

La Valtellina eroica: Casa Vinicola Nera

Simone, Stefano, Angela e il padre Pietro. Sono loro i protagonisti di una storia di una viticoltura “eroica” (il lavoro è totalmente manuale a causa della conformazione del territorio) che affonda le proprie radici in Valtellina, alla fine dell’800 e per poi trovare il suo attuale assetto negli Anni 40: la “Casa Vinicola Nera”. Oggi, giunti alla quarta generazione di Nera che si sono succeduti in cantina e in vigna,, la “Casa Vinicola Nera” è ormai tra le realtà più conosciute sul territorio grazie a una produzione di qualità proveniente da 35 ettari di vigneto nelle zone della Sassella, Inferno, Grumello e Valgella. E Valtellina vuol dire Nebbiolo, fratello stretto del nebbiolo piemontese, che in Valtellina trova le sue condizioni ideali. “Negli ultimi anni abbiamo impiantato circa 10 ettari di nuovi vigneti, utilizzando tre cloni di Nebbiolo – Chiavennasca selezionati dalla Fondazione Dott. Piero Fojanini di Studi Superiori” racconta Simone Nera. Ma non solo. In questa tanto piccola quanto meravigliosa valle, che si trova all’estremo nord della Lombardia, c’è spazio anche per la produzione di vini bianchi ottenuti dalla vinificazione in bianco delle uve di Nebbiolo, notoriamente a bacca rossa.

Saranno quindi vini bianchi, sebbene vinificati in bianco dalle uve del nebbiolo, le novità che presenterete al prossimo Vinitaly?

Alla manifestazione veronese presenteremo: l’IGT Alpi Retiche “La Novella” e l’IGT Alpi Retiche “Rezio” che, peraltro, sono prodotti dall’azienda da circa 30 anni. Questo ci fa capire che la voglia di “sperimentare” qualcosa di diverso, utilizzando un vitigno conosciuto quasi esclusivamente per la produzione di vini rossi, ha radici consolidate. In particolare l’IGT Alpi Retiche “La Novella”, la cui annata

2017 sarà in commercio entro la fine di marzo, è ottenuto dalla vinificazione delle uve rosse dei vigneti valtellinesi, 50% Nebbiolo "Chiavennasca" e 50% Rossola, altro vitigno autoctono della Valtellina, a bacca rossa. Il vitigno Nebbiolo "Chiavennasca" conferisce a questo vino una notevole sapidità e una buona struttura al gusto, con profumi di frutti bianchi come ananas e banana, nonché una buona longevità. La Rossola apporta invece un'acidità fresca accompagnata da sentori agrumati sia all'olfatto che al gusto.

Quali sono i vostri prodotti d'eccellenza?

L'azienda produce tutti i vini a denominazione di Valtellina: lo Sforzato di Valtellina D.O.C.G., i Valtellina Superiore D.O.C.G. con le varie sottozone Sassella, Inferno, Grumello, Valgella e le relative Riserve, il Rosso di Valtellina D.O.C. ed gli I.G.T. Terrazze Retiche di Sondrio Rosso, Bianco e Passito Rosso. Le Riserve vengono prodotte con uve provenienti da vigneti storici monitorati da Stefano solamente nelle annate migliori. Tra queste segnaliamo i due CRU: Valtellina Superiore D.O.C.G. Signorie Riserva che nasce da un vigneto nella sottozona Valgella sito nel comune di Chiuro ed il Valtellina Superiore D.O.C.G. Paradiso Riserva, che nasce invece da un vigneto nella sottozona Inferno sito a cavallo tra i comuni di Poggiridenti e Tresivio. Oltre ai vini segnaliamo le esclusive grappe ottenute dalle vinacce di uva Sassella, Inferno e Sforzato, e lo spumante Cuvee Caven metodo classico.

E l'ultima vendemmia?

Ottima. Abbiamo solo registrato un calo del 30% nella vinificazione, ma la qualità del 2017 è eccelsa.

Dove è possibile venirvi a trovare per provare le eccellenze della Valtellina?

Dal 2009 abbiamo aperto, presso le nostra cantine, direttamente sulla strada statale dello Stelvio, un Wine Bar ed un nuovo punto vendita aziendale, anche Corner Valtellina, dove è possibile degustare e conoscere i grandi vini Nera

accompagnati dai prodotti tipici della Valtellina, quali i formaggi D.O.P. Bitto e Casera, la Bresaola di Valtellina I.G.P., i pizzoccheri e tutti gli altri sapori di questa ricca terra.