



Il Consorzio di Tutela dei Vini di Valtellina

Il Consorzio di Tutela dei Vini di Valtellina è stato fondato nel 1976 per proteggere e valorizzare la tipicità della viticoltura della provincia di Sondrio, caratterizzata da terrazzamenti coltivati a vitigno Nebbiolo, detto localmente Chiavennasca. Rinnovato nel 1997, rappresenta la quasi totalità delle case ed aziende vinicole del territorio provinciale ed è ad oggi l'unico consorzio italiano che possa vantare ben due D.O.C.G. coincidenti per territorio e vitigno (Valtellina Superiore e Sforzato di Valtellina). Svolge la missione di valorizzare e promuovere il vino di Valtellina in Italia e all'estero quale simbolo di un territorio, e tutela la cultura vitivinicola in Valtellina, elemento imprescindibile per la salvaguardia di una zona considerata tra le più affascinanti al mondo.

I Vini

Valtellina Superiore

Fa riferimento ai vigneti meglio esposti e soleggiati dell'area compresa tra il Comune di Buglio in Monte e quello di Tirano, con una produzione massima di 8 tonnellate/ettaro. Il vino prodotto qui seguendo un Disciplinare rigoroso è un rosso da importanti invecchiamenti, austero, asciutto e giustamente tannico, ma vellutato.

Il grado alcolico minimo al consumo è del 12% con un periodo minimo di affinamento di 24 mesi, di cui almeno 12 in botti di rovere. In particolari annate, con 36 mesi di invecchiamento è consentita la qualifica "Riserva".

Il Valtellina Superiore DOCG può avere anche le denominazioni di 5 sottozone: Maroggia, Sassella, Grumello, Inferno e Valgella. I vini che nascono in queste sottozone, utili per collocare geograficamente le diverse aree di produzione risalendo la valle da ovest a est, possiedono sostanzialmente caratteristiche peculiari e omogenee che fanno del Valtellina Superiore una delle espressioni più autentiche del territorio valtellino.

Maroggia

E' stata l'ultima sottozona ad ottenere il riconoscimento (anno 2002) delle cinque sottozone. Il nome sembra derivi da "Malaroggia", un fiume situato in una zona impervia. In realtà la zona "Maroggia" si presenta come un luogo gradevole e soleggiato, situato nel comune di Berbenno di Valtellina.

Il Maroggia è legato alla figura di Benigno De' Medici che nella metà del Quattrocento si fermò in questa zona.

Sassella

La storica e forse più famosa sottozona del Valtellina Superiore si estende tra il Comune di Castione Andevenno e il territorio ad ovest di Sondrio, capoluogo di provincia. Una zona impervia e soleggiata, il cui nome probabilmente deriva da quello del santuario mariano omonimo che sorge sulla scenografica rupe della Sassella.

Grumello

Viene prodotto sul versante a nord est della città di Sondrio e prende il nome dal castello di Grumello, che domina la vallata dal XIII secolo. Come tutti i Valtellina Superiore si presta a una lunga conservazione.

Inferno

La sottozona, con un nome tanto singolare quanto affascinante, trae origine con molta probabilità dall'asperità dei piccoli terrazzamenti vitati, situati fra Poggiridenti e Tresivio. L'Inferno è la più piccola delle sottodenominazioni, collocata subito ad est del Grumello.



Valgella

La Valgella è la più estesa tra le sottozone del Valtellina Superiore ed è situata nei comuni di Teglio e Chiuro. Si presenta come un ampio promontorio roccioso esposto a sud sul quale si sviluppano verticalmente le vigne coltivate a Nebbiolo. Il nome Valgella trae origine da “Valgel”, termine dialettale che indica i piccoli ruscelli che dalle Alpi scendono sino al fondovalle.

Sforzato di Valtellina

Lo Sforzato (o Sfursat) di Valtellina è il primo passito rosso secco italiano a potersi fregiare della DOCG, ottenuta nel 2003. È il frutto di una selezione di uve Nebbiolo che subito dopo la vendemmia vengono poste per circa tre mesi su graticci in locali asciutti e ben ventilati detti “fruttai”.

Dopo l'appassimento l'uva ha perduto il 40% del proprio peso, ha concentrato i succhi, ha sviluppato particolari fragranze aromatiche ed è pronta per la pigiatura. Seguono 20 mesi di invecchiamento ed affinamento in legno e bottiglia e solo a quel punto questo rosso con grado alcolico minimo 14% è pronto per la degustazione. Vitigno: Nebbiolo (min. 90%) e altri vitigni idonei alla coltivazione in Regione Lombardia (10%).

Il colore è granato scuro, intensi i profumi. Il sapore è di grande morbidezza, asciutto, strutturato e di carattere, con eventuale percezione di legno. Vino di gran pregio, da meditazione.

Rosso di Valtellina

Prodotto in tutta la fascia viticola collinare e pedemontana della Valle, il “Rosso di Valtellina” conferma la medesima base ampeleografica del DOCG. Ha una resa uva consentita per ogni ettaro di 10 tonnellate.

Non fa riferimento a sottozone, è un vino rosso asciutto, con 6 mesi di affinamento, con un grado alcolico minimo dell'11%. E' un vino da tutto pasto.

Igt Terrazze Retiche di Sondrio

Questa tipologia include vini rossi, rosati, bianchi, frizzanti, passiti, novelli e da vendemmia tardiva e presenta una gamma che offre interessanti opzioni. L'elenco dei vitigni ammessi comprende tutti quelli idonei alla coltivazione in Regione Lombardia. L'abbinamento è ovviamente variabile: i rossi sono generalmente più freschi e fruttati rispetto alle D.O. Valtellina e possono essere ritenuti vini da tutto pasto; i bianchi sono molto sapidi e serbevoli, fragranti se consumati giovani ma anche complessi e minerali se fermentati in legno e affinati in bottiglia.