



STORIA DELLO SFORZATO

È il più tipico e antico dei vini della Valtellina.

Dagli archivi della famiglia NEGRI di Chiuro, che produce vino in Valtellina dal 1897, risulta che la produzione dello Sforzato ha origini molto antiche che risalgono al XIV° secolo D.C., destinato all'uso della famiglia, e spesso somministrato a cucchiari come medicina e ricostituente durante le malattie.

Se ne parla anche nel settimo libro della monumentale opera di Andrea Bacci scrittore, medico e filosofo del XVI secolo, stampata nel 1595 "De naturali vinorum historia", un compendio in sette volumi su tutti i vini allora conosciuti. Lo Sforzato ha conquistato noti antichi scrittori che transitando dalla Valtellina per andare in Svizzera lo hanno definito il nettare dei Grigioni.

Nino Negri, il fondatore, produceva lo Sforzato nell'Ottocento, un vino denso e cremoso: ad uso esclusivo per la sua famiglia e gli amici più abbienti, veniva usato inoltre solo in occasioni speciali e nelle ricorrenze più importanti dell'anno. Le prime etichette ritrovate in tutta la Valtellina che indicano la commercializzazione di questo vino sono quelle dello Sforzato Negri datate 1921, detto allora Forzato. La Negri, infatti, è stata la prima azienda vitivinicola ad iniziare la diffusione del vitigno autoctono Nebbiolo, appassito naturalmente. Tuttora con lo Sfursat 5 Stelle e lo Sfursat Negri tradizionale, dopo 90 anni di produzione, l'azienda detiene il primato del migliore produttore di Sforzato al mondo. La produzione di questa tipologia di vino richiede una lunga esperienza per ottenere vette qualitative. Carluccio Negri, figlio del fondatore ha iniziato la produzione e commercializzazione costante dello Sfursat nel 1956, seguito negli anni '70 da Casimiro Maule, il fautore dello Sforzato del XX° secolo, che ha continuato la sua opera con dedizione, creando negli anni '80 il più rinomato degli sforzati, lo Sfursat 5 Stelle. Le uve sono 100% Nebbiolo, localmente chiamate Chiavennasca, un ceppo autoctono e più antico del Nebbiolo piemontese, che dai tempi degli Etruschi si coltiva solo in Valtellina. L'origine delle uve non è vincolata ad una sottozona in particolare, ma possono provenire dall'intera area valtelinese. Prima di raccoglierle e di porle nei fruttai si attende una perfetta maturazione sulla pianta. La raccolta viene fatta da operai specializzati e di fiducia che scelgono i grappoli più esposti, maturi e più sani, questi devono venire maneggiati con la massima cura per non provocare ammaccature che pregiudicherebbero la loro durata durante l'appassimento e posti con delicatezza nei plateaux. Successivamente le uve vengono trasportate in fruttai ben areati dove rimangono a riposare per circa 100 giorni. Giunte al giusto grado di disidratazione, dove il loro peso, nel frattempo, è calato del 30%-35%, si procede alla vinificazione; ma per lo Sfursat 5 Stelle, prima di procedere alla vinificazione, trascorsi i 100 giorni di riposo si effettua un'ulteriore selezione dei grappoli passiti più sani, riducendone ulteriormente la resa in vino.

Se nella prima fase sono basilari l'ubicazione dei vigneti, l'abilità del viticoltore e le piogge al momento giusto, nella seconda è indispensabile avere locali adatti, un decorso stagionale asciutto, fresco e ventilato con assenza di nebbia e umidità. Quando i due periodi coincidono e si completano nelle loro migliori condizioni si ha una grande annata, come la: 1989, '90, '95, '97, '99, 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007 e 2009, chiamate da noi annate a "5 Stelle". La produzione, infatti, di questo Sforzato è vincolata alla suddetta coincidenza, da cui il nome. Questa politica è stata premiante per Negri, poiché ha visto ricevere premi all'eccellenza da parte delle guide più rinomate, su tutte le annate prodotte di 5 Stelle. Non dimentichiamo il premio di "miglior vino rosso d'Italia" attribuito alla vendemmia 2001 da parte della Guida Gambero Rosso. Ricordiamo inoltre che lo Sfursat 5 Stelle si colloca da sempre fra i primi 30 vini del patrimonio viticolo Italiano.

Lo Sforzato si caratterizza anche per longevità, in particolare queste vendemmie mantengono integre le proprietà organolettiche per 20-30 anni. Non ci sono segreti, solo vitigno, ambiente, scelta dell'uva e la passione di Casimiro Maule e dei suoi collaboratori.

Casimiro Maule

Direttore ed Enologo, Nino Negri
Accademico di Sondrio

Casimiro Maule