

Vigneti Terrazzati del Versante Retico della Valtellina

Dossier di Candidatura al Registro Nazionale del Paesaggio Rurale Storico

*Valtellina, terra di viticoltura eroica,
i vigneti terrazzati del versante retico valtellinese sono
il bene tangibile di una millenaria cultura enologica.
Le impronte della società si fondono nei segni del paesaggio
e sono incise dalla coltura della vite,
cultura del vino.*



PROMOTORE

Fondazione Provinea “Vita alla Vite di Valtellina” Onlus

Via Roma, 12

23030 Chiuro (SO)

info@provinea.it

info@pec.provinea.it

COORDINAMENTO SCIENTIFICO

Cristina Scarpellini e Graziano Murada

STUDI E RICERCHE

Cristina Scarpellini e Graziano Murada

REDAZIONE DELLA CANDIDATURA ELABORAZIONI GRAFICHE E CARTOGRAFICHE PROGETTO GRAFICO E CARTOGRAFICO

*Tamara Della Vedova, Viviana Gianolini, Fulvio Di Capita
Gianpaolo Della Marianna e Jessica Cogo*

FOTOGRAFIE

Consorzio Tutela Vini di Valtellina (*M. Mariana*)

Fondazione Fojanini di Studi Superiori

Fondazione di Sviluppo Locale (*L. Arzuffi, P. Merizzi, F. Pola, U. Zecca*)

Archivio MET Museo Etnografico Tiranese

CON IL SUPPORTO DI

Amministrazione Provinciale di Sondrio (si ringraziano in particolare: *Susanna Lauzi* e *Angela Maria Pomatti* del Settore Risorse Naturali e Pianificazione Territoriale)

Consorzio di Tutela dei Vini di Valtellina

Fondazione di Sviluppo Locale

Fondazione Fojanini di Studi Superiori

Marzo 2019

Tutti i diritti sono riservati

INDICE

1. Motivazioni di carattere generale	4
2. Identificazione dell'area oggetto della candidatura	7
3. Descrizione della significatività	10
3.1 Valore identitario, sociale, idrogeologico ed economico dei vigneti terrazzati	11
3.2 Il processo millenario del paesaggio terrazzato vitato valtellinese	12
3.3 Tipici istituti giuridici e impianti agronomici determinanti il sistema terrazzato vitato valtellinese	15
3.4 Il profittevole commercio del vino: la fiera di Tirano, tra sacri riti e sopravvivenza umana	17
3.4.1 La fiera di Tirano, storico mercato fiorente del vino retico	19
3.4.2 Da un codice liturgico medievale, memoria di riti propiziatori per il vino	21
4. Descrizione dell'integrità	23
4.1 Il mosaico dei vigneti terrazzati	26
4.2 Viticoltura eroica: tecniche costruttive dei vigneti terrazzati	33
4.3 Il Nebbiolo Chiavennasca ed i suoi vini di qualità	35
4.4 Il bosco nel paesaggio terrazzato	45
4.5 Metodi di studio e analisi della matrice paesaggistica, degli usi del suolo e delle tessere che compongono il mosaico paesaggistico	46
5. Descrizione della Vulnerabilità	56
5.1 Fragilità intrinseca dei vigneti terrazzati	56
5.2 Fragilità estrinseca dei vigneti terrazzati	59
5.3 Il peso della marginalità economica, tra ricorsi storici di abbandono e criticità attuali	60
6. Descrizione dell'assetto economico e produttivo e misure PSR attive sull'area candidata	62
7. Aspetti tecnici, compositivi e visivi (dossier fotografico)	68
8. Attività di conservazione e promozione della civiltà contadina e del paesaggio rurale	85
8.1 Panoramica delle istituzioni coinvolte, dall'Ottocento ad oggi	85
8.2 Strumenti operativi di tutela e promozione dei vigneti terrazzati	88
9. Elenco cartografia allegata	94
10. Bibliografia	94



1. Motivazione di carattere generale

I vigneti terrazzati del versante retico della Valtellina sono situati nel cuore delle Alpi, all'estremo nord della Regione Lombardia in Provincia di Sondrio, e sono storicamente caratterizzati dalla significativa presenza di un paesaggio culturale e colturale viticolo straordinario.

Da secoli in Valtellina si susseguono, adagiati su morbidi versanti o arrampicati sulle rocce, i vigneti terrazzati dove l'uva si nutre di sole, per quella che ancora oggi rappresenta una delle risorse più significative dell'economia locale. Il vino è storicamente una delle ricchezze della Valtellina e fu certamente, per molti secoli, la principale fonte di reddito per quasi metà della sua popolazione.

Gli storici non sono concordi nell'attribuire proprio al vino della Valtellina il riferimento al "*vino retico*" di molti scrittori latini, tra i quali Virgilio e Plinio; in ogni caso risulta certo, da molti documenti, che già alcuni secoli prima del Mille il Monastero di Sant'Ambrogio di Milano era proprietario nella zona di molte vigne a coltura specializzata, il cui prodotto era destinato, oltre che al consumo locale, anche ai monaci del capoluogo lombardo. In seguito sono stati la baronia feudale ed i Comuni, proprietari dei suoli a titolo di antica occupazione, a propagare la coltivazione della vite, concedendo '*a livello*' (una forma di contratto enfiteutico predominante in Valtellina) ai contadini locali, alcune terre da trasformare da pendii sassosi in rigogliosi vigneti. Tra il X e XIV secolo il paesaggio rurale agricolo dell'area viene modellato con la realizzazione dei muri a secco in sasso, che sostengono ed ospitano i preziosi ronchi vitati. Grande impulso alla viticoltura con il consolidamento ed ampliamento massimo dell'architettura terrazzata si ha con il governo svizzero da parte della *Lega Grigia* (oggi Canton Grigioni) negli anni dal 1550 al 1797, periodo in cui si costruì la fama dei vini della Valtellina ed il vigneto assunse definitivamente il ruolo centrale nel paesaggio locale, divenendo simbolo della Valtellina anche nell'immaginario collettivo degli abitanti dell'arco alpino e della porzione settentrionale della penisola italiana, dove ormai era considerata la "*Valle di Vino*" per antonomasia.

L'area vitata della Valtellina, proposta a candidatura e qui considerata, si colloca sulla costa del versante retico della valle montana, in fascia altitudinale dai 270 m ai 700 m s.l.m.; si estende per circa 820 ettari (di cui 750 riforniscono di uva le Case vinicole) e ancora oggi produce, grazie al sapiente e laborioso sforzo della filiera vitivinicola, vini robusti ed eleganti, conosciuti e premiati in tutto il mondo. Nel periodo di vendemmia 37.000 quintali di grappoli di uva vengono portati a spalla, percorrendo i ripidi sentieri e le scalette in pietra a secco, in "*portini*", ossia in gerle (brente), trasferiti poi sui trattori e quindi in cantina, dove si trasformano mediamente in più di 3 milioni di bottiglie di qualificate Denominazioni d'Origine: le D.O.C.G. "*Valtellina Superiore*" e "*Sforzato di Valtellina*"; la D.O.C. "*Rosso di Valtellina*" e la I.G.T. "*Alpi Retiche*".

I muretti a secco dei terrazzamenti valtelinesi sono un'entità ciclopica, stimata in oltre 2.500 km di sviluppo lineare, con un'incidenza media per ettaro superiore ai 2.000 mq di superficie verticale e, di conseguenza, con costi di manutenzione molto elevati ma necessari al mantenimento della viticoltura di montagna ed in definitiva dell'economia del sistema agricolo locale.

Alcune peculiarità del versante retico (di carattere geologico, morfologico, pedologico e climatico) hanno certamente determinato il vantaggioso presupposto ambientale per individuare e formare la predominante destinazione vitivinicola dell'area; altre condizioni, tuttavia, come la ripidità dell'inclinazione dei versanti ed il substrato roccioso affiorante con la conseguente natura dei suoli, hanno spesso rappresentato elementi avversi, affrontabili e superabili solo attraverso la mastodontica e secolare opera di modificazione antropica dei pendii con la costruzione delle terrazze e dei muretti a secco.

I terrazzamenti vitati valtelinesi rappresentano così un ambito privilegiato ove le condizioni sociali, storiche e culturali si sono per oltre un millennio intrecciate a quelle fisico-

geografiche, favorendo l'azione prolungata dell'uomo sulla natura e determinando la costruzione di un brano esteso di territorio, uno spazio incessantemente rimodellato e depositario dei molteplici segni derivanti dall'instabilità morfologica e dai numerosi interventi umani. Irrinunciabile strumento di intervento dell'uomo sul paesaggio montano valtellinese, per strappare nuovi spazi utili alla coltura della vite, i vigneti terrazzati sono oggi componente sostanziale e culturale del fascino paesaggistico del territorio, incidendone irrevocabilmente la percezione visiva.

L'opera della costruzione dei terrazzamenti valtellinesi è iniziata in tempi molto antichi e tutt'oggi il quotidiano lavoro dei viticoltori ne costituisce il principale strumento di monitoraggio, conservazione e manutenzione; da alcuni tempi la comunità locale tutta è impegnata nella valorizzazione, sotto il profilo sia materiale che immateriale e con diverse iniziative sempre più coordinate, di tale paesaggio rurale storico, unico e distintivo della Valtellina, uno scrigno che custodisce un intreccio di vocazioni, saperi, competenze e produzioni che hanno contribuito in maniera determinante alla definizione del tessuto e del sistema socio-economico locale, tutt'ora fortemente improntato alla commercializzazione del corposo vino rosso delle uve della varietà locale di Nebbiolo, chiamata comunemente "Chiavennasca", probabile deformazione dell'espressione dialettale nel passato di "ciü vinasca" (ovvero più vinosa), dall'elevato tenore alcolico e con spiccata vocazione all'invecchiamento. Il 95% della produzione totale di uva dei vigneti terrazzati del versante retico della Valtellina origina dai ceppi di Chiavennasca; altri vitigni autoctoni, tutti a bacca rossa quali la Pignola, la Rossola e la Brugnola, completano le varietà selezionate nei secoli per la loro resistenza e coltivate con pratiche ardimentose dalle abili mani dei viticoltori, dai primi "magistri comacini" e monaci benedettini ai moderni imprenditori, passando nei secoli attraverso l'ingegno degli uomini di montagna.

Un paesaggio rurale difficile che, lungo un intero millennio, l'uomo ha tentato di addomesticare con muretti a secco e preziose terrazze vitate, che oggi costituiscono la più ampia area viticola terrazzata di montagna in Italia, con un'estensione pari a circa il 37% del totale nazionale. Nessun altro contesto presenta un'area terrazzata egualmente vasta e allo stesso tempo unitaria, la cui specificità deriva peraltro dall'ampiezza del segmento storico entro il quale si dispiega l'edificazione dei terrazzamenti valtellinesi.

I numerosi beni culturali presenti (le chiese, i palazzi, i castelli, l'architettura minore) sono nello stesso paesaggio terrazzato mirabilmente inseriti, lo giustificano e ne sono a loro volta giustificati. Così la chiesa di S. Perpetua sopra Tirano o la chiesa di S. Bartolomeo a Castionetto di Chiuro, che, con le loro comunità monastiche all'inizio dell'anno Mille, sono stati i primi siti da cui si è sviluppata la lenta opera di terrazzamento e di messa a coltura dei versanti, o ancora Castel Grumello sopra Sondrio, dove i muri stessi del castello, eretti intorno al XIII secolo e ormai ridotti a rudere, si confondono e si compenetrano con i terrazzamenti circostanti. Quello dei vigneti terrazzati di Valtellina è un paesaggio culturale dove i campanili svettano su dossi trapuntati di filari e, accanto a una torre, le dimore addossate formano la trama dell'abitato rurale. Oggi come allora è possibile camminare tra pietre allineate, tra filari accuditi da mani operose. Contemplare i vigneti terrazzati del versante retico valtellinese significa immergersi nelle tracce di una storia e cultura millenaria.

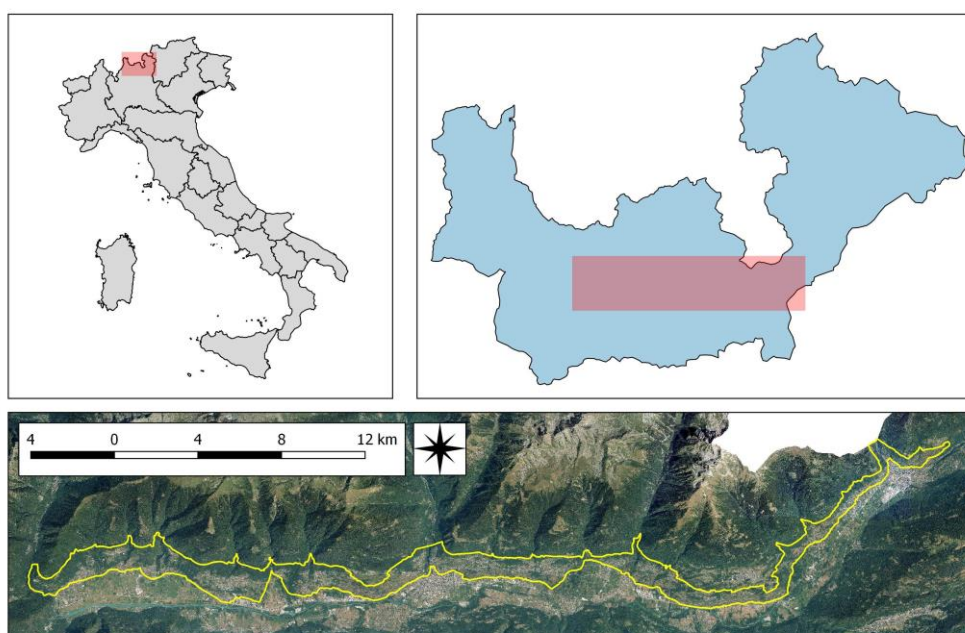
Voltolina, come è detto, valle circondata da alti e terribili monti, fa vini potenti e assai; e fa tanto bestiame, che da' paesani è concluso nascervi più latte che vino. Questa è la valle dove passa Adda, la quale corre più che 40 miglia per Lamagna. Questo fiume fa il pescio temere, il quale vive d'argento, del quale se ne truova assai per la sua rena. In questo paese ognuno pò vendere pane e vino; e 'l vino vale el più uno soldo il boccale, e la libra di vitella uno soldo, e 'l sale 10 dinari, e 'l simile il burro; ed è la loro libra 30 once; e l'ova uno soldo la soldata.

Leonardo da Vinci 1452-1519 (Codice Atlantico - C.A. 214 recto)

2. Identificazione dell'area oggetto della candidatura

L'area dei vigneti terrazzati della Valtellina è situata all'estremo nord della Regione Lombardia, in Provincia di Sondrio, al confine con la Svizzera, e si estende su una superficie di 820 ettari, di cui 750 producono uve immesse nella filiera vitivinicola; occupa un fronte esteso per circa 45 km di lunghezza tra i Comuni di Ardenno e Tirano. La Valtellina, posta tra 46° e 46,5° di latitudine nord, è una lunga e ampia valle, con sviluppo prevalente est-ovest, posizionata al centro del sistema alpino. Percorsa dal fiume Adda, è delimitata da due catene montuose che corrono parallelamente: le Alpi Orobie a Sud e le Alpi Retiche a Nord. Il fondovalle, modellato dalle glaciazioni, ha una sagoma a forma di U. Orientazione della valle e litologia del substrato sono i due elementi che hanno determinato la differente pedogenesi dei versanti (almeno fino alle medie quote, idonee alla coltivazione): il versante orobico, con clima più freddo/umido, associato all'abbondanza di micascisti e feldspati (dalla cui alterazione derivano argille), ha favorito la formazione di suoli più ricchi in materia organica mediamente strutturati; il versante retico, con clima più caldo/secco e la presenza di quarzoscisti e rocce granitoidi, ha dato luogo a suoli poco strutturati, a sedimento sabbioso o sabbioso-limoso e con processo di mineralizzazione della sostanza organica più favorito.

La Valtellina occupa circa 4/5 della superficie totale provinciale che è interamente classificata territorio montano. La Provincia di Sondrio si sviluppa infatti per circa il 70% al di sopra dei 1500 m di quota (circa 2250 km²) mentre le aree poste al di sotto dei 500 m superano di poco i 200 km². Le uniche superfici pianeggianti di una certa estensione sono rappresentate dai fondovalle della bassa e media Valtellina e della bassa Valchiavenna. Le vette più elevate, che spesso superano i 3000 m di quota, raggiungendo i 4000 m in corrispondenza del Monte Bernina, appartengono alle Alpi Retiche, che costituiscono il versante idrografico destro della Valtellina. Le cime delle pendici settentrionali delle Alpi Orobie, sulla sinistra idrografica dell'Adda, oltrepassano invece raramente i 3000 m. L'orientamento prevalente est-ovest della Valtellina per circa 75 km ha condizionato le caratteristiche climatiche e conseguentemente quelle vegetazionali dei due versanti producendo modalità insediative ed attività produttive differenti. In termini di acclività, il lato retico presenta fianchi meno ripidi mentre quello orobico manifesta pendenze più marcate, con cime dunque più vicine al fondovalle. Il versante esposto a nord (versante orobico), in sinistra idrografica del fiume Adda, è principalmente boscato con rari insediamenti di mezza costa: esso conserva tuttora elevato grado di naturalità anche alle quote altimetriche più basse, con regime di tutela e conservazione dettato dalla presenza del Parco regionale delle Orobie Valtellinesi al di sopra dei 1000 m s.l.m.

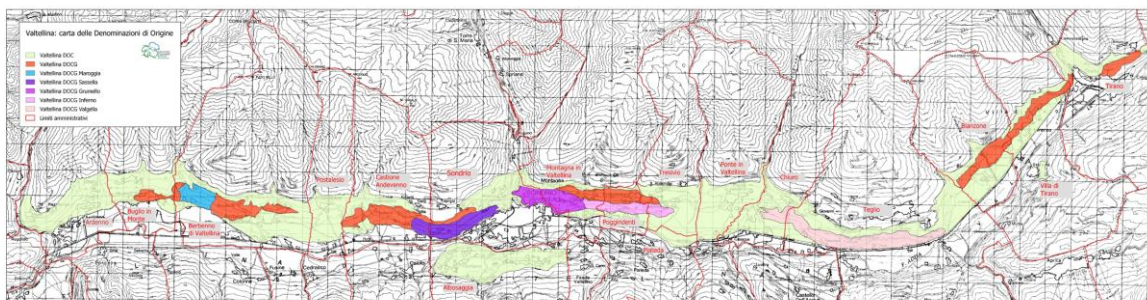


Inquadramento area dei terrazzamenti vitati della provincia di Sondrio.

Il versante a prevalente esposizione sud, in destra idrografica, è invece il versante retico solivo caratterizzato da attività antropiche storicamente insediate a mezza costa o alla sommità delle conoidi alluvionali cui hanno fatto seguito in tempi più recenti le infrastrutturazioni e urbanizzazioni del fondovalle. Una caratteristica del versante retico solivo riscontrabile in continuità lungo la media e bassa valle è rappresentata dalla fascia di terrazzamenti, collocata tra gli abitati di mezza costa e il piede del versante, ad una fascia altimetrica che va dai 270 ai 700 m. Il clima della Valtellina è classificabile come di tipo endo-alpino continentale. La posizione geografica e la particolare configurazione morfologica del territorio valtellinese creano, però, le condizioni per la presenza di una forte varietà di microclimi locali che, in alcune aree della valle, offrono i requisiti ideali per la coltivazione della vite, nonostante la sua collocazione all'estremo nord della penisola italiana e in un territorio per lo più montano. Le Alpi Retiche proteggono la Valtellina dai venti freddi provenienti da settentrione mentre quelle Orobiche la difendono dai venti caldo-umidi meridionali: chiusa tra questi monti, la Valle ha nel complesso un clima mite; freddo nelle porzioni più elevate, relativamente temperato nella parte media e bassa, abbastanza secco in alta valle. Tipica della valle dell'Adda è la "Breva", una brezza che spira quotidianamente dal lago di Como verso la valle in conseguenza del suo maggiore surriscaldamento rispetto alla massa d'acqua lacustre. Interessa la Valtellina da marzo fino a ottobre: apporta aria tiepida, utile all'impollinazione dei fiori e al più rapido asciugamento degli acini dopo la pioggia, salvaguardandoli da nocivi attacchi crittogamici. Un altro vento caratteristico è il "Foehn" o Favonio, un vento di discesa, asciutto e caldo, che spira da Nord riducendo significativamente il contenuto d'acqua delle masse d'aria. Il fenomeno della nebbia è praticamente inesistente. L'umidità relativa dell'aria è di norma molto contenuta: va dal 65 all'80%.

L'esposizione della valle a sud garantisce un'insolazione media di oltre 1.900 ore all'anno, un valore che si riscontra di norma a latitudini decisamente inferiori. La costiera retica gode di un irraggiamento solare pressoché ininterrotto nel corso dell'intera giornata; su questo versante le viti trovano un clima ideale e producono uva pregiata. Nella zona esposta a mezzogiorno, i vigneti posti sul pendio della montagna sono stati ricavati attraverso un imponente lavoro di terrazzamento, sostituendo alla nuda roccia il terreno trasportato dal fondovalle. Coltivare la vite in una regione subalpina non sarebbe possibile, se l'uomo non avesse coniugato la lavorazione del terreno dei pendii con la naturale disposizione di questi ultimi all'irraggiamento solare. Il calore, immagazzinato e poi irradiato dalle rocce e dalle pietre dei muri a secco del terrazzamento, coadiuva l'azione solare diretta, favorendo l'ottenimento di una completa maturazione dell'uva e l'esaltazione delle sue qualità organolettiche. La coltura della vite è la coltivazione predominante sull'area terrazzata valtellinese e ne ha determinato, e ancora ne determina in maniera profonda, le vicende storiche, economiche, culturali ed il pregio paesaggistico, attraverso l'opera secolare di modellazione con la costruzione di terrazze sostenute da muretti in pietra a secco.

I 17 Comuni interessati dall'area delle produzioni DOC e DOCG della Valtellina sono: Ardenno, Buglio in Monte, Berbenno di Valtellina, Postalesio, Castione Andevenno, Albosaggia, Sondrio, Montagna in Valtellina, Poggiridenti, Piaveda, Tresivio, Ponte in Valtellina, Chiuro, Teglio, Bianzone, Villa di Tirano e Tirano. Nei Comuni elencati insistono le D.O. del territorio e precisamente: le DOCG "Sforzato di Valtellina" e "Valtellina Superiore", comprendente le sottozone Maroggia, Sassella, Grumello, Inferno e Valgella, la DOC "Rosso di Valtellina" e la IGT "Alpi Retiche".



Cartina delle "Denominazioni di Origine Valtellina".

L'area vitata terrazzata considerata è oggi interamente a proprietà privata, caratterizzata, come in gran parte dei territori montani, da un considerevole frazionamento terriero ed elevata parcellizzazione. Sono circa 2.150 i viticoltori censiti, a cui si aggiunge un numero imprecisato di altri addetti che curano il proprio vigneto esclusivamente per una produzione di autoconsumo. Attualmente sono poco meno di 50, tra piccole e grandi, le aziende valtellinesi che trasformano le uve in vino e svolgono attività commerciale. La produzione media è di 7,0 t/ha con una resa in vino di 50 hl/ha.

Per quanto riguarda le politiche territoriali associate alla pianificazione urbanistica e paesaggistica, all'economia agricola, nonché al riassetto idrogeologico del territorio, per porre in atto azioni mirate di tutela, valorizzazione, promozione oltre che di contrasto all'abbandono, anche dell'area terrazzata, è importante segnalare che, ancor prima dell'adozione da parte della Provincia di Sondrio del Piano territoriale di coordinamento provinciale (PTCP), vigente a partire dal 2010, il tema dei terrazzamenti è sempre stato al centro delle varie proposte di Piano scaturite sin dalla fine degli anni '90, essendo un dato di fatto che essi rappresentano un elemento fortemente identitario per la comunità locale; i vigneti terrazzati legano la tradizione materiale a quella immateriale: saperi e professionalità tramandate nei secoli, con un valore storico, culturale ed estetico che si salda con l'importanza che rivestono per la sicurezza del territorio, con il loro ruolo di presidio rispetto al rischio idrogeologico. Il Piano Territoriale della Provincia di Sondrio, tra i suoi obiettivi generali, annovera la conservazione, la tutela ed il rafforzamento della qualità ambientale totale del territorio della provincia quale peculiarità e garanzia di un equilibrato sviluppo socioeconomico del territorio, e prevede che la valorizzazione e la tutela delle peculiarità paesistico ambientali avvenga attraverso la promozione delle sue diverse componenti ambientali e l'attribuzione ad esse di valenza di risorsa paesaggistica, storico, culturale, nonché fattore di produzione di reddito. L'attenta considerazione delle molteplici valenze di ogni risorsa comporta un equilibrio corretto tra la necessità di tutela e la valorizzazione del territorio. Tra le *"Unità Tipologiche di Paesaggio"*, individuate dal Piano quali risorse da salvaguardare, in quanto rappresentanti forti elementi di valore naturalistico ed ambientale tipici del paesaggio montano e costituenti la struttura tipica dell'architettura del paesaggio provinciale, spicca il *"Paesaggio dei terrazzamenti"*, esplicitamente segnalato come ambito di conservazione del paesaggio rurale e delle sedi umane tradizionali di grande rilievo per la loro unicità: le sistemazioni a terrazzamento dei versanti costituiscono una forma del paesaggio agrario di eccezionale interesse. Dal punto di vista normativo, la tutela e valorizzazione dei terrazzamenti è riferita nel PTCP in senso estensivo a tutti gli ambiti terrazzati, ovvero agli ambiti vitati e non solo, purché caratterizzati in termini realmente significativi dalla presenza di manufatti murari tradizionali di sostegno, e si traduce operativamente in dispositivi di carattere orientativo e di indirizzo finalizzati alla preservazione della componente paesaggistica, e in dispositivi prescrittivi e prevalenti se a dette aree è attribuita in aggiunta la valenza agricola strategica. Sotto il profilo paesaggistico, il vigente PTCP ha riconosciuto l'unicità dei terrazzamenti vitati quale paesaggio generato dalla secolare convivenza tra sistema rurale e insediamenti e attività antropici, in equilibrio tra componenti naturali e morfologiche e pratiche agricole specializzate, nella consapevolezza di un crescendo del livello di vulnerabilità legato a processi di trasformazione d'uso, di urbanizzazione disordinata e di abbandono. I terrazzamenti della Valtellina sono identificati nel PTCP quali *"eccellenze territoriali"* e riconosciuti come *"bene economico, culturale e paesistico di straordinaria unicità e significatività"*.

Da evidenziare che l'attuale avanzata fase di revisione del Piano territoriale è caratterizzata da una cresciuta sensibilità rispetto a quanto già rappresentato nel Piano del 2010. I criteri di definizione cartografica nella proposta di revisione confermano ancora la volontà di preservare in primo luogo le forme, ovvero l'assetto morfologico dei manufatti murari che nell'insieme costituiscono il paesaggio dei terrazzamenti. La rappresentazione proposta tiene conto dello stato di fatto dei luoghi accertato dalle foto aeree disponibili al 2012 ma anche delle situazioni pregresse eventualmente ora nascoste dalla vegetazione ma riconducibili alla produzione del data base topografico (2008 – prima edizione).

Per quanto riguarda gli aspetti normativi, nell'attività di revisione è evidente la volontà di rafforzare gli obiettivi di tutela attraverso il riconoscimento, eventualmente modulato, di una

porzione di territorio costituita dai terrazzamenti quali *“bene paesaggistico”*, secondo le procedure e modalità dettate dalle norme nazionali in materia paesaggistica (Codice Urbani) che danno la facoltà agli enti competenti sulla pianificazione urbanistica con valenza paesaggistica di individuare autonomamente *“complessi di cose immobili che compongono un caratteristico aspetto avente valore estetico e tradizionale”*. E' parere concorde che tale definizione ben si possa attribuire ai terrazzamenti. Se in futuro questi saranno identificati quale bene paesaggistico, la modificazione esteriore dello stato dei luoghi sarebbe oggetto di una preventiva autorizzazione paesaggistica, eventualmente supportata da linee guida di riferimento per gli interventi sui manufatti al fine di prevenire incongruità tipologiche e materiche, ovvero garantire *“la preservazione dei caratteri naturalistici precipui della tutela, impedendo o riducendo al massimo quelle trasformazioni pressoché irreversibili che determinano la perdita dei caratteri connotativi il bene stesso (...) ponendo l'attenzione altresì ad obiettivi di gestione e valorizzazione capaci di promuovere la convivenza nel contesto paesistico-rurale dell'articolato e complesso sistema di relazioni antropiche e naturali che caratterizzano tali territori”*.

Ai fini della pianificazione, alla scala di medio dettaglio cartografico (scala 1:25.000) del Piano provinciale fa seguito la maggiore definizione degli strumenti urbanistici comunali (scala 1:10.000 - 1:2000 - 1:1000), con la possibilità da parte delle amministrazioni locali di articolare ulteriormente la gestione di tali contesti, prevedendo azioni di mantenimento dello stato attuale dei luoghi (laddove i terrazzamenti sono tuttora utilizzati, visivamente percepiti e fonte di reddito) con possibilità di modesti interventi di recupero o ampliamento di fabbricati pre-esistenti con norme per la manutenzione dei manufatti, ma anche di interventi di recupero e riqualificazione delle porzioni abbandonate ora occupate dal bosco, in quanto fattori predisponenti per l'innescio di fenomeni di dissesto. Nella maggior parte dei casi, almeno per gli approcci di natura urbanistica, si è constatato un atteggiamento ricettivo da parte dei Comuni che hanno trasferito su cartografia di maggior dettaglio, forse non sempre criticamente, le perimetrazioni provinciali, apportando modifiche generalmente riduttive per dar spazio a capacità edificatorie dei margini territoriali al limite tra il tessuto consolidato e lo spazio aperto agricolo.

3. Descrizione della significatività

Il paesaggio vitivinicolo terrazzato che tanto caratterizza il paesaggio rurale del versante retico valtellinese è unico. Tale singolarità deriva da diversi fattori che, tra loro interconnessi, imprimono ai vigneti terrazzati un carattere assolutamente distintivo; tra questi: l'antichità e la durata temporale, l'estensione areale, la continuità territoriale, il dislivello altimetrico, l'intensità costruttiva; tutti aspetti di pari importanza che si rincorrono sostanziando una quantità e qualità di manufatti tale da costituire un *‘unicum’* nell'intero arco alpino.

Gli elementi maggiormente percettibili sono certamente quelli paesaggistici: architettonici, vegetativi e culturali. Gli elementi storico-culturali, insieme a quelli socio-economici ad essi sottesi, al contempo formidabili leve e eccezionali risultati del lungo processo che si dispiega da epoche remotissime sino ai giorni nostri, costituiscono indiscutibilmente il valore più significativo che la viticoltura terrazzata valtellinese, con l'intera civiltà rurale provinciale, esprime.

Il paesaggio vitato terrazzato è visibile testimonianza di una cultura e coltura enologica che ha concepito per necessità e modellato con fatica il paesaggio rurale; ciò che non può mancare di stupire l'osservatore moderno, che si soffermi a considerare le risorse impiegate, di uomini e mezzi, lungo il trascorrere dei secoli. Oltre al valore estetico, che si salda con quello idrogeologico, i terrazzamenti vitati geneticamente portano il peso e l'orgoglio di un intrinseco valore storico e culturale, connubio di tanti e diversi elementi, materiali e immateriali: le pratiche agronomiche-costruttive e le produzioni da un lato, le dimore e le attrezzature di lavoro dall'altra, gli edifici di utilità collettiva come i torchi comunitari, l'edilizia civile e quella religiosa, le consuetudini e le tradizioni; in definitiva il mutare delle condizioni di vita dei proprietari e dei contadini in passato, dei viticoltori nei tempi moderni.

I vigneti terrazzati, realizzati nei secoli con maestria, hanno addomesticato i pendii, regalando all'occhio attento viste spettacolari. Esteticamente gradevoli ma strutturalmente precarie, queste costruzioni necessitano di un'attenta e regolare manutenzione. L'equilibrio sul quale si reggono viene messo costantemente a dura prova dagli agenti atmosferici e dal lento trascorrere del tempo; riescono tuttavia a connotare per forma, colori, distanze e altezze ben 45 km di un versante alpino. I valori unici, significativi e distintivi, espressi dal paesaggio rurale storico dei vigneti terrazzati del versante retico valtellinese, sono di seguito sintetizzati.

3.1 Valore identitario, sociale, idrogeologico ed economico dei vigneti terrazzati

Le aree terrazzate vitate rappresentano un elemento identitario dell'intera comunità locale provinciale, oltre che valtellinese; costituiscono un patrimonio, materiale ed immateriale, perché appartengono alla Valle ed agli uomini della valle: raccontano la storia millenaria di una popolazione che, per fuggire da un fondovalle acquitrinoso e malsano, ha con tenacia e determinazione ricavato sulle pendici retiche riscaldate dal sole ampi terrazzi in cui vivere e lavorare.

Da tempi antichi la pratica di dissodamento dei versanti montani con il sistema terrazzato ha consentito alla comunità rurale di recuperare, metro su metro, spazio coltivabile, evitando le frequenti inondazioni provocate dalle improvvise piene del fiume Adda e proteggendo le coltivazioni dalle incursioni dei briganti che transitavano sul fondo valle. Il terreno, strappato alla roccia, è così diventato fertile *humus* per la vite, divenuta nei secoli la coltura predominante, le coltivazioni di sussistenza, le mele, le piante aromatiche e officinali, i piccoli frutti e financo le moderne sperimentazioni, dallo zafferano agli ulivi. I vigneti terrazzati sono la memoria tangibile dell'enorme sforzo, profuso nel corso dei secoli, per la loro realizzazione e manutenzione. Costituiscono ragione di riconoscibilità del paesaggio in grado di conferire e di rafforzare il legame identitario della comunità locale con il suo territorio.

La sistemazione artificiale del suolo del versante retico da parte dei coltivatori ha reso intensamente produttivo il territorio, generando uno scarto tra il suo valore naturale (in molti casi pressoché nullo, essendo nuda roccia) e la capacità produttiva, quindi la redditività economica del sistema. Le pratiche agronomiche di costruzione e l'uso dei terrazzamenti viticoli sono divenuti elementi essenziali e determinanti la connotazione della struttura sociale valtellinese. Da una parte i coltivatori, impegnati nella realizzazione materiale dei manufatti disseminati sul territorio con forme di cospicuo auto-sfruttamento nel loro continuo e faticoso uso agrario; dall'altra i proprietari, la cui ricchezza e benessere dipendevano dalle rendite fondiarie, e dunque, sostanzialmente, dalla produzione ottenuta su terreni poveri e scarsi (alla cui valorizzazione poco o nulla contribuivano in modo diretto) e dalla commercializzazione del prodotto finito. Dalle difficili condizioni di vita degli agricoltori al benessere dei proprietari, tutto è dipeso, fino a un passato recente, dal plusvalore che solo il terrazzamento artificiale di ambienti morfologicamente ostili consentiva all'agricoltura locale tramite la coltivazione della vite e la produzione di vini di qualità. Tutto ciò non si sarebbe potuto conseguire con differenti sistemazioni dei terreni agrari e con diverse produzioni agricole.

La coltivazione della vite, la produzione del vino e il suo commercio a largo raggio sono stati la chiave di volta dell'intera vita (sociale, economica, culturale, territoriale) di una parte rilevante della Valtellina: effetti che si manifestano per il "lungo periodo" di un millennio, da quando la coltura si impianta stabilmente, cresce progressivamente e acquisisce fondamentale importanza, in particolare nel XV secolo, quando matura la filiera economica del vino (coltura della vite - vinificazione - commercio del vino) che caratterizza la vita della comunità locale per più di 500 anni.

Non va mai dimenticato che i muretti a secco svolgono un doppio ruolo: sostengono i terrazzi vitati e garantiscono la sicurezza dei versanti. È quindi indispensabile che mantengano le loro capacità drenanti frenando il dissesto idrogeologico, una problematica che diventa economica e sociale, investendo il territorio nelle sue diverse componenti; una minaccia purtroppo non rara, a carattere di urgenza in occasione di eventi calamitosi (frane ed alluvioni¹). I

¹ Si ricordino qui i fatti luttuosi del 1983, con la frana e le vittime di Tresenda (in Comune di Teglio), e poi, quelli ben più tragici del 1987, che non riguardarono zone viticole, ma colpirono profondamente l'intera comunità, perché in maniera drammatica

terrazzamenti, proprio nella misura in cui sono costantemente mantenuti e monitorati con il quotidiano lavoro in vigna, costituiscono una efficace ed efficiente pratica di stabilizzazione del versante e di regimentazione idraulica contro le potenziali erosioni dovute al ruscellamento delle acque, consentendo di conservare il suolo e svolgendo le funzioni di regolazione del deflusso oltre che di cattura dell'acqua meteorica. Vera e propria opera di ingegneria idraulico-agraria, portata a compimento nel corso dei secoli, i terrazzamenti rappresentano un importante investimento fondiario ereditato dal passato, quando il costo della manodopera era molto inferiore a quello odierno e per questo sono strutture che, nel loro complesso, anche dal punto di vista economico, risultano difficilmente ripetibili.

Particolare dei muretti a secco nella zona Sassella in Comune di Sondrio.



3.2 Il processo millenario del paesaggio terrazzato vitato valtellinese

I terrazzamenti vitati del versante retico valtellinese sono segno evidente della presenza dell'uomo e del successo dei suoi tentativi per rendere il territorio idoneo alla coltivazione. Sono parte della cultura montana valtellinese e sono testimonianza di tecniche costruttive tradizionali, frutto di impareggiabile conoscenza tecnica, materica e delle specificità ambientali e naturali del luogo.

posero in evidenza i problemi idrogeologici della valle, risvegliando l'interesse per la salvaguardia del territorio valtellinese, e dunque, indirettamente ma chiaramente, per i terrazzamenti artificiali, considerati cruciali soprattutto per la prevenzione dei rischi idrogeologici e per la sicurezza del territorio: non solo dei versanti terrazzati stessi, ma anche dell'intero territorio vallivo. Così, la "Legge Valtellina" (2 maggio 1990, n. 102, "Disposizioni per la ricostruzione e la rinascita della Valtellina e delle adiacenti zone delle province di Bergamo, Brescia e Como, nonché della provincia di Novara, colpite dalle eccezionali avversità atmosferiche dei mesi di luglio e agosto 1987", G.U. 5 maggio 1990, n. 103) prevede "interventi di manutenzione preventiva nel territorio montano" (art. 3), nonché il "recupero e conservazione del patrimonio culturale, ambientale e paesaggistico con priorità per tutti quegli interventi urgenti di restauro statico e architettonico degli edifici individuati" (art. 5).

La pratica della viticoltura e della costruzione dei muri a secco a sostegno dei terrazzamenti in Valtellina è attestata da numerose fonti documentali, che ne confermano la storicità e il rilievo.

La qualità del vino retico è documentata da antiche fonti latine, illustri riferimenti² da cui attingere preziose notizie sull'origine, sulle caratteristiche e sull'unicità di tale prodotto: Virgilio ha decantato la squisitezza del vino retico e nelle descrizioni degli storici romani le botti valtellinesi sono descritte di dimensioni straordinarie, tanto da essere paragonate ad abitazioni. Non compaiono indicazioni relative alla sistemazione in terrazze delle viti, ma è molto probabile che l'inizio della coltivazione sia coincisa con l'opera di sistemazione del versante retico, poiché sia il fondovalle, sia la costiera orobica non presentavano, allora come oggi, condizioni favorevoli a un loro impianto.

Per avere documentazione del fenomeno della viticoltura nell'area bisogna aspettare il IX secolo. I primi dati certi riguardo alla produzione vitivinicola in Valtellina risalgono all'anno 837, quando la viticoltura si stava gradualmente sviluppando nella parte bassa e media della Valle (da Morbegno sino a Montagna in Valtellina) e iniziava a rivestire un ruolo sempre più importante nell'economia locale. Gli istituti introdotti dai Longobardi e i primi dazi dell'epoca carolingia furono elementi di innovazione per la struttura proprietaria agricola e per lo sviluppo dell'attività vitivinicola. Documenti risalenti ai secoli IX e X attestano che protagonisti della trasformazione del territorio e dei suoi pendii furono i monasteri presenti nella valle (come lo xenodochio di Santa Perpetua a Tirano), per cui il vino era bevanda da cerimonia. Nel Mille la presenza di importanti zone vitate nella parte bassa della Valtellina è ben radicata e, nei due secoli successivi, il ruolo dei monaci risultò determinante per lo sviluppo della viticoltura anche nella parte medio-alta della Valle.

Verso la metà del 1300 si consolidò in Valtellina la Signoria milanese, prima dei Visconti e poi degli Sforza, che terminò nel 1512 con la nascita della Valtellina Retico Alpina, dipendente nella "sudditanza privilegiata" dalle Tre Leghe (Grigioni) e che durerà dal 1512 al 1620. La Signoria di Milano rappresentò per la Valtellina un lungo periodo di ordine amministrativo e di relativo benessere economico, originato in gran parte dal commercio del vino.

"La valle esportava verso la pianura padana latticini ('grassone'), ferro, legumi e lavori in pietra di Piuro (vasi, lavaggi e altri manufatti) e naturalmente anche bestiame. Ma il commercio di prodotti locali più ricco e più antico (esso risale infatti al Mille e forse ancor prima) era quello settentrionale del vino. Trasportato a soma, il vino si esportava infatti nel Tirolo, nella Germania centro orientale, nei Grigioni. In questi paesi si faceva invecchiare e così esso 'diventava tanto più odorifero onde oltre al bere che se ne fa, honorabilmente i medici l'usano ancora nelle medicine, il quale alle volte è più simile alla liquidezza del mele che al vino eccellente e chiaro'".³

Fra i mercati del Nord, quelli più frequentati dai mercanti valtellinesi furono Monastero, Bressanone, Trento e soprattutto Glorenza e Coira. Tra i mercati locali che fiorirono nella Valtellina ducale si segnala quello di Tirano. Per confluenza o passaggio di merci, qui si adunavano genti e merci le più diverse, e vi si parlava l'italiano, il tedesco ed il francese.

Con alta probabilità, la causa scatenante della grande diffusione della vite in valle fu appunto economica e strettamente connessa alla possibilità di vendere al di fuori del mercato locale il prodotto vinicolo (non legato alla pratica religiosa). Tra il Trecento e il Quattrocento il vino rosso di Valtellina è già considerato, in una vasta area a Sud e soprattutto a Nord delle Alpi, un prodotto di eccellenza.

² Compaiono rimandi nelle Georgiche di Virgilio (70 a.C. – 19 a.C.), in Servio, negli epigrammi di Marziale (40 d.C. – 104 d.C.), nelle opere di Strabone (58 a.C. – tra il 21-25 d.C.), Plinio (il Vecchio) (23 d.C. – 79 d.C.), Svetonio (70 d.C. – 126 d.C.) e Columella (4 d.C. – 70 d.C.). Gli storici sono però ormai concordi nell'attribuire la maggior parte di queste indicazioni al vino retico prodotto nella Valle dell'Adige, nel Veronese in particolare, prima incluse nel dominio romano rispetto alla Valtellina e precedentemente avviate alla viticoltura. Ciò non esclude che alcuni riferimenti siano riconducibili ai pendii propriamente retici di Valtellina, dove con pochi dubbi la vite già albergava.

³ T. Bagiotti in Storia economica della Valtellina e Valchiavenna, Sondrio 1958 a pag. 78 cita P. Giovio, Descriptio Larii lacus, Venetiis, 1559).

Le prime stime relative all'estensione dell'area vitata risalgono al XIV secolo, al tempo di Gian Galeazzo Visconti (1347-1402), primo Duca di Milano e in quel periodo in possesso della Valtellina. Tra il 1350 e il 1360 la produzione di vino raggiungeva mediamente le 18.000 brente (circa 14.000 ettolitri), una produzione che corrispondeva approssimativamente a una superficie vitata pari a poco meno di 500 ettari, circa la metà dell'estensione complessiva attuale. Nonostante il suolo investito a vigna cominci a raggiungere una dimensione considerevole, non si ha la certezza che il paesaggio retico fosse già terrazzato. Intanto alle grandi proprietà dei monasteri si sostituirono in modo graduale le coltivazioni a vite dei privati.

L'estensione delle coltivazioni a terrazzi e della rete dei muretti a secco iniziò nel XIV secolo, quando, sotto il profilo politico-amministrativo, la Valtellina è stata divisa in *terzieri*: Bassa⁴, Alta⁵ e Media⁶ Valtellina, area della presente candidatura, compresa tra il Comune di Ardenno e quello di Tirano, dove si trovano alcuni tra i borghi più antichi della provincia di Sondrio. L'organizzazione del territorio in terrazze si configura come uno sforzo verso la specializzazione della coltivazione, che, dati gli enormi costi (e l'enorme fatica fisica), poteva aver luogo solo in presenza di una forte domanda dall'esterno, stabile nel tempo e capace di garantire il rientro degli investimenti.

L'espansione del mercato dei vini valtellinesi ha luogo dal XV secolo, inizialmente diretto sia oltre i passi alpini a nord, sia verso il Ducato di Milano a sud, e presenta un notevole incremento nel XVI secolo con l'inizio del periodo grigionese. La crescita quantitativa e qualitativa del vino valtellinese coincide con il potenziamento del commercio del vino verso i Grigioni e ben presto l'area elvetica diventerà il mercato di elezione, richiedendone sempre maggiori volumi e incoraggiando in questo modo la propagazione della viticoltura nella valle, in alcuni casi estesa fino alla piana dell'Adda e ad alcune conoidi del versante orobico, e la nascita del paesaggio terrazzato così come lo conosciamo attualmente. Al principio del XVI secolo, secondo l'estimo di valle approntato tra il 1523 e il 1531, i terreni vitati ammontavano già a circa 3500 ettari, una superficie approssimativamente tre volte superiore all'attuale. È possibile anche una stima della produzione di vino complessiva, che pare superasse i 100.000 ettolitri annui, di cui oltre la metà destinati all'esportazione: circa 50.000 hl verso i Grigioni, altri 10.000 - 12.000 verso il Tirolo. Nei secoli, l'ampliamento dei terrazzi vitati fu costante, fino a raggiungere il massimo sviluppo verso la fine del dominio grigione (1512 - 1797). La richiesta di vino continuò infatti a crescere lungo tutto il periodo Grigione, sollecitando l'impianto di nuovi terreni a vite, e giungendo, verso la fine del Settecento, ad interessare una superficie oscillante tra i 5000 e i 6000 ettari, per la produzione di quasi 200.000 ettolitri di vino annui. Si stima che nel XVIII secolo il settore vitivinicolo occupasse ormai, a tempo totale o parziale, almeno la metà della popolazione attiva, e una quota indiscutibilmente più ampia se si tiene conto dell'indotto generato dal commercio e dal trasporto. La fame di terra da destinare alla vite era tale da dedicare ad essa anche aree poco vocate, in non pochi casi a quote superiori agli 800 metri, oggi quasi del tutto abbandonate.

L'Ottocento fu segnato dall'arrivo delle grandi malattie crittogamiche, che misero a rischio la sopravvivenza della stessa viticoltura, e da un abbassamento dei parametri qualitativi delle produzioni enologiche. In tempi più recenti, dopo la notevole contrazione delle superfici coltivate che ha caratterizzato la seconda metà del XX secolo, sono evidenti i segnali di positiva ripresa, con un coinvolgimento maggiore delle nuove generazioni ed il recupero di un'eccellenza qualitativa.

⁴ Bassa Valtellina, compresa tra il Pian di Spagna e il Comune di Talamona. Il solco vallivo presenta un'estesa ampiezza, il fondovalle è per lo più pianeggiante e posto ad un'altitudine costante e contenuta, inferiore ai 300 m slm. L'ampio fondovalle rende meno importante la localizzazione dei centri abitati e dei terreni del versante retico.

⁵ Alta Valtellina, compresa tra il Comune di Sernio sino ai confini nord-orientali della valle. Poco prima del Comune di Tirano la valle piega verso nord-ovest, lasciando il caratteristico andamento longitudinale importante ai fini dell'irraggiamento solare del versante retico e della conseguente viticoltura. Il letto del fiume Adda e la valle si restringono e il fondovalle prende rapidamente quota altimetrica. Qui si trovano ad esempio i Comuni di Grosio (660 m slm), Sondalo (900 m slm) e Bormio (1.200 m slm).

⁶ In questa zona la conformazione della valle tende a restringersi e ad alzarsi progressivamente dai 275 m slm di Ardenno fino ai 432 m di Tirano. La costiera appare interamente terrazzata nel versante retico, dove trova l'esposizione più favorevole. Si identifica con il terroir riconosciuto e certificato della D.O.C.G. dei vini Valtellina Superiore. Qui si trovano alcuni dei maggiori centri vitivinicoli della valle: Berbenno di Valtellina, Sondrio, Montagna in Valtellina, Ponte in Valtellina, Chiuro, Teglio, Bianzone e Tirano, l'unico il cui nucleo storico si trova in sinistra orografica del fiume Adda.

3.3 Tipici istituti giuridici e impianti agronomici determinanti il sistema terrazzato vitato valtellinese

L'assetto della proprietà in Valtellina a partire dal XV secolo contribuisce ad inquadrare una parte importante degli avvenimenti storici e politici che hanno interessato l'area e i successivi destini economici della valle. La diffusione del sistema terrazzato e della stessa viticoltura, divenuta in breve tempo, a partire dal XVI secolo, l'attività prevalente dei Valtellinesi, è stata largamente favorita dai particolari rapporti fondiari vigenti in Valtellina. Intorno al tema della proprietà, specialmente delle terre maggiormente pregiate della valle, sono storicamente emerse le maggiori conflittualità tra i dominanti Grigioni e l'aristocrazia locale valtellinese. Aspri contrasti e uno stato di tensione latente tra le due comunità: rivalità nell'accaparrarsi i terreni, imposizioni nelle scelte di conduzione dei fondi, accuse reciproche di malversazioni e frodi, che non è questa la sede di approfondire.

Nel tracciare un quadro di sintesi della distribuzione delle proprietà fondiarie e catastali in Valtellina emergono nettamente due strumenti giuridici che per lungo tempo hanno fortemente caratterizzato l'assetto proprietario della valle: l'istituto del fedecompresso e il contratto di livello.

Il fedecompresso alla Chiesa era molto frequente tra le famiglie nobiliari valtellinesi, poiché l'ingresso del fondo nella manomorta ecclesiastica⁷ garantiva ampi benefici fiscali, la possibilità di non suddividere eccessivamente le proprietà per le ripartizioni ereditarie e di sottrarre i beni alle mire dei Grigioni, a partire dal XVII secolo interessati ad acquisire direttamente proprietà in valle, forti delle fortune monetarie garantite loro dalla condizione di dominanti. Con il fedecompresso si trasferiva (in perpetuo) parte delle proprietà alla Chiesa, al cui patrimonio immobiliare erano accordate larghe esenzioni in materia di fiscalità, riservandone l'usufrutto ai propri familiari che avessero abbracciato la vita religiosa. Le terre rimanevano inalienabili, parzialmente a disposizione della famiglia (almeno fino a quando si perpetuava la presenza di un parente) e libere da imposte. La consuetudine divenne, a lungo andare, un grave fattore limitante dell'economia valtellinese, fortemente avversata dai signori Grigioni che, nel 1763, emisero persino un editto contro i fidecommissi. La pratica sottraeva eccessive risorse alla fiscalità comune, aggravando la situazione degli altri contribuenti. A ciò va aggiunto il notevole patrimonio acquisito, seppure spesso solo nominalmente, dalla Chiesa attraverso le donazioni.

La diffusione massiccia del contratto "livello con patto di miglioramento" avvenne a partire dal secolo XV, di pari passo con la grande espansione della viticoltura sui suoli retici. A questa si accompagnarono diverse altre forme di contratti agrari, a tempo definito, ma anche di natura enfiteutica, solitamente meno favorevoli alla parte lavoratrice, con l'eccezione dell'"*accolla*"⁸, strumento giuridico sostanzialmente simile, ma avente per oggetto beni di proprietà pubblica.

Il livello ha permesso di allargare l'area vitata, colonizzando nuove porzioni del versante non sfruttate in precedenza. I proprietari mettevano a locazione i terreni più poveri e meno facili da raggiungere, in cambio di un fitto modesto, lasciando ai contadini l'onere di renderli produttivi, accollando loro l'immane lavoro di terrazzamento⁹.

⁷ Questo il termine con il quale veniva designato il patrimonio della Chiesa Cattolica.

⁸ Il paesaggio costruito dei terrazzamenti valtellinesi è frutto di un'intelligenza collettiva che, intorno al Mille, seppe elaborare uno specifico modello di sviluppo. In particolare, il contratto ad *accolla* (caratteristico di questi luoghi) prevedeva l'affitto di un terreno improduttivo ad un canone simbolico, come una candela. Se il bene fosse divenuto coltivabile, l'affittuario avrebbe tratto esclusivo beneficio: le difficoltà della montagna divennero allora opportunità d'investimento.

⁹ Il proprietario del bene, con tali contratti, concedeva in uso ad una o più persone, ed ai loro successori, per un periodo di 29 anni e con patto di automatico rinnovo alla scadenza - di fatto a tempo indeterminato - un terreno, quasi sempre marginale e poco produttivo, dietro pagamento di un canone annuo, per lo più in natura (consistente in una quota del bene che si sarebbe prodotto, spesso uva), fisso e di scarsa entità, in quanto rapportato alla scarsa produttività del bene al momento della concessione. Le caratteristiche dell'immobile concesso si sarebbero potute modificare da parte dell'utilizzatore, ma solo bonificandolo e migliorandone la produttività con nuove colture. Ogni miglioramento delle rese avrebbe apportato nel tempo, senza oneri aggiuntivi, importanti benefici non solo al lavoratore che, con le sue fatiche, effettuava i dissodamenti, realizzava i terrazzamenti e provvedeva a trasformazioni della coltivazione, ma anche ai suoi successori. Con il contratto di livello, inoltre, i diritti sul bene si dividevano in due parti: una consistente nella proprietà formale del bene e nella garanzia di ricevere un canone annuo, anche se di modesta entità, l'altra nel possesso, a tempo indefinito, del bene e dell'utilizzazione dei prodotti che ne

Il coltivatore, spinto dalla possibilità di poter trasmettere in perpetuo la fatica del suo lavoro agli eredi, a patto di rispettare gli accordi livellari, in periodi di grande fame di terra per la sovrabbondante offerta di braccia, si sobbarcava la fatica enorme di costruire letteralmente il suolo agrario, con la realizzazione delle terrazze.

Da precisare¹⁰ che, nei primi secoli dopo l'anno Mille, molti terreni improduttivi erano proprietà delle comunità, di enti ecclesiastici o di famiglie abbienti, che non intendevano metterli a coltura per i costi che la cosa avrebbe comportato e per la scarsa redditività dei beni stessi; esistevano contemporaneamente molti lavoratori che non possedevano terra e potevano contare solo sulla forza delle loro braccia: il livello - e, in modo sostanzialmente simile, l'*accolla* - resero possibile la soddisfazione delle diverse esigenze.

L'agricoltore si trasformava così in tagliatore di pietre, provvedeva agli sterramenti e costruiva i gradoni sostenuti dai muretti a secco, solo in seguito piantava le preziose viti. Buona parte dei terrazzamenti del versante retico, con l'impianto di sempre nuovi vigneti in relazione alla sempre crescente richiesta di vino valtellinese, avvenne utilizzando tale strumento. Il periodo di loro maggiore sviluppo fu nei secoli XIV-XVI; gli stessi erano però iniziati in epoca precedente e si protrassero fino all'Ottocento inoltrato. L'evoluzione e lo sviluppo in senso moderno dell'agricoltura in valle furono pesantemente frenate dal livello, che imponeva il perpetuarsi delle pratiche colturali tradizionali e l'immobilismo delle strutture sociali. Il protrarsi dei contratti di livello fino a Ottocento inoltrato divenne, così, il fattore di cristallizzazione di un'economia arcaica: i sistemi colturali non potevano essere modificati, impedendo l'ingresso di nuove tecniche agricole e colture più vantaggiose, in un periodo di intensa innovazione per il resto dell'agricoltura europea.

I registri dell'estimo della Valtellina di inizio XVI secolo sono documenti storici ed archivistici preziosi per ricavare le prime informazioni sui metodi di coltivazione e sulla forma di allevamento della vite. Già a partire dalla prima metà del Cinquecento erano di fatto presenti e consolidati tre sistemi principali di coltivazione e di conduzione del vigneto, distinguibili in coltura pura, coltura mista "*tirampoli*" e coltura "*ad Opolo*"¹¹:

- la coltura pura era una forma di allevamento ad elevata densità di impianto (da 5.000 a 10.000 unità/ha), basso carico produttivo e ad altezza limitata dai 70 cm fino al massimo di un metro;
- la coltura mista per file o "tere", chiamata in passato "*tirampoli*", consisteva in una forma di allevamento ad altezza e sesti d'impianto medi (dai 140 cm a 200 cm tra i singoli filari e di un metro e più sulle file). Questi impianti erano realizzati nelle zone meno impervie del versante retico e in genere sui conoidi di deiezione. Tra i filari di vite venivano seminati diversi prodotti dell'agricoltura contadina locale: segale, grano saraceno, zucche, fagioli, patate.
- la terza forma di allevamento, generalmente posta nella fascia bassa della costiera vitata retica, era quella della coltura mista "*ad Opolo*". A differenza delle precedenti tipologie quella "*ad Opolo*" presentava altezza delle viti e sesti di impianto sensibilmente maggiori. La vite veniva coltivata su impalcatura alta, sopra 1.80 m e promiscua alla semina di cereali e patate.

derivavano, salvo il canone. Nel caso di cessazione del rapporto che una delle due parti intendeva operare, l'altra aveva il diritto di prelazione sulla quota relativa. Se tale passaggio avveniva a favore del proprietario del bene, la cosa comportava però la liquidazione, da parte di appositi ufficiali della comunità, gli stimatori, del valore, attualizzato, di tutti i miglioramenti apportati dal coltivatore e dai suoi ascendenti; tale somma doveva essere pagata dal proprietario, che riacquistava la piena proprietà di un terreno avente un valore maggiorato. Se quest'ultimo non era interessato alla cosa, la quota di diritto poteva essere trasferita ad altri soggetti, che potevano proseguire nel rapporto alle condizioni del cedente, versando allo stesso in cambio il valore dei miglioramenti apportati e potendo usufruire di un canone ridotto. In ogni caso, chi effettuava dei lavori di miglioramento di un bene, in particolare trasformandone la forma di coltivazione, aveva la garanzia che, al momento della cessazione del rapporto, egli o i suoi successori avrebbero ricevuto una equa ricompensa per le fatiche compiute e i costi sostenuti.

¹⁰ Così D. Zoia "*Le opere dell'uomo nel paesaggio della Valtellina. I terrazzamenti, gli interventi legati alla coltivazione della vite, le altre trasformazioni del territorio*" in Schede di approfondimento "*Leggere La Via dei Terrazzamenti*" di Fondazione di Sviluppo Locale di Sondrio per il Distretto Culturale della Valtellina, 2014.

¹¹ D. Zoia, "*Vite e vino in Valtellina e Valchiavenna, la risorsa di una valle alpina*" pag. 131, Sondrio, L'officina del libro, 2004.

Accanto a questi più diffusi sistemi di allevamento della vite erano presenti la pergola e la vite maritata all'albero, ossia affidata e sostenuta da un tutore vivo, entrambe sistemazioni di antica tradizione.

Con l'arrivo in Valtellina della "crittogama", ossia l'oidio della vite nel 1840, e in seguito della fillossera (afide giunto dall'America) nei primi anni del 1900, che impongono, per la prima volta nella millenaria storia della viticoltura valtellinese, il rinnovamento totale dei vigneti, si determinano i primi cambiamenti delle forme di allevamento. La forma di allevamento libera, con metodo di propagazione della vite per propaggine o talea radicata, viene abbandonata per passare ad una forma geometrica ben definita con lo sviluppo della tecnica vivaistica di produzione di barbatelle ottenute innestando i vitigni tradizionali su vite ibrida americana. Nel corso della ricostruzione dei vigneti su piede americano (1910-1940), si assiste ad una graduale modifica della ordinaria forma di allevamento espanso della vite, dando alla pianta una forma più determinata e uno spazio definito sulla fila.

A partire dagli anni Duemila, si osserva la modifica del tradizionale archetto e l'attuazione graduale del doppio arco o "archetto valtellinese capovolto", forma di allevamento che agevola le operazioni di potatura e legatura con riduzione delle ore lavorative. La pianta si presenta costituita generalmente da due-tre fusti terminanti con un capo a frutto, per complessive 14-24 gemme, i quali vengono piegati verso il basso e ripiegati verso il ceppo.

Le nuove tecniche colturali, così come l'introduzione di nuove sistemazioni agrarie (ciglione terrazzato), identificative della moderna viticoltura, sono adottate per consentire l'economicità della viticoltura valtellinese, consentendo da un lato la sua evoluzione e dall'altro preservandone la continuità storica, mantenendo saldo il legame con la tradizione.

3.4 Il profittevole commercio del vino: la fiera di Tirano, tra sacri riti e sopravvivenza umana

Non sono molte le aree all'interno della regione centro-alpina in grado di ospitare vigneti capaci di produrre vino in abbondanza e di qualità. Tra queste, storicamente emerge la Valtellina, capace di offrire un vino dalle peculiarità uniche, tali da renderlo non solo una bevanda dal sapore decisamente gradevole, ma un prodotto assolutamente adatto all'esportazione e, di conseguenza, particolarmente ricercato, principalmente dai suoi vicini a nord delle Alpi, dove la vite alligna con maggiore difficoltà e restituisce un vino qualitativamente debole, molto inferiore al vino valtellinese. Il forte irraggiamento solare e il clima caldo, permessi dalla favorevole esposizione della valle, donano attributi tipicamente mediterranei alle uve della Valtellina, e il vino che vi si produce possiede un'alta gradazione alcolica, corpo robusto, acidità fissa sensibilmente più elevata rispetto alla media dei concorrenti delle località vicine; tutte qualità che garantiscono al prodotto valtellinese una rilevante attitudine all'invecchiamento, non pregiudicata neppure dai trasporti oltre i passi alpini. Il passaggio in quota non ne altera il gusto al palato, anzi, la conservazione in botte, in cantine site fino a circa 1400 metri di quota, pare persino migliorarne la qualità, mentre la resistenza allo scorrere del tempo è addirittura pluridecennale nelle migliori annate.

La fama acquisita dai vini valtellinesi risultò quindi in grado di alimentare un'ingente domanda estera, pressoché stabile per oltre tre secoli a partire dal Cinquecento. La produzione di vino in Valtellina si è dunque storicamente orientata, oltre che all'autoconsumo, al mercato esterno.

L'espansione stessa della viticoltura nella Valle, persino eccessiva in alcuni momenti storici, deve molto alla vantaggiosa posizione geografica lungo i grandi assi di comunicazione tra il Nord e il Sud Europa, e alla vicinanza a mercati, quali i Cantoni svizzeri (i Grigioni in primis), il Tirolo e la Germania meridionale. I mercati transalpini, dal momento del passaggio amministrativo della Valtellina dal Ducato di Milano ai Grigioni, avvenuto nel 1512, hanno assorbito mediamente il 60% della produzione enologica annua, facendo del vino il principale prodotto di esportazione della valle. I nuovi signori Retici, consci del valore della bevanda,

imposero prontamente forti imposizioni daziare e fiscali ai trasporti verso i mercati meridionali, lasciando libero transito alle merci dirette verso le Tre Leghe. In questo modo, bloccarono di fatto il nascente commercio verso il Milanese e Venezia, decretando un loro accesso preferenziale al mercato vinicolo valtellinese e una sorta di soggezione economica e produttiva della valle ai bisogni delle vicine Leghe Grigie. Prendevano la via dei monti i vini migliori, mentre la parte destinata all'autoconsumo contadino era quasi sempre prodotta con uve minori - Bottagera, Schiava, Paganone - e nei terreni meno vocati: questi ultimi raggiungevano una gradazione alcolica minore, mediamente tra i 7 e gli 8 gradi, e risultavano poco resistenti all'invecchiamento, tanto da trasformarsi spesso, e in breve, in qualcosa di molto simile all'aceto. Destinare la parte migliore della produzione all'esportazione era però un sacrificio ben remunerato e indispensabile. Le entrate monetarie ottenute con la vendita del vino servivano a soddisfare molte esigenze economiche della valle: dai cereali ai piccoli utensili, dai tessili al sale, importantissimo quest'ultimo per la conservazione e la stagionatura di formaggi e salumi.

L'economia del vino interessava l'intera valle, comprendendo spesso anche le località non direttamente coinvolte nella produzione. Alcuni centri siti in quota si dedicavano infatti all'affinamento del prodotto e alla sua successiva rivendita: diverse ricche famiglie del Bormiese, in particolare, erano tradizionalmente note per acquistare grandi quantità di vino giovane da far invecchiare nelle loro cantine al fine di migliorarlo; diverse comunità del versante orobico e delle valli laterali, specialmente della Val Malenco, si dedicavano invece alla produzione dei pali di sostegno delle viti; mentre i borghi posti lungo le principali vie di transito e nei luoghi di confine della Valchiavenna e del Livignasco si avvantaggiarono delle grandi quantità movimentate verso la Svizzera interna, attraverso i passi dello Spluga e del Bernina, generando remunerativi servizi di trasporto. Il denaro liquido circolante in valle era dunque in larga parte il frutto delle transazioni vinicole.

La Valtellina si è distinta nei secoli come parte integrante del sistema economico alpino, centro di un'area di scambio unitaria tra economie complementari fortemente interconnesse tra loro. Dalla Svizzera interna e dall'area germanica provenivano bestiame e prodotti finiti, dal Tirolo il prezioso sale, mentre la Valle riforniva i suoi vicini di vino, creando una sorta di mercato triangolare che permetteva alle tre realtà di sostenersi vicendevolmente. La centralità del mercato alpino rese anche alla conclusione traumatica della dominazione grigionese nel 1797 e al conseguente ingresso della Valtellina prima nella Repubblica Cisalpina napoleonica e poi nel Regno Lombardo-Veneto retto dall'Austria. Il turbolento periodo seguito alla "*Confisca Reta*" ridusse sensibilmente il volume di scambi con la Svizzera, ma le mancate vendite furono compensate dalla crescita del nuovo mercato interno, precedentemente poco esplorato. Complessivamente, le principali direzioni di traffico continuarono ad essere quelle indirizzate verso nord-est, almeno fino alla nascita del nuovo Regno d'Italia, nel 1861, quando il rafforzamento delle barriere doganali con l'estero, seguito al processo unificativo italiano, privarono di fatto la Valtellina del suo mercato tradizionale, ponendo seri problemi alla viticoltura della valle. La necessità di rivolgersi al mercato vinicolo italiano risultò molto gravosa per i viticoltori valtellinesi che, sulle aspre pareti del versante retico, producevano un vino dai costi e dalle difficoltà di produzione infinitamente più elevate rispetto ai rivali piemontesi, romagnoli e toscani, già presenti con le loro quote di mercato nell'Italia centro-settentrionale preunitaria.

Appesantita dai dazi e falcidiata nel frattempo dalle malattie della vite di origine americana che imperversavano sulle vigne europee, la viticoltura valtellinese andò incontro, nella seconda metà del XIX secolo, ad un progressivo declino che la porterà, nel corso del Novecento, a rinunciare a parte dei suoi vigneti e a ridurre fortemente le quantità di vino prodotte. Non è però calata la reputazione internazionale mentre, a livello italiano, l'istituzione delle aree D.O.C.G. ha sancito ufficialmente la qualità della tradizione enologica valtellinese.

3.4.1 La fiera di Tirano, storico mercato fiorente del vino retico

Il passaggio della Valtellina nell'orbita amministrativa dei Grigioni aprì la strada, a inizio Cinquecento, a un incremento degli scambi tra le due economie e alla creazione di una sorta di mercato comune all'interno delle Alpi centrali. I nuovi signori Retici, nel momento del loro insediamento, si affrettarono a limitare ogni vincolo daziario e fiscale negli scambi con il territorio valtellinese e percepirono immediatamente la valenza della posizione strategica di Tirano come punto ideale per favorire i contatti tra le due entità federate. Tirano, per la sua posizione geografica, non rappresenta solamente un asse di transito diretto tra le Tre Leghe e la Valtellina, ma un nodo naturale di raccordo tra il Nord e il Sud dell'intera area alpina. Relativamente vicino ai passi del Bernina, del Gavia, dello Stelvio, di Guspessa, dell'Aprica e del Mortirolo, è facilmente accessibile dalla Svizzera interna, dal Triveneto e dal Tirolo, mentre la strada carrozzabile di fondovalle la collega al Lario e, attraverso il lago, alla Lombardia.

Una fiera nell'area conveniva sia alla nuova dominante che ai Valtellinesi; la comunità di Tirano, nel 1513, un solo anno dopo l'ingresso nelle Leghe, vide accettata la richiesta di ospitare una fiera, da tenersi sul sagrato della Chiesa della Beata Vergine, sul quale già erano cominciati i lavori per la costruzione dell'“*Hosteria Granda*” destinata all'alloggio dei forestieri.

All'inizio dell'autunno, la fiera di Tirano diventava luogo fondamentale di scambi per l'intera area alpina. Nei giorni della fiera affluivano nella piazza valtellinese mercanti provenienti dall'Europa centrale, che in cambio delle loro merci acquistavano e riportavano nei Paesi di origine il vino retico. Sebbene gran parte delle vendite fosse destinato in Svizzera, il vasto concorso di pubblico permetteva al vino valtellinese di acquisire sempre maggiore diffusione internazionale e di accedere a mercati anche molto lontani. Non erano rari i casi di vini che giungevano fino a Praga, Vienna e Lione.



Antonio Caimi, *Fiera alla Madonna di Tirano*, olio su tela, 1860, coll. Caccia Dominioni.
Sullo sfondo del Santuario, i terrazzamenti vitati della zona dello Xenodochio di Santa Perpetua.

Il vino costituiva vantaggioso, materialmente e spiritualmente, prodotto locale. Quasi a benedizione di siffatto mistico connubio, la fiera era occasione per celebrare la Beata Vergine apparsa il 29 settembre 1504 a Tirano, di cui il santuario ivi eretto e la località stessa portano il nome ‘Madonna di Tirano’; la piazza della chiesa con gli edifici che la circondano, sorti in funzione delle attività che vi si svolgevano intorno, diventano luogo della comunità, per rendere grazie e per gestire appuntamenti fondamentali per l'economia di tutta la valle. L'unione degli interessi spirituali, derivati dallo straordinario evento religioso, con quelli economici ha reso il santuario e la sua piazza, nel corso dei secoli, il luogo di massima identificazione collettiva - civile e religiosa - della valle intera.

Meta ancor oggi di fedeli provenienti da tutta l'Europa, nel 1946 Papa Pio XII proclamò la Beata Vergine di Tirano “*speciale patrona celeste di tutta la Valtellina*”¹².

Dal Corriere valtellinese del 24 maggio 1877, attribuibile a Giuseppe Napoleone Besta, una colorita descrizione della fiera di Tirano nell'Ottocento:

“La folla era assiepata, ondeggiante come un campo di biada battuta dal vento. Donne di tutti i paesi di Valtellina, accorse a trovare la nostra Madonna miracolosa, facevano il più singolare contrasto sì nel tipo che nel vestito. La villana morbeniense dalla sottana verde colla falda di porpora; la montagnona colla bianca pezzuola sul capo, quella di Villa nostra [di Tirano] colla veste turchina; la tiranese col socco nero orlato da sottil nastro scarlato; la grosina pettuta col feltro piumato sulle trecce e colle calze rosse, presentavano il singolar quadro che il nostro Caimi seppe ritrarre con invidiata naturalezza. E tutta quella accozzaglia di donne pigiandosi, affollandosi, schiacciandosi, entrava e usciva dalle tre porte del santuario ove andava a impetrar grazie. Mano mano che avevano sciolto il voto le giovani coi loro ganimedi al fianco, curiose passavano nei casotti dei saltimbanchi, delle indovine da dieci centesimi, dei panorami di Gerusalemme e Costantinopoli a cinque quattrini; e nel recinto degli automi che imitavano la passione del Nazzareno il quale si muoveva e dava sangue, e dove stava il mangiatore di gnocchi che non era mai sazio, la real famiglia in splendidi manti, lo scimiotto che suonava il violone e simili facezie. Altri intanto arrampicatisi sui gelsi che fiancheggiavano i tornei e le baracche onde eludere d'un qualche soldo i giocolieri affamati, si stavano accollati e attrappiti sopra un ramo a guardare dall'alto, oltre il circo, i ginnasti che ballavano sulla corda e spiccavano salti mortali. Altri assiepati poi presso quella fila di casotti, di tende, di stendardi, di cartelloni, miravano con tanto di bocca e di naso il pagliaccio che mangiava stoppa, stoppa, stoppa e tirava fuori dalle fauci nastro, nastro, nastro, nel mentre che alcuni più sodi introducevano nelle saccocce il portamonete e l'orologio dei rapiti curiosi; e ben sei ammiratori sen tornarono a casa senza un soldo, avendo dimenticato il portafogli tra la folla. Poveri gonzi!”

La manifestazione, che nasceva originariamente come un grande mercato di bestiame, sbocco meridionale per gli allevatori svizzeri e per i loro prodotti, si trasformò ben presto, grazie alle larghe franchigie concesse - piena libertà di circolazione per le persone e totale esenzione dai dazi per le merci esitate in fiera - in un luogo privilegiato per lo scambio di beni tra economie complementari, dal richiamo internazionale più che locale, dove i Valtellinesi potevano procurarsi, in cambio del loro prezioso vino, gli attrezzi da lavoro, il sale, i capi di vestiario.

¹² “*Bene avrai*” sono le parole che rivolse la Madonna apparsa, secondo la tradizione, all'alba del 29 settembre 1504 al tiranese Mario Omodei, promettendo la cessazione della peste, qualora fosse stato costruito un tempio in suo onore nel punto esatto dove era apparsa, al di fuori della cinta muraria urbana. I Tiranesi, confortati da una serie di eventi ritenuti miracolosi, subito si attivarono e in data 25 marzo 1505, nel corso di una solenne cerimonia, fu posta la prima pietra dell'edificio, ai piedi della medioevale chiesetta di Santa Perpetua. Il Santuario a tre navate a croce latina è il più bell'esempio del Rinascimento in Valtellina. Ricco fino all'esuberanza di stucchi e sculture, conserva, all'interno, un colossale organo, preziosa opera di intaglio iniziata nel 1608 del bresciano Giuseppe Bulgarini e completata nel 1638 dal milanese G.B. Salmoiraghi. Per approfondimenti cfr. G. Garbellini “*La basilica santuario della Madonna di Tirano*” e “*La chiesa di Santa Perpetua*” in Schede di approfondimento “*Leggere La Via dei Terrazzamenti*” di Fondazione di Sviluppo Locale di Sondrio per il Distretto Culturale della Valtellina, 2014.

Il grande concorso di pubblico che accorreva alla fiera permise al vino valtellinese di accrescere enormemente la propria fama e il volume degli scambi ebbe un incremento vertiginoso, tale da giustificare il terrazzamento e la messa a coltura di sempre maggiori estensioni di terreno. La rassegna durava nove giorni e si teneva nel periodo di San Michele, a fine settembre, corrispondente all'attuale metà di ottobre dopo l'introduzione del calendario gregoriano nel 1582. Il periodo scelto era ideale per armonizzare le esigenze degli avventori sia valtellinesi che stranieri. Ottobre era il momento in cui dagli alpeggi dei Grigioni e dell'Alta Valle il bestiame cominciava a scendere verso valle per passare il periodo invernale in stalla e il vino valtellinese dell'anno precedente era ormai adeguatamente stagionato e pronto per essere messo in commercio e liberare così le cantine per far posto alla nuova produzione. La vendemmia dell'anno corrente era in corso, o imminente, e il suo andamento permetteva di prevedere con una certa precisione i prezzi che si sarebbero avuti nell'anno successivo. Alla fiera affluivano allevatori dalla Svizzera interna, dall'Engadina, dalle valli bresciane e bergamasche e dall'Alta Valle, Tirolesi con il loro prezioso sale, mercanti della Repubblica di Venezia e del Ducato di Milano con i loro oggetti, i panni raffinati, gli utensili da lavoro, i beni di lusso. Il raggio d'attrazione della rassegna giungeva fino all'Europa centrale. Il circolo virtuoso degli scambi si avvantaggiava del sistema della doppia vettura, nella quale non si sprecava neppure un trasporto a vuoto: si partiva con le proprie merci e si rientrava con gli acquisti effettuati alla fiera. Gli allevatori vendevano il loro bestiame, con il ricavato si rifornivano di vino dai produttori valtellinesi che a loro volta compravano i prodotti finiti dai mercanti forestieri presenti. Moneta di scambio era sovente il sale.

La fiera rappresentò per oltre tre secoli il motore economico della valle. L'esito della compravendita del vino determinava la prosperità finanziaria della regione e giustificava gli sforzi che richiedeva la coltivazione della vite sui disagiati versanti retici, l'enorme costo dell'organizzazione e della gestione del terrazzamento e la fatica del lavoro agricolo. La fortuna della fiera cominciò a declinare solamente nel XIX secolo, quando la nascita degli Stati nazionali con le nuove barriere doganali spezzò la catena alpina in più entità statuali separate, troncando la plurisecolare reciprocità delle economie. A tale esito contribuì anche l'apertura delle linee ferroviarie del Brennero, del Moncenisio e del Gottardo, spostando la linea dei traffici commerciali tra il Nord e il Sud delle Alpi lontano dalla Valtellina e favorendo un isolamento che, per certi versi, è proseguito fino ai nostri giorni.

3.4.2 Da un codice liturgico medievale, memoria di riti propiziatori per il vino

Pare qui interessante citare due riti che rappresentano il vissuto valligiano sotto il profilo di vitale interconnessione tra laboriosità e religiosità, nel contesto della civiltà eminentemente agricola- enologica del passato; celebrano l'uva ed il vino, per secoli principale fonte di sostentamento delle popolazioni locali, nella cui dieta piuttosto povera costituiva alimento, bevanda sacra oltre che una diffusa merce di scambio con altri generi di prima necessità. Una 'memoria' di Postalesio del XV sec.¹³ – non peculiare, ma eloquente come testimonianza locale – racconta di come esistesse allora un tessuto religioso impastato di fede personale e di un capitale di sacramentalità istituzionale: il tenue vissuto liturgico del popolo agiva pure, corposamente, come sistema di sicurezza per l'anima e il corpo, la vita e la morte, il tempo e l'eternità.

Questo codice liturgico (rarissimo tra i sopravvissuti) attesta il pensiero e la prassi religiosa medievale propria delle popolazioni contadine della valle, e non solo: si tratta di un bene culturale della chiesa di San Martino di Postalesio, un libro liturgico già appartenuto alla chiesa plebana di Berbenno, a sua volta copiato da un altro codice precedente riferibile al Duecento (o al secolo XII ex.), testimoniato da due frammenti di reimpiego ritrovati presso l'archivio parrocchiale di Berbenno.

¹³ F. Rainoldi *"Da un codice della chiesa di San Martino di Postalesio. Note su riti e vissuto quotidiano in un paese di Valtellina (sec. XV)"* in Schede di approfondimento *"Leggere La Via dei Terrazzamenti"* di Fondazione di Sviluppo Locale di Sondrio per il Distretto Culturale della Valtellina, 2014.



L'antica parrocchiale di San Martino di Postalesio, sagrato e portico, con caratteristici muri a secco.



Un rito riguarda «la benedizione dell'uva nuova», legata alla memoria di papa san Sisto II (7 agosto). Il testo di preghiera è tratto dal *Sacramentario gregoriano* e veniva inserita nel canone romano, come testimone di una antichissima usanza nata in terre di produzione vinicola e precoce maturazione, ma diffusasi in molte regioni conservando la data o trasferendola di poco.

Dato che nella nostra valle il vino era già da tempo una risorsa primaria, un secondo rito di benedizione lo riguardava, stavolta il 18 dicembre. In questa data si benediceva il «vino nuovo nella festa di san Giovanni evangelista» (28 dicembre), celebre per la leggenda del vino avvelenato offertogli, ma che non gli nocque. Durante questo rito, la bevanda veniva distribuita dal capofamiglia ai commensali e riservata ad altri momenti importanti (nozze, pellegrinaggi, battaglie...), e serviva pure per irrorare dei

ramoscelli da piantare in campagna. Anche la preghiera del prezioso codice di Postalesio fa allusione a questa plurifunzionalità di uso, a beneficio di ogni realtà sulla quale sarà asperso («*ubicumque fusum fuerit*») e di ogni bevitore: «*chi lo assume con gratitudine a Dio, per i meriti e la intercessione del santo sia santificato nelle sue viscere; chi beve veleno resti immune dal contagio e ne esca illeso*».

4. Descrizione dell'integrità

Il paesaggio viticolo terrazzato valtellinese è il frutto di un substrato ambientale e di uno specifico percorso storico-economico, da cui sono scaturite le sue numerose e notevoli peculiarità espressive. Prima ancora, queste determinanti sono all'origine di una realtà unica sotto il profilo geografico-paesaggistico: nessun altro contesto presenta infatti un'area terrazzata egualmente vasta e allo stesso tempo pressoché unitaria, fortemente problematica sotto il profilo della lavorazione per effetto della sua disposizione morfologica, finalizzata esclusivamente alla produzione vitivinicola (e poggiante sull'impiego, più che prevalente, di un unico vitigno).

Un'analisi comparativa mette in luce ed evidenzia queste e altre specificità. In particolare, elementi di maggior valore in chiave comparativa risultano, tra gli altri: l'integrazione del terrazzamento valtellinese, grazie anche alla sua collocazione all'interno dello spazio alpino, in un quadro visivo altamente rappresentativo della pluralità di ambienti naturali e di paesaggi umani presenti nella montagna europea; la sua edificazione come frutto di un complesso adattamento delle attività dell'uomo alle difficili e variegate condizioni morfologiche esistenti e la conseguente ricchezza di elementi materiali che lo compongono; la sua espressione quale risultato pressoché esclusivo di interessi produttivi vitivinicoli storicamente e capillarmente diffusi nella regione; l'inclusione del tiranese in un sito riconosciuto dall'UNESCO Patrimonio dell'umanità, come la tratta Tirano – St. Moritz del Trenino Rosso del Bernina. Il riconoscimento, avvenuto nel 2008, con la sua visibilità non manca di esercitare positivi influssi anche su tutta l'area oggetto di questa indagine.

Tali evidenze si declinano nello specifico assetto interno del terrazzamento e nella peculiarità di taluni suoi elementi costitutivi. In particolare, la diversa inclinazione dei vari tratti di rilievo è all'origine del mosaico di forme adattive osservabile lungo i pendii, tra cui spiccano, in taluni contesti di eccezionale acclività, esempi della viticoltura "eroica", con il loro rimando all'implicita, enorme mole di lavoro e all'intelligenza tecnica e costruttiva che ne ha permesso l'edificazione e il mantenimento.

A determinare tale molteplicità di forme hanno certamente contribuito, oltre che la succitata varietà morfologica, l'ampiezza del segmento storico, millenario, entro il quale si dispiega l'edificazione del terrazzamento valtellinese e l'elevata frammentazione della proprietà, con le conseguenti applicazioni di scelte architettoniche almeno in parte diversificate.

Rispetto ad altri paesaggi, quello valtellinese evidenzia dunque un elevato grado di diversificazione interna (alla base della sua scomposizione in sei diverse unità, v. *infra* 4.1); con il suo portato di ragioni storiche, geografiche, economiche e culturali, ciò rappresenta uno dei motivi di sua più incisiva caratterizzazione. Accanto a ciò, quali elementi sussidiari di distinzione, meritano di essere ricordati: la diffusione di svariati accorgimenti connessi alla gestione delle esigenze idriche (in un contesto di bassa piovosità e di elevatissimo irraggiamento solare); la presenza, accanto alle non poche emergenze storico-architettoniche, civili e religiose, più note, di caratteristici manufatti minori ("murache", strutture semiipogee ecc.) adibiti a supporto delle attività agricole e perfettamente integrati negli insiemi terrazzati; la netta prevalenza di strutture murarie a secco, con limitata presenza di materiali leganti, tanto nei muri quanto negli elementi accessori del terrazzamento (scale, canali di scolo ecc.).

Insieme, questi elementi sostanziano l'eccezionalità del terrazzamento valtellinese, con la sua unicità ed attuale integrità quale paesaggio storico-culturale.

In molti tratti del vigneto valtellinese, l'articolazione e l'inclinazione dei versanti hanno imposto complesse soluzioni architettoniche di adattamento. Nelle immagini a fianco e seguenti, tre particolari di scalette al servizio dei viticoltori e realizzate con la tecnica dei muri in pietra a secco. Le 'murache' sono ammassi di materiale detritico disposti in forma allungata perpendicolarmente al versante, le casine/crotti sono costruzioni in pietra a secco e falsa cupola, utilizzate per lo più come ricovero attrezzi e materiale vario.



In foto, altre creative soluzioni architettoniche: particolare di una caratteristica scala di accesso ai terrazzamenti scolpita direttamente nella roccia ed una “muraca” con ingresso su una casina.



Il livello di integrità del complessivo paesaggio rurale dei vigneti terrazzati valtellini è buono. Risulta compatto nelle zone centrali di produzione, mentre nelle zone marginali, poste in località disagiate, si evidenziano a tratti macchie di incolto e bosco.

L'area considerata, che corre lungo i 45 km di costiera da Ardenno (ad ovest) a Tirano (ad est) è discretamente omogenea ed integra lo stato di conservazione della fascia di versante interessata, in cui sono prodotti i vini a denominazione d'origine più pregiati. L'aspetto attuale del paesaggio rurale e agrario valtellino ricalca in parte le caratteristiche d'uso tradizionali,

seppure le superfici utilizzate si siano fortemente ridotte rispetto al passato, evidenziando il contrarsi simultaneo di tutte le tipiche attività rurali della valle.

La perdita di superficie ad uso agricolo, che appariva progressiva ed inarrestabile negli anni 1950-1970, ha subito, in anni più recenti, un leggero rallentamento. Basti pensare che il settore agricolo, che da sempre ha rappresentato la principale attività lavorativa dei valtellinesi, nel 1931 occupava oltre il 60% dei lavoratori in attività, mentre oggi occupa stabilmente solo il 4% dei lavoratori della provincia di Sondrio.

4.1 Il mosaico dei vigneti terrazzati

Il paesaggio viticolo valtellinese appare senza dubbio caratterizzato da aspetti di significativa omogeneità interna, di natura architettonica e produttiva, derivanti da fattori geografici e storico evolutivi in una certa misura comuni all'intera valle. Nelle varie aree, tuttavia, tali determinanti si sono manifestate secondo tempi e intensità diverse, così da dare vita a un autentico mosaico, variegato, ma nel suo insieme coerente, di forme e paesaggi. In conseguenza soprattutto delle importanti trasformazioni che, a partire dalla metà del Novecento, hanno investito il tessuto economico della valle e il mercato vinicolo nazionale e internazionale, talune distinzioni sono andate accentuandosi, con la conseguente erosione di quel dato di relativa uniformità che, benché ancora intelligibile, aveva maggiormente caratterizzato i secoli passati.

In tal senso è possibile considerare l'esistenza di settori che, più di altri, appaiono maggiormente coerenti, sotto il profilo formale e funzionale, con il secolare processo di valorizzazione viticola del versante retico e con i caratteri che esso ha tradizionalmente impresso a questi spazi.

Conseguentemente, all'interno di un quadro geografico assai ampio, appare opportuna l'individuazione di quelle zone che, attraverso la loro attuale espressione paesaggistica e produttiva, appaiono meglio in grado di restituire l'insieme dei processi storico-geografici, economici e culturali legati alla coltivazione della vite tradizionalmente attivi nello spazio retico valtellinese e, al contempo, i peculiari esiti formali che da essi sono scaturiti. Sei zone (unità) principali, con caratteristiche, visive e percettive, tra loro diverse compongono il paesaggio viticolo terrazzato del versante retico della Valtellina: tasselli di un unico mosaico.

Prospetto di sintesi delle aree centrali del terrazzamento viticolo valtellinese con gli elementi di caratterizzazione.

Zona	Denominazione	Comuni interessati	Principali elementi formali e architettonici caratterizzanti il paesaggio terrazzato
Sassella	Valtellina Superiore DOCG Sassella	Sondrio, Castione Andevenno	Morfologia accidentata e acclività accentuata; molteplicità delle forme adattive del terrazzamento
Grumello basso e Inferno	Valtellina Superiore DOCG Grumello Valtellina Superiore DOCG Inferno	Sondrio, Montagna in Valtellina, Poggiridenti, Tresivio	Frammentazione dello spazio coltivato con alternanza di impianti tradizionali e moderni; presenti fenomeni di abbandono poco incisivi (Grumello basso)
Grumello alto	Valtellina Superiore DOCG Grumello	Sondrio, Montagna in Valtellina	Omogeneità costruttiva e geomorfologica
Valgella	Valtellina Superiore DOCG Valgella	Teglio, Chiuro	Omogeneità geomorfologica e strutturale; varietà degli impianti di coltivazione
Tirano (Santa Perpetua)	Valtellina Superiore DOCG	Tirano, Villa di Tirano	Varietà morfologica; strutture ipogee; xenodochio di Santa Perpetua
Tirano (Baruffini)	Valtellina Superiore DOCG	Tirano	Discontinuità derivante dagli accumuli detritici ("murache")



*Veduta d'insieme delle sei aree centrali del mosaico
terrazzato vitato valtellinese.
Da sinistra verso destra, dall'alto: Sassella,
Grumello basso e Inferno, Grumello alto, Valgella,
Tirano-Santa Perpetua, Tirano-Baruffini.*

L'unità della Sassella

L'area della Sassella si sviluppa nei Comuni di Sondrio e Castione Andevenno e vede al proprio interno la presenza del nucleo insediativo storico di Triasso e del Santuario della Sassella¹⁴, dedicato alla Beata Vergine Maria Annunciata. Il territorio si presenta interrotto da frequenti discontinuità di ordine morfologico e il terrazzamento vitato si sviluppa sino all'incirca a 700 m s.l.m.

In quest'area emergono due punti di forza dell'eccezionalità paesaggistica: marcata acclività del pendio e diffusa presenza sul territorio di ripidi affioramenti rocciosi. Tali aspetti hanno prodotto un paesaggio in cui i vigneti terrazzati sono spesso ricavati dalla nuda roccia, dominati da ripidità accentuate e, in alcuni punti, da vere e proprie verticalità (inclinazione media di 30°).



¹⁴Sul bene culturale cfr. G. Bonfadini *"Santuario della Sassella"* in Schede di approfondimento *"Leggere La Via dei Terrazzamenti"* di Fondazione di Sviluppo Locale di Sondrio per il Distretto Culturale della Valtellina, 2014.

Tra le componenti di maggior evidenza spiccano la presenza di muri particolarmente elevati (anche oltre i 3 metri), alternati in alcuni punti a ristrettissime fasce di terreno coltivato, pure inferiori ad 1 metro. I muretti a secco che sostengono i ronchi vitati si presentano in buono stato di conservazione, con il persistere delle tradizionali modalità costruttive e ricostruttive, a secco o quasi (con scarso ausilio di materiali leganti). In quest'area, nonostante le condizioni difficili, i processi di abbandono risultano assai contenuti e interessano solo gli appezzamenti più isolati, caratterizzati da forti acclività e scarsa lavorabilità.



L'unità "Grumello basso e Inferno"

L'area del Grumello basso e Inferno riunisce due estese porzioni ricadenti nei Comuni di Sondrio, Montagna in Valtellina, Poggiridenti e Tresivio. La zona del Grumello basso ne occupa la parte occidentale e si presenta come un paesaggio articolato, in cui i muri di contenimento frontale (con altezza media attorno ai 150 cm), si accompagnano a frequenti muri laterali che delimitano in modo netto i vari appezzamenti. Questa particolare conformazione determina lo sviluppo di una fitta rete di scale di accesso ai terrazzamenti che garantiscono la complessa mobilità lungo il versante.

Caratteri parzialmente analoghi presenta anche la zona Inferno, contraddistinta però da più frequenti emergenze rocciose. Nella sua parte centrale sono evidenti gli esiti di fenomeni di abbandono che però nel complesso si possono considerare contenuti. Le murature a secco si presentano di altezze considerevoli, in molti casi oltre i 2 metri. Alle tradizionali coltivazioni di vigneti a rittochino si alternano le odierne sistemazioni a girapoggio. Analogamente nella zona è comune trovare, a fianco delle tradizionali palificazioni in legno, tipologie più moderne in materiale metallico e in cemento.

Nel suo insieme, l'area presenta zone di abbandono in corrispondenza delle acclività più accentuate, mentre una maggiore integrità si osserva nella porzione centrale, dove le due sub-aree si incontrano, caratterizzata da pendii più dolci e, di conseguenza, da fasce di vigneti più ampie.



L'unità "Grumello alto"

L'area Grumello alto si estende sui territori dei Comuni di Sondrio e di Montagna in Valtellina. In questa porzione di territorio non sono presenti sedi abitative permanenti, fattore che contribuisce a garantirne una notevole omogeneità, univocamente diretta alla produzione vitivinicola. Il versante, esposto a sud, non presenta significative interruzioni morfologiche e l'inclinazione media è attorno ai 25°, che va ad accentuarsi solo nei settori superiori.

L'area si presenta compatta, anche visivamente, con un elevato grado di uniformità della superficie coltivata e la sostanziale assenza di appezzamenti incolti. Nel contesto, il paesaggio appare dominato dalla ripetuta alternanza tra le linee orizzontali disegnate dai muretti a secco, di notevole sviluppo lineare, e da quelle verticali date dagli impianti classici a rittochino, a cui solo in pochissimi ambiti si sostituisce quello più moderno, a girapoggio.

Nell'area si trovano inoltre numerose scale parallele ai muri a secco, rari e limitati inserti rocciosi e piccoli edifici a uso agricolo. I muretti a secco si presentano in ottimo stato di conservazione, grazie alle puntuali opere di manutenzione nella zona con l'utilizzo assai scarso di materiali leganti.

L'unità della Valgella

L'area Valgella si estende nei Comune di Teglio, circonscritta a monte da una serie di piccoli insediamenti di versante (San Bartolomeo, San Giovanni, Vangione, Castelvetro ecc.) che conservano interessanti testimonianze di architettura religiosa.

Una delle principali caratteristiche dell'area risiede nella sua omogeneità morfologica che contraddistingue il terrazzamento dove prevalgono muretti a secco ad andamento piuttosto regolare, di notevole sviluppo lineare e di altezze contenute. Grazie ad un'acclività moderata le fasce coltivate risultano spesso ampie. Come per l'area dell'Inferno, le moderne sistemazioni a girapoggio hanno in molti casi sostituito i tradizionali impianti a rittochino. Anche in alcuni casi di ricorso a ciglionamenti con scarpata inerbita, nel risagomare il terreno si è tenuta tuttavia presente l'esigenza di conservare i muri a secco preesistenti.



L'unità "Tirano-Santa Perpetua"

L'area di Santa Perpetua ricade nel territorio compreso tra i Comuni di Tirano e Villa di Tirano e costituisce una sorta di prolungamento sud-occidentale dell'area di Baruffini, dalla quale la separa, per un raggio di circa un chilometro e mezzo, il solco della Val Poschiavo.

Sotto il profilo architettonico, l'elemento di più evidente caratterizzazione dell'area è dato dalla presenza, su un poggio che domina le valli, dell'antica chiesetta e xenodochio di Santa Perpetua, risalenti alla fine dell'XI secolo. Santa Perpetua è stata per centinaia d'anni punto nodale del sistema di comunicazione che, attraverso i passi del Bernina e dell'Aprica, univa le valli del Reno e dell'Inn con la Valtellina e la Valcamonica, quindi con la pianura del Po e il Mediterraneo. I terrazzamenti si presentano abbastanza omogenei, prevalentemente esposti a Sud-Est, e sono interrotti da inserti boschivi che interessano le zone più acclivi. L'area nel suo complesso presenta alcune differenze interne derivanti dalla varietà morfologica ma anche da precise scelte culturali.



L'unità "Tirano-Baruffini"

L'area di Baruffini ricade integralmente nel Comune di Tirano per uno sviluppo complessivo di circa 45 ettari. Sino a qualche decennio fa i terrazzamenti vitati si spingevano oltre la contrada Baruffini, sin quasi a 950 m quota, mentre ad oggi si arresta poco sopra gli 800 m s.l.m. Il fenomeno dell'abbandono si presenta complessivamente piuttosto modesto e si concentra nelle quote più elevate ma con parziali evidenze anche nell'area centrale. Tuttavia, nell'insieme, l'omogeneità del pendio e l'assenza di sostanziali affioramenti rocciosi del substrato conferiscono ancora oggi al terrazzamento dell'area l'aspetto di un insieme compatto, dove gli elementi di più significativa irregolarità sono rappresentati dalle cosiddette "murache" (o muracche), ammassi di materiale detritico disposti in forma allungata perpendicolarmente al versante. Altro elemento di specificità è rappresentato dalla capillare presenza di piccole e nascoste architetture rurali con funzioni di deposito e di riparo (casine).

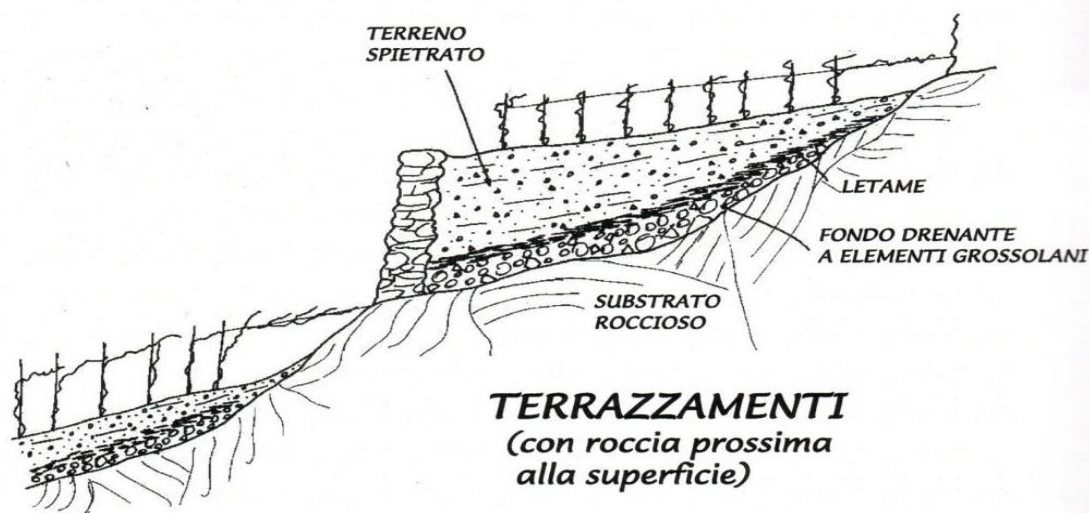


4.2 Viticoltura eroica: tecniche costruttive dei vigneti terrazzati

La fame di terra da destinare alla vite è stata tale da incidere nella montagna le tracce dell'antica opera di antropizzazione e artificializzazione del territorio. La viticoltura in montagna viene solitamente definita "eroica", per l'enorme sfida che pone l'ambiente naturale nel coltivare l'uva in terreni e in climi propriamente montani, dove la fatica che impone normalmente il lavoro contadino è accresciuta dal sacrificio necessario a rendere produttiva la terra che si vuole lavorare, uno sforzo quotidiano per la costruzione di muretti, scalinate, per la loro continua manutenzione, per riportare in alto la terra che scivola naturalmente e inesorabilmente verso il basso. La definizione "eroica" si attaglia perfettamente alla viticoltura valtellinese per l'ardimento delle soluzioni costruttive delle terrazze, capaci di addolcire pendenze proibitive e di portare la vite al limite delle sue possibilità vegetative, sfruttando ogni centimetro disponibile del terreno montano per questa coltura; non di rado, persino creando ex-novo il gradone, incastonandolo tra rocce vive, sospeso sul vuoto, riportando la terra necessaria al suo riempimento dal basso, stipata nelle tradizionali gerle di vimini adagiate sulle spalle dei contadini valtellinesi, costretti a un perenne saliscendi attraverso gli stretti sentieri di collegamento tra le terrazze.

Le operazioni necessarie per la costruzione delle terrazze testimoniano la grande mole di lavoro e la fatica che i contadini hanno affrontato, così come quelle che devono impiegare quotidianamente per garantirne la stabilità e l'integrità nel tempo. Queste attività, così come la costante manutenzione delle terrazze quando già costruite, devono essere effettuate sempre durante il periodo invernale, prevalentemente tra novembre e gennaio, quando i ritmi dei lavori nei campi sono meno pressanti.

I lavori e le pratiche per ricavare i terrazzamenti vitati erano (e sono) complessi¹⁵. La prima azione consisteva nello "scasso", la demolizione di una parete rocciosa là dove essa presenta delle falle e delle scistosità più evidenti. In seguito si scavava un fossato, alla profondità di circa 2 metri (o fino a quando si raggiungeva la roccia compatta), accumulando da una parte la terra e dall'altra rocce e pietre di risulta. Di queste, le più adatte servivano per la realizzazione dei muri di sostegno dei terrazzamenti; i sassi più piccoli venivano posti sul fondo dello scavo con funzioni di drenaggio; il materiale restante era accumulato in mucchi continui, che seguivano di solito la linea di maggior pendenza del terreno.



In figura, sezione di un tipico terrazzamento vitato valtellinese. Tra il X e il XIV secolo, il paesaggio viticolo valtellinese è stato profondamente modificato in seguito alla costruzione di uno spettacolare sistema di terrazzamenti artificiali.

¹⁵ D. ZOIA "Le opere dell'uomo nel paesaggio della Valtellina. I terrazzamenti, gli interventi legati alla coltivazione della vite, le altre trasformazioni del territorio" in Schede di approfondimento "Leggere La Via dei Terrazzamenti" di Fondazione di Sviluppo Locale di Sondrio per il Distretto Culturale della Valtellina, 2014.

Questa operazione preliminare, effettuata esclusivamente in maniera manuale, necessitava di una grandissima quantità di manodopera e di tempo. È ipotizzabile che lo sviluppo su grande scala dei terrazzamenti, cominciato solo nel XVII secolo, sia stato favorito dalla possibilità di un utilizzo generalizzato della polvere da sparo e delle mine. Non diminuiva la fatica di costruzione delle terrazze e dei muretti a secco, da effettuare - ancora oggi - solo manualmente, ma accorciava nettamente i tempi dello scasso preliminare. L'operazione successiva consisteva nel riempimento del fossato con materiale inerte per ridurre la profondità a 70-80 cm, dopodiché si procedeva con la costruzione del muro in pietra a secco. Il riempimento veniva completato qualche tempo dopo con la terra trasportata dal fondovalle a spalla, insieme ad un poco di letame, per coprire la superficie. Solo a quel punto era possibile piantare le prime barbatelle o viti più mature.

Il film documentario "Rupi del Vino" (2009) del Maestro Ermanno Olmi suggella l'eroicità di tale sistema di costruzione che si propone praticamente immutato dal XV sino alla fine del XIX secolo, segnando in modo assolutamente evidente il paesaggio valtellinese. Quasi un manifesto su pellicola della viticoltura eroica valtellinese, l'arte poetica del regista esplora lo stupore e l'ammirazione di ciascuno di fronte al paesaggio del terrazzamento vitato. L'occhio si sofferma su scene dense ed evocative, narrative e testimoniali. Ne sono protagoniste le viti sui terrazzamenti di Valtellina, nello scorrere delle stagioni. Sono narrati i tempi lunghi del riposo della vite, della ripresa della vita, con lo spuntare dei primi germogli a cui segue la fioritura; e poi ecco l'allegagione e il gonfiarsi degli acini, sino alla vendemmia.



Il regista Ermanno Olmi durante le riprese in Valtellina del film-documentario "Rupi del Vino"

(foto di Kinoweb.it - Viviana Ronzitti e Fabrizio Giometti).

Così Pietro Ligari, pittore e architetto locale, scandisce lo scorrere dei mesi: il suo diario settecentesco di vignaiolo descrive i tempi dettati dalla natura, con aforismi sulla coltura/cultura della vite, che ancora oggi sostanziano la vera coltura/cultura del vino, rispettosa dell'ambiente e di una millenaria tradizione agricola. Olmi, nel rendere omaggio alla "viticoltura eroica" praticata sui ripidi versanti valtellinesi, onora un mondo di valori e di relazioni. Il vino non è solo un alimento ma anche e soprattutto *"sostanza di sacralità"*.

I muri a secco sono ambienti secondari, antropogeni e chiaramente esposti agli effetti delle attività umane. Aspetto non secondario è quello ecologico: i muri a secco rappresentano un ambiente di proliferazione della flora spontanea e della piccola fauna selvatica, offrendo in tal senso un habitat per molte specie; esplicano un'azione frangivento, accumulano calore, sono collettori di rugiada notturna e umidità. Ospitano in genere una fauna (soprattutto microfauna) più ricca rispetto alle rupi. La loro costruzione ha pertanto conseguenze anche sotto il profilo ecologico. Rispetto alle rupi, le associazioni vegetali muricole sono maggiormente paucispecifiche (spesso perfino monospecifiche); la contaminazione floristica proveniente dagli ambienti vicini è molto più evidente sui muri a secco; la flora muricola ha scarsa caratterizzazione fitogeografica; gli endemismi (cioè le specie animali e vegetali ad areale ristretto e caratteristico) sono minori. Ciò per rappresentare che il muro a secco risulta "qualcosa di vivo", un ecosistema molto particolare, che aumenta la biodiversità specifica, la

biodiversità cenotica e l'ecodiversità del territorio, crea effetti microclimatici, stabilizza il versante e contribuisce alla regimazione delle acque meteoriche ruscellanti.

Le dimensioni e i colori delle pietre utilizzate per realizzare le terrazze vitate conferiscono a queste le peculiarità legate alla zona d'origine. Infatti, mentre la tecnica costruttiva di un muro di contenimento è, a grandi linee, la stessa che si riscontra ovunque, ciò che conferisce singolarità a ciascun muretto dei terrazzamenti vitati valtellinesi sono le pietre di cui è composto e quella sorta di identità geometrica derivante dalla forma e dalla giustapposizione dei singoli elementi.

Questa è la ragione per cui, quando si parla di pietra locale per la costruzione dei muretti, si intende proprio proveniente, per quanto possibile, dallo stesso sito di costruzione del muro.



In foto: lavori in vigna, per la costruzione e rifacimento di un muretto a secco; deposito per gli attrezzi ricavato all'interno del vigneto.

4.3 Il Nebbiolo Chiavennasca ed i suoi vini di qualità

Dai vigneti terrazzati del versante retico valtellinese originano vini eccellenti. Il vitigno allevato è il Nebbiolo, localmente detto *Chiavennasca*¹⁶. Il Nebbiolo Chiavennasca, varietà a

¹⁶ «A giudicare dalle testimonianze storiche, il Nebbiolo è giunto in Valtellina dal Piemonte presumibilmente due secoli fa al seguito delle armate napoleoniche, (e) dà nell'area vinicola valtellinese vini superiori da arrosto, morbidi, delicati, di non eccessivo corpo, che ben si prestano ad accompagnare non solo la selvaggina e le carni rosse, ma anche i diversi piatti della gastronomia valtellinese, compresi i classici pizzoccheri. Il nome con cui oggi è indicato questo vitigno, chiavennasca, pare non sia altro che l'italianizzazione del dialettale ciavenàsca, a sua volta derivato da ciüvinàsca ovvero "uva più vinosa" e cioè con caratteristiche superiori al fine della vinificazione» (Sozzani 71-72 in R. Sozzani, Tavola imbandita in Valtellina. Sapori e profumi

bacca rossa e maturazione tardiva, adatta alla produzione di vini strutturati e longevi, è il vitigno della tradizione vitivinicola valtellinese e rappresenta oltre il 90% delle viti coltivate. Esso è alla base di tutta la produzione vinicola locale a denominazione di origine. Il vitigno si caratterizza per una elevata variabilità fenotipica e genotipica e presenta una popolazione molto eterogenea, composta da più individualità genetiche che, pur conservando i caratteri ampelografici tipici del vitigno, si differenziano per vari aspetti morfologici, fisiologici e produttivi. Nella gran parte dei vigneti valtellinesi si riscontra tuttora una grandissima eterogeneità per l'età delle singole piante, per la variabilità intra-varietale e per la presenza diffusa di piante appartenenti ad altre varietà autoctone attualmente considerate di scarso pregio enologico come la Rossola, la Brugnola e la Pignola, così come numerose altre cultivar di antica coltivazione.

Questa peculiarità varietale viene evidenziata per la prima volta, da Pietro Ligari nel suo manoscritto "Ragionamenti d'agricoltura" 1752, e successivamente da Heinrich Ludwig Lehmann nel suo libro *Die Landschaft Veltlin*, Berlino, 1797. In particolare il Ligari, da eclettico pittore, osservando le caratteristiche morfologiche della foglia e del grappolo, distingue tre tipi di Chiavennasca, tre "sorti" o "spezie" e ne fa una descrizione puntuale, minuziosa e perfettamente rispondente ai biotipi più diffusi attualmente nel vigneto valtellinese.

'Una che produce il grappo grande ed alquanto spiccato da l'uno all'altro grappello che sorte dallo stesso sgrazzo e parimente spiccata ne grani e fa le foglie morbide e quasi rotonde e poco intagliate all'intorno, e questa è da preferirsi non solo alle altre due spezie, ma eziandio a tutte le viti in generale poiché concorre nel vino in qualità e quantità più delle altre nere. La seconda fa grappoli meno grandi, ma alquanto più serrati di grani, con foglie parimenti rotonde e poco intagliate, ma meno feconda della prima, ma di qualità di vino eguale. La terza si è quella chiamata intagliata perché fa le foglie a guisa di quelle salvatiche e produce grappoli di mezzana grandezza e molto vaga de grani; ma, per essere di natura sterile, fa brontolare il contadino quando vendemmia ed il padrone non si vede a ridere. Tuttavia qualche anno che vada la primavera col suo bon ordine e l'estate caldo ed umido fa distinguere il vino in qualità superiore alli anni ne' quali solitamente scarseggia. Laonde alla prima spezie di Chiavennasca sarà meglio prestare la nostra industria e questa corrisponde, coltivata in costiera ed ancora ne' fondi in filate a tere, più che in altra forma guidata'.

Il Lehmann, considerando la morfologia del lembo fogliare, parla dei seguenti tipi di Chiavennasca: "la rossa non innestata"; "la rossa mediocrementemente innestata"; "la rossa fortemente innestata".



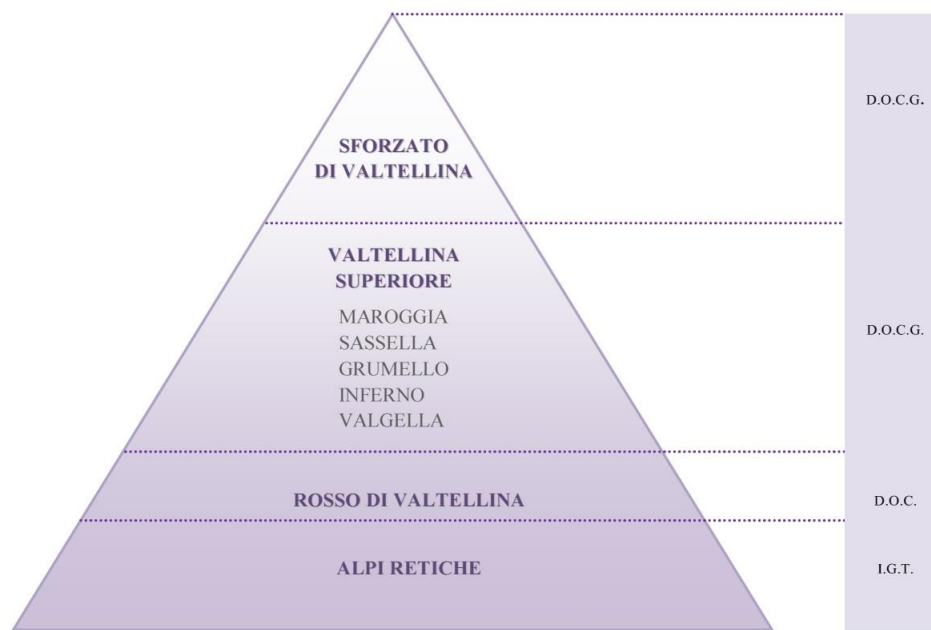
Allo scopo di caratterizzare e valorizzare questo ricco patrimonio genetico varietale, da diversi anni sono stati selezionati e omologati alcuni cloni di Chiavennasca, con l'obiettivo principale di migliorare la scarsa fertilità delle gemme basali dei capi a frutto tipica del vitigno e del materiale vivaistico e di propagazione originario (Nebbiolo-Chiavennasca R1 e R6), così come di ottenere cloni adatti all'appassimento per la produzione del vino Sforzato, e di migliorare il potenziale polifenolico ed aromatico dell'uva. Il portinnesto più diffuso è il 420A (V. Riparia per V. Rupestris), sebbene risultino bene adatti all'ambiente pedoclimatico valtellinese e presentino un'ottima affinità d'innesto con la Chiavennasca anche il Kober 5BB e il 3309 C.

Nebbiolo Chiavennasca

Vitigno di accentuata vigoria vegetativa che si caratterizza per una spiccata vitalità e rigogliosa longevità secolare (età media maggiore di 70 anni), presenta germogli erbacei con internodi allungati a portamento eretto, fibra e venatura dritta, con accrescimento continuo in lunghezza che si prolunga per tutta la stagione vegetativa dell'annata. Nella tradizionale forma di allevamento a doppio archetto valtellinese e nei vigneti in buono stato conservativo, i germogli da rinnovo, posti sul tratto basale del capo a frutto, non vengono abitualmente cimati. Questi germogli, liberi di accrescersi, sono legati al filo di sostegno in alto, raggiungendo e superando mediamente i 4 m di lunghezza. I tralci presentano internodi allungati anche se non particolarmente ingrossati (nella fase di fioritura la lunghezza media dell'intervallo tra le foglie sui germogli erbacei è attorno ai 10 cm) e una lignificazione di media consistenza. Questi tralci man mano che si sviluppano vengono legati ai fili di sostegno e la loro vegetazione va a sovrapporsi a quella dei ceppi che seguono lungo il filare. La Chiavennasca ha un risveglio primaverile precoce (ultima decade di marzo) e una fase di agostamento e di maturazione delle uve lenta e lunga; l'epoca di raccolta è tardiva (seconda e terza decade di ottobre, vitigno di quarta epoca di maturazione).

I disciplinari di produzione delle denominazioni di origine controllata e garantita dei vini sono strumenti normativi che, regolando la produzione, contribuiscono anche alla conservazione del paesaggio rurale terrazzato.

La piramide di qualità dei vini di Valtellina è attualmente strutturata su una IGT "Alpi Retiche", sulla DOC "Rosso di Valtellina" e su due DOCG: il "Valtellina Superiore" (con riconoscimento nel 1998) e lo "Sforzato di Valtellina", uno dei rari casi italiani di vino passito secco (riconosciuto DOCG nel 2003). Tra i vini "Valtellina Superiore" sono distinte cinque sottozone storiche: "Maroggia", "Sassella", "Grumello", "Inferno" e "Valgella". Si tratta di vini con affinamento affidato prevalentemente al legno: si va dai 6 mesi minimi per il Rosso di Valtellina (senza obbligo di legno) ai 24 per il Valtellina Superiore (di cui almeno 12 in legno) ai 20 per lo Sforzato (di cui almeno 12 in legno).



La piramide produttiva dei vini di qualità del versante retico valtellinese.

Per i vini DOC e DOCG di Valtellina, i disciplinari di produzione richiedono in vigna una composizione ampelografica che contempli almeno il 90% di Nebbiolo Chiavennasca. Sono poi presenti tradizionalmente alcune varietà minori chiamate Brugnola, Rossola, Pignola.

Sono questi i vitigni a bacca rossa consentiti dai disciplinari nella percentuale massima del 5-10%. In percentuale inferiore sono presenti anche altre varietà.

Per quanto riguarda le D.O.C.G., l'area a denominazione di origine del "*Valtellina Superiore*" comprende le fasce maggiormente esposte e soleggiate dal Comune di Buglio in Monte a quello di Tirano ed include le *sottozone storiche Maroggia, Sassella, Grumello, Inferno e Valgella*. Con circa 600 ettari iscritti all'Inventario delle superfici vitate è la denominazione principale dal punto di vista quantitativo e costituisce il riferimento e l'immagine visiva più immediata di caratterizzazione geografica e morfologica dell'area produttiva. Il vino è ottenuto dalla vinificazione di uva Nebbiolo per almeno il 90% e per un massimo del 10% di altri vitigni raccomandati e autorizzati da un Disciplinare rigoroso e orientato alla qualità.

Delle singole sottozone si dà di seguito una articolazione analitica, con alcuni cenni storici curiosi o interessanti profili di toponomastica ed alcune note di folklore locale.

- *Valtellina Superiore DOCG Maroggia*. La località Maroggia¹⁷ è in territorio del Comune di Berbenno di Valtellina e precede la sottozona del Sassella. È la più piccola per estensione e dal riconoscimento più recente (2002). E' estesa su 25 ettari di terreno in ripida pendenza. Maroggia è una delle località da cui la viticoltura valtellinese trae origine: l'area ha ottenuto il riconoscimento proprio a motivo dell'antichità dei suoi vigneti, attestati con certezza fin dal XIII secolo, impiantati ad opera dei benedettini del piccolo convento di Assoviuno. Il paesaggio è quello dei bacini erosivi, vallecole a V a forte pendenza e nicchie di frana innestate in depositi glaciali, appartenenti sia alla scarpata di valle che ai versanti in morena laterali; a superfici poco stabili e ad esposizione diversa.



Il villaggio di Maroggia si è sviluppato in modo assolutamente originale lungo le isoipse della collina morenica, modellata curiosamente dalla biforcazione del torrente Maroggia tra la Val Làresa ad occidente e la Val d'Orta a oriente. Strettamente collegato alla coltivazione del

¹⁷ È probabile che il nome Maroggia sia da mettersi in relazione con quello della Val Mara e del fiume Mara che ivi sfocia nel lago di Lugano. L'origine del radicale Mara è peraltro molto incerta: può avere diverse etimologie che fanno riferimento a diverse evoluzioni fonetiche. Trattandosi di una zona di rotacismo dove la -l- intervocalica semplice diventa -r- (VSI 1,74), Mara potrebbe essere il riflesso della pronuncia locale Mara, in riferimento all'aggettivo latino mālus, māla "cattivo, malvagio; brutto". Il nome Maloggia potrebbe ugualmente risultare dello stesso tipo di Maloja, Malögia nei Grigioni, per la cui base Hubschmid propone una identificazione con la radice prelatina *mal- "collina, montagna" (RN 2,744). Il radicale Mara potrebbe pure riflettere la base prelatina *marra "accumulo di detriti torrentizi, mucchio di sassi; nocciolo, ciottolo, sassolino ferruginoso" (LSG 571). Così R. Bracchi "*Il sapore inebriante della terra: Maroggia*" in Schede di approfondimento "*Leggere La Via dei Terrazzamenti*" di Fondazione di Sviluppo Locale di Sondrio per il Distretto Culturale della Valtellina, 2014.

vigneto e alla prima formazione del paesaggio terrazzato, di cui è parte integrante e inscindibile, Maroggia si sviluppa sul crinale della collina con un andamento serpentiforme. Le origini medievali del villaggio sono leggibili dal rigido andamento a schiere sovrapposte degli edifici in pietra. L'importanza paesaggistica della collina di Maroggia si apprezza particolarmente dall'alto: si può così notare l'opera sistematica di dissodamento del versante, realizzata con terrazzamenti sovrapposti, dalle case di Pedemonte a fondovalle, fino al crinale, senza soluzione di continuità. Conservatosi in gran parte nelle sue caratteristiche originarie, Maroggia mantiene fino agli anni '80 del secolo scorso il fascino del sinuoso andamento delle schiere delle costruzioni in pietra e dei ballatoi, baciati dal sole, con singolare uniformità dei materiali e proporzioni delle architetture. La successione di improvvisati e disattenti interventi edilizi hanno fatto perdere parte del fascino equilibrato che si percepiva sia da lontano, sia percorrendo i vicoli interni.

“Ancora oggi, inoltre, percorrendo la strada che risale il versante collegando la frazione con gli abitati di Piasci e di Monastero, si percepisce un legame antico con una presenza, ora scomparsa, ma che per secoli ha caratterizzato queste balze e la cui eco sembra percorrere ancora ogni angolo, ogni muretto ed ogni scorcio. Si tratta prima della fondazione monastica benedettina e poi di quella eremitico girolamina di san Benigno de' Medici nel XV secolo. Da studi documentari condotti da don Tarcisio Salice sappiamo che i monaci benedettini provenivano dall'abbazia di Dona in Valchiavenna. A Chiavenna essi lavorarono direttamente per la realizzazione dei dissodamenti del versante di Pianazzola. È facile dunque ipotizzare che, oltre alla presenza evangelizzatrice, i monaci abbiano operato analogamente nell'area di Monastero, contribuendo alla realizzazione dei terrazzamenti a vigneto di gran parte del versante.”

18

- **Valtellina Superiore DOCG Sassella.** L'area si estende su una superficie di circa 130 ettari tra il Comune di Castione Andevenno e il territorio ovest di Sondrio, capoluogo di provincia. Una zona impervia e soleggiata, il cui nome probabilmente deriva da quello del santuario mariano omonimo che sorge sulla scenografica rupe della Sassella¹⁹.



¹⁸ D. Benetti, *“Un capolavoro paesaggistico: Maroggia”* in Schede di approfondimento *“Leggere La Via dei Terrazzamenti”* di Fondazione di Sviluppo Locale di Sondrio per il Distretto Culturale della Valtellina, 2014.

¹⁹ *“Nella sua forma femminile, allargata col suffisso diminutivo, con accezione ancora generica, sassella doveva indicare una lastra piatta, resa liscia dall'azione di levigamento dei ghiacciai preistorici. Ricoperta di terra e colonizzata dai gradoni rivestiti dai filari, avrebbe offerto ai viticoltori il meglio delle sue virtù nascoste: la capacità di impregnarsi di calore nelle chiare giornate di sole e il giusto drenaggio nei tempi delle piogge insistenti, così da graduare nei chicchi un'equilibrata proporzione di zuccheri e di acqua. Ogni vino porta in sé la sua terra con le proprie fragranze, il suo cielo coi colori dei propri venti che scorrono tra la vegetazione ondeggiante, le sfumature sempre sorprendenti delle albe e dei tramonti”.* Così R. Bracchi *“Il sapore inebriante della terra: Sassella”* in Schede di approfondimento *“Leggere La Via dei Terrazzamenti”* di Fondazione di Sviluppo Locale di Sondrio per il Distretto Culturale della Valtellina, 2014.

Il profilo morfologico del versante, a forte pendenza e dove è prevalsa l'azione erosiva glaciale, ha consentito la realizzazione di piccoli terrazzi sospesi a sbalzo su roccia verticale, dando origine a scarpate su roccia montonata; viceversa dove l'azione erosiva del ghiacciaio è stata più contenuta, il deposito detritico nelle concavità ha consentito la realizzazione di terrazzi più ampi a superficie ondulata su rocce montonate. Le vigne si trovano esposte a mezzogiorno. La presenza della roccia viva, che circonda i ripiani così ricavati, moltiplica l'apporto del calore solare. I terrazzi, con i brevi filari, ordinati e allineati secondo lo sviluppo longitudinale della valle, si presentano all'occhio di chi percorre il piano dell'Adda come balconi sporgenti dal monte, qua e là spezzati da spuntoni rocciosi, posti su diversi livelli, collegati da ripide e strette scale in pietra ricavate nei muri a secco che interrompono con linee oblique la geometria orizzontale dei pianori. Il vigneto a terrazzi assume in questa zona un alto valore paesaggistico oltre che agrario e storico. I declivi offrono la giusta pendenza allo straripamento della luce del sole, perché possa esondare tra i vigneti, sospendendoli quasi a galleggiare nei meriggi più abbaglianti.

“Il giudizio più acuto e penetrante che ci è finora stato offerto di conoscere sul Sassella è forse quello di Alfredo Panzini, riferito da Orio Vergani in una pagina dei suoi “Ricordi di Valtellina”, benché egli si schermisca dall’essere considerato un intenditore del nettare di Bacco: Alfredo Panzini aveva occhi azzurri, dietro ai sospettosi occhiali da presbite, capaci di uno sguardo entro il quale si mescolavano l’ironia dell’incredulità e una luce di fede fanciullesca. Levò il calice del Sassella, ne mirò il colore di rubino contro la luce: «Ha il colore dei rubini che i Longobardi incastonavano nelle loro corone (...) Rubino di montagna, cotto dal sole e lavato dalla neve»”²⁰.

- **Valtellina Superiore DOCG Grumello.** La sottozona del Grumello comprende l'area orientale del Comune di Sondrio e parte del Comune di Montagna in Valtellina per una superficie complessiva di 77 ettari. Prende il nome dal castello di Grumello²¹, la fortezza eretta a cavallo del XIII e XIV secolo, suggestivamente immersa nei vigneti e oggi proprietà del FAI. All'osservazione esterna, l'unità di paesaggio è quella delle superfici montonate, presenti sul terrazzo intermedio, in cui il substrato roccioso, liscio dal ghiaccio, nelle aree depresse, a conca, o in bassa pendenza, è ricoperto da depositi morenici o di contatto, a dominante sabbiosa (o anche da colmature torrentizie provenienti dai versanti retrostanti).



²⁰ R. Bracchi *“Il sapore inebriante della terra: Sassella”* in Schede di approfondimento *“Leggere La Via dei Terrazzamenti”* di Fondazione di Sviluppo Locale di Sondrio per il Distretto Culturale della Valtellina, 2014.

²¹ Per approfondimenti cfr. F. Bormetti, *“Castel Grumello e la parabola dei de Piro”* in Schede di approfondimento *“Leggere La Via dei Terrazzamenti”* di Fondazione di Sviluppo Locale di Sondrio per il Distretto Culturale della Valtellina, 2014.

Il vino deve dunque la sua denominazione al “nome di luogo, quello sul quale si sono aperti gli scassi per infossare i tralci”²², che gli fa da sfondo: il castello dei De Piro detto appunto Grumello²³, dal nome del dosso roccioso dal quale domina il fondovalle e sulle cui pendici sono vigneti dell’omonima zona tipica.

- *Valtellina Superiore DOCG Inferno*. La sottozona, con un nome tanto singolare quanto affascinante, trae origine con molta probabilità dall’asperità dei piccoli terrazzamenti vitati²⁴, situati tra i Comuni di Poggiridenti e Tresivio.

L’Inferno ha una superficie di 55 ettari, collocata subito ad est del Grumello. In quest’area il versante è piuttosto aspro; le rocce affioranti, unite all’esposizione meridionale, determinano un microclima più caldo rispetto a quello delle aree circostanti. Si tratta di un’area di piede versante, ossia di collegamento tra superfici a maggiore pendenza ed aree sub-pianeggianti, appartenente alla scarpata laterale della valle glaciale, occupata da materiali trasportati dall’acqua lungo i versanti e depositati alla base o in aree a bassa pendenza. Dal tipico paesaggio dell’Inferno si differenzia la zona Paradiso, costituita da un ampio terrazzo con superficie sub-pianeggiante e pendenza moderata; questa superficie ha origine dai depositi prevalentemente torrentizi sviluppatisi sul fianco del ghiacciaio.

La grande scritta a caratteri cubitali ‘Inferno’ campeggia oggi tra i filari, mentre in una pergamena del 1445 si legge²⁵: «*de petia una terre vineate et sassive iacente in territorio Trixiviaplani ubi dicitur ad Inferum*»; nel 1545 *ad Linfernum*; nel 1560 *ad Inferna*; nel 1619 *pezza vignata sita nel territorio di Piateda di qua dall’Adda dove si dice agli Inferni*; *ad Inferum sive ad Inferninum*; nel 1681 *alli Inferni*; e nel 1809 *all’Inferno*.²⁶



²² R. Sertoli Salis, *I principali toponimi in Valtellina e Val Chiavenna*, Milano, Giuffrè, 1955.

²³ Il toponimo valtellinese va messo in relazione con altri affini, quali Grom o Grum frazione di Piantedo, Gromo presso Lóvero, e con altre formazioni parallele sparse in Lombardia, e ricalca l’appellativo latino dalle iridescenze agricole grūmus “mucchio di terra, cumulo”, sopravvissuto nel termine comune bergamasco gröm “grumo, mucchio” e, con accezione geomorfologica, “altura, dosso, collina” - R. Bracchi “*Il sapore inebriante della terra: Grumello e Inferno*” in Schede di approfondimento “*Leggere La Via dei Terrazzamenti*” di Fondazione di Sviluppo Locale di Sondrio per il Distretto Culturale della Valtellina, 2014.

²⁴ La denominazione è probabilmente dettata dalla collocazione dei vigneti, risp. dal riferimento spaziale dell’aggettivo latino infērnus, derivato da infērus “collocato in basso”, ad indicare dove il declivio si adagia sul fondovalle. La fantasia popolare avrebbe invece chiamato in scena l’Inferno per le alte temperature che gli anfratti rocciosi raggiungono durante l’estate.

²⁵ IT 28-103 «Inventario dei toponimi valtellinesi e valchiavennaschi», Sondrio, Società Storica Valtellinese e Valchiavennasca, 1971.

²⁶ Così riferisce R. Bracchi “*Il sapore inebriante della terra: Grumello e Inferno*” in Schede di approfondimento “*Leggere La Via dei Terrazzamenti*” di Fondazione di Sviluppo Locale di Sondrio per il Distretto Culturale della Valtellina, 2014.

- **Valtellina Superiore DOCG Valgella.** Con i suoi 137 ettari, la sottozona Valgella è la più ampia della D.O.C.G. Valtellina Superiore. Interessa i Comuni di Chiuro e Teglio e si estende dal solco del torrente Valfontana fino al promontorio di Teglio. Il paesaggio è caratterizzato da piccoli terrazzi strutturali o morfologici, in genere correlati all'erosione glaciale, a pendenze deboli o moderate, con copertura detritica profonda, ma poco continua. Il suo nome deriva dal latino “*Valicula*”²⁷, ossia piccola valle.



Nelle valli la luce e le ombre giocano tra loro, con prevalenza ora dell'una ora delle altre, di mano in mano che la parabola del sole va compiendo il suo arco, fino a portare a termine la sarcinatura dei grappoli, ai quali imprimono le varieghe striature dell'iride. Nelle notti più lucide si allungano nelle valli i riflessi della luna.

Scriva il pittore Pietro Ligari nel '700: «Parlando genericamente il piantare le viti ed ogni altra sorte di piante si deve fare nelli tre o quattro giorni di luna sino al decimo, così ancora il provarne non solo le viti, ma ancora moroni ed ogni virgulti nascenti dal piede di essi ed altre specie di arboree piante, quali corricati cautamente in fossatelle profonde circa due palmi e ricoperte di poi di buona terra caceranno abbondanti radici, lasciandole sortire fuori di terra due occhi nel forte più che sarà possibile e questi nel termine di due anni saranno atte a trapiantarsi, ove piacerà»²⁸

L'area a denominazione di origine controllata del “Rosso di Valtellina”, che interessa una superficie complessiva di circa 200 ettari, comprende:

- in sponda orografica destra del fiume Adda, tutti i terreni in pendio ubicati tra il tracciato della Strada Statale n. 38 ed una quota di livello di metri 700 s.l.m. dal Comune di Ardenno al Comune di Tirano, inclusi;

²⁷ Benché nella scrittura il toponimo possa risultare scisso in Val Gella, la sua formazione e il suo significato ricalcano il corrispondente appellativo comune italiano “vallicella”.

²⁸ R. Sozzani “Tavola imbandita in Valtellina. Saperi e profumi di Valtellina e Valchiavenna. Una civiltà gastronomica alpina fra Lombardia e Mitteleuropa”, Sondrio, Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura, 1988 – come riportato in R. Bracchi “Il sapore inebriante della terra: Valgella e Fracia” in Schede di approfondimento “Leggere La Via dei Terrazzamenti” di Fondazione di Sviluppo Locale di Sondrio per il Distretto Culturale della Valtellina, 2014.

- in territorio dei Comuni di Piateda e Ponte in Valtellina, i pendii vitati che si spingono al di là della Strada Statale n. 38 fino al fiume Adda;
- in sponda orografica sinistra, in Comune di Villa di Tirano (frazione Stazzona) e in Comune di Albosaggia, i terreni in pendio compresi tra il fiume Adda e una quota di livello di metri 600 s.l.m.

Il “*Rosso di Valtellina*” DOC ha la medesima base ampelografica del “*Valtellina Superiore*” DOCG ma, a differenza di quest’ultimo, non sono consentite indicazioni di sottozona geografiche specifiche. Viene prodotto nelle zone con i terreni più profondi e di più facile coltivazione e questo permette una maggiore produzione unitaria.

Chiudiamo degnamente questa carrellata sull’eccellenza dei vini valtellinesi parlando dello Sforzato²⁹.

Lo Sforzato (o *Sfursàt*) di Valtellina è il primo passito rosso secco italiano a potersi fregiare della DOCG, ottenuta nel 2003. Tra i vini più importanti a livello nazionale, è il frutto di una selezione di uve Nebbiolo che subito dopo la vendemmia vengono poste per circa tre mesi su graticci in locali asciutti e ben ventilati detti “*fruttai*”.



Dopo l’appassimento l’uva ha perduto il 40% del proprio peso, ha concentrato i succhi, ha sviluppato particolari fragranze aromatiche ed è pronta per la pigiatura. Seguono 20 mesi di invecchiamento ed affinamento in legno e bottiglia e solo a quel punto questo grande rosso con grado alcolico minimo 14% è pronto per la degustazione.

Con una certa insistenza nei dizionari valtellinesi appare tra i tipi di vino più rinomati lo *sfursàt*, che potrebbe rappresentare il legittimo erede del ‘*vino delle sgonfiate*’ (*sgunfiat*). Il vino delle sgonfiate dovrebbe indicare il “*vino destinato alle puerpere*” (ritornate a dimensioni normali dopo il parto, o come si diceva con una plastica icona eufemistica, dopo la “caduta del forno” aggettante dai muri delle case), per rimettersi dallo stato di debolezza. Dopo aver dato alla luce il frutto del grembo, la donna, chiamata un tempo *pagliolénta*, *paiolénta* o *paöla*, si teneva rinchiusa nella sua stanza, sigillando accuratamente con la paglia

²⁹ Così descrive la qualità valtellinese Adriano Romano: «Vino ottenuto da uva appassita secondo un metodo antico. Generoso e possente vino da dessert o fuori pasto dal bel color rosso rubino, dai riflessi arancioni, di ottima stoffa: delizioso aroma e profumo, sapore rotondo, armonico. Gradazione 15°-16°. Da servire a temperatura ambiente».

ogni fessura, per impedire che il vento entrasse nel locale e le provocasse il rigonfiamento dell'utero, insinuandosi nel grembo aperto dalla nuova nascita.

Riferisce ancora lo storico Remo Bracchi³⁰ che una vivace pagina del curioso poligrafo cinquecentesco Ortensio Lando così tesse l'elogio del miracoloso *vino delle sgonfiate*, bevuto in Teglio, ospite di ser Azzo Besta.

*«Da questa diabolica terra <detta “Micronia”, probabilmente la Valle dei Ratti, ndr> partiti in spatio di due giorni venendo nella Val telina (...) Hor qui beuei uino dolcissimo, et insieme piccante, il quale, non nuotando nel stomaco, secondo la proprietà de vini dolci, ma cercando tutti i meati del corpo, miracolosamente conforta chiunque ne beue: Quivi sono vini stomatici, odoriferi, claretti, tondi, raspani, et mordenti. Essendo in Tilio al presente detto Teio, d'onde ne hebbe già il nome la valle, et ritrovandomi nelle case del cortesissimo, et humanissimo ser Azzo di Besta, bevei di un vino detto il vino delle sgonfiate, credo fermamente ch'egli sia il miglior, che al mondo si beua. S'è più fiate veduto tal isperienza, esser l'infermo abbandonato da Medici, et per morto da cari parenti pianto, et solo col vino delle sgonfiate esser risanato, et preso tal vigore, che pareva si fussero raddoppiate loro le forze: per cotal vino credo havesse ardire Asclepiade di dir che il vino fusse di potentia uguale a Iddio».*³¹

A Tirano con *vin sfurzàa*, *sfurzàt* si designa un “vino tipico valtellinese di gradazione molto alcolica, ottenuto dall'uva lasciata appassire sulle viti o sui “graticci”, “vino prodotto in quantità limitata, che si ottiene dopo un intervallo di appassimento dell'uva su graticci, in ambienti adatti, per un periodo di 2-3 mesi in pieno inverno”. A Teglio *vin sfurzàt* vale “vino fatto con uva lasciata seccare sulla paglia”, a Montagna *sfursàt* sta per “vino appassito”.



³⁰ R. Bracchi *“Il sapore inebriante della terra: Sforzato”* in Schede di approfondimento *“Leggere La Via dei Terrazzamenti”* di Fondazione di Sviluppo Locale di Sondrio per il Distretto Culturale della Valtellina, 2014.

³¹ [Lando 1548, 1550] ff. 30-31 = M. Anonymo di Utopia [Ortensio Lando], Commentario delle più notabili, et mostruose cose d'Italia, et altri luoghi, di lingua Aramea in Italiana tradotta, nel quale s'impara, et prendesi istremo piacere. Vi si è poi aggiunto un breue catalogo de gli inuentori de le cose che si mangiano, et si beuono, nuouamente ritrouato, et da messer anonymo di Utopia composto, Vinetia, al segno del Pozzo, Andrea Arrivabene, 1550.

4.4 Il bosco nel paesaggio terrazzato

I boschi che occupano attualmente la fascia tra 600 e 900 metri slm nella zona di riferimento tra Ardenno e Tirano hanno quasi dappertutto colonizzato terreni precedentemente vitati. Anche tali superfici boscate insistono su pendii modellati dai terrazzamenti e fanno quindi parte a tutti gli effetti della fascia individuata per la candidatura a Paesaggio rurale storico. Nell'attuale congiuntura economica, favorevole ad un'espansione del settore vitivinicolo, è considerato obiettivo prioritario il recupero proprio dei pendii terrazzati situati nelle fasce altimetriche più elevate che, per motivazioni legate principalmente al clima e alle condizioni socio-economiche degli scorsi decenni, sono stati maggiormente interessati al fenomeno dell'abbandono. Due i fattori principali di questa inversione di tendenza:

1. in passato la vite costituiva indubbiamente la coltura più pregiata e redditizia per le aziende agricole valtellinesi, per gli agricoltori che cercavano di mettere a frutto con questa coltura ogni appezzamento ritenuto idoneo, anche laddove – come alle quote maggiori – non fossero garantite condizioni ideali per la piena maturazione delle uve; né costituiva un problema la bassa gradazione del vino ottenuto da tali uve, in presenza di un mercato orientato decisamente più sulla quantità che sulla qualità. Negli ultimi decenni tutto è cambiato: la valorizzazione del nobile vitigno Nebbiolo, ottenuta tra l'altro con un drastico abbassamento delle rese imposto dai disciplinari di produzione, ha permesso incrementi significativi del grado zuccherino delle uve e consentito ai vini di Valtellina di conseguire la DOCG, il che significa aver imboccato con decisione la direzione della qualità;
2. i cambiamenti climatici, che trovano conferma scientifica anche nelle serie storiche dei dati disponibili in Valtellina, hanno innalzato le temperature, spostando decisamente più in alto i limiti di coltivazione della vite e rendendo interessanti per i produttori anche le uve prodotte nella fascia tra 600 e 900m slm, in grado di dare origine sia a prodotti di Nebbiolo più freschi e di pronta beva, sia a produzioni pregiate di vini bianchi. In ogni caso, pur lavorando alle quote più alte, il raggiungimento di gradazioni alcoliche compatibili con la buona qualità di vino ha smesso da tempo di costituire un problema. Anche quella fascia altimetrica, dunque, è divenuta meritevole di investimenti e di un serio tentativo volto al recupero di superficie vitata.

In questa direzione va il nuovo Testo unico per il settore forestale, approvato nell'aprile 2018, che all'art. 5 esclude dalla definizione di bosco le formazioni di specie arboree originate da abbandono culturale, sottraendole al rigido regime vincolistico previsto per la tutela dei suoli forestali e di fatto rendendone molto più semplice il recupero.

Tra le specie che si sono insediate laddove in precedenza si coltivava vigneto, particolare importanza riveste il castagno (*Castanea sativa*), che, oltre a rappresentare la specie più diffusa nelle formazioni boschive di quella fascia vegetazionale, è pianta profondamente inserita nel paesaggio e nella cultura contadina, come testimonia il suo utilizzo non solo a scopo alimentare, ma come fondamentale materiale da costruzione, per mobili, attrezzi e suppellettili varie, incluse le botti. In particolare, con riferimento all'ambito specifico di nostro interesse, nella tradizione valtellinese il castagno ha costituito, e in parte ancora costituisce, il materiale più diffuso per la palificazione a sostegno del vigneto.

4.5 Metodi di studio e analisi della matrice paesaggistica, degli usi del suolo e delle tessere che compongono il mosaico paesaggistico

Le trasformazioni del paesaggio dei vigneti terrazzati del versante retico della Valtellina sono state valutate secondo la metodologia VASA, confrontando, tramite fotointerpretazione, il paesaggio del 1954 con quello del 2015. Gli strati informativi utilizzati sono:

- foto aree del volo GAI (realizzato dal Gruppo Aereo Italiano negli anni 1954-1955), disponibile tramite il servizio WMS sul portale geografico della Regione Lombardia per l'anno 1954
- ortofoto AGEA del 2015, fornite dall'Amministrazione Provinciale di Sondrio, per l'anno 2015.

La più remota è indicata espressamente nelle linee guida quale soglia di riferimento storico, la seconda, al momento della realizzazione del lavoro, risultava essere la più recente tra quelle disponibili e adottata perciò come “attualità”. Attraverso successive elaborazioni di sovrapposizione delle carte e procedure di “*cross-tabulation*” si sono potute valutare tutte le modificazioni intercorse tra le due date, producendo le cartografie richieste per il dossier e diversi indici per la valutazione delle stesse.

Definizione delle categorie di uso suolo

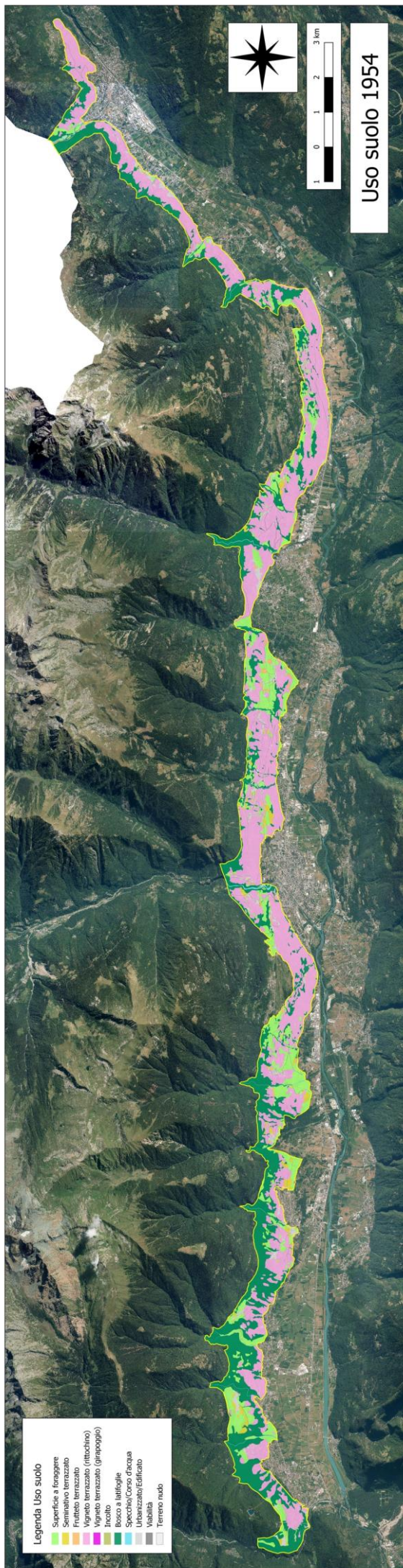
Le categorie di uso del suolo individuate sono le seguenti:

1. Superficie a foraggiere
2. Seminativo terrazzato
3. Frutteto terrazzato
4. Vigneto terrazzato (ritocchino)
5. Vigneto terrazzato (girapoggio)
6. Incolto
7. Bosco a latifoglie
8. Specchio/Corso d'acqua
9. Edificato/Urbanizzato
10. Viabilità
11. Terreno nudo

La legenda è frutto di attente considerazioni riguardo il grado di dettaglio auspicato e l'esigenza di contenere i possibili errori dovuti a cattiva interpretazione delle fotografie (in particolare per la bassa qualità delle foto relative al 1954).

Per la classe vigneto si è voluto evidenziare anche la disposizione dei filari, dal più tradizionale “ritocchino” al “girapoggio” di più recente introduzione. Il bosco è classificato nelle formazioni a latifoglie, anche nei casi (rari) in cui vi sia una certa presenza di conifere, poiché tutta l'area indagata ricade nella fascia submontana, dominio climacico di *Quercetea robori-petraeae*. Il presupposto del confronto diretto tra le due soglie temporali, fondamento di tutto il lavoro, ha poi consigliato l'adozione della stessa griglia per entrambe le classificazioni.

Di particolare valore aggiunto nella interpretazione degli usi del suolo sono state diverse interviste a conduttori autoctoni anziani e la diretta conoscenza del territorio indagato dell'operatore.



Il paesaggio del 1954

Il paesaggio dei vigneti terrazzati del versante Retico della Valtellina al 1954 era caratterizzato da un'intensa attività agricola, oltre il 48% dell'uso del suolo era destinato a vigneto tradizionale (rittochino), il 15% a foraggio e in piccola parte a seminativi (1,8%). In misura minore, quasi irrilevante all'epoca di riferimento, erano presenti 11 ettari (0.3%) di frutteti.

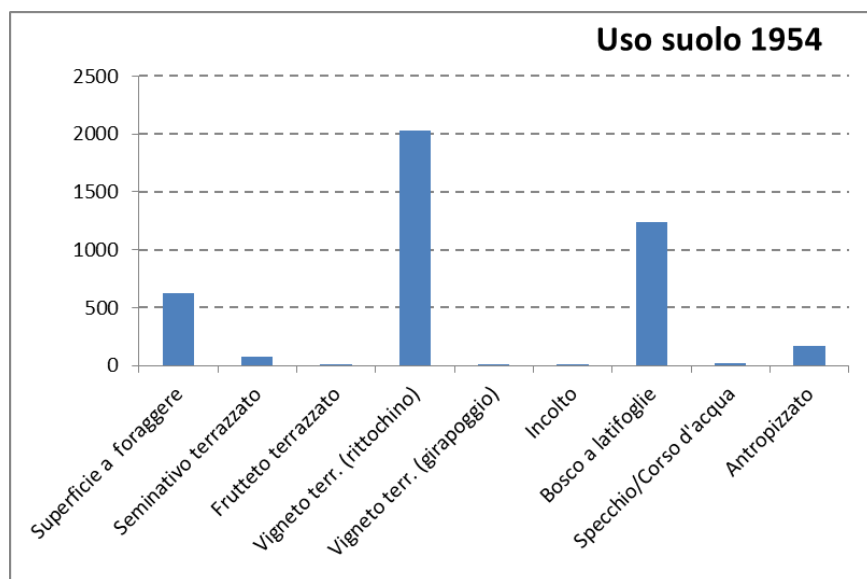
Carta dell'uso del suolo al 1954.

Uso suolo 1954			
Cod.	Descrizione	Area (Ha)	Area (%)
1	Superficie a foraggiare	629,2	15,1
2	Seminativo terrazzato	74,3	1,8
3	Frutteto terrazzato	11,1	0,3
4	Vigneto terrazzato (rittochino)	2027,4	48,6
5	Vigneto terrazzato (girapoggio)	0,2	0,0
6	Incolto	5,8	0,1
7	Bosco a latifoglie	1236,5	29,6
8	Specchio/Corso d'acqua	21,1	0,5
9	Antropizzato	164,9	4,0
Totale		4170,5	100,0

47

**La voce include: edificato/urbanizzato, viabilità e terreno nudo*

Tabella di dettaglio degli usi del suolo al 1954



Il paesaggio del 2015

Il paesaggio attuale dei vigneti terrazzati del versante Retico della Valtellina, ricostruito tramite rilievi in campo e fotointerpretazione dell'ortofoto AGEA del 2015, è occupato per oltre il 19% da vigneti. Alla tradizionale sistemazione a rittochino, che ancora occupa una superficie di circa 730 ettari, si affianca una superficie di circa 90 ettari sistemata a girapoggio, riflesso dell'interesse alla coltura e della ricerca di miglioramenti nella tecnica colturale con l'obiettivo di consentirne una certa meccanizzazione.

I terreni coltivati a frutteto, nella quasi totalità rappresentati da melo (127 ettari, oltre il 3% del territorio), originano dal profondo processo di conversione dei vigneti operato nella seconda metà degli anni 50 e inizio decade 60.

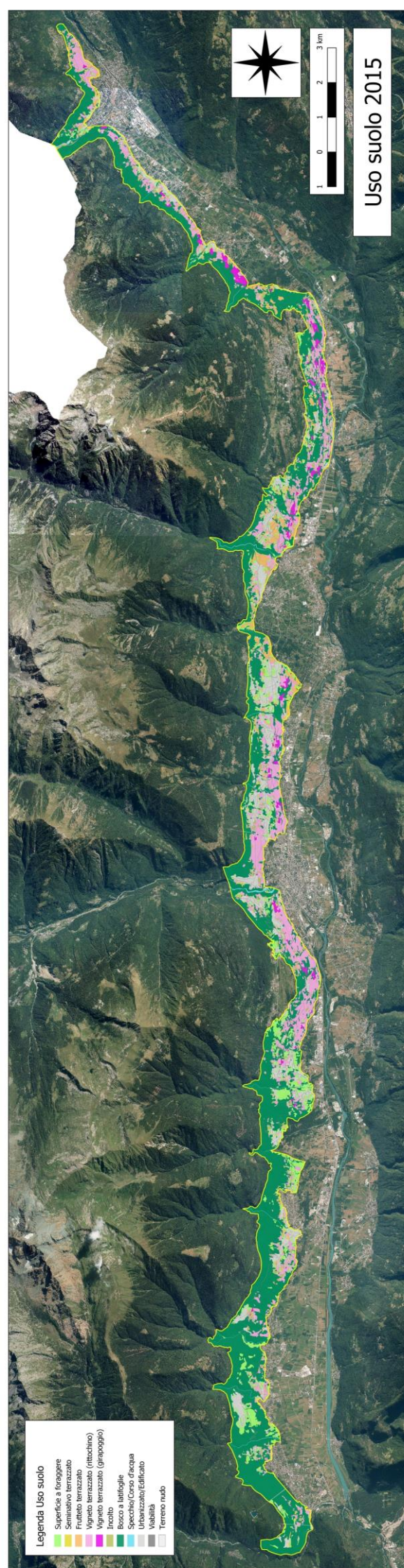
Il successivo cambiamento nei costumi, avvenuto tra gli anni 60 e proseguito anche nel decennio successivo, che ha visto un abbandono massivo del settore primario, ha generato un aumento consistente delle aree sottratte alla coltivazione. Su queste si sono innescati processi evolutivi secondari con il ritorno della vegetazione legnosa propria dell'ambiente naturale che vede una copertura di circa il 50% del paesaggio con un valore assoluto di circa 2.284 ettari; in questi sono ricompresi i 147 della classe incolto, in cui ancora devono esplicitarsi gli effetti dell'avanzata del bosco.

Un incremento consistente si è verificato per le aree definite antropizzate, che comportano un consumo di suolo fertile nelle diverse forme dell'urbanizzato in senso stretto, aumento della viabilità e di terreno definito "nudo", quest'ultimo sostanzialmente costituito da terreno agrario occupato da depositi temporanei di materiale vario e aree ormai prive di vegetazione, ma ancora non cementificate.

Carta dell'uso del suolo e tabella di dettaglio degli usi del suolo al 2015

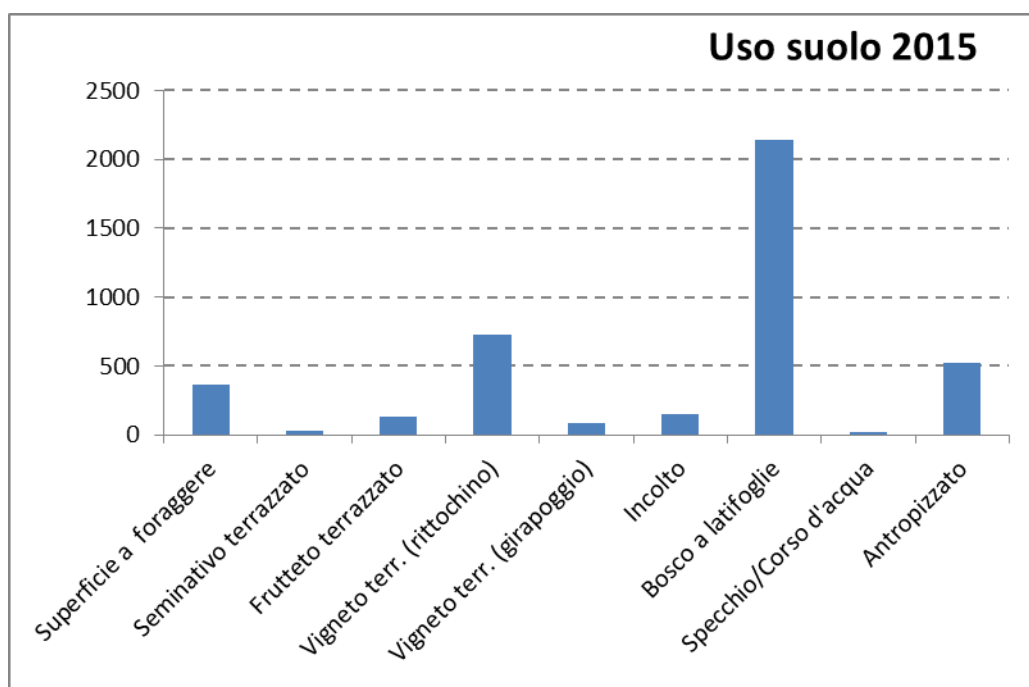
Uso suolo 2015			
Cod.	Descrizione	Area (Ha)	Area (%)
1	Superficie a foraggiere	363,9	8,7
2	Seminativo terrazzato	33,1	0,8
3	Frutteto terrazzato	127,5	3,1
4	Vigneto terrazzato (rittochino)	728,3	17,5
5	Vigneto terrazzato (girapoggio)	89,6	2,1
6	Incolto	147,7	3,5
7	Bosco a latifoglie	2136,9	51,2
8	Specchio/Corso d'acqua	21,7	0,5
9	Antropizzato*	521,8	12,5
Totale		4170,5	100,0

**La voce include: edificato/urbanizzato, viabilità e terreno nudo*



Legenda Uso suolo

Superficie a foraggiere
Seminativo terrazzato
Frutteto terrazzato
Vigneto terrazzato (rittochino)
Vigneto terrazzato (girapoggio)
Incolto
Bosco a latifoglie
Specchio/Corso d'acqua
Urbanizzato/Edificato
Viabilità
Terreno nudo



Istogramma degli usi del suolo del 2015.

L'analisi delle dinamiche

Per poter definire il grado di conservazione e d'integrità del paesaggio in esame sono state confrontate le due carte dell'uso del suolo.

I valori contenuti nelle tabelle degli attributi dei due usi del suolo (1954 e 2015) sono stati elaborati con foglio elettronico ottenendo tabelle e grafici esplicativi dei valori assoluti e di contributo percentuale delle diverse categorie alle singole soglie storiche. Seguendo le indicazioni ministeriali, le due cartografie sono state poi sovrapposte, utilizzando un software GIS, con una procedura denominata "Union" che restituisce un nuovo tematismo integrante gli attributi di entrambe le soglie temporali. Con questo nuovo dato si possono definire nel dettaglio le variazioni di uso del suolo delle singole tessere, ottenendo così la carta delle dinamiche.

Utilizzando la metodologia AVASC, le classi per la carta delle dinamiche osservate nel territorio dei vigneti terrazzati sono le seguenti:

- *invariato*: quando la tipologia di uso del suolo, o il grado di intensità colturale, si è mantenuta costante;
- *intensivizzazione*: nei casi in cui si è verificato un processo di trasformazione da usi del suolo a basso consumo a usi caratterizzati da elevata specializzazione;
- *estensivizzazione*: nei casi di un processo inverso a quello precedente;
- *deforestazione*: nei casi di perdita di superficie boscata per ricavarne coltivazioni agricole;
- *forestazione*: quando vi è un processo naturale che si verifica per successione secondaria, in cui formazioni arboree vanno a occupare progressivamente prati o aree coltivate;
- *antropizzazione*: indica l'espansione di aree urbane e ogni altra forma di consumo di suolo fertile.

I dati sono restituiti in valore assoluto e percentuale sul totale dell'area in forma di tabella e illustrati in un grafico a torta.

Cod.	Dinamica evolutive	Area (%)	Area (Ha)
1	Invariato	60,00	2503,82
2	Intensivizzazione	1,6	67,59
3	Estensivizzazione	7,4	307,21
4	Forestazione	22,22	927,60
5	Deforestazione	0,1	6,15
6	Antropizzazione	8,6	358,17

Carta delle dinamiche per il periodo 1954-2015.

Si può osservare come la classe invariata costituisca il 60,00% del totale della superficie. In questa è ricompresa la sostituzione del vigneto con il frutteto, ritenendo questo processo un mero cambiamento di indirizzo produttivo senza un incremento del livello di intensità colturale.

Il dato testimonia una sostanziale tenuta del paesaggio agricolo nel corso degli anni a fronte dell'epocale stravolgimento degli aspetti culturali ed economici verificatisi nel tessuto sociale nazionale.

L' 1,6% del territorio (68 ettari circa) è interessato da un incremento nell'intensità di coltivazione; nello specifico il passaggio da aree a foraggiere verso seminativi e colture arboree, più esigenti in termini di input energetici e finanziari.

In questa classe si sono voluti inserire anche i vigneti passati alla sistemazione a girapoggio, ritenendo che questa scelta abbia comportato un aumento degli investimenti da parte delle aziende. Oltre quattro volte risulta il processo inverso di estensivizzazione (307 ettari, pari a poco più del 7% del paesaggio).

Nel cambiamento del paesaggio una delle classi a maggior contributo è la forestazione (22%, per un totale di circa 927 ettari), come ricordato in precedenza, testimone diretto dei processi evolutivi secondari innescatisi nei terreni non più coltivati.

Non mancano, seppure sporadici (poco più di 6 ettari), esempi di conversione di superfici boscate a terreni coltivati. Anche il processo di antropizzazione (358 ettari, pari al 8,6 % del territorio) riveste una parte da protagonista nei cambiamenti paesaggistici con l'aumento della rete viaria e l'espansione delle aree urbanizzate.

Per concludere si può osservare come la struttura del paesaggio sia rimasta in buona parte complessa e stratificata.



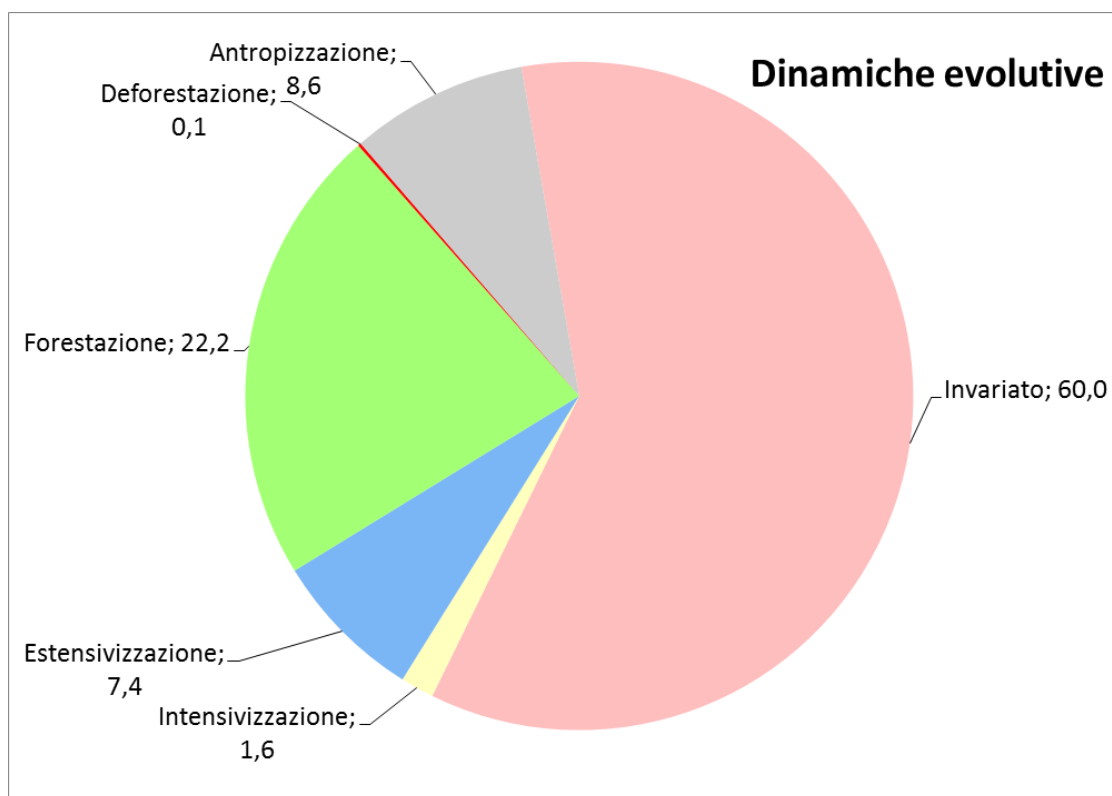


Grafico a torta e Cross tabulation delle dinamiche per il periodo 1954-2015.

CROSS TABULATION - Superfici interessate dai diversi usi suolo:

la somma delle righe fornisce il dato del 1954 e quella delle colonne il dato riferito al 2015

51

USO_suolo	Superficie a foraggiere	Seminativo terrazzato	Frutteto terrazzato	Vigneto terrazzato (rittochino)	Vigneto terrazzato (girapoggio)	Incolto	Bosco a latifoglie	Specchio/Corso d'acqua	Edificato/Urbanizzato	Viabilità	Terreno nudo	1954
Superficie a foraggiere	214,8	7,6	41,0	12,7	1,2	6,3	219,5	0,5	111,7	13,2	0,6	629,2
Seminativo terrazzato	17,5	8,7	1,1	3,1	0,0	1,3	18,3		23,2	1,0	0,1	74,3
Frutteto terrazzato	3,2	0,1	2,3	0,9			0,8		3,7	0,2		11,1
Vigneto terrazzato (rittochino)	126,8	16,4	81,8	710,1	86,6	134,6	688,0		150,9	31,6	0,5	2027,4
Vigneto terrazzato (girapoggio)					0,2							0,2
Incolto		0,1				5,2	0,2		0,3	0,1		5,8
Bosco a latifoglie	1,4	0,1	1,3	1,4	1,6	0,3	1209,3	0,1	13,9	7,0	0,1	1236,5
Specchio/Corso d'acqua								21,1		0,0		21,1
Edificato/Urbanizzato	0,1	0,1		0,0	0,0	0,0	0,6		123,9	1,2		125,9
Viabilità	0,1			0,1	0,0	0,0	0,2		0,6	37,9		38,9
Terreno nudo												0,0
2015	363,9	33,1	127,5	728,3	89,6	147,7	2136,9	21,7	428,3	92,1	1,4	4170,5

Gli Indici di Valutazione del Paesaggio

L'impiego di alcuni indici di valutazione del paesaggio permette di analizzare le trasformazioni principali che hanno interessato la struttura del mosaico paesaggistico.

Il primo e più immediato indicatore della frammentazione di un mosaico è il numero delle tessere che lo compongono e, conseguentemente, la loro dimensione media. Il territorio indagato consta di 4.738,5 ettari, suddivisi rispettivamente in 1642 e 5962 poligoni al 1954 e al 2015.

Evidente la frammentazione verificatasi nel corso degli anni, che vede la dimensione media della tessera di 2,54 ettari del 1954 scendere a 0,70 ettari nel 2015. Scendendo nel dettaglio delle sole patch a uso agricolo, la riduzione nella dimensione media risulta essere di entità significativamente maggiore, con valori medi di 3,55 ettari per il 1954 e 0,40 per il 2015.

Altro indicatore della frammentazione di un paesaggio è il rapporto tra la somma del perimetro e l'estensione delle tessere che lo compongono (ED – Edge density). Il valore esprime i metri di perimetro misurato per ogni ettaro di superficie per i diversi usi del suolo. Più il rapporto è elevato maggiore è il grado di frammentazione.

La tabella che segue riporta i valori misurati per gli usi del suolo alle due soglie.

<i>Edge Density</i>	<i>1954</i>	<i>2015</i>
Sup. foraggiere	381,1	846,6
Seminativo terrazzato	557,6	1216,5
Fruttetto terrazzato	504,8	738,0
Vigneto terrazzato (rittochino)	206,8	627,4
Vigneto terrazzato (girapoggio)	952,7	577,5
Incolto	1343,6	1168,5
Bosco a latifoglie	287,8	296,10
Specchio/corso d'acqua	2297,9	2320,9
Edificato/Urbanizzato	885,1	717,0
Viabilità	5555,4	5014,0
Terreno nudo		1560,5
<i>Media paesaggio</i>	<i>346,8</i>	<i>618,2</i>

Dal loro confronto si può evincere come la frammentazione sia aumentata per gli usi che descrivono le categorie vegetative, a eccezione del vigneto a girapoggio, categoria praticamente assente al 1954, mentre si siano banalizzati quelli di origine antropica.

Di particolare rilevanza il dato globale del paesaggio, pressoché raddoppiato, a testimoniare un sensibile aumento nella frammentazione degli usi del suolo.

Il grafico seguente riporta i valori dell'Indice di Sharpe per le singole classi di uso del suolo e rivela quelle maggiormente responsabili del cambiamento avvenuto tra le due soglie temporali. Più estesa è la banda, maggiore il cambiamento in positivo o in negativo.

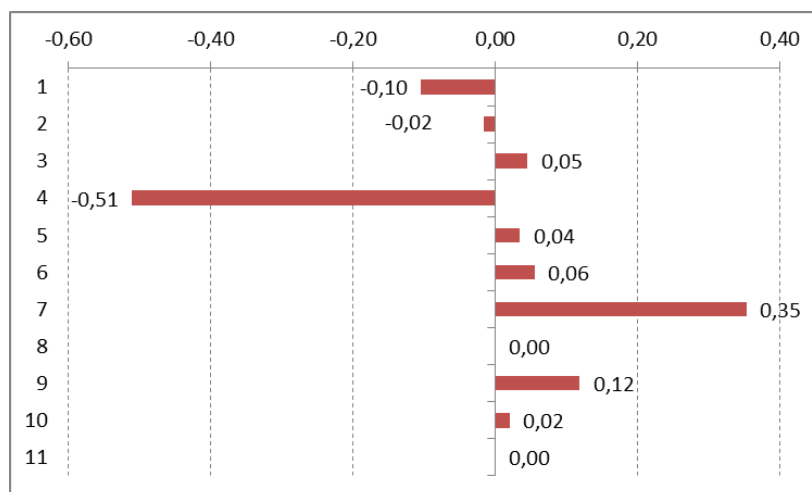
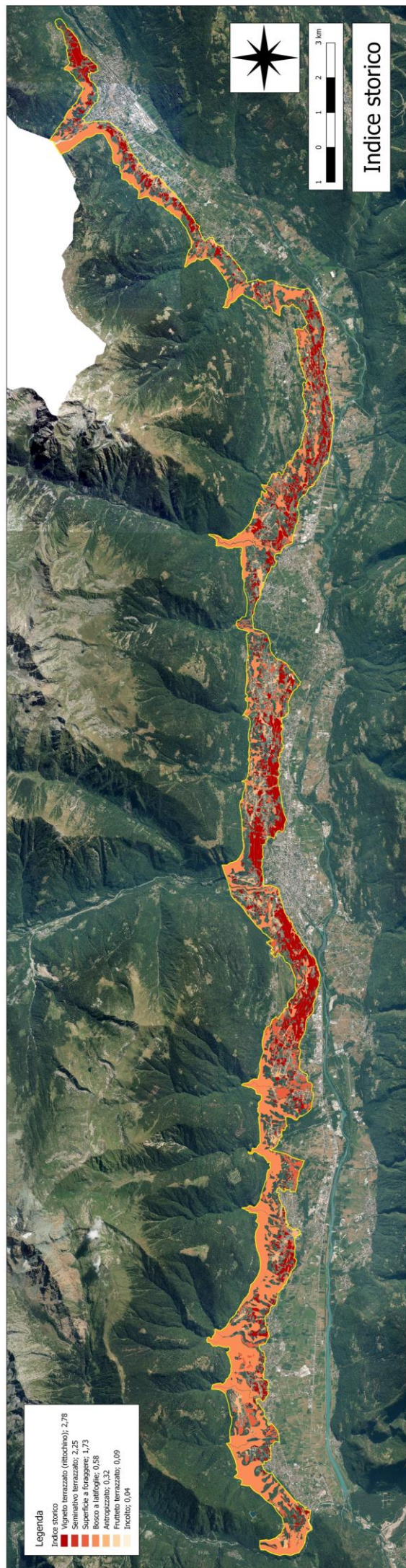
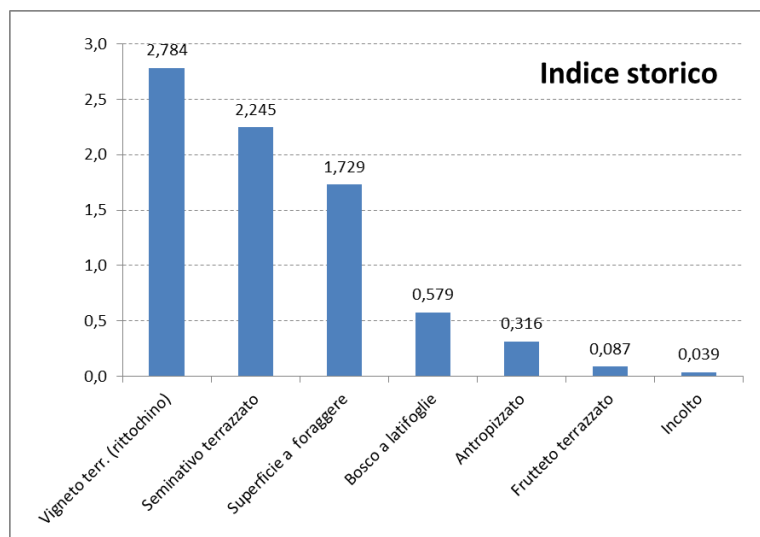


Grafico dell'Indice di Sharpe



Indice Storico e di integrità del paesaggio

Seguendo la metodologia AVASC è stato calcolato l'Indice Storico (HI). All'Indice Storico è associata la cartografia che evidenzia le persistenze, rappresentate da tutte le tessere che all'attualità mantengono inalterata la destinazione di uso del suolo del 1954.



Istogramma degli usi del suolo ordinati secondo il valore di Indice Storico.

53

Risulta piuttosto evidente che il paesaggio dei vigneti terrazzati del versante Retico della Valtellina gode complessivamente di una certa persistenza storica, dato confermato anche dal calcolo del livello di integrità.

Il paesaggio dei "Vigneti Terrazzati del Versante Retico della Valtellina" rientra nella classe IV di integrità, con il 58% dell'intera superficie che ancora conserva la destinazione di uso del suolo propria del 1954.

Di seguito le classi d'integrità per ogni singola destinazione di uso del suolo e la carta dell'integrità con evidenziata la parte di paesaggio in cui non è cambiato l'uso del suolo.

Carta dell'Indice Storico.

Carta del livello di integrità.

Classi dei livelli di integrità individuate dal Ministero e associate ad ogni uso suolo e all'intero paesaggio dei vigneti terrazzati del versante retico della Valtellina.

I dati evidenziano alcune trasformazioni significative che dettano la necessità di un'attenta gestione del patrimonio paesaggistico locale e di tutte le sue componenti.

Si noti come la percentuale di integrità del vigneto terrazzato (ritocchino), prossima al 40%, ricade nella classe III.

In questo senso il lavoro e l'impegno delle istituzioni provinciali coinvolte, nonché le misure applicate (cfr. *infra* 8.2 Strumenti operativi di tutela e promozione dei vigneti terrazzati), appaiono uno strumento efficace per l'aumento della qualità del paesaggio storico e del suo grado complessivo di integrità.



Cod.	Descrizione	Area 54	Area 15	% integrità	Classe integrità
1	Superficie a foraggiere	629,2	214,8	34,1	II
2	Seminativo terrazzato	74,3	8,7	11,7	I
3	Frutteto terrazzato	11,1	2,3	20,4	II
4	Vigneto terrazzato (rittochino)	2027,4	796,7	39,3	III
5	Vigneto terrazzato (girapoggio)	0,2	0,2	100,0	VI
6	Incolto	5,8	5,2	90,0	VI
7	Bosco a latifoglie	1236,5	1209,3	97,8	VI
8	Specchio/Corso d'acqua	21,1	21,1	99,8	VI
9	Edificato/Urbanizzato	125,9	123,9	98,4	VI
10	Viabilità	38,9	37,9	97,3	VI
11	Terreno nudo	0,0	0,0	0,0	I
	Paesaggio	4170,5	2420,2	58,0	IV



5. Descrizione della Vulnerabilità

Come riconosciuto dal Piano territoriale di coordinamento provinciale (PTCP), i valori costitutivi dei vigneti terrazzati ne fanno uno dei transetti più significativi del paesaggio della provincia e sono legati agli equilibri raggiunti fra le componenti naturali e morfologiche del territorio e le pratiche agricole proprie della società locale. Questi ambiti presentano un alto livello di vulnerabilità, sia nei confronti dei processi di abbandono o di trasformazione dei processi d'uso tradizionali, sia nei confronti dei processi di urbanizzazione. Il PTCP persegue la tutela assoluta del paesaggio terrazzato che costituisce una peculiarità del paesaggio valtellinese, favorendo il mantenimento delle attività agricole ed in particolare di quelle relative alla coltivazione dei vigneti, e ricercando il mantenimento del sistema dei tradizionali muri di sostegno in pietrame.

La fragilità strutturale dei terrazzamenti vitati, il diminuire della marginalità del valore economico della produzione vinicola e l'abbandono della superficie coltivata con conseguente riduzione della superficie vitata ed avanzamento del bosco, oltre che la pressione ed il richiamo dell'urbanizzazione del fondovalle, dove si collocano gli insediamenti artigianali e industriali nonché le infrastrutture di comunicazione (la principale arteria stradale e la linea ferroviaria), costituiscono le minacce più significative che, dal finire dell'Ottocento sino ai giorni nostri, gravano sul paesaggio rurale terrazzato valtellinese, in grado di eroderne l'integrità paesaggistica, se non opportunamente contrastate.

Fattori intrinseci e fattori estrinseci di fragilità si compenetrano, generando ulteriori debolezze. Particolarmente importanti risultano le operazioni che, sul territorio e da diversi soggetti, in maniera sempre più coordinata, sono messe in campo per controllare ed intervenire al fine di migliorare la stabilità del paesaggio vitato terrazzato retico.

5.1 Fragilità intrinseca dei vigneti terrazzati

I terrazzamenti, costruiti a pietra a secco e coltivati a vigna, sono un paesaggio rurale intrinsecamente vulnerabile, in quanto, se non sottoposti a continua manutenzione, degradano in poco tempo.

I fenomeni più frequentemente riscontrati sono:

- *fratturazione*: formazione di soluzioni di continuità nel materiale che può implicare lo spostamento reciproco delle parti;
- *scagliatura*: distacco totale o parziale di parti (scaglie), spesso in corrispondenza di soluzioni di continuità nel materiale originario; le scaglie, costituite generalmente da materiale in apparenza inalterato, hanno forma irregolare e spessore consistente e disomogeneo;
- *polverizzazione*: una decoesione che si manifesta con la caduta spontanea del materiale sotto forma di polvere o granuli.

L'abbandono dell'attività agricola in vigna o una minore manutenzione da parte del coltivatore del fondo porta nel tempo al degrado dei paramenti murari esterni, parte fondamentale della struttura, quella che permane più a lungo anche dopo l'abbandono.

Produrre una geografia precisa del degrado dei muri su scala territoriale complessiva è ad oggi difficile: troppe sono le situazioni dissimili ed è necessario operare un'analisi a livello puntuale. Il rapporto tra degrado vegetazionale dei piani e degrado strutturale dei muri non è sufficiente per individuare tutte le situazioni di rigonfiamento ('spanciamento') e di successivo crollo, che si riscontrano spesso anche nelle aree ancora coltivate, a causa di un utilizzo passivo del terrazzamento, dove risulta assente una costante manutenzione dei suoi elementi. Il degrado dei muri a secco può inoltre dipendere da difetti legati alla costruzione o ricostruzione con metodi non adeguati, oppure da fenomeni di degrado delle singole pietre.



Nelle fotografie alcuni esempi del cedimento dei muretti a secco nell'area vitata e particolari di muretti franati.

Da questo punto di vista, fornisce elementi di riflessione una recente ricerca³² condotta, tra il 2013 ed il 2015, su circa 330 ettari terrazzati in 9 dei 15 Comuni interessati dall'area considerata; squarcia con metodo analitico e scientifico il velo sul monitoraggio dei

³² Il progetto OS.TE (Osservatorio Terrazzamenti), promosso dalla Provincia di Sondrio con il supporto della Fondazione di Sviluppo Locale, ha sviluppato in maniera del tutto innovativa una modalità d'intervento in grado da un lato di monitorare l'instabilità dei muretti, dall'altro di pianificarne la manutenzione. Coordinamento e programmazione sono le basi sulle quali è stato costruito un progetto unico per la realtà nazionale, mutuato da quello reso operativo da Supsi in Svizzera, nel Canton Ticino, finalizzato alla costituzione di un osservatorio con il compito di gestire e indirizzare le strategie d'intervento per la tutela del paesaggio terrazzato. L'instabilità dei terrazzamenti, aggravata dall'andamento climatico e dal trascorrere del tempo, e le inevitabili conseguenze sul piano economico e sociale dei crolli pongono la necessità di coordinare e di programmare gli



terrazzamenti e, dopo aver rilevato 3.564 punti ed averne visionati 945 (pari al 26,52% del totale esaminato), consegna risultati su cui è opportuno soffermarsi: la stima del costo per gli interventi necessari alla messa in sicurezza delle superfici rilevate, con il ripristino dei muretti a secco, supera i 22 milioni di euro. Di ciascun manufatto rilevato (punto) è stata evidenziata la priorità d'intervento dovuta a franamenti o spanciamenti, nella misura in cui questo si trova posizionato a monte di abitazioni e/o a monte della viabilità ordinaria (vicinale per gli accessi ai fondi, comunale e provinciale). In alcuni casi è stata riconosciuta priorità anche per i muri la cui eventuale caduta, a motivo del posizionamento, avrebbe reso instabili i pendii. Per tutti i punti è stato valutato il grado di accessibilità, necessario per definire il costo del futuro

interventi. Gli 11 interventi di rilevazione hanno interessato le aree terrazzate di nove Comuni: Sondrio, Montagna in Valtellina, Poggiridenti, Tresivio, Chiuro, Teglio, Castione Andevenno, Berbenno e Buglio in Monte. La scelta delle zone d'intervento è stata demandata ai Comuni, tra quelli notoriamente più problematici. Sono stati rilevati circa 330 ettari. Ogni intervento è stato supportato da un gruppo di rilevatori, composto da un ingegnere, un geologo e un geometra, con l'utilizzo di un innovativo software sviluppato all'interno del progetto come strumento di rilevazione, trasmissione e gestione dati. Il numero delle schede (Punti) sono stati n. 3.564, la percentuale di validazioni è oscillata tra l'11,81% e il 50,00% (media 26,52%) dei punti rilevati per un totale di n. 945. Il computo metrico estimativo di tutti i punti rilevati (schede) determina un importo di euro 22.269.019,98 necessario per la messa in sicurezza delle superfici rilevate. Tutti i dati, le schede e i computi sono consultabili dai tecnici autorizzati sul sito OS.TE <https://oste.provinciasondrio.gov.it>.

intervento, e sono state verificate le misure, analiticamente riportate nelle relative schede³³. Ogni fascicolo relativo agli undici rilevamenti comprende: una planimetria generale della superficie vitata rilevata, una planimetria generale, anche a stralci, dei punti validati evidenziati da numerazione, la divisione in settori di tutta o di parte della superficie rilevata, settori che potrebbero essere oggetto di un singolo intervento manutentivo e le note di sintesi su problematiche e criticità incontrate durante i rilievi.

Effettuare una stima cautelativa sul costo che tali computi dispiegherebbero se interessassero i complessivi 2.500 km di sviluppo lineare dei muretti a secco valtellinesi è quindi possibile teoricamente; se solo se ne valutasse l'importanza in funzione di prevenzione del rischio idrogeologico e conseguente costo in termini di vite umane, forse tali valori non risulterebbero neppure così inappropriati.

5.2 Fragilità estrinseca dei vigneti terrazzati

Diversi sono i processi esterni che rappresentano fattori di vulnerabilità per i vigneti terrazzati: l'eccessivo frazionamento della proprietà, la senilizzazione e deprofessionalizzazione degli addetti attivi in agricoltura, l'elevato costo di produzione; fattori che si intrecciano e conducono insieme all'abbandono colturale, fenomeno non nuovo nei secoli della tradizione rurale valtellinese.



La verticalità e la parcellizzazione dei vigneti valtellinesi, tra i fattori di fragilità.

Il quadro strutturale della viticoltura terrazzata valtellinese è contraddistinto, come per tutta l'area della provincia di Sondrio del resto e comunque caso assai frequente nelle aree montane, da una elevata frammentazione della proprietà, non accorpata ed a conduzione diretta. L'eccessivo frazionamento, le dimensioni minime degli appezzamenti e il numero di intestatari delle singole particelle, a volte irrimediabili, sono problemi con cui si scontrano le

³³ A seguito della campagna di rilievi strumentali, i dati rilevati sono stati elaborati in modo da fornire una serie di informazioni per ogni singolo crollo raccolte in una Scheda Movimenti Terrazzamenti – SMT. Ogni scheda fornisce pochi, ma importanti dati: Comune e località; rilevatore; proprietà; data sopralluogo; identificativi catastali; crolli/spanciamenti dei muri; dimensioni dei movimenti; breve descrizione; possibili danni a persone e cose; grado d'instabilità secondo scale di valori; accessibilità al fondo. Tutti i dati raccolti sono archiviati al fine di creare un "Data Base". Il rilievo georeferenziato sovrapposto all'ortofoto (fotografia aerea georeferenziata) e alla cartografia catastale (validata dall'Agenzia del Territorio) fornisce una fotografia statica dell'esistente.

amministrazioni comunali, anche nelle situazioni che necessitano la messa in sicurezza di porzioni di versante.

Le dinamiche sociali in corso in Valtellina sono quelle riconoscibili in molte altre aree italiane, ovvero l'aumento dell'età media della popolazione e la diminuzione di persone appartenenti alle classi di età più giovani. Dal punto di vista occupazionale (dati censimento ISTAT del 2011) operano nel settore agricolo 2.509 addetti, pari al 3,63% degli addetti totali registrati. L'età media delle persone impiegate nel settore vitivinicolo è alta: come si evince dai dati ISTAT, più della metà delle persone che operano nel settore agricolo hanno un'età compresa tra i 30 e i 54 anni e ben il 18,8% un'età superiore ai 55 anni. Inoltre, la maggior parte dei viticoltori valtellinesi svolge oggi la propria attività "part-time" come secondo lavoro o come "hobbisti", vista la scarsa remunerazione economica che se ne ricava. Oltre ai costi "vivi" di gestione del vigneto, si presentano molto spesso i costi definiti "straordinari", causati per lo più dalla caduta dei muretti a secco che sostengono i ronchi vitati e comportano per il viticoltore notevoli spese per la ricostruzione. I costi di produzione, su vigneti terrazzati e in forte pendenza, sono elevati; oggi, l'impiego di manodopera per la coltivazione dei vigneti è stimabile in 1200 ore/ha, valore che chiaramente incide non solo sull'economicità della coltivazione, ma anche sulla "fatica" impiegata.

La polverizzazione fondiaria e la difficile agibilità dei terreni con scarsa applicabilità della meccanizzazione sono fattori che incidono negativamente dal punto di vista della produttività, delle economie di scala e della redditività, solo in parte compensati dall'alta vocazionalità ambientale che in questa zona crea condizioni pedoclimatiche ottimali per esaltare la qualità e la tipicità vitivinicola valtellinese. La razionalizzazione delle superfici, attraverso una ricomposizione fondiaria, potrebbe consentire l'introduzione della meccanizzazione che, da un lato, diminuisca le ore/ha impiegate (30-40%), e, dall'altro, riduca la fatica dell'operatore in alcune operazioni colturali (lavorazioni del terreno, trattamenti ecc.). L'introduzione di innovazioni tecnologiche nel vigneto potrebbe avere un effetto positivo in grado di "svecchiare" l'immagine del viticoltore e della sua professionalità, migliorandone la redditività e attraendo anche le nuove generazioni.

5.3 Il peso della marginalità economica, tra ricorsi storici di abbandono e criticità attuali

Già nell'Ottocento, contemporaneamente alle gravi malattie che sconvolsero la viticoltura della valle, l'ingresso della regione nel nuovo Regno Italiano e l'apertura del traforo del Gottardo non sorrisero alle fortune dei coltivatori dei vigneti terrazzati. La nuova compagine statale italiana espose i vini valtellinesi alla concorrenza dei meno costosi vini dell'Italia centro-settentrionale e meridionale, che ormai si muovevano attraverso la penisola senza vincoli daziari, mentre la marginalità rispetto alle principali vie di comunicazione la estraniò dal tradizionale mercato svizzero che, grazie anche al nuovo valico ferroviario, risultava facilitato nel rivolgersi ad altre zone di produzione. Tutto ciò condusse a un'inevitabile contrazione della richiesta. La condizione contadina si tinse ancor più di miseria, costringendo molti all'emigrazione e al conseguente abbandono delle vigne e delle terrazze che tanto sudore e investimenti erano costate. L'abbandono di fine Ottocento non si rivelò però definitivo.

Al termine della Prima Guerra Mondiale si verificò un'importante ripresa della domanda. Non si costruirono nuovi terrazzamenti, ma si provvide a ricostituire i vigneti colpiti dalla fillossera. La ripresa fu però effimera: svanì con la Seconda Guerra Mondiale, anche se ebbe come risultato l'attestarsi della viticoltura nella sua massima estensione in senso assoluto ancora nel primo ventennio del Novecento, come spesso è documentato dalle fotografie dell'epoca, nelle quali i fianchi montani sovrastanti gli abitati maggiori (Sondrio, Tirano, Teglio) risultano ancora intensamente coltivati fino a quote ora ricoperte da boschi. La grande contrazione del paesaggio terrazzato si verifica a partire dagli anni 50 del Novecento. Alcune superfici vitate vengono convertite in altre colture, mentre altre sono definitivamente abbandonate e lasciate all'incolto e al rimboschimento.

Principalmente dal Secondo Dopoguerra, nuovi e diversi fattori di discontinuità rispetto al passato emersero con ricadute significative. Oltre alla progressiva contrazione della superficie

vitata dopo secoli di espansione quasi ininterrotta, si avviò un processo di razionalizzazione della proprietà fondiaria, accompagnata dalla considerevole riduzione dei piccoli vinificatori diretti, cardini della viticoltura in valle e della conservazione e tutela del paesaggio terrazzato, e da una diminuzione molto marcata del numero delle aziende vinicole presenti in Valtellina: dalle oltre 13.000 del 1961, si è giunti alle 3.000 circa del 2000, attualmente attestate su 2.500 unità.

Nel corso del XX secolo diminuiscono anche il consumo di vino pro capite e le produzioni per autoconsumo. Dagli anni Sessanta del Novecento a oggi, durante le fasi di progressivo abbandono delle campagne in favore di un'occupazione nella nascente industria, la viticoltura valtellinese si è sostenuta sulla figura del contadino-operaio; impiegato nelle industrie di fondovalle durante il giorno e viticoltore dal tardo pomeriggio fino a sera e nel tempo libero. La doppia attività permetteva di integrare i salari della fabbrica con i redditi agricoli e di conseguenza di non abbandonare i vigneti. Oggi, il duplice impiego è più raro, i proventi della vendemmia sono minori, spesso non sufficienti a stimolare una seconda occupazione nelle vigne e a giustificarne le fatiche; molti dei "metalmazzadri" del passato sono divenuti nel frattempo pensionati. I lavoratori dell'agricoltura mediamente presentano un'età piuttosto avanzata e prossima al ritiro dall'attività lavorativa: già nel censimento del 2000, circa il 19% degli occupati nel settore primario dichiarava 55 anni o più, di frequente ancora dediti alla viticoltura, praticata ormai più per passione che per trarne un reddito, e, in molti casi, privi di eredi con la possibilità o l'intenzione di proseguire il loro lavoro (e i loro sforzi). Solo i vigneti più accessibili, qualora inseriti nelle aree a denominazione protetta, solitamente vengono acquisiti dalle grandi case vinicole della valle, che accrescono in tale maniera le loro proprietà fondiarie e proseguono la produzione di uva da vinificare.

L'abbandono, oltre che costituire una grave perdita del grande patrimonio storico-culturale, prospetta nuove forti criticità nella gestione del territorio. Il rimboschimento di aree anteriormente antropizzate, come i terrazzamenti valtellinesi in quota ora abbandonati, presenta notevoli fattori di rischio per il territorio, maggiormente esposto al pericolo di guasti idrogeologici rispetto a terreni mai utilizzati dall'uomo e da sempre incolti. La fascia gradonata, anche se dismessa dall'attività produttiva, avrebbe bisogno di una costante manutenzione per evitare il degrado prodotto dalle intemperie e dallo scorrere del tempo sui muri a secco e sul minuzioso sistema di scolo delle acque meteoriche di cui le terrazze sono state dotate. Senza le necessarie opere di pulizia e manutenzione esso si ostruisce con erbe selvatiche, fogliame, ghiaia e altri materiali di caduta, impedendo il rilascio delle acque da parte dei terreni e moltiplicando, in tale maniera, la possibilità di eventi franosi.

La trasformazione nel corso del Novecento dell'economia valtellinese, da agricola a industriale e terziaria, ha comportato il progressivo restringimento delle superfici coltivate, anche se gli abbandoni sono avvenuti prevalentemente nelle zone di produzione meno favorevoli e in grado di restituire un prodotto di qualità inferiore, mentre la viticoltura si è preservata nelle aree a maggior vocazione. L'ultimo decennio evidenzia una sostanziale stabilità della superficie vitata, consolidatasi nei terreni più pregiati della valle, quasi interamente compresi nelle zone di produzione D.O.C. e D.O.C.G. del Valtellina Superiore, tra i Comuni di Buglio in Monte e Tirano, e soggetti a tutele legislative e pratiche colturali atte a migliorare ulteriormente la qualità del prodotto. Il sistema delle denominazioni di origine sostanzia una prima forma di tutela dello straordinario paesaggio terrazzato della Valtellina. Con D.P.R. del 1968 veniva concessa la Denominazione di Origine Controllata ai vini prodotti nelle zone di maggior pregio e istituito il disciplinare di produzione. Vengono così individuate le aree di produzione del "Valtellina Superiore" e del "Rosso di Valtellina". Successivamente tra il 1998 e il 2004 sono state concesse con Decreto anche le qualifiche "Denominazione di Origine Controllata e Garantita" per il Valtellina Superiore e lo Sforzato. Tali riconoscimenti hanno contribuito in parte a rallentare la crisi della viticoltura valtellinese, frenando l'abbandono dei terreni in grado di produrre vini di maggior pregio.

6. Descrizione dell'assetto economico e produttivo e misure PSR attive sull'area candidata

L'intera provincia di Sondrio è abitata da circa 182.000 persone, che rappresentano l'1,8% dell'intera popolazione della Lombardia: una microscopica porzione all'interno di una delle regioni più densamente popolate e antropizzate di tutta l'Unione Europea. Il rapporto tra il numero di abitanti e la superficie del territorio provinciale è il più basso dell'intera regione: soltanto 57,10 persone per chilometro quadrato. Eccettuati i poco più di 21.000 cittadini del capoluogo Sondrio, tutti i Valtellinesi vivono in aree rurali con complessivi problemi di sviluppo. I dati³⁴ evidenziano che la popolazione cresce a ritmi nettamente più bassi rispetto a quelli regionali: tra il 2006 e il 2014, la variazione demografica è pari a +1,35 punti percentuali, mentre, nello stesso periodo, la media delle altre aree ammissibili agli interventi di sostegno allo sviluppo locale previsti dal PSR 2014-2020 di Regione Lombardia evidenzia una variazione del 4,9%.

La popolazione provinciale è caratterizzata da un rapporto tra la popolazione con età uguale o superiore a 65 anni e quella con età uguale o inferiore a 14 anni (indice di vecchiaia) del 158,38%, quindi più alto rispetto alla media delle altre aree simili regionali, pari al 149% . La tendenza, caratterizzata da un tasso di crescita basso e da un indice di vecchiaia elevato, è diffusa uniformemente in Valtellina e rappresenta un fattore di rischio per lo sviluppo dell'intero territorio. Per completezza, di seguito si riportano alcuni ulteriori valori, aggiornati al dicembre 2013, utili ad inquadrare al meglio le difficoltà dell'area di riferimento. Il tasso di natalità³⁵ è più basso rispetto a quanto registrato in Regione Lombardia: 7.50 contro 8.94; l'indice di ricambio³⁶, che fornisce una chiara ed interessante indicazione sull'entità del *turnover generazionale* nel sistema economico locale, è inferiore rispetto alla media lombarda: 129 contro 138,5.

Tra il 1999 e il 2014, la maggior parte dei centri rurali della provincia non solo ha interrotto la propria crescita demografica, ma ha anche perso una parte consistente della popolazione, con gravi conseguenze in termini sociali, culturali, economici e di tutela del territorio. Lo spopolamento, il conseguente abbandono delle aree rurali e il mancato ricambio generazionale nella conduzione delle attività agricole tradizionali implicano un meno efficace uso del potenziale di sviluppo, una minor capacità produttiva dei settori economici tradizionali, un maggior costo per la gestione e la manutenzione del territorio.

Dal punto di vista economico produttivo, il sistema provinciale è caratterizzato da una elevata diversificazione settoriale, con una preminenza delle attività legate al settore terziario. In questo contesto, le attività legate all'agricoltura (comprese quelle forestali) e quelle legate al turismo (alberghi e ristoranti) rappresentano rispettivamente il 18% e il 12% del totale, mentre, tra le attività manifatturiere, quelle agroalimentari rappresentano una porzione significativa (1,3% delle imprese complessive, contro lo 0,7% registrato a livello regionale). Il numero di imprese in provincia di Sondrio nel 2013 è calato del -2,1% rispetto all'anno precedente, più che in Lombardia (-0,9%) e nel resto del paese (-1%). Statisticamente i dati dimostrano che, tra il 2006 e il 2013, l'apertura di nuove attività imprenditoriali è diminuita del 29%, evidenziando quindi una riduzione della dinamicità e della vocazione imprenditoriale del sistema economico. Il tasso di natalità delle imprese, nel 2013, è pari a 0,76.

L'osservazione dei dati relativi alla forma giuridica delle imprese conferma la tendenza a un basso livello di strutturazione delle attività imprenditoriali (tendenza peraltro riscontrabile anche in Lombardia e in Italia). Nel 2013, il 61% delle imprese della provincia di Sondrio è costituito da ditte individuali (circa il 50% in Lombardia), le società di capitali sono soltanto il

³⁴ Dati ed indicatori riferiti al 31 dicembre 2014, analizzati e rielaborati dal Piano di Sviluppo Locale della Provincia di Sondrio 2014-2020 "Valtellina: Valle dei Sapori", 2015.

³⁵ Il tasso di natalità è il numero delle nascite annue ogni mille abitanti; misura la frequenza delle nascite di una popolazione in un arco di tempo ed è calcolato come rapporto tra il numero dei nati in quel periodo e la popolazione.

³⁶ L'indice di ricambio calcola il rapporto tra la popolazione compresa tra 60 e 64 anni e quella compresa tra 15 e 19. Valori superiori a 100 indicano che, dal punto di vista strettamente demografico, le uscite dal mercato del lavoro sono superiori alle entrate.

14,9%: quasi la metà di quelle registrate mediamente in Lombardia (circa il 27%). Nel 2013, le imprese giovanili rappresentano il 10,1% del totale delle imprese attive, con una contrazione del 7,3% rispetto al 2012. Le imprese giovanili si concentrano prevalentemente nel settore dell'agricoltura (18% sul totale delle imprese giovanili, pari a 268 attività imprenditoriali) e delle costruzioni (22%). L'alto tasso d'imprese agricole sul totale di imprese giovanili può essere spiegato, in parte, con il passaggio della titolarità dell'azienda a favore delle generazioni più giovani di coltivatori e con la presenza di azioni a supporto dell'imprenditorialità giovanile nel settore agricolo negli strumenti di programmazione regionali, oltre che dalla cultura rurale che crea un forte attaccamento alla terra. Questo dato, comunque rilevante, non è tuttavia sufficiente per garantire un adeguato tasso di ricambio all'interno di questo settore economico. Le aziende cooperative rappresentano un aspetto fondamentale per il sistema economico-produttivo dell'area di riferimento, soprattutto in ambito agricolo, dove costituiscono l'asse portante del comparto zootecnico e della lavorazione del latte e di quello ortofrutticolo, legato alla coltivazione e alla commercializzazione delle mele. La componente legata ai servizi di assistenza e cura della persona contribuisce invece al raggiungimento di una maggiore inclusione sociale nelle aree rurali. In provincia di Sondrio, sono presenti 188 aziende cooperative registrate e 144 attive. Tra il 2000 e il 2013 entrambe le categorie hanno subito una diminuzione: -23% per le prime e -16% per le seconde.

Nonostante la contrazione, il numero degli addetti è rimasto pressoché stabile, facendo segnare un aumento di circa un punto percentuale. Attualmente (gli ultimi dati disponibili risalgono all'inizio del 2013), il numero degli addetti è pari a 4.473 unità, che costituiscono l'8% del totale degli addetti in provincia di Sondrio. Le imprese cooperative sono attive prevalentemente in ambito agricolo (oltre il 15% del totale) e in ambito sanitario e socio assistenziale (oltre il 16% del totale). Seguono le attività manifatturiere (11%), le attività di noleggio, agenzie di viaggio e supporto alle imprese (10%), il commercio all'ingrosso e le costruzioni (rispettivamente 7 e 8%). Con specifico riferimento al settore agricolo, gli addetti delle aziende cooperative sono 250 (senza variazioni di rilievo nel corso degli ultimi anni). Al di là degli aspetti puramente quantitativi, nel settore agricolo il ruolo delle cooperative è fondamentale per una efficace ed efficiente gestione delle attività di trasformazione, lavorazione, commercializzazione e promozione dei prodotti, oltre che di supporto alle imprese associate. Relativamente al tasso di disoccupazione, nel 2013 il tasso complessivo è pari all'8% (in diminuzione rispetto all'8,9% del 2012), dopo l'incremento significativo registrato fra 2011 (7,4%) e 2012.

In provincia di Sondrio, le imprese agricole sono più di 2.500, prevalentemente di piccole dimensioni: una ruralità diffusa, che testimonia un forte attaccamento al territorio, alle attività economiche a esso legate, alle tradizioni contadine. I settori di attività e i campi di specializzazione sono vari, ma quasi sempre riconducibili all'interno di filiere produttive specializzate che costituiscono l'ossatura del mondo agricolo provinciale: la viticoltura, la zootecnia da latte, la frutticoltura e le attività forestali. Ad esse, si aggiunge il settore della produzione e della trasformazione alimentare, che rappresenta una porzione importante del comparto manifatturiero. Questi comparti costituiscono, in misura maggiore rispetto alla media lombarda, un aspetto molto importante dell'economia locale. Le imprese registrate in questi settori rappresentano, nel 2013, circa il 18% delle imprese complessivamente registrate in provincia di Sondrio. Dal punto di vista occupazionale, nell'area di riferimento (il dato è riferito al censimento ISTAT del 2011) operano nel settore agricolo 2.509 addetti, pari al 3,63% degli addetti totali registrati. Nello stesso anno, il numero di addetti del settore agricolo nelle altre aree ammissibili agli interventi a sostegno dello sviluppo locale previsti dal PSR 2014-2020 di Regione Lombardia è pari al 3% del totale³⁷.

Tra il 2000 e il 2013, il numero delle imprese agricole è diminuito del 37%; tra il 2000 ed il 2010, la superficie agricola utilizzata (SAU) si è ridotta del 18,6%, mentre il dato complessivo regionale registra una diminuzione pari al 5,1%. Nelle aree rurali, la riduzione della superficie agricola ha effetti negativi sul territorio e sul paesaggio (avanzamento del bosco, maggiore

³⁷ Dato CCIAA di Sondrio riferito al 31.12.2011 su dati censimento ISTAT 2011. Gli addetti comprendono sia i titolari di cariche aziendali che i dipendenti.

rischio idrogeologico), sull'economia (minor produzione) e, non ultimo, sull'identità culturale delle comunità locali. A livello quantitativo, il comparto ha registrato, negli ultimi anni, una contrazione sia a livello di numero di imprese che di volume di produzione. Tra il 2000 e il 2013, il numero di imprese del settore agricoltura e silvicoltura, iscritte ai registri della Camera di Commercio di Sondrio, è passato dalle oltre 4.163 a 2.619 unità. La diminuzione del numero di imprese registrate si riflette anche su quello delle imprese attive, che passano da 4.161 nel 2000 a 2.611 nel 2013. Nel 2013, i soci o i titolari di aziende appartenenti al settore agricoltura e silvicoltura sono rappresentati, per oltre il 60%, da persone con più di 50 anni di età (gli ultrasessantenni costituiscono il 14% del totale), mentre le persone con meno di 29 anni sono soltanto il 5,5%.

L'ossatura del settore agricolo locale è costituito dalle ditte individuali, che rappresentano il 92% del totale. Incrociando questo dato con l'elevata età media degli imprenditori, è possibile spiegare la diminuzione del numero di attività agricole con un incompleto passaggio generazionale nella conduzione delle attività del settore primario. L'ampliamento delle imprese rimaste e l'acquisizione, da parte delle organizzazioni cooperativistiche del settore ortofrutticolo, delle aree coltivate lasciate libere dagli imprenditori e dai soci che hanno interrotto l'attività, ha compensato parzialmente gli effetti della riduzione del numero di imprese.

La forte vocazione al settore agroalimentare è confermata dalla presenza, nell'area di riferimento, di numerose produzioni tipiche e di molti marchi di qualità. Questa attenzione si traduce anche in una maggiore presenza di imprese alimentari registrate (1,3% del totale), rispetto a quanto osservato a livello regionale (0,7%). Oltre ai vini, come già in precedenza estesamente riportato, si ricordano qui: per i formaggi, le DOP di Bitto e Valtellina Casera; per la frutta, le Mele di Valtellina IGP; per la carne lavorata, la Bresaola IGP della Valtellina; i Pizzoccheri di Valtellina IGP. La vocazione del sistema agroalimentare della provincia di Sondrio verso una produzione di elevato livello qualitativo e strettamente collegata all'identità e alle tradizioni del territorio è confermata dalla presenza di dieci marchi collettivi geografici e di numerosi prodotti a "*Marchio Valtellina*", che ha come scopo la certificazione di eccellenza e la promozione per prodotti e servizi.



Sono inoltre presenti tre presidi *Slow Food* (formaggio Storico Ribelle, Grano Saraceno della Valtellina e Violino di capra della Valchiavenna). In tale contesto, si inserisce la recente normativa comunitaria relativa all'introduzione dell'indicazione facoltativa di qualità "*prodotto di montagna*", che potrebbe rappresentare per la produzione agroalimentare valtellinese un ulteriore elemento in grado di distinguere e caratterizzare l'offerta del territorio.

Rispetto ai prodotti tipici delle altre zone alpine italiane, quelli valtellinesi hanno, attualmente, una minor propensione all'esportazione che inoltre è concentrata in poche aree geografiche (Svizzera, Germania, Francia e Stati Uniti). Il valore dell'esportazione complessiva è pari a circa 27 milioni di euro e costituisce il 9% del fatturato complessivo, mentre in Trentino (35%), Sud Tirolo (43%) e Valle d'Aosta (24%) l'export di prodotti agroalimentari è nettamente più alto. Inoltre, nell'area di riferimento, l'esportazione di prodotti alimentari riguarda principalmente il vino e la bresaola, mentre gli altri prodotti tipici incontrano maggiori difficoltà. Nel comparto della bresaola, le esportazioni costituiscono quasi il 60% del totale, mentre il settore enologico, composto prevalentemente da aziende di piccole dimensioni, con il 38% di esportazioni, registra performance migliori rispetto ai concorrenti del Trentino e del Sud Tirolo. Formaggi e mele, invece, esportano soltanto l'1% della loro produzione. Il resto, invece, è suddiviso tra agli altri prodotti tipici: formaggi (9,25%), mele (6,8%), pizzoccheri (0,5%), miele (0,06%). Nel complesso, l'esportazione è più debole rispetto a quella registrata, nello stesso settore, nelle altre realtà alpine italiane.

Attorno a questi prodotti ruota l'attività dei soggetti che operano nei diversi livelli delle filiere produttive: produttori, trasformatori, distributori. La valorizzazione e la promozione dei prodotti agroalimentari valtellinesi è supportata dall'azione dei Consorzi di Tutela, coordinati dal Distretto Agroalimentare di Qualità della Valtellina.

Il fatturato stimato dell'agroalimentare è pari a circa 300 milioni di euro/anno.

La coltivazione della vite, l'allevamento, la coltura del castagno e l'utilizzazione del bosco, sono state praticate nelle forme tradizionali quasi fino ai giorni nostri, conservando fino alla metà del Novecento un ruolo essenziale nella vita della Valtellina e del suo sistema economico. Nonostante negli ultimi decenni il fenomeno dell'abbandono dei suoli agricoli è divenuto sempre più frequente, si può riscontrare che l'attuale aspetto del paesaggio agrario valtellinese ricalca in buona parte le caratteristiche d'uso tradizionali.

Tipo di coltivazione	Sup. totale (in ha)	Produzione totale (in q)
vite	1.102	69.968
cereali	130	7.993
piante da tubero	151	28.090
ortaggi in piena aria	5	1.100
frutta fresca	1.312	366.060

Superfici e produzioni agricole della provincia di Sondrio (2010).

Il turismo sostenibile rappresenta un filone chiave dell'intero sistema economico della provincia di Sondrio, soprattutto per le sue potenzialità di integrazione con le attività agricole, la natura, il paesaggio e l'enogastronomia.

Tra il 2003 e il 2012, gli agriturismi in provincia di Sondrio, che nelle aree rurali costituiscono spesso l'unica offerta ricettiva, sono quasi raddoppiati, passando da 49 a 94 unità e dimostrando una buona dinamicità di comparto.

L'aumento degli agriturismi, favorito anche dalle misure di sostegno previste dal PSR di Regione Lombardia, allarga l'offerta ricettiva del territorio e dimostra una buona risposta del

mondo agricolo e rurale agli stimoli nella direzione di una maggiore diversificazione economica delle attività agricole. La Valtellina ha una naturale vocazione turistica, che deve essere adeguatamente coordinata e sviluppata; sempre più necessaria, per una offerta

competitiva, l'integrazione sistematica con le ricchezze locali: i prodotti enogastronomici, il patrimonio culturale ed il paesaggio, nel senso di una contaminazione virtuosa delle risorse e dei beni delle varie filiere locali.

I settori commercio, turismo e servizi raccolgono più del 40% delle imprese operanti in provincia (generando quasi 2 milioni di presenze annue), occupando oltre il 40% della forza lavoro e producendo oltre il 50% del PIL provinciale. Oggi il turista è più attento alla qualità dell'ambiente, alla bellezza e cura del paesaggio; pratica spesso attività sportive, cerca la qualità enogastronomica e vuole conoscere la cultura e le tradizioni locali. La reputazione del territorio e dei prodotti enogastronomici è buona e può essere migliorata attraverso una accresciuta capacità della comunità locale di valorizzare le eccellenze presenti e di presentarle in modo integrato al turista.

I dati specifici relativi al settore viticoltura evidenziano che il comparto della coltivazione della vite rappresenta circa il 45,1% del totale delle produzioni agricole e circa il 14% della produzione lorda vendibile totale.

Denominazione	Produzione annuale uva Q.li							Variazione % 2016/2017	Produzione media annua	
	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017			
Sforzato di Valtellina Docg	6.928,18	4.324,4	6.402,05	2.392,13	5.495,93	5.933,32	5.484,39	-7,57	5.280,06	
Valtellina Superiore Docg	27.333,54	19.734,36	22.598,13	15.572,43	21.892,44	23.968,73	20.637,01	-13,90	21.676,66	
Rosso di Valtellina Doc	7.764,00	4.795,66	5.738,16	4.534,45	5.125,93	7.241,12	3.267,71	-54,87	5.495,29	
Igt Alpi Retiche**	5.128,94	3.305,52	4.127,66	3.070,03	3.642,27	4.422,98	3.240,93	-26,73	3.848,33	
Totale	47.154,66	32.159,94	38.866,00	25.569,04	36.156,57	41.566,15	32.630,04	-21,50	36.300,34	
	Denominazioni									
Anno	Sassella	Grumello	Inferno	Valgella	Maroggia	Valt. Sup.	Rosso di V.	Sforzato	Igt	Totale
2011	609.395	301.782	345.770	121.744	10.290	382.797	718.368	284.281	638.321	3.412.748
2012	599.872	281.759	270.569	116.240	0	462.068	638.419	303.991	595.528	3.268.446
2013	485.520	231.759	295.139	101.568	9.333	400.164	665.629	220.133	690.475	3.099.720
2014	584.599	302.809	334.620	86.459	6.933	484.307	717.869	339.357	552.364	3.409.317
2015	653.961	280.539	298.323	172.272	12.800	401.924	674.826	257.473	451.937	3.204.055
2016	600.015	260.485	382.320	109.245	20.000	452.489	743.681	319.199	468.352	3.355.786
2017	615.907	328.261	358.409	121.640	8.060	486.507	712.921	262.173	414.577	3.308.455

Tabella produzione annua uve 2011 / 2017. Fonte: Regione Lombardia. Elaborazione dati denunce uve.

Tabella imbottigliato annuo 2011 / 2017. Fonte: elaborazione dati Valoritalia.

Le esportazioni di vino, secondo i dati elaborati dal Consorzio Tutela Vini di Valtellina, nel 2017 sono state pari a circa 7.500.000 euro rappresentando quindi l'1,7% del totale export della provincia.

In particolare, negli ultimi anni, si sono registrate esportazioni verso i mercati comunitari e extra Ue come evidenziato nella tabella di sintesi che segue.

Provincia di Sondrio	40%
Mercato interno	30%
Mercato comunitario e extra Ue	30%
<i>di cui:</i>	
<i>Svizzera</i>	<i>40%</i>
<i>Germania</i>	<i>30%</i>
<i>Inghilterra</i>	<i>10%</i>
<i>U.S.A.</i>	<i>5%</i>
<i>Giappone</i>	<i>5%</i>
<i>Altri</i>	<i>10%</i>

Ripartizione esportazioni di vino. Fonte: Consorzio Tutela Vini di Valtellina.

Misure PSR attive sull'area candidata

Per quanto riguarda le misure del PSR attive attualmente nell'area candidata, si segnala la Misura 13 che prevede, per tutte le aree svantaggiate, un'indennità compensativa con cui si intende compensare gli agricoltori di montagna dei maggiori costi e dei minori ricavi derivanti dagli svantaggi naturali, strutturali e infrastrutturali rispetto alle condizioni più favorevoli della pianura. A titolo di esempio si porta la viticoltura specializzata: una piccola azienda (fino a 5 ettari) di montagna riceve un aiuto pari a 180 € per un ettaro di vigneto, che sale a 450 €/ha nel caso di vigneto terrazzato.

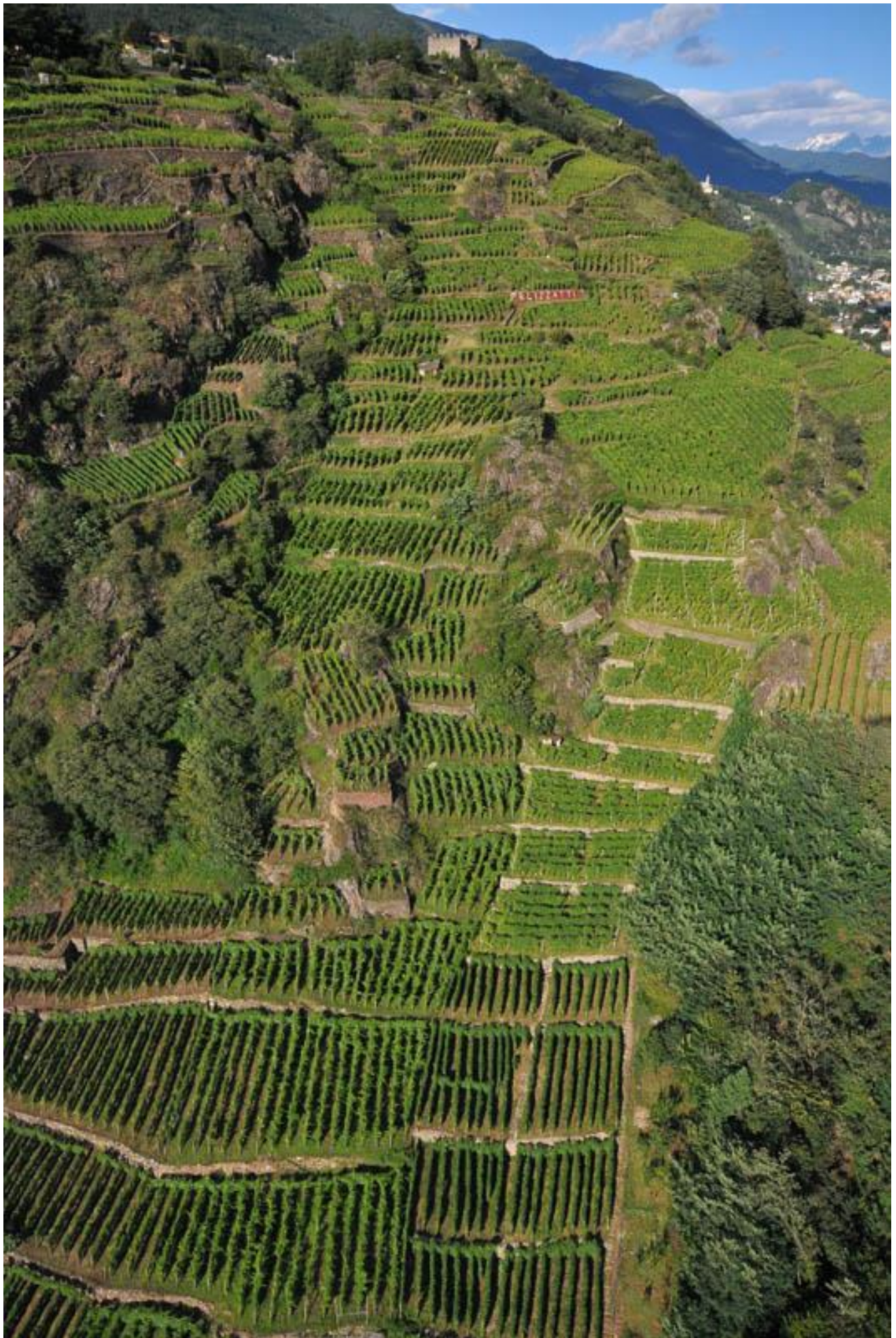
L'unica altra provvidenza di una certa significatività in ambito PSR è la Misura 10 - Pagamenti agro-climatico-ambientali, che con l'Operazione 10.1.01 - Produzioni agricole integrate finanzia l'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari e dei fertilizzanti attraverso il rispetto di disciplinari di produzione integrata, il rispetto di precisi parametri di funzionalità attraverso il controllo delle macchine per i trattamenti fitosanitari e l'assistenza di un consulente abilitato. In questo caso il premio, per le colture arboree, ammonta a 600 € per ettaro, calcolato sui maggiori costi sopportati dall'azienda rispetto ad un'attività produttiva ordinaria.

7. Aspetti tecnici, compositivi e visivi (dossier fotografico)

Vedute aeree del paesaggio rurale storico terrazzato del versante retico valtellinese.









71





Gli innumerevoli beni storici e culturali, elementi integranti del paesaggio rurale dei vigneti terrazzati valtellinesi. Alcuni esempi: la Chiesa di San Sisto nel Comune di Buglio in Monte, il Santuario della Santa Casa in Comune di Tresivio ed il Convento di San Lorenzo in località Sant'Anna nel Comune di Sondrio.

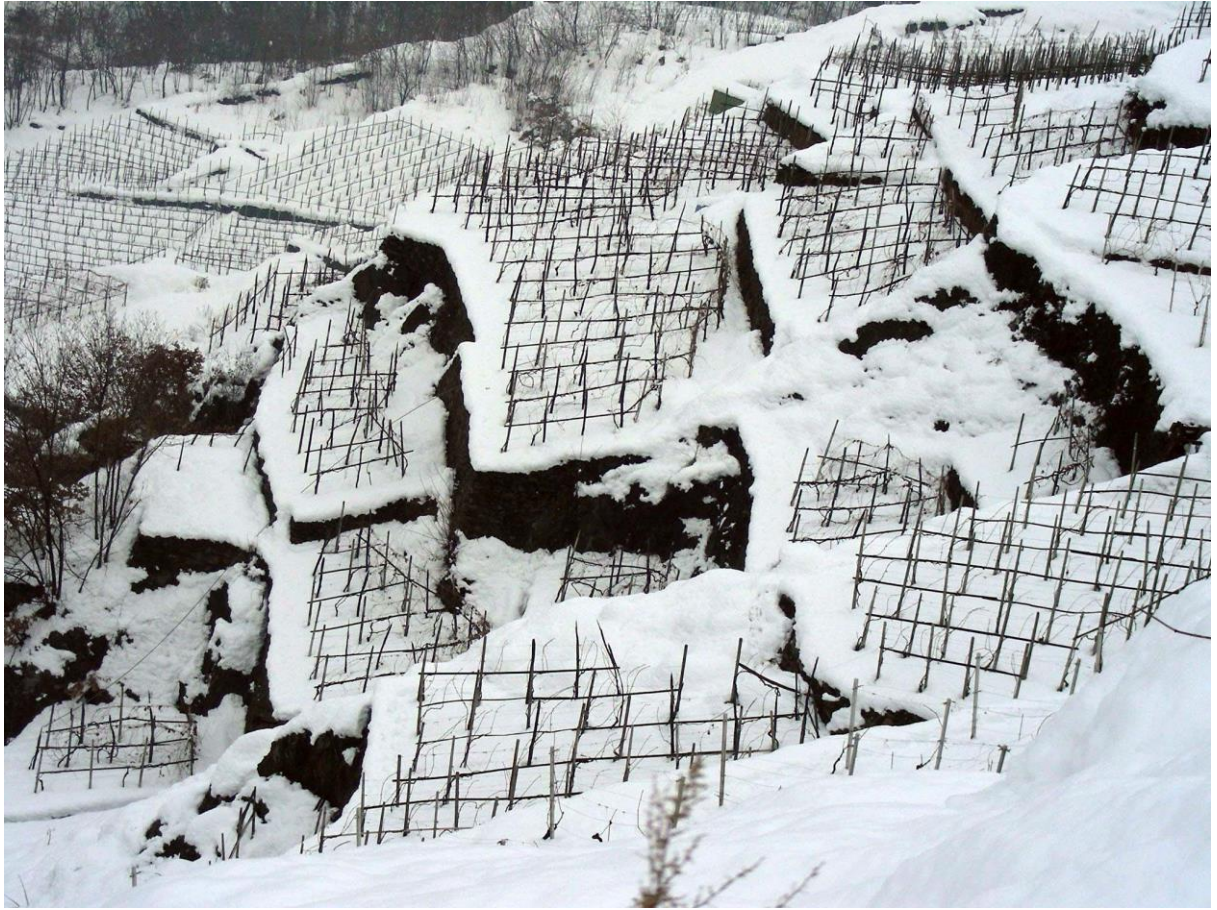






Castel Grumello in Comune di Montagna in Valtellina ed i colori delle stagioni nella zona Sassella in Comune di Sondrio.







Terrazzamenti retici vitati valtellinesi, particolari.











La vendemmia in Valtellina.







8. Attività di conservazione e promozione della civiltà contadina e del paesaggio rurale

Il lento e progressivo abbandono dell'attività agricola e vitivinicola, oppressa da costi di produzione non competitivi rispetto alla pianura, è stato, come precedentemente riferito, elemento di fragilità: in alcune aree il bosco ha ripreso il sopravvento, invadendo i terrazzi, i rovi hanno reso inespugnabili alcune zone, compromettendo la stabilità dei versanti.

Enti pubblici, istituzioni ed operatori privati hanno contenuto i danni investendo ingenti risorse per la ricostruzione e la manutenzione dei muretti, oltre che per la valorizzazione dell'area terrazzata; ciò con diverse iniziative ed operazioni che incidono sul fronte delle sistemazioni e sul fronte della prevenzione ma anche su quello della riscoperta culturale e della valorizzazione sino alla promozione dei vigneti terrazzati e del vino valtellinese.



Numerose istituzioni, pubbliche e private, hanno operato e tutt'oggi sono attive sul territorio valtellinese per la conservazione e la promozione del paesaggio rurale.

Ruolo fondamentale è quello attualmente svolto dall'Amministrazione della Provincia di Sondrio, che nel tempo ha sostenuto non poche *partnership* pubblico-private, costituite poi in varie forme di associazioni e organizzazioni che perseguono, da diversi punti di vista, l'obiettivo della tutela e della valorizzazione dei vigneti terrazzati del versante retico della Valtellina.

La vendemmia ed i terrazzamenti vitati nell'encausto di G.F.Usellini, Sondrio - Sala del Consiglio Provinciale

8.1 Panoramica delle istituzioni coinvolte, dall'Ottocento ad oggi

La necessità di imporsi sul mercato vinicolo nazionale e internazionale con una enologia di qualità ha radici lontane e aveva generato già nel corso dell'Ottocento precoci forme di associazionismo, finalizzate a salvaguardare la bontà delle produzioni valtellinesi. L'eccessiva diffusione della viticoltura avvenuta tra il XVIII e il XIX secolo, che aveva condotto a impiantare vigneti anche in aree non adatte a fornire vini di eccellenza, aveva sollevato le preoccupazioni dei maggiori produttori-esportatori locali: i vini di qualità inferiore, qualora messi in commercio sul mercato locale o addirittura esportati, rappresentavano una minaccia per la fama acquisita dalle migliori produzioni della valle. Eretta nel 1846, ancora durante la dominazione austriaca, la Società Agraria di Valtellina fu la prima istituzione a sorgere nell'area valtellinese per la tutela delle produzioni agricole locali. L'associazione, nata per volontà di alcuni proprietari fondiari supportati da studiosi e pubblicisti valtellinesi, si proponeva compiti di direzione complessiva dell'intero settore rurale, senza trascurare l'importante ramo della pastorizia, promuovendo attività di ricerca e diffusione delle più recenti innovazioni tecnico-colturali e una più attenta commercializzazione dei prodotti agricoli. Una delle prime azioni della Società Agraria fu indirizzata, poco tempo dopo la sua fondazione, proprio alla tutela della viticoltura: l'associazione si impegnò nel diffondere tra i numerosi coltivatori diretti, alle prese con la furia devastatrice della crittogama, le conoscenze agrarie indispensabili per superare la crisi e per avviare miglioramenti qualitativi nella conduzione di vigneti di pregio.

Nel 1872, invece, a Sondrio, venne fondata la Società Enologica Valtellinese, sorta con l'obiettivo di razionalizzare le tecniche di vinificazione e coordinare le attività dei numerosissimi viticoltori e vinificatori valtellinesi, esito di una struttura fondiaria molto frazionata. Gli aderenti alla Società Enologica stabilirono di concentrare tutte le attività di vinificazione, conservazione e commercializzazione del prodotto in un'unica struttura, un grande edificio nel capoluogo valtellinese, per ottenere una maggiore uniformità del vino da immettere sul mercato. La "cantina sociale" prese avvio mettendo a disposizione dei soci un'attrezzatura decisamente moderna, capace di vinificare e conservare oltre 15.000 hl di vino,

pari a oltre il 10% della produzione valtellinese dell'epoca. L'associazione sorse, non a caso, poco dopo l'unità d'Italia: il miglioramento qualitativo della produzione si imponeva ormai quale necessità improrogabile per rispondere alle nuove esigenze di competitività economica imposte dall'allargamento del mercato all'intera Penisola, fatto che espose il vino di Valtellina ad una forte concorrenza mai sperimentata in passato. Negli anni di attività della Società Enologica l'indirizzo prevalente degli investimenti fu, infatti, diretto alla valorizzazione commerciale del prodotto: si devono ad essa, ad esempio, la prassi di vendere il vino solo dopo tre anni di invecchiamento e i primi tentativi di allargare il mercato anche ad acquirenti di Paesi, come l'Inghilterra, non tradizionalmente coinvolti nell'importazione di vini prodotti sulla costiera retica. L'impegno dedicato a migliorare la qualità del vino retico non fu inutile. Nell'elenco definitivo dei vini rossi italiani considerati di produzione pregiata, stilato negli anni Trenta del Novecento per la regolamentazione del settore, figuravano ben tre vini valtellinesi su 17 totali: il Sassella, il Grumello e l'Inferno. Le aree terrazzate valtellinesi ottennero poi il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata nel 1968 e, dal 1998, l'ulteriore qualifica DOCG, così da garantire l'eccellenza dei vini prodotti sui versanti terrazzati.

Tra gli enti privati impegnati a sostenere la viticoltura locale si segnalano la "Fondazione ProVinea", il "Consorzio di Tutela Vini di Valtellina", la "Fondazione Fojanini di Studi Superiori", e la "Fondazione di Sviluppo Locale".

Il "Consorzio di Tutela dei Vini di Valtellina" è attivo dal 1976 e vi aderiscono attualmente tutte le aziende vinicole della provincia di Sondrio. L'ente vanta oltre 1000 viticoltori associati e ha l'obiettivo di valorizzare e promuovere i vini prodotti nella valle. E' ad oggi l'unico consorzio italiano che possa fregiarsi di ben due D.O.C.G. coincidenti per territorio e vitigno: il Valtellina Superiore e lo Sforzato di Valtellina. Del 2003, è l'istituzione della "Fondazione ProVinea - Vita alla Vite di Valtellina" ONLUS, costituita dal Consorzio Vini con lo scopo di tutelare e valorizzare il territorio, il paesaggio e l'ambiente viticolo terrazzato, promuovendo il mantenimento dell'assetto tradizionale delle opere paesaggistiche, dai muri di sostegno alla viabilità, alle coltivazioni originali. L'art. 3 dello Statuto, che ne identifica chiaramente gli obiettivi, precisa che la Fondazione, "con la tassativa esclusione di qualsiasi finalità di lucro, persegue esclusivamente i seguenti scopi di solidarietà sociale": la tutela del territorio, del paesaggio e dell'ambiente viticolo terrazzato della D.O. Valtellina e più in generale del territorio viticolo terrazzato provinciale; la tutela e la valorizzazione delle tradizioni storico-culturali, dei beni culturali ed ambientali; la promozione di studi e ricerche multidisciplinari legate ai saperi della montagna e dell'area valtellinese. Per conseguire gli scopi sociali la Fondazione Pro Vinea persegue la realizzazione delle attività finalizzate alla messa in opera di azioni di salvaguardia del versante Retico terrazzato; all'inclusione dei terrazzamenti vitati valtellinesi nel Patrimonio Mondiale UNESCO. Fondazione ProVinea sta lavorando al fine di coinvolgere enti locali e regionali per arrivare ad una piena consapevolezza della necessità di interventi programmatici e non emergenziali. Per questo motivo auspica un accordo, nell'ambito del nuovo Programma di Sviluppo Rurale, per la predisposizione di un piano quinquennale deciso e lungimirante che possa essere l'inizio di un percorso di interventi a tutela del paesaggio terrazzato, partendo dalla messa in sicurezza dei muri a secco.

Fondazione Fojanini è attiva sul territorio dal 1971, quando diede avvio, in collaborazione con l'Università Cattolica di Milano, ad un centro didattico sperimentale di viti-frutticoltura di valenza universitaria, al quale è stato affidato il servizio di assistenza tecnica ai viticoltori, garantendo loro un riferimento scientifico costantemente aggiornato. Il ridimensionamento dell'impegno dell'Università Cattolica, avvenuto nel 1983, non ha indebolito la struttura, che rappresenta tuttora un sostegno quasi indispensabile per gli operatori del settore. Mantiene saldi gli obiettivi di realizzare attività destinate alla valorizzazione e al potenziamento della ricerca scientifica nelle discipline agrarie ed ambientali e all'assistenza tecnica in agricoltura in provincia di Sondrio. Promuove inoltre lo sviluppo e la crescita del settore primario attraverso corsi di formazione e aggiornamento a cui accedono gli operatori interessati. Da quasi 50 anni è impegnata con progressivo e costante inserimento nel tessuto rurale. I servizi sono forniti agli imprenditori con una precisa logica di ricerca del miglioramento qualitativo delle produzioni e le azioni intraprese hanno pertanto una concreta applicazione su tutte le fasi di prodotto e di processo delle produzioni agrarie. Svolgendo un ruolo importante nell'affrontare

tematiche di grande valore territoriale, rappresenta un punto di riferimento che offre un sostanziale impulso alla qualificazione e allo sviluppo dell'agricoltura provinciale.

Infine, di più recente costituzione (2011) è la “Fondazione di Sviluppo Locale”, nata per coordinare e gestire il Distretto Culturale della Valtellina co-finanziato da Fondazione Cariplo, con cui sono state realizzate significative iniziative di valenza provinciale, tra cui *“La via dei terrazzamenti”*, il percorso ciclo-pedonale a valorizzazione del versante retico della bassa e media Valtellina. Il sentiero di 70 km rappresenta una nuova chiave di lettura del territorio, a disposizione della stessa comunità locale perché si riappropri della sua identità culturale, ed un nuovo strumento di promozione territoriale integrata. Lungo la VdT, in luoghi suggestivi immersi nei terrazzi vitati, sono state realizzate 40 aree di sosta attrezzate, ognuna dotata di pannelli che offrono informazioni qualificate (elaborate ad hoc da storici, studiosi e fotografi, locali e non) sui beni storici artistici di pregio, spesso nascosti o dimenticati, che la costellano e che sono facilmente raggiungibili a piedi dai fruitori del sentiero. Sui maggiori beni culturali sono state inoltre realizzate le Schede di approfondimento *“Leggere la Via dei Terrazzamenti”*. In collaborazione con due tra le associazioni culturali più rappresentative del territorio: Società Storica Valtellinese e Associazione culturale “Ad Fontes”, ed il Museo Valtellinese di storia e arte di Sondrio (MVSA), sono così state redatte 63 schede di studio e di valorizzazione, di cui la protagonista è “La via dei terrazzamenti”. In questo progetto sono stati coinvolti numerosi autori, sia per la produzione dei testi sia per la loro illustrazione: nomi affermati insieme a giovani alle prime esperienze, figure locali e studiosi provenienti da altri contesti geografici. Insieme è stata costituita una squadra di lavoro inedita e inusuale, dal profilo culturale interdisciplinare. E, oltre agli autori, un ruolo fondamentale è stato quello di parroci, amministratori, associazioni, biblioteche e, soprattutto, quello di numerosi abitanti, che con generosa disponibilità, hanno condiviso la memoria dei luoghi.

La Fondazione, in sinergia con i soggetti che fanno parte della filiera turistica, promuove lungo la Via e gli altri percorsi ramificati sul territorio, un turismo dolce e ha dato impulso, ha formato e regolamentato il nuovo servizio di “Rent a bike” e la rete di “Strutture bike friendly”, ormai un centinaio, che accolgono i turisti e si mettono a loro disposizione, con professionalità e cortesia, offrendo informazioni sugli itinerari, sui luoghi di interesse da visitare e sui servizi di base.

Nel territorio della provincia di Sondrio vi sono poi molte altre associazioni ed enti culturali, che collaborano con le istituzioni sopra menzionate e contribuiscono alle attività di conservazione e promozione della civiltà contadina e del paesaggio rurale, affiancandosi all’operato delle istituzioni locali. Tra le associazioni per la promozione del vino e più in generale dei prodotti tipici valtellinesi segnaliamo: il Distretto Agroalimentare di Qualità della Valtellina (che raggruppa al suo interno i sei Consorzi di Tutela: Bresaola IGP, Vini di Valtellina DOCG, Casera e Bitto DOP, Mele di Valtellina IGP e Pizzoccheri della Valtellina IGP) e la Strada del Vino e dei Sapori della Valtellina, che è a sua volta parte della Federazione delle Strade di Lombardia ed i cui associati devono rispettare elevati standard di qualità nell’accoglienza, tra cui un servizio di degustazioni in cantina dei vini di Valtellina.



Il vino è prodotto di eccellenza che il Distretto Agroalimentare di Qualità della Valtellina “Valtellina che gusto” promuove, insieme a pizzoccheri, mele, bresaola, formaggi Bitto e Casera, coordinandosi puntualmente con i rispettivi Consorzi di Tutela, Consorzi turistici e Distretto Culturale.

Ai fini di promozione del turismo sono attivi sul territorio Valtellina Turismo ed i Consorzi Turistici mandamentali. Nell'area considerata sono presenti in particolare il Consorzio Turistico Porte di Valtellina, quello di Sondrio e Valmalenco, il Consorzio Turistico Media Valtellina Terziere Superiore, che promuovono i terrazzamenti vitati insieme a tutto il territorio provinciale.

8.2 Strumenti operativi di tutela e promozione dei vigneti terrazzati

Come già sottolineato, i disciplinari di produzione delle denominazioni di origine controllata e garantita dei vini "Valtellina Superiore" e "Sforzato di Valtellina" sono strumenti normativi che, regolando la produzione di vino DOCG, contribuiscono indirettamente alla conservazione e promozione del paesaggio rurale. Ad esempio, all'art. 4 del disciplinare di produzione del "Valtellina Superiore", inerente le norme per la viticoltura, si può leggere:

"Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Valtellina Superiore" devono essere quelle normali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da ritenersi idonei, esclusivamente i vigneti ubicati in terreni declivi e di natura brecciosa, ben esposti e ubicati alle quote di riferimento. [...] I sesti di impianto, le forme di allevamento e di potatura devono rispondere ai requisiti di una razionale coltivazione e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini. E' vietata ogni pratica di forzatura. [...] Le uve destinate alla vinificazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Valtellina Superiore" devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11% vol."

Risulta evidente che non solo le tecniche di vinificazione sono fondamentali per le denominazioni DOCG della Valtellina, ma anche determinate pratiche colturali, proprie del sapere e della millenaria tradizione contadina.

Per questo motivo il Consorzio di Tutela dei Vini di Valtellina pone la propria attenzione e vigilanza sia nei metodi di produzione che nelle modalità di gestione del paesaggio rurale. Le sue finalità comprendono anche aspetti strettamente legati al territorio, come dimostra l'istituzione della Fondazione ProVinea per la salvaguardia dei terrazzamenti valtelinesi.

Tra i principali strumenti di conservazione e di tutela conseguenti alle rilevanti strategie messe in campo negli ultimi decenni nell'area dei vigneti terrazzati della Valtellina si ricordano:

- il Fondo di Solidarietà Nazionale per gli eventi calamitosi (L. 185/92), gestito dal Settore Agricoltura della Provincia, sia per la parte tecnica sia per la parte amministrativa;
- il Fondo di Rotazione (Legge n. 102³⁸ del 2 maggio 1990, art. 3) destinato a finanziare gli interventi necessari al mantenimento in efficienza delle opere che caratterizzano il versante retico terrazzato a favore di privati, aziende agricole e case vinicole. Il Fondo, sempre gestito amministrativamente dalla Provincia di Sondrio, è stato affidato per la gestione tecnica alla Fondazione ProVinea dal 2005 al 2015, in seguito (e tuttora) alla Fondazione Fojanini. Entrambe le Fondazioni sono state negli anni attivamente coinvolte nella gestione di tali importanti risorse finanziarie, fondamentali per il mantenimento dei terrazzamenti vitati e di tutto ciò che essi significano in termini culturali, sociali ed economici per la Valtellina.

Le seguenti tabelle³⁹, con i valori elaborati a fine 2016, consentono di avere l'ordine di grandezza delle ingenti risorse pubbliche impiegate in aggiunta a quelle dei privati, e quindi gli investimenti complessivamente mobilitati, per sostenere l'enorme lavoro di manutenzione dei versanti terrazzati.

³⁸ Cfr. riferimento richiamato già in nota a pag. 12.

³⁹ Fondazione di Sviluppo Locale e Provincia di Sondrio – F. Di Capita e S. Lauzi "Norme e politiche di tutela e valorizzazione di terrazzamenti nel territorio della provincia di Sondrio", Paper sessione Trento ITLA 2016.

1) sul "Fondo di solidarietà nazionale" per eventi calamitosi

Calamità	Contributi erogati €	% contribuzione	n. beneficiari
Piogge alluvionali 2008	2.565.000	55 %	175
Piogge persistenti 2013	1.076.000	45,45 %	65
Piogge alluvionali 2014	815.000	45,45 %	41

2) su L. 102/90 di ricostruzione della Valtellina dopo l'alluvione del 1987

Periodo	Contributi erogati €	Tipo di contribuzione	n. beneficiari
1998/2008	7.030.000	a fondo perso 70 %	523
2006/2011	2.350.000	prestito a tasso 0 da restituire in 6 anni (su 100% dell'importo)	105
2012/2016	2.480.000	prestito a tasso 0 da restituire in 6 anni (su 80% dell'importo)	221
2012/2016	620.000	a fondo perso 20 %	221

Per quanto riguarda più in particolare il settore vitivinicolo, il monitoraggio⁴⁰ del Settore Agricoltura della Provincia di Sondrio, cui compete la gestione di queste misure, attesta che nel corso degli ultimi 16 anni sono state riconvertite e ristrutturare superfici vitate per oltre 230 ettari, con contributi per oltre 3 milioni di euro di cui hanno potuto beneficiare 564 aziende, mentre per gli investimenti in cantina solo negli ultimi 7 anni le aziende hanno ricevuto contributi per oltre 1 milione di euro.

O.C.M. Vino – Dati sul piano riconversione e ristrutturazione vigneti in provincia di Sondrio.

anno	ettari interessati	risorse erogate €	n° aziende
2001/2002	7.33.63	113.464,00	25
2002/2003	12.71.19	153.994,00	35
2003/2004	17.91.54	233.183,30	42
2004/2005	27.72.74	293.417,20	51
2005/2006	30.94.99	331.651,07	53
2006/2007	7.43.94	87.718,20	27
2007/2008	13.98.67	148.692,00	42
2008/2009	9.03.61	116.309,28	30
2009/2010	12.48.23	231.047,16	26
2010/2011	15.95.91	243.584,36	51
2011/2012	24.94.35	326.797,88	40
2012/2013	14.74.10	213.262,13	41

⁴⁰ Fondazione di Sviluppo Locale e Provincia di Sondrio con F. Di Capita e S. Lauzi "Norme e politiche di tutela e valorizzazione di terrazzamenti nel territorio della provincia di Sondrio", cit.. Sulla viticoltura "Le attività degli uffici provinciali che seguono il comparto vitivinicolo riguardano specificatamente: la gestione e l'aggiornamento dell'inventario delle superfici vitate in provincia; le istruttorie nonché gli accertamenti finali relativi alle domande di finanziamento sulla ristrutturazione e riconversione dei vigneti e sugli investimenti per le cantine di produzione, interventi sostenuti con risorse comunitarie e nazionali."

2013/2014	11.64.56	158.332,40	33
2014/2015	8.43.93	144.236,22	21
2015/2016	10.86.60	135.557,27	25
2016/17	7.67.03	104.364,13	22
Totale	233.84.48	3.033.610,60	564

O.C.M. Vino – Dati sugli investimenti in cantina. Domande in provincia di Sondrio.

anno	risorse erogate €	n° aziende
2010/2011	142.846,95	7
2011/2012	224.577,81	12
2012/2013	121.046,92	14
2013/2014	181.285,68	15
2014/2015	123.892,29	9
2015/2016	133.390,59	14
2016/17	229.061,39	21
Totale	1.156.101,63	92

- Il progetto OS.TE. (Osservatorio Terrazzamenti)⁴¹, promosso dalla Fondazione di Sviluppo Locale per la Provincia di Sondrio, ha come obiettivo il rilievo dei movimenti dei terrazzamenti e la creazione di un osservatorio, al fine di programmare, gestire e monitorare la loro manutenzione, nell'ottica della prevenzione del rischio idrogeologico. Il progetto vede quali partner finanziatori Regione Lombardia e Provincia di Sondrio e quale partner SUPSI, la Scuola Universitaria Professionale Svizzera Italiana. OS.TE. comprende diverse iniziative: il progetto di ricerca Provincia-SUPSI per lo sviluppo informatico del software di rilevamento con la creazione del portale "Osservatorio"; i rilievi di 330 ettari di area terrazzata a Berbenno, Buglio in Monte, Castione Andevenno, Chiuro, Montagna in Valtellina, Poggiridenti, Sondrio, Teglio e Tresivio.
- Il progetto "La Via dei Terrazzamenti"⁴², promosso dal Distretto Culturale della Valtellina con la Fondazione di Sviluppo Locale. Un percorso ciclopedonale lungo settanta chilometri che collega dal 2015 Morbegno a Tirano, ad una quota compresa tra i 300 e i 700 metri sulla mezza costa retica, e che si caratterizza per la presenza dei terrazzamenti vitati e di un ricco patrimonio culturale (chiese, alcune di grandi dimensioni, che racchiudono opere d'arte d'interesse, soprattutto intaglio ligneo e affreschi rinascimentali e barocchi). La Via dei Terrazzamenti attraversa le aree vitate toccando chiese, siti preistorici, cantine rurali, agriturismi e antichi borghi. Rappresenta un'esperienza positiva della pianificazione provinciale, mandamentale e comunale, che attiene il comparto territorialmente identificato come area terrazzata; come tale è stato riconosciuto "tracciato guida paesistico" dal PTCP provinciale. Su tale percorso e nell'area ad esso circostante, si sono concentrate sinergie tra competenze molto diverse e il paesaggio terrazzato fa da naturale legante delle diverse vocazioni del territorio nel quale convivono la pratica agricola, la produzione vitivinicola di pregio, le valenze storico-etnografiche dei beni culturali e, infine, le buone pratiche della mobilità dolce e del turismo sostenibile. Strettamente connesso al progetto, l'iniziativa innovativa e di valenza provinciale di "Rent a bike Valtellina",

⁴¹ Vedi infra pag. 60.

⁴² Vedi infra pag. 85, le Schede di approfondimento per "Leggere" La Via dei Terrazzamenti più volte richiamate nel Dossier e le altre iniziative per "scoprire" La Via dei Terrazzamenti.

per promuovere la “scoperta” della Via dei Terrazzamenti, con la rete delle “Strutture bike friendly” oltre che la campagna “Adotta un terrazzamento”.

I vigneti terrazzati protagonisti del servizio distrettuale “Rent a bike in Valtellina” e di tante iniziative di promozione e valorizzazione, come la “Valtellina Wine trail”.



- Corsi sulla costruzione muretti a secco. Con la sinergia di ProVinea, Fondazione di Sviluppo Locale, Provincia di Sondrio, Comunità Montane di Sondrio e di Tirano, Gal Valtellina e con il supporto tecnico del Polo di Formazione Professionale di Sondrio, sono in fase di avanzata elaborazione ed organizzazione, tra novembre 2018 e primavera 2020, 4 moduli di un percorso formativo base per la qualificazione professionale in *“costruttore esperto nella realizzazione e nel recupero dei muri in pietra a secco”*. Ogni corso, della durata di 40 ore complessive, articolate in lezioni in aula e pratiche sul campo, mira a formare figure che sappiano operare sui muri a secco con le tecniche tradizionali, spesso dimenticate o peggio abbandonate a favore di altre non rispettose della cultura millenaria dei terrazzamenti valtellinesi, concorrendo così alla trasmissione del sapere legato alla costruzione a regola d'arte di questi manufatti e contribuendo a valorizzare un elemento del patrimonio (materiale ed immateriale) identitario della comunità locale. Il tema dell'agricoltura conservativa viene declinato per accrescere le competenze dei partecipanti sulle esigenze emergenti: comprensione del complesso valore dei terrazzamenti vitati; monitoraggio sui manufatti a secco, principali e minori; apprendimento ed applicazione di tecniche per la manutenzione ed il restauro dei muretti a secco. E' rivolto, senza preclusione alcuna, ad agricoltori, addetti in aziende dei settori turistico e della ristorazione, muratori, liberi professionisti e privati cittadini. L'attività didattica coinvolge docenti esperti, rinomati a livello internazionale e provenienti dalla Scuola trentina di Pietra a Secco, affiancati da docenti locali. Il sistema di “co-docenze”, oltre ad essere per i corsisti vantaggioso apporto diversificato e trasversale di dati, rappresenta preziosa occasione di trasferimento e contaminazione di *know how* anche tra i docenti.

A titolo esemplificativo si citano, infine, le principali manifestazioni che promuovono, attraverso il prodotto-vino, il territorio dei terrazzamenti vitati del versante retico della Valtellina con la cultura e storia ad essi sottese. Questi eventi sono frutto di preziose collaborazioni in atto da anni tra enti locali, consorzi turistici, associazioni culturali e cantine.

- *“Il Grappolo d'oro”* a Chiuro, che nel 2018 giunge alla edizione n. 35, è un qualificato appuntamento con i migliori vini della Valtellina. Frammenti di storia, incontri col gusto, momenti di cultura, spettacolo, musica e canto corale fanno da sfondo al protagonista della festa: il vino valtellinese. Si svolge nel mese di settembre, con una carrellata di iniziative che si sviluppano lungo due settimane e sono scandite da appuntamenti quali: convegno sul vino, concorso enologico, mostre temporanee, isole di degustazione di prodotti gastronomici locali e dei vini delle rinomate case vinicole valtellinesi tra le antiche corti e i palazzi signorili del centro storico, la corsa delle botti, camminate e pedalate sportive, enogastronomiche e culturali. Organizzato dal Comune di Chiuro con la Proloco, in rete con: Provincia di Sondrio, BIM, CM Sondrio, Consorzio di Tutela dei Vini di Valtellina; e in collaborazione con, in media, 15 cantine vitivinicole ed esercizi della ristorazione.
- Il *“Ciapèl d'Oro”* di Castione è una manifestazione nata 34 anni fa per valorizzare tutti i tipi di vino prodotti sul territorio valtellinese favorendone la conoscenza e l'apprezzamento, ma anche per stimolare i vinificatori al miglioramento del prodotto. Rappresenta un'occasione per degustare i rinomati vini prodotti e imbottigliati dalle case vinicole locali, orientando il consumatore nella scelta dei migliori vini prodotti in zona. L'evento si tiene nel primo week-end di luglio ed è organizzato dal Comune di Castione Andevenno con la Proloco, in collaborazione e con il sostegno di: Provincia di Sondrio, Comunità Montana Valtellina di Sondrio, BIM, Regione Lombardia, Iperal.
- *“Calici di stelle”* a Sondrio nel 2018 festeggia l'edizione n. 21 ed è ormai un tradizionale appuntamento dedicato ai migliori DOC, DOCG, IGT e Sforzati della Valtellina. Nella magica notte di San Lorenzo del 10 agosto, nel centro storico, in media 20 case vinicole del territorio stappano le migliori bottiglie. Oltre alle degustazioni dei vini di Valtellina: osservazioni astronomiche, concerti musicali, visite guidate a Castello Masegra, mostre e negozi aperti per una notte indimenticabile brindando sotto le stelle cadenti. Evento organizzato dal Comune di Sondrio in

collaborazione con il Consorzio di Tutela dei Vini di Valtellina, nel circuito delle manifestazioni del Movimento Turismo del Vino e Città del Vino. Con il patrocinio di Provincia di Sondrio e BIM.

- “*Eroico Rosso. Sforzato wine festival*” a Tirano raggiunge nel 2018 il traguardo della 4ª edizione. Si svolge a fine settembre ed è dedicata in particolare allo Sforzato. Alla degustazione del vino nelle splendide corti dei Palazzi nobiliari tiranesi e nel suo suggestivo centro storico affianca momenti di incontro con il territorio e la cultura valtellinese: dalle passeggiate sulle pendici terrazzate e le gite in bici, ai laboratori del gusto e gli show cooking, dalle mostre artistiche e d’artigianato a un corredo musicale di alta qualità aperto a un ampio ventaglio di generi. Un evento che coniuga con eleganza la promozione della cultura enogastronomica con la storia e la cultura artistica tiranesi. Presenti circa 20 cantine con una vasta rappresentanza di Sforzato di Valtellina Docg (mediamente tra le 20 e 25 etichette). Il Comitato organizzatore è presieduto dal Comune di Tirano e dal Consorzio Turistico Media Valtellina ed è composto da rappresentanti di AIS, ONAV, Consorzio di Tutela dei Vini di Valtellina, una cantina vinicola in rappresentanza, un enologo, Unione Commercio Turismo e Servizi del Mandamento di Tirano, Associazione delle Botteghe Storiche.
- “*Valtellina Wine Festival*” è tra le più recenti manifestazioni a tema e si caratterizza per l’approccio innovativo con l’apertura ad altri territori e realtà. Il Consorzio di Tutela dei Vini di Valtellina ripropone a settembre la seconda edizione itinerante, che nel 2018 si tiene a Chiavenna, in collaborazione con il Comune di Chiavenna ed il sostegno della Provincia di Sondrio e del Distretto Agroalimentare di Qualità della Valtellina. Pensato per intercettare l’attenzione di un target molto centrato di wine lover, propensi al consumo e all’acquisto di vini di alta qualità e, anche, a un soggiorno di grande fascino in centri storici e ambienti naturali unici. La Valtellina enologica è certamente il focus dell’evento ma, in una logica di confronto e ibridazione, sono coinvolte prestigiose cantine ospiti rappresentative della storia e della contemporaneità del sistema qualità e di alta reputazione dell’enologia italiana. Un connubio di gusto, cultura e territorio, nella cornice dei palazzi storici, da Palazzo Vertemate Franchi al Convento dei Cappuccini, Palazzo Salis e Pestalozzi. In queste location sono organizzati “wine lab” didattici, concerti, degustazioni speciali. Punto di forza dell’evento sono i confronti con altre realtà lombarde e nazionali, dalla Franciacorta, ospite d’onore, ai vini etnei che si incontrano con il Nebbiolo. Ad affiancare l’iniziativa, eventi “fuori festival” presso enoteche e wine bar della zona con degustazioni dei prodotti tipici di Valtellina, oltre a passeggiate nel centro storico.
- “*Valtellina Wine Trail*” è una corsa nata nel 2013 per promuovere il territorio valtellinese ed in particolare l’area terrazzata del versante retico, che tanto il turista quanto il residente sono abituati a vedere dal basso e spesso solo transitando per recarsi nelle località sciistiche della valle o per andare al lavoro. L’Associazione sportiva Asd Valtellina Wine Trail, con il patrocinio dei Comuni attraversati, Comunità Montane e la collaborazione del Comune di Sondrio, organizza nel 2018 la 6ª edizione delle gare di Trail Running su lunga distanza in semi-autosufficienza denominate “Valtellina Wine Trail”, “Valtellina Half Wine Trail”, “Sassella Wine Trail”, corse eco-compatibili senza impatto per l’ambiente a carattere competitivo e non competitivo, affiliate all’ente di promozione sportiva CSEN. La più partecipata e internazionale competizione podistica della provincia al centro delle Alpi, con 2000 pettorali e tre distanze (12, 21 e 42 Km con partenze da Castione Andevenno, Chiuro e Tirano) è un evento consolidato che vede schierati, fianco a fianco, giovani emergenti, campioni affermati e il popolo delle corse off road proveniente da 26 differenti nazioni. Tre differenti tracciati all’insegna di una giornata di sport, da vivere correndo tra i filari delle vigne e le cantine appositamente aperte al pubblico per l’occasione, sui gradini delle scalette simbolo dell’operosità agricola valtellinese. Confermata la doppia formula agonistica e amatoriale per dare a tutti la possibilità di vivere l’evento da protagonisti. Si attraversano le zone di Sassella, Grumello, Inferno, Valgella e Valtellina Superiore, lungo ampi tratti della Via dei Terrazzamenti: ricchi premi in natura per i vincitori e pure emozioni per tutti.

9. Elenco cartografia allegata

Ortofoto di inquadramento dell'area

Carta dei vincoli (confini amministrativi, vincoli legislativi e pianificatori)

Carta dell'orografia e dell'idrografia

Carta geologica

Cartografie previste dalla metodologia VASA:

- Carta dell'uso del suolo al 1954
- Carta dell'uso del suolo al 2015
- Carta delle dinamiche per il periodo 1954-2015
- Carta dell'indice storico
- Carta del livello di integrità

10. Bibliografia

AA. VV., *"Paesaggi Valtellinesi. Trasformazione del territorio, cultura e identità locale"*, Distretto Culturale della Valtellina az. 10, Mimesis, 2014.

Consorzio di Tutela Vini di Valtellina, *"Valtellina. I terrazzamenti del vino"*, Sondrio, marzo 2009.

Fondazione Fojanini di Studi Superiori, *"La produzione sostenibile in viticoltura"*, 2016.

Fondazione ProVinea ONLUS, Consorzio di Tutela Vini di Valtellina, Banca Popolare di Sondrio, Vitale Novello & Co. Srl, Prof. Zanzi L., Prof. Scaramellini G. e Prof.ssa Credaro N., *"Candidatura della zona dei vigneti terrazzati del versante Retico della Valtellina come Patrimonio Mondiale UNESCO"*, Tipografia Bettini, Sondrio, aprile 2005 (con relative fonti inedite, edite e bibliografia di riferimento).

Fondazione ProVinea ONLUS, Università degli Studi di Milano Dipartimento di Geografia e Scienze Umane dell'Ambiente (Prof. Scaramellini G., Prof. Bonardi L., Dott. Lorusso D.), *"Valtellina le terrazze del vino" analisi storico-comparativa* parte integrante del dossier di candidatura UNESCO, 2014 (con relative fonti inedite, edite e bibliografia di riferimento).

Provincia di Sondrio, CCIAA Sondrio, GAL Valtellina, Società di Sviluppo Locale, *"Valtellina: Valle dei Sapori, Piano di Sviluppo locale della Provincia di Sondrio 2014-2020"*, dicembre 2015.

Sertoli Salis R., *"I principali toponimi in Valtellina e Val Chiavenna"*, Milano, Giuffrè, 1955.

Scaramellini G., *"La Valtellina fra il XVII e il XIX Secolo. Una valle alpina nell'era preindustriale. Ricerca di geografia storica"*, Torino, 1978.

Sozzani R., *"Tavola imbandita in Valtellina. Sapori e profumi di Valtellina e Valchiavenna. Una civiltà gastronomica alpina fra Lombardia e Mitteleuropa"*, Sondrio, Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura, 1988

Zoia D., *"Vite e vino in Valtellina e Valchiavenna. La risorsa di una valle alpina"*, Sondrio, L'officina del libro, 2004.

Sitografia

Consorzio di Tutela Vini di Valtellina, <http://www.vinidivaltellina.it/>

Distretto Agroalimentare di Qualità della Valtellina, <http://www.valtellinachegusto.eu/>

Fondazione di Sviluppo Locale di Sondrio per il Distretto Culturale della Valtellina, Schede di approfondimento *“Leggere La Via dei Terrazzamenti”*, 2015, pubblicate online in: <http://www.distrettoculturalevaltellina.it>, nell'ambito di Az. 1: *“Percorsi per la valorizzazione del paesaggio dei terrazzamenti del versante retico”* (con relative fonti inedite, edite e bibliografia di riferimento). In particolare:

- Benetti D., *Un capolavoro paesaggistico: Maroggia*.
- Bormetti F., *Castel Grumello e la parabola dei de Piro*.
- Bracchi R., *Il sapore inebriante della terra. Il Rosso di Valtellina e il Valtellina Superiore: i nomi locali dei vitigni; Il sapore inebriante della terra: Maroggia - Sassella - Grumello e Inferno - Valgella e Fracia - Sforzato*.
- Garbellini G., *La basilica santuario della Madonna di Tirano; La chiesa di Santa Perpetua*.
- Rainoldi F., *Da un codice della chiesa di San Martino di Postalesio. Note su riti e vissuto quotidiano in un paese di Valtellina (sec. XV)*.
- Zoia D., *Le opere dell'uomo nel paesaggio della Valtellina. I terrazzamenti, gli interventi legati alla coltivazione della vite, le altre trasformazioni del territorio*.

Fondazione di Sviluppo Locale e Provincia di Sondrio con F. Di Capita e S. Lauzi *“Norme e politiche di tutela e valorizzazione di terrazzamenti nel territorio della provincia di Sondrio”*, Paper sessione Trento ITLA 2016, pubblicato online

http://www.distrettoculturalevaltellina.it/sites/default/files/5_Paper%20e%20presentazione%20Trento.pdf

Fondazione di Sviluppo Locale e Provincia di Sondrio - D. Foppoli e F. Di Capita *“The route of terraces in Valtellina: community involvement and turism for the enhancement of cultural landscape”*, Paper sessione Valle d'Aosta ITLA 2016, pubblicato online

http://www.distrettoculturalevaltellina.it/sites/default/files/6_Paper%20Valle%20dAosta_Foppoli.pdf

Fondazione Dott. P. Fojanini di Studi Superiori, <http://fondazionefojanini.provincia.so.it/>

Fondazione Provinea, <http://www.provinea.it/>

“I temi” nr. 10 della Fondazione Gruppo Credito Valtellinese *“Il Paesaggio Costruito. Corso sul paesaggio e i beni culturali civili in Valtellina”*, <http://www.distrettoculturalevaltellina.it/content/il-paesaggio-costruito-volume-10>

La Valtellina in ITLA, <http://www.distrettoculturalevaltellina.it/content/itla-2016>

MET, Museo Etnografico Tiranese, <http://www.museotirano.it/>

OSTE, <http://oste.provinciasondrio.gov.it/>

Provincia di Sondrio, *“Linee Guida. Un curriculum di scuola per il patrimonio culturale valtellinese: il paesaggio e le sue trasformazioni”*, <http://www.provincia.so.it/cultura/distretto%20culturale/>

Valtellina Wine Trail, <http://www.valtellinawinetrail.com/>

Videografia

Fiori all'occhiello: La Via dei Terrazzamenti, https://www.youtube.com/watch?v=jVdfNmZ2n_I

Guardare la Via dei Terrazzamenti, <http://www.distrettoculturalevaltellina.it/content/guardare-la-dei-terrazzamenti>

Valtellina Wine Trail, <https://www.youtube.com/watch?v=G2ezmS0delw>

“Sto a contemplarli spesso, li pulisco, li accarezzo. Non si muove niente, è tutto perfetto, finito, nella più assoluta combinazione di caso e di determinazione che mi sia mai capitato di percepire. Ho sempre avuto l'impressione che tutto il lavoro che i nostri antenati hanno compiuto per addomesticare la ripa e renderla fertile, coltivabile, sia frutto di un progetto superiore a cui ciascun coltivatore, ciascun vignaiolo ha obbedito in solitudine... se il nostro sguardo partendo da un singolo muro a secco si allarga a tutta la valle si percepisce una armonia globale che è difficile intendere come opera di tanti singoli senza un coordinamento dall'alto.”
Fiammetta Giugni, Poeta

