,8 g/l; indice di polifenoli 2790 mg/l. Colore rosso rubino con sfumature granate; profumo bene evoluto, con netta fragranza di fiori appassiti, e con sentori di confettura di lampone e di spezie; sapore secco, austero, ben saldo, sostenuto da tannini bene evoluti; buona persistenza aromatica. Un vino saldo, piuttosto complesso, di buon equilibrio.
- Clone 202/99. Alcol 12,9%; acidità totale 6,0 g/l; acidità volatile 0,58 g/l; pH 3,65; zuccheri 0,3 g/l; estratto 27,3 g/l; indice di polifenoli 2980 mg/l. Colore granato di notevole intensità; profumo ben pronunciato di confettura di frutti di bosco (lampone, ribes, fragola), con ricordi di fiori appassiti; sapore garbato, schietto, maturo ma saldo; giusta persistenza aromatica. Interessante per le doti di finezza e di garbo.

- Clone 205/99. Alcol 12,3%; acidità totale 6,0 g/l; acidità volatile 0,77 g/l; pH 3,65; zuccheri 0,3 g/l; estratto 25,8 g/l; indice di polifenoli 2810 mg/l. colore rosso rubino con “unghia” granata; profumo ampio e complesso, con eleganti sentori di fiori appassiti (rosa di macchia, violetta) e di confettura di frutti di bosco, che sfumano in ricordi di cuoio e di spezie; sapore pieno, armonico, saldo; lunga persistenza aromatica. Si conferma il campione più interessante.

[I giudizi sui singoli campioni sono positivi, ma si tratta sempre di microvinificazioni. Più significativa la degustazione di un Valtellina Superiore della vendemmia 2001, ottenuto da un assemblaggio di questi cloni con una tecnica particolare: a maturazione fenolica dei grappoli, taglio del tralcio e appassimento in pianta per circa 30 giorni; vinificazione con macerazione prefermentativa a freddo; estrazione degli antociani a 43 – 44°C per 12 – 14 ore; fermentazione a 27 – 28°C con lieviti selezionati; passaggio in barriques francesi nuove; maturazione in legno per 14 mesi; un anno di affinamento in bottiglia.

[Il vino così prodotto è rubino scuro e lucido, con riflessi granati; ha un bouquet ben pronunciato e complesso, con sentori di frutti di bosco maturi (lampone in particolare) e di fiori appassiti (rosa, viola), con suadenti note di spezie dolci; in bocca è pieno, caldo e vigoroso, sapido ed elegante, con un aristocratico fondo di confettura, tostatura e vaniglia a lungo persistente.

TIRIAMO LE SOMME

[La qualità di mercato dei vini valtellinesi è sensibilmente migliorata, come ho già detto, ma può e deve migliorare ulteriormente, anche grazie all’indispensabile evoluzione dei vigneti. Non esistono alternative; la viticoltura sulle terrazze delle Alpi Retiche è costosissima, e produrre qualità non è una scelta: è un obbligo, se si vuole rimanere sul mercato.

[Solo così è possibile incrementare il valore aggiunto di tutti i vini della valle (dal Valtellina DOC, al Valtellina Superiore e allo Sfursat DOCG) e assicurare un’adeguata remunerazione ai viticoltori e alle cantine.

[La situazione attuale (nonostante il periodo non facile che il mercato sta attraversando, in Italia e soprattutto all’estero) è più favorevole ai vini di Valtellina, che a quelli di tante altre zone viticole.

[Il vitigno base, nebbiolo-chiavennasca, è una varietà non inflazionata come l’ormai onnipresente cabernet e il dilagante merlot, che nelle giuste condizioni pedoclimatiche riescono sì a dare ottimi risultati, ma che stanno provocando non lievi problemi di massificazione.

[Anche la scelta delle denominazioni aiuta, perché si tratta di nomi geografici (o nel caso dello Sfursat, di un nome esclusivo), che sono sempre difendibili, mentre i nomi di vitigno non lo sono mai.

[Credo quindi che le prospettive future siano buone, specialmente se proseguirà l'intelligente azione di tutela e di valorizzazione che il Consorzio dei Vini di Valtellina ha realizzato in questi ultimi anni. Non va dimenticato infatti che l'immagine ha un valore determinante sulla qualità percepita di qualsiasi vino del mondo.

Alberto Zaccone

SINTESI

LA QUALITÀ DI MERCATO DEI VINI DI VALTELLINA

di *Albero Zaccone*

Istituto di Enologia e Ingegneria Alimentare – Università Cattolica S. Cuore, Piacenza

La qualità di mercato dei vini di Valtellina – intesa come indice di gradimento da parte dei consumatori – è notevolmente migliorata in questi ultimi anni.

[Un numero significativo di cantine ha imboccato la strada giusta, producendo vini che esprimono le grandi potenzialità di un territorio altamente vocato, e interpretano la “tipicità” del nebbiolo-chiavennasca (vitigno base dei rossi valtelinesi) in modo dinamico, non più statico, senza tradire la tradizione, ma senza perdere di vista la realtà di un mercato ormai globale, dove la concorrenza è sempre più agguerrita.

[Non ancora tutti, ma molti dei vini di Valtellina incontrano il gusto dei «nuovi» consumatori: quelli che non considerano più il vino come integratore alimentare, ma come oggetto di consumo edonistico, gratificante in termini di colore, profumo, sapore.

[Il livello qualitativo comunque può migliorare ulteriormente. Gli spazi di crescita sono legati all’evoluzione viticola, e specificamente alla selezione clonale. Questa mia convinzione deriva dalle degustazioni che ho ripetutamente effettuato su campioni ottenuti per microvinificazioni di una serie di sei presunti cloni di nebbiolo-chiavennasca selezionati nell’arco di oltre trent’anni da un illuminato vitivinicoltore di Villa di Tirano. Cloni che, una volta omologati, verranno messi a disposizione di tutti i vignaioli valtelinesi.

[Le prove di degustazione sono state positive. Dai sei presunti cloni sono derivati vini con caratteristiche complementari, e il frutto dell’assemblaggio è risultato molto interessante.

[La qualità nasce nel vigneto: è l’uva che, a parità di tecnologia e capacità professionale, fa la differenza. E produrre qualità – dati gli altissimi costi della viticoltura sulle terrazze delle Alpi Retiche – non è una scelta per la Valtellina: è un obbligo, se si vuole affrontare con successo la sfida del terzo millennio, in cui sono impegnate tutte le regioni viticole del mondo.

Alberto Zaccone

