



POLITECNICO DI MILANO  
Facoltà di Architettura e Società  
Corso di Laurea in Architettura degli Interni

## UN CASTELLO CONTEMPORANEO PER UNA CANTINA PRODUTTIVA IN VALTELLINA

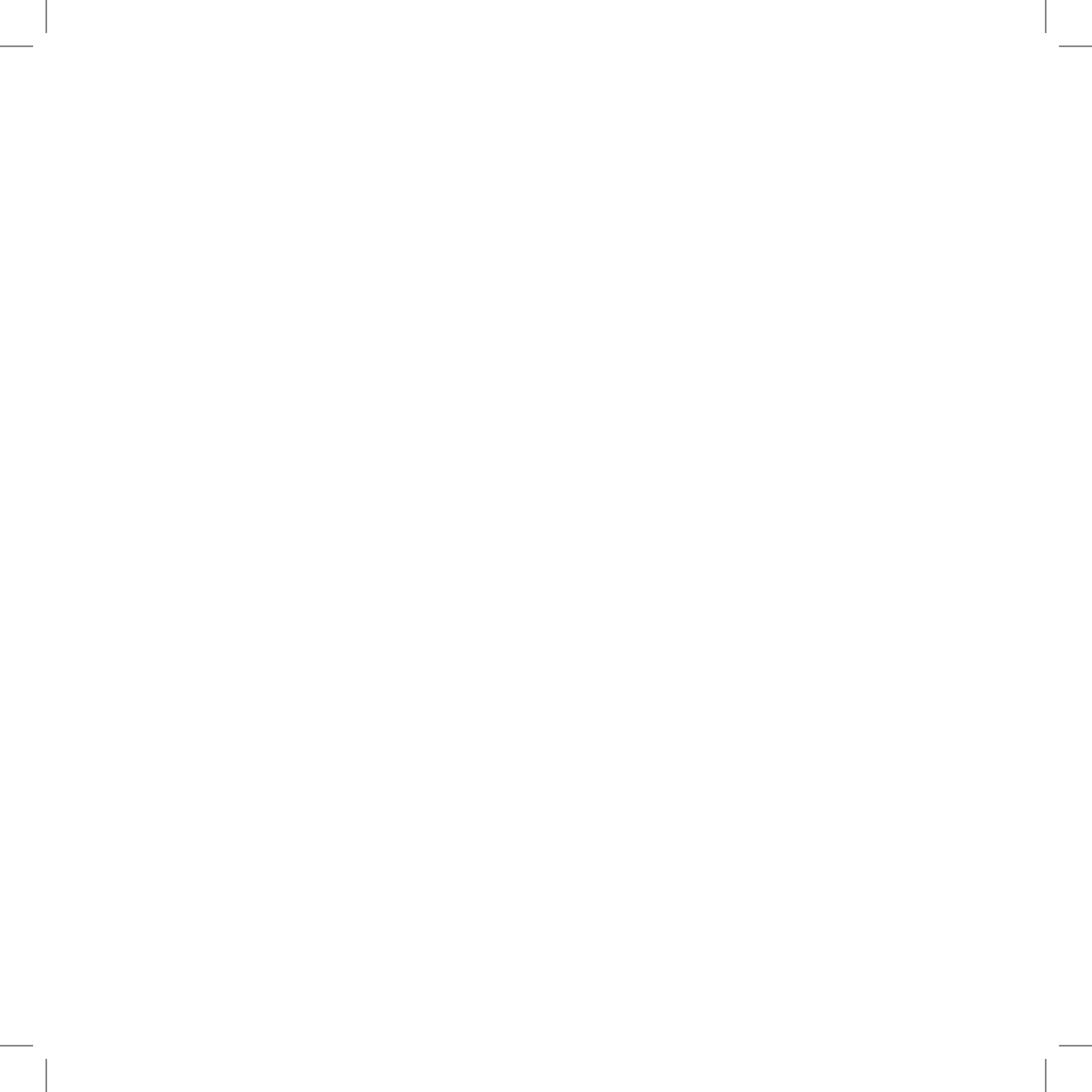
### IL TERRITORIO

Relatore:  
Prof. Pier Federico Caliarì

Correlatori:  
Prof. Francesco Leoni  
Arch. Samuele Ossola  
Arch. Alessia Chiapperino  
Arch. Riccardo Lovatini

Roberto Morello  
Valentina Tani

Anno Accademico 2013-2014



## INDICE

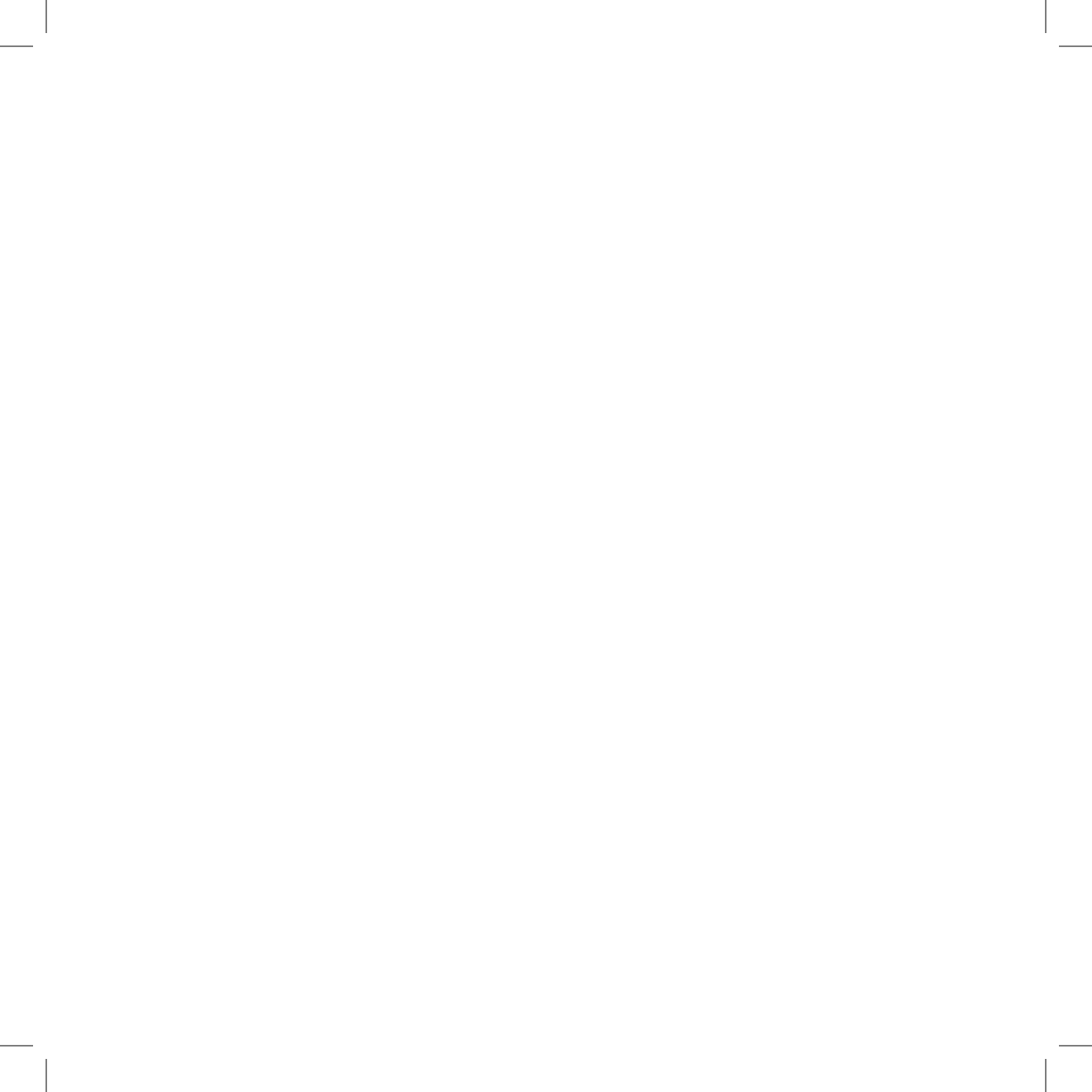
---

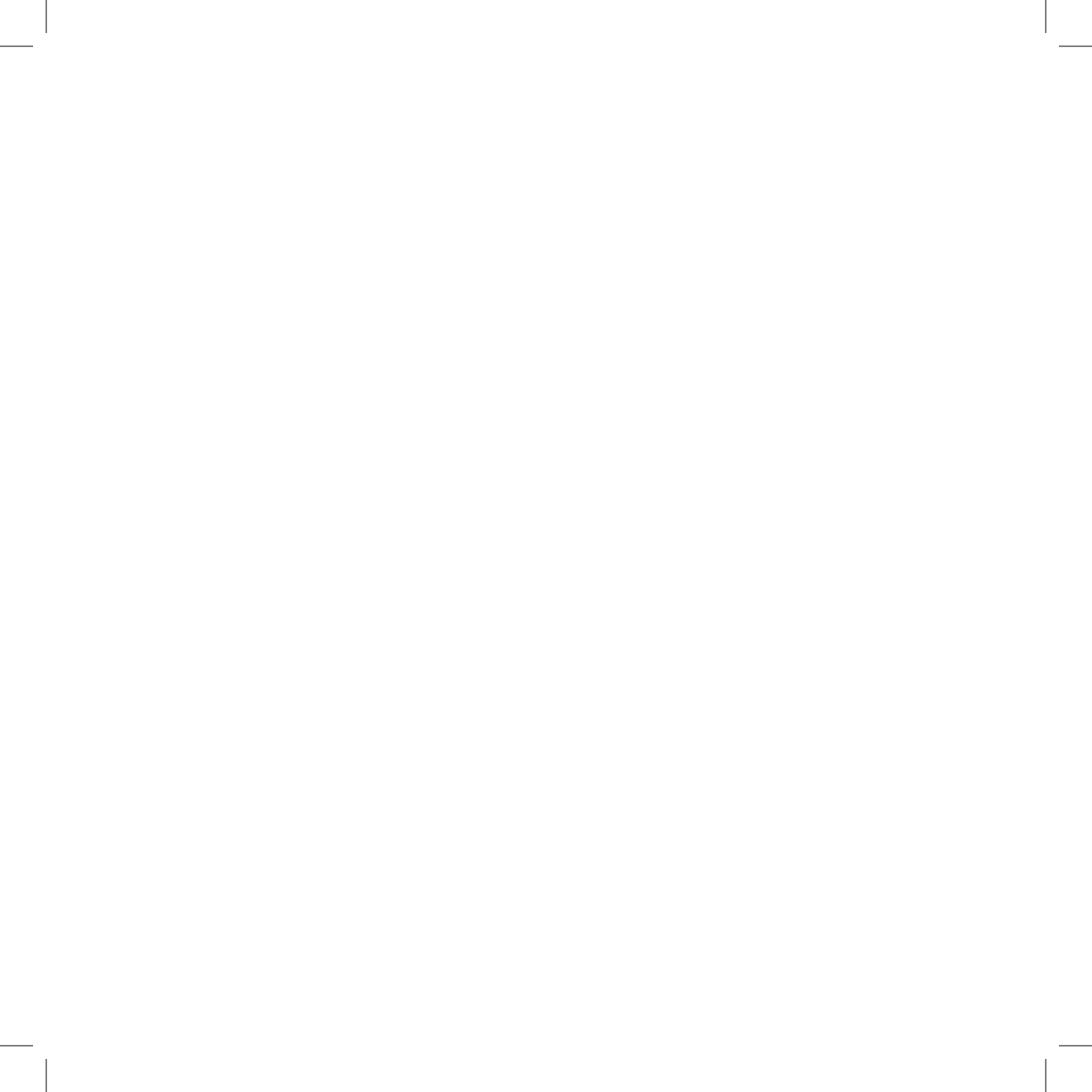
PARTE I: VALORE STORICO	9
I primordi, dall'epoca romana al Duecento	10
Le prime autonomie. La sigoria dei Visconti e degli Sforza	14
Il dominio grigione in Valtellina (1512-1797)	18
L'occupazione della Valtellina (1512-1797)	20
Il distacco	24
La Valtellina nella Lombardia austriaca ed in Italia	26
La vitivinicoltura del versante Retico nel tempo presente	28
PARTE II: VALORE CULTURALE	31
L'uva di montagna: una coltura "eroica"	38

La vite di Valtellina: una coltura “montana”	40
I vigneti di Valtellina: un “eco-museo” vivente, un patrimonio storico dell’umanità	46
<b>PARTE III: VALORE PAESAGGISTICO ED AMBIENTALE</b>	<b>49</b>
Da una produzione per l’autoconsumo alla produzione per il mercato	52
La grande espansione territoriale del vigneto	54
Dal tormentato secolo XIX alla metà del XX secolo	60
La svolta degli anni Settanta e la valorizzazione odierna	64
<b>PARTE IV: VALORE ECONOMICO</b>	<b>67</b>

PARTE V: LA VITICOLTURA IN VALTELLINA	71
Il territorio	71
Il clima	74
Il suolo	76
Il terrazzamento	78
La dimensione della “vigna”, quantità prodotte	80
Le denominazioni	82
La vigna: forma di allevamento-impianto e varietà	86
Le lavorazioni al vigneto e la vinificazione	88
La Vitivinicoltura eroica	90

BIBLIOGRAFIA	101
ELENCO DELLE ILLUSTRAZIONI	105







## VALORE STORICO

---

“Ci sono, in alcune terre montane d’Europa, i resti strutturali di talune opere agricole che costituiscono propriamente “monumenti” da salvare come preziosi e irrinunciabili cespiti di quel retaggio d’eredità spirituale che costituisce il più vivo patrimonio culturale dell’umanità, fermento generoso e fecondo di rinnovamento della civiltà. Alcuni di tali “monumenti” vengono immediatamente in mente non appena si ricorra, con la memoria visiva, ad evocare in alcuni scorci di regioni alpine; così ad esempio l’architettura degli alpeggi, dei fienili, dei ricoveri di alta segale della gente Walser, i vigneti della Valtellina...”

Luigi Zanzi, *Le Alpi nella storia d’Europa*, Vivaldi 2004

## I PRIMORDI, DALL'EPOCA ROMANA AL DUECENTO

I vigneti terrazzati della Valtellina, che rappresentano una delle aree viticole di montagna più estese d'Europa e quindi del mondo, è una realtà che si è andata formando attraverso il lavoro di secoli se non di millenni.

Mentre la qualità del vino Retico è documentata da fonti molto antiche e latine, il fenomeno della viticoltura terrazzata di cui ci interessiamo, assume un profilo significativo e documentato, tale da caratterizzare la zona, a partire da circa l'anno mille.

Molti autori latini a cominciare da Virgilio, hanno decantato la squisitezza del vino Retico diventando fonti illustri dalle quali noi oggi attingiamo notizie preziose sull'origine, sulle caratteristiche e sull'unicità di tale prodotto. Per esempio nelle descrizioni degli storici romani, vengono descritte le botti valtelinesi di dimensioni straordinarie tanto da essere paragonate ad abitazioni. Questo ci permette di sapere che già allora per la conservazione del vino venivano utilizzate botti di legno.

Se tralasciamo la dibattuta esegesi dei passi degli autori latini citati dallo Zoia, possiamo comunque giungere a due certezze di fondamentale importanza: la presenza di colture a vite già nel primo millennio, quasi certamente prima del rapporto con i monasteri francesi, e l'esistenza consolidata e specifica di due tipi di coltivazione radicalmente diversi: a vite alta, originariamente maritata a tutore vivo ed a coltura mista, e a vite bassa ed a coltura specifica, con sostegno limitato di impronta messaliota. L'ipotesi di un'origine romana o quantomeno longobarda della viticoltura valtelinese risulta quindi indubbiamente confortata.

I primi dati certi che abbiamo riguardo al vino di Valtellina risalgono alla prima metà dell'800 e ci permettono di determinare che la viticoltura si stava sviluppando gradualmente per lo meno nella parte bassa e media della Valle (da Morbegno sino a Montagna) e soprattutto

che iniziava a rivestire un ruolo sempre più rilevante nell'economia locale. I documenti risalenti ai secoli IX e X, attestano una frequentazione sistematica della valle grazie a vie di comunicazione consolidate, e sottolineano la crescita economica che ormai sta investendo tutta la zona. Importanti anche per la struttura proprietaria ed agricola e per i futuri sviluppi dell'attività agricola e viniviticola, furono gli istituti introdotti dai longobardi e, soprattutto, in continuità con i primi dazi carolingi. Il Besta chiude il suo discorso sulla Valtellina carolingia affermando: "In quelle organizzazioni la libertà aveva già fatto grandi passi. Alla fine del periodo carolingio la servitù è scomparsa, rimanevano solo dei "condicionales" legati specialmente ai "masserizia". Tutti ebbero diritti. Anche di proprietà".

I protagonisti di questo fermento economico e sociale furono i monasteri (in particolare San Remigio e Santa Perpetua) presenti nella Valle per cui il vino era la bevanda fondamentale. Il vino diventò un essenziale oggetto di scambio, quasi una moneta corrente che servì ai monasteri per regolare i rapporti con i contadini, e per pagare ai comuni i canoni dovuti per le accolte. L'accolla è stata una forma contrattuale in uso già dopo il Mille, di estrema importanza per lo sviluppo socio-economico della zona, poiché prevedeva l'affidamento ai coltivatori di terreni in genere boscosi e incolti, dietro l'impegno a trasformarli in coltura, in cambio di un lieve canone che veniva rapportato alla scarsa redditività originaria del bene. Le caratteristiche di questa forma d'affitto, consistevano essenzialmente nella durata indeterminata del rapporto, nella sua trasmissibilità e nell'invariabilità del canone. Quindi il coltivatore aveva come unico onere quello di corrispondere un canone in moneta o in natura, determinato in base alla ridotta redditività iniziale, fino a quando gli fosse stato conveniente, visto che il contratto gli permetteva di cedere il fondo a terzi, proprio come fosse di sua proprietà.

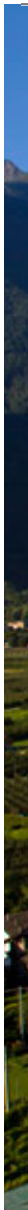
Questo ha fatto sì che, al fine di aumentare la redditività del territorio a proprio beneficio, i contadini iniziassero la costruzione dei terrazzamenti per le aree coltivabili.

Attorno all'anno Mille dunque, la presenza di importanti zone vignate in Valchiavenna e nella parte bassa della Valtellina è radicata e fiorente, e non si dovrà aspettare più di due secoli per vedere la viticoltura consolidata anche nella parte medio-alta della valle. La documentazione relativa all'attività viticola del Duecento, si basa su degli atti in prevalenza contabili che permettono di avere un quadro attendibile sulla diffusione, sull'importanza della vite e soprattutto forniscono informazioni sull'uso e sul controllo pubblico dei traffici e della detenzione e distribuzione del vino. Da queste testimonianze appare chiaro come il vino fosse sempre più importante nella vita di tutta la comunità, e come coinvolgesse ogni suo membro nella coltura e nello smercio. I documenti di Chiavenna dimostrano per esempio, che la vigna era oggetto di universale tutela già in epoca antica.

Nel Duecento venivano eletti degli incaricati per la tutela delle attività agricole, e anche se

esercitavano controlli sul bestiame, in alpe venivano chiamati comunque “sorveglianti delle vigne”, a rimarcare come la coltivazione del vigneto fosse l’attività prevalente. Questi funzionari venivano designati per prevenire furti e danneggiamenti, soprattutto nel momento culminante per la lavorazione: la vendemmia.

Dalla raccolta fino alla torchiatura, le attività legate al vino erano considerate del tutto prevalenti. Insieme alla vigna era oggetto di attenzioni sistematiche anche il vino, e appositi funzionari avevano il compito di valutare le caratteristiche del vino fissando i criteri che ogni oste doveva osservare, pena gravi sanzioni. Il vino dunque non poteva essere oggetto di adulterazioni, ma le frodi erano diffuse, ed anche durante il trasporto il vino correva pericoli. Decine sono i provvedimenti emanati dai magistrati affinché i cavallanti responsabili del trasporto, non attingessero dai barili e rispettassero l’integrità della merce. Ma è proprio attraverso il commercio del vino che la Valtellina e la Valchiavenna entrarono a far parte di un sistema di comunicazioni e commerci integrato e compatto. I documenti relativi ai dazi, danno un’idea della dimensione e della diffusione del commercio nelle valli. Il trasporto era minato dai continui dazi; di transito, di confine, comunitari, ed il vino accresceva il suo costo ad ogni passaggio. Anche la distribuzione veniva regolata da apposite disposizioni, ma la tolleranza dipendeva dalle difficoltà di controllo ed alla situazione locale.





## LE PRIME AUTONOMIE. LA SIGNORIA DEI VISCONTI E DEGLI SFORZA

I tormentatissimi secoli successivi, videro emergere le prime autonomie soprattutto a Bormio e Chiavenna. Verso la metà del 1300 si consolidò sulla Valtellina la signoria milanese prima dei Visconti e poi degli Sforza, che terminò nel 1512 con la nascita della Valtellina Retico Alpina dipendente, in quella che fu chiamata una “sudditanza privilegiata”, dalle tre Leghe (Grigioni) e che durerà dal 1512 al 1620. La signoria di Milano rappresentò per la Valtellina un lungo periodo, per quanto possibile nell’epoca, di ordine amministrativo e di relativo benessere economico. La valle esportava verso la pianura padana latticini (“grassone”) ferro, legumi e lavori in pietra di Piuro (vasi, lavaggi e altri manufatti) e naturalmente anche bestiame. Ma il commercio di prodotti locali più ricco e più antico (esso risale infatti al Mille e forse più indietro nel tempo) era quello settentrionale del vino. Trasportato a soma o su plaustri, il vino si esportava infatti nel Tirolo, nella Germania centro orientale, nei Grigioni. In questi paesi si faceva invecchiare e così esso “diventava tanto più odorifero onde oltre al bere che se ne fa, honorabilmente i medici l’usano ancora nelle medicine, il quale alle volte è più simile alla liquidezza del mele che al vino eccellente e chiaro” (*T. Bagiotti in Storia economica della Valtellina e Valchiavenna, Sondrio 1958 a pag. 78 cita P. Giovio, Descriptio Lerii lacus, Venetiis, 1559*).

Fra i mercati del Nord, quelli più frequentati dai mercanti valtelinesi furono Monastero, Bressanone, Trento e soprattutto Gerenza. Nella Valtellina ducale i mercati fiorirono a Chiavenna, a Morbegno, forse già a Delebio, a Tirano e a Bormio, per confluenza o passaggio di merci. Del Trecento e ancor più del Quattrocento sono disponibili raccolte organiche e specifiche di documenti, che permettono un’indagine di maggiore precisione sulle vigne e il loro prodotto. In questi secoli si ebbe una crescita demografica diffusa e lineare in tutta l’area in-

teressata. I rapporti sociali ebbero uno sviluppo progressivo, coinvolgendo la comunità in un'evoluzione qualitativa, in un fiorire di iniziative sociali ed economiche ed in un profondo miglioramento istituzionale. Le condizioni climatiche e territoriali, la presenza di una forza-lavoro indigena e immigrata e l'assetto economico e giuridico adatto, crearono una coincidenza di fattori favorevoli allo sviluppo sociale, ad un'espansione demografica significativa anche nelle aree impossibilitate alla produzione di vino. La Valtellina, unico produttore di questa vasta area, si trovò al centro di una richiesta sempre maggiore di vino, un prodotto non solo buono ma anche trasportabile e soprattutto conservabile. La produzione, prima destinata nella quasi totalità al consumo familiare o ad uno scambio limitato tra comunità vicine, divenne sempre più ampia e diffusa. Questa crescita produttiva fu direttamente proporzionale all'impegno delle comunità, sempre più assorbite e orbitanti attorno al vino. Coltura, commercio e distribuzione, furono le attività centrali nella vita di queste zone.

Se nel Duecento il ruolo dei monasteri fu determinante per lo sviluppo viticolo dell'area, nei secoli successivi la loro rilevanza iniziò a diminuire progressivamente, ed alle grandi proprietà dei monasteri, si sostituirono in modo graduale le coltivazioni a vite di spettanza di privati. Una grande parte dei terreni fu alienata soprattutto da membri delle famiglie più abbienti che coltivavano i fondi attraverso concessioni a fitto o a livello a terzi.

La progressiva estensione delle coltivazioni, determinò dal XIV secolo fino al XIX secolo, una sempre più crescente richiesta di manodopera per il lavoro nei vigneti. Il flusso migratorio interessò la Valcamonica e le Valli bergamasche contribuendo, da una parte allo sviluppo della zona, ma dall'altro creando non pochi problemi sul piano delle distribuzioni delle risorse. Gli immigrati venivano impiegati soprattutto come affittuari o livellari, e la loro crescita fu causa di un progressivo aumento del numero dei fitti e dei canoni da corrispondersi annualmente. Tale fenomeno socio-economico portò ad una concentrazione dei beni nelle mani delle famiglie importanti che potevano provvedere anche alla conservazione del prodotto, e ad una conseguente spoliazione delle classi rurali che traevano sostentamento dalla coltivazione delle altrui proprietà. Questo processo finì col creare sacche di indigenza profonda in tutta la valle.

Nel XV sec. gli impianti a vigneto appaiono largamente diffusi e in grado di assicurare non solo un abbondante autoconsumo, ma anche un importante quantitativo da destinare all'esportazione. Dal versante Retico valtellinese partivano i carri carichi di vino per tornare carichi di ferro in verghe di Bondone o della Val Belviso, oppure di ferro lavorato, di grano, animali e formaggi della Valcamonica e delle valli bergamasche. L'esportazione dal territorio era libera in ogni direzione, anche se regolata dal pagamento di dazi di confine, di dazi locali e di dazi comunitari. In sostanza si pagava una tassa per l'entrata e per l'uscita dal territorio

di dominio, a cui si sommarono imposte di ogni singola comunità.

È in questo periodo che si sviluppa e si diffonde la costruzione dei terrazzamenti, resi possibile da un particolare contesto sia sociale che produttivo. Il sistema terrazzato fu utilizzato come metodo di dissodamento dei versanti montani, affinché fosse possibile recuperare le costiere pedemontane. Questo permise anche di proteggere le coltivazioni dalle rappresaglie dei briganti che transitavano nel fondo valle, e di evitare le frequenti inondazioni provocate dalle improvvise piene del fiume. Il terrazzamento si realizzò attraverso una miriade di muri a secco in sasso, che sostengono i ronchi vitati. Trattasi di un'opera colossale, perpetuata nel tempo grazie al lavoro intenso e quotidiano dei coltivatori che diventano gli autentici manutentori del territorio, e che trova in questa fase una vasta diffusione. Oltre ad aver consentito la realizzazione dell'economia agricola, il terrazzamento è diventato una caratteristica fondamentale del fascino paesaggistico del territorio, ed importante elemento per la regimentazione delle falde montane.

I coltivatori erano legati al proprietario del terreno da contratti di affitto simili all'enfiteusi, il cui canone, da versare in natura, non variava al variare del valore del fondo coltivato.

Era quindi nell'interesse del coltivatore assegnatario del fondo ad accola, sfruttarlo il più possibile, intraprendendo onerose opere tra le quali la costruzione di terrazzi per riuscire a disporre anche delle aree più impervie. Inoltre questa formula contrattuale prevedeva, in caso di cessazione del rapporto di enfiteusi, un riconoscimento in termini economici corrispondente al valore fondiario derivante dalle migliorie apportate.

Grazie alle tariffe daziarie sappiamo che il vino della Valtellina veniva esportato in Europa centrale già nel 1500, e che il commercio era nelle mani delle famiglie più influenti.

Questa diffusione sempre più ramificata si spiega solo ipotizzando che la bontà del vino Retico era ben conosciuta ed apprezzata ancora prima dell'assoggettamento alle Tre Leghe (1512-1797) e che la sua fama stava differenziandosi costantemente.

Oltre ad essere prezioso bene di esportazione, il vino era un bene primario cittadino, e la sua produzione e distribuzione era oggetto di severi e saggi disciplinari: Una vigorosa municipalizzazione si ebbe nei servizi comunali. In Bormio la municipalizzazione era stata attuata con estrema energia e interessava, come ricorda il Bagiotti, il vino, le osterie, il macello, la soja, il mulino, i bagni termali, la farmacia e l'ammasso delle biade. Il vino in particolare costituiva una voce fondamentale dell'economia cittadina.

Esso era venduto dalle "canipae communitatis", cioè dalle cantine municipali, sotto la responsabilità di un "tabernarius".





## IL DOMINIO GRIGIONE IN VALTELLINA (1512-1797)

Sul finire del '400, con l'enorme crescita economica delle terre tedesche, la Rezia assunse grande importanza nel collegamento tra il nord e il sud dell'Europa. Sia il ducato di Milano, sia la repubblica di Venezia, avevano grande necessità di controllare i valichi alpini retici. A loro volta anche le Tre Leghe guardavano con interesse alle terre meridionali come area di possibile espansione dei loro commerci di bestiame, prodotti agricoli e tessili. Nell'estate del 1486 i Grigioni saccheggiarono la Valchiavenna e l'anno dopo, nel febbraio-marzo del 1487, saccheggiarono la Valtellina da Bormio a Sondrio, e si ritirarono solo dopo aver ottenuto un adeguato riscatto e l'esenzione da ogni dazio. Ludovico il Moro provvide allora, per misure difensive, a fortificare i punti strategici di Chiavenna, Piattamala, Tirano e Serravalle. Sul fronte svizzero, alla vigilia della Guerra Sveva, le Tre Leghe allacciarono legami più stretti con la Confederazione. Con i trattati stipulati nel 1497 (Lega Grigia) e 1498 (Lega Caddea), lo Stato libero delle Tre Leghe era considerato Cantone associato "a statuto speciale" alla Confederazione elvetica. Anche se non sempre «l'amichevole assistenza tra Confederati» è stata mantenuta tra le parti, occorre tuttavia ricordare che sia nella battaglia della Calven (1499) dove eroicamente perì Benedetg Fontana e fu sconfitto l'Imperatore Massimiliano, sia negli eventi bellici seguenti e durante i Torbidi Grigioni, molti sono stati i confederati che hanno perso la vita in soccorso dei Grigioni. Di rimando le truppe ausiliari dei Grigioni non di rado parteciparono alle campagne federali, soprattutto a quelle dirette contro la Lombardia.



**VELTLINER**

## L'OCCUPAZIONE DELLA VALTELLINA (1512-1797)

A quel tempo la Valtellina e i Contadi di Bormio e Chiavenna appartenevano al Ducato di Milano, su cui il re di Francia Luigi XII, rivendicava diritti ereditari. Nel 1499 i francesi conquistarono il Ducato dopo aver sostenuto l'ultimo debole duca Ludovico. La politica delle Tre Leghe assunse

improvvisamente importanza europea. Il dominio francese, durato dal 1500 al 1512 e dal 1515 al 1521, non ebbe però grande fortuna. Così papa Giulio II alla guida della Lega santa, dopo un rovesciamento di alleanze, riuscì nel 1512 a espellere i Francesi dall'Italia con l'aiuto di truppe elvetiche, fra cui c'erano anche tanti soldati grigioni. In pagamento del soldo promesso il 24 giugno 1512 i Grigioni provenienti dalla Val Poschiavo invasero Valtellina, Valchiavenna e Bormio. Pare che Valtellinesi e Valchiavennaschi e Bormini vedessero di buon occhio l'arrivo dei Grigioni, e che il 27 giugno ci fosse a Teglio un banchetto in onore dell'avvenuta liberazione dall'inviso dominio francese. I Cinque Capitoli di Ilanz del 1513 (forse non autentici perché si dispone solo di una copia seicentesca) che avrebbero dovuto stabilire un'intesa tra "cari confederati" con pari diritti e doveri, non sono mai stati ritrovati. Sarebbe dunque che l'occupazione grigione della Valtellina sia avvenuta senza un'affidabile base legale. Per questo motivo ci fu durante tutto il dominio grigione, un continuo contenzioso sulla fondatezza dei diritti rivendicati dalle Tre Leghe. Nel 1516, dopo la battaglia di Marignano, Francesco I di Francia riconquistò Milano e la posizione delle Tre Leghe sul piano internazionale fu confermata, così come pure venne loro riconosciuto il possesso della Valtellina e di Bormio, purché fossero salvaguardate le autonomie locali. Due anni dopo in un trattato tra l'imperatore Massimiliano d'Asburgo e le Tre Leghe, il rapporto tra Valtellina e Grigioni viene dichiarato di "lega" e non di "territorio suddito". Il 23 settembre del 1524 le

Tre Leghe Grigioni si dichiararono un unico Stato Retico. In seguito fu tutto un susseguirsi di lotte intestine, dove gli scontri tra il partito filospagnolo e quello filofrancese caratterizzarono il periodo denominato dei "Torbidi Grigioni". La Valtellina a sua volta non fu risparmiata dalle calate e dalle scorribande degli eserciti europei, che di volta in volta saccheggiavano le già stremate popolazioni, portandovi anche malattie devastanti come la peste. Basti un solo dato: nel 1590 la popolazione valtellinese contava circa 80.000 abitanti, nel 1629 si ridusse a sole 40.000 unità. Nel 1620, dopo un secolo di sudditanza abbastanza privilegiata, scoppiò a Tirano una rivolta religiosa che fu denominata solo più tardi dallo storico Cesare Cantù, col sinistro nome di "Sacro Macello". Capeggiata dal cavaliere filospagnolo Gian Giacomo Robustelli di Grosotto, si estese rapidamente a tutta la Valtellina. Ci furono quasi 400 vittime tra i Riformati valtellinesi. La strage del Sacro Macello e il martirio delle streghe, furono tra gli episodi più bui ed efferati dell'epoca. Prima c'era la convivenza pacifica tra le confessioni cattolica e riformata, poi ci fu la grande crociata antiriforma di Carlo Borromeo, e da lì la conflittualità confessionale portò a una rottura dell'equilibrio dei rapporti politico-religiosi. Nel Seicento, dopo il Sacro Macello, la gente sempre ancora alla ricerca di vittime sacrificali e capi espiatori, si sfogava in un rinnovato delirio collettivo, fomentando la caccia e la persecuzione delle presunte streghe. Nel 1637 i Grigioni si allearono segretamente con la Spagna e l'Impero e cacciarono il Duca di Rohan dal loro paese. Nel 1639 col Capitolato di Milano, la Valtellina e i Contadi furono restituiti ai Grigioni, ma ai Riformati venne proibita la residenza e il culto. Iniziò il periodo del 'pacifico possesso dei territori soggetti'. Nel 1763 si rinnovò per la seconda volta il Capitolato di Milano tra Grigioni e Austria, con una clausola segreta per cui l'Austria tollerava la residenza dei Riformati in Valtellina. Grazie al Capitolato di Milano, i Grigioni restaurarono l'antica struttura amministrativa, per cui erano previsti un commissario a Chiavenna, podestà a Morbegno, Traona, Teglio, Piuro, Tirano e Bormio, mentre a Sondrio c'erano il governatore e un vicario. Queste cariche erano assunte da magistrati grigioni, che venivano eletti dalla Dieta ogni due anni. Essi governavano la Valtellina, la controllavano politicamente e rendevano giustizia.

Sul fronte della produzione vinicola l'appartenenza ai Grigioni fu, sostanzialmente, positiva. Le Tre Leghe furono sempre rispettose delle autonomie locali, sicché i saggi regolamenti del vino valtellinese poterono continuare a svilupparsi. Grazie all'appartenenza ai Grigioni l'esportazione dei vini di Valtellina si rafforzò nel Sei e Settecento, e divenne intensa e lucrosa. I mercati principali erano quelli svizzeri, austriaci e tedeschi sui quali, sul finire della dominazione grigione, si realizzavano esportazioni per un valore di 60.000 ducati, mentre il mercato interno della Rezia dava 40.000 ducati. Una testimonianza importante del settecento è quella di Pietro Ligari, pittore, agronomo e buongustaio valtellinese: "E' maggiormente il nostro

territorio distinto non solo nella quantità ma nella qualità e sussistenza, il di cui vino n'è tanto accreditato che nella Rezia, Elvezia, Tirolo, come in altre Province dell'Impero apporta onoreficienza ad ogni più fastoso convito de' principi e gran signori, ed a noi il vantaggio d'evitarlo a prezzo corrispondente al loro giusto”.

Un altro aspetto caratteristico della fase dell'appartenenza dei Grigioni, fu che essa favorì l'acquisto di vigneti da parte di cittadini delle Tre Leghe, numerosi dei quali sopravvive ancora oggi.

La Valtellina e la Valchiavenna ebbero rapporti coi Grigioni molto tempo prima del dominio dei loro territori da parte delle Tre Leghe, e nonostante le ricorrenti dispute di confine, il vino veniva regolarmente esportato e venduto già dalla metà del Trecento. Tali scambi avevano come intermediari le grandi famiglie locali o le istituzioni ecclesiastiche, che riuscirono progressivamente ad acquisire sempre più potere fino ad un predominio commerciale quasi assoluto. Questa situazione si determinò grazie al fatto che i proprietari dei terreni, si vedevano corrisposti grandi quantità di vino sottoforma di canoni e fitti, ed inoltre erano gli unici a possedere cantine e attrezzature necessarie alla lavorazione e conservazione. Per quasi tutto il Cinquecento dunque, il vino era saldamente nelle mani di un gruppo ristretto di intermediari che rendevano difficile l'approvvigionamento dei Grigioni presso produttori diretti, costringendo i nuovi Signori ad accettare una situazione ormai ben consolidata. Per questo motivo nella seconda metà del Cinquecento le famiglie più ricche delle Tre Leghe, iniziarono ad acquistare direttamente le vigne o fitti livellari in vino, insospettiti ad una situazione che li danneggiava non poco e favoriti dalle loro ingenti disponibilità finanziarie. Per tutto il periodo del dominio, questo accaparramento di fondi fu centrale nella politica e nell'economia sia della Valtellina sia della Valchiavenna. La situazione sfociò, sul finire del settecento, in uno stato di diffuso malcontento nella popolazione che sentiva l'acuirsi di questa politica di sopraffazione. C'era stata probabilmente una tacita accettazione, da parte della classe dirigente locale, della sudditanza politica in cambio del mantenimento della supremazia sociale ed economica, ma la politica dell'aristocrazia grigiona prese tutt'altra strada, e iniziò un processo di intensa penetrazione sociale, economica, politica e infine religiosa, sempre più incisiva e capillare nella compagine valtellinese, mentre si faceva sentire il sommovimento europeo portato dalla rivoluzione francese e da Napoleone.



## IL DISTACCO

Verso il 1780 i rapporti tra Grigioni e Valtellina andarono guastandosi. Il governo grigione si deteriorò soprattutto per la pratica di mettere in vendita le cariche pubbliche. La vendita di esse spettava a turno all'una o all'altra delle Leghe. Chi desiderava una nomina, doveva pagare un'ingente somma di denaro che, ovviamente, avrebbe poi, una volta insediato, recuperato a scapito dei poveri sudditi. Gli abusi di tanti funzionari retici, lo strapotere politico ed economico di alcune famiglie (come quelle dei Salis e dei Planta), che praticamente detenevano veri e propri monopoli, diventarono man mano insopportabili ai sudditi. Nell'aprile del 1787 furono inoltrati dai Valtellinesi, quindici articoli di gravami in cui erano contenute le principali ragioni del malcontento, e in cui erano elencate le violazioni del Capitolato di Milano da parte dei Grigioni, alla Dieta delle Tre Leghe, nonché ai governatori di Milano e per quattro volte (1789-1796) alla corte di Vienna. Ma a nulla giovò. Dopo lo scoppio della Rivoluzione Francese, nel 1796 i Francesi condotti da Napoleone, entrarono vittoriosi in Lombardia e ne cacciarono gli Austriaci. Napoleone dapprima avrebbe voluto che Valtellina e Contadi diventassero "Quarta Lega", non assentendo così a un distacco dalla Rezia. Nel maggio del 1797 una mozione della Società Patriottica Valtellinese a Berbenno, con a capo Giovan Battista Paribelli, Pietro Martire Ferrari e l'arciprete di Berbenno don Andrea Parravicini, auspicò l'autodeterminazione dei Valtellinesi. Il 19 giugno dello stesso anno il Consiglio Generale del libero popolo valtellinese, proclamò l'indipendenza dai Grigioni. Tre giorni dopo l'ultimo governatore grigione, Clemente Maria a Marca di Mesocco e il vicario Philip Anton Vieli di Vals, vennero congedati dal pro-Cancelliere Giacinto Carbonera. Nonostante il precipitare degli eventi, il Cancelliere di valle Diego Guicciardi aveva nel frattempo elaborato un progetto di confederazione che doveva soddisfare il condottiero francese, ma



il 1° settembre si venne a conoscenza dello stupefacente risultato della votazione delle Tre Leghe sull'ammissione di Valtellina e Contadi come Quarta Lega. I comuni grigioni riuniti espressero 24 voti contrari, 21 favorevoli, 14 incerti e 4 astenuti. Questa fu, in linea di massima, la ragione fondamentale del distacco anche se vanno aggiunte altre ragioni come la scandalosa amministrazione grigione della giustizia nel Settecento, l'impoverimento sociale ed economico del paese suddito, più che sfruttato (almeno un terzo delle terre coltivabili apparteneva a cittadini grigioni), la superiorità culturale e giuridica della magistratura valtelinesa rispetto a quella grigione, l'aggravarsi della questione politico-religiosa che indusse il clero valtelinese a mettersi a capo del movimento d'indipendenza, l'incapacità del popolo grigione di accettare i rischi di un certo rinnovamento ed il contrasto continuo tra le élites dell'una e dell'altra compagine socio-politica. Il 10 ottobre Napoleone dichiarò a sorpresa, col decreto di Passariano, i Valtelinesi liberi di unirsi alla Repubblica Cisalpina. Seguì il 22 ottobre l'unione di Valtellina e Contadi alla Repubblica Cisalpina e il 28 ottobre la confisca delle proprietà dei Grigioni in Valtellina. Nel 1803 le Tre Leghe entrarono a far parte della Confederazione Svizzera quale Cantone dei Grigioni. Al congresso di Vienna del 1815 che sancì il distacco definitivo, i delegati valtelinesi propendevano per un'annessione alla Lombardia austriaca, mentre quelli grigioni proponevano l'assunzione del Contado di Chiavenna e della Contea di Bormio come quarta Lega, nonché la costituzione di un altro cantone elvetico denominato Valtellina. I delegati svizzeri postularono invece una soluzione globale di annessione dei territori di Valtellina e Contadi quali quarta lega, e nel contempo quale semicantone grigione. Fu il mancato accordo tra i delegati svizzeri (che temevano forse anche squilibri confessionali e linguistici) e quelli grigioni circa il modo di organizzare quelle terre nel loro Stato, che impedì di fatto il recupero della Valtellina dopo la secessione del 1797.

## LA VALTELLINA NELLA LOMBARDIA AUSTRIACA ED IN ITALIA

Caduto Napoleone, la Valtellina venne, nel 1815, aggregata al Lombardo-Veneto austriaco, per poi entrare nel 1860 nel Regno d'Italia.

Per quasi tutto il primo decennio del 1800 le valli furono sconvolte da uno stato di guerra permanente con punte di violenza che sfociarono in due rivolte aperte contro le autorità filofrancesi. Questa situazione portò al frantumarsi degli equilibri economici che avevano garantito benessere e soprattutto stabilità. Le conseguenze furono povertà, emigrazione e un repentino tracollo economico della zona. La destinazione dei mercati del vino non puntò più verso i Grigioni e l'Austria, ma ripiegò all'interno, verso Sud, nelle valli bergamasche e bresciane e soprattutto verso Milano che assorbì gran parte del mercato. La richiesta di vino aumentò e la produzione seguì questa esigenza, diffondendo nuove messe a coltura, ma senza tutelare la qualità del prodotto. Maggior quantità ma peggiore qualità. Inoltre la ripartizione di costi e benefici tra le due classi sociali interessate, ovvero coltivatori e proprietari, era totalmente priva di proporzione e giustizia. Mentre il contadino si impoveriva progressivamente, il proprietario vedeva aumentare i suoi possedimenti attraverso le confische ai Grigioni, e il suo guadagno grazie al rincaro del prezzo del vino.

Purtroppo il peggio doveva ancora venire. La vite, che era ancora una delle coltivazioni base dell'agricoltura valtellinese attraversò, dal 1849 al 1853, alcune annate disastrose. A causa di avverse vicende climatiche e dello iodio, la produzione del vino diminuì drasticamente provocando un crollo rovinoso dell'economia e una conseguente tragedia sociale. Basti pensare che da una produzione media di centomila ettolitri, si scese nel 1852 a poco più di quattromila ettolitri. A quel tempo la Valtellina esportava 60 mila some di vino delle 83 mila prodotte, per poter comprare frumento e riso essenziali per l'alimentazione. Fame e

miseria travolsero tutta la zona e spinsero in molti casi a emigrare anche oltreoceano o a cercare nel contrabbando di confine qualche misero guadagno. La ricerca di una soluzione fu affannosa, a volte disperata. Venne finalmente individuato lo zolfo come rimedio utile, e fu l'Amministrazione Provinciale ad acquistare i quantitativi di zolfo necessari e a distribuirli tramite le comunità ai coltivatori. Ma parlare di semplice miseria, dice lo Zoia, non può bastare e soltanto verso la metà del secolo, grazie agli aiuti della comunità, la gente colpita da questa tragedia, poté ricominciare a sfamare le proprie famiglie in maniera accettabile. Fu proprio questa tragedia però a sollecitare i primi studi approfonditi sulla economia della Provincia. Tra questi spiccano quello di Stefano Jacini: "Sulle condizioni economiche della Provincia di Sondrio" (1858) e numerosi scritti di Visconti Venosta e di Luigi Torelli, infaticabile e generoso cittadino di Tirano, che fu efficace governatore della Valtellina e Valchiavenna nel 1859, dedicando molte cure alla viticoltura che pure giudicava dovesse essere ridotta in Valtellina a favore di altre attività e di un'economia più articolata. Dopo il 1860 la situazione migliorò leggermente fino a raggiungere un equilibrio anche se ancora precario. Gli ostacoli da superare furono soprattutto quelli legati all'apertura dei confini che consentì ai vini piemontesi, emiliani e toscani, di arrivare liberamente e in grossi quantitativi sul mercato lombardo senza dazi, e con un costo di produzione molto inferiore al vino Retico. L'unica soluzione per contrastare questo nuovo mercato, fu quella di migliorare la qualità del prodotto locale, cercando di essere competitivi con i nuovi prodotti del mercato. Poi ci fu la prima guerra mondiale che da un lato portò via gran parte della manodopera maschile reclutata al fronte, creando non pochi problemi alla coltivazione e manutenzione della vite, ma dall'altro lato consacrò ufficialmente la qualità del vino valtellinese. Infatti il Partito Nazionale Fascista stilò l'elenco definitivo dei vini considerati di produzione pregiata, ed alla prima categoria appartenevano ben tre vini valtellinesi: Sassella, Grumello, ed Inferno. Come ci fa notare lo Zoia, in tutt'Italia solo 17 rossi e 8 bianchi appartenevano a tale categoria, e questo ci fa ben comprendere l'importanza e il prestigio della cosa.

## LA VITIVINICOLTURA DEL VERSANTE RETICO NEL TEMPO PRESENTE

Dopo la seconda guerra mondiale il settore riprese gradatamente, ed in questo periodo sono numerosi i tentativi di costituire un organismo di controllo della qualità dei vini di Valtellina e della difesa della loro tipicità e del loro pregio. Ma bisogna aspettare il 1976 per un'effettiva formale costituzione di un "Consorzio volontario per la tutela della denominazione di origine controllata dei vini di Valtellina". Perfezionato in epoca recente, il 9 maggio 2001 è stato approvato lo statuto e il Consorzio è stato formalmente "incaricato di svolgere le funzioni di tutela di valorizzazione, di cura generale degli interessi relativi alla denominazione di origine dei citati vini..."

Grazie all'impegno dei coltivatori è stato raggiunto un notevole miglioramento della qualità del vino, e la parte migliore delle aree di produzione, ha ottenuto la qualifica di zone a D.O.C. oppure D.O.C.G. il che ha assicurato una garanzia di qualità da lungo tempo ritenuta requisito fondamentale. Lo standard qualitativo di eccellenza raggiunto, viene confermato dai numerosi premi e riconoscimenti anche internazionali assegnati alle case produttrici principali. Dopo queste misure che hanno riconosciuto la qualità dei vini, si è manifestato un forte impulso collettivo che ha visto uniti sia forze pubbliche che private, diretto sia ad elevare la qualità dei vini che ad introdurre delle adeguate attività di comunicazione e di marketing, ed a cercare la strada per salvaguardare la preziosa attività dei coltivatori senza il cui impegno e sacrificio, la viticoltura di montagna della Valtellina potrebbe essere spinta fuori dal mercato, a causa del grande differenziale di costo che esiste nei confronti di zone di meno aspra e difficile coltivazione.

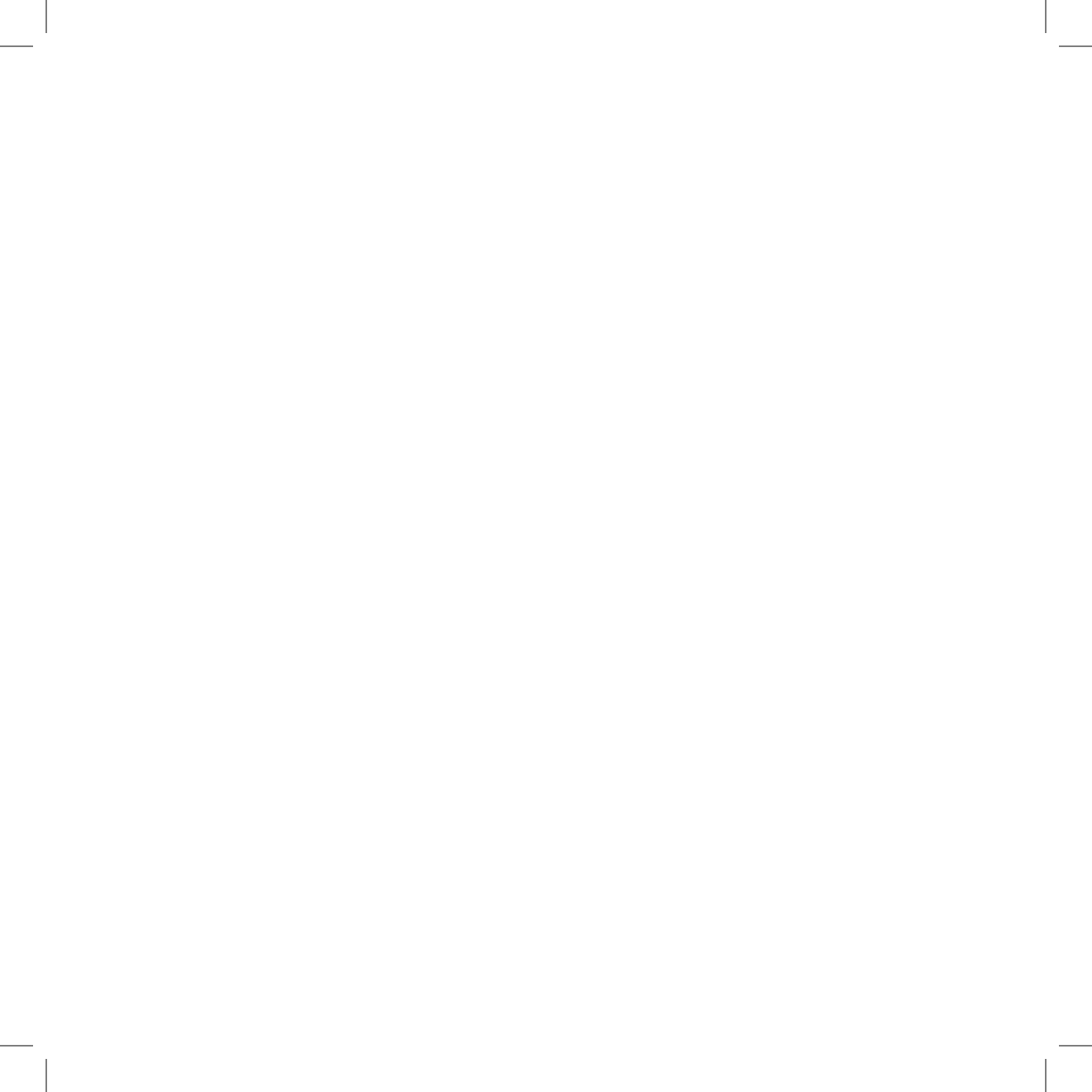
La salvaguardia di questa attività è molto sentita da larga parte della popolazione, per motivi sia economici che ambientali che culturali.

Sul piano economico infatti, la valorizzazione dei vini di qualità in corso su tutti i mercati internazionali, apre agli eccelsi vini valtellinesi buone prospettive di mercato.

Sul piano ambientale la funzione dei vigneti terrazzati, e soprattutto delle opere di continua manutenzione che essi richiedono, funziona come salvaguardia del territorio e porta quindi a fare coincidere nella figura del viticoltore, sia l'attività di produzione del vino che di tutela dell'ambiente, funzione quest'ultima tipicamente pubblica e comunitaria.

Sul piano culturale la salvaguardia dei vigneti e della cultura che essi esprimono ha un valore che va là di là di puri valori economici ed ambientali: significa salvaguardia di una tradizione e della storia di una civiltà.





## IL VALORE CULTURALE

---

“Il valore patrimoniale delle Alpi deriva anche dai loro paesaggi rurali - in parte ormai abbandonati e riconquistati dalla foresta - ereditati da una lunga tradizione agricola i quali hanno generato uno straordinario mosaico di società e di tradizioni ... questi brandelli di paesaggi rurali tradizionali - con la loro occupazione del suolo conquistata e contrastata, con le loro coltivazioni a terrazze, le loro reti di canali di irrigazione scavati nei prati, nelle foreste e nella roccia, con i loro habitat tradizionali in cui i villaggi di fondovalle si giustappungono ai casali e alle baite in alto sui versanti - sono altrettante lezioni di ecologia e di perfetto adattamento ad un certo tipo di economia e di uno stile di vita e di attività”

Bernard Fischesser, *Le Alpi come eredità naturale e culturale d'importanza europea*, in *Primo Rapporto sullo stato delle Alpi*, CIPRA (Commissione Internazionale per la protezione delle Alpi), 1998

La vite venne già anticamente considerata più che mai albero “umano”, perché coltivabile ovunque con “facilità” Tale “facilità”, va intesa non soltanto come rispondenza pronta ed efficace alle cure degli uomini (come una sorta di docilità a riuscire più fruttuosa non appena ne sia sollecitata dal lavoro dell’uomo, pur secondo una molteplice gradualità di intervento), ma anche per altri due aspetti che qui preme porre in adeguata evidenza: primo, la sua adattabilità ai terreni e ai climi più diversi (anche montani, eccettuati quelli glaciali e torridi) e la sua capacità di resistenza alle difficoltà diverse, eventualmente insorgenti, anche per impreviste transizioni climatiche locali (micro-climi estremi); secondo, il suo prestarsi alla più ampia selezione di varietà molteplici, da coltivarsi con varietà di trattamento secondo il variare delle condizioni ambientali proprie di differenti regioni.

La storia della viticoltura presenta più che mai in evidenza tali caratteristiche: se c’è una storia che più di ogni altra può riuscire paradigmatica delle varietà di rispondenza di una coltura alle varietà di applicazione del lavoro dell’uomo e della sua “arte” alle varietà locali dell’ambiente, questa è la storia della vite, ed è questa una delle ragioni che prospettano ed impongono l’istituzione di una sorta di “museo naturale” della viticoltura, come un “teatro dimostrativo” quanto mai ricco, in chiave “eco-storica”, della complessità e della varietà culturale della civiltà agricola dell’uomo nei suoi differenti insediamenti ambientali: la dimensione ambientale e quella culturale vengono così ad intrecciarsi con varie modalità in tale tradizione, in maniera più che mai moltiplicativa degli esiti fruttuosi delle arti variamente praticate ed incessantemente escogitate di volta in volta con innovazioni selezionate dall’esperienza.

Preme, a questo proposito, porre qui in rilievo un’importante, cruciale e fondamentale considerazione: di fronte alle varietà storiche di viticoltura, non torna appropriato chiedersi quale sia la varietà di vite migliore “in assoluto”, ma soltanto quale sia la vite che “localmente” risulta ottenuta secondo la più fruttuosa applicazione di regole d’arte, adattate alle “locali” condizioni dell’ambiente. Torna più che mai significativo intendere, quanto fosse importante il fatto di riconoscere come fattori costitutivi di una varietà di vite, non soltanto le sue caratteristiche genetiche (il “genus”), ma anche le sue caratteristiche ambientali (singolarmente proprie di una “regio”), ed ancor più le sue caratteristiche di lavorazione da parte dell’uomo (cioè il suo “habitus”).

Nel mettere a punto l’adattamento di un vitigno ad un terreno attraverso specifiche lavorazioni, occorre, che l’agricoltura sappia associare la diligenza alla scienza (“cum scientia sociare diligentiam”). Proprio con riguardo alla coltura della vite, e più precisamente con riguardo alla maniera con cui possa la viticoltura essere remunerata da cospicui rendimenti economici, si pone in evidenza il ruolo cruciale dell’applicazione scientifico-tecnica, tanto più intensa



quanto più ci si confronti con terreni “difficili”.

La scienza che viene richiamata in gioco a tal fine, è quella capace di osservare la natura con uno sguardo penetrante, reso più acuto nel suo intuito naturale, dall’educazione culturale della mente.

Può e deve aggiungersi, ad integrazione di tale consapevolezza critico-economica del valore della capacità di cultura dell’agricoltore (un principio che in età moderna verrà riconosciuto in tutta la sua importanza, a metà del sec. XIX, da Carlo Cattaneo, dopo che era stato per lo più trascurato dalla trattatistica della scienza economica), l’ulteriore considerazione del formarsi “locale” di una tradizione storica di retaggio culturale, che costituisce la radice in chiave “locale” dell’incessante progredire dell’applicazione scientifica, alla pratica della coltivazione.

In un grappolo d’uva occorrerà dunque saper cogliere non soltanto la sua impronta “genetico-naturale”, ma anche la sua componente “storico-culturale”, e occorrerà relativizzare entambi i fattori, sia quello naturale, sia quello culturale, ai luoghi in cui essi vengono a radicarsi e progressivamente a fiorire, crescere e maturare.

In coerenza con tali, considerazioni torna di grande importanza concepire un “eco-museo” della storia della viticoltura soltanto in chiave “locale”, con scelta accurata di un luogo in cui sia rispecchiata in maniera paradigmatica, la vicenda di adattamento di una varietà di vite all’ambiente proprio di quel luogo, considerato in tutte le sue caratteristiche peculiari; quale luogo sia tuttora consistente di tutte le strutturazioni territoriali introdotte dall’uomo al fine specifico di quella viticoltura, e quale luogo sia tuttora laboratorio vivente di sopravvivenza del vario retaggio tecnologico in esso radicato e maturato.

Da questo punto di vista, ed alla luce di tali considerazioni, è estremamente importante la scelta di una regione “di montagna” in cui la storia abbia lasciato una significativa espressione una civiltà della viti-vinicoltura: ciò per la fondamentale ragione, che quella viti-vinicoltura che può definirsi “di montagna” è la più ricca della storia di tutte tali complesse valenze selettive dell’intreccio di “natura” e “cultura”.

Tale “eco-museo” può realizzarsi, pertanto, soltanto in una regione “montana” (come ad es. la Valtellina, specialmente nel suo versante “Retico”) in cui tutta intera una vicenda di civilizzazione viticola e vinicola, si è incorporata nel terreno stesso, facendone teatro vivente, di tutta la complessa evoluzione e selezione di quelle varietà di vite che tuttora, in quella località vengono coltivate, nonché di quelle varietà di vino che con esse vengono lavorate. Nella considerazione dell’uva come albero più che mai “umano”, è tornata in grande rilievo la “facilità della sua adattabilità ai terreni ed ai climi più diversi.

La civiltà della viticoltura ha sempre richiesto nella sua storia, un’attenta valutazione di tutti

i fattori che variamente, concorrono a definire una varietà d'uva la cui coltivazione sia sufficientemente fruttuosa da poter trovare continuità di tradizione "locale".

Infatti, le varietà d'uva (soprattutto quelle coltivate a fini di vinificazione) possono ulteriormente variarsi in qualità, con miglioramenti selettivi di grande rilievo, secondo le varietà dei luoghi e secondo le varietà dell'elaborazione di pratiche culturali ad opera di differenti genti. S'impone, a questo proposito, all'agricoltura una problematica preliminare di attenta valutazione, di quali siano i terreni più adatti ad ottenere il miglior frutto da talune varietà, con l'applicazione di alcune adeguate pratiche tecniche.

Le tre varietà in gioco, quella della vite, quella del terreno e quella della tecnica di coltivazione, devono considerarsi non già di per sé, astrattamente e separatamente, ma nel loro imprescindibile interagire nella pratica concreta. Si ottiene così un adattamento reciproco di tali tre distinguibili ma inscindibili fattori.

In tale prospettiva è importante tener conto del fatto che la densità più o meno fitta dei ceppi di vite piantati, la loro varia altezza, più o meno limitata, il loro carico di prodotto per ceppo, la loro disposizione per filari, la varia disposizione dei tralci, con o senza apparati artificiali con pali di varia fattura, la disposizione dei vigneti in piano o in terrazzamenti sul terreno più o meno inclinato (e finanche ripido, come si riscontra nel passaggio dai siti "collinari" a quelli propriamente "montani"), la loro esposizione al sole, al vento, alle nebbie, alla brina e così via, insomma tutta la complessità di tali aspetti tecno-ambientali, è stata da sempre fonte di prove e cambiamenti, la cui esperienza si è lentamente ed attentamente depositata in un retaggio culturale selettivo affidato storicamente ad una tradizione paziente, ben consapevole che il prodotto dell'uva proprio di un tempo (il tempo proprio di ciascun diverso coltivatore, nel suo "presente") non aveva quasi più nulla di spontaneo né di originario, ed era imprescindibile dalle varie fasi e vicende di evoluzione storico-culturale attraverso le quali esso era stato ottenuto, in un intreccio storico di diversi fattori, ambientali e culturali, diventato del tutto inestricabile.

Tutte queste considerazioni, consentono di spiegare e di comprendere in chiave "eco-storica", cioè nella prospettiva di un processo evolutivo compiutosi con il progressivo maturare di una sempre più intensa interazione tra ambiente e cultura, alcune scelte di viticoltura che hanno finito con diventare storicamente dominanti e peculiari di una singola regione (come ad es. la Valtellina), con un esito che, a prescindere dalla sua storia, risulterebbe del tutto sorprendente: tale è il caso dei vigneti "montani", impiantati su terreni ed in climi, come quelli, della regione della Valtellina, che, in alcuni casi e per certi aspetti, possono considerarsi "estremi" (sia con riguardo alla ripidità del suolo, alla sua fragilità, alla sua instabilità ed esigenza di strutture artificiali di sostegno e di incessanti rimedi ad improvvisi crolli, sia con riguardo

ad escursioni termiche, a variazioni stagionali del clima, secondo il variare dell'altitudine e del corso dei venti).

Proprio per queste caratteristiche la regione della Valtellina, nella sua storica strutturazione a fini di

viticoltura, che fa di tutto un versante della valle quasi un solo vigneto, costituisce un "pezzo di natura" in cui si è incorporata "tutta una storia": solo tale storia rende comprensibile tale esito di coltura.

La realtà dei vigneti di Valtellina, vale di più per il suo retaggio storico maturato nel tempo passato, che non per una sua originaria vocazione naturale che perduri tuttora come virtualità spontanea nel tempo presente.

Torna in evidenza, a proposito della vite di Valtellina, una problematica selettiva che trova rilievo nell'ambito della viticoltura: intendo riferirmi a quel processo di selezione del vitigno che può definirsi come mirato ad ottenere una "selezione individuale".

Di grande interesse nella storia della viticoltura, è la messa a punto di selezioni di "varietà individuali" d'uva adatte a fruttificare in terreno montuoso in maniera tale da reggere il confronto con quelle di terreni di pianura.

Così è accaduto nel caso che ha avuto come felice esito la messa a punto, in Valtellina, della coltura del vitigno "Nebbiolo-Chiavennasca", che costituisce uno dei vitigni più tradizionalmente diffusi nella Valtellina.

Non sempre agevole è la ricostruzione della discendenza di tale vitigno dalle pratiche selettive, che risalgono fin ai tempi antichi. Già in Virgilio (Georgiche, II, vv. 95, 96) veniva celebrata l'uva "Rhaetica" tramite la formulazione di un interrogativo retorico, che poneva il poeta stesso in dubbio, sul come poter cantare adeguatamente le virtù di tale vite.

Così nel tempo, attraverso una vicissitudine storica che, pur attraverso momenti di fortuna e di grande crisi, è riuscita a pervenire fino al tempo attuale e si è venuta distinguendo, in maniera sempre più tipizzata, la viticoltura della Valtellina, con particolare eccellenza tra le viticolture "montane".

La sua qualità, ottenuta tramite una specializzazione singolare nel cui processo selettivo si sono intrecciati armoniosamente il lavoro dell'uomo e l'opportunità ambientale, è da apprezzarsi non soltanto per la specialità della varietà locale della vite e del vino, ma anche e proprio per la qualità aggiuntiva del suo valore storico incorporato nel suo frutto.

Una valutazione "attualistica" delle uve e dei vini di differenti regioni (ad es. la Valtellina e il Chianti), raffrontate nei loro diversi prodotti più "tipici" e di più selettiva qualità, sarebbe del tutto ingannevole e fuorviante, se si ritenesse di poter relativizzare tali prodotti ai "luoghi" come fossero "specialità locali", espressioni di una "virtù" naturale, distintiva del luogo, to-

gliendoli dalla storia evolutiva di quel luogo nella sua interazione con l'intervento dell'uomo. A questo proposito, le valutazioni "attualistiche" con riguardo alla produttività (sia in quantità, sia in qualità) di una o più regioni, possono essere tratte in inganno anche dalla sussistenza di risorse tecnologiche, che attualmente consentano di prescindere, da alcune particolari peculiarità territoriali (le macchine di lavorazione e di trasformazione degli assetti territoriali quali sono oggi disponibili dalla fine del sec. XX e tanto più ora, nel sec. XXI non trovano riscontro con gli attrezzi disponibili in tempi passati).

Può accadere così che le valutazioni sull'importanza e sull'eccellenza di una regione a proposito della viticoltura, siano orientate in un senso che conduce a trascurare del tutto il retaggio storico-culturale proprio di una regione, che si è venuto a formare con la dipendenza tra le virtualità ambientali di un luogo, e le capacità di intervento culturale delle comunità umane lì presenti.

Proprio per questo, se ci si propone, di istituire un "eco-museo" capace di costituire "teatro" dimostrativo dell'attività di viti-vinicoltura, occorre, nella scelta dei luoghi, prescindere da valutazioni "attualistiche" e attenersi, invece, a valutazioni che si articolino retrospettivamente a capire le complesse vicende storiche dei luoghi e degli uomini.

Tanto più occorre attenersi a tale attenta valutazione in chiave "eco-storica", qualora ci si proponga di istituire un "eco-museo" il cui intento sia anche quello della conservazione di un patrimonio storico-culturale, che si ritiene prezioso ed imprescindibile per comprendere le sorti evolutive dell'umanità nel suo processo di civilizzazione.



GRUMELLO



## L'UVA DI MONTAGNA: UNA COLTURA "EROICA"

L'uva in montagna: quasi una sorpresa che suscita meraviglia, quando ti capita di vedere, su un profilo di costa rocciosa, emergente, il serrarsi dei filari di un vigneto su terrazzi a scalinate tra muriccioli di pietra a secco.

L'uva e la montagna: connubio difficile, di non frequente riscontro, ma con esiti di rara e preziosa qualità per la vinificazione.

La viticoltura ha sempre incontrato in montagna avversità, ed asperità tali che sarebbero state insormontabili ed inaccettabili se l'uomo "montanaro", non avesse raccolto la sfida della montagna proponendosi l'invenzione e la messa a punto, attraverso la pazienza e quindi la successiva esperienza, di risorse tecnologiche adeguate. Tutto questo scegliendo di far propria una vita di lavoro imperniata più che mai sulla fatica e sul sacrificio, più intensamente di quanto accada in qualsiasi altro luogo.

Uva e vino di montagna. Da questo si comprende, da un lato, l'assetto propizio di un terreno opportunamente inclinato (a scarpate, a terrazzi, ecc.), articolato in pieghe costiere su versanti orientati a sud ed esposti al sole lungo schiene montuose, allineate sull'asse est-ovest (come avviene in Valtellina); e, d'altro lato, la fatica silenziosa e assidua di un lavoro che, prima ancora di potersi applicare a produrre, deve lavorare per poter lavorare. Prima di poter arrivare ad un risultato fruttuoso, richiede il sacrificio di ogni risorsa vitale dell'uomo. Per queste ragioni viene definita "viticoltura eroica". Questa definizione individua la cura dei vigneti "montani", come meritevole d'essere riconosciuta come coltura tra le più nobili.

Da sempre, infatti, la viticoltura è stata esaltata per la sua "nobiltà". Fu considerata nobile fin nell'antichità, in quanto riconosciuta come "arte" nobilitante l'uomo dedito, come Orazio, agli "studia humanitatis". Nobilitante tanto più quanto ci s'impegnasse a trarre da un vi-

gneto curato, alti rendimenti produttivi (vigneti famosi per grande fruttuosità furono quelli del grammatico Remmio Palemone, poi di Seneca, e così pure quelli di Columella, ecc.). La viticoltura, si ritrova anche nella tradizione simbolica già propria dei testi dell'Antico e del Nuovo Testamento, dove venne esaltata come metafora di un'opera degna delle cure divine: tant'è che quella della vite fu una delle colture assunte nel lavoro quotidiano dei monasteri (con promozione di tale pratica anche tra i coloni. Chiamati dai monaci a rendere fruttuose le loro terre: com'è accaduto, appunto, anche tra le montagne di Valtellina).

La viti-vinicoltura "eroica" nel suo confronto con quella propria di altre regioni ambientali, mette in risalto qualità distintive che dipendono dalla lunga e complessa storia di interazione tra fattori ambientali e fattori culturali, che si è realizzata in maniera più che mai paradigmatica proprio in regioni "montane".

Tutte queste qualità hanno portato nel tempo, ad un processo di progressiva tipizzazione delle varietà montane dei vitigni (di grande importanza con riguardo alla Valtellina il già ricordato vitigno "Nebbiolo- Chiavennasca").

Questa selezione qualitativa dimostra come la cultura montana, soprattutto nei suoi esiti più pregiati, richieda sempre la capacità di accettazione, da parte dell'uomo, di una sfida ambientale che, a prima vista, può apparire attraente per alcune caratteristiche (ad es. la più opportuna inclinazione del terreno, alcuni assetti pedologici e caratterizzazioni climatiche, ecc.) ed insieme ostica per altri aspetti (quali, principalmente, la fragilità delle strutture territoriali incertamente costruite su terreno ripido, l'esposizione a variazioni climatiche spesso assai crude, con rischio di gelo, ecc.).

## LA VITE DI VALTELLINA: UNA COLTURA “MONTANA”

La storia della vite di Valtellina è una storia “montana” in quanto tali vigneti sono stati impiantati su un terreno e un clima che possono caratterizzarsi propriamente come “di montagna”: ed è proprio tale “montanità” che fa della viticoltura di Valtellina un caso paradigmatico di “eco-museo” della civiltà agricola.

La scelta di un terreno “montano” come appropriato alla viticoltura può ricondursi in parte anche a considerazioni d’ordine tecnologico: in quanto, come già osservato da Celso, il terreno ideale per la coltura della vite ha tra i requisiti che lo caratterizzano anche quello di essere inclinato, per ovvie ragioni di esposizione al sole (comunque sul versante meridionale del pendio); nonché quello di essere né sterile né eccessivamente ubertoso, non troppo acquoso, soltanto opportunamente umido, comunque senza ristagno d’acqua; nonché, infine, quello d’essere esposto ad un clima che non sia né troppo freddo né troppo caldo.

Tutte tali caratteristiche si riscontrano per lo più in terreni di “montagna”, ancorché si richieda un’attenta valutazione “locale”, soprattutto con riguardo all’altitudine, all’esposizione ai venti, ai rischi di valanghe di neve e di frane di roccia e fango.

Incidentalmente occorre osservare che spesso non si ha un riferimento paradigmatico adeguato a ciò che è da intendersi come “montagna”: spesso si usa fare riferimento, con tale termine, a regioni di complessa strutturazione di rilievi di grande elevazione, fino ad altezze proprie della cd. “alta montagna”.

Ancorché tale uso sia giustificato con riguardo a quelle regioni che si distinguono più agevolmente come montagna, per così dire, “maggiore” (ad es. le Alpi e, in particolare, le “alte” Alpi), occorre tuttavia non trascurare la considerazione di quella montagna per così dire “minore”, che si ritrova spesso ai primi margini della pianura, e finanche in riva al mare (come ad es.



in Liguria, in Calabria, ecc.), per lo più in valli che s'insinuano con un solco profondo e con un lunghissimo snodo in piano fin nel cuore dei sistemi montuosi che s'innalzano poi, più massicciamente, fino a raggiungere altitudini "estreme".

L'andamento di tali terreni "montani", da subito fortemente scoscesi, per lo più di struttura rocciosa (con scarsa terra coltivabile), è rilevantemente diverso da quello dei terreni "collinari", proprio perché tutt'altra è la sorte storica delle vicende naturali (sia di carattere geo-strutturale, sia di carattere climatico, sia di carattere pedologico, sia, complessivamente, di carattere ecologico) che vengono incessantemente a compiersi in tali "montagne minori", a confronto con quelle che si compiono in regioni "collinari".

In tal senso la regione vinicola della Valtellina può definirsi "montana", mentre quella del Chianti può definirsi prevalentemente "collinare".

Proprio tali caratteristiche "montane" dei vigneti di Valtellina, unite alla loro estensione, alla qualità e notorietà del prodotto, all'ancora buon livello di manutenzione, alla vitalità degli agricoltori e produttori, ne fanno un caso unico, di singolarissimo valore, sia come una delle più paradigmatiche varietà "montane" nel mondo della viticoltura, sia come uno dei più rilevanti esempi di viticoltura nel mondo della montagna.

Preme qui porre in risalto una questione di grande rilevanza: il terreno "montano", in taluni assetti propri di alcuni casi (nei quali trova particolare rilevanza la contiguità con solchi valivi di grande transito, con possibilità di agevole traffico locale a sbocco in piano di raccolti calati a valle dopo che siano fruttificati su pendii di forte inclinazione e di alta elevazione), presenta in piena evidenza, una virtualità propizia e un'avversità che, nel loro intreccio, provocano una scelta operativa che comporta l'avventura propriamente di una "sfida" culturale nei confronti dell'ambiente.

La virtualità propizia, è quella dell'inclinazione del terreno con le sue sorti climatiche favorevoli a un ricco prodotto viticolo soprattutto a fini di vinificazione (la "verticalità" propria dell'inclinazione è un requisito che il viticoltore tende a realizzare anche in pianura, là dove il terreno è privo dell'inclinazione propria dei rilievi montani: anche in talune regioni prevalentemente "collinari", come ad es. nel Chianti, furono sempre in uso, già da antico tempo, molteplici forme di verticalizzazione delle colture della vite; tali procedimenti artificiali, tuttavia, non poterono raggiungere mai la stessa efficacia dell'inclinazione del terreno montano).

L'avversità, è quella dell'impossibilità di adattare il terreno abbarbicato a rocce scoscese, a coltivazioni di varia sorta che richiedono spianate assai più estese e di più ampio solco di quanto non possano essere i "terrazzamenti" artificiali dei vigneti che l'uomo può costruire a scale, inerpandosi sul terreno "montano" (la possibilità della vite di essere allevata con

strutture di ramificazione dei tralci artificialmente disponibili a filari o in pergole il cui ingombro ridotto lascia tutto intorno alla pianta spazi perfettamente sufficienti alla raccolta del frutto, costituisce uno dei requisiti per la coltivazione della vite in terreno “montano” pur in ridottissimi, quasi angusti, spazi ricavati con terrazzamenti). Quella virtualità propizia e quella avversità, nel loro intreccio, finiscono con il provocare congiuntamente una suggestione evidente: la convenienza della destinazione specialistica ed esclusiva del territorio montano ad una coltura, come quella della vite, che può essere anche foriera di forti rendimenti, laddove vi sia un’adeguata applicazione congiunta “di diligenza e di scienza”.

Alla luce di tali considerazioni, si può spiegare e comprendere una vicenda di grande interesse e significato storiografico e tuttavia non di facile approccio, anzi, di complesso coinvolgimento di molteplici problematiche, in gran parte tuttora da approfondire, quale è quella della specializzazione agricola di intere aree territoriali montane, che vengono progressivamente destinate ad una sola coltura, la vite, com’è accaduto nel caso di grande valenza paradigmatica della Valtellina, che fu per intero “reinventata in natura” come valle del vino (né più né meno come altre regioni di pianura furono per intero destinate a coltura di cereali).

Tale fatto rinvia i tentativi di spiegazione del suo emergere e del suo sviluppo fino ad oggi, ad un sguardo retrospettivo alla ricostruzione delle antiche vicende di quella intensa commercializzazione dei prodotti rurali, che fu una tra le più importanti modalità di sviluppo economico dell’Impero Romano, quando, nel I. sec. d.C., il vino venne a costituire uno dei prodotti di più importante quantità di scambio e di più differenziate e selezionate qualità di specie produttive variamente diffuse, in competizione nei grandi mercati “metropolitani”. Decisivo, in ogni caso, è l’andamento di mercato dei prezzi differenziali dei prodotti agricoli (nel confronto principalmente con i cereali: sarà questo, infatti, nella storia economica dello sviluppo della viticoltura in Europa, già in età antica e più ancora dall’età medievale all’età moderna, il quadro competitivo fondamentale dell’opzione dell’agricoltore a favore o contro l’impianto del vigneto): la “globalizzazione” mercantile realizzata dell’Impero di Roma, intensificò tali raffronti di convenienza tra diversi prodotti e favori, secondo il variare degli andamenti dei prezzi di taluni prodotti, il formarsi di aree di specializzazione produttiva tendenzialmente in chiave monoculturale.

Il caso della vite “di montagna” torna di straordinaria efficacia dimostrativa con riguardo agli andamenti complessi di tutti tali molteplici fattori.

Il terreno “montano”, da un lato, presenta taluni aspetti propri alla coltivazione della vite; d’altro lato, esclude per lo più altre coltivazioni, come quelle dei cereali (se non in ridottissima scala, su pianori rari, talora ad alta quota, con microclimi che richiedono difficoltosi adattamenti e selezioni di specie). Pertanto, se si vuole fare del terreno “montano” un investi-

mento produttivo redditizio, conviene destinarlo a coltivazioni come quella della vite, quasi in monocoltura.

D'altro lato ancora, il terreno "montano" richiede, più di ogni altro, cospicue spese di strutturazione artificiale (terrazzamenti su rocce, muri di sostegno e di contenimento, ecc.); e, nello stesso tempo, non consente, se non raramente, una produzione su larga scala.

Esso provoca, pertanto, una sfida che deve puntare sull'alto impiego di lavoro, sulla più esperta scelta di un vitigno che sia di pregio, per aumentarne l'apprezzamento qualitativo sul mercato, non potendosi puntare a smerci profittevoli per grandi quantità, e, nello stesso tempo, di lunga durata (per consentire di ammortizzare nel tempo le onerosissime fatiche d'impianto misurate fin da antico tempo dalle smisurate fatiche pazientemente e silenziosamente sopportate dai viticoltori di montagna).

Monocoltura intensiva, alta tecnologia, cura assidua senza cedimenti alla fatica, pregio qualitativo del frutto, durezza dell'impianto: queste le condizioni che occorre soddisfare e raggiungere in maniera ponderata se si vuole investire la propria sorte vitale nella viticoltura "eroica", nei vigneti "di montagna".

Tali condizioni di una fruttuosa viticoltura "montana" non s'impongono come ricorrenti con la stessa stringente cogenza e con la stessa esigenza, di una complessa e paziente ricerca di mediazione tra fattori concorrenti e conflittuali, nel caso della viticoltura in terreni "collinari". Tale andamento differenziale si può cogliere in tutta evidenza in un confronto tra il caso della Valtellina e quello del Chianti: in quest'ultimo sono assai minori le opere di strutturazione artificiale del terreno, molto più agevoli le manutenzioni dei vigneti, più propizi gli andamenti climatici, priva di forzosa necessità l'intensificazione della coltura, senza alcuna costrizione naturale ad una tendenziale monocoltura (nel Chianti i poderi rurali sono stati condotti tradizionalmente con più colture, anche cerealicole, variamente miste, e con ricorso rilevante al bosco come risorsa importante per varie valenze: soltanto con il XIX sec. si constata l'avvio di una viticoltura sempre più intensiva, così da diventare progressivamente dominante); del tutto diversa, infine, è la vicenda storico-culturale, mai segnata da quei tratti "eroici" che distinguono la viticoltura "montana" (anche se torna di grande rilievo l'elaborazione culturale che caratterizza l'enotecnica della regione del Chianti, nel suo progressivo distinguersi da quella "francese" e da quella "padana").

Il concorso dei fattori ambientali e culturali evidenziati come propri della viticoltura "montana", consente, dunque, di spiegare l'emergenza e la fortuna storica di una regione "montana", come la Valtellina, per gran parte destinata alla viti-vinicoltura, nonché il suo attestarsi e il suo conservarsi nei secoli, come uno dei più cospicui patrimoni culturali della civiltà della vite e del vino.

È, questa dei vigneti di Valtellina, una meraviglia che sorprende ed incanta alla vista qualsiasi visitatore, anche fuggevole, che transiti nel fondovalle e che innalzi lo sguardo alla costiera "retica": una meraviglia che si traduce in ragionata ammirazione soltanto attraverso un'approfondita comprensione critico-storica.

Com'è noto, la linea di confine della coltura della vite traccia, nella configurazione d'Europa, il solco dell'attestarsi di una forma di civiltà, che trova la più profonda e radicale ispirazione nell'area "mediterranea"; di qui la perspicuità del suo significato "eco-storico" nella civiltà d'Europa.

Altrettanto importante, è la linea della curva di livello della coltura della vite in montagna (più che mai sorprendenti i vigneti che i Walser sono riusciti a coltivare fino a circa 1.500/1.600 m. su per le montagne sopra St. Niklaus, nel Vallese, vinificando un delizioso Fendant): essa segna il limite estremo dell'intreccio tra la coltura montana e la coltura di pianura, la coltura "alpina" e quella "mediterranea". Altrettanto importante è l'individuazione di regioni di intenso sviluppo storico della viti-vinicoltura (fino all'estremo della monocoltura), come accade in certe regioni rivierasche di grandi fiumi (ad es. in riva al Reno), in alcune regioni collinari (ad es. nel Monferrato e nel Chianti), in alcune regioni "montane" (la più paradigmatica delle quali è la Valtellina).

L'atlante della vite in Europa trova così, in tali rilevazioni, la sua articolazione più varia e significativa: in questo quadro, l'individuazione della viticoltura "montana" è anche segno pregnante della ricchezza delle varietà "regionali" della civiltà d'Europa; in essa trova riscontro in maniera singolare l'attestarsi della coltura "montana" nella civiltà d'Europa, con un suo ruolo in alcuni casi, d'avanguardia, con una sua distinzione qualitativa, sia con riguardo al prodotto, sia con riguardo alla messa a punto di una specifica cultura tecnologica.

Ancora una volta, a proposito della viticoltura, torna in chiara evidenza l'importanza della cultura delle Alpi nella storia d'Europa.

Caratteristica rilevante della civiltà "alpina", è l'incessante osmosi del mondo "montano" delle Alpi con il mondo della pianura e delle città (ciò diversifica la sorte delle Alpi nei confronti della più parte dei sistemi montuosi degli altri continenti del mondo).

Da questo punto di vista, è importante segnalare che il costituirsi della Valtellina come un solo vigneto intensivo, con un suo proprio pregio qualitativo differenziale e con una sua distintiva tradizione storico-culturale, trovò impulso occasionale anche nella particolare struttura valliva della Valtellina che ne potenziava il collegamento di traffico pedemontano, verso centri strategici della grande pianura.

È questa una via strategico-militare ed insieme mercantile, che venne ad incidere favorevolmente sullo sviluppo della viticoltura in Valtellina e sulla sorte complessiva degli assetti so-

ciali e del suo sviluppo: perciò torna di grande importanza il ruolo della Valtellina nel quadro di una prospettiva che considera le Alpi in Europa, come un sistema montuoso trasversale in senso ovest-est, con funzioni di collegamento tra l'estremità occidentale d'Europa, ed in particolare della penisola iberica, e il suo cuore orientale, ed in particolare le regioni (quali l'Austria, la Slovenia, ecc.) già collegate in chiave "pluri-nazionale" nel sistema imperiale degli Asburgo.

È, questa, una linea "alpina" di tensione tra diverse terre d'Europa che raramente viene tenuta in adeguato conto nelle ricostruzioni storiografiche, anche se è stata, a più riprese, di grande importanza nel regolare l'afflusso da oriente verso occidente di molteplici unità etno-culturali nel processo di civilizzazione dell'Europa.

Questa tensione strategica est-ovest del mondo "alpino" è venuta meno, dal XVII sec. in poi, col progressivo affermarsi di stati nazionali che hanno fatto delle Alpi, non più una regione di incontro e di comunicazione tra le genti, ma un'artificiosa frontiera di divisione, prevalentemente sulla linea nord-sud, tra nazioni politicamente contrapposte e nemiche.

Nei momenti di sviluppo della Valtellina come zona di snodo dei traffici est-ovest ai piedi del versante meridionale delle Alpi (una prospettiva di cui si fece interprete attento, l'imperatore Carlo V), l'assetto di tale valle, strutturata quasi per intero a vigneti, venne ad intrecciarsi con una grande attività di traffico mercantile in cui trovarono sbocco anche l'uva e il vino di Valtellina.

Tale strutturazione viti-vinicola dell'intera valle concorse a stabilizzare il suo ordine territoriale, con evidente convenienza anche dal punto di vista del controllo strategico-militare.

Anche l'assetto strutturale della viticoltura costituì per la Valtellina un rilevante fattore di composizione della società nei differenti ceti, nella differente distribuzione della proprietà fondiaria, nei suoi differenti usi giuridici (ad es. i rapporti di "livello"), nei suoi traffici, nei suoi consumi, nelle sue osservanze rituali, nelle ricorrenze distintive del suo calendario, nelle sue pratiche sanitarie, nelle sue "regole statutarie" di governo, non solo delle terre e delle attività rurali ma anche delle molteplici comunità.

Torna di grande rilievo, l'aspetto "comunitario" sia dell'intrapresa agricola, nelle sue incessanti rielaborazioni e reinvenzioni "locali"; sia della maturazione progressiva di una tecnologica confortata dall'esperienza di particolari esiti selettivi e di specifici adattamenti, nonché della tradizione di una scienza agronomica tramandata in un complesso retaggio critico, raffinato da successivi approfondimenti teorici.

La socialità di tale retaggio di sapienza culturale maturata attraverso l'esperienza tecnica di tutta una comunità, è uno degli aspetti più significativi di tali vigneti di Valtellina.

## I VIGNETI DI VALTELLINA: UN "ECO-MUSEO" VIVENTE, UN PATRIMONIO STORICO DELL'UMANITÀ

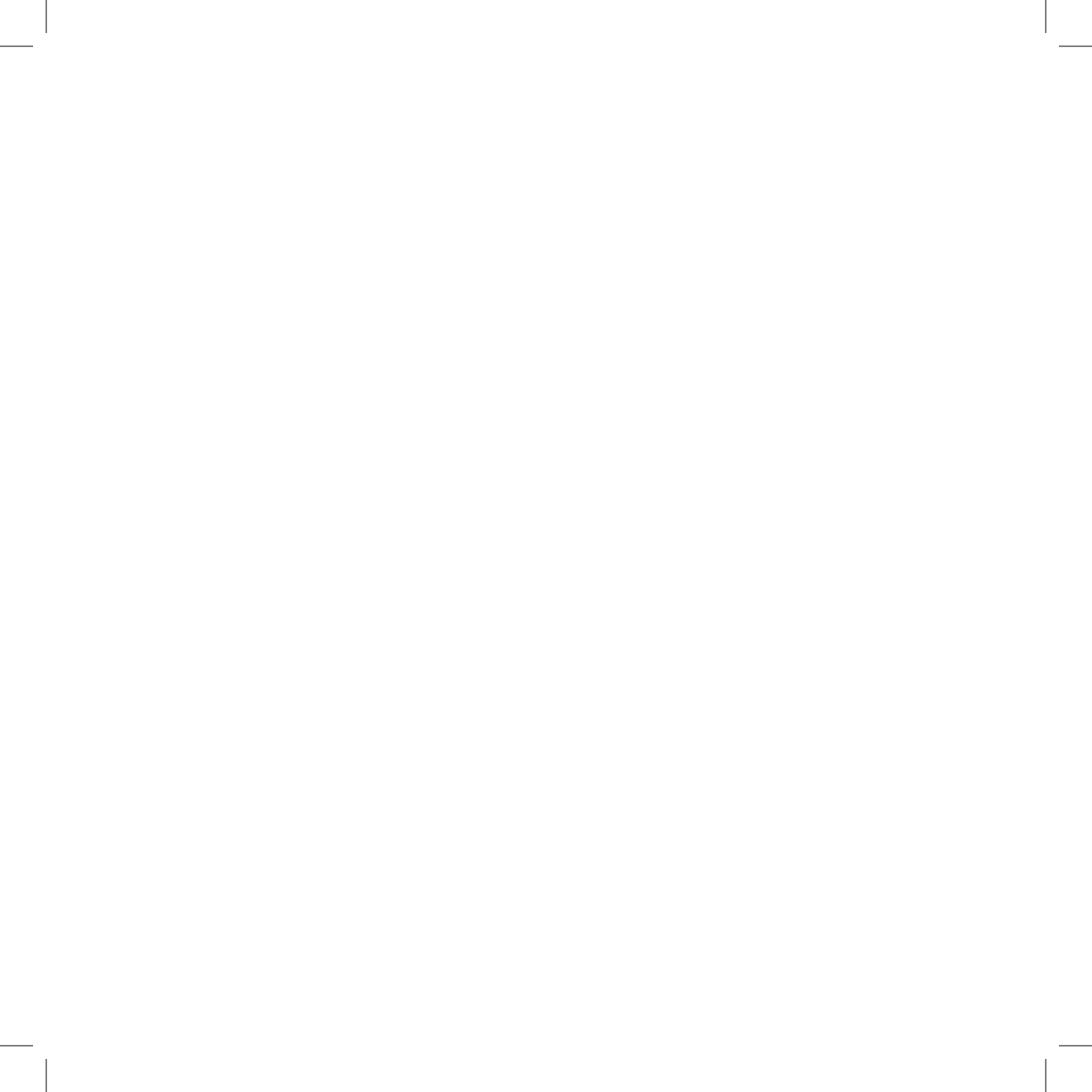
Proprio per tutti gli aspetti esaminati, i vigneti "montani" di Valtellina costituiscono l'ossatura portante e la rete nervosa più vivace, del corpo socio-culturale che è venuto progressivamente a formarsi e a svilupparsi in tale valle. I vigneti di Valtellina possono così considerarsi come una sorta di "eco-museo" vivente, nel senso che essi costituiscono, da un lato, una strutturazione rurale dell'ambiente, tuttora in esercizio produttivo, con incessanti ricerche di ulteriori affinamenti nell'interazione tra natura e cultura che ha fatto della viti-vinicoltura di Valtellina, uno dei frutti "locali" più pregevoli, dall'altro, un retaggio storico di grande valore per la conservazione di una cultura "montana" quanto mai complessa e raffinata, il cui retaggio evolutivo ha richiesto secoli di paziente, silente e faticosissima elaborazione, e può essere conservato non con raccolte museali di sue reliquie documentali, ma soltanto con la prosecuzione "al vivo" di tale attività, con la più attenta protezione delle strutture storiche che sono venute progressivamente a radicarsi nella natura di tale regione, come se essa fosse stata "reinventata" in una sua nuova natura.

Bisogna perciò, saper ideare un "eco-museo" in chiave "eco-storica": occorre fare dei vigneti tuttora esistenti in Valtellina un'occasione "locale" d'incontro tra una conservazione attiva di un retaggio storico-culturale, ed una rinnovazione della stessa, intrapresa nella viti-vinicoltura con sempre nuove modalità, di una "sfida ambientale" che ha ottenuto in passato esiti "eroici".

L'istituzione di un "eco-museo" di tal sorta deve farsi carico della conservazione vitale dei vigneti di Valtellina come un "patrimonio dell'umanità", un bene nel quale tuttora vive una cultura "montana" che, per più aspetti ed in più luoghi, rischia di scomparire per estinzione. Un "eco-museo" che sappia strutturarsi anche attivamente in scuole, nelle quali si tenti di

perpetuare quell'antica esperienza che si è variamente radicata in una molteplicità di lavori e di "arti" che sempre più stanno cadendo in disuso (dalle tecniche di scasso della roccia ai fini di terrazzamento, a quelle dell'edificazione di muriccioli di sostegno, e così pure della selezione, dell'impianto e della cura appropriata di differenti vitigni, dei differenti trattamenti a protezione di intemperie climatiche e di altre problematiche di rovina del terreno, di malattia delle piante e così via).







## VALORE PAESAGGISTICO ED AMBIENTALE

---

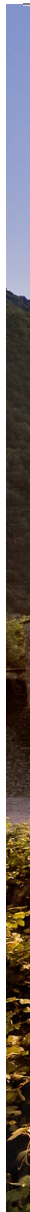
Antico è il dibattito sull'origine della viticoltura valtellinese, antico almeno quanto la no-mea dei suoi vini già nel Seicento: tale fama si faceva risalire fino alla romanità. Inoltre, si attribuivano alla bevanda delle qualità che, certamente, non aveva (e tra queste, la capacità di superare, nei climi del nord, i cento anni di invecchiamento). Ma il fatto stesso è significativo indice della considerazione in cui i vini valtellinesi erano tenuti, specie dalle vicine terre grigioni: e non ci si può stupire, perciò, se molti storici (e tra questi Francesco Saverio Quadrio, abate vissuto nel XVIII secolo, definito, forse in modo un po' enfatico, il «principe» degli storici valtellinesi) si lasciarono tentare dai «vini retici» di Svetonio, e li identificarono, senza alcun dubbio, con quelli valtellinesi.

Ora invece si è imposta, fra gli studiosi, un po' più di prudenza, anche se, con una punta di civetteria, non si esclude che tra i «vina rhaetica» che tanto incontravano il favore dell'imperatore Augusto, ci fossero quelli della valle dell'Adda.

La cosa è, invece, altamente improbabile. Già se ne rendeva conto all'inizio del Settecento, Pietro Angelo Lavizzari, che scriveva: «Mi si perdoni il disinganno che porgo di un tal vanto; benché con questo la Valtellina ne sia stata finora in possesso, ma come propria non può la Valtellina usurparsi senza ingiustizia tal lode»: i vini della Rezia cantati dagli antichi sono, più verosimilmente, quelli provenienti dalla valle dell'Adige, specie del Veronese, già da tempo sotto il dominio romano. «Invece però della corte del romano Augusto» (è sempre il Lavizzari che parla, quasi a consolare del disinganno gli estimatori della bevanda) il vino di Valtellina, ai tempi suoi, «gloriar si può di quella di Vienna; anzi esso è portato perfino nella rinomata Polonia ad esser delizia dei grandi». Col Lavizzari possono concordare anche i nostri contemporanei.

Del resto, un prezioso studio di Diego Zoia (Vite e vino in Valtellina e Valchiavenna, 2004) ha di recente ripercorso l'affermazione e lo sviluppo della viticoltura valligiana, stabilendo alcuni punti fissi temporali e territoriali, e fornendo una documentazione ricca e particolareggiata riguardo ai processi e agli esiti della viticoltura stessa.

I vini di Valtellina e, in un primo momento, soprattutto di Valchiavenna, infatti, cominciano ad affermarsi nel secolo XIII non soltanto in valle, ma anche in un'area più ampia, comprendente il Comasco e le terre retiche d'oltralpe, quelle cioè degli odierni Grigioni; nel secolo successivo si realizzò un cospicuo processo di impianto di nuovi vigneti specializzati, soprattutto nella bassa e media valle dell'Adda; nel XV secolo, ormai consolidata la coltura d'eccellenza, e dunque la fama del prodotto, il pregio dei vini valtelinesi trovò vasta eco nella letteratura del tempo, italiana e straniera. Un nome su tutti: Leonardo da Vinci, che in qualità di ingegnere militare aveva visitato le valli dell'alta Lombardia. Annota infatti nel Codice Atlantico "Valtolina ... valle circumdata d'alti e terribili monti. Fa vini potentissimi e assai". Da allora, la fama dei vini si consolida, e non decade più. Le ragioni sono molteplici, e appartengono alla storia dei loro commerci ed all'ampliarsi del loro mercato di sbocco.





## DA UNA PRODUZIONE PER L'AUTOCONSUMO ALLA PRODUZIONE PER IL MERCATO

Le prime notizie sulla vite in Valtellina si trovano nei più antichi documenti, come in alcune pergamene del IX secolo, quando la valle era divisa fra l'influenza milanese e quella del monastero parigino di Saint Denis, qui presente per volere di Carlomagno, e riguardanti soprattutto la bassa valle. Poi, per tutto il medio evo, la vite sarà sempre presente nelle carte, di vario genere, che riguardano la Valtellina.

Si tratta, però, di piccole vigne, intercalate e disperse tra prati, «terre campive», boschi, selve castanili, incolti. Sono ancora espressione di quella viticoltura medievale non specializzata, che segnava il paesaggio ovunque, la cui «onnipresenza» secondo le parole di uno storico contemporaneo, Vito Fumagalli, «mai contrastata neppure da avversità pedologiche e di clima, rivela concretamente l'eccellenza della coltura rispetto a tutte le altre, la sua caratteristica di imprescindibilità» (Terre e società nell'Italia padana. I secoli IX e X, 1976). Ogni azienda agraria coltiva la vite, ed a questa riserva i terreni migliori, anche là dove un moderno agronomo non si immaginerebbe mai di coltivarla. Ma il vino è entrato ormai nella dieta di tutte le classi sociali, ed essendone difficile e costoso il trasporto, ognuno cerca di produrlo. Nel XIII secolo (anche per condizioni climatiche favorevoli, certo) la vite si spinge fino a 1200 m di altitudine, in Engadina e nella valle superiore del Reno.

Una contrazione ed un abbassamento altimetrico della coltura si verifica, invece, nei secoli seguenti, quando il peggioramento del clima e le migliori possibilità di trasporto (sistemazione delle vecchie strade e costruzione di nuove, adeguamento delle tecniche di trasporto, riduzioni dei costi di vettura) permettono di aumentare il volume delle merci trasportate ed una diminuzione del prezzo dei prodotti anche sui mercati più lontani. Vengono così abbandonate le colture nelle aree meno adatte, là dove il vino è peggiore ed i rischi della

coltivazione troppo elevati.

Al contrario, là dove la vite alligna meglio e il prodotto è di miglior qualità, c'è tutta la convenienza ad intensificare e specializzare le colture, perché la loro resa è ormai tale da giustificare gli sforzi per l'impianto di vigneti, anche con forti investimenti per le sistemazioni del terreno.

Quando si può collocare, per la Valtellina, questo periodo?

Il processo di espansione a macchia d'olio dei vigneti, ha inizio nel secolo XIV, e si manifesta, nella sua forma classica, col diffondersi ovunque dell'enfiteusi, ossia della concessione di terreno ai contadini da parte dei proprietari, con la clausola di apportare ai fondi delle migliorie, che in

questo periodo consistono, appunto, soprattutto nella piantagione di viti.

Gli investimenti che vengono fatti per impiantare le vigne, quindi, sono soprattutto in mano d'opera: proprio in quel lasso di tempo, infatti, la popolazione della Valtellina sta crescendo sensibilmente ed i contadini hanno bisogno di nuove terre, anche se difficili da coltivare, perché le migliori sono già state occupate.

In questo periodo, comunque, la terra a disposizione è ancora molta, e la popolazione, invece, scarsa: le condizioni a cui i contadini ottengono la terra sono ancora perciò poco gravose. La mano d'opera, se non preziosa, è almeno ricercata.

## LA GRANDE ESPANSIONE TERRITORIALE DEL VIGNETO

In quel periodo, inoltre, accade un fatto che sarà di importanza capitale per la Valtellina. Nel 1512 avviene il distacco dal ducato di Milano, e il passaggio (insieme con Bormio e Chiavenna) alla dipendenza delle Tre Leghe, il piccolo Stato che, ai primi del XIX secolo, diventerà l'attuale cantone svizzero dei Grigioni. È questa una regione che vive soprattutto del commercio di transito, del servizio mercenario all'estero e che produce, nel settore agricolo, pochi cereali ma molti prodotti caseari e zootecnici. È già, per queste sue caratteristiche economiche, un forte importatore di vino dalla Valtellina, tradizionalmente. Col nuovo legame politico, queste importazioni, non più condizionate da questioni di politica internazionale, possono crescere senza difficoltà.

Contemporaneamente, per le nuove opportunità offerte al trasporto ricordate più sopra, il mercato del vino valtellinese si può estendere ancora più a nord e più ad est, nel Tirolo, in Austria, nella Germania meridionale, fino in Boemia.

Le condizioni di mercato per lo sviluppo della viticoltura valtellinese, sono quindi, nel secolo XVI, molto favorevoli. D'altra parte, anche le condizioni sociali sono molto propizie all'estensione del vigneto, perché la popolazione contadina seguita ad aumentare, e quindi sempre nuove terre possono essere destinate alla coltivazione della vite. Proprio in questo periodo, e per le esigenze di espansione della vigna, si viene perfezionando quella forma di contratto agrario di enfiteusi, che va sotto il nome di *livello valtellinese*, che verrà poi codificato negli Statuti di Valtellina; si tratta di una forma di concessione ereditaria e perpetua (e non di 29 anni come di solito si riscontra nei contratti enfiteutici) in cambio della quale il coltivatore (massaro) deve consegnare al proprietario o all'avente diritto (direttario) una quota, fissa ed immutabile per quantità e qualità, di un prodotto agricolo, stabilita caso per caso (in genere,

però, si tratta di uva, o di mosto, o di vino). Se il colono rispetterà i patti, sarà virtualmente padrone del fondo. Per questa specie di sentimento di proprietà, perciò, sarà disposto ad accettare le grandi fatiche che sono necessarie per la preparazione del terreno da coltivare a vigna.

A partire dal secolo XVI, infatti, la popolazione cresce molto, e sempre nuove terre vanno destinate all'agricoltura: si tratta di terreni per lo più impervi e difficili da coltivare, ma ora, e via via sempre più, il contadino ha fame di terra, ed è disposto a pagare ed a faticare sempre più pur di averne quanto gli serve.

Così, fino alla terribile peste del 1629-30, le condizioni di vita del contadino valtellinese vanno peggiorando: i redditi sono più magri, perché la terra coltivata va suddivisa, di generazione in generazione, fra tutti i figli, e le condizioni di lavoro sono più pesanti. La grande peste, perciò, può agire su di un terreno ad essa molto favorevole, e, di più, duramente provato dalla guerra e dal passaggio dei Lanzì di manzoniana memoria; la gente è dunque debole, non in grado di resistere all'assalto del morbo. In meno di due anni la popolazione della Valtellina si riduce alla metà. Molti coltivi, e tra questi molte vigne, sono dunque abbandonati per mancanza di mano d'opera, che dunque si fa preziosa.

La ripresa demografica però è rapida, e la restaurazione della viticoltura ripercorre la stessa via dei secoli precedenti; già all'inizio del Settecento si ripresentano gli stessi problemi: la terra è poca, la gente è molta; ci sono problemi crescenti per sfamare tutti.

Di più, in questa mania di produrre vino, le viti si sono tanto estese, infatti, da avere rotto l'equilibrio con le altre colture, necessarie per l'alimentazione, soprattutto contadina, e da occupare ormai dei terreni non più adatti alla coltura.

Come si spiega questo fatto? Anche qui le ragioni sono molteplici.

In primo luogo ci sono le condizioni favorevoli del mercato, che permettono di vendere tutto il vino prodotto. Per questo si cerca di estendere in tutti i modi il vitato, imponendone anche la coltivazione ai contadini affamati di terra, che forse avrebbero più convenienza a seminare i cereali, più utili per l'alimentazione.

Il contadino, riesce ad ottenere parcelle fondiari sempre più piccole, da cui deve trarre e una data quantità di vino per pagare il canone di affitto e quanto più può per il suo sostentamento. Le dimensioni delle aziende, infatti, sono diventate tanto piccole, che dalla quantità di vino che potrebbe ottenerne, il coltivatore non ne trarrebbe, anche vendendolo sul mercato, una quantità di denaro o di beni di consumo sufficienti per l'alimentazione della sua famiglia.

Perciò, le aziende agricole della Valtellina, quali si vengono formando nel periodo cruciale dei secoli XVII e XVIII non sono, contrariamente a quanto ci si potrebbe aspettare e par-

rebbe logico, delle aziende specializzate nella viticoltura, ma sono delle unità colturali che producono di tutto un po', e di questo tutto, il più che possono. Col vino pagano il diritto a coltivare la terra; quel poco che loro avanza o lo bevono (considerandolo più un alimento, o una medicina, che una bevanda) o lo vendono (sempre che trovino degli acquirenti per il loro «vinello» di cattiva qualità) per poter comprare ciò che loro serve. Con gli altri prodotti (segale, castagne, legumi, verdura) si nutrono come possono, sperando che i raccolti siano buoni e il tempo clemente.

In questi secoli, quindi, si plasma l'agricoltura valtellinese, quale è giunta fino ai nostri giorni, sotto la spinta contrastante, ma nondimeno bisognosa di equilibrio, delle necessità dei contadini e degli interessi dei proprietari. Strumento di questo processo è dunque il livello, punto di incontro contrattuale fra le esigenze opposte di proprietari e coltivatori; momento in cui questi interessi raggiungono il punto d'equilibrio, in base ai rapporti di forza che possono essere messi in campo. E mano a mano che la popolazione contadina aumenta di consistenza, questi rapporti si sbilanciano sempre più a favore dei proprietari.

Ma in questo periodo non nasce solo il sistema agricolo valtellinese, basato sulla policoltura (cioè la coltivazione in ogni azienda di tutti i prodotti necessari al sostentamento del gruppo familiare), sulle dimensioni minime delle unità colturali, sullo spezzettamento e la dispersione dei fondi, ma nasce anche il paesaggio agrario, quale noi conosciamo ancora al giorno d'oggi; paesaggio che dai caratteri di questa agricoltura trae le proprie fattezze fisiche.

Il paesaggio della Valtellina, infatti, cambia man mano che l'utilizzazione agricola del territorio avanza. Dapprima è caratterizzato, infatti, dall'insediamento della popolazione in un numero ridotto di nuclei, circondati ciascuno da campi, vigne, prati, e separati gli uni dagli altri da fasce boschive, incolti, torrenti senza letto fisso, acquitrini. Poi, man mano che la popolazione cresce, aumenta il numero dei centri abitati, come aumentano i coltivi, mentre, progressivamente, spariscono gli incolti. Soltanto il fondovalle rimane quasi completamente abbandonato al divagare dei corsi d'acqua, perché una loro regimazione a mezzo di argini e ripiene, sarebbe troppo impegnativa per i mezzi economici e tecnici di queste piccole comunità autosufficienti.

La risposta all'incremento di popolazione perciò viene data in due direzioni; per un verso aumenta la produttività dei terreni già coltivati, mediante uno sfruttamento più intensivo, seminagioni più consistenti, l'introduzione di rotazioni agrarie molto rapide ed intense e l'associazione delle colture. Sono queste delle pratiche agrarie che, se non sostenute da vigorose concimazioni, portano al progressivo esaurimento dei terreni, e quindi alla diminuzione della produttività; in ogni caso, richiedono cure assidue e ininterrotte. L'altra soluzione, come si è detto, consiste nell'estensione delle terre coltivate. Ma queste non sono inesau-



ribili, specie in un'area montana. Si assiste, così, alla costruzione vera e propria dei terreni agrari, una volta che i terreni di conoide, di terrazzo, delle pendici meno ripide siano stati tutti messi a coltura.

Questo è, senza dubbio, il fenomeno di gran lunga più evidente che si riscontri nel paesaggio valtellinese: sul versante esposto al sole (e quindi più favorevole alla coltivazione della vite) fino all'altezza di 700- 800 m s.l.m. e per un'estensione di molte decine di chilometri, l'uomo ha letteralmente «costruito» il terreno da coltivare. Questo è avvenuto, in parte, anche sul versante opposto, rivolto verso nord, ma in proporzioni non certo paragonabili a quelle delle pendici esposte a mezzogiorno.

Anche in questo caso si è trattato di un fenomeno progressivo, che ha assunto caratteri più intensi e proporzioni più rilevanti man mano che la crescita della popolazione richiedeva nuovi terreni da mettere a coltura.

Quindi, questa attività di sistemazione del terreno inizia quando non sono più disponibili fondi già «naturalmente» predisposti alla utilizzazione agricola, cioè sufficientemente piani e leggeri da poter essere lavorati a mano senza troppe difficoltà. E cioè i terreni delle conoidi fluviali, dei terrazzi strutturali, delle prime pendici montane o del fondovalle più asciutto, sono esauriti.

Quando queste condizioni non si riscontrano più in Valtellina?

Anche qui possiamo trarre delle indicazioni sommarie, ma non per questo meno significative, dalla diffusione dell'enfiteusi, contratto che prevede la migloria dei terreni concessi: il diffondersi rapido e generale di tali patti colonici sta ad indicare che la terra che «di prima scelta» è esaurita, e che per reperirne altra bisogna fare affidamento su molto lavoro, e dunque, su rapporti economici e sociali nuovi rispetto alle vecchie concessioni fondiarie dell'azienda signorile.

All'inizio può trattarsi di miglorie non troppo impegnative, consistenti magari nello spietramento delle conoidi di deiezione dei torrenti, o nell'eliminazione di una vegetazione spontanea non troppo rigogliosa o consistente. Ma poi, quando anche questi terreni siano messi a coltura, è necessario passare ad altri, di ancor più difficile colonizzazione, bisognosi, ad esempio, di azioni di disboscamento e di bonifica: e così via, fino agli ultimi stadi di quest'opera, che consistono nella creazione di strette fasce di terreno agrario digradante sui versanti, ottenute con la vera e propria costruzione, a mezzo di grandiosi sistemi di muri a secco, di pendici montane affatto nuove.

Questo processo può essere seguito abbastanza agevolmente per la Valtellina, se si leggono con attenzione i testi degli autori del tempo che si sono interessati al problema. Già si è accennato all'affermarsi e poi al diffondersi generalizzato dei contratti di livello per la real-

izzazione di vigne a partire dal secolo XIV; poi, dal XVI secolo in avanti, è possibile seguire il progressivo intensificarsi dei processi di costruzione del terreno agrario. Il grigione Johannes Guler à Weineck, all'inizio del secolo XVII (la sua opera vede la luce nel 1616, ma qui si segue la traduzione di Giustino Renato Orsini, del 1959) a proposito della coltivazione delle viti in Valtellina, dà questa descrizione: «i tralci vengono appoggiati a tastolli di legno o direttamente sulle rocce. Vi è qualche posizione la quale per se stessa non produrrebbe quasi nulla avendo soltanto pietre e dirupi... Eppure, anche lassù fra le nude rocce, si porta del terriccio in quantità sufficiente perché i tralci che si vogliono impiantare possano farvi radice; e questi crescono poi rigogliosi sulle grosse pietre e sui dirupi, formando estesi e leggiadri vigneti». Si parla perciò di trasporto del terriccio sulle balze della montagna, ma non si accenna alla realizzazione di manufatti particolari, destinati a impedire che il terriccio così faticosamente portato in quota, sia trascinato a valle dalle acque meteoriche o di ruscellamento. Sembra trattarsi, perciò, di un'opera di sistemazione che sfrutta le rotture di pendenza preesistenti, rese più efficaci mediante la realizzazione di ripiani più o meno regolari, sui quali sia possibile piantare le viti, talvolta sorrette da sostegni in legno.

Il vigneto, quindi, si inserisce nel paesaggio di versante là dove la conformazione del suolo lo permette. Questo tipo di coltura non è ancora in grado di condizionare completamente il paesaggio valtellinese, ma soltanto di apparirvi come elemento importante sì, ma non ancora dominante.

Cent'anni più tardi, Pietro Angelo Lavizzari (la sua opera esce a Coira nel 1716), invece, descrive un paesaggio già grandemente mutato, con una presenza della vite certamente molto più rilevante, ma anche un tipo di sistemazione del terreno più complesso: il fianco destro della Valtellina gli appare, infatti, come una «collina... coperta a viti maestrevolmente lavorate, e tutta sostenuta a corone murate», espressione che richiama una sistemazione a lunette o a gradoni in pietra a secco, e cioè ottenuta tramite manufatti destinati a trattenere il terriccio là dove la pendenza del versante, invece, non lo permetterebbe.

Passano poco meno di cento anni (il manoscritto risale, infatti, al 1813), e il prefetto napoleonico Francesco Angiolini, parlando delle vigne, dice che «sono queste nella maggior parte formate da artificiali ajuole a gradinata sostenute da muri». Ora ci si trova di fronte, invece, ad una descrizione sintetica, ma molto efficace, di un paesaggio sistemato a terrazzi artificiali che risalgono come una titanica scala («a gradinata») i fianchi della montagna.

In meno di due secoli, quindi, l'impronta dell'uomo sull'ambiente in funzione dello sviluppo agricolo, e, specificamente, della viticoltura ha assunto un carattere di grande pregnanza, plasmando un paesaggio completamente rinnovato in un periodo che, di fronte ai tempi geologici propri della natura, appare ridicolmente breve.





## DAL TORMENTATO SECOLO XIX ALLA METÀ DEL XX SECOLO

A pochi anni dall'affacciarsi del secolo XIX, perciò, la viticoltura è diventata la regina incontrastata dell'agricoltura valtellinese, anche se in pratica, non esistono aziende viticole vere e proprie, ma soltanto delle unità agricole impostate sulla policoltura all'interno delle quali la coltivazione della vite occupa un posto di rilievo, spesso di assoluto rilievo. Solo pochissime aziende, nelle mani di proprietari grigioni o di notabili valtellinesi, praticano una viticoltura specializzata, orientata completamente verso l'esportazione del celebre «Veltliner», ovvero del vino di Valtellina.

Inoltre, durante tutto il secolo XIX, e cioè nei tempi del suo maggior sviluppo quantitativo, il vigneto valtellinese non copre mai più del 3% del territorio provinciale, mostrando così uno scompensamento fra l'importanza economica del fenomeno agronomico e la sua rilevanza territoriale: ma la posizione geografica lungo l'asse vallivo principale e dunque l'evidenza dei terreni vignati li impongono all'attenzione dell'osservatore al di là della loro reale importanza areale.

In quello stesso lasso di tempo, la situazione politica ha una svolta decisiva.

Nel 1797 la Valtellina e i Contadi si staccano dalle Tre Leghe, e vengono aggregati alla neonata Repubblica Cisalpina.

Sembra che una nuova epoca debba iniziare, o almeno c'è chi lo pensa. Nonostante una situazione di mercato per il vino valtellinese ora molto favorevole, non solo dal punto di vista congiunturale, ma anche strutturale (si apre ad esso il grande mercato lombardo, forte importatore della bevanda) ed una maggiore possibilità di introdurre granaglie a prezzi molto più bassi che in precedenza (e quindi si afferma la possibilità, almeno in astratto, di abbandonare la coltura dei cereali, poco remunerativa, a favore di quella della vite, in fase

di valorizzazione), l'agricoltura non riesce invece a effettuare quel salto di qualità che forse potrebbe riuscirle, anzi non ci prova neppure.

La ragione è che, di fronte alle esigenze di un mercato in espansione, le strutture di questo settore produttivo non cambiano, condizionate come sono, oltre che da una lunga tradizione tecnica e da attitudini psicologiche ormai consolidate, anche, e forse soprattutto, dal sovrappopolamento e dagli interessi dei proprietari a coltivare la vite sui loro terreni. Un po' "gattopardescamente", in Valtellina, nel periodo napoleonico, tutto cambia purché nulla debba cambiare.

A sancire l'immutabilità della situazione, rimane ancora operante il contratto di livello, mentre, ovunque, questo tipo di patto agrario va ormai scomparendo.

I contadini seguitano a costruirsi il terreno agrario, a prezzo di sacrifici enormi e di sforzi immensi. Verso la metà del secolo XIX, Stefano Jacini poteva scrivere che, in Valtellina, «il lavoro... è l'unico fattore di produzione... I capitali e la scienza agraria si confondono, per così dire nei muscoli del coltivatore... l'unico precetto che valga, il più delle volte è: lavorate più che potete» (Sulle condizioni economiche della provincia di Sondrio, 1858).

I terrazzamenti, quindi, continuano ad estendersi, raggiungendo anche altezze considerevoli e situandosi in posizioni in cui il prodotto vinicolo è assolutamente inadeguato, sia come quantità che, soprattutto, come qualità. All'inizio del secolo scorso, a poco meno di cento anni di distanza da quando scriveva l'Angiolini, Alessandro Rota (in un libro pubblicato a Tirano nel 1910) riferendosi agli anni precedenti scrive che si erano potute «violentare le norme più elementari dell'agricoltura» con quell'estensione scriteriata del vitato; perciò «ora bisogna rinsavire, e mettere le cose a posto».

Eppure, durante il secolo XIX, le cose non erano andate affatto in modo tranquillo e favorevole per la viticoltura valtellinese: a periodi di sviluppo produttivo e commerciale del settore, che vedono tra l'altro la fondazione della Società Enologica Valtellinese (1872), si erano alternati periodi di crisi violente e profonde, tra le quali la più terribile fu, senza paragone alcuno, quella della metà del secolo, che infuriò a causa della crittogama dal 1849 al 1859. Durante questo decennio la produzione di uva si annullò quasi del tutto, con le conseguenze facilmente immaginabili per tutta l'economia della valle. L'intera Lombardia si commosse di fronte a questa situazione, tanto che l'arciduca Massimiliano, viceré del Regno Lombardo-Veneto, promosse una lotteria a favore dei «poveri di Valtellina». Per di più l'unificazione italiana, consente al mercato lombardo di rifornirsi di vino più facilmente ed a costi inferiori (ora ci sono le ferrovie) su altri mercati, ad esempio in Piemonte o nel Mezzogiorno.

È, questa, un'ulteriore causa di difficoltà per la viticoltura valtellinese. Un effetto, comunque, queste crisi, lo producono: permettono una certa attività di «svincolo dei livelli», vale a dire

di passaggio in proprietà piena ai coltivatori, perché la resa di questi terreni è, ormai, del tutto insoddisfacente per i proprietari, ma non può essere rinegoziata.

Così il processo di svincolo dei livelli va avanti lentamente, di pari passo con la ricostituzione dei vigneti, che segue la crisi indotta dall'oidio alla metà dell'Ottocento, e poi a quella della fillossera, ai primi del Novecento. Si completerà, però, in modo definitivo soltanto nel terzo decennio del XX secolo, dopo la prima guerra mondiale.

Dopo di allora, perciò, tutta la produzione vendibile è di completa spettanza dei contadini, ma la scarsa remuneratività del prodotto rapportata alla gran quantità di lavoro richiesto, la ridotta dimensione delle aziende e la difficoltà di raggiungere mercati più ampi dell'ormai tradizionale mercato svizzero, fanno sì che il settore vinicolo, nel secondo dopoguerra, si trascini per anni piuttosto stancamente e presenti anche concreti sintomi di recessione.





## LA SVOLTA DEGLI ANNI SETTANTA E LA VALORIZZAZIONE ODIERNA

In questo quadro piuttosto statico si viene a collocare un provvedimento di importanza fondamentale per la viticoltura valtellinese: il D.P.R. del 1968 con cui viene concessa la «denominazione di origine controllata» (D.O.C.) ai vini prodotti nelle zone di maggior pregio e la produzione stessa viene regolata. Si delimitano così le zone di produzione del «Valtellina superiore» (circa 700 ha) e del «Valtellina» (circa 1.500 ha). Introdotta, in seguito, anche la «denominazione di origine controllata e garantita» (D.O.C.G.). Le quantità di terreno a vigna risultano, nel 2003, le seguenti: «Valtellina» ha 853, «Valtellina D.O.C.» ha 240, «Valtellina D.O.C.G.» ha 612. Un buon risultato, quindi: se infatti la quantità di terreno destinato alla qualità inferiore è notevolmente diminuito, il contrario è avvenuto per quello che produce vini di più elevato pregio, cresciuto di più di un quinto.

Il miglioramento qualitativo del prodotto e azioni incisive di marketing, sono delle condizioni indispensabili per una commercializzazione del prodotto che assuma un maggior respiro. Essa è potuta così iniziare facendo leva su prodotti di sicuro pregio e di alto valore economico, come vini di nuove gamme, o il rilancio di vecchi prodotti, da tempo un po' trascurati: su tutti, lo Sfursat. Inoltre, enti (come la Camera di Commercio e l'Ispettorato Agrario), associazioni e istituzioni (il Centro Didattico Sperimentale di Vitifruitticoltura Montana della Fondazione «Dott. Piero Fojanini», il Consorzio di Tutela Vini di Valtellina, la Fondazione ProVinea), privati operano, nell'ambito delle nuove possibilità offerte dal riconoscimento della D.O.C. e della D.O.C.G., per cercare di promuovere la valorizzazione sul mercato, ed una maggiore qualificazione intrinseca dei prodotti enologici valligiani.

Il vino di Valtellina è tornato così ad essere una produzione remunerativa: così alcune Cantine Cooperative permettono la commercializzazione adeguata del prodotto dei loro asso-



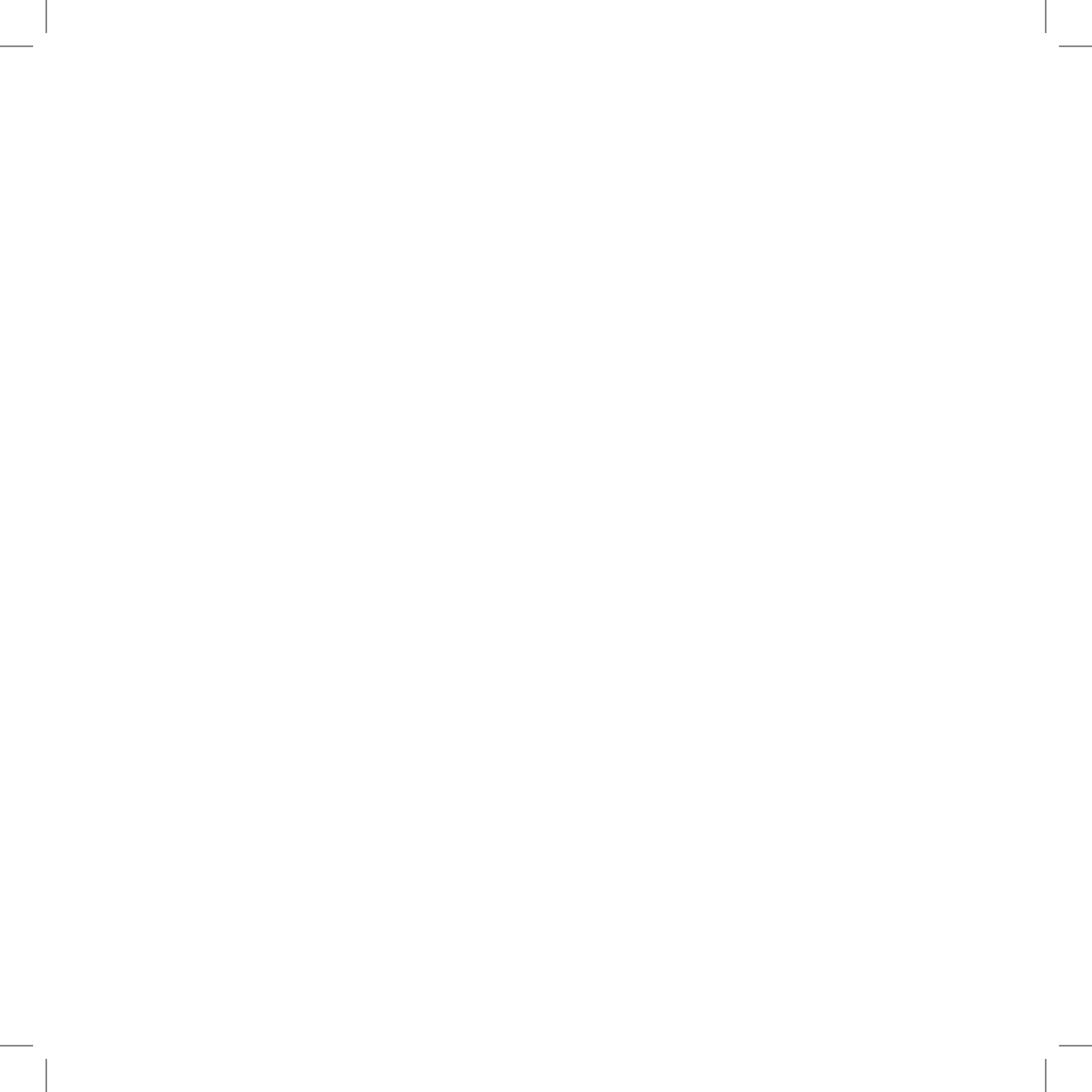
ciati, anche ai piccoli agricoltori i quali, se agissero isolati come in passato, si troverebbero in gravi difficoltà. Imprese private di maggiori dimensioni, invece, sono in grado di provvedere da sole a queste necessità, provvedendo sia alla vinificazione che alla presenza sul mercato. La notevole vitalità attuale del settore enologico è confermata, inoltre, dall'interessamento che per esso ha dimostrato il mercato internazionale, che ha visto alcune società multinazionali entrare in alcune delle maggiori case vinicole della valle.

In tutto questo settore economico, sono in atto dei processi di modernizzazione che interessano l'apparato commerciale come le strutture e i sistemi per la vinificazione. Tuttavia molti aspetti della produzione non possono essere toccati che marginalmente da questi processi di ammodernamento, come non lo possono essere vaste parti del territorio: la viticoltura valtellinese, infatti, non è pensabile al di fuori della sua caratteristica di agricoltura di versante, la cui lavorazione non si potrà mai adeguare ai sistemi usati nei vigneti collinari o di pianura.

Non sembra più prematuro, dare un giudizio definitivamente positivo sugli effetti che questa azione promozionale ha avuto sulle prospettive attuali del settore enologico, ma anche su quelle a lunga scadenza; è certo infatti che senza quest'azione lungimirante e incisiva di razionalizzazione e di valorizzazione, la viticoltura valtellinese si sarebbe trovata davanti tempi sempre più difficili.

Ma non ogni elemento è positivo in questo quadro; la crescita della qualità e del valore economico del vino, infatti, è accompagnata dalla diminuzione delle quantità di superficie agraria utilizzata, specie di versante e terrazzata, al di fuori dei terreni più vocati, e ciò per motivi inoppugnabili di costi di produzione e di fatica nella lavorazione del terreno. Da ciò non può che discendere una contrazione netta e cospicua dei terreni vitati e terrazzati su vaste porzioni del territorio provinciale, esterni alle aree della viticoltura tutelata.

Questo abbandono agisce inoltre su più campi: non solo scompaiono le superfici agrarie così faticosamente ed ingegnosamente realizzate dai maggiori, ma divengono impraticabili interi versanti montani, esponendoli, inoltre, a rischi idro-geologici e di incendio, e dunque mettendo a repentaglio gli insediamenti umani su di essi ubicati o giacenti ai loro piedi, sovente di cospicua dimensione demografica e urbanistica.



## VALORE ECONOMICO

---

“Tenuto conto della crisi dell’agricoltura industriale e delle gravi conseguenze ecologiche, la tradizionale agricoltura alpina con la sua produzione di alta qualità e con la sua contemporanea rigenerazione e garanzia di stabilità ecologica del terreno agricolo, sembra essere nuovamente e inaspettatamente la soluzione migliore... Così nell’economia rurale alpina l’esigenza sociale di prodotti alimentari di alto valore si combina con quella di una protezione ecologica della regione. Lo sfruttamento agricolo dovrà quindi essere in futuro il baricentro e il perno delle Alpi e solo partendo da esse si possono sviluppare nuove e razionali forme di utilizzazione”.

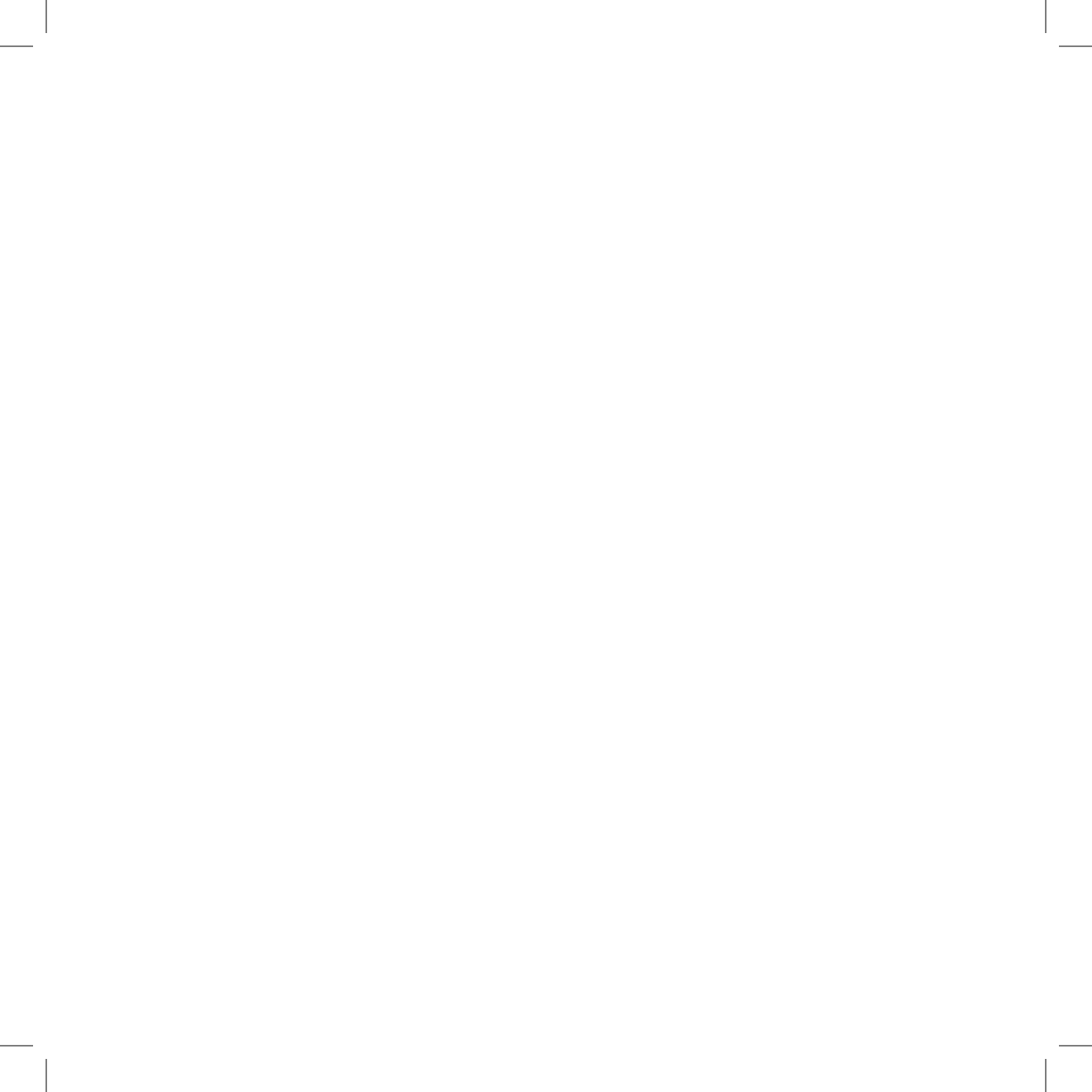
Werner Bätzing, *L’ambiente alpino, trasformazione - distruzione - conservazione*, Melograno, 1987 (ed. originale 1984)

Un inquadramento economico dei vigneti terrazzati Valtellinesi dal versante Retico, non può che fare riferimento alla provincia di Sondrio nella sua totalità, sia per ovvie considerazioni di tipo geografico, che per il fatto che la provincia di Sondrio si identifica in misura significativa nei suoi vigneti terrazzati e nella loro storia e che lo stesso progredire della provincia, non solo economico, non può prescindere dal mantenimento dei terrazzamenti e della viticoltura ad essi connessa.

Introducendo il libro "Valtellina profili di sviluppo 1998 – una provincia tra localismo e globalismo" Aberto Quadrio Curzio scrive: "Valle alpina simile alle altre, la provincia di Sondrio ha saputo conquistarsi una posizione di primo piano senza poter contare su quelle doti di contributi e regimi agevolativi che rappresenta un vantaggio competitivo delle regioni e province a statuto autonomo. Il successo di questa provincia pressoché coincidente con la storica Valetellina, non deve indurre a credere che il benessere sia equivalente ad una vita facile perché in questa valle vi sono punti di forza ma anche di debolezza. Per capire le caratteristiche della provincia di Sondrio occorre partire dagli aspetti – innanzitutto storico-culturali, naturali-ambientali ed economici – che la contraddistinguono.... La società valtellinese è stata una società agro-montana, una società che nella propria agricoltura di montagna, caratterizzata soprattutto dalle vigne e dall'arte di tenere le vigne sul territorio con i suoi muretti, ha trovato la propria identità. ... La nostra agricoltura ha plasmato l'identità della nostra popolazione nella tenacia di combattere contro i sassi per piegarli alla vigna. La seconda caratteristica della popolazione valtellinese è certamente quella di essere stata mercantile. La valle è stata punto di movimenti internazionali, prevalentemente centro-europei, per secoli.... La terza grande identità della nostra popolazione è certamente cattolica come identità religiosa ma anche come predominante identità civile. Le chiese e l'arte pittorica delle stesse sono state per tutta la nostra storia non soli i luoghi di preghiera e di incontro con Dio, ma anche i nostri monumenti civili. Anche i non praticanti sentivano nelle Chiese e nel cattolicesimo lo spirito della comunità civile della Valle."







## LA VITICOLTURA IN VALTELLINA

---

### IL TERRITORIO

La Valtellina, che insieme alla Valchiavenna rappresenta il territorio della provincia di Sondrio, si colloca geograficamente a nord del lago di Como fra il parallelo 46 e 46,5. Dunque in posizione considerevolmente settentrionale ed apparentemente poco propizia alla coltivazione della vite.

Alcune particolari situazioni ambientali favoriscono, però in una vasta zona, la realizzazione di condizioni climatiche idonee alla viticoltura ed in particolare al vitigno “nebbiolo”:

- la valle, specie nella parte vitata, è orientata est-ovest e la costiera pedemontana, alla destra orografica del fiume Adda, gode di esposizione completamente a sud;
- è protetta, a nord e ad est, dalla catena montuosa delle Alpi Retiche, con cime di elevata altitudine (tutte oltre i 3.000 metri, con vette di oltre 4.000);
- a sud la catena delle Alpi Orobiche, con cime appena più basse, la racchiude in una specie di anfiteatro;
- la relativa vicinanza del bacino del lago di Como, a sud-ovest, funge da regolatore e mitigatore termico;
- la viticoltura si colloca sulla costiera esposta a sud, con la sola eccezione di due piccoli conoidi posizionati nella parte più ampia della vallata, da quota 300 metri sino ad un massimo di 700 metri.

Dal punto di vista topografico l'area interessata alla vigna la si individua tra il Comune di Morbegno e quello di Tirano in circa 60 km di fascia costiera.

Su questa superficie, a vigneto per circa 1.200 ettari, insistono le D.O. del territorio e precisamente:

le D.O.C.G. "Valtellina Superiore" e "Sforzato di Valtellina"; la D.O.C. "Rosso di Valtellina"; la I.G.T. "Terrazze Retiche di Sondrio".

Commercialmente e qualitativamente, l'area di maggiore interesse è rappresentata dal territorio incluso nella D.O.C. e nella D.O.C.G.

Quest'area inizia dove la valle corre perpendicolare al sole.

Coinvolge il territorio di fascia costiera compresa tra i comuni di Ardenno, ad ovest, e Tirano a est, per circa 40 km di lunghezza. Territorio facilmente identificabile alla sinistra della SS 38, percorrendo la valle in risalita.

Le migliori produzioni si localizzano fino alla quota di circa 550 metri, complessivamente circa 850 ettari iscritti all'Albo vigneti.

I restanti 350 ettari sono in parte rappresentati dai vigneti inclusi fra i comuni di Morbegno e Talamona, dove le costiere vitate sono più orientate verso est e come tali ascrivibili esclusivamente I.G.T., e per altra parte da superfici a vigna che, pur ricadendo nelle zone D.O.C. e D.O.C.G., non sono denunciate nei rispettivi Albi. Tutti questi vigneti sono coltivati esclusivamente per una produzione destinata ad autoconsumo.







## IL CLIMA

La configurazione territoriale in precedenza descritta assicura:

- costante ventilazione con scarse precipitazioni, media 850 mm di pioggia/anno. Normalmente ben distribuite, anche se non sono mancati casi di dannosa concentrazione in qualche breve periodo;

- considerevole luminosità, conseguente alla ottimale esposizione, e ad un elevato gradiente termico

con temperatura dell'aria durante il periodo vegetativo, aprile-ottobre, compresa fra i +5° ed i

+32°C;

- umidità relativa dell'aria costantemente su valori molto contenuti fra il 65% e l'80%;

- ulteriore sensibile aumento dei gradienti termici favorito dalla consistente massa di sassi e di

rocce che caratterizzano il terrazzamento della vigna. Le temperature dell'aria rilevate in vigna sono

costantemente maggiori di 4°/5°C, rispetto a quelle del fondo pianeggiante;

- considerevole escursione termica (compresa fra 8° e 15°C) nel periodo immediatamente precedente

il completamento della maturazione (fine settembre / primi di ottobre);

- insolazione oltre le 1900 ore per anno;

- l'ubicazione del vigneto sui terrazzi di costiera è tale da impedire i danni da gelate tardive, al contrario frequenti nel fondo valle.

La piovosità autunnale, nel periodo di raccolta dell'uva (prima e seconda decade di ottobre), è di norma piuttosto contenuta. Non mancano però annate con precipitazioni frequenti e ripetute, nonostante ciò, il rischio di formazione di botrite volgare (*botrytis cinerea*) è limitato in virtù della considerevole ventilazione e dei gradienti termici mediamente bassi nel mese di ottobre. Il fenomeno della nebbia è infatti inesistente.



## IL SUOLO

Il terreno del vigneto è prevalentemente sabbioso limoso. Trattasi di roccia granitica sfaldata. Con rarità compare un poco di argilla.

E' molto permeabile ed ha scarsissima ritenzione idrica; ne deriva una considerevole predisposizione alla siccità.

Lo stress idrico durante il periodo estivo, è certamente una delle maggiori cause di perdita di qualità. Sino a circa la metà di agosto, la frequenza settimanale di rovesci estivi è assolutamente positiva. Per costituzione tutti i terreni presentano un pH decisamente acido, compreso fra 4,5 e 5,5.

E' necessaria con una certa regolarità la calcinazione. Le concimazioni vengono limitate all'integrazione di quanto asportato con il raccolto, con basso utilizzo di fosforo, e medio di azoto e potassio. C'è un discreto equilibrio di microelementi assimilabili e, in qualche caso, parziale carenza di magnesio e boro.

I terreni sono per loro natura poco profondi; la superficie lavorabile va da 40 a 120 cm, e non è raro vedere piante di viti che conficcano le radici direttamente nelle fessure della roccia.

Al pH acido dei terreni e alle condizioni climatiche, corrispondono mosti con elevata acidità fissa ma fortemente salificata, con relativo pH mediamente alto (compreso fra 3,2 e 3,5).





## IL TERRAZZAMENTO

La sistemazione terrazzata (ronchi) della vigna di Valtellina, è certamente l'elemento che maggiormente caratterizza il territorio.

Il terrazzamento è un metodo di dissodamento degli acclivi versanti montani, espressione di una precisa cultura insediativi che si ritrova, con molte analogie, in tutte le vallate dell'arco alpino.

Attraverso la realizzazione del terrazzo, fu possibile recuperare allo sfruttamento agricolo le costiere pedemontane, ed insediarvi le colture necessarie alla sopravvivenza delle popolazioni indigene.

Si consideri inoltre che il portare le coltivazioni sugli acclivi montani, serviva anche a proteggere dalle rappresaglie barbariche che transitavano per il fondo valle, nonché ad evitare il rischio delle frequenti inondazioni causate dalle piene improvvise del fiume.

Il sistema terrazzato della Valtellina, si identifica con la realizzazione di una miriade di muri a secco in sasso che sostengono i ronchi vitati.

Trattasi di un'opera avviata millenni fa e perpetuata nel tempo attraverso il lavoro quotidiano dei viticoltori che, per tutto questo, sono anche degli autentici manutentori del territorio. I muri sono di un'entità ciclopica, stimabile in oltre 2.500 km di sviluppo lineare, con una incidenza media/ettaro superiore ai 2.000 mq di superficie verticale e, di conseguenza, con

costi di mantenimento alti.

Oltre a consentire la realizzazione dell'economia agricola, il terrazzamento diventa componente essenziale del fascino paesaggistico del territorio e importante elemento di regimentazione delle falde montane.

La viticoltura valtellinese è stata definita "eroica" soprattutto a causa della fatica e delle ore di lavoro che la vigna di montagna richiede. Con un intervento manuale altamente specializzato, una riduzione quasi totale di qualsivoglia ausilio meccanizzato, un costo enorme sotto il profilo economico nell'impiantare nuove vigne e nel coltivarle, se si tiene conto che per un ettaro di vigneto in pianura si impegnano mediamente 200 ore lavorative, mentre in Valtellina si va dalle 1.100 alle 1.600 ore per ettaro, circa sette o otto volte di più.

Non meno importante è il valore ambientale dei vigneti terrazzati valtellinesi. Essi sono da considerarsi uno dei principali ecosistemi del versante Retico; non un'entità isolata quanto piuttosto un sistema in continua interazione con i sistemi limitrofi (essenzialmente boschi e aree antropizzate): una tessera di quello che è stato chiamato ecomosaico. Trattandosi dunque di un ecosistema integrato in un sistema più complesso, è evidente che un suo eventuale squilibrio rischi di avere conseguenze, talvolta anche molto gravi, sull'insieme del "mosaico".

Prendiamo ad esempio la frana che si verificò a Sondrio nel 1994, provocando rilevanti danni economici. E' stato rilevato che fu proprio la presenza di alcuni terrazzi lasciati incolti a facilitare lo smottamento. Infatti l'acqua accumulata in seguito a due giorni di precipitazioni di intensità assolutamente eccezionale, si poté concentrare nei terrazzi incolti; qui il tappeto erboso, che aveva ormai preso il posto delle viti, facilitò lo scivolamento della massa idrica incrementandone l'energia cinetica e conseguentemente la capacità erosiva, determinando così la formazione della frana subito a valle.

Il lavoro dei viticoltori crea dunque, un valore ambientale di tutela del territorio di sicuro rilevante contenuto economico, a beneficio di tutta la comunità, anche se la sua quantificazione non è agevole.

## LA DIMENSIONE DELLA “VIGNA”, QUANTITÀ PRODOTTE

La viticoltura è caratterizzata, come in gran parte dei territori montani, da un considerevole frazionamento terriero con elevata parcellizzazione. L'intera superficie vitata della provincia di Sondrio, inclusa la Valchiavenna, è di circa 1.600 ettari, dei quali in Valtellina circa 1.250 ettari coltivati da 3.600 viticoltori censiti, più un numero imprecisato di altri addetti che badano alla vigna esclusivamente per una produzione di autoconsumo. Anche gli addetti delle aziende censite sono impropriamente definibili “viticoltori”, in quanto trattasi più di “hobbisti” che di imprenditori agricoli, poiché la quasi totalità dei medesimi, non trae sostentamento dal vigneto che diventa solo fonte di un piccolo reddito integrativo (part-time).

L'elevata qualità dei vini valtellinesi è nota da tempo, e nei secoli scorsi i vini valtellinesi erano largamente esportati ed apprezzati anche nelle corti europee. In decenni più recenti, per una molteplicità di cause, si era registrata una caduta della qualità e del prestigio dei vini valtellinesi, puntando più sulla quantità che sulla qualità.

Ma sul finire degli anni '80, gli operatori hanno iniziato una nuova stagione di rilancio, puntando decisamente verso prodotti di più alta qualità, ampliando il posizionamento del “Valtellina Superiore” e dello “Sforzato di Valtellina” attraverso una maggiore presenza nella ristorazione e nelle enoteche regionali, nonché con un più elevato volume di esportazione. Buoni risultati si sono potuti raggiungere anche come conseguenza di una mirata strategia di miglioramento qualitativo dei prodotti, e di una più forte coesione di intenti concretizzati nella rivitalizzazione del Consorzio di Tutela Vini.

In considerazione dei mutamenti di mercato e dell'evoluzione nei gusti dei consumatori, che ormai da qualche anno, privilegiano minori e più selezionati consumi ma dotati di forte caratterialità e tipicità territoriale unita all'esigenza di un elevato appagamento sensoriale, la



valorizzazione della produzione locale, è stata giocata sul potenziamento delle prerogative e delle peculiarità esistenti.

A fronte di una viticoltura molto statica e faticosamente rinnovabile, i primi cambiamenti si sono indirizzati sugli aspetti enologici, poiché la modifica delle tecnologie e la dotazione in nuove attrezzature consentivano risultati immediati ed a breve termine.

Contemporaneamente si è però operato attivando, anche verso il viticoltore, la sensibilizzazione a razionalizzare maggiormente il proprio impegno, soprattutto al momento della vendemmia, forzando la cernita dell'uva e costringendo, i più attenti, ad una raccolta ripetuta in più momenti nello stesso appezzamento di vigneto.

Un'ultima e ben più significativa considerazione, è stata conseguente alla particolare condizione di favore, derivante dal clima autunno-invernale particolarmente asciutto, e sufficientemente rigido del territorio.

Ecco allora la possibilità di puntare a raccolte tardive, ed alla messa a riposo delle uve in Fruttai coperti ed arieggiati. Pratiche, queste, ben conosciute anche nei secoli passati, ma in parte cadute in disuso o meno utilizzate conseguentemente alla grande richiesta che, per molti anni, era stata soprattutto di quantità. Pratiche non solo indispensabili per la produzione del tradizionale "Sforzato di Valtellina", ma anche molto utili per l'ottenimento di vini rossi da "rinforzo" a quelli prodotti per vinificazione di uve fresche.

Le valutazioni sopra citate, sono diventate le linee guida delle scelte organizzative e produttive; unitamente all'esistenza di un contesto storico ricchissimo di passato enologico, e come tale, denso di tradizione ed abitudini vinarie in molti casi ancora assolutamente attuali e fortemente motivanti.

Si è operato quindi proponendosi al consumatore con una fascia di vini che, pur restando legati alla tradizione del territorio, andassero a coprire una gamma di soddisfazioni sensoriali più ampia e più rispondente alla richiesta di vini rossi meno aggressivi e di maggiore complessità.

Le vendite globali si sono molto ridimensionate per quantità, ma il fatturato è stato mantenuto, in virtù dell'indirizzo produttivo, verso vini di più alto valore commerciale.

## LE DENOMINAZIONI

Con l'audizione del 9 maggio 2002 il quadro delle denominazioni di origine della Valtellina si è ormai definitivamente delineato.

La base ampelografica sia per la D.O.C.G. che per la D.O.C. è fissata in:

90% di uva nebbiolo (denominata chiavennasca)

10% di altri vitigni a bacca rossa raccomandati e/o autorizzati, non aromatici.

### - Sforzato di Valtellina D.O.C.G.

O "Sfursat di Valtellina" si ottiene esclusivamente dall'appassimento, almeno sino al 10 dicembre, delle uve "nebbiolo" raccolte, con opportuna cernita, nei vigneti ricadenti nelle zone "Valtellina Superiore" e/o "Rosso di Valtellina".

Quando nel vigneto iscritto all'Albo "Rosso di Valtellina" vengono raccolte uve per la produzione dello Sforzato, la resa max. per ettaro è fissata in 8 tonnellate; è, quindi, equiparata alla resa fissata per la D.O.C.G. "Valtellina Superiore", pari a 40 hl per ettaro di vino finito.

E' possibile produrre nella stessa vigna uve per "Sforzato di Valtellina docg" e uve per "Valtellina Superiore docg" o per ricaduta "Rosso di Valtellina doc", se la vigna è inclusa nel territorio delimitato come "Valtellina Superiore".

Se invece il vigneto ricade nel territorio "Rosso di Valtellina" effettuata la raccolta della parte di uve per lo Sforzato resta possibile produrre "Rosso di Valtellina doc".

L'utilizzo congiunto delle denominazioni nella stessa superficie vitata, è limitato anche alla condizione che per ciascuna di esse siano rispettate la base ampelografica e le caratteristiche minime fissate dai relativi disciplinari.

Dopo l'appassimento la resa massima dell'uva in vino è fissata al 50%. Alla D.O.C.G. "Sforzato

di Valtellina” è sempre vietata l’aggiunta dell’indicazione delle sottozone (Maroggia, Sassella, Grumello, Inferno, Vagella) e della qualificazione “riserva”.

L’invecchiamento obbligatorio è fissato in 20 mesi, dei quali 12 in legno, considerati a partire dal 1 aprile dell’anno successivo alla raccolta. Vino rosso asciutto, grado alcolico minimo 14%.

#### **- Valtellina Superiore D.O.C.G.**

Si ottiene per vinificazione di almeno il 90% di uva nebbiolo e, max 10% di altri raccomandati autorizzati.

La resa massima in vigna è di 8 tonnellate/ettaro. Resa in vino 70%. Nell’ambito della D.O.C.G. “Valtellina Superiore” sono riconosciute e geograficamente delimitate nel disciplinare le seguenti sottozone di produzione:

- *Maroggia* è la recente aggiunta, nel comune di Berbenno, per circa ettari 25;
- *Sassella*, è la più storica e forse anche la più famosa. Inizia nel comune di Castione e comprende la parte ovest del comune di Sondrio. Complessivi 130 ettari;
- *Grumello* nella parte est di Sondrio e nel comune di Montagna, per ettari 77;
- *Inferno* nei comuni di Poggiridenti e Tresivio, per ettari 55;
- *Vagella* nel comune di Teglio, ettari 137.

Se ottenuto esclusivamente dalle uve di una singola delle citate sottozone può portare in aggiunta alla denominazione “Valtellina Superiore” il nome della sottozona (Maroggia, Sassella, Grumello, Inferno, Vagella).

Allorché si verifichi il mix di due o più sottozone o provenga dal territorio al di fuori delle medesime, porta esclusivamente “Valtellina Superiore”. Vino rosso asciutto, grado alcolico minimo 12%. Invecchiamento minimo 24 mesi, di cui 12 in legno, considerati a partire dal 1 dicembre successivo alla raccolta.

In particolari annate, con 36 mesi di invecchiamento, è consentita la qualifica “riserva” anche in presenza dell’indicazione della sottozona.

#### **- Rosso di Valtellina D.O.C.**

Conferma la medesima base ampelografica del D.O.C.G..

La resa minima in vigneto è di 10 tonnellate/ettaro. Resa in vino 70%. Non fa riferimento a sottozone, è un vino asciutto, con 9 mesi di affinamento (dal 1 dicembre successivo alla raccolta), con minimo grado alcol 11%.

### - I.G.T. Terrazze Retiche di Sondrio

Consente la produzione di vini bianchi, rosati e rossi provenienti dai vitigni raccomandati ed autorizzati della provincia di Sondrio. E' prevista anche la tipologia "novello".

Può derivare anche da una scelta di ricaduta della D.O.C.G. e / o D.O.C., magari conseguente all'opportunità o alla decisione aziendale di produrre vini di tipologia differente da quella specificata nei relativi disciplinari, ma pur sempre caratterizzati dalle specificità territoriali.





## LA VIGNA: FORMA DI ALLEVAMENTO-IMPIANTO E VARIETÀ

Causa le forti pendenze che caratterizzano la zona, la sistemazione territoriale maggiormente diffusa è rappresentata dalla realizzazione di “ronchi” vitati terrazzati.

Su di questi la vite è piantata a filari con sesti di impianto variabili fra cm 120/150, fra filare e filare, e cm. 100/120, tra vite e vite.

La densità per ettaro varia da 3.700 a 4.500 ceppi, e non sono sempre opportuni impianti di maggiore fittezza, in quanto il “nebbiolo” è vitigno con vigoria elevata che vuole una potatura mediamente lunga (10/12 gemme).

I filari sono disposti nel senso della massima pendenza (ritocchino), per consentire alla pianta di godere della massima irradiazione.

Sono iniziate, dove esistono superfici adeguatamente accorpate con buona profondità di terra coltivabile, trasformazioni a “cavalcapoggio” con la realizzazione di ciglioni inerbiti. In questi casi i filari vengono distanziati circa 230 cm l’un l’altro e ciascun filare occupa un ciglione, per favorire una buona irradiazione. Sul filare la vite è potata a guyot speronato e piantata a 90 cm fra pianta e pianta, con il capo a frutto a 50/70 cm da terra.

Nella forma di allevamento tradizionale il sistema di potatura è riconducibile, a seconda delle abitudini, a guyot e silvoz modificati.

La varietà di vite maggiormente diffusa è il “nebbiolo” (fenotipo chiavennasca). Rappresenta oltre il 90% dell’uva del territorio DOC/G e la si ritrova in diversi biotipi.

Da alcuni anni è avviata una attenta selezione clonale che ha già portato all’individuazione di alcuni individui di notevole interesse. Contemporaneamente si procede anche ad impianti con cloni selezionati da vivai extra territorio.





## LE LAVORAZIONI AL VIGNETO E LA VINIFICAZIONE

Le lavorazioni al terreno, (aratura, fresatura) sono difficilmente realizzabili causa la quasi totale mancanza di meccanizzazione. Alcuni viticoltori effettuano, ancora oggi, almeno una zappatura, ma nella maggior parte dei vigneti, si controllano le erbe infestanti con l'ausilio di un diserbo autunnale, e con la falciatura o il disseccamento estivo. Nei rari impianti di "grande" dimensione a cavalcapoggio, si procede alla sfalcio della scarpata inerbita e alla pacciamatura della medesima sul filare. Sono percentualmente significativi anche i vigneti ad inerbimento totale.

La raccolta dell'uva deve, ovviamente, farsi esclusivamente a mano.

La configurazione e la parcellizzazione del terreno del vigneto è tale da costringere ad effettuare tutte le lavorazioni esclusivamente a mano.

L'unica meccanizzazione, mediamente diffusa, è rappresentata dall'utilizzo di teleferiche e di, qualche, monorotaia che quantomeno alleviano il peso ed i tempi degli spostamenti dell'uva in vendemmia, e contribuiscono a semplificare le movimentazioni del materiale.

Molte ore di lavoro sono conseguenti alla gestione della chioma e alla potatura in verde, anche queste, operazioni da effettuare esclusivamente a mano per l'impossibilità di una qualsiasi meccanizzazione pur specifica.

Come in molte altre zone viticole, i processi di vinificazione ed affinamento dei vini, hanno subito in Valtellina, in particolare a fine anni '80 e negli anni '90, considerevoli aggiornamenti e anche sensibili modifiche.

In particolare, una più attenta valutazione delle esigenze enologiche del vitigno nebbiolo, iniziata nelle Langhe ed immediatamente recepita da tutti gli interessati al problema, unita alla richiesta del consumatore che privilegia vini rossi di consistenza, volume e morbidezza,



ha portato a riconsiderare le tecnologie di produzione dei vini Valtellina per ricavarne prodotti meno duri, meno astringenti, ma comunque duraturi nel tempo.

In questo senso l'impegno non è sicuramente concluso, specie in Valtellina dove le condizioni strutturali della viticoltura e l'enorme frazionamento, la costringono ad una notevole staticità. Ciò nonostante, molti risultati sono stati possibili operando verso il viticoltore una adeguata assistenza tecnica, forzando ad una attenta cernita al momento della raccolta, e procedendo alla medesima anche in tempi e modi differenti.

I cambiamenti in cantina di questi ultimi anni, nella produzione dei vini rossi "Valtellina Superiore", si possono schematizzare come segue:

Il rischio nella qualità è conseguente alla eventuale eccessiva piovosità che se supera, nel periodo metà settembre/metà ottobre, i 120-130 mm di pioggia porta all'ottenimento di uve che, pur non intaccate dalla botrite, danno vini sottili, piuttosto scarni, con carenza di estratto, poca struttura e relativa mediocre complessità.

A seguire si traccia un quadro comparativo delle condizioni climatiche, nel periodo 1 - 20 ottobre, che differenziano la validità delle annate:

Si può dedurre che, più della temperatura media comunque influente, diventano incisivi i gradienti delle temperature massime e della escursione notturna e, determinanti, le precipitazioni.

## LA VITIVINICOLTURA EROICA

### In Italia

Per vitivinicoltura eroica, si intende la vitivinicoltura praticata nelle aree di forte pendenza. Con riferimento alla vitivinicoltura eroica di montagna, le zone in Italia rilevanti sono :

- Valle d'Aosta
- Provincia di Sondrio
- Provincia di Imperia
- Provincia di La Spezia
- Trento, limitatamente ai comuni della Val di Cembra.

La vitivinicoltura eroica ha una dimensione relativamente contenuta. Infatti la superficie complessiva delle imprese "vitali" (quelle che sono obbligate a denunciare la produzione e quindi con più di 1000 mq e con velleità commerciali) ammonta a 1.931 ha. Assumendo l'incidenza delle superfici senza l'obbligo della denuncia (15%) si ottiene una superficie complessiva pari a 2.230 ha.

Si tratta chiaramente di una superficie minima rispetto ai 790.000 ha italiani.

I vigneti sono così distribuiti tra le principali aree:

Provincia di Sondrio 37%

Provincia di Trento 23%

Valle d'Aosta 16%

Provincia di la Spezia 14%

Provincia di Imperia 10%

Relativamente ai modi di gestione dei vigneti, si è rilevato che più della metà dei viticoltori eroici (58%) rimane orgogliosamente "indipendente"; gli altri preferiscono associarsi alle cantine sociali oppure ad altre associazioni. La maggiore propensione a rimanere indipendenti, è stata rilevata a Sondrio, seguita da La Spezia ed Imperia. La più alta propensione ad associarsi, è stata riscontrata a Trento.

La superficie controllata dagli indipendenti è ancora superiore e sfiora il 67% della superficie totale. Si potrebbe dedurre che gli indipendenti coltivano vigneti più grandi, mentre coloro che hanno vigneti piccoli e sono consapevoli della propria fragilità produttiva, hanno preferito associarsi alle cantine sociali. Numerosi produttori indipendenti cedono l'uva direttamente a importanti vinificatori. Tuttavia le differenze sono così modeste, che si ritiene che siano altri i fattori che hanno influito su queste scelte di destinazione della produzione, prima fra tutte certamente il diverso radicamento territoriale e culturale dell'associazionismo e cooperativo, che vede Trento tra i primi posti in Italia.

Se ne deduce che i viticoltori eroici hanno fatto nel passato scelte lungimiranti, e meglio si trovano oggi ad avere prodotti che sono apprezzati in modo particolare dal mercato. I dati permettono di individuare nella provincia di Sondrio, ed in parte della Val di Cembra, i protagonisti con la più spiccata vocazione alla specializzazione ed alla qualità.

La forma di possesso dei vigneti, avvicina la viticoltura eroica a quella nazionale: in entrambi i casi si preferisce la proprietà diretta dei vigneti, lasciando alle altre forme di possesso uno spazio limitato. Relativamente all'utilizzazione dell'uva prodotta, si evince che solamente il 23% dei viticoltori trasforma direttamente il prodotto, una percentuale ridotta (8,5%) ne trasforma solo una parte. La maggioranza dei produttori quindi, preferisce conferire la propria produzione ad un altro soggetto, cantina sociale o trasformatore privato.

L'analisi della distribuzione di tale aspetto nelle varie zone, fa emergere la situazione della Valle d'Aosta, dove quasi la metà dei viticoltori si impegna a trasformare direttamente l'uva, seguita da Imperia e La Spezia. A Sondrio e soprattutto in Val di Cembra, al contrario, quasi tutti i produttori preferiscono la scelta del conferimento ad altri dell'uva e della responsabilità della sua valorizzazione.

Un dato estremamente interessante emerge dall'analisi dell'età dei viticoltori. L'analisi, nella sua schematicità, consente di avere un quadro immediato della fragilità sociale della viticoltura eroica. Quasi il 60% dei protagonisti del settore hanno un'età superiore ai 60 anni. Soltanto il 20% ha età inferiore a 50 anni.

Con questi elementi si può dedurre che circa 800 ettari di vigneti, sia per le piccole dimensioni che per l'età del gestore, scompariranno probabilmente entro il 2015.

In definitiva la viticoltura eroica, per soli fatti naturali e fisiologici, è destinata a dimezzarsi

nell'arco di tempo indicato se la successione familiare nella gestione non sarà stimolata da altri fattori.

Altro campanello dall'allarme per il settore è l'età dei produttori di vino. I cantinieri con oltre 60 anni sono infatti il 57% del totale.

La sopravvivenza della viticoltura eroica deve quindi essere affrontata con serietà e forza, analizzandone i possibili sviluppi economici, nell'ambito del più ampio settore viticolo, avendo la consapevolezza che l'obiettivo può essere raggiunto solo garantendo un adeguato riconoscimento economico all'enorme lavoro che la stessa richiede. In questo quadro, diventa necessario considerare congiuntamente protagonisti il gestore del vigneto ed il trasformatore, entrambi parte di un unico sistema.

Nei paesi occidentali sviluppati, dopo la fase del consumo di massa, è subentrata ovunque la fase dei cosiddetti "consumi intelligenti", dove, soffermandosi sul vino, il consumatore ne riduce la domanda, rispetto al periodo di consumi di massa, poiché considera il vino come un prodotto "voluttuario-occasionale". Il consumatore per altro oggi ha maggior reddito da spendere per l'acquisto, e soprattutto maggior tempo libero da dedicare anche alla scoperta delle qualità organolettiche e culturali del vino. Oggi il consumatore pretende il maggior grado possibile di naturalità che, quasi automaticamente, è associata alla tipicità ed alla garanzia di sicurezza alimentare. Le qualità organolettiche legate al vitigno ed alla tipicità della produzione, sono percepite e valorizzate in modo crescente se accanto sono individuabili le qualità speciali che permettono di risalire all'impegno dell'uomo e del sistema, vale a dire al "capitale umano" e a quello "sociale" delle zone geografiche di produzione.

La vitivinicoltura eroica di montagna, possiede certamente tutte le caratteristiche che permettono di distinguere in modo netto, la sua produzione dalle altre tipologie di prodotti vitivinicoli.

Gli sforzi di coltivazione sono evidenti, la tipicità è direttamente deducibile dalla provenienza, l'impegno umano pluri-generazionale è percepibile dalla sopravvivenza dei terrazzamenti, la validità del sistema sociale è garantita dalla saggezza antica della montagna e dei pochi che ancora oggi la vivificano. Questi caratteri sono facilmente comunicabili, e costituiscono perciò un vantaggio naturale rispetto alle produzioni di pregio delle altre aree geografiche, sempre che venga riconosciuto dai competenti organi il fondamentale ruolo che questo tipo di coltura e cultura ha, per il più generale equilibrio ambientale della montagna, e della Valtellina in particolare, attraverso un sistema di intervento che sollevi questa economia dai costi "impropri" di manutenzione ambientale, che penalizzano il prodotto finale al momento dell'immissione dello stesso sul mercato.

Per mantenere inalterati l'insieme dei caratteri valorizzanti, la commercializzazione di questi

prodotti deve “vendere” anche il proprio territorio e la sua specifica cultura. In questo contesto, e con questo specifico obiettivo, è fondamentale quindi che il consumatore arrivi nell’azienda del produttore dove potrà, insieme al vino, acquistare una “fetta” d’ambiente e un po’ di quel capitale umano e sociale che lo circondano.

### **In Valtellina**

Sviluppiamo le riflessioni sul valore economico della vitivinicoltura eroica con particolare riferimento alla Valtellina, anche alla luce delle problematiche sulla sua sopravvivenza.

#### **- La sua sopravvivenza è possibile**

La viticoltura eroica di montagna ha segnato, negli ultimi decenni, anche in Valtellina una forte ed importante naturale riduzione. Quanto è stato abbandonato non è più facilmente recuperabile, anche perché è stato rapidamente occupato dalla macchia di bosco.

Ma, forse, è anche più utile concentrarsi su quanto rimane per salvaguardarlo; una certa riduzione era inevitabile.

Discutiamo brevemente i fattori che ci fanno concludere che la viticoltura eroica in Valtellina può sopravvivere:

- Ridotta estensione dei poderi.
- Esistenza di comuni strutture di sostegno.
- Elevato costo di produzione.
- Integrazione con altre attività.
- Età elevata dei viticoltori e preoccupazione per il loro rinnovo.

#### **- La sua sopravvivenza è necessaria**

La sopravvivenza della viticoltura eroica è necessaria perché è una testimonianza emozionante della millenaria cultura contadina e alpina, perché è un’opera d’arte.

La sua sopravvivenza è necessaria perché è un fattore chiave per la tutela del territorio.

La sua sopravvivenza è necessaria perché è un elemento fondante degli assetti ambientali e paesaggistici. Altri capitoli hanno approfondito questi concetti.

Qui rimaniamo ancorati agli aspetti economici. La sopravvivenza della vitivinicoltura eroica del versante Retico della Valtellina ha importanti implicazioni economiche, anche e non facili da quantificare:

- Produce valore aggiunto, occupazione, esportazioni attraverso un’attività agro-alimentare

e manifatturiera altamente congeniale alla Valle;

- È un pilastro dell'agricoltura valtellinese che abbiamo visto occupare un ruolo ancora ben più

importante che nella media regionale ed in altre zone limitrofe;

- È un pilastro dell'enogastronomia valtellinese che è solo all'inizio di una sua adeguata valorizzazione;

- È un pilastro di un turismo intelligente, articolato e diffuso, che sia benefico per l'intera valle e non si schiacci nella trappola esclusiva del monoprodotto sci, e dell'urbanizzazione forzata;

- È un pilastro della tutela del territorio, salvaguardandolo da frane, inondazioni e altre calamità

naturali e quindi da costi e perdite connesse.

- Può funzionare come area di raccordo con il contiguo Parco nazionale dello Stelvio e con interconnesse zone dell'Alta Rezia, dando vita ad un'area integrata di altissimo valore culturale ed economico.





“L’arte del paesaggio terrazzato, è il riflesso tangibile di un’arte del vivere, perfezionata nei millenni in perfetta armonia con l’ambiente circostante. La bellezza spettacolare, pazientemente ricavata per coltivare una preziosa gamma di sapori altrove introvabile, ha un forte impatto emotivo (e perché no, goloso!) sui viaggiatori, oggi sempre più alla ricerca di spazi di qualità e di autenticità. ... Legare qualità dei paesaggi a qualità dei prodotti, si sta rivelando la via giusta per un turismo culturale e di educazione all’ambiente. I terrazzamenti sono carte vincenti per l’avvenire dei territori rurali: possono a ragion veduta essere inseriti in circuiti di prestigio, specialmente se situati in posizione “strategica” rispetto ai grandi bacini turistici. La rivalorizzazione delle terrazze passa però attraverso una presa di coscienza collettiva ed al giusto sostegno economico delle Istituzioni”.

*T. G. RIZZOTTI, Bellezza sostenibile: non è un’utopia - Notiziario della Banca Popolare di Sondrio n. 91, 2003 128*





Emblematiche ed illuminanti al riguardo sono anche le parole che lo scrittore Mario Soldati scrisse negli anni '60:

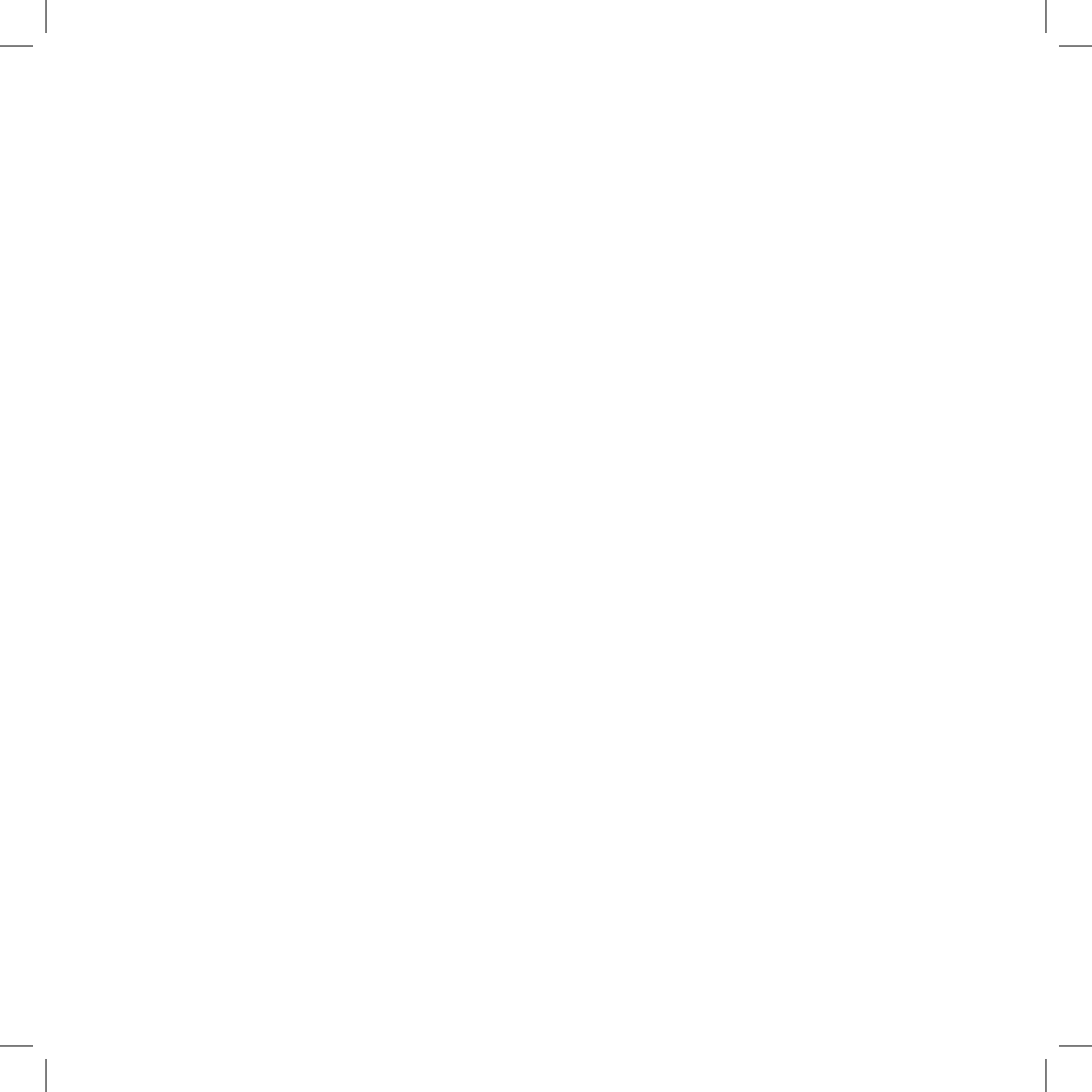
“Chi non è mai stato in Valtellina, ci vada. E ci vada subito, prima che sia troppo tardi. Non perché, qui, il paesaggio sia minacciato da pericoli più gravi e più imminenti di quelli da cui sono ormai minacciati i paesaggi di tutto il resto del mondo. Ma perché si tratta di una bellezza così straordinaria e così incredibilmente intatta, che mi pare difficile possa durare ancora a lungo, e che un caso qualunque, da un giorno all'altro, non la offuschi. Quando penso che sono arrivato a sessantadue anni senza conoscerla e che, molto probabilmente, se non fossi stato punto dallo stimolo di questo viaggio di assaggio alla ricerca di “qualche vino” genuino, sarei ancora vissuto continuando a ignorarla, mi sento invadere dalla vergogna....

Il sole violento e bruciante, il vento teso e vivo, le vette delle montagne, la lunga cresta, le pareti alte tutte roccia, più in basso la roccia che sfuma nei vigneti, quali scendenti coraggiosamente in ripidissimi pendii, quali, invece, spezzati e gradinati in terrazze l'una sull'altra, col sostegno di massicci muretti di pietra che seguono serpeggiando ora lo sporgere e ora il rientrare della costiera; più in basso ancora, dove il pendio muore, i villaggi coi loro campanili romanici o barocchi, con le loro case antiche o nuove, con le loro ville sparse e, intorno alle ville, i gruppi cupi dei piccoli parchi di sempreverdi: infine, la pianura geometrica, i filari di salici e di robinie, i frutteti, i prati verdissimi, l'Adda: ecco come appare la parte centrale della Valtellina a chi, venendo dal sud, passato il ponte dopo Morbegno, guardi, verso sinistra, al lato esposto a sud di quel grande solco diritto, lungo in linea d'aria quasi quaranta chilometri, che va esattamente da ovest a est, e ad est, per ultimo sfondo, ha i ghiacciai dell'Adamello”.

Il versante Retico della Valtellina non è più, purtroppo, quello che vide Soldati negli anni '60. Il turismo consumistico e volgare, oltre a infierire colpi gravissimi all'Alta Valle, ha comportato una crescente disattenzione verso queste grandi tradizioni, verso la realtà della viticoltura terrazzata fatta ancora di fatica, sacrifici e qualità. Ma quello che resta è fortunatamente ancora tanto e di grandissimo significato. Recentemente si sono segnati segnali importanti e bene auguranti di una rinnovata attenzione verso queste tradizioni di alta civiltà. E' stata infatti lanciata la strada dei vini e dei sapori della Valtellina che tenta di riprendere il retaggio ed i valori di una antica civiltà di lavoro. Siamo all'inizio di questo cammino, il cui significato è ben sintetizzato in uno scritto che ancora si vede in un crotto della Valchiavenna: “1781. Si vende vino bono e si tiene scola di ummanità”.







## BIBLIOGRAFIA

---

AA. VV., "Valtellina: vigneti tra le rocce, Provincia di Sondrio", Sondrio, Bonazzi grafica.

AA. VV., "Vigneti e vitigni in Valtellina, Fondazione Fojanini, Provincia di Sondrio, Università degli Studi di Milano - DI.PRO.VE", Sondrio, Tipografia Ignizio, 2004.

BAGIOTTI, T., "Storia economica della Valtellina e Val Chiavenna", Sondrio, 1958.

BENEDETTI, D., GUIDETTI, M., "Storia di Valtellina e Valchiavenna", Cooperativa Editoriale Quaderni Valtellinesi, 1998.

BENETTI, D., "I segni dell'uomo nel paesaggio, Società e ambiente di Valtellina e di Valchiavenna", in Quaderni Valtellinesi, 2000.

BESTA, E., "Storia della Valtellina e della Val Chiavenna", Milano, Giuffrè, 1995.

BONGIOLATTI, N., "Il terrazzamento valtellinese. La componente culturale del territorio viticolo, Provincia di Sondrio", Sondrio, Bonazzi grafica, 2000.

COLUMELLA, L., GIUNIO, M., "L'arte dell'agricoltura", Torino, Einaudi, 1977.

D'AMATO, G., "Aspetti della viti-vinicoltura valtellinese e considerazioni in rapporto ai problemi agronomici ed economici", Rassegna economica della provincia di Sondrio.

GIANASSO, M., "Viticoltura-Cenni storici", in AA.VV., "L'ambiente naturale e umano della Provincia di Sondrio", Banca Popolare di Sondrio, Sondrio, 1971.

LAVIZZARI, P. A., "Storia della Valtellina", Capolago Tipografia Elvetica, 1838.

LEONARDO DA VINCI, Codice Atlantico, 214 r.

LIGARI, P., "Ragionamenti d'agricoltura", Sondrio, 1988.

MAZZALI, E., SPINI, G., "Storia della Valtellina", Bissoni, Sondrio, 1968.

MOJOLI, G., "Viticoltura eroica", intervento al Convegno "Valtellina, terra di vigne: un impegno da sostenere", Sondrio, 1996.

MONTALTO, G., "Una costante nella storia dell'economia valtellinese: il vigneto", in "Mondo popolare in Lombardia- Sondrio e il suo territorio", Silvana editore, Milano, 1995.

ROTA, A., "Il vigneto valtellinese, Tirano", Tipografia Fiorentini, 1910.

SCARAMELLINI, G., "Il territorio e la società nella provincia di Sondrio, Sondrio e il suo territorio", serie curata dal Servizio per la cultura popolare della Regione Lombardia, Silvana editore, Milano, 1995.

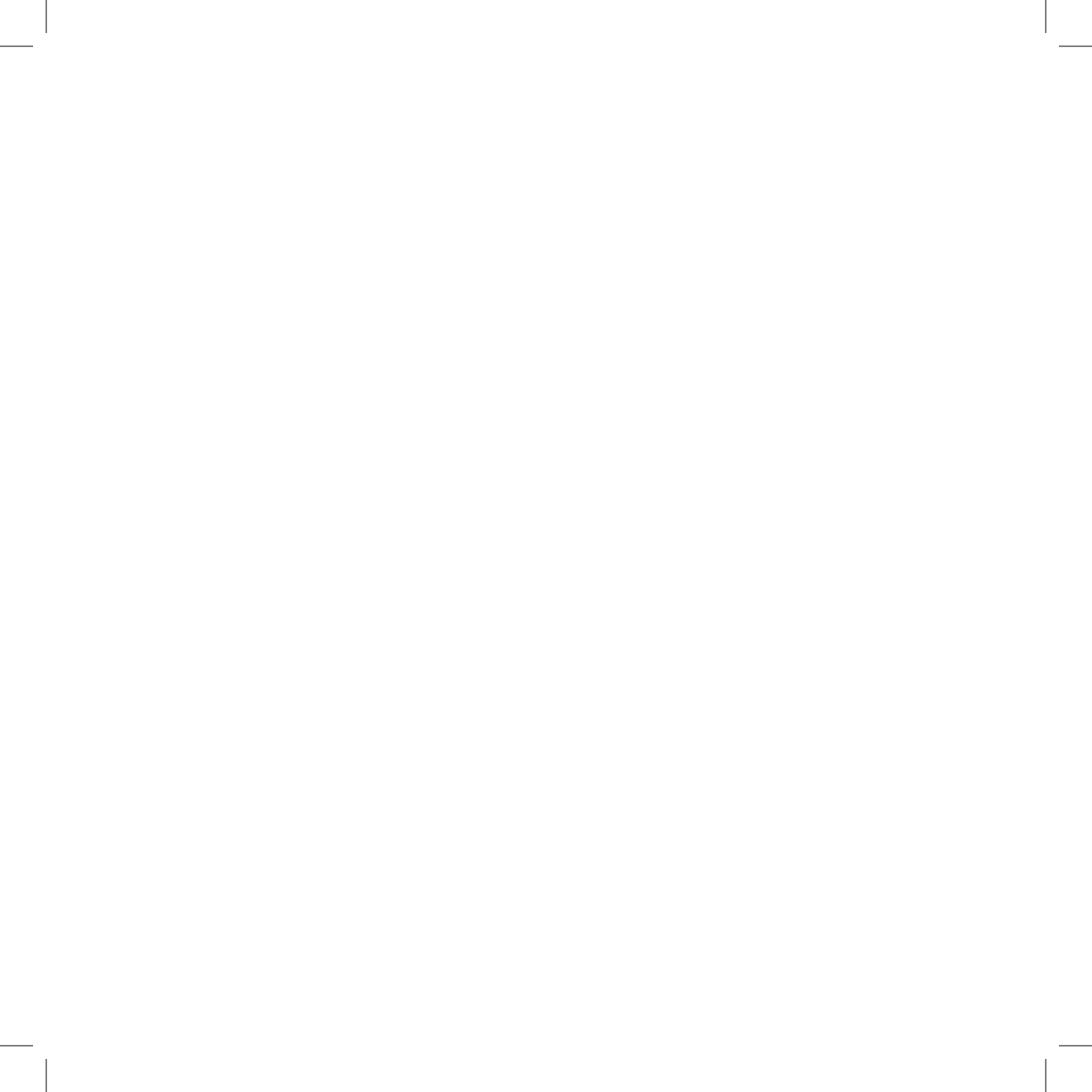
SCARAMELLINI, G., "Il territorio e la società nella provincia di Sondrio", Silvana editore, Milano, 1995.

SESTINI, A., "Il Paesaggio, Conosci l'Italia vol. VII", Touring Club Italiano, Milano, 1963.

ZANZI, L., "Le Alpi nella storia d'Europa", CdA&Vivalda, Torino, 2004.

ZOIA, Diego, "Vite e vino in Valtellina e Valchiavenna", l'officina del libro, Sondrio, 2004.

Rivista Alitalia Ulisse - Valtellina severa bellezza alpina, 2004.





## ELENCO DELLE ILLUSTRAZIONI

---

Pag.13	Paesaggio valtellinese
Pag. 17	Pittura su tela rappresentante un momento di vendemmia
Pag. 19	Vecchio manifesto pubblicitario della Valtellina
Pag. 23	Vendemmia a Triasso in Valtellina, (foto in B/N)
Pag. 29	Due uomini che vendemmiano, (foto in B/N)
Pag. 37	Terrazzamenti della sottozona valtellinese del grumello
Pag. 47	Santuario Santa casa di Loreto a Tresivio in Valtellina
Pag. 51	Paesaggio valtellinese
Pag. 59	Paesaggio valtellinese
Pag. 62	Vista del Castel Grumello a Montagna in Valtellina
Pag. 63	Cantina “Nera”, (foto in B/N)
Pag. 69	Immagine di un grappolo d’uva
Pag. 73	Terrazzamento vitato in Valtellina
Pag. 75	Fogli di vite in autunno
Pag. 77	Terrazzamenti coltivati a vite
Pag. 84	Assortimento di vini della cantina “Mamete Prevostini” in Valtellina
Pag. 85	Assortimento di vini valtellinesi

Pag. 87	Sistemazione di un muro a secco di un terrazzamento
Pag. 95	Momento di vendemmia
Pag. 97	Uomo che vendemmia con la gerla, strumento tipico, (foto in B/N)
Pag. 99	Uomo che vendemmia con la gerla, strumento tipico