

LA VITICOLTURA DELLA VALTELLINA. UNA STORIA PRESTIGIOSA, UN PRESENTE BRILLANTE, I QUESITI SUL FUTURO

Oswaldo Failla

Nello Bongiolatti

La viticoltura in Valtellina ha una storia ed una tradizione più che millenaria legata alla vocazionalità alla cultura della vite del suo territorio e alla scelta di coltivare un grande vitigno, la Chiavennasca, operata dai viticoltori nel lontano passato. Si tratta dell'attività agraria che ha rappresentato la realtà economica, sociale e culturale della comunità locale fino al secondo conflitto mondiale.

IL TERRITORIO

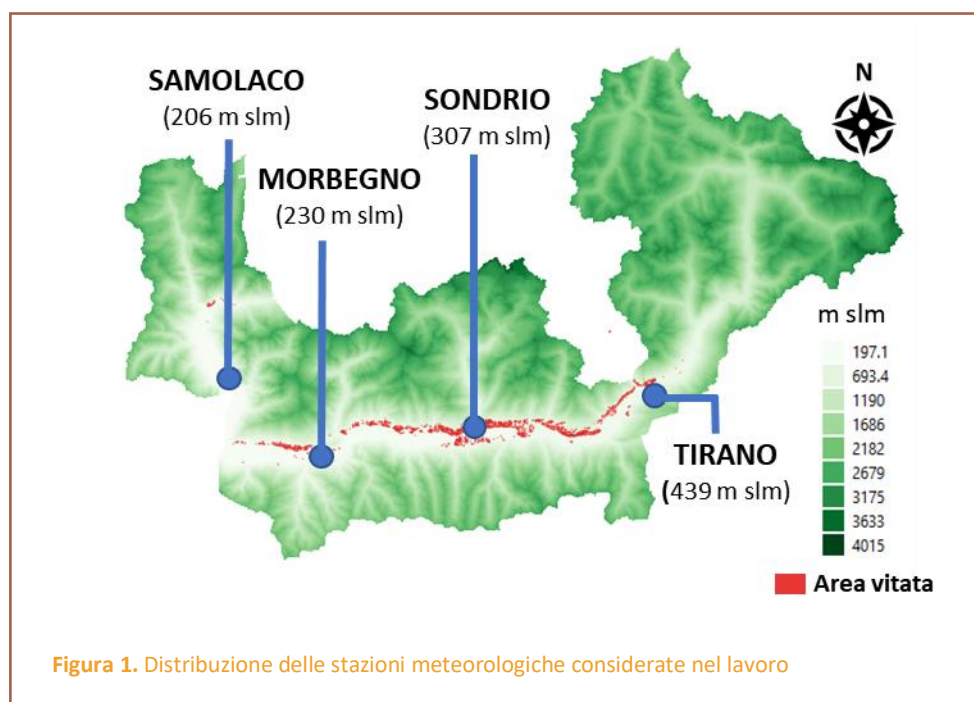
La Valtellina è una valle alpina geograficamente collocata all'estremo nord della Lombardia e posizionata al centro delle Alpi; si presenta come una lunga e ampia conca che si apre da est a ovest e corrisponde al bacino idrografico dell'alto corso del fiume Adda.

La valle è delimitata da due catene alpine che si estendono parallelamente, le Alpi Orobie a sud le Alpi Retiche, confinanti con la Confederazione elvetica a nord e che si uniscono ad est, mentre ad ovest si apre sull'alto lago di Como.

Il fondovalle, modellato dalle glaciazioni, ha una sagoma a forma di U ed è percorso per tutta la sua lunghezza dal fiume Adda che si immette nel Lario nei pressi di Colico. La particolare configurazione geografica influenza la formazione di un clima molto diversificato che si ripercuote sull'agricoltura locale, condizionandone le scelte.

Il versante retico, posto sulla destra orografica del fiume Adda, completamente esposto a sud e che beneficia maggiormente della radiazione solare è da secoli utilizzato per la viticoltura nella sua fascia pedemontana e più recentemente per la melicoltura sui conoidi di deiezione alluvionali posti alla base delle valli laterali. Il versante orobico, esposto a nord è utilizzato prevalentemente per la zootecnia.

La caratteristica particolare della morfologia del paesaggio è il sistema di terrazzamento presente sul versante retico. Si tratta di un'opera di ingegneria idraulica agraria realizzata per mano dell'uomo nel corso dei secoli, costituita da una fitta e ordinata sequenza di terrazze vitate sostenute da muretti in pietra a



secco che si adagiano sul versante, interrompendone la pendenza, e che dal fondovalle si spingono in quota fino agli 8-900 m, al limite climatico di coltivazione.

Si tratta di una sistemazione agraria e paesaggistica unica che si sviluppa in una fascia altimetrica compresa tra i 250 m del fondovalle e i 700 m, per una lunghezza di 70 km, a partire dalla costiera dei Cech, nel mandamento di Morbegno in bassa valle, e che si fa più continua e compatta nella media valle fino a Tirano.

Su questi coltivi, sovente a sbalzo sulla parete rocciosa, la vite trova le condizioni pedoclimatiche ideali per vegetare e produrre adeguatamente: una felice esposizione, una giacitura in forte pendio, un'elevata radiazione luminosa e termica, una natura sciolta dei terrazzi ricchissimi in sabbia e detriti rocciosi e permeabili all'acqua e all'aria.

La superficie vitata complessiva terrazzata è di 1200 ha con uno sviluppo in lunghezza di muretti di 2500 km e 2000 terrazze. La morfologia del versante terrazzato, la conformazione dei luoghi e dei suoli, fortemente variegata, dà origine a un paesaggio viticolo che si presenta come un fitto mosaico polimorfo.

IL TERRENO

La maggior parte dei terreni dei versanti montuosi valtellinesi ha avuto origine sia da fenomeni glaciali di erosione, trasporto e deposito di materiali lapidei incoerenti alla base e sulle pareti dei versanti, durante la glaciazione Würmiana incominciata circa 110.000 anni fa e terminata all'incirca 11.700 anni fa, sia da fenomeni di trasformazione meccanica, più localizzati, quai frane e ruscellamenti, detti fenomeni eluviali colluviali.

L'alterazione fisico-chimica della matrice mineralogica di questi substrati pedogenetici e dei detriti morenici ed alluvionali ad opera degli agenti atmosferici, degli organismi viventi e del deposito di residui organici in seguito allo sviluppo della vegetazione spontanea, ha originato il suolo naturale.

Con il ritiro dei ghiacciai, fase iniziata a partire da 20.000 anni fa a seguito del miglioramento e del cambiamento delle condizioni climatiche, questi terreni e substrati minerali, provenienti anche dalle valli laterali, e sovente rimescolati con depositi di versante, hanno subito un lungo processo pedogenetico nel quale ha inciso profondamente anche l'opera dell'uomo, dapprima attraverso l'esplorazione e in seguito con la colonizzazione e messa a coltivazione di vaste superfici in particolare nella fascia pedemontana retica.

Dal punto di vista pedologico i suoli dell'area vitata valtellinese sono di recente formazione, poco evoluti, con scarsa differenziazione del profilo in orizzonti diagnostici, mantengono un'elevata quantità di materiale poco coeso e grossolano, quali ciottoli, pietrisco e ghiaia; la tessitura del suolo risulta sabbiosa; il terreno agrario, generalmente poco profondo, poggia sulla roccia, sovente affiorante, o su un substrato litologico poco permeabile, compattato dalle condizioni del periodo Würmiano, mentre sui terrazzi più ampi, posti ai piedi della fascia costiera, il terreno è più profondo e poggia su un sostrato detritico incoerente, rappresentato dal deposito morenico alluvionale originale; il suolo è sciolto, molto permeabile all'aria all'acqua, con scarsa capacità idrica e presenta un pH a reazione acida, con valori compresi tra 4 e 6,5, da molto acido a sub acido.



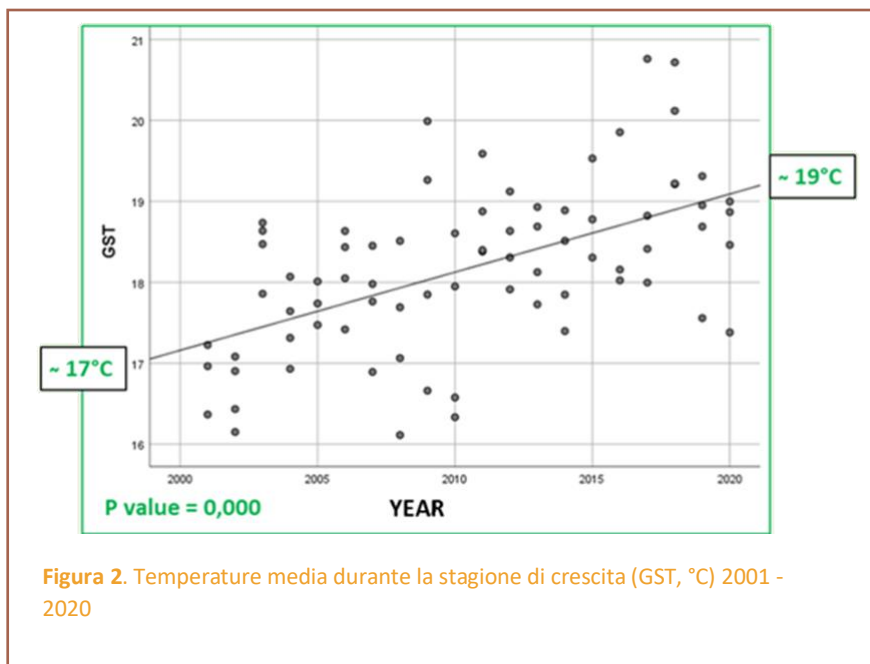
6 Aprile 2019 - Ponte Valtellina (Foto Silvio Scarsi)

CLIMA

Gli indici climatici di Winkler e di Huglin pongono la Valtellina nella zona climatica temperata calda e consentono di asserire che la Valtellina costituisca una regione viticola in cui la vite esprime una potenzialità di sviluppo “molto valida”: temperatura media maggiore uguale a 10 °C, gradi giorno superiori a 10°C, dal 1° Aprile al 31 ottobre, uguale 1750 (media annuale trentennale).

La Valtellina rientra tra le zone a clima endoalpino con inverni rigidi e/o freddi ed estati calde; la piovosità è compresa tra 850 e 1.200 mm annui, l'umidità relativa dell'aria è ridotta, la temperatura media annua sul versante vitato è di 14 °C, la radiazione potenzialmente foto-sinteticamente attiva sulla fascia vitata è compresa tra due mila 700 e tre mila 200 mega joule/metro quadro/anno.

Il periodo autunnale è caratterizzato da una forte escursione termica tra il giorno e la notte.



I VITIGNI

La Chiavennasca è il vitigno tradizionale della provincia di Sondrio, da sempre allevata sui terrazzamenti della fascia pedemontana del versante retico, dove trova le condizioni pedoclimatiche ottimali. Attualmente rappresenta oltre il 90% delle viti nei vigneti ricadenti nelle zone DOC e DOCG; vitigno storicamente prescelto dai viticoltori sulla base dell'esperienza acquisita nel corso del tempo per la qualità superiore della sua produzione.

La denominazione Chiavennasca deriva dal termine dialettale “ciuvinasca”, ossia più vinosa; varietà più adatta alla vinificazione. Già nel 1600 veniva così denominata ed era, già allora, il vitigno più diffuso ed affermato.

Dal punto di vista genetico la Chiavennasca si identifica al Nebbiolo del Piemonte. Alla famiglia della Chiavennasca appartengono il Chiavennaschino, la Rossola nera, la Rossola verde “veron”, la Pignola valtellinese, la Negrera, la Brugnola e la Bressana; vitigni che vanno a costruire con la Chiavennasca la base ampelografica tradizionale della viticoltura della provincia di Sondrio, e che al controllo genetico manifestano una relazione di parentela con la medesima.

LA STORIA

Le prime testimonianze scritte in riferimento alla coltivazione della vite in valle risalgono all'epoca carolingia, nel nono secolo dopo Cristo.

In origine è il Cristianesimo, il suo radicamento in valle, e, nel corso dell'alto medioevo, la nascita dell'ordinamento ecclesiastico (chiesa e ordini monastici), a favorire la diffusione della coltivazione della vite favorendo la costituzione di una rete di commerci e mercati del vino che ha i propri centri nei monasteri di Sant'Ambrogio a Milano e di sant'Abbondio a Como.

Un forte impulso alla realizzazione dei terrazzamenti vitati si realizza in seguito al passaggio della Valtellina, e della Valchiavenna, sotto il dominio dei Grigioni all'inizio del 1500; il rapporto di sudditanza si protrae fino al 1797. Nel 1531 vengono censiti tre mila ettari di superficie vitata in Valtellina e 500 in Valchiavenna. La

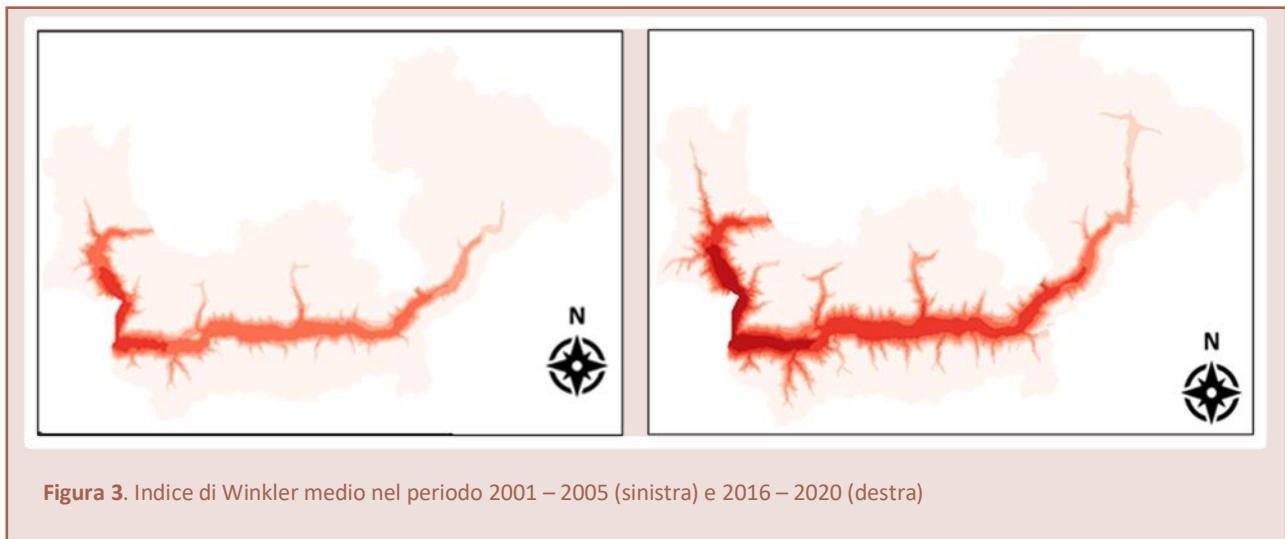


Figura 3. Indice di Winkler medio nel periodo 2001 – 2005 (sinistra) e 2016 – 2020 (destra)

produzione di vino è di 100.000 hl di cui 50-60.000 esportati in Svizzera e 10.000 in Tirolo, due paesi dove il vino di Valtellina veniva chiamato il Veltliner, un termine che designava il vino per eccellenza.

I Grigioni divengono proprietari terrieri e sono molto attenti alla produzione delle uve, alla vinificazione e alla commercializzazione del vino. Si eleva il livello qualitativo della produzione, aumentano, insieme, il valore e il prezzo del vino e la rendita del vigneto; tutto ciò favorisce la diffusione della coltivazione della vite e la realizzazione di nuovi terrazzamenti. Affidano i vigneti in locazione enfiteutica facendo obbligo al coltivatore di porre a dimora esclusivamente viti “Ciovinasca” col divieto di utilizzare varietà diverse, con l’eccezione di una percentuale di Rossola e di Pignola. In atti notarili del 16° secolo si ritrovano le attestazioni dei vitigni coltivati nelle valli dell’Adda e del Mera e le prime citazioni riguardo la Chiavennasca.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Il sistema di allevamento tradizionale della vite è il doppio archetto capovolto valtellinese.

La pianta è costituita da un solo fusto alto 50-70 cm e sulla testa, accanto ad uno sperone, si diramano in altezza due branche che si sviluppano, a diversa lunghezza, nella direzione del filare terminando con un capo a frutto. Questi tralci fruttiferi vengono dapprima piegati orizzontalmente nella direzione della fila e poi curvati in basso e ripiegati verso la pianta assumendo la classica forma ad archetto capovolto.

Il sesto di impianto adottato nei vigneti è di 1,5 1,6 m sulla fila e di 1,5 1,8 m tra le file.

In linea con le nuove direttive dettate dal disciplinare DOCG, con il taglio di potatura si conservano 16-18 gemme per pianta distribuite sui tralci a frutto a cui si aggiunge uno sperone di 2-3 gemme per produrre mediamente 2-3 kg di uva per pianta contenendo la produzione unitaria pari a 7-8 t per ettaro.

La disponibilità di materiale vivaistico selezionato dotato di una migliore fertilità delle gemme basali consente di arrivare di allevare la Chiavennasca a Guyot, nel quale caso la pianta ha un fusto di 50-70 cm di altezza sul quale è inserito un unico tralcio con 7-8 gemme, cui si aggiunge uno sperone di riserva con 2-3 gemme, ottenendo la produzione di 2,5-3 kg di uva per pianta. La distanza tra le viti sul filare è di 0,9-1 m e 2-2,3 m tra le file.

DENOMINAZIONE DI ORIGINE GEOGRAFICA

A seguito dell’istituzione della legge sulla tutela della denominazione geografica dei vini (DPR 12/07/63 NT 930 GU NT 188 del 15/07/63), il MIPAAF riconosce, con DPR 11/08/1968 GU n 244 del 25/08/1968, alla produzione vitivinicola valtellinese la denominazione di origine controllata al vino Valtellina e al vino Valtellina superiore.

L’area di produzione del Valtellina superiore DOC comprende quattro sotto-zone geografiche storiche, la Sassella, l’Inferno, il Grumello e la Valgella.

Più recentemente, con decreto del MIPAAF del 24 giugno 1998, l'area di produzione del vino Valtellina superiore DOC ha ottenuto il riconoscimento qualitativo della DOCG con una resa massima di 8 tonnellate di uva per ettaro.

I vini devono essere ricavati da uve Nebbiolo-Chiavennasca nella percentuale minima del 90%.

Le aree vitate poste fuori dei confini della zona DOC e DOCG prendono la denominazione di Terrazze retiche di Sondrio per la produzione di vino ad indicazione geografica tipica IGT.

Nel 2002 alle sotto-zone classiche DOCG si aggiunge la Maroggia e nel nuovo disciplinare la denominazione del vino Valtellina DOC si modifica in rosso di Valtellina DOC, con l'introduzione del disciplinare di produzione del vino Sforzato di Valtellina DOCG.

La superficie vitata dichiarata dai produttori valtellini e registrata all'albo dei vigneti DOC, DOCG e IGT presso la Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Sondrio e la relativa denominazione geografica riconosciuta dal MIPAAF è la seguente:

DENOMINAZIONE	Superficie (ha)
Rosso di Valtellina DOC	240
Valtellina superiore DOCG	181
Valtellina superiore DOCG sottozona Sassella	130
Valtellina superiore DOCG sottozona Inferno	55
Valtellina superiore DOCG sottozona Grumello	78
Valtellina superiore DOCG sottozona Valgella	137
Valtellina superiore DOCG sottozona Maroggia	20
Sforzato di Valtellina DOCG	
Terrazze retiche IGT	36
Totale	877

TIPI DI VINO

Tre sono i vini rossi DOC e DOCG prodotti in Valtellina e ottenuti dalla vinificazione delle uve Chiavennasca:

Rosso di Valtellina DOC: vino che può essere imbottigliato dopo un periodo di affinamento di almeno sei mesi, la gradazione alcolica naturale minima è del 10%.

Valtellina superiore DOCG: vino che può essere imbottigliato dopo due anni di invecchiamento in botti di legno, la gradazione alcolica naturale minima è dell'11,5%.

Sforzato di Valtellina DOCG: vino ottenuto da uve appassite e pigiate durante l'inverno seguente, la gradazione alcolica naturale deve essere superiore al 14%.

Terrazze retiche IGT: vino che può essere imbottigliato dopo sei mesi dalla vinificazione e conservato nei diversi tipi di vasi vinari, la gradazione alcolica naturale minima è del 10%. Oltre alla Chiavennasca possono essere utilizzate le uve degli altri vitigni raccomandati ed autorizzati ammesse alla coltivazione in provincia di Sondrio.

LA SELEZIONE CLONALE DELLA CHIAVENNASCA

Periodo	WI	Sig. ***	Regione	HI	Sig. ***	Classe	GST (°C)	Sig. ***	Clima
2001 - 2005	1586	a	II	2167	a	Temperata - calda	17,44	a	Caldo
2006 - 2010	1627	a	II	2205	a	Temperata - calda	17,81	a	Caldo
2011 - 2015	1764	b	III	2358	b	Calda	18,52	b	Caldo
2016 - 2020	1856	c	III	2503	c	Calda	18,92	c	Caldo

Tabella 1. Medie quinquennali degli indici bioclimatici e relativa classificazione (WI = Indice di Winkler; HI = Indice di Huglin; GST = temperatura media durante la stagione di crescita).

Nei primi anni '90 la Fondazione Fojanini ha iniziato un lavoro di selezione genetica e sanitaria dei vitigni Chiavennasca, Rossola e Pignola.

La selezione clonale mira, nell'ampia variabilità genotipica e fenotipica che si riscontra all'interno di ogni vitigno, alla scelta di individui geneticamente migliori portatori di caratteri colturali, produttivi e sanitari positivi per una produzione adeguata e di qualità superiore. Questa ricerca, durata una dozzina d'anni, ha portato, nel gennaio 2003, alla selezione e alla omologazione da parte del MIPAAF e alla iscrizione al registro nazionale delle varietà di

vite da vino dei cloni Nebbiolo-Chiavennasca "I 12" "I 21" e "I 34", del clone "29" della Rossola nera" e del clone "18" della Pignola valtellinese.

Attualmente sono 13 i cloni di Nebbiolo-Chiavennasca omologati a disposizione dei viticoltori della provincia di Sondrio; questi cloni si caratterizzano in particolare per:

- un migliore e più stabile equilibrio vegetativo e produttivo;
- una migliore fertilità delle gemme basali;
- una migliore morfologia del grappolo e dell'acino;
- una migliore tolleranza alle crittogame.



6 Aprile 2019 - Ponte Valtellina (Foto Silvio Scarsi)



OSVALDO FAILLA

Docente di Arboricoltura generale e coltivazioni arboree presso l'Università degli studi di Milano. Attualmente la sua attività di ricerca è rivolta soprattutto alle tematiche della fisiologia della maturazione e qualità enologica dell'uva e alla caratterizzazione e conservazione del germoplasma di vite.

Trend termico degli ultimi vent'anni in Valtellina: dati recenti e interrogativi futuri

Davide Modina e Lucio Brancadoro

Dipartimento di Scienze Agrarie ed Ambientali, Università degli Studi di Milano

Negli ultimi anni diversi studi hanno rilevato un generale aumento delle superfici vitate nelle regioni alle estremità fredde dell'areale di coltivazione della vite. Questo è potuto avvenire grazie ad un aumento delle temperature medie, che, in molti casi, hanno incrementato il potenziale vitivinicolo di queste zone. Tuttavia, se molte ricerche si sono concentrate, fino ad ora, sullo spostamento della coltivazione della vite verso i poli, poca attenzione è stata dedicata alle implicazioni che il cosiddetto cambiamento climatico potrebbe avere sulle regioni viticole montane. Eppure, queste aree potrebbero avere tratto grandi benefici dalla nuova situazione, tanto che lo spostamento delle coltivazioni verso altitudini maggiori è considerato da alcuni autori come una possibile strategia per rispondere, a lungo termine, all'incremento delle temperature.

A questo proposito, uno studio presentato, lo scorso anno, al Pre Congress of Mountain and Steep Slope Viticulture, abbiamo cercato di fare un po' di chiarezza sulle tendenze climatiche in Valtellina negli ultimi due decenni, valutandone, al contempo, gli eventuali effetti sulla maturazione dell'uva di Chiavennasca. A partire dai dati registrati in quattro stazioni meteorologiche della provincia di Sondrio (rete ARPA Lombardia, figura 1), sono stati, quindi, applicati, alcuni dei principali indici bioclimatici comunemente utilizzati in viticoltura (tabella 1). I risultati mostrano un aumento lineare delle temperature medie durante la stagione di crescita (aprile – ottobre), pari a circa 2° C nel periodo considerato (figura 2), un aumento che si ripercuote, necessariamente, anche sugli altri indici bioclimatici. Ad esempio, l'indice di Winkler, solitamente utilizzato per classificare le aree viticole in differenti regioni agroclimatiche, registra un aumento intorno ai 300 gradi giorno (figura 3), con un incremento lineare che interessa trasversalmente tutte le località analizzate, con l'eccezione di Tirano. In aumento anche l'indice di Huglin, concettualmente simile a quello di Winkler, ma che prevede l'uso di coefficienti specifici per la lunghezza del giorno, e dà maggiore rilievo alle temperature massime. In questo caso, l'incremento è stato di circa 350 unità. Di particolare interesse risulta, quindi, l'analisi del Cool Night Index, calcolato come la media delle temperature minime di settembre, con lo scopo di consentire una valutazione del potenziale qualitativo degli areali viticoli in relazione ai metaboliti secondari delle uve, quali gli antociani e gli aromi. Seppure questo indice, a differenza di quelli menzionati in precedenza, non presenti incrementi statisticamente significativi, in termini assoluti esso è aumentato di circa una unità.

Il trend climatico caratterizzato da maggiori valori termici ora descritto sembrerebbe aver influenzato anche la maturazione delle uve, come paiono dimostrare i dati raccolti, nello stesso periodo di tempo, in 14 vigneti della Valtellina. In particolare, la Chiavennasca sembra dimostrare una tendenza ad anticipare di circa 10 giorni il raggiungimento dei 20° Brix, con un abbassamento delle acidità di circa 1,5 g/l a parità di concentrazione zuccherina.

In conclusione, le indagini effettuate paiono mostrare un clima tendenzialmente più caldo, con l'incremento, negli ultimi 20 anni, dei principali indici agroclimatici. L'effetto sembra essere, per il momento positivo, con una fenologia tendenzialmente anticipata e minori problemi nel raggiungimento della piena maturazione delle uve. Se, tuttavia, la tendenza dovesse confermarsi anche per i prossimi decenni, potrebbero insorgere problemi per i tradizionali modelli della viticoltura montana, dovuti ai possibili mutamenti nella qualità tradizionale dei vini.