

Enoturismo a Cantina Nino Negri: l'enoturismo che ci fa vivere la viticoltura eroica

scritto da Lavinia Furlani e Fabio Piccoli | 20 Gennaio 2021



La Valtellina è forse il territorio italiano dove il termine “viticoltura eroica” risulta assolutamente più pertinente. Ma per capire come questo territorio sia riuscito a sviluppare un’adeguata offerta enoturistica, la meta obbligata è senza dubbio **Chiuro (Sondrio)**, dove si trova l’azienda **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, 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, è tanto grande **l'impegno della Nino Negri sul fronte enoturistico** che mi è facile affermare che si tratti di una delle realtà più dinamiche in termini di accoglienza che abbiamo mai incontrato.

Sono tre i punti di forza dell'ospitalità della Nino Negri: la cantina storica (attiva dal 1400!) che ha sede all'interno di un palazzo quattrocentesco e rappresenta qualcosa di veramente unico. Un dedalo di corridoi che portano ad un numero impressionante di sale (se si considera che siamo nel centro storico del borgo di Chiuro) 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 a 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 assolutamente speciale perché si tratta di un sito produttivo unico che consente sia di comprendere al meglio l'impostazione vitivinicola della Negri, sia la storia enologica della Valtellina e del suo principale vino, lo Sforzato.

Ma è indubbiamente la vigna "eroica" sugli incredibili terrazzamenti (riconosciuti giustamente patrimonio

dell'Unesco) il simbolo chiave dell'offerta enoturistica. Tuttavia, **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 che si conclude con una degustazione nella suggestiva Cà Guicciardi, dalla cui terrazza si può forse godere del più bel paesaggio della viticoltura montana valtellinese.

La visita ai vigneti della Negri è probabilmente anche il modo più diretto per capire 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".

Sono queste, a mio parere, **le informazioni fondamentali che riescono a trasmettere ai visitatori il valore dei vini ottenuti in queste condizioni.** Il trittico enoturistico della Nino Negri si chiude con l'esperienza gastronomica nei ristoranti Fracia e Castel Grumello.

La possibilità di offrire oltre alle degustazioni classiche anche pranzi e cene in perfetto stile valtellinese rende **l'esperienza enoturistica alla Nino Negri qualcosa che difficilmente si può dimenticare.**

Le persone che ci hanno accompagnato

Potremmo scrivere pagine e pagine sull'esperienza di accoglienza in aziende come Nino Negri, ma c'è un solo modo per capire davvero di cosa stiamo parlando: andarci.

Sono stati **Danilo e Sonia ad accompagnarci** in quella che definirei una visita con una profonda comprensione del territorio.

"Mi raccomando, venite con scarpe da trekking" ci aveva suggerito **Sonia Peduzzi, responsabile del team di accoglienza**. Mai indicazione fu più azzeccata, visto che siamo stati catapultati alla scoperta degli splendidi vigneti valtellinesi nel cuore della zona storica denominata Inferno.

Sonia ci ha saputo trasmettere l'emozione che lei stessa vive ogni giorno in azienda, o quando durante la vendemmia incrocia lo sguardo fiero dei contadini che consegnano l'uva come se fosse un trofeo. Il percorso da noi scelto ci ha immerso in una natura sorprendentemente ricca e rigogliosa e, dopo mezz'ora di camminata, **Sonia ci ha fatto trovare un aperitivo in una terrazza mozzafiato**. Le parole non servono in questi casi, ma lei ha saputo sempre trovare la giusta distanza tra dire e non dire, fare e non fare, spiegare o non spiegare.

È stato poi grazie alla presenza di **Danilo Drocco, oggi direttore di Nino Negri**, che siamo stati in grado di comprendere le visioni dell'azienda e del suo territorio.

Danilo ci ha accolto nel migliore dei modi: con una veloce panoramica complessiva ed una visita della zona, fino ad arrivare agli assaggi in botte, dove **Danilo, nonostante l'importante formazione enologica, ci ha fatto entusiasmare nell'assaggiare e nel comprendere con chiarezza le**

potenzialità di ogni vitigno senza essere troppo tecnico.

Danilo ci ha ascoltato tanto, in uno scambio che quando avviene fa la differenza perché ti fa sentire parte attiva di una visita. **Sono questi i Direttori che ci convincono in pieno:** concreti, innamorati del territorio ma non completamente assorbiti e che riescono ad avere una visione equilibrata da dentro e da fuori, senza dimenticarsi dell'importanza delle emozioni.