

La Cantina Cooperativa Villa di Tirano & Bianzone continua nel percorso di promozione e divulgazione del suo progetto "Adotta un vigneto" (di cui potrete trovare informazioni dettagliate in home-page nella sezione Approfondimenti....).

Dopo la serata del 12 maggio, martedì 15 giugno direttamente nella sede della Cantina di Villa si è svolto un interessante incontro tra i partecipanti di "Adotta un vigneto" e i membri del Consiglio ONAV della provincia di Sondrio, con un banco d'assaggio di 12 vini.

Partecipando personalmente alla serata, ne approfitto per un faccia a faccia con Gianpietro Poletti, direttore delle Cantine di Villa, ed Egidio Dalla Valle, delegato ONAV per la Provincia di Sondrio.

Per quale motivo, mi rivolgo a Poletti, è stata organizzata questa serata, rivolta esclusivamente all'ONAV ?

Volevamo innanzitutto far incontrare i produttori del vino con dei soggetti esperti nella degustazione, al fine di avere pareri diversi, consigli e parametri.

Dalla Valle, a questo punto, proprio per andare incontro alle aspettative della serata, deve darci un parere sincero sul progetto, che mira a far diventare produttori dei semplici appassionati e dei ristoratori, dando loro la possibilità di iscriversi all'albo dei vigneti, ed anche sui vini che ha assaggiato stasera. Come li ha trovati?

Questa sera ho affrontato 12 vini , uno diverso dall'altro ma tutti con un filo conduttore ben preciso, probabilmente dato anche dalla vinificazione che è stata eseguita tutta dalla Cantina di Villa.

Sono vini che hanno solo pochi mesi, qualcuno già pronto da bere, qualcuno per ora un po' disarmonico, ma con un futuro davanti.

Stasera non ho trovato difetti: tutti i vini in bocca e anche al naso erano franchi, e dunque la pulizia c'era, ma l'armonicità mancava un pochino, soprattutto su quelli più strutturati. Credo che sia importante la filosofia che c'è dietro: non lasciare solo il piccolo produttore d'uva, ma aiutarlo per ottenere quel miglioramento della qualità in Valtellina di cui abbiamo bisogno.

La differenza col Ciapel d'Oro è che lì incontriamo anche piccolissimi produttori che fanno tutto da soli, per cui se l'annata è buona il vino è buono, ma nelle annate meno positive

non hanno quel supporto tecnico necessario a fare un vino di buona qualità.

Posso immaginare, mi rivolgo sempre ad Egidio Dalla Valle, questa sua ultima osservazione quasi come un invito ai piccolissimi produttori della Valtellina ad appoggiarsi a qualche Cantina che voglia collaborare per fare un miglior vino?

Chi vuol fare tutto da sè, dice Dalla Valle, può farlo, ma deve fare dei begli investimenti, soprattutto in cantina: non può più prendere il tino in legno aperto e schiacciare l'uva, come forse fa ancora qualcuno. Non tutti i piccoli produttori hanno la possibilità di poter investire tanto e quindi forse bisogna approfittare di queste strutture che ci sono.

Poletti, pensa che i consumatori tradizionali di tutti i giorni così come i turisti del week-end percepiscano positivamente questo sforzo fatto dagli agriturismi per completare il loro pranzo del territorio andando ad abbinarlo con un vino col loro marchio e la loro etichetta, o è un qualcosa che il consumatore può non percepire, perchè non ne intuisce la valenza culturale e di tutela del territorio?

Sono convinto, risponde Poletti, e ci sono i numeri a confermarlo, che i primi agriturismi che hanno iniziato questa operazione hanno visto il consumo in crescita del loro prodotto. Questo perchè il consumatore finale, il turista che viene in Valtellina, è affascinato dal territorio che vede ma anche dal prodotto che consuma e vede nell'esercente un punto di riferimento e la garanzia di ciò che gli viene proposto.

Io sono certo che questo può essere un tassello importante da inserire nella logica della coltivazione della vite in Valtellina per evitare l'abbandono dei vigneti, che ogni anno è inesorabile.

Quali sono le cause dell'abbandono dei vigneti, chiedo sempre a Poletti?

Gli anziani sono sempre più anziani e non sempre i giovani si fanno carico di continuare questo impegno, in quanto probabilmente i loro padri e nonni non sono stati capaci di trasmettere l'importanza e la valenza di un territorio come il nostro.

E' vero che lavorare la vite è faticoso, ma è anche vero che quando poi si beve un buon bicchiere del proprio vino la soddisfazione è tanta

Interviene Dalla Valle: dobbiamo convincere quei produttori e quei giovani volenterosi che

vedono nel nostro territorio non solo una fonte di guadagno per loro, ma di indotto che serve a far turismo che ci sono le possibilità di lavorare bene in Valtellina, purchè si vada nella direzione della qualità.

Lavorando insieme si può non scendere sotto quegli 800 ettari di vigneti, che prima erano 5.000, lavorarli bene e fare un grande vino, perchè, ricordiamolo, abbiamo delle grandi potenzialità, e niente da invidiare ai cugini piemontesi del Barolo e Barbaresco.

Il nostro è un grande Nebbiolo, più fine, forse non corposo come il loro ma, quando è fatto bene, con una grande finezza.

Poletti quale sarà il prossimo passo per divulgare questa iniziativa?

Abbiamo un programma molto impegnativo, soprattutto da metà settembre a fine ottobre, perchè quest'anno ricorre il 50° anno di fondazione della Cantina Cooperativa.

All'interno della Cooperativa verrà allestita una mostra-concorso internazionale di pittura, quindi ci saranno 4-5 settimane di attività culturale, di musica.

Questa sarà un'altra occasione per poter degustare e parlare di questi prodotti e dell'importanza che la cooperazione ha e può avere per il recupero o meglio per evitare l'abbandono di questi vigneti.

A questo proposito vorrei fare una citazione: siamo stati a Sion la settimana scorsa con la Provincia di Sondrio, siamo andati a visitare una cooperativa la quale su un progetto simile al nostro, iniziato alcuni anni prima, ha ormai raggiunto una superficie di recupero di 250 ha. E' una superficie importante, che da un lato ha permesso la salvaguardia del territorio, e quindi degli impianti vitati, e dall'altro il mantenimento del turismo, perchè poi il territorio è turismo, non dimentichiamolo, ed ha creato tanti posti di lavoro, garantendo il ritiro delle uve.

Questa la cosa più importante: in Valtellina ancora oggi soffriamo della garanzia del ritiro delle uve.

Dalla Valle, dal punto di vista dell'ONAV, questa è stata una serata aperta non agli associati, ma al Consiglio: lei pensa che la tipologia dei vini prodotti, la loro varietà, la loro qualità, il loro numero, possano essere sufficienti a pensare che una delle prossime serate di degustazione dell'ONAV possa essere dedicata a presentare ai propri associati i vini di "Adotta un vigneto" o potrebbe essere difficile raccogliere adesioni per una serata del genere?

Le nostre serate sono impostate sì esponendo un territorio ma principalmente

presentando dei vini . Tutti gli anni facciamo la serata dell'ultima annata in commercio: abbiamo fatto quest'anno il 2006, l'anno prossimo faremo il 2007.

Per questi vini dovremmo fare una serata ad hoc, c'è il rischio che non tutti riescano a capirli e valutarli.

Proporre una serata solo con questi vini è prematuro, ma in futuro ci si potrà arrivare.

Vorrei, intervieni Poletti, riprendere quanto già detto la volta scorsa, ovvero la Cantina di Villa metterà da parte 60 bottiglie per ogni vino assaggiato stasera per poterli assaggiare in futuro, anche se magari in commercio non ce ne saranno più.

L'agriturismo infatti ha prodotto perchè deve vendere, non deve tenerli lì ad invecchiare.

L'importante, tornando alle caratteristiche dei vini, è che siano dei vini di qualità; qualche spigolatura la dobbiamo concedere, vista la giovane età, ma sono vini bevibili, specie se accompagnati dai piatti valtelinesi.

Penso che ci sarà l'opportunità di vedere in futuro l'evoluzione di questi vini.

Questo anche perchè c'è già una collaborazione tra ONAV e Cantina di Villa, infatti abbiamo presentato in Regione Lombardia, su una proposta di finanziamento per la sperimentazione, un progetto di valorizzazione dei vitigni minori della Valtellina - la pignola, la brugnola e la rossola - per farne dei vini passiti: all'interno di questo progetto l'ONAV è stato scelto come commissione di degustazione durante l'evoluzione di questi vini.

Anche [www.italiadelvino.com](http://www.italiadelvino.com) collabora al progetto : si occuperà della parte di promozione e divulgazione su internet.

Finiamo con Dalla Valle: quanti soci ONAV in provincia di Sondrio e a quando risale il primo corso, a cui ho avuto il piacere di partecipare?

Il primo corso è stato a cavallo tra il 2002 e il 2003 e attualmente contiamo circa 110 soci.

A quando la prossima degustazione?

Venerdì 25 giugno: rosè e pizza a Castione Andevenno

Ringraziamo Poletti e Dalla Valle ed ora una battuta al volo con uno dei protagonisti della serata e del progetto, il proprietario di uno degli agriturismi diventati anche produttori, ovvero "Al vecchio torchio": è soddisfatto di essere uno dei primi ad avere partecipato al progetto? E, soprattutto, si vende il vino in agriturismo?

Si, sono contento di produrre anche io il vino per il mio agriturismo, la gente lo beve contenta e non ci possiamo lamentare per quanto riguarda la vendita.

Come ogni persona di montagna, il nostro amico è conciso ed equilibrato...magari quando prossimamente andremo a trovarlo, davanti ad un piatto di pizzoccheri ed un bicchiere del suo vino, si sbilancerà un po' di più.

Mauro Giacomo Bertolli

Vini e agriturismi/appassionati presenti:

- 1) IGT 2009 di Tognela Albino – Agriturismo Piscè – Villa di Tirano – 0342-79.56.72
- 2) Valtellina Superiore DOCG Valgella 2009 di Poletti Chiara
- 3) IGT 2008 di Poletti Chiara
- 4) Rosso Valtellina DOC 2009 di Cerasa Angelo e Gianmario – Agriturismo Le Case dei Baff – Ardenno Masino – 0342-66.10.45
- 5) Rosso Valtellina DOC 2009 di Pini Giovannina – Agriturismo La Baita del Gufo – Grosotto – 338-64.13.83.1
- 6) IGT 2009 di Miolini Luca – Agriturismo La Quercia Antica – Villa di Tirano – 0342-74.64.94
- 7) Valtellina Superiore DOCG 2009 di Fumagalli Ferdinando
- 8) Valtellina Superiore DOCG Valgella 2009 di Masolini Giorgio e Francesco – Agriturismo La Campagnola – Prata Camportaccio - 0343 – 21.00.1
- 9) Valtellina Superiore DOCG 2009 di Donchi Paola e Andreina – Agriturismo Al Vecchio Torchio – Teglio – 0342-78.04.81
- 10) Rosso Valtellina DOC 2009 di Vanoni Renata - Agriturismo Pra l'Ottavi – Gordona - 338-46.96.40.1
- 11) Valtellina Superiore DOCG 2009 di Masolini Ester – Azienda Agricola
- 12) Valtellina Superiore DOCG 2009 di De Giovanni Giovanni – Azienda Agricola