

Da Nino Negri, dove l'enoturismo si fa estremo

scritto da Fabio Piccoli | 14 Settembre 2021



Le montagne vitate della Valtellina già da sole rappresentano uno straordinario motivo per fare enoturismo in questa terra unica.

Sappiamo quanto il paesaggio conti nell'attrattività turistica di un territorio. La Valtellina, inoltre, rappresenta forse il territorio italiano dove il termine di viticoltura eroica è assolutamente pertinente.

Ma per conoscere come questo territorio sia riuscito a sviluppare una adeguata offerta enoturistica la meta obbligata è senza dubbio Chiuro (Sondrio) dove all'interno del suggestivo **Castello Quadrio** si trova la [Nino Negri](#) che con i suoi oltre **120 anni** rappresenta la realtà più storica della vitivinicoltura valtellinese.

L'azienda, come è noto, fa parte del [Gruppo Italiano Vini](#) dal 1986. Va dato atto al più grande gruppo vitivinicolo italiano di aver mantenuto intatta l'identità originaria della Nino Negri, questo grazie anche ad un grande **enologo manager** come **Casimiro Maule** che l'ha condotta per ben 47 anni fino al 2018. Un'eredità che è stata raccolta magistralmente da **Danilo Drocco**, **enologo** piemontese, con lunga esperienza in Langa, che fin da subito è riuscito a mantenere elevato il prestigio della Nino Negri sia sul fronte produttivo che su quello dell'immagine.

E in quest'ultima direzione grande l'impegno della Nino Negri anche sul fronte enoturistico al punto che mi è facile affermare che si è trattato di una delle realtà più dinamiche in termini di accoglienza che abbiamo incontrato in questo nostro Italian Wine Tour 2021.

Sono tre i punti di forza dell'ospitalità della Nino Negri: la cantina storica (attiva fin dal 1400!) che all'interno di un palazzo quattrocentesco rappresenta un qualcosa di veramente unico. Un dedalo di corridoi che portano ad un numero impressionante, se si considera che siamo nel centro storico del borgo di Chiuro, di sale che racchiudono oltre 1.500 barriques e 100 botti di varie dimensioni. Sicuramente una delle cantine più interessanti e originali del nostro Paese; **le vigne coltivate** negli straordinari terrazzamenti realizzati in maniera eroica per "vincere" le pendenze impossibili; **la gastronomia valtellinese** offerta nei ristoranti Fracia e Castel Grumello (collegati Nino Negri).

Poter giocare su cantina, vigneti e ristorazione è un valore aggiunto che poche realtà italiane possono detenere e soprattutto al livello della Nino Negri.

La visita alla cantina, nel caso della storica azienda valtellinese, diventa infatti un qualcosa di assolutamente esclusivo, speciale perché si tratta di un sito produttivo unico che consente sia di comprendere al meglio l'impostazione

vitivinicola della Negri (tutte le parcelle vitate vengono vinificate separatamente, da qui il grande numero di contenitori di legno di varie tipologie), sia la storia enologica della Valtellina e del suo principale vino, lo **Sforzato** (tra le prime realtà a commercializzarlo negli anni 40 del 1900.).

Ma è indubbiamente la **vigna “eroica”** sugli incredibili terrazzamenti (riconosciuti giustamente patrimonio dell’Unesco) il simbolo chiave dell’offerta enoturistica alla Nino Negri. Ma alla Nino Negri non si sono “limitati” a mostrare i propri 35 ettari vitati, di cui 2,5 organizzati a ecomuseo (sono tantissimi considerando la parcellizzazione viticola della Valtellina) ma hanno creato attraverso l’**app-audioguida Click&Climb** un percorso guidato all’interno del vigneto che è possibile svolgere in piena libertà e autonomia attraverso i contenuti virtuali dell’applicazione.

Un tour interattivo tra i fantastici vigneti terrazzati, nella **zona storica dell’Inferno**, che si conclude con una degustazione nella suggestiva **Cà Guicciardi** dalla cui terrazza si può forse godere il più bel paesaggio della viticoltura montana valtellinese. Ma **la visita ai vigneti della Negri è probabilmente anche il modo più diretto per comprendere l’incredibile difficoltà di coltivare la vigna in Valtellina**. Molto prezioso, a questo riguardo, il racconto di Drocco: *“Se in Toscana per la gestione del vigneto si impiegano tra le 300-400 ore, in Valtellina si sale a 1.500 ore ad ettaro! Per questo più che eroica la nostra è veramente una viticoltura supereroica”*. Considerando che sono circa 2.500 i km di muretti a secco in Valtellina si fa presto a comprendere l’immane lavoro che quotidianamente deve essere fatto per sostenere la vigna in un territorio di questo genere. *“Per la Nino Negri – ha sottolineato Drocco – solo la gestione dei muretti a secco implica un investimento di 50.000 euro all’anno”*.

Ecco sono queste, a mio parere, quelle informazioni

fondamentali che riescono a far comprendere ai visitatori il valore dei vini ottenuti in condizioni di questa natura. **Il trittico enoturistico della Nino Negri si chiude con l'esperienza gastronomica nei ristoranti Fracia e Castel Grumello.**

La possibilità di poter offrire, oltre alle degustazioni classiche con abbinamenti a prodotti tipici più "semplici", pranzi e cene in perfetto stile valtellinese, in grado di esaltare al meglio le peculiarità dei vini dell'azienda e dei piatti del territorio, rende l'esperienza enoturistica alla Nino Negri un qualcosa che difficilmente si può dimenticare.
