

In cantina

di Luca Gardini

La giurista che ha portato l'uva Chiavennasca a livelli d'eccellenza assoluta

Indubbio che se si volesse indagare a tema 'twist of fate' il mondo del vino sarebbe un serbatoio di storie pressoché inesauribile. Una delle più recenti in cui mi sono imbattuto riguarda Cristina Scarpellini, nella vita precedente giurista, con specializzazione in diritto internazionale, che, dedita alla viticoltura come hobby, a un certo punto decide di farlo diventare il suo lavoro, o, meglio, il suo Destino. Tenuta Scerscé di Tirano è il prodotto dei suoi sforzi, con etichette che, nonostante si tratti di un'azienda relativamente giovane, mi hanno impressionato per completezza. Sia chiaro, la Valtellina è

il paradiso naturale che conosciamo, dove grazie agli sforzi di una viticoltura eroica l'uva di Nebbiolo, qui localmente ribattezzata Chiavennasca, viene portata a livelli di eccellenza assoluta. Eppure, come ogni mistero è inconoscibile, il valore di questa linea di vini non è una banale equazione. Un lavoro di finezza, che parte ovviamente dalla campagna e dalla cantina, ma che, nella sua completezza, coinvolge anche bottiglie ed etichette utilizzate, al fine di confezionare prodotti eleganti, strutturati ma mai eccessivi, vere cartoline liquide (a colori) di un territorio e di una tipologia.

LE SCELTE

SFORZATO DI VALTELLINA DOCG INFINITO 2017

Uno Sforzato mozzafiato. Sentori di more con sferzate di agrumi, in bocca sale, freschezza e note di eucalipto. € 44.

ROSSO DI VALTELLINA DOC NETTARE 2018

Rosso di Valtellina dalle spiccate doti di versatilità, profumi di melograno e fragolina, palato fresco e finale balsamico. € 15.

VALTELLINA SUPERIORE DOCG ESSENZA 2016

Eleganza e bevibilità. Lampono e ribes, tocchi di alloro, bocca iodata, sapida e croccante, con ritorno officinale. € 26

