

Scoprire il fascino della Valtellina attraverso la Chiavennasca e gli altri suoi vini. Intervista al presidente del Consorzio

19 Luglio 2025



SONDRIO – Nel cuore delle Alpi, dove i terrazzamenti vitati si arrampicano con caparbietà sulla roccia e la montagna dialoga con il vigneto, nasce un vino che è espressione autentica del territorio: il Nebbiolo delle Alpi. A custodire e valorizzare questo straordinario patrimonio c'è il Consorzio di Tutela dei Vini di Valtellina, fondato nel 1976, oggi protagonista di una nuova fase di valorizzazione culturale e promozione strategica.

ViVa-Vini di Valtellina, la prima edizione di un evento in programma a Sondrio dal 6 all'8 settembre, pensato per raccontare l'unicità di un territorio, dei suoi vini e dei suoi produttori, rappresenta un momento simbolico e strategico per la viticoltura valtellinese.

Abbiamo intervistato **Mamete Prevostini**, presidente del Consorzio di Tutela dei Vini di Valtellina, per approfondire temi centrali legati alla promozione del territorio, all'identità del

Nebbiolo delle Alpi e all'atteso debutto di ViVa-Vini di Valtellina.

Qual è oggi il ruolo del Consorzio di Tutela dei Vini di Valtellina sul piano locale, nazionale e internazionale?

Oggi il Consorzio di Tutela dei Vini di Valtellina ricopre un duplice ruolo fondamentale. A livello locale, si occupa della tutela della denominazione, garantendo il rispetto del disciplinare di produzione e salvaguardando la qualità e l'autenticità dei vini valtellinesi. Sul piano nazionale e internazionale, invece, il Consorzio è impegnato nella promozione delle denominazioni, valorizzando le peculiarità del territorio e dei suoi vini attraverso attività di comunicazione, eventi e partecipazioni a fiere di settore, con l'obiettivo di consolidare e rafforzare insieme la propria notorietà.



Quali sono le principali sfide che il Consorzio dovrà affrontare nei prossimi anni?

Una delle principali sfide che il Consorzio dovrà affrontare nei prossimi anni è quella di affermare sempre più la Valtellina come una zona vitivinicola di rilievo internazionale. I vini prodotti in questo territorio, infatti, possiedono una qualità pari a quella di altre aree più conosciute. L'obiettivo sarà dunque quello di amplificare la consapevolezza del valore dei vini valtellinesi, partendo dalla Lombardia, proseguendo a livello nazionale e arrivando infine con maggiore incisività ai mercati esteri, affinché la Valtellina possa affermarsi sempre più come una denominazione d'eccellenza nel panorama enologico mondiale.

Cosa rende unico il Nebbiolo coltivato in Valtellina rispetto ad altre zone?

Il Nebbiolo della Valtellina (Chiavennasca) è un vino unico per il suo legame profondo con il territorio. Qui, l'altitudine, l'esposizione solare est-ovest, i terreni e il clima alpino con forti escursioni termiche plasmano un vino elegante, fresco, croccante e di grande bevibilità. A differenza di altri Nebbioli, matura lentamente grazie all'autunno lungo e ventilato, acquisendo finezza. La Chiavennasca è un biotipo che ha saputo adattarsi perfettamente a queste condizioni, sviluppando caratteristiche proprie, come una buccia spessa e una spiccata acidità naturale. Il risultato è un vino identitario, che racconta un territorio unico in ogni sorso.



Qual è oggi il ruolo delle varietà autoctone minori come Pignola, Rossola e Brugnola?

Le varietà autoctone minori come Pignola, Rossola e Brugnola hanno avuto un ruolo storico, in particolare in epoche in cui il mercato, come quello svizzero, richiedeva un diverso profilo di vino. Oggi il focus del Consorzio è rivolto in maniera preponderante al Nebbiolo (Chiavennasca), che rappresenta l'identità e la forza comunicativa della Valtellina.

Quanto è importante oggi comunicare non solo il prodotto-vino, ma anche il contesto ambientale e umano che lo genera?

Oggi è fondamentale comunicare il vino non solo come prodotto finale, ma come espressione autentica del territorio e delle persone che lo producono. In Valtellina, questo legame è particolarmente evidente: ogni bottiglia nasce in un contesto montano dove la viticoltura richiede impegno, precisione e passione. Raccontare il vino significa quindi raccontare anche i muretti a secco, i terrazzamenti, l'esposizione unica dei vigneti, le brevi distanze tra le vette e le vigne, ma anche il lavoro quotidiano dei viticoltori, la tradizione locale e la cultura agricola radicata da secoli. È proprio questa sinergia tra ambiente, storia e persone a rendere il vino valtellinese unico. Comunicarla in modo chiaro e coerente è essenziale per trasmetterne il vero valore.



Qual è il ruolo della Fondazione Provinea nel preservare e valorizzare il paesaggio terrazzato?

La Fondazione Provinea svolge un ruolo cruciale nella tutela, gestione e valorizzazione del paesaggio terrazzato valtellinese, un patrimonio di straordinario valore storico, culturale e ambientale. I terrazzamenti, sorretti da muretti a secco, non sono solo un elemento paesaggistico unico, ma rappresentano anche la base fisica e simbolica della viticoltura di montagna. Fondazione Provinea lavora per garantire la conservazione di questo patrimonio, promuovendone la manutenzione, il recupero e l'uso sostenibile, affinché possa continuare a essere vissuto, tramandato e raccontato alle future generazioni.

Come si integra il turismo del vino nel progetto complessivo di valorizzazione del territorio?

L'enoturismo è un elemento fondamentale nella strategia di valorizzazione della Valtellina. Chi visita questo territorio non lo fa solo per degustare un buon bicchiere di vino, ma per vivere un'esperienza completa: scoprire i terrazzamenti vitati, camminare tra i filari, conoscere i produttori, assaporare la cucina locale e immergersi nella cultura del luogo. Il vino diventa così il filo conduttore che unisce paesaggio, storia, tradizione e ospitalità. Integrare il turismo del vino nell'offerta territoriale significa rafforzare l'identità della Valtellina e offrire un'esperienza autentica e memorabile, capace di creare valore e connessioni. Un ruolo chiave in questo sviluppo lo gioca la Strada del Vino e dei Sapori della Valtellina, un percorso di 67 km che unisce vigne, cantine, ristoranti e strutture ricettive in un itinerario suggestivo.



Che tipo di sinergie esistono oggi tra il mondo del vino e quello dell'accoglienza valtellinese?

Oggi si stanno costruendo sinergie sempre più concrete tra il mondo del vino e quello dell'accoglienza, con l'obiettivo di dare vita a un sistema integrato di sviluppo territoriale. È un percorso che in passato non è mai stato strutturato pienamente, ma che ora rappresenta un'opportunità strategica da cogliere. Lavorare insieme significa valorizzare il vino non solo come prodotto, ma come esperienza da vivere, coinvolgendo strutture ricettive, ristorazione, attività culturali e outdoor. Questa collaborazione può trasformare la Valtellina in una destinazione enoturistica di riferimento, capace di offrire qualità, autenticità e un racconto coerente del territorio.

ViVa-Vini di Valtellina 2025 sarà la prima edizione di un evento che promette di celebrare il Nebbiolo delle Alpi e il territorio valtellinese: quali sono gli obiettivi principali di questo appuntamento? E a chi si rivolge?

ViVa-Vini di Valtellina 2025 nasce con l'obiettivo di promuovere e far conoscere in maniera strutturata e innovativa il Nebbiolo delle Alpi e il territorio da cui nasce. Si tratta di un evento pensato per raccontare l'identità vitivinicola della Valtellina attraverso degustazioni, incontri, esperienze e momenti di confronto tra produttori, operatori del settore e appassionati. L'evento si rivolge sia al pubblico specializzato, come buyer, stampa e professionisti del vino, sia agli appassionati e visitatori curiosi, con l'intento di creare un'occasione di visibilità, relazione e racconto autentico. ViVa è un progetto culturale e territoriale che celebra il vino come espressione di un paesaggio, di una comunità e di una storia da vivere e condividere.



Come nasce ViVa-Vini di Valtellina e quale visione c'è dietro questo evento?

ViVa-Vini di Valtellina nasce dalla volontà di creare un grande appuntamento annuale in grado di valorizzare il vino valtellinese e il territorio in cui nasce. L'idea è quella di offrire un'occasione strutturata in cui le aziende possano presentare ufficialmente le nuove annate che stanno per arrivare sul mercato, coinvolgendo pubblico, operatori e stampa. ViVa è molto più di una semplice degustazione: è un evento pensato per accendere i riflettori sulla Valtellina, sulla sua identità enologica, sulla qualità del suo Nebbiolo di montagna e sul valore di un territorio unico. La visione è quella di creare uno spazio di racconto, relazione e promozione che, anno dopo anno, contribuisca a far crescere la notorietà e l'apprezzamento della Valtellina nel panorama vitivinicolo nazionale e internazionale.

Quali iniziative animeranno le giornate di ViVa-Vini di Valtellina dal 6 all'8 settembre?

Le giornate di ViVa - Vini di Valtellina saranno ricche di iniziative pensate per far vivere appieno l'esperienza del territorio e del suo vino. Tra gli appuntamenti previsti ci saranno visite guidate ai vigneti e alle cantine, incontri diretti con i produttori per scoprire le nuove annate aziendali, momenti conviviali e banchi di assaggio per degustare le diverse espressioni del Nebbiolo. Non mancheranno inoltre passeggiate guidate tra i terrazzamenti, tour in e-bike per esplorare i vigneti in modo dinamico e tour culturali alla scoperta della storia e dell'arte della città. Un programma pensato per offrire un'esperienza completa che coniuga natura, cultura e vino.

C'è un messaggio che vorrebbe lanciare a chi ancora non conosce il vino valtellinese o non ha mai visitato questi paesaggi?

Il messaggio è semplice: per capire davvero il vino valtellinese, bisogna vivere il territorio, fare una passeggiata tra i suoi terrazzamenti, respirare l'aria di montagna e lasciarsi sorprendere da un paesaggio unico al mondo. Solo così si può cogliere l'essenza di questi vini. La Valtellina non è solo un luogo da visitare, ma un'esperienza diffusa, immersiva, condivisa e da condividere! **Mario Miranda**

