



ADOTTA UN VIGNETO IN VALTELLINA

Presentazione, dati, prospettive di sviluppo

Report a cura di Paolo Camozzi

Indice

Il progetto in sintesi – p.3
Carta d'identità del progetto – p.5
Co-progettualità di filiera – p.6
Il contesto territoriale – p.9
Ruoli e attori – p.13
Regolamento di autodisciplina – p.19
Dati e organizzazione del progetto – p.22
Testimonianza – p.28
Prospettive e riproducibilità – p.33
Il vino – p.36
Eco – p.39

Il progetto in sintesi

Il progetto *Adotta un Vigneto in Valtellina* nasce dalla volontà di soggetti privati uniti dall'ambizione di costruire un gesto concreto di sensibilità ambientale e di consapevolezza socio-economica nei confronti delle potenzialità del territorio valtellinese. Tale operazione consiste nella condivisione di importanti finalità strategiche tra gli altri attori del comparto vitivinicolo ed è volta a rafforzare il legame tra il contesto agricolo-produttivo e il settore turistico-alberghiero, con ricadute positive in termini di immagine e di riqualificazione della filiera sul consumatore finale.

Il progetto di “adozione” simbolica di un vigneto e la conseguente collaborazione progettuale del suo viticoltore non richiede alcun atto pubblico. Esso, nello specifico, si avvale dello spirito collaborativo e costruttivo di un imprenditore locale fortemente legato sotto il profilo turistico-ricettivo alla Valtellina, il quale, attraverso la sua partecipazione attiva, si prende l'incarico di salvaguardare e valorizzare la coltivazione di un piccolo vigneto e di promuovere il progetto attraverso la vendita del vino che ne deriva. Il viticoltore coinvolto si impegna a dare continuità al proprio operato, lavorando la propria vigna, con la consapevolezza e la garanzia derivanti dalla certezza della destinazione commerciale delle proprie uve, uscendo dal limbo dell'incertezza e della precarietà commerciale. A fare da ponte tra queste due figure, si colloca il produttore-trasformatore di cantina, il quale fornisce la propria consulenza e competenza enologica per la creazione del prodotto finale.

Adotta un Vigneto in Valtellina si presenta, quindi, come un'operazione di filiera positiva e tangibile di “fare sistema” che dimostra come turismo, tutela del territorio e valorizzazione dei prodotti locali possano coesistere e, al tempo stesso, potenziarsi a vicenda.

L'iniziativa è finalizzata a creare un circolo virtuoso emulativo e aperto che coinvolga altri attori ed operatori della zona, affinché, attraverso il sostegno alla viticoltura locale e al lavoro dei viticoltori, si possa porre freno allo spopolamento della montagna e a tutte le problematiche ambientali e sociali che ne conseguono.

Il progetto si presenta, inoltre, come una proiezione verso il futuro: un appuntamento concreto e di forte attualità finalizzato a incrociare vie di sviluppo e soluzioni innovative per il territorio e per l'intero comparto vitivinicolo. Tra gli obiettivi principali di questa iniziativa:

- il rafforzamento e la valorizzazione dell'agricoltura di montagna
- la conservazione di una produzione enologica di assoluto valore
- la salvaguardia di saperi e tecniche che fanno parte del "patrimonio immateriale" strategico per la Valtellina.

Carta d'identità del progetto

Titolo: Adotta un Vigneto in Valtellina

Descrizione: “Non può esistere un vino senza un vigneto. Tanto meno un vigneto senza la terra. Adotta un vigneto in Valtellina è la storia di un amore verso un territorio, nei confronti dei saperi intrecciati alla terra, nel rispetto del lavoro e della tradizione agricola. Per fare un vino “buono da bere” ma anche “buono da pensare”, dal giusto prezzo. Frutto del rispetto verso l’ambiente, ricco di personalità e proiettato verso un’agricoltura sempre più rispettosa del territorio che la ospita”.

Area geografica: Valtellina, in provincia di Sondrio

Data di avviamento: 2007

Promotori e attori coinvolti: Piccole-medie imprese della Valtellina e della Valchiavenna: imprenditori agricoli, case vinicole, attività turistiche e di ristorazione

Domanda: Adotta un Vigneto in Valtellina risponde alla necessità di un gruppo di imprenditori valtellinesi di connettere radicalmente la propria attività imprenditoriale al territorio, con l’obiettivo comune di valorizzare, difendere, promuovere e sostenere il vigneto terrazzato.

La domanda emergente di questo progetto si riassume nel bisogno materiale di ricostruire e saldare rapporti concreti di interscambio tra viticoltori, case vinicole, imprenditori turistici e utenti finali, attraverso un prodotto finale, il vino, quale risultato di un percorso condiviso di nuovo disegno del territorio e dell’economia locale.

Co-progettualità di filiera

Il progetto *Adotta un Vigneto in Valtellina* nasce con l'intento di proporre una nuova idea di filiera del vino. La forza e al tempo stesso la semplicità di questa iniziativa privata risiedono nelle relazioni tra le parti che la animano e rappresentano un modello di **rinnovata progettualità** tra cultura, impresa e territorio. Esso consiste in un "gioco di squadra" in favore del territorio, capace di coniugare reciprocamente gli interessi dell'imprenditore, del produttore di vino, con il valore e la salvaguardia del territorio e del lavoro dei piccoli agricoltori. Questa sinergia fra le imprese rappresenta il valore aggiunto del progetto, in quanto, un'agricoltura socialmente responsabile costituisce un investimento per tutta la collettività, in grado di fornire nuove risposte ai bisogni delle persone, migliorare la qualità della vita nelle aree rurali e, in senso lato, promuovere l'intero comparto vitivinicolo.

I soggetti coinvolti nel progetto sono, quindi, veri **alleati strategici** dell'impresa e del territorio. Essi agiscono in un'ottica di partenariato rispettoso dei ruoli e delle peculiarità di ciascuno, mettendo in atto processi di innovazione. Tale impostazione permette ad ognuno di essi di far emergere la consapevolezza della vastità e della complessità dei fattori che intercorrono lungo la filiera del vino. Un approccio, quindi, che li richiama a una presa di coscienza e a un costante interrogarsi sul ruolo sociale e sull'imprenditorialità di ognuno. L'innovazione risiede, di fatti, proprio nell'impostazione reticolare del progetto ovvero nella creazione di una **cultura d'impresa** individuale a servizio della collettività e del territorio.

L'imprenditore turistico, ad esempio, si fa carico di valorizzare il lavoro del viticoltore e dell'intera catena produttiva e di garantire la commercializzazione e la promozione del risultato del progetto all'utente finale. Esso, attraverso il proprio ruolo di interfaccia con il turismo, agisce

con spirito proattivo, uscendo da uno schema parcellizzato e ristretto alla sua realtà imprenditoriale. Il vino che propone ai suoi clienti è, quindi, l'immagine attraverso cui comunica l'innovazione, rappresentata dall'intreccio di interessi con il viticoltore e il produttore-trasformatore. In definitiva, l'approccio che esso privilegia tende ad allargarsi ad una visione complessiva del rapporto tra azienda turistica e ambiente vitivinicolo nel suo complesso.

Questa nuova forma di coordinamento tra la fase agricola e gli altri stadi della catena vitivinicola contribuisce, inoltre, a mettere in atto una **gestione integrata** del sistema agro-alimentare e ad accrescere il carattere multifunzionale dell'agricoltura valtellinese.

Il concetto di **multifunzionalità** in ambito agricolo è ampiamente discusso e di forte attualità sul fronte legislativo e si basa, appunto, sulla capacità del settore primario di dare origine a produzioni congiunte (beni fisici, servizi diversi ed esternalità ambientali). In sostanza, multifunzionalità significa l'insieme di contributi che il settore agricolo può apportare al benessere sociale ed economico della collettività. Il progetto *Adotta un vigneto in Valtellina* è una prova di applicazione della multifunzionalità, nella misura in cui rappresenta un compromesso efficiente tra obiettivi strettamente produttivi e obiettivi sociali e ambientali. Esso si colloca nell'ambito di una nuova visione dell'agricoltura e dell'economia, in quanto contribuisce a rafforzare il tessuto sociale e imprenditoriale secondo una chiave di lettura attenta alle tematiche dello sviluppo rurale.

Il progetto, inoltre, è direzionato a diffondere il valore e la cultura della vitivinicoltura valtellinese al consumatore finale, il quale, attraverso il vino finale, contribuisce a correggere le disfunzioni di una filiera vitivinicola ancora troppo spesso caratterizzata dalla presenza di logiche e interessi opachi. Si pensi, ad esempio, alle problematiche legate alla promozione e alla vendita di vino nell'ambito ristorativo-alberghiero, in cui persistono lacune e situazioni

contrastanti: su poco meno di tre milioni e mezzo di bottiglie prodotte in Valtellina ogni anno, il consumo locale rappresenta infatti poco meno della metà della produzione, a fronte del fatto che nella provincia di Sondrio si consumano in un anno, considerato anche l'indotto turistico, all'incirca dieci milioni di bottiglie di vino di varie tipologie e provenienza (stima del Consorzio Tutela Vini Valtellina).

Il contesto territoriale

L'elemento che connota il paesaggio valtellinese è il terrazzamento vitato, il quale rappresenta il principale valore del comprensorio. Esso è il risultato dell'ingegno di generazioni di viticoltori, attraverso l'opera secolare di bonifica della montagna e la creazione di migliaia di muretti a secco. La viticoltura valtellinese è, quindi, un esempio tangibile di **intelligenza collettiva** caratterizzato da un disegno del territorio di grande unicità.

Le peculiarità fisiologiche del vigneto di Valtellina rendono il paesaggio viticolo ostile alle comuni procedure di gestione agronomica, in particolare riducono al minimo, talvolta a zero, le possibilità di meccanizzazione, rendendo il lavoro dei viticoltori impegnoso e sacrificante. Il numero di ore di lavoro richieste è di circa 1200/1300 per ettaro all'anno, complessivamente dedicate alla gestione non solo dell'annata agraria, ma a una costante opera di preservazione ambientale rappresentata da progetti di disboscamento, selezione dei sassi, costruzione e manutenzione dei muretti, movimentazione del suolo, riempimento dei terrazzamenti. Significativa, in particolare, l'estensione dei muretti, misurata su una superficie lineare di oltre 2500 chilometri, cifra che rende la Valtellina l'area terrazzata più grande d'Italia.

Tali condizioni estreme, fanno sì che la viticoltura valtellinese sia annoverata tra le espressioni di agricoltura "eroica", in cui caparbietà, sacrificio, alta concentrazione di lavoro sono le principali peculiarità, da cui si generano prodotti enologici di forte caratterizzazione territoriale. Gestire un vigneto in Valtellina significa: dipendere e al tempo stesso convivere con le forti pendenze, riservarne l'aspetto ed evitarne l'abbandono, difendere e sostenere un tessuto socio-culturale, evitare l'avanzare del fenomeno dello spopolamento della montagna.

L'attività viticola in Valtellina svolge, pertanto, un ruolo chiave per la **tutela del territorio** e il mantenimento dell'integrità dei terrazzamenti e rappresenta la strategia indiscutibile per la

sopravvivenza e lo sviluppo del comparto viticolo stesso. Inoltre, la sequenza di pietre allineate che caratterizza il paesaggio, ha un significato culturale di notevole impatto nel descrivere la storia e l'identità del territorio valtellinese e nel comprendere le dinamiche sociali, politiche ed economiche che hanno caratterizzato la Valtellina nel passato e che la caratterizzano nel presente.

Questi sono alcuni dei connotati per i quali è in atto l'iniziativa di proposta per l'inserimento nella lista dei beni protetti dall'UNESCO. Tale istanza di candidatura per il riconoscimento dei vigneti terrazzati a patrimonio mondiale dell'umanità, promossa da Banca Popolare di Sondrio e ProVinea, pone come obiettivo non tanto l'assegnazione di un contrassegno statico, ma un **sigillo tangibile** che generi percezione sensibile e partecipazione attiva da parte di tutti gli attori che ruotano attorno al comparto vitivinicolo valtellinese, finalizzata ad assicurare vitalità e futuro alla realtà vitivinicola.

Lo scenario valtellinese non è immune a costanti problematiche e criticità, a partire dal fenomeno di **deturpamento del paesaggio** a cui si assiste nel fondovalle, unito al disagio sociale generato dall'**abbandono** dell'attività agricola da parte di molte generazioni di viticoltori. Le caratteristiche del territorio, i costi elevati di produzione, le insicurezze della filiera si impongono tra molti vignaioli generando rassegnazione e sconforto. Le conseguenze dell'abbandono si ripercuotono sull'intero sistema valtellinese, determinando effetti a catena di notevole impatto: la perdita di superficie vitata, l'avanzamento del bosco, l'incremento dei dissesti idrogeologici, l'indebolimento del tessuto sociale nelle aree rurali.

La viticoltura ed il settore enologico valtellinese hanno conosciuto, negli anni recenti, uno sviluppo esponenziale incontestabile: ne sono testimonianza il livello tecnico-produttivo raggiunto, oltre alla volontà da parte di alcune nuove aziende dinamiche di imporsi con atteggiamento propositivo all'interno del panorama produttivo.

In questa fase, si avverte, quindi, la necessità di consolidare le positività del comparto e di imporre misure concrete contro le criticità, orientando gli sforzi nella direzione della salvaguardia del territorio, dell'ambiente e della valorizzazione del sistema agricolo esistente. Importante, inoltre, proporre una lettura aggiornata delle caratteristiche eco-ambientali, produttive e promozionali del settore, armonizzando comportamenti, impegni e prospettive.

Il progetto *Adotta un Vigneto in Valtellina* si inserisce in questo senso come iniziativa virtuosa finalizzata a generare senso di responsabilità all'interno della filiera del vino valtellinese. Esso nasce con l'intento di valorizzare le fragilità del comparto, di favorire la presenza dell'uomo, in particolare alcune aree a rischio e di attivare misure di valorizzazione e promozione tangibili dei prodotti vitivinicoli, che costituiscano presupposto per l'attivazione di processi di sviluppo rurale.

→ **La Valgella**

La Valgella è la più estesa fra le sottozone Docg Valtellina Superiore: circa 126 ettari da Teglio fino a Tresenda, a nord-est di Sondrio. Un lungo arco di vigneti distribuito all'interno di aree più o meno estreme, caratterizzato da una forte variabilità in termini di esposizione, morfologia e altimetria. Questa zona presenta la maggiore densità vitata attorno all'abitato di San Giacomo, frazione del comune di Teglio, ma altrettante aree significative sono Fracia, subito dopo Chiuro e la conca dei vigneti di Quigna, nei pressi di Tresenda. La Valgella risulta di minore notorietà rispetto alle altre sottozone, in quanto, per tradizione storica, questo vino è stato destinato soprattutto all'esportazione nella vicina Svizzera. Una zona pertanto che ha sofferto maggiormente del rischio di abbandono dei vigneti, sebbene siano riconosciute e indiscutibili le potenzialità in termini di qualità e espressività dei vini che ne derivano.

Adotta un Vigneto in Valtellina ha mosso i suoi primi passi proprio nella Valgella, contribuendo a un sostanziale progetto di ricerca e valorizzazione dei vigneti e delle realtà agricole più minacciate dalla tentazione dell'abbandono.

Ruoli e attori

L'obiettivo di *Adotta un Vigneto in Valtellina* è riconoscere a ciascuno il proprio ruolo e la propria missione e responsabilità imprenditoriale; con questo progetto si intende creare un effetto propositivo tra il viticoltore, il trasformatore della materia prima e colui che chiude la filiera proponendo il vino al consumatore. Per realizzare ciò risulta necessario che gli attori coinvolti si impegnino ad essere coprotagonisti dei valori e dei significati culturali, economici, agronomici ed ecologici del progetto stesso. Ciascun partecipante, pertanto, assume un ruolo preciso e condiviso all'interno del sistema, presupposto indispensabile per la riuscita del progetto e per la riqualificazione della filiera.

→ Il viticoltore

Non può esistere un vino senza vigneto. L'esistenza del coltivatore è essenziale per assicurare all'intero comparto socio-economico la sopravvivenza dell'attività viticola e la preservazione del territorio valtellinese. Una figura, quindi, indispensabile per il futuro dell'agricoltura di montagna. La sua attività di presidio del territorio è l'elemento grazie a cui è possibile fare vino in Valtellina. Per queste ragioni, risulta importante assicurare ad esso partecipazione e vicinanza di tutta la comunità locale, con l'obiettivo di lasciare immutato il proprio attaccamento alla vigna, quale elemento avvalorante della realtà valtellinese.

Nell'ambito del progetto *Adotta un vigneto in Valtellina* tale condizione viene rafforzata da un maggiore coinvolgimento del vignaiolo, al fine di trasmettere il valore dell'intera filiera. Esso, pertanto, diventa collaboratore protagonista ed è chiamato a dialogare con il produttore-trasformatore e con l'imprenditore finale secondo un approccio propositivo e di condivisione di interessi. In questo modo si ostacola il rischio di autoreferenzialità del viticoltore e l'incapacità

di fare sistema che limitano il dialogo e frenano la realizzazione di politiche di valorizzazione del vino valtellinese nella sua interezza.

Il progetto non si basa, quindi, soltanto su una politica di tutela caritatevole nei confronti del lavoro del vignaiolo. Al contrario, si pone come priorità il rendere il vignaiolo persona di primo piano nella filiera, affinché attraverso il suo operato quotidiano a servizio dell'ambiente e della collettività, **diventi imprenditore di se stesso** a servizio del territorio e non soltanto l'anello debole della catena.

Il viticoltore è chiamato a coltivare la sua vigna, a mantenere intatto il proprio ruolo di custode del territorio; inoltre, gli viene chiesto di seguire misure agronomiche di maggiore sensibilizzazione ambientale, definite nell'ambito di linee guida condivise dalle parti. Esso si fa carico di collaborare con le figure coinvolte nell'iniziativa, nell'ambito di corsi di aggiornamento, sperimentazioni, presentazioni legate alla divulgazione del progetto. In definitiva, il vignaiolo ha la possibilità di arricchire le proprie mansioni, stimolato da un più ampio orizzonte professionale e da una presa di coscienza collettiva del sua importanza, nei confronti degli altri attori del progetto.

Questa iniziativa ha, inoltre, ripercussioni positive anche sul fronte economico. L'operazione sinergica tra le parti garantisce al viticoltore l'annullamento delle dinamiche di insicurezza commerciale che troppo spesso caratterizza lo scenario valtellinese. La dipendenza dei piccoli viticoltori alla vendita e al ritiro delle uve da parte delle cantine di trasformazione, sebbene negli anni si siano compiuti significativi miglioramenti, è la base, talvolta, di incongruenze e anomalie nella filiera che generano scontenti e rassegnazione tra i conferenti. Si assiste purtroppo, ancora oggi, a disagi quali l'incertezza del ritiro delle uve, oppure al fenomeno di declassamento da Docg a Doc.

Il progetto si pone l'obiettivo di far uscire il vignaiolo dal limbo della precarietà commerciale, attraverso la certezza di ritiro e di pagamento delle uve da parte della cantina di trasformazione. Tutto ciò ha riflesso anche sul fronte della gratificazione sociale, in quanto genera una maggiore motivazione e sensibilizzazione del vignaiolo nei confronti di ciò che fa per se stesso e per la Valtellina.

→ **La cantina**

L'eccessivo frazionamento della superficie vitata in Valtellina, unito a motivazioni di ordine storico e geografico, ha determinato la convivenza di trasformatori-commercianti di vino con quella di migliaia di piccoli viticoltori. L'andamento produttivo valtellinese è determinato in primo luogo dalle grandi case vinicole. Sono loro a vinificare, commercializzare e definire qualità e stile del vino di Valtellina. Sebbene esistano e siano in aumento realtà di piccola scala che seguono tutta la filiera, esse rappresentano il riferimento e i numeri che portano l'immagine e il vino valtellinese nel mondo.

Le aziende di trasformazione sostengono il lavoro dei vignaioli, nella misura in cui acquistano e valorizzano le uve nelle lavorazioni di cantina. Il rapporto che instaurano con i conferenti si basa, in generale, su un reciproco lavoro di squadra, che mette in primo piano le variabili strettamente agronomiche (la sanità dell'uva, il tenore zuccherino e il potenziale enologico), fattori, quindi, determinanti nella definizione dei caratteri sensoriali del vino. Nell'ambito del progetto *Adotta un Vigneto in Valtellina* questi fattori sono sostenuti da approccio più completo della cantina nei confronti della filiera. Nello specifico, essa agisce a favore di un supporto organico e morale del vignaiolo, garantendo lui un maggior livello di coinvolgimento nelle dinamiche produttive. Il rapporto che si instaura non si limita, quindi, a valutare l'uva in fase pre-vendemmia allo scopo di

garantire le variabili enologiche sopra descritte; la casa vinicola assume un ruolo di guida, mettendo al primo posto il legame indissolubile tra le persone e il territorio. Essa opera affinché una parte tangibile degli investimenti vada a sostegno della viticoltura eroica e del vignaiolo che lavora duramente per ottenere la qualità tecnologica richiesta. Tutto ciò risponde all'esigenza di relazionarsi sempre di più al territorio valtellinese e all'innovazione, per affermare con forza sul mercato l'unicità della Valtellina, la sua singolarità che è fatta di terrazzamenti che la rendono unica rispetto a qualsiasi altro territorio.

All'interno del progetto *Adotta un Vigneto in Valtellina*, la cantina di trasformazione svolge un ruolo di trait d'union tra il viticoltore e l'imprenditore turistico. In primo luogo, ad essa spetta il compito di seguire l'intero percorso del vino, a cominciare da un forte impegno nella fase agronomica, a diretto contatto con il coltivatore. Essa stimola e assiste il vignaiolo; lo coinvolge nell'ambito di corsi di formazione e aggiornamento, garantendo un maggior coinvolgimento sui temi della sostenibilità, della sperimentazione e delle buone pratiche agronomiche; si fa carico di ritirare separatamente le uve, riconoscendo un'adeguata remunerazione per essere certi che il prezzo del vino sia spartito correttamente in base agli sforzi sostenuti da tutte le persone coinvolte nella filiera di produzione. Alla cantina spetta la missione di esaltare le specificità del vigneto di provenienza, oltre al compito di vendere l'intera produzione all'imprenditore secondo accordi di esclusiva.

In definitiva, la cantina contribuisce a costruire un nuovo modello di filiera, in cui il vigneto diventa protagonista, attore di primo piano attorno a cui ruotano compiti e responsabilità.

→ **L'imprenditore finale**

La vocazionalità turistica della Valtellina è tale da generare consistenti flussi di turismo soprattutto nel comprensorio dell'Alta Valle. In questo senso risulta di primo piano la figura degli operatori turistici locali, i quali detengono un ruolo strategico per il potenziamento dell'economia rurale e delle produzioni agroviticole, sebbene non sempre sia al centro della loro priorità.

Il progetto *Adotta un Vigneto in Valtellina* nasce proprio con l'intento di correggere le disfunzioni che caratterizzano questa area della filiera del vino, attraverso una riqualificazione del ruolo dell'imprenditore turistico. Il valore dell'iniziativa consiste nel rendere l'operatore finale cosciente della centralità del suo operato all'interno del comparto enogastronomico. Esso è chiamato a riconsiderare il suo impegno nei confronti del territorio, al punto da diventare una figura chiave di interfaccia grazie a cui riformulare relazioni con i viticoltori locali.

Per realizzare ciò il programma prevede, quindi, che l'operatore turistico sviluppi una sensibilità e una capacità di istaurare sinergie con gli attori della filiera del vino. Esso mette in atto una rivoluzione professionale, basata su valori quali il rispetto pragmatico verso coloro che lavorano la terra e la trasparenza di filiera nei confronti del consumatore.

Nel concreto l'imprenditore turistico è colui che "adotta il vigneto", ovvero si fa carico di sostenere la vigna e il lavoro del vignaiolo. Ha la facoltà di seguire l'operato del coltivatore, interagendo con esso in un clima di reciproca stima e fiducia. Lo stesso legame avviene con la casa vinicola, presso la quale si reca per seguire la lavorazione del vino e verificare lo stato in affinamento.

In cambio l'operatore riceve il vino, ovvero si impegna a ritirare annualmente l'ammontare delle bottiglie prodotte. Queste vengono opportunamente etichettate dalla cantina, con un'etichetta

personalizzata che dà visibilità al progetto e ai tre attori coinvolti. Il vino derivante dal progetto ha un uso commerciale circoscritto al locale dell'imprenditore, il quale si fa carico di promuovere attraverso di esso il valore complessivo del progetto. La bottiglia diventa, quindi, lo strumento attraverso cui si crea una filiera virtuosa che stimoli il consumatore ad individuare nel lavoro della vigna terrazzata di Valtellina l'elemento aggiuntivo e specifico di valorizzazione delle già considerevoli qualità sensoriali del vino.

Quanto al prezzo di acquisto e di vendita al pubblico, questo viene definito all'interno di una valutazione generale concordata con tutti gli altri attori del progetto, sempre in un'ottica di condivisione e di rispetto reciproco.

Regolamento di autodisciplina

→ Impegni assunti dal viticoltore

1. Puntuale e corretta tenuta del quaderno di campagna in cui siano indicate date, dosi e tipologie dei prodotti impiegati nella lotta antiparassitaria, che deve essere concertata con un tecnico di fiducia. L'obiettivo deve essere quello di attenuare il più possibile l'impatto sull'ambiente e sulla materia prima di tale pratica, puntando alla riduzione sostanziale del numero di tali interventi, e, soprattutto, al loro più corretto svolgimento.
2. Concimazioni di tipo organico. Sono ammessi concimi complessi unicamente in situazioni di evidente stress della pianta o di carenze conclamate. Si alle calcitazioni ogni due anni.
3. No diserbo totale. E' ammesso il diserbo unicamente sotto il filare. Si a inerbimento o lavorazione dell'interfila.
4. Potature proporzionate al vigore delle piante e comunque tali da non creare situazioni di squilibrio vegeto-produttivo.
5. Controllo della parete fogliare e suo impegno ad innalzarla anche negli impianti più vecchi. No sfogliature eccessive in prossimità del grappolo. Non è gradita la rimozione delle "femminelle" a partire dall'invaiaura.
6. Ripristino delle fallanze ed impegno a mantenere il vigneto nelle migliori condizioni attraverso la sostituzione di tutte le sue componenti logore (pali, fili, ecc.).
7. Impegno a mantenere pulito l'ambiente circostante il vigneto. Impegno a sostenere pratiche di ricerca e sperimentazione che mirino a un utilizzo dell'acqua sempre più consapevole e sostenibile.
8. Epoca e modalità della vendemmia da concordare sempre con la cantina, a cui è affidata la facoltà di vigilare la correttezza delle pratiche agronomiche e la corrispondenza del prodotto finale alle aspettative tecnologiche.
9. Su richiesta delle altre due figure coinvolte nel progetto, impegno a presenziare alla presentazione ufficiale del progetto e del vino (all'atto della sua immissione sul mercato) e a tutte quegli eventi collegati alla diffusione e divulgazione del progetto.
10. Massima disponibilità nel collaborare con le altre due figure coinvolte nel progetto.

→ **Impegni della cantina**

1. Controllo che tutti i punti sopra citati, facenti parte di questo accordo, vengano rispettati.
2. Nel compimento di tale ruolo, la cantina può avvalersi sia di personale proprio che di tecnici esterni alla compagine aziendale, ma ugualmente ritenuti di sua fiducia.
3. Collaborazione nel rispondere con efficacia e tempestività alle richieste di coloro che sono coinvolti nel progetto e lo richiedano espressamente.
4. Impegno a fornire al viticoltore tutto il supporto tecnico necessario per una buona coltivazione.
5. Vinificazione e affinamento in vasi vinari separati, in maniera tale da poter identificare in ogni momento la partita identificata per il progetto.
6. Rispetto dei termini e delle regole fissate dal disciplinare, oltre che dalla normativa vigente in materia; oltre che assunzione di tutte quelle responsabilità connesse al processo, dalla trasformazione dell'uva sino all'imbottigliamento.
7. In prossimità della raccolta, la cantina visionerà il prodotto per verificarne la rispondenza alla prosecuzione del progetto e discutere sia con il viticoltore che con l'adottante i tempi e le modalità della raccolta.
8. Impegno a sostenere pratiche di ricerca e sperimentazione che mirino a un utilizzo dell'acqua sempre più consapevole e sostenibile.
9. Impiego di imballaggi (etichette, bottiglie, cartoni) che si rifacciano ad un principio di sobrietà e di eco-compatibilità.

→ Impegni dell'imprenditore finale

1. È facoltà di colui che adotta il vigneto, di verificare in ogni momento, personalmente o per suo conto, la situazione del vigneto e ricevere dal viticoltore e/o dalla cantina i chiarimenti desiderati.
2. Presso la cantina può, in ogni momento, personalmente o per suo conto, verificare la qualità del vino in affinamento, così come può fornire indicazioni sull'obiettivo finale nel rispetto delle linee guida del Progetto
3. In funzione della superficie e alle caratteristiche del vigneto/i selezionato/i, il partner adottante si impegna a ritirare annualmente l'ammontare delle bottiglie prodotte.
4. Fornirà, con il supporto della cantina, un'etichetta di suo gradimento riportante tutte le diciture previste dalla normativa vigente, in cui si dia visibilità al progetto ed al ruolo degli altri partner.
5. Requisito minimo per poter intraprendere questa iniziativa è l'adozione di un vigneto/i con superficie complessiva di almeno 5500 mq e con un quantitativo di bottiglie potenziale pari a 4000.
6. Qualsiasi iniziativa di comunicazione riguardante il Progetto, dovrà essere concordata nel rispetto fondamentale delle linee guida del Progetto.
7. Le bottiglie derivanti dal Progetto dovranno avere un uso "commerciale" fortemente identificativo delle linee guida del Progetto e del suo significato culturale. Il prezzo delle bottiglie dovrà essere definito all'interno di una valutazione generale concordata con tutti gli altri attori del Progetto.

Dati e organizzazione del progetto

Dalla sua fondazione, avvenuta nel 2007, l'iniziativa *Adotta un Vigneto in Valtellina* ha coinvolto un numero crescente di attori. Sebbene il progetto non sia ancora all'apice delle proprie potenzialità, genera nei fatti significativi risultati sia in termini di partecipazione attiva tra le varie forze coinvolte, sia in termini di risultato finale attraverso una proposta di bottiglie quantificata attorno alle 60.000 prodotte (dato 2007-2013).

→ Attori protagonisti (2007-2013)

Nome attore	Descrizione	Ruolo nel sistema
Aldo Rainoldi	Titolare della Casa Vinicola Rainoldi	Capofila del progetto, si occupa di coordinare le attività. Cura le relazioni sociali e commerciali con i viticoltori, coinvolgendoli nell'ambito di momenti di approfondimento, dibattito e aggiornamento professionale. In qualità di enologo, segue la selezione delle uve, le fasi di vinificazione e di affinamento, l'etichettatura e l'imbottigliamento. Si relaziona, inoltre, con l'imprenditore finale, nell'ambito della commercializzazione e della divulgazione del progetto. Segue i rapporti con la stampa e l'organizzazione di eventi e manifestazioni promozionali
Giacomo Mojoli	Docente universitario, consulente	Ideatore del progetto e responsabile dello sviluppo strategico dell'iniziativa. Coordina le attività di promozione e divulgazione; tiene i rapporti con i vari attori, nell'ambito di focus group e riunioni di progettazione.
Beppe Bonseri	Titolare del Sunny Valley Resort di Santa Caterina Valfurva	È un adottante, tra i primi imprenditori turistici ad aver creduto nel progetto. Ha adottato a partire dal 2007 il vigneto del coltivatore Abele Branchi. Partecipa attivamente al progetto, interagendo con l'agricoltore durante l'annata agraria e partecipando ad alcune fasi della vendemmia. Nell'ambito della sua struttura ricettiva vende e promuove il vino, acquistato in esclusiva dalla casa vinicola Rainoldi, con cui si relaziona costantemente. Organizza nel suo locale iniziative di promozione del progetto. Partecipa a incontri di aggiornamento e divulgazione.

Marco Rocca	Titolare del Mottolino Fun Mountain di Livigno	È un adottante. Ha adottato a partire dal 2008 il vigneto del coltivatore Giuseppe Marchetti. Partecipa attivamente al progetto, interagendo con l'agricoltore durante l'annata agraria e partecipando ad alcune fasi della vendemmia. Nell'ambito della sua struttura ricettiva vende e promuove il vino, acquistato in esclusiva dalla casa vinicola Rainoldi, con cui si relaziona costantemente. Organizza nel suo locale iniziative di promozione del progetto. Partecipa a incontri di aggiornamento e divulgazione.
Mario Saligari	Titolare dell'Hotel Saligari di Vercesia, dei Ristoranti La Trela e Crotto Chiggi	È un adottante. Ha adottato a partire dal 2008 il vigneto del coltivatore Alessio Magi. Partecipa attivamente al progetto, interagendo con l'agricoltore durante l'annata agraria e partecipando ad alcune fasi della vendemmia. Nell'ambito della sua struttura ricettiva vende e promuove il vino, acquistato in esclusiva dalla casa vinicola Rainoldi, con cui si relaziona costantemente. Organizza nel suo locale iniziative di promozione del progetto. Partecipa a incontri di aggiornamento e divulgazione.
Abele Branchi	Coltivatore	Viticolore proprietario di 0,8 ettari di vigneto nella sottozona Valgella "adottato" nel 2007 dall'imprenditore Beppe Bonseri. Si impegna a dare continuità al suo lavoro di viticoltore, preservando il vigneto nel rispetto delle misure agronomiche definite dal regolamento. Si relaziona costantemente con la casa vinicola Rainoldi per ragioni commerciali e di progettazione. Su incentivo della stessa cantina, segue corsi di aggiornamento professionale. Ha un rapporto diretto con l'imprenditore finale e partecipa alle varie attività di promozione e divulgazione del progetto.
Giuseppe Marchetti	Coltivatore	Viticolore proprietario di 0,6 ettari di vigneto nella sottozona Valgella "adottato" nel 2008 dall'imprenditore Marco Rocca. Si impegna a dare continuità al suo lavoro di viticoltore, preservando il vigneto nel rispetto delle misure agronomiche definite dal regolamento. Si relaziona costantemente con la casa vinicola Rainoldi per ragioni commerciali e di progettazione. Su incentivo della stessa cantina, segue corsi di aggiornamento professionale. Ha un rapporto diretto con l'imprenditore finale e partecipa alle varie attività di promozione e divulgazione del progetto.
Alessio Magi	Coltivatore	Viticolore conduttore di 0,6 ettari di vigneto prima nella zona di Villa di Tirano (Valtellina Superiore) e, a partire dal 2012, nella zona della Valgella. "Adottato" nel 2008 dall'imprenditore Mario Saligari. Si impegna a dare continuità al suo lavoro di viticoltore, preservando il vigneto nel rispetto delle misure agronomiche definite dal regolamento. Si relaziona costantemente con la casa vinicola Rainoldi per ragioni commerciali e di progettazione. Su incentivo della stessa cantina, segue corsi di aggiornamento professionale. Ha un rapporto diretto con l'imprenditore finale e partecipa alle varie attività di promozione e divulgazione del progetto.

Paolo Camozzi	Consulente	Tra i divulgatori del progetto, si occupa di promozione del vino e delle produzioni artigianali di qualità. Partecipa alle attività di coordinamento dell'iniziativa. Ha curato la stesura di questo report, tenendo i rapporti con i vari partecipanti.
---------------	------------	--



ADOTTA
UN VIGNETO
IN VALTELLINA



CASA VINICOLA
ALDO RAINOLDI

Scheda del viticoltore: Abele Branchi

VITICOLTORE: Abele Branchi

ADOTTANTE: Beppe Bonseri / Sunny Valley Kelo Resort

PRIMO ANNO DI ADESIONE AL PROGETTO: 2007

DENOMINAZIONE: Valtellina Superiore Docg Valgella

COMUNE: Teglio

LOCALITA': Belandina, Castelvetro, San Gervasio

SUPERFICIE TOTATE COLTIVATA: 0.6 ha

ESPOSIZIONE: Sud

QUOTA ALTIMETRICA: da 450 a 600 m s.l.m.

VARIETA': Chiavennasca

PORTAINNESTO/I: 420 A (Berlanderi x Riparia)

ANNO DI IMPIANTO: Tra il 1970 e il 1975

SISTEMAZIONE VIGNETO: Ritocchino

SESTO DI IMPIANTO: 120 cm x 180 cm

NUMERI DI CAPI A FRUTTO: 1 sulle piante più giovani, 2 su quelle più vecchie

FORMA DI ALLEVAMENTO: Archetto valtellinese

CARICO GEMME/PIANTA: 8

MODALITA' GESTIONE FALLANZE: Sostituzione delle viti virosate e non più produttive

GESTIONE SUOLO: Inerbimento tra le file

GESTIONE DELLA CHIOMA: Cappello (piegatura della chioma sull'ultimo filo)

SFOGLIATURA: Soltanto a ridosso della vendemmia

EPOCA DEL DIRADAMENTO: All'invaatura (prima settimana di agosto)

TRATTAMENTI: Secondo le direttive della misura 214

CONCIMAZIONE SUOLO: Organica, con letame prodotto in azienda

DETERMINAZIONE EPOCA VENDEMMIA: Assaggio uva, det. zuccheri, acidità, pH

DATA VENDEMMIA: Seconda metà di ottobre

MODALITA' RACCOLTA: In tini



ADOTTA
UN VIGNETO
IN VALTELLINA



CASA VINICOLA
ALDO RAINOLDI

Scheda del viticoltore: Giuseppe Marchetti

VITICOLTORE: Giuseppe Marchetti

ADOTTANTE: Marco Rocca / Mottolino Fun Mountain

PRIMO ANNO DI ADESIONE AL PROGETTO: 2008

DENOMINAZIONE: Valtellina Superiore Docg Valgella

COMUNE: Teglio

LOCALITA': Belandina

SUPERFICIE TOTATE COLTIVATA: 0.6 ha

ESPOSIZIONE: Sud

QUOTA ALTIMETRICA: 450 s.l.m.

VARIETA': Chiavennasca

PORTAINNESTO/I: 420 A (Berlanderi x Riparia)

ANNO DI IMPIANTO: 1990

SISTEMAZIONE VIGNETO: Ritocchino

SESTO DI IMPIANTO: 100 cm x 120 cm

NUMERI DI CAPI A FRUTTO: Un solo capo a frutto

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

CARICO GEMME/PIANTA: 8

MODALITA' GESTIONE FALLANZE: Sostituzione delle viti virosate e non più produttive

GESTIONE SUOLO: Inerbimento tra le file

GESTIONE DELLA CHIOMA: Cimatura sul quarto filo

SFOGLIATURA: Lieve in luglio

EPOCA DEL DIRADAMENTO: All'invaatura (prima settimana di agosto)

TRATTAMENTI: Secondo le direttive della misura 214

CONCIMAZIONE SUOLO: Organica, con letame prodotto in azienda

DETERMINAZIONE EPOCA VENDEMMIA: Assaggio uva, det. zuccheri, acidità, pH

DATA VENDEMMIA: Seconda metà di ottobre

MODALITA' RACCOLTA: In tini



ADOTTA
UN VIGNETO
IN VALTELLINA



CASA VINICOLA
ALDO RAINOLDI

Scheda del viticoltore: Alessio Magi

VITICOLTORE: Alessio Magi
ADOTTANTE: Mario Saligari / Hotel Saligari
PRIMO ANNO DI ADESIONE AL PROGETTO: 2008 (2012 con il vigneto di Ravoledo)
DENOMINAZIONE: Valtellina Superiore Docg Valgella
COMUNE: Teglio
LOCALITA': Belandina, poi Ravoledo
SUPERFICIE TOTATE COLTIVATA: 0.6 ha
ESPOSIZIONE: Sud
QUOTA ALTIMETRICA: 400 s.l.m.
VARIETA': Chiavennasca
PORTAINNESTO/I: 420 A (Berlanderi x Riparia)
ANNO DI IMPIANTO: 1975
SISTEMAZIONE VIGNETO: Ritocchino
SESTO DI IMPIANTO: 100 cm x 140 cm
NUMERI DI CAPI A FRUTTO: 1 sulle piante giovani, 2 su ceppi vecchi e vigorosi
FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
CARICO GEMME/PIANTA: Mediamente 8 gemme, 16 per le piante molto vigorose
MODALITA' GESTIONE FALLANZE: Sostituzione delle viti virosate e non più produttive
GESTIONE SUOLO: Inerbimento tra le file
GESTIONE DELLA CHIOMA: Cimatura sul quarto filo
SFOGLIATURA: Lieve in luglio attorno al grappolo
EPOCA DEL DIRADAMENTO: All'invasatura (prima settimana di agosto)
TRATTAMENTI: Secondo le direttive della misura 214
CONCIMAZIONE SUOLO: Organica, unicamente di restituzione
DETERMINAZIONE EPOCA VENDEMMIA: Assaggio uva, det. zuccheri, acidità, pH
DATA VENDEMMIA: Seconda metà di ottobre
MODALITA' RACCOLTA: In tini

Testimonianze

Beppe Bonseri – Titolare del Sunny Valley Resort di Santa Caterina Valfurva

→ **In sintesi, qual è il tuo ruolo in questa iniziativa?**

Come imprenditore da sempre legato alla mia terra, la Valtellina, ho deciso di contribuire a salvaguardare e valorizzare la coltivazione di un piccolo vigneto. In questo modo il viticoltore, Abele Branchi, continuerà a lavorare la propria vigna con la consapevolezza e la serenità derivanti dalla certezza della destinazione commerciale delle proprie uve; la casa vinicola Rainoldi fornirà la propria consulenza e competenza enologica per la creazione del vino che i clienti del Sunny Valley potranno apprezzare e degustare come accompagnamento ideale alle proposte della nostra cucina. Sono certo che questo progetto darà nuova linfa alla tradizione vitivinicola locale.

Giuseppe Marchetti – viticoltore

→ **Qual è il rapporto che hai con il tuo lavoro di viticoltore?**

La coltivazione della vite l'ho sempre vissuta come un dovere morale nei confronti di chi ci ha preceduti. Purtroppo ho attraversato momenti di sconforto, vicino alla rassegnazione. Mi riferisco, in particolare al fatto che per ben tre vendemmie non mi è stato riconosciuto alcun compenso per le uve consegnate ad una casa vinicola. Trovo indispensabile e gratificante che qualcuno si interessi anche a noi ci incoraggi ad andare avanti.

Aldo Rainoldi – Titolare Casa Vinicola Rainoldi

→ **Cosa spinge una cantina affermata come Rainoldi a fare da capofila a questo progetto?**

In primo luogo, l'amore verso questa terra e il rispetto per chi la vive e contribuisce ad esaltare le sue unicità. Credo in questo territorio e nelle sue genti. Trovo importante mettere a servizio le nostre competenze di cantina storica affinché tutti gli attori della catena vitivinicola rafforzino il proprio legame con la Valtellina. In sostanza, alla base di questa iniziativa c'è la volontà di sostenere maggiormente l'operato dei vignaioli, ma anche di far accrescere in loro una visione imprenditoriale, con l'obiettivo di farli diventare imprenditori di loro stessi; è strategico che tocchino con mano il valore della filiera e del commercio del vino. Dall'altra parte c'è il ristoratore, il quale deve approcciarsi ai vini di Valtellina con più attenzione e responsabilità. Con questo progetto l'imprenditore finale diventa protagonista e orgoglioso del suo impegno nei confronti della viticoltura eroica e contribuisce a diffondere ai suoi clienti un'immagine ricca di nuovi messaggi e valori che un impatto positivo per il comprensorio e per tutti noi.

Abele Branchi – viticoltore

→ **Tra i primi ad aver creduto in questa iniziativa. Cosa ti aspetti in futuro da questo progetto?**

Ho creduto fin da subito in Adotta un Vigneto in Valtellina e nella sua concretezza. Un progetto tangibile, reale, dove le parole sono subito supportate dai fatti, dove ognuno fa la sua parte, dove tutti sono coinvolti, da noi vignaioli, alla cantina di trasformazione, al ristoratore, secondo un modo di intendere il vino come un bene comune. Nei prossimi anni mi aspetto di vedere rafforzata questa idea di unione, di forza reciproca, di voglia di fare squadra, di stare insieme

condividendo pensieri, problemi, bellezze, opportunità che questo straordinario territorio ci regala. Mi auguro che molti altri colleghi vignaioli, albergatori, ristoratori saranno coinvolti.

Mario Saligari – Titolare Hotel Saligari di Verceia, ristoranti La Trela e Crotto Ghiggi

→ **A due passi dai vigneti della Valtellina, a diretto contatto con migliaia di clienti ogni anno. Cosa significa vendere vino valtellinese nel tuo locale?**

Vendere al cliente un vino valtellinese non è difficile. In particolare nomi come Sassella o Inferno che sono, in generale, più conosciuti e stimati, anche se i vini della Valgella possono comunque dare grandi soddisfazioni. La sfida per il nostro locale non è tanto la vendita di vino fine a se stessa. Per noi diventa importante vendere un'immagine nuova di vino, ovvero vogliamo motivare il turista e il residente a prendere atto del lavoro che sta a monte della bottiglia che ordinano. Siamo sicuri che attraverso questo approccio possiamo anche stimolare la vendita di vino, il flusso di turismo e la disponibilità dei nostri clienti ad acquistare senza titubanze.

Alessio Magi – viticoltore

→ **Perché hai accettato di partecipare al progetto Adotta un Vigneto in Valtellina?**

Il motivo principale che mi ha subito fatto accettare con entusiasmo è il fatto di vedere in questo progetto la possibilità di non essere più solamente un anello della catena della produzione vitivinicola. In sostanza, un riscatto sociale per la mia professione, oltre che una sicurezza in termini commerciali per una parte delle mie uve.

Marco Rocca – Titolare del Mottolino Fun Mountain di Livigno

→ **Per te, quale dovrebbe essere il rapporto tra l'economia di una struttura turistica e le produzioni locali?**

Non può esserci sviluppo turistico senza tutela del territorio. Questo è il primo punto. Noi operatori del settore turistico abbiamo una responsabilità nei confronti di ciò che rende grande la Valtellina da centinaia di anni, dal vino proveniente dalla Bassa Valle ai formaggi dei nostri alpeggi. Come imprenditore ritengo fondamentale impegnarmi in prima persona per valorizzare e difendere questa cultura e soprattutto il nostro paesaggio.

Intervista a Giacomo Mojoli, ideatore del progetto

→ **Questo progetto è nato in Valtellina e guarda al futuro di questo straordinario e fragile territorio. Quali saranno gli effetti e prospettive per la zona?**

La sfida futura per la Valtellina sarà quella di generare valore aggiunto reale, e non retorico o, peggio ancora ideologico, al patrimonio agronomico esistente. Questo significa dimostrare con dei fatti, sostenuti da pratiche scientifiche, che è possibile consolidare ed evolvere la situazione indirizzandosi verso scelte progressive basate su visioni di sostenibilità. Il progetto *Adotta un Vigneto in Valtellina* è quindi un prototipo virtuoso, una sorta di esempio per i giovani agricoltori, ma anche per l'insieme del "sistema Valtellina".

→ **Il progetto Adotta un Vigneto in Valtellina si può considerare un modello. In quali termini?**

Adotta un Vigneto in Valtellina è un modello interattivo, basato sull'idea di sostenibilità globale e quindi, di sostenibilità economica. Un esempio di co-produzione e co-ideazione gestita da soggetti e attori differenti accomunati da un'unica visione. È un modello autosufficiente, che sviluppa multidisciplinarietà e formazione, ma anche modello che suscita comunicazione e interesse anche in altri settori. Un modello replicabile e, per diversi aspetti, esportabile.

Prospettive e riproducibilità

Adotta un Vigneto in Valtellina ha in sé una visione ampia, propositiva e moderna; propone un modello complesso capace di vedere oltre il “semplice” comparto vino; allarga l’orizzonte e considera la complessità del sistema economico locale, fatto non solo di prodotti, ma di idee, contatti personali, progetti e interessi condivisi, rispetto di valori identitari. Proprio per tale impostazione, il progetto ha l’ambizione di fungere da **linea guida** per una nuova visione alla base dello sviluppo del territorio.

Il progetto rappresenta una risposta autorevole di lungo periodo da parte del mondo privato, rivolta a qualunque ambito produttivo ed entità istituzionale che si ponga come obiettivo il rafforzamento dell’economia locale, secondo un’ottica di pluralità di interessi e di potenziamento reciproco. In Valtellina, le attività agricole possono diventare l’epicentro di una **nuova visione pubblica e privata** capace di interagire con tutto il sistema economico, dal commercio, al turismo, all’urbanistica. A tal proposito, una delle prospettive di sviluppo del progetto risiede proprio nella capacità di coinvolgere altri interlocutori, al di fuori del mondo delle imprese, e di spingerli ad una crescente interazione come premessa per eventuali alleanze. In particolare ci si riferisce alle istituzioni locali e al loro ruolo di gestione e valorizzazione delle risorse territoriali. I temi che caratterizzano il progetto, quali il sostegno alla viticoltura eroica, il rafforzamento dell’imprenditoria locale, la riqualificazione del turismo, la sostenibilità (ambientale, economica, sociale) sono di attualità nel dibattito pubblico e nell’agenda delle politiche rurali a livello comunitario, nonché al centro del tema generale di **Expo Milano 2015** Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita. In sostanza, chi visiterà l’esposizione universale avrà la possibilità di scoprire come dietro ad ogni tradizione alimentare si celi una storia, un racconto, un mito che

parla di popoli, di terre, di luoghi. Essendo del tutto evidente la sintonia tra il macroprogetto dell'Expo e il caso di *Adotta un Vigneto in Valtellina* è utile, in un'ottica di sviluppo dell'iniziativa, mettere in evidenza queste interazioni.

Internamente al progetto stesso, le prospettive di evoluzione sono altrettanto ambiziose. Il primo passo di sviluppo consiste nel rafforzare la rete degli attori, incrementando il numero di adottanti e di adottati, affinché si persegua l'obiettivo di salvaguardare costantemente il vigneto di Valtellina contro il rischio dell'abbandono. Trovare, quindi, nuove imprese ristorative alberghiere che abbiano un'impostazione propositiva e coerente alla filosofia del gruppo è un'esigenza avvertita da tutti i soggetti attualmente coinvolti. Il **turismo**, in particolare, rappresenta un settore rilevante per la valorizzazione del progetto.

Inoltre, anche sul fronte della trasformazione di cantina, il progetto sente la necessità di una maggiore apertura a case vinicole del territorio che vogliono contribuire a espandere il senso di partecipazione al progetto. Si inserisce in questo contesto anche il potenziamento dell'azione di formazione, rivolta ai vari attori coinvolti e l'attivazione di interventi di promozione condivisi.

Adotta un Vigneto in Valtellina rappresenta un caso promettente in rapporto alla propria natura di **progetto contaminante** e riproducibile. Esso può essere visto come un concreto modello replicabile in altri contesti del vino italiano in cui si coglie la necessità di rafforzare le sinergie tra il comparto produttivo e il settore turistico. Le potenzialità di sviluppo sono da immaginare non solo quindi all'interno del territorio valtellinese, ma anche all'esterno. Inoltre, il comparto enologico non è l'unico in cui si possa applicare questa impostazione. L'iniziativa può fungere da campione anche in altri settori dell'agroalimentare, grazie alla propria **immagine emulativa**.

Si pensi ad esempio alla potenzialità di riqualificazione della filiera casearia nel territorio valtellinese, in particolare alle realtà produttive che operano in alpeggio con evidenti difficoltà di gestione. Sempre di più, anche in questo ambito agricolo, è avvertita la necessità di costruire ponti e legami sinergici con il mondo della ristorazione e l'utente finale, affinché venga riconosciuto giusto valore al lavoro di salvaguardia sociale e ambientale svolto da pastori e malgari.

In ultimo, nel progetto *Adotta un Vigneto in Valtellina* si ritrovano le basi tangibili di nuovo disegno del territorio su cui generare interesse anche sotto il profilo scientifico. Esso può essere considerato come un **campo sperimentale** a servizio di università, istituzioni e centri di ricerca che intravedano in esso un terreno di innovazione meritevole di studio e approfondimento, una case history analizzabile sotto un profilo accademico **multidisciplinare**. Discipline quali il design, le scienze gastronomiche e alimentari, l'enologia e la viticoltura, le scienze agrarie, le scienze economiche e turistiche, l'antropologia, l'urbanistica, l'estetica sono ambiti scientifici su cui è possibile declinare l'attenzione.

Il vino

Il progetto acquisisce validità anche e soprattutto grazie alla credibilità del vino finale. Il risultato nel bicchiere è la sintesi della cooperazione e del dialogo tra il viticoltore e la cantina, lo specchio fedele di un percorso comune che mette al centro l'esaltazione del vigneto di partenza. Sul piano tecnico di cantina, la scelta è ricaduta, non a caso, sulla volontà di condurre una vinificazione omogenea tra le diverse selezioni, valorizzando la tipicità del nebbiolo di Valtellina, le peculiarità della vigna, evitando eccessive estrazioni, garantendo quindi, riconoscibilità, identità e bevibilità.

→ Processo

La vinificazione condotta dalla cantina è la classica “vinificazione in rosso”, che prevede macerazioni di anno in anno diverse in funzione delle caratteristiche dell'annata e della qualità delle uve. Questa avviene in vasi vinari separati per ogni vigneto coinvolto nel progetto. A seguito dei risultati emersi dalle ricognizioni in vigneto e soltanto dopo aver concordato con la cantina la data della raccolta, il viticoltore procede alla vendemmia manuale in piccole ceste – cavagn - di capacità di circa 4-5 kg di uva. L'uva viene quindi passata nelle gerle o brente da 35-40 kg di uva attraverso le quali, previo trasporto a spalla, raggiunge i tini posizionati sul trattore (parcheggiato lungo una strada in un punto di facile accesso al vigneto). Successivamente, dalle gerle (in legno) o brente (in plastica) l'uva viene quindi rovesciata in cassoni della portata massima di 3,5-4 quintali di uva. L'uva, rigorosamente non schiacciata, è a questo punto pronta per il trasporto alla cantina di vinificazione dove, verificatane l'integrità, il peso e il tenore zuccherino, viene immediatamente diraspata e pigiata. Il pigiato viene trasferito in fermentino

nel quale, una volta terminata la raccolta, si darà il via alla fermentazione. Normalmente si prediligono macerazioni in fermentini a sviluppo verticale di base ampia, in modo tale che il contatto tra la fase liquida ed il cappello sia il più elevato possibile. Le macerazioni vengono avviate di norma entro le 24 ore dalla data di ritiro del primo carro uva e terminano, in funzione dell'annata, entro le due settimane. Le prime ore di macerazione non prevedono l'avvio del processo fermentativo (la temperatura viene tenuta al di sotto dei 10° C in modo tale da inibire la fermentazione). Con l'arrivo dell'ultimo carro, si avvia il processo fermentativo con l'innalzamento della temperatura. In concomitanza si attivano i cicli di follatura e rimontaggio (di intensità prima crescente, poi decrescente).

Al termine della macerazione (vinacce pressoché esauste e vino secco) i vini vengono lasciati riposare in vasche di acciaio per un paio di giorni in modo tale da far decantare il deposito feccioso più grossolano. Successivamente vengono trasferiti in un altro vaso vinario nel quale, con l'ausilio della feccia più fine e della temperatura (mantenuta tra i 16° ed i 20° C) si attende l'avvio della fermentazione malolattica. L'obiettivo è quello di stabilizzare il vino il prima possibile in modo che, in coincidenza con il successivo travaso, si possa trasferire il vino dalla cantina di vinificazione a quella di affinamento. L'affinamento è condotto, per tutti i vini aderenti al progetto, in barrique usate di rovere francese. La scelta si può definire pressoché obbligata per via dei ridotti quantitativi di vino (un recipiente troppo grande ci impedirebbe di tenerli separati), oltre che per la grande variabilità della produzione di vendemmia in vendemmia. La scelta di non utilizzare legno nuovo è dettata dal fatto che, essendo molto dei vini oggetto di questo progetto consumati giovani, il rovere nuovo richiederebbe tempi di affinamento decisamente più lunghi. Non di meno, uno degli obiettivi che gli attori del progetto si sono posti è quello di produrre un vino dal buon rapporto tra la qualità e il prezzo.

Al termine dell'affinamento in legno (15-16 mesi), intercalato da un travaso invernale dopo la stabilizzazione tartarica (*), il vino viene tolto dal legno per essere assemblato in acciaio e preparato per l'imbottigliamento. Una volta imbottigliato, il vino ritorna in cantina dove, ad una temperatura compresa tra 12° e 18° C, completa il suo ciclo di vita affinando in bottiglia.

(*) La stabilizzazione tartarica viene fatta in gennaio nella maniera più rispettosa per il vino e cioè spostando le barriques dalla cantina al fruttaiolo appena svuotato.

Eco

Il progetto *Adotta un Vigneto in Valtellina* ha raccolto interesse e ascolto da parte di diverse testate, giornalisti, opinionisti che ne hanno presentato le finalità. Inoltre, sebbene i vini che derivano dal progetto abbiano una visibilità commerciale circoscritta al locale dell'imprenditore finale, pertanto non disponibili nell'ambito distributivo convenzionale, alcuni di essi sono stati oggetto apprezzamento dalla critica enologica, che ha contribuito a descriverli e a farne conoscere le peculiarità a livello internazionale. Di seguito, un breve estratto della rassegna stampa.



slow wine
guida 2012

VINO SLOW VALTELLINA SUP. VALGELLA ADOTTA UN VIGNETO - MOTTOLINO 2008 (● 1.000 bt; 13 €)
Intenso nel frutto ed elegante nella sottile speziatura, questo vino è il risultato tangibile di una virtuosa cooperazione tra una cantina privata, un singolo viticoltore (Giuseppe Marchetti) e il mondo alberghiero, rappresentato dal ristorante Mottolino di Livigno, che detiene l'esclusiva sul vino.

- LOMBARDIA
- 276 Botticino Pià della Tesa 2007 (● 16 €)
Antica Tesa
 - 289 Curtefranca Bianco Etichetta Nera 2007 (○ 15 €)
Il Pendio
 - 285 Franciacorta Pas Dosé
Récegment Dégorgé 2006 (29 €)
Cavalleri
 - 314 Loghetto 2010 (● 14 €)
Agnes
 - 282 Opol 2010 (● 7 €)
Togni Rebaoli
 - 267 Valtellina Sup. Inferno
Fiamme Antiche Ris. 2006 (● 25 €)
Ar.Pe.Pe.
 - 265 Valtellina Sup. Valgella
Adotta un Vigneto - Mottolino 2008 (● 13 €)
Rainoldi

ENOGEA
II SERIE

ENOGEA
II SERIE

87 ALDO RAINOLDI
VALTELLINA SUPERIORE VALGELLA
ADOTTA UNA VIGNA IN VALTELLINA 2007

ALDO RAINOLDI
VALTELLINA SUPERIORE ADOTTA UN VIGNETO HOTEL SALGARI 2008 ● 86 D
VALTELLINA SUPERIORE VALGELLA
ADOTTA UN VIGNETO IN VALTELLINA
SUNN VALLEY 2008 ● 86 D
VALTELLINA SUPERIORE VALGELLA
ADOTTA UN VIGNETO IN VALTELLINA
MOTTOLINO 2008 ● 85+ D

ALDO RAINOLDI
VALTELLINA SUPERIORE VALGELLA
ADOTTA UNA VIGNA 2007 ● 87 C
Un vino spogliato di ogni possibile orpello e del tutto appagante (disarmante?) nella sua onestà territoriale: disteso, agrumato, nonché diretto e leggibile in ogni suo risvolto. Propedeutico alla tipologia e alla Valtellina più in generale.

IN QUESTO NUMERO

BORDEAUX PRIMEURS 2010
SAUTERNES PRIMEURS 2010
VALTELLINA AGGIORNAMENTO
IMPORTATORI: PELLEGRINI
MORELLINI DI SCANSANO
ALTO PIEMONTE: AGGIORNAMENTO
CHIANTI RUFINA: AGGIORNAMENTO
CERASUOLO DI VITTORIA
MOSCATO D'ASTI 2010: SCREMATURE
ON THE ROAD

ENOGEA - II SERIE
NEWSLETTER BIMESTRALE INDIPENDENTE
APRILE / MAGGIO 2011
ALESSANDRO MASNAGHETTI EDITORE
Parla Italiana s.p.a. - Spedizione in abbonamento postale - 702 - L.046

“Adotta un vigneto in Valtellina”, presto si stapperà la prima bottiglia

Il Sunny Valley di Valfurva / adotta un vigneto a Valgella

to e con-
con la con-
nuova "fa-
ndole, rac-
cchiusa in
no vino.
uncia Aldo
nto del 24
elo Resort
aperta la
a Superiore
ia" nell'am-
fondamen-
il futuro dei
sprattutto di

Saligari: «Un'operazione importante»

«RITENGO sia un'operazione importante – sottolinea Mario Saligari, titolare dell'omonimo ristorante-hotel sul lago di Novate Mezzola – e ognuno deve fare la propria parte con un maggiore senso di responsabilità per contribuire al mantenimento dei terrazzamenti. A noi albergatori toccherà sensibilizzare il consumatore finale affinché consumi quella bottiglia di Valgella e non altre».

sto alle 10.3
Kelo Reso



16 DOMENICA 31 AGOSTO 2008

[VALFURVA]

Dalla vigna alla tavola pensando all'ambiente

Presentato al convegno del Sunny Valley un progetto di filiera

LA PROVINCIA

SABATO 27 MARZO 2010

VALCHIAVENNA 25

Un altro vigneto "in adozione"

Il progetto, già attivo in Valtellina, ora può contare anche sull'Hotel Saligari

Giuseppe Rainoldi titolare della Casa Vinicola Aldo Rainoldi

«Adottate i vigneti per salvarli»

L'accordo con il Sunny Valley, che si è impegnato ad acquistare le bottiglie prodotte con le uve della vigna Branchi, è solo il primo passo per il rilancio della viticoltura

Gli operatori turistici adottano



Mojoli: il marketing non basta più Il "sistema vigneto" va ripensato

Iniziativa dei produttori «Adotta un vigneto»

Coinvolti anche ristoratori, critici ed esperti

