Cibo

L'ITALIA IN UN BICCHIERE

LA PAROLA A LUCA GARDINI

L'anima di Cristina Scarpellini in un sorso di Valtellina

AZIENDA "TENUTA SCERSCÉ" DI TIRANO (SONDRIO)

Sforzato di Valtellina DOCG "Infinito" 2017

:: VALUTAZIONE
Uno dei migliori Sforzato mai degustati per tensione e croccantezza quello nella lettura di Cristina Scarpellini. Al naso sentori di more con sferzate di agrumi, in bocca sale, freschezza e note balsamiche di eucalipto.

:: ABBINAMENTO
Brasato e polenta taragna.

voto
95+/100

Rosso di Valtellina DOC "Nettare" 2018

:: VALUTAZIONE
Grande beva ed estrema riconoscibilità della Chiavennasca in questo Rosso di Valtellina dalle spiccate doti di versatilità, al naso con profumi di melograno e fragolina, fresco al palato con finale balsamico.

:: ABBINAMENTO
Pizzoccheri.

voto
93/100

Cristina Scarpellini tra le vigne che compongono la sua tenuta. A destra, l'immagine delle vigne terrazzate tipiche della Valtellina

TIRANO (SONDRIO)
ALESSANDRO CICOGNANI

Un'impresa, prima di diventare tale, ha la consistenza di un'idea. Un sogno chiuso dentro la mente di una persona visionaria, desiderosa di uscire dal coro per mettersi in gioco in prima persona. Tenuta Scerscé è quindi, prima di tutto, Cristina Scarpellini. È la sua anima, il suo sogno, il suo successo di viticoltrice nella verdeggiante Valtellina. E dire che fino al 2008, per sua stessa ammissione, «non avrei mai pensato che nella mia vita mi sarei dedicata alla produzione del vino». Per chi ci crede, al destino non si sfugge e così è stato anche per Cristina, giurista di talento che, dopo aver studiato legge a Milano ed essersi laureata con una tesi di ricerca all'Università Paris Panthéon Assas II di Parigi, aveva dato inizio a una florida carriera forense, specializzandosi in internazionalizzazione delle imprese.

Dopo qualche anno, il lavoro la porta in quella splendida cornice che è la provincia di Sondrio, sulle affascinanti ma fragili alpi lombarde. Tra Scarpellini e la Valtellina è amore a prima vista. E il legame sentimentale viene suggellato da un patto non scritto, che nel cuore della giurista, di origine bergamasca incide queste parole: «qui costruirò la mia azienda».

Nel 2008 nasce "Tenuta Scerscé", dove Cristina comincia a esprimere tutta la sua passione per il Nebbiolo Chiavennasca, vitigno principe della zona. La sfida è lanciata e per questa giovane cantiniera di città ha inizio un percorso di ricerca basato sulla profonda conoscenza del territorio e sull'attenzione quotidiana per le vigne, che in quest'area alpina esigono un grande lavoro di fatica per le ripide pendenze. Una terra verticale che ripaga della fatica solo chi ha spirito di sacrificio e lavora con cuore e passione.

40.000
LE BOTTIGLIE PRODOTTE OGNI ANNO IN CANTINA

2008
L'ANNO DI NASCITA DELL'AZIENDA VALTELLINESE

Umiltà e sacrifici

«Sono rimasta fin da subito affascinata dal mondo del vino, per via di quella sua capacità magnetica, in grado di catturarti ma con delicatezza. E poi, quando cominci a vedere la tua creatura che cresce è bellissimo». Parole, quelle di Cristina Scarpellini, che sottendono l'umiltà di un'imprenditrice che non è arrivata nel Nord della Lombardia con l'arroganza di chi vuole imporre le proprie idee, ma piuttosto con lo spirito curioso di chi desidera imparare a servire un territorio nel rispetto della natura. La parola d'ordine, nei primi anni, è stata una e una soltanto: sacrificio. «Questo lavoro per me è ricerca continua – scrive Cristina sul sito internet della tenuta –, dove il dubbio è sempre domanda, dove rispetto, dedizione, cura del particolare, sono il punto di partenza».

È quindi dalla fatica che nel 2011 nasce la prima bottiglia di "Scerscé", preparata con cura tra le mura della cantina di Tirano. Quando il vino arriva sul mercato è un'esplosione e nei successivi dieci anni l'azienda si è evoluta rapidamente. Vengono acquisiti nuovi terreni, piantate nuove vigne e diversificata la linea di prodotti. Oggi l'impresa è costituita da 6 ettari di terreni vitati situati tra i 450 e i 700 metri sul livello del mare, da cui escono ogni anno 40mila bottiglie declinate tra Rosso di Valtellina, Valtellina Superiore, Sforzato, Sassella, Inferno e un nuovo progetto di riserva sulla DOCG Valgella che porta il nome della fondatrice.

Vini vigorosi – venduti per il 45% in Italia e per il restante 55% all'estero – che raccontano senza fronzoli lo spirito e la personalità di Cristina e della sua squadra. Il logo aziendale è la tradizionale zappa bidente, simbolo che trae origine dalla cultura contadina, utilizzata per piccoli interventi sul terreno attorno al tralcio e alle radici delle viti. Da qui si capisce il desiderio di unire passato e presente, tradizione e innovazione, per un progetto che vuole essere prima di tutto espressione del territorio.

Il terroir

Territorio, un concetto fondamentale che produttori ed esperti non si stancano mai di sottolineare, perché nel mondo del vino questa parola fa rima con rispetto. La Valtellina, in particolare, è un luogo unico nel suo genere, poiché tra le poche valli alpine italiane longitudinali. Un aspetto, questo, davvero straordinario. Specialmente per le vigne, che godono di un'esposizione al sole continua e che qui non vedono mai l'ombra delle macchine. Quella praticata nella provincia di Sondrio è una viticoltura difficile (è l'area terrazzate vitata più grande del Paese), per non dire eroica, «ma le soddisfazioni sono immense».

VkVSIyMjMDAwMDAtMDAwMC0wMDAwLTAwMDAtMDAwMDAwMDAwMDAwIyMjMDAwMDAwMDAtMDAwMC0wMDAwLTAwMDAtMDAwMDAwMDAwMDAwIyMjMjAyMS0wMS0xNFQxMzoxNTowOCMjI1ZFUg==