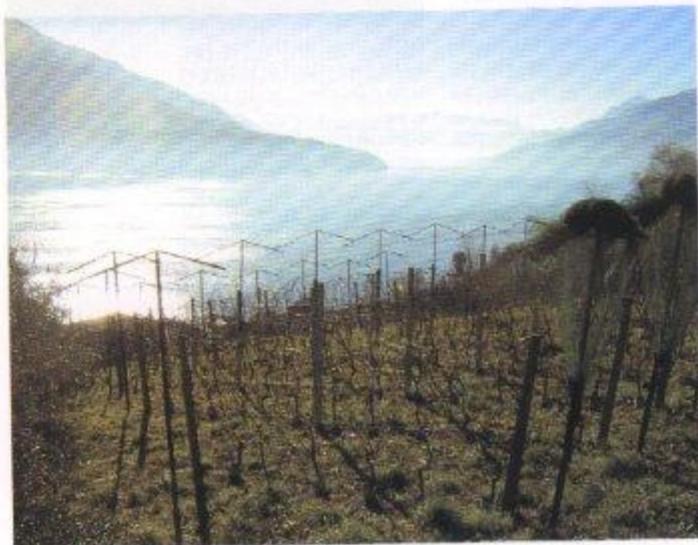


La vitivinicoltura nell'Alto Lario

Si delineano possibili sviluppi grazie ad un programma di assistenza tecnica di Riccardo Modesti



Vigneti sui terrazzamenti a picco sul lago di Como

C'erano una volta interi pendii affacciati sul Lago di Como pieni di terrazzamenti vitati, e che davano origine a vini quali il "Domasino", il "Griantino" e il "Rosso di Bellagio".

La storia della viticoltura lariana, anche se si farebbe fatica a crederlo volgendo lo sguardo lungo i ripidi pendii che circondano il lago, è ricca di testimonianze scritte, viticoltura resa possibile grazie alla realizzazione di terrazze sostenute da muri a secco. Come altrove, però, la fillossera e la scarsa redditività dell'agricoltura, qui particolarmente difficile per la conformazione del territorio, hanno lasciato il segno. La superficie vitata si è così via

via contratta, facendo spazio al bosco o all'antropizzazione. Sulla sponda occidentale dell'Alto Lario non tutto è andato perduto, in particolare nei comuni di Domaso e Gravedona che sono stati oggetto della nostra ricognizione, poiché qualcuno ha continuato a lavorare silenziosamente i piccoli vigneti familiari producendo per autoconsumo, con qualche eccezione che è arrivata addirittura alla bottiglia etichettata e commercializzata.

Attualmente queste eccezioni sono due: il "Sorsasso" di Daniele Travi e il "Garovetto", azienda della famiglia Miglio e a lungo condotta dal Professor Gianfranco Miglio, alla cui morte è succeduto il figlio Leo. Que-

sti, in un'intervista pubblicata addirittura sul Corriere della Sera nel giugno 1998, aveva già ben delineato i problemi della viticoltura lariana: limitatezza delle dimensioni degli appezzamenti coltivabili, mancanza di strutture di formazione e di sostegno alla viticoltura, mentalità hobbistica dei viticoltori e loro diffidenza rispetto alle innovazioni che portassero vantaggi dal punto di vista qualitativo. La superficie vitata censita a fine 2001 ammontava a una decina di ettari, ma se ne stima una quantità almeno doppia distribuita tra una sessantina di viticoltori, dunque dimensioni limitatissime.

Un grande aiuto al lavoro di questi tenaci viticoltori è arrivato dalla Comunità Montana Alto Lario Occidentale che nel 2003, grazie ai finanziamenti della Regione Lombardia nell'ambito del Piano di Sviluppo Rurale, ha attivato un programma di assistenza tecnico-agronomica ed enologica nel territorio di propria pertinenza, avvalendosi della competente collaborazione della Fondazione Fojanini di Studi Superiori di Sondrio. Il programma prevede una fase formativa basata su un'attività didattica, una fase agronomica basata sull'assistenza fitosanitaria e prevendemmiale, e di una fase di assistenza enologica. La consulenza agronomica viene curata da Nello Bongiolatti, della Fondazione Fojanini, il quale garantisce una presenza settimanale durante tutta la stagio-

ne vegetativa, mentre quella enologica da Adriano Cappelletti, anch'egli della Fondazione Fojanini, e da Giuseppe Bassi e Aldo Venco, entrambi dello studio Ampelidea di Casteggio. L'obiettivo principale di questo programma di assistenza è stimolare i viticoltori a costituire una filiera produttiva completa, dal vigneto alla bottiglia, mutando un po' quello che è stato fatto negli ultimi anni nella vicina Valtellina. Molte speranze per il raggiungimento di tale obiettivo sono riposte soprattutto in una decina di giovani viticoltori che vedono in questa attività una possibile fonte di reddito, oltre che un lavoro per il quale nutrono una passione speciale.

Un aspetto fondamentale nella riuscita dell'iniziativa secondo Nello Bongiolatti, che è stato il nostro interlocutore in Alto Lario, sarà la forte caratterizzazione territoriale del prodotto, legata sia alla valorizzazione di varietà locali che alla conservazione delle caratteristiche espresse da questo terroir originale. L'individuazione delle varietà locali è in corso di svolgimento e interessa, oltre all'Alto Lario, anche Valtellina e Valchiavenna, e vede gli sforzi congiunti sia della Fondazione Fojanini che del CVT-CNR di Torino, ed è un'attività che comprende anche la caratterizzazione genetica dei vitigni tramite analisi del DNA, la selezione di biotipi esenti da virus, la loro moltiplicazione e reintroduzione in loco come materiale vivaistico certificato.

Un possibile vitigno autoctono potrebbe essere la varietà bianca Verdesa, per la quale sono in corso le pratiche per l'iscrizione al registro nazionale. Altri vitigni presenti in zona sono Trebbiano, Sauvignon Blanc e Chardonnay per i bianchi, Marzemino, Croatina, Merlot, Barbera, Sangiovese per i rossi, più una pattuglia di altri vitigni va-

ri come è d'uso in realtà di questo tipo.

Già detto della configurazione a terrazza dei vigneti, disposti a ritocchino, aggiungiamo che le forme di allevamento tradizionale sono la pergola o il filare con potatura ad archetto alla cappuccina oppure a doppio archetto, mentre i nuovi impianti vengono realizzati a Guyot. L'area vitata specializzata presenta una buona continuità nel solo comune di Domaso, mentre negli altri comuni i vigneti sono intercalati da prati o aree boschive.

Già detto di Leo Miglio, sul mercato con un bianco e un rosso entrambi etichettati "Garovetto", qualche parola va ben spesa anche per segnalare il lavoro appassionato di Daniele Travi, anch'egli produttore di un bianco e di un rosso dal suo etero circa di vigneto, dal nome "Sorsasso".

Pur essendo infatti viticoltore part-time, Travi non lesina né impegno né cura nei dettagli, paragonabili a quelle dei vigneron professionisti. In più, Travi è consapevole dell'importanza sempre crescente del prodotto di nicchia, o comunque a fortissi-

ma connotazione territoriale, come arma vincente, qualità che vuole mantenere a tutti i costi nei suoi prodotti. Il suo Sorsasso Bianco 2003, taglio di Verdesa e Sauvignon Blanc, è in tal senso piuttosto espressivo: il frutto del vitigno francese si innesta sulla freschezza e la sapidità conferite dal vitigno locale, vera spina dorsale del vino. Gli altri viticoltori, pur possedendo superfici inferiori, hanno dunque due esempi significativi davanti a loro: inoltre, il 2005 dovrebbe peraltro essere l'anno in cui nascerà la nuova IGT che riguarderà i vini prodotti in zona, un riconoscimento in più dunque al loro lavoro.

La miscela costituita dall'afflusso turistico in zona, dalla tipicità del prodotto e dalla sua limitata disponibilità potrà dare ai futuri produttori una redditività certa: occorrerà solo superare alcune posizioni troppo attendiste e assistenzialiste che frenano ancora la nascita di un movimento compatto e costruttivo tra i viticoltori. Certo che la voglia di assistenzialismo, nella terra di Gianfranco Miglio, mai più ce la saremmo aspettata.

