

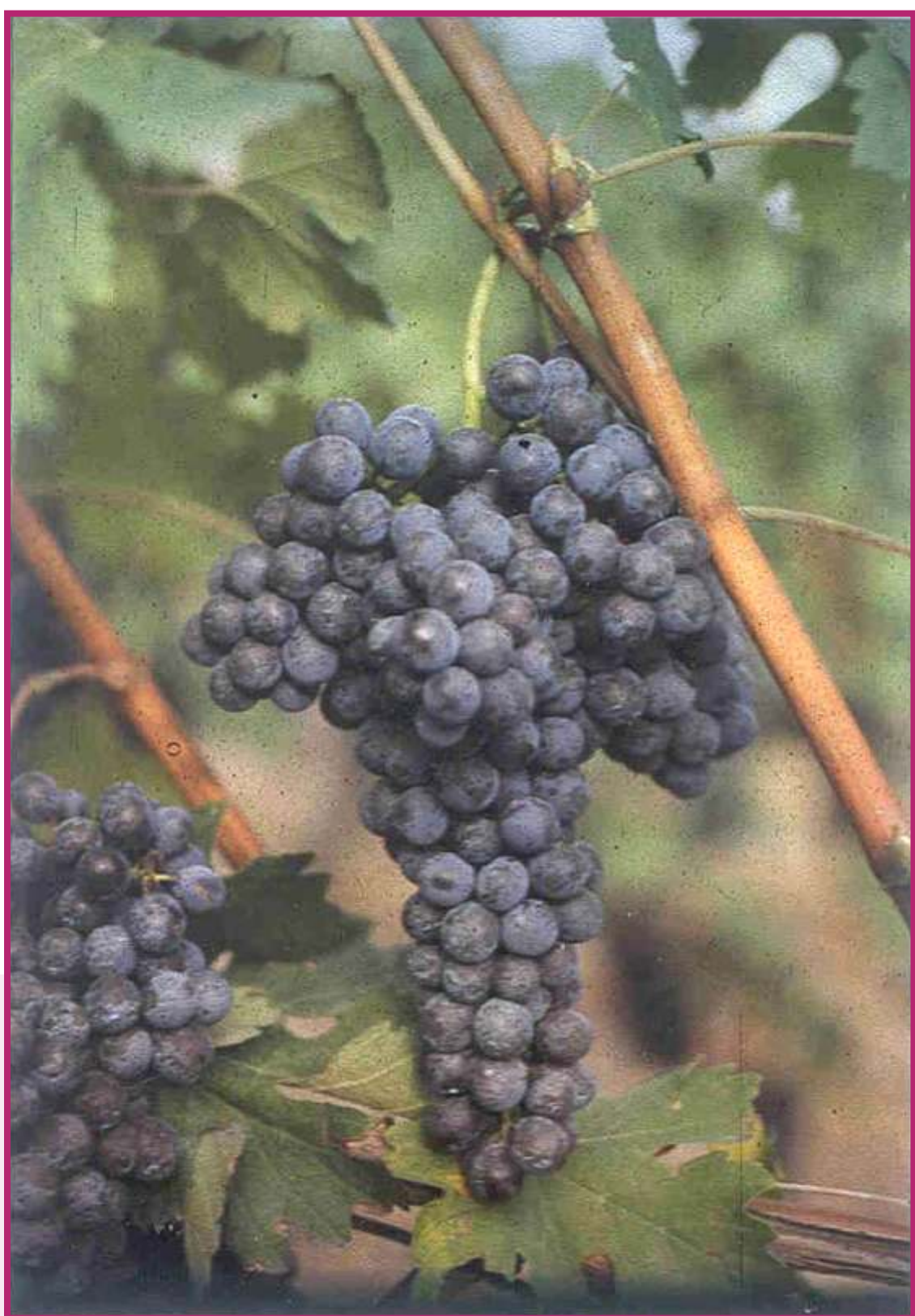


VALTELLINA: IL SECONDO TERROIR AL MONDO PER IL VITIGNO NEBBIOLO

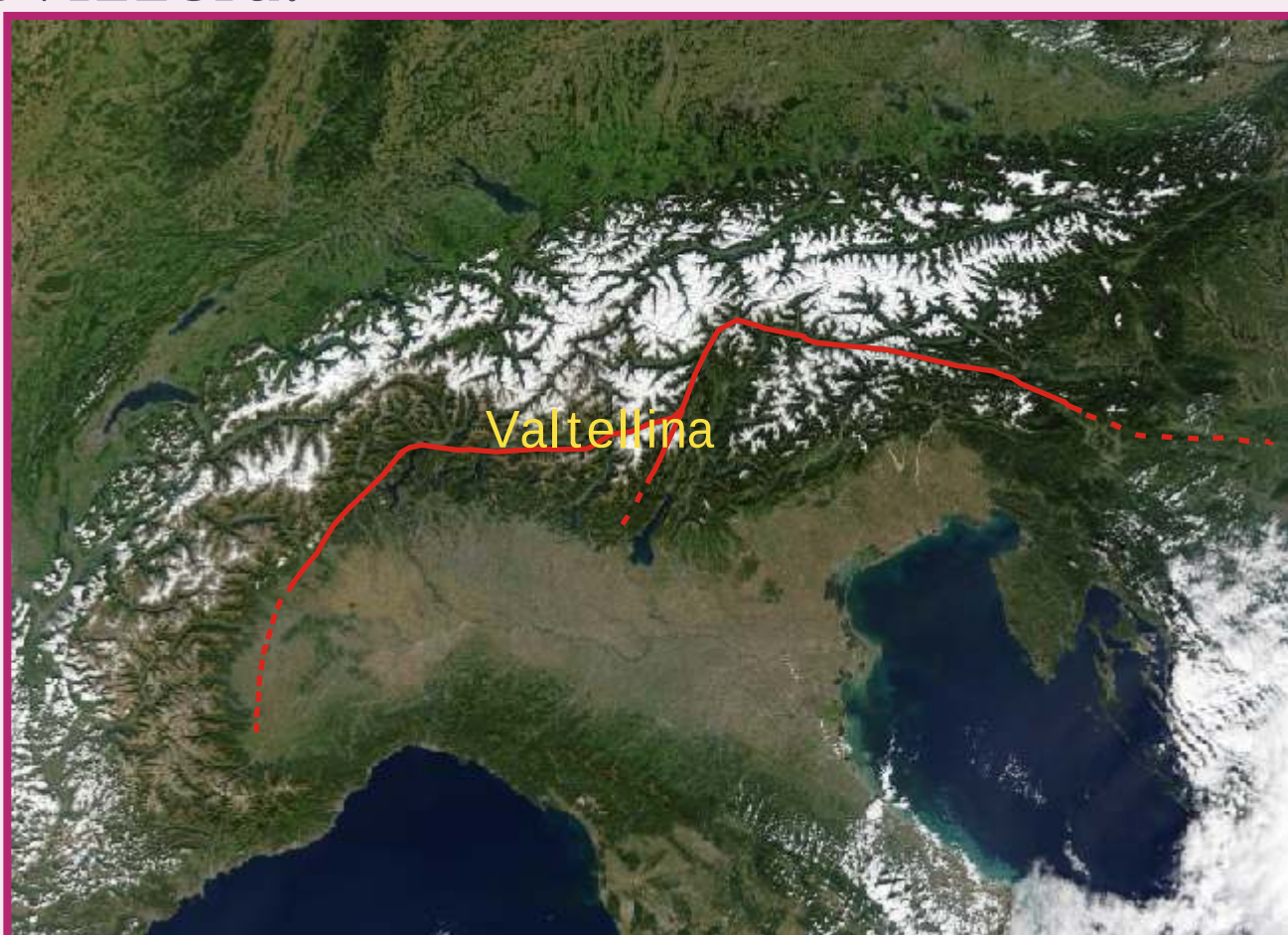


Mazzoleni G.¹, Aldighieri B.⁴, Conforto A.¹, Mariani L.², Murada G.³, Rizzotti T., Scienza A.², Sfondrini G.¹

- 1 Dip. Scienze della Terra “Ardito Desio” - Università degli Studi di Milano, Stazione Valchiavenna, <http://www.valchiavenna.unimi.it/>;
- 2 Dip. di Produzione Vegetale - Università degli Studi di Milano;
- 3 Fondazione Fojanini di Studi Superiori, Sondrio;
- 4 Consiglio Nazionale delle Ricerche - Istituto per la Dinamica dei Processi Ambientali - Sez. Milano.

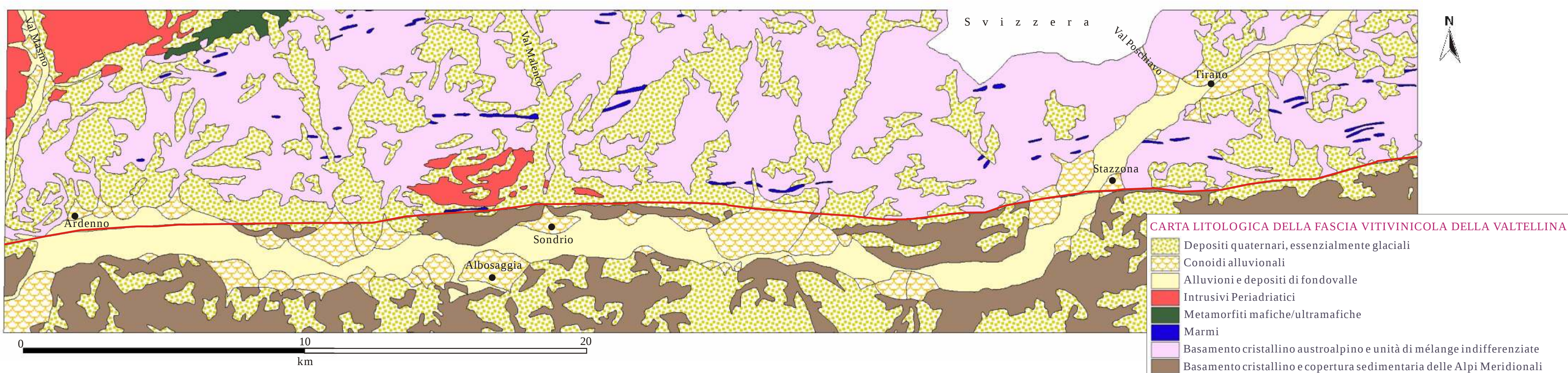


La Valtellina appartiene ad una delle province italiane più settentrionali, vicino al confine con la Svizzera.



È situata a 46° 10' di latitude Nord e rappresenta un classico “paesaggio costruito” in ambiente alpino. Potrebbe essere scelta come la miglior “area-tipo” italiana per i versanti terrazzati.

GEOLOGIA



La Valtellina è una delle principali valli longitudinali della catena alpina, profondamente incisa dal F. Adda, immissario del Lago di Como. Quest'ultimo, a sua volta, corrisponde ad uno dei più profondi *canyons* di erosione messiniani (Miocene superiore). Il tratto di valle orientato E-W è modellato parallelamente al Lineamento Periadriatico, la maggior faglia trascorrente dell'edificio alpino, che separa la catena Europa-vergente (Alpi) da quella Africa-vergente (Alpi Meridionali o Sudalpino).

L'area a DOC e DOCG forma una stretta fascia, che si estende da Ardenno, ad Ovest, fino a Tirano, ad Est: il substrato è rappresentato da unità metamorfiche intensamente deformate, che mostrano una chiara orientazione e successione Est-Ovest. Tale fascia si trova presso il limite meridionale della “Zona di radici” ed è costituita da unità sia dell'Austroalpino medio (Languard) e superiore (Tonale), sia del Sudalpino (Gneiss di Morbegno, Scisti di Edolo). Si tratta essenzialmente di rocce silicate, con sottili livelli di marmi; affiorano anche limitate masse di rocce granitoidi (Intrusivi Periadriatici).

Suolo sottile sul terrazzo principale, limitato a letto dal substrato roccioso.

UNITÀ DI PAESAGGIO E SUOLI

Dal fondovalle fino alla parte inferiore del versante retico si possono riconoscere diverse unità di paesaggio, caratterizzate ciascuna da una diversa geomorfologia e, di conseguenza, da una propria evoluzione dei suoli, controllata dalla natura del substrato, dal drenaggio, dalla pendenza e dall'esposizione.

I suoli hanno generalmente alta permeabilità, scarsa ritenzione idrica, forte acidità ereditata dal substrato di rocce essenzialmente silicate (pH tra 4,5 e 5,5) ed un buon equilibrio di oligoelementi assimilabili, con poche eccezioni locali per Magnesio e Boro.



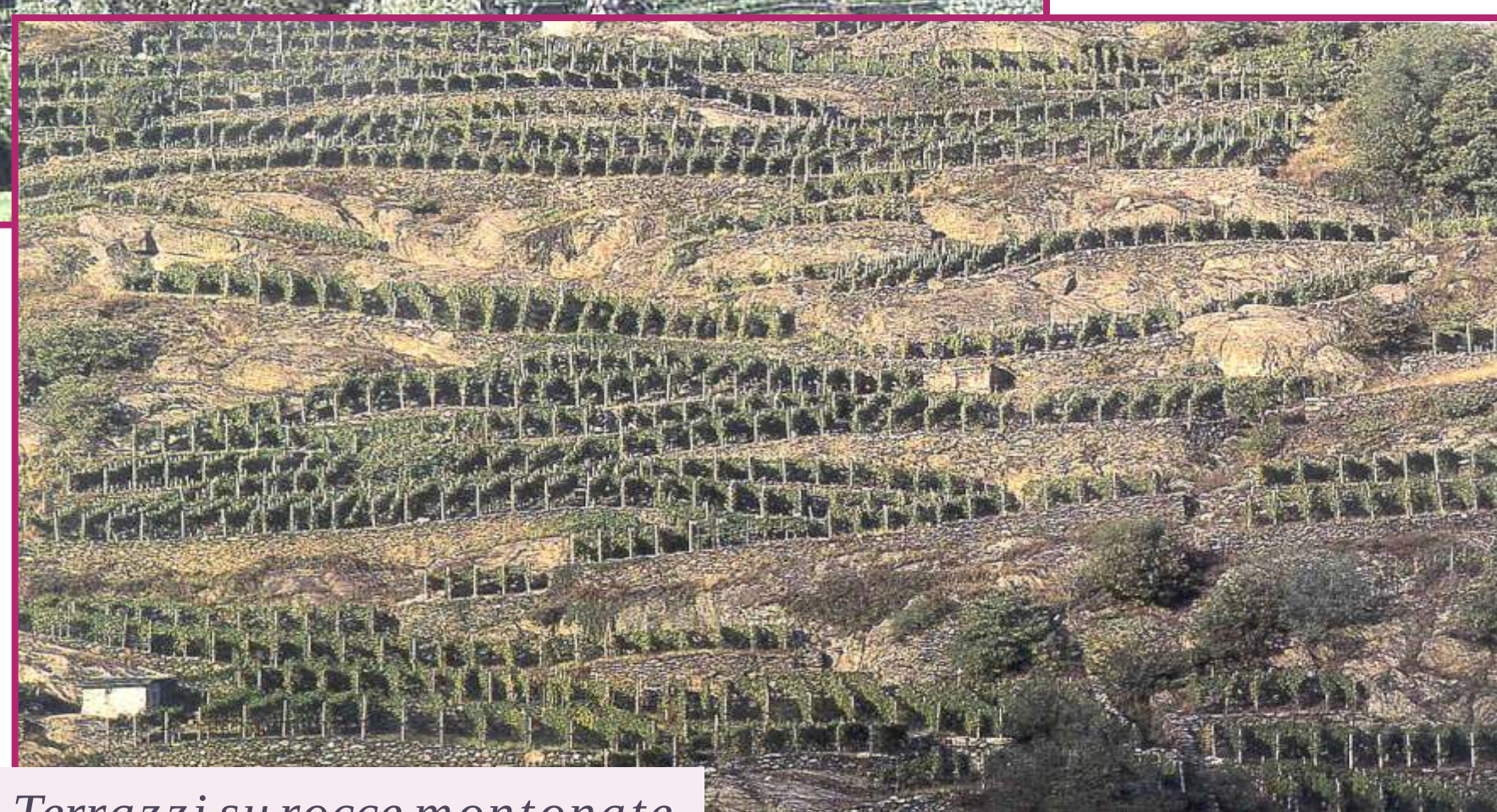
Suolo spesso, rimaneggiato, sul terrazzo principale.



GEOMORFOLOGIA

In Valtellina, i versanti sono molto acclivi, con valori d'inclinazione tra 27° e 70°. Il marcato dislivello tra la piana alluvionale del F. Adda e le adiacenti creste montuose (circa 2.000 metri) si deve ad una combinazione di controllo strutturale, erosione fluviale e sovraescavazione glaciale. Il versante meridionale, orobico, è esposto verso Nord, mentre quello settentrionale, retico, ha un'esposizione generale verso Sud e gode di un forte irraggiamento solare. Nell'intera fascia vitivinicola della Valtellina, l'esposizione varia da 120° a 220°.

Terrazzi su morena

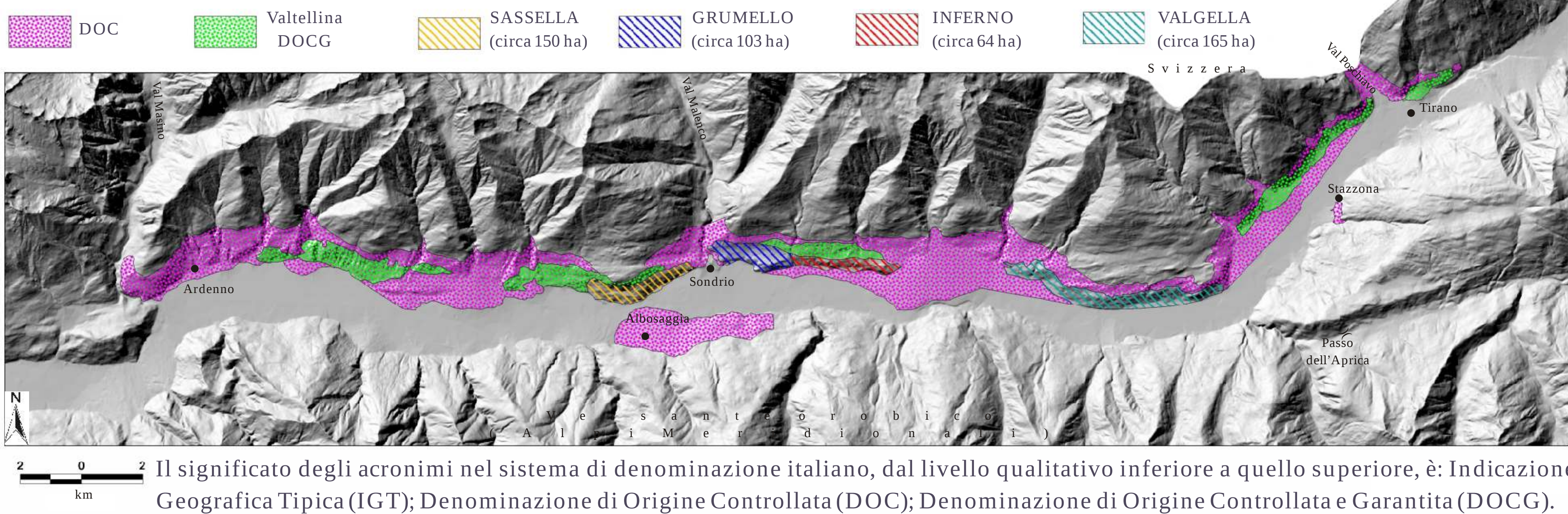


Terrazzi su rocce montonate

L'erosione glaciale ha allargato la sezione della valle, levigato il substrato roccioso e lasciato diffusi, sottili depositi, variamente ricoperti da colluvio e falde di detrito.

Grandi conoidi alluvionali ricordano il fondovalle con la base dei versanti in roccia.

ZONAZIONE DELLA VALTELLINA



La viticoltura in provincia di Sondrio è dedicata sia al vino per autoconsumo (come ad esempio in Valchiavenna), sia alla produzione di vini a IGT-DOC-DOCG. L'area qualificata a DOC e DOCG è limitata al versante retico, con le uniche eccezioni locali di Albosaggia e Stazzona. La fascia vitivinicola si estende da 9° 40' a 10° 15' di longitudine Est, per circa 70 km, su una superficie di 1.200 ettari. Gli ettari registrati a DOC e DOCG sono 852; le aziende sono più di 3.000, con una superficie media di poco più di 3.000 m². L'area qualificata a DOCG corrisponde alla denominazione Valtellina Superiore ed è ubicata esclusivamente sul versante retico.

Le singole zone sono: Valtellina DOCG, estesa in modo discontinuo tra Ardenno e Tirano, ed alcune di minor estensione, da Ovest verso Est: Sassella, Grumello, Inferno e Valgella. Queste ultime condividono pressoché il medesimo substrato, costituito in prevalenza da micascisti milonitici (Scisti di Edolo); solo nella parte più settentrionale dell'area del Grumello affiora la granodiorite di Triangia.



Appassimento dei grappoli di Nebbiolo per lo Sforzato.

I VITIGNI

La Valtellina è essenzialmente terra di vitigni a bacca rossa: i vini bianchi sono sempre al livello inferiore del sistema di denominazione (IGT) e si ottengono in genere dalla vinificazione in bianco dei medesimi vitigni, ai quali sono recentemente stati aggiunti alcuni “internazionali” a bacca bianca, come *Sauvignon* e *Chardonnay*.

I DOC e DOCG di Valtellina contengono un 90% minimo di *Nebbiolo*; il disciplinare consente l'uso limitato di alcune uve autoctone rosse, non aromatiche, come *Pignola*, *Rossola* e *Brugnola*. Il *Nebbiolo*, uno dei più nobili vitigni italiani, è stato probabilmente impiantato nelle vallate alpine dai Monaci Benedettini, tra il X° e l'XI° secolo; solo più tardi avrebbe raggiunto le famose zone piemontesi delle Langhe e del Roero.



Questo vitigno di difficile ambientamento offre tra i più fini e longevi vini al mondo, valorizzati da un tipico, squisito *bouquet* che spazia dal *goudron* alle violette alle rose.

Lo storico nome locale “*Chiavennasca*” è stato recentemente riconosciuto come un fenotipo di *Nebbiolo*; un'accurata selezione clonale è stata condotta negli ultimi anni.

Il portainnesto *Riparia x Rupestris* 420/A è risultato quello meglio adattato alle caratteristiche locali dei suoli.

METODI DI COLTIVAZIONE

I vigneti sono coltivati su ripidi versanti ben soleggiati, in stretti terrazzi (*ronchi*) sostenuti da muri a secco. La lunghezza complessiva di questi ultimi è stata calcolata in circa 2.500 km, maggiore di quella dell'intera Penisola Italiana. Nelle coltivazioni tradizionali, i grappoli si trovano vicini al suolo (circa 70 cm); i filari sono paralleli alla linea di massima pendenza (*ritocchino*), per sfruttare al meglio la radiazione solare. La densità d'impianto varia tra 3.700 e 4.500 ceppi per ettaro ed i più comuni sistemi di potatura sono *guyot* modificato e *silvoz*. Negli ultimi anni, e se la profondità del suolo lo consente, alcuni vigneti sono stati organizzati in filari orizzontali (*giropoggio*), con viti più alte (fino a 150 cm di distanza tra grappoli e suolo) e maggiore densità d'impianto (fino a 7.500 ceppi per ettaro), potatura a *guyot speronato*. L'irrigazione (ad eccezione di quella di sopravvivenza) non è consentita.

I VINI

A seguito dell'audizione del 9 maggio 2002, le denominazioni dei vini di Valtellina sono:

SFORZATO di VALTELLINA DOCG
VALTELLINA SUPERIORE DOCG
ROSSO di VALTELLINA DOC
TERRAZZE RETICHE di SONDRIO IGT

Gli IGT sono vini sia bianchi, sia rossi.

Lo *Sforzato* deriva da una vendemmia tardiva (2° o 3° decade di ottobre, fino alla 1° di novembre). I grappoli di *Nebbiolo* subiscono una disidratazione naturale che raggiunge il 30%. Per ottenere ciò, se il clima di ottobre è propizio, i tralci con i grappoli vengono parzialmente tagliati e lasciati seccare sulla pianta per circa 25 giorni. Secondo tradizione, l'appassimento dei grappoli avviene in solai, su graticci di vimini. Oggi vengono predisposti appositi locali, ben ventilati.

I grappoli ben maturi hanno un contenuto medio di zuccheri attorno al 18-20%; dopo l'appassimento tale concentrazione raggiunge il 26-27%, ideale per l'invecchiamento in piccoli carati di rovere. I grappoli destinati allo *Sforzato* provengono da vigneti a bassa produzione (60-70 q/ha). Solo i grappoli migliori (generalmente fino ad un massimo di 40-50 q/ha), spesso privati della parte inferiore meno matura, vengono selezionati per lo *Sforzato*. L'invecchiamento minimo è di 20 mesi, i primi 12 dei quali in rovere; la gradazione minima è fissata al 14%.

Dati di produzione annuale, tra le vendemmie 1998 e 2002:

	UVA	VINO
Sforzato	7,000 q	3,500 q
Valtellina Superiore	26.000 q	18,000 q

