

Vini d'autore dalla Valtellina



Stefan Keller (a sin.)
e Piero Triacca

I Francesi - così vollero chiamarsi Piero Triacca e Stefan Keller. Era il 1996, ed era l'inizio della collaborazione fra l'erede di un'antica tradizione vinicola di famiglia e il giornalista Keller. I due volevano provarsi a fare il vino. Un vino però che ancora non c'era in Valtellina, questo piccolo territorio incuneato fra la Lombardia e la svizzera Engadina. A dare loro man forte, un rinomato vignaiolo del Canton Ticino, Christian Zündel.

Una certa propensione allo stile francese era innegabile nei tre. Oltre al sistema Guyot per l'allevamento delle viti e ai vitigni francesi, come Sauvignon o Syrah, sin da principio in cantina c'erano le barriques di rovere francese. Triacca e Keller erano

convinti per altro che la Valtellina fosse il luogo ideale per i vini bianchi - una novità in quella zona fino ad allora riservata al rosso Nebbiolo. Già nel 1992 trapiantarono dunque viti di Sauvignon. Ne risultò un Sauvignon blanc maturato in barrique, che uscì sul mercato nel 1996. Seguì poi una serie di altri vini: dall'elegante Nebbiolo di stile moderno, a un assemblaggio di uve Nebbiolo e Syrah, fino al Syrah in purezza. Dal 2002 i nostri artigiani del vino si chiamano I Vinautori. Ed è proprio questo ciò che fanno: vini d'autore.

Tappe fondamentali

1987

Piero Triacca e Stefan Keller si conoscono a un corso di enologia.

1992

Impiantano Sauvignon in Valtellina.

1996

Triacca e Keller, a cui si unisce Christian Zündel in qualità di consulente, decidono di chiamarsi I Francesi. Escono sul mercato i loro primi vini, Saga e Virtù.

1997

Il Sirano, un assemblaggio di uve Syrah e Nebbiolo, viene prodotto per la prima volta.

1999

Col Garibalda nasce un Syrah in purezza.

2002

I Francesi cambiano nome e diventano I Vinautori.

La storia

Le strade di Piero Triacca e Stefan Keller s'incrociano per la prima volta nel 1987. Stefan era un giornalista, Piero il proprietario della casa vinicola Pietro Triacca di Campascio. La sua cantina si trovava – e si trova – nella parte svizzera della Valtellina, i suoi vigneti intorno a Tirano, nella parte italiana.

Al successivo incontro, nel 1991, i due cultori del vino decisero di mettersi a produrne in società. Il vigneto Sassimarci di Piero Triacca, sotto la frazione Baruffini di Tirano, doveva comunque essere reimpiantato e così Piero e Stefan, partiti assieme per l'Alto Adige in cerca d'ispirazione, arrivarono all'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, scuola specializzata in viticoltura ed enologia. La magnificenza del Sauvignon blanc del Trentino-Alto Adige li aveva affascinati. Un anno dopo trapiantavano in Valtellina 500 ceppi di questo vitigno. Nel 1996 ottengono il primo vino, il Saga, chiamato col nome d'una composizione del jazzista africano Randy Weston. Dal 1994 s'era unito all'impresa anche Christian Zündel, noto vignaiolo del Ticino. Dava una mano ai nostri nella ricerca di varietà che potessero essere interessanti per la Valtellina, come pure di nuove possibilità per il Nebbiolo, il vitigno più importante della regione. I risultati non tardarono a venire: nel 1996 i vigneti Pinchetta-Garibalda e Santa Perpetua furono innestati con Syrah proveniente dalla Côte-du-Rhône e nel 1997 una parte della vigna Garola fu impiantata a nuovo con Syrah.

Ben presto uscì sul mercato anche il rispettivo vino, il Sirano, una cuvée di Syrah e Nebbiolo. Il 1999 vide infine la nascita



di un Syrah in purezza, prodotto esclusivamente con le uve dei vecchi ceppi reinnestati. Le sue uve provenivano dai vigneti Santa Perpetua e Pinchetta-Garibalda, nei dintorni di Madonna di Tirano. Ed è proprio da uno dei vigneti che prese il nome: Garibalda.

Anche per l'uva Nebbiolo i nostri giovani artigiani adottarono nuovi criteri. Abbassate le rese dell'uva, la macerazione si protrae fino a tre settimane, seguita da una pigiatura soffice dopo la quale il vino passa in botti di legno da 225 e 500 litri, dove sosta per due anni. Il suo nome è un omaggio alla maestria ancora oggi necessaria ai viticoltori per creare un vino speciale: Virtù.

Informazioni e cifre

I Vinautori dispongono di circa sei ettari di vigneti in Valtellina, nel territorio comunale di Tirano. Attualmente producono sei vini: il Saga (Sauvignon blanc), il Sirano (assemblaggio di Syrah e Nebbiolo), il Virtù (Nebbiolo) e il Garibalda (Syrah); inoltre, nelle annate più modeste, il Saga diventa un semplice Sauvignon e il Virtù un semplice Nebbiolo. Sono in corso esperimenti col Petite A rvine. La produzione complessiva si aggira sulle 25.000 bottiglie. L'enologo è Piero Triacca, l'agronomo suo fratello Fabio Triacca, Stefan Keller si occupa di marketing e vendite, Christian Zündel segue da consulente la coltivazione dei vigneti e la vinificazione.



Nella vigna

La coltivazione tradizionale della vite a spaliera su intelaiatura di filo metallico con alte rese per ettaro domina ancora parte della Valtellina. Ma un numero crescente di aziende punta su metodi di allevamento moderni e sulla riduzione delle rese. Anche i Vinaiutori cambiarono sistema di allevamento e nei propri vigneti passarono al Guyot. Varietà tradizionali e rustiche come la brugnola o la rossola furono risolutamente reinnestate – Piero Triacca è convinto che in un grande vino queste uve non si siano perse nulla. Le viti dei Vinaiutori, secondo l'età dell'impianto, hanno una densità compresa fra 4.000 e 7.000 ceppi per ettaro. Le rese sono molto basse e da circa sei ettari di terreno vitato si produce un totale di poco inferiore a 25.000 bottiglie di vino. Le vigne hanno tutte una perfetta esposizione a sud, sulle pendici dei monti che a settentrione delimitano la Valtellina. Il Sauvignon del Saga proviene da vari appezzamenti nei pressi di Tirano ed è la prima varietà ad essere vendemmiata, verso la fine di settembre. Le viti di Nebbiolo per il Virtù si trovano a un'altitudine compre-

sa fra 430 e 630 metri sul livello del mare e hanno oltre 50 anni. La vendemmia si svolge nella seconda metà di ottobre. Le uve Nebbiolo per il Sirano provengono dagli stessi appezzamenti del Virtù, le uve Syrah dalla vigna Garola. Come le uve per il Garibaldo, Syrah in purezza, anche queste vengono raccolte a partire dalla metà di ottobre. I grappoli sono raccolti a mano e portati alla cantina dentro cassette. I Vinaiutori operano secondo i principi della produzione integrata – questo per la concimazione, la lavorazione del terreno e la difesa fitosanitaria.



Viti e vigneti

I Vinaiutori producono vini dalle località Sassimarci, Opolino, Canale, Paraviso, Pinchetta-Garibaldo, Santa Perpetua, Garola, Sertola, Bernardella-Silvestra, Teleferica, Piasinelli, Meneguna e Vigna del Prete. Attualmente circa 4,8 ettari sono impiantati a Nebbiolo, 0,7 ettari a Sauvignon e 0,5 ettari a Syrah. A questi vanno aggiunti 500 ceppi di Petite Arvine. L'età delle viti varia dagli impianti più recenti agli oltre 50 anni delle piante preesistenti. I vigneti si trovano nel circondario di Tirano in Valtellina, su terrazzamenti posti a un'altitudine compresa fra 400 e 600 metri sul livello del mare.



In cantina



Ivini dei Vinautori sono prodotti in una cantina di Tirano. Nella vinificazione l'enologo Piero Triacca punta su una fermentazione molto lenta in tino aperto. A più giorni di macerazione a freddo se-

gue dapprima un'attenta fermentazione di circa due settimane a temperatura controllata in graduale ascesa, poi un'altra settimana a temperatura decrescente. In questa fase parte del vino è in tini d'acciaio e parte in tini di legno. Successivamente tutti i vini maturano almeno dodici mesi in botti di rovere francese da 225 o 500 litri.

Per il Sauvignon Saga i grappoli vengono torchiati interi; il vino affina per circa un anno in carati da 225 litri. Nella vinificazione del Nebbiolo Virtù viene asportato, a seconda dell'annata, il dieci per cento del mosto (un procedimento detto *salasso* in italiano e *saignée* in francese); dopo più giorni di macerazione a freddo e tre settimane di fermentazione successiva alla torchiatura, il vino sosta due anni in barriques francesi da 225 litri. Il Sirano, la cuvée di Syrah e Nebbiolo, – ugualmente dopo salasso, macerazione a freddo e lunga fermentazione successiva alla torchiatura – viene lasciato per due anni in botti da 500 litri (tonneaux), mentre il Garibaldi, Syrah in purezza, dopo identica vinificazione matura per due anni in barriques o tonneaux.

Il lavoro di cantina si svolge su entrambi i lati del confine. La vinificazione avviene nella cantina di Tirano, nell'italiana Valtellina, l'affinamento e l'imbottigliamento nella cantina di Campascio in Svizzera. È meno lontano di quanto possa sembrare: giusto due chilometri in linea d'aria separano un luogo dall'altro.

La zona di produzione

La Valtellina si trova nel nord della Lombardia, al confine con la Svizzera Val Poschiavo e Engadina. La presenza in loco del vitigno Nebbiolo (detto anche *chiavennasca*) è documentata sin dal XVI secolo. I suoli della Valtellina, al contrario delle aree coltivate a Nebbiolo in Piemonte, non sono per niente calcarei. Per questo il Nebbiolo di Valtellina è più fine e spesso anche meno possente dei vini delle Langhe. Per conferirgli maggior vigore una parte delle uve, similmente all'Amarone in Valpolicella, viene perciò lasciata alcuni mesi ad appassire. Nasce così lo Sforzato, un vino rosso più corposo e più aromatico, come lo sono anche molti dei più noti Valtellina Superiore. La zona di produzione si estende lungo i ripidi pendii settentrionali dei 60 chilometri di valle orientata

in senso longitudinale, da est a ovest. Per questo la viticoltura su terrazzamenti ha una lunga tradizione – come in Svizzera nel Vallese, in Austria nella Wachau o nelle Cinque Terre.

Sino a qualche decennio addietro, la Valtellina mandava ancora in Svizzera circa il settanta per cento della propria produzione come vino sfuso. Con la liberalizzazione commerciale andò perduta una grossa fetta di questo mercato, ed è per questo che dagli anni '70 la superficie vitata si è ridotta quasi della metà. Oggi i vigneti occupano 1.200 ettari. Circa 600 ettari sono classificati come Valtellina Superiore DOCG, 250 ettari come Rosso di Valtellina DOC e 350 ettari come Terrazze Retiche di Sondrio IGT.

I vini dei Vinautori

SAUVIGNON SAUVIGNON BLANC, TERRAZZE RETICHE DI SONDRIO IGT, ITALIA

Vitigno: Sauvignon blanc
Estensione dei vigneti: 0,7 ha
Età media delle viti: 20 anni
Ubicazione dei vigneti: Madonna di Tirano, zona sotto Baruffini
Maturazione: 12 mesi in barriques
Beva ottimale: fino a 3 anni dalla vendemmia
Abbinamenti gastronomici: antipasti, bresola, pesce, pollame, formaggi giovani



SAGA SAUVIGNON TERRAZZE RETICHE DI SONDRIO IGT, ITALIA

Vitigno: Sauvignon blanc
Estensione dei vigneti: 0,7 ha
Età media delle viti: 20 anni
Ubicazione dei vigneti: Madonna di Tirano, zona sotto Baruffini
Maturazione: 12 mesi in barriques
Beva ottimale: fino a 6 anni dalla vendemmia
Abbinamenti gastronomici: antipasti, bresola, pesce, pollame, formaggi giovani



SIRANO VINO ROSSO TERRAZZE RETICHE DI SONDRIO IGT, ITALIA

Vitigno: Nebbiolo, Syrah
Estensione dei vigneti: 2,5 ha
Età media delle viti: 30 anni
Ubicazione dei vigneti: Madonna di Tirano, zona sotto Baruffini
Maturazione: 24 mesi in barili e barriques
Beva ottimale: fino a 6 anni dalla vendemmia
Abbinamenti gastronomici: risotti, anatra, selvaggina, formaggi a stagionatura media



NEBBIOLO VINO ROSSO TERRAZZE RETICHE DI SONDRIO IGT, ITALIA

Vitigno: Nebbiolo
Estensione dei vigneti: 4,8 ha
Età media delle viti: oltre 50 anni
Ubicazione dei vigneti: Madonna di Tirano, zona sotto Baruffini
Maturazione: 24 mesi in botti piccole
Beva ottimale: fino a 5 anni dalla vendemmia
Abbinamenti gastronomici: prosciutti e carni essiccate, pasta, costolette di vitello, funghi porcini, formaggi giovani



VIRTÙ VALTELLINA SUPERIORE DOCG, ITALIA

Vitigno: Nebbiolo
Estensione dei vigneti: 4,8 ha
Età media delle viti: oltre 50 anni
Ubicazione dei vigneti: Madonna di Tirano, zona sotto Baruffini
Maturazione: 24 mesi in barriques
Beva ottimale: fino a 10 anni dalla vendemmia
Abbinamenti gastronomici: prosciutti e carni essiccate, pasta, brasato, funghi porcini, formaggi a stagionatura media



GARIBALDA VINO ROSSO TERRAZZE RETICHE DI SONDRIO IGT, ITALIA

Vitigno: Syrah
Estensione dei vigneti: 0,3 ha
Età media delle viti: oltre 50 anni
Vigneti: Santa Perpetua, Pinchetta-Garibalda
Maturazione: 24 mesi in barili e barriques
Beva ottimale: fino a 10 anni dalla vendemmia
Abbinamenti gastronomici: carni rosse alla griglia, stufati, formaggi dolci



Visita dell'azienda

I Vinautori
 Via Principale 191
 CH-7748 Campascio
 Tel. +41-(0)55-241 25 20

Fax +41-(0)55-260 22 56
 kontext@stefan.keller.name
 www.vinautori.com

Consigli per il viaggio



La Valtellina, valle del fiume Adda, si stende ai piedi delle Alpi nel nord della Lombardia. Il turismo di massa ha finora risparmiato questa zona, con la sola eccezione di Bormio e dintorni, nel nord-est della valle, giunti a temporanea notorietà per aver ospitato i campionati mondiali di sci alpino. Ma oltre alle piste di sci da discesa e da fondo in inverno, vi si trova anche un vasto territorio per innumerevoli escursioni.

Il resto della Valtellina è ancora in mano all'artigianato,

alla piccola industria e all'agricoltura. Una delle particolarità, che salta subito all'occhio, sono i terrazzamenti con muri in pietra su cui da secoli si coltiva il Nebbiolo valtellinese. Le zone più pittoresche e particolari si trovano nei dintorni di Sondrio e di Tirano. Il vino prodotto su queste terrazze si trova in tutti i ristoranti e le trattorie della regione. Fanno parte delle specialità culinarie locali i pizzoccheri (tagliatelle di grano saraceno con verdure, formaggio e burro fuso) o i

taroz (primo piatto a base di patate e fagioli con molto formaggio). Ingrediente ideale per molte di queste pietanze è il Bitto, il più famoso dei formaggi valtellinesi. Prodotto con latte di mucca e di capra, può essere stagionato fino a dieci anni. E cosa sarebbe la valle senza bresaola? Cosce di manzo o cervo, cosparse con una mistura di sale, pepe e altri aromi, lasciate essiccare all'aria per alcuni mesi.

Indirizzi

Alberghi

Bernina

Via Roma 24/28

I-23037 Tirano

Tel. +39-0342-70 13 02

Fax +39-0342-70 14 30

Vicinissimo alla stazione, da dove un treno parte per St. Moritz attraversando il passo del Bernina. Nel ristorante si mangia valtellinese.

Campelli

Via Moia 6

I-23100 Albosaggia

Tel. +39-0342-51 06 62

Fax +39-0342-21 31 01

info@campelli.it

www.campelli.it

Albergo a conduzione familiare con piccola beautyfarm e bagno termale.

Hotel Europa

Lungo Mallero Cadorna

I-23100 Sondrio

Tel. +39-0342-51 50 10

Fax +39-0342-51 28 95

info@albergoeuropa.com

www.albergoeuropa.com

Dormire nel cuore di Sondrio. Albergo a conduzione familiare, di recentissima ristrutturazione, con ristorante molto curato.

Romantik Hotel Baita Fiorita

Via Frodolfo 3

I-23030 Santa Caterina Valfurva

Tel. +39-0342-92 51 19

Fax +39-0342-92 50 50

deborah@valtline.it

www.compagnoni.it

La famiglia della sciatrice Deborah Compagnoni, ai suoi tempi celebre, gestisce questo albergo in pieno centro della stazione sciistica Santa Caterina Valfurva: camere dall'atmosfera romantica, buona cucina, moderno centro benessere.

Ristoranti

Cerere

Via Guicciardi 7

I-23026 Ponte in Valtellina

Tel. +39-0342-48 22 94

In una sala da pranzo al primo piano di un palazzo del XVI secolo si mangiano eccellenti piatti della cucina locale.

Crotasc

Via Don Primo Lucchinetti 63

I-23020 Mese

Tel. +39-0343-410 03

Pizzoccheri e taroz in un locale caratteristico, pieno d'atmosfera, costruito sulla roccia.

Lanterna Verde

Località San Barnaba 7

I-23029 Villa di Chiavenna

Tel. +39-0343-38 588

Nella parte verde della Bregaglia. Cucina creativa che si sente forte-

mente in obbligo verso le tradizioni regionali. Il miglior ristorante della zona.

Osteria del Crotto

Via Pedemontana 22

I-23017 Morbegno

Tel. +39-0342-61 48 00

In un antico crotto, locale scavato nella roccia: salumi e formaggi, pasta fatta in casa, gustosi piatti di carne.

Trattoria Altavilla

Via Ai Monti 46

Bianzone

Tel +39-0342-72 03 55

www.altavilla.info

Ottima cucina casalinga secondo la tradizione valtellinese; e in camere accoglienti si può pure pernottare.

Ulteriori informazioni

www.altavilla.info