

ANNO XLVI · NUMERO 38 · GIUGNO 2025

L'Assaggiatore

PERIODICO ONAV PER LA CULTURA

E LA DIDATTICA DEL VINO

IL VINO ROSSO

ROSSI LEGGERI

VERTICALI
SCHIAVA E
CEPPARELLO

GAGLIOPPO



Vite di donne

CRISTINA SCARPELLINI

Dal diritto al Nebbiolo Chiavennasca,
intervista alla titolare di Tenuta Scerscé
in Valtellina

di Teresa Bordin e Flavia Rendina



Da consulente per l'internazionalizzazione di una cantina in Valtellina, a vignaiola titolare di un'azienda, il passo è stato breve, per Cristina Scarpellini, la quale, dopo aver visto la verticalità di questi terrazzamenti, ha finito per innamorarsene. Il

racconto, avvincente e profondo, di una donna, moglie e madre che ha saputo rimettersi in gioco, come imprenditrice, in uno dei territori del vino più complessi, e suggestivi, d'Italia.

Cristina qual è il primo ricordo che hai legato al mondo del vino?

«Il primo ricordo è certamente legato al mio papà, grande amante dei nebbioli e del buon vino in generale. Si partiva presto la mattina per andare a fare queste gite bellissime alla scoperta di cantine. Belle domeniche in compagnia di amici e (loro) di un buon bicchiere».

Tu non nasci vignaiola, ma a un certo punto della tua vita hai scelto di diventarlo: quali ragioni ti hanno portata a questa decisione e quali sono state le tappe di questo nuovo percorso professionale?

«Ci sono state una serie di coincidenze nella mia vita che hanno permesso che il mondo del diritto e quello del vino coesistessero per un certo periodo, più o meno tra il 2006 e il 2007. Uno dei miei clienti dell'epoca era proprio una cantina vitivinicola valtellinese. Si cominciò per scherzo, mai pensando che si potesse trasformare nel lavoro della vita. Iniziai con un ettaro in affitto. Ricordo ancora benissimo tutti i particolari di quel vigneto nella zona di Villa di Tirano. Il progetto all'inizio era seguito da una cantina che lavorava per me, fino a che, a causa di vicissitudini intrinseche al progetto stesso, io e mio marito decidemmo di affrontare l'avventura in autonomia. Questo significò per noi partire da zero e dedicarci a un'attività agricola che non avevamo mai svolto prima. Mio marito tutt'ora non lavora in azienda, ma mi ha sempre sostenuto e condividiamo molto. Quindi eccomi qui: Scerscé fu fondata nel 2008 e dopo quasi 17 anni raccoglie un buon favore del pubblico consumatore».

Il disegno "La vigna" è stato realizzato da Sveva Parise dell'Istituto Comprensivo Cardinal Branda Castiglioni, in occasione del Progetto Bere Consapevole cui ONAV ha partecipato.



Nella prima fase, come ti sei divisa tra il tuo vecchio lavoro e la tua nuova attività di produttrice di vino?

«Inizialmente svolsi il doppio lavoro. Continuai per circa un paio d'anni e poi, nel 2011, decisi di dedicarmi completamente all'attività vitivinicola. Lo studio e l'esperienza di persone capaci sia dal punto di vista enologico che agronomico mi hanno accompagnato in tutti questi anni, rendendomi sempre più consapevole e attenta sulla parte produttiva. La passione è sempre il punto di partenza, ma non basta! Ci vuole tanto, tanto impegno e anche un po' di ossessione, nell'accezione più positiva del termine. La grande eccellenza senza un pizzico di ossessività è difficile da raggiungere».

Sei riuscita a trasportare un po' della tua precedente formazione universitaria e pro-

fessionale nella tua nuova attività? In cosa ti ha aiutato o dato una marcia in più provenire da un contesto diverso?

«Le imprese agricole oggi sono delle vere e proprie aziende. Non è più pensabile di avere un approccio esclusivamente agricolo, è necessario un approccio manageriale. La formazione in diritto, e il fatto di aver potuto viaggiare e studiare all'estero, mi permette di avere ampi orizzonti, di costruire una visione d'insieme sul lungo termine, un'azienda connessa al mondo. La conoscenza del diritto, poi, è davvero fondamentale oggi per districarsi con maggior disinvoltura nella gestione burocratica del nostro ambito, che purtroppo non manca, anzi, è in continua evoluzione e richiede tante energie. Reputo che essere dotati di un mix di competenze aiuti molto le donne in qualsiasi situazione, dalla lettura di un



contratto da sottoscrivere con un importatore, alla stesura di una lettera, sino al dialogo con i vari enti. La cultura è libertà, soprattutto per una donna».

Cosa ti manca, se ti manca qualcosa, della tua precedente esperienza professionale?

«Sinceramente? Non mi manca nulla!»

Hai avuto compagni, mentori o figure di riferimento che ti hanno accompagnato in questo viaggio?

«Il primo compagno di viaggio è mio marito che pur non lavorando in azienda, da sempre e insieme ai miei figli, mi sostiene in quest'opera. Il mio riferimento professionale è, invece, certamente Attilio Pagli, mio enologo dal 2017. Nel tempo siamo diventati amici e si è creata una bella sinergia e un lavoro a quattro mani mai banale, come piace a me. Sicuramente per me è stato ed è una guida fondamentale, di grande qualità umana, prima di tutto. Un supporto mai avaro di condivisione: la sua esperienza e conoscenza hanno senz'altro favorito la mia crescita personale e professionale».

Cosa ti ha fatto innamorare del mondo del vino e della Valtellina in particolare? Quali emozioni ha destato in te questo territorio così peculiare e difficile?

«Questa terra mi ha conquistato fin da subito, in primis per il suo vitigno principe, il Nebbiolo qui chiamato Chiavennasca. Questa freschezza e questa eleganza mi fanno sempre dire sì! Il paesaggio poi è unico e quando sono lassù nel vigneto... respiro».

La Valtellina è un territorio eroico del vino: quali sono le difficoltà quotidiane che ti trovi ad affrontare?

«A me disturba un po' questa retorica della fatica eroica. Siamo in un luogo che per sua natura è più difficile di altri, ma qui abbiamo anche tante fortune. La montagna è un ambiente per sua natura estremo, difficile ed è un luogo che ogni volta ti chiede di richiederti il perché sei qui, perché lavori qui. È un luogo che ti plasma, profondamente identitario, dalla bellezza unica e tutti sappiamo che lavorare in un contesto di bellezza cambia la prospettiva. Questa cosa non la si capisce finché non ci si lavora».

C'è stato un momento in cui hai pensato di non farcela o che avessi fatto una pazzia a scegliere questo mestiere proprio in un posto così?

«Sì, ci sono stati momenti confusi. Quando il tempo non aiuta, quando i conti non tornano o quando vedi che ci metti l'anima e sembra che nessuno se ne accorga. In quei momenti mi sono chiesta se non avessi fatto una follia. Ma poi, per qualche strana congettura, accadono cose che cambiano la prospettiva, che mi fanno guardare dove sono ora, quello che sto costruendo, e capisco che ne vale la pena. Basta un piccolo successo, un complimento sincero o anche solo una bella giornata di lavoro ben fatto... e tutto riprende senso».

In questo numero de L'Assaggiatore parliamo di vino rosso, sia nella sua versione più complessa e strutturata sia nella riscoperta di rossi più beverini e fruttati. Un dualismo che si adatta molto bene anche alla vostra uva di riferimento, il Nebbiolo Chiavennasca, che sta vivendo una fase di indubbia riscoperta, proprio grazie alla sua versatilità. Hai percepito questo clima di rinnovato interesse attorno al tuo areale? Cos'è secondo te che la gente apprezza dei vini valtellini?

«Il momento è molto positivo per i vini di Valtellina che godono di grande interesse sia in Italia che nel mondo grazie alla loro unicità, legata sia alla forte identità del territorio alpino, sia alla coltivazione del suo vitigno principe il Nebbiolo Chiavennasca. Qui, grazie ai terrazzamenti, al microclima e alle diverse altimetrie dove si posizionano i vigneti, si preserva una grande finezza, freschezza ed eleganza, caratteristiche che il consumatore apprezza particolarmente».

Contestualmente, oggi si parla tanto anche di crisi del consumo dei rossi. Quanto tu e i tuoi colleghi valtellini vi sentite spaventati da questa presunta tendenza?

«Personalmente non sono spaventata. È vero, negli ultimi tempi si discute molto della cosiddetta "crisi del consumo dei vini rossi", specialmente tra le nuove generazioni e in contesti metropolitani, dove si preferiscono vini più leggeri, freschi e di facile beva, come bianchi, rosati o bollicine. Tuttavia, per il



vino di Valtellina il discorso è più sfaccettato e forse più favorevole. Da un lato, sì, c'è una certa preoccupazione, soprattutto quando si guarda ai numeri globali o alle tendenze dei mercati più giovani. Dall'altro lato, però, siamo anche fiduciosi, perché i nostri vini, pur essendo rossi, hanno una freschezza naturalmente data dall'altitudine, un grado alcolico spesso più contenuto rispetto ad altri nebbioli, e una bevibilità che sorprende chi li assaggia per la prima volta. Sempre più appassionati e sommelier si stanno accorgendo che il rosso valtellinese può parlare un linguaggio contemporaneo, fatto di finezza, territorialità e sostenibilità. Se saremo ca-



pacì di raccontare ancor meglio la nostra identità, la nostra denominazione, il rischio può diventare un'opportunità».

Qual è secondo te la chiave per rendere un vino rosso accattivante a prescindere dalle mode e dal tempo?

«Domanda centrale, quasi esistenziale per chi fa vino oggi. Secondo me la chiave è l'equilibrio tra identità e bevibilità. Identità perché un vino che resta nel cuore non è mai banale. Deve raccontare qualcosa, un territorio, una mano, una stagione. Se un rosso ha una firma riconoscibile, non sarà mai un prodotto "sostituibile", anche se non segue le tendenze del momento. Bevibilità da non confondere con banalità, perché oggi più che mai, le persone vogliono vini che si possano bere con piacere. Ma, attenzione, questo non vuol dire fare vini piatti

o semplici, bensì curare freschezza, equilibrio, dinamismo, senza eccessi di alcol o estrazione. Un rosso può avere struttura e profondità senza diventare faticoso. Un vino accattivante deve invogliare al secondo sorso, non stancare dopo il primo. Il vino rosso che resiste al tempo è quello che emoziona. Non importa se è giovane o evoluto, se costa quindici euro o ottanta, deve parlare, toccare qualcosa dentro. La forza evocativa di un sentore, di un tannino ben cesellato, di un finale che resta è ciò che fa tornare le persone a quel vino. In definitiva, dal mio punto di vista, un rosso che sa restare sé stesso, ma sa anche ascoltare il suo tempo, ha tutte le carte in regola per durare e chi riesce in questa alchimia non ha bisogno di inseguire le mode».

Ad esempio, cos'è che rende ancora attuale un vino come lo Sforzato?

«Lo Sforzato è uno di quei vini che, a prima vista, potrebbe sembrare "fuori tempo", eppure, quando è fatto bene, ha una forza contemporanea sorprendente. Per prima cosa è un vino di carattere, non pesante. Lo Sforzato nasce da uve Nebbiolo appassite e ci si aspetterebbe un vino marmellatoso o opulento. Invece no, la montagna lo tiene in riga. L'altitudine, l'escursione termica, i terreni poveri e la mano di chi lo fa bene portano tensione, freschezza e verticalità, anche in un vino al 15% vol. Questo mix di profondità e slancio lo rende molto più contemporaneo di tanti rossi internazionali muscolosi. In secondo luogo, racconta una storia autentica. Lo Sforzato è un vino che ha radici culturali fortissime e nasce da una pratica contadina antica, non da una moda di mercato. Questa autenticità oggi è un valore enorme. I consumatori sono sempre più attratti da prodotti che

hanno un'anima, un racconto vero, non costruito a tavolino. In ultimis è raro, e oggi la rarità ha valore».

Quale è stato ed è il tuo rapporto con il Nebbiolo? Luci e ombre.

«Il rapporto con il Nebbiolo, per chi lo coltiva, lo vinifica o semplicemente lo ama, è spesso intenso e complesso, proprio come il vitigno stesso. È un'uva che regala emozioni profonde, ma che richiede rispetto, pazienza e un'intelligenza agricola e umana molto fine. Le luci le ritrovo nella finezza e complessità, nella capacità di invecchiamento, nell'identità territoriale e nella riconoscibilità e prestigio. Il Nebbiolo è uno dei vitigni più espressivi al mondo. I suoi vini possono offrire un bouquet aromatico straordinariamente complesso, con note di rosa, viola, ciliegia, spezie, cuoio e sottobosco. È un vino

che evolve magnificamente nel tempo e può affrontare decenni di bottiglia, sviluppando eleganza e profondità rare ed è fortemente legato al suo terroir. I grandi vini da Nebbiolo Chiavennasca offrono un posizionamento di alta gamma, molto ricercato nei mercati export. Le ombre le individuerei nel fatto che è un vitigno esigente a maturazione tardiva, con una bassa resa. Il Nebbiolo Chiavennasca è sensibile alle condizioni pedoclimatiche. Richiede esposizioni ottimali, suoli specifici, altitudini ben bilanciate. Non si adatta facilmente ad ambienti nuovi. È una vite "di carattere". Matura tardi, il che lo rende vulnerabile a condizioni meteorologiche a volte più difficili in vendemmia. Se non gestito bene in vigna e in cantina, può risultare eccessivamente astringente o sbilanciato. Serve grande maestria per domare la struttura e creare equilibrio. Il Nebbiolo non è un



vitigno generoso. Qui ha rese contenute, e spesso selezioni severe sono necessarie per ottenere la qualità desiderata».

Tra pochi mesi inizieranno le Olimpiadi invernali di Milano Cortina, un'occasione da non mancare per la Valtellina. In che modo ti stai, e vi state, preparando all'evento?

«Le Olimpiadi invernali di Milano-Cortina 2026 rappresentano una sfida e un'opportunità storica per tutta la Valtellina, non solo per il turismo, ma anche per chi come noi lavora nel vino e nell'agricoltura. C'è un grande fermento per creare rete tra produttori, ristoratori, albergatori, consorzi, enti locali. Stiamo lavorando per offrire un'esperienza coerente e autentica a chi verrà: un racconto unico, che metta in luce non solo lo sci e le montagne, ma anche la cultura enogastronomica, i terrazzamenti, il paesaggio umano. L'idea è non vendere solo un vino, ma un'identità e investire nell'accoglienza, anche piccola, ma curata. Stiamo lavorando per rendere più visibile il nostro impegno su temi per noi quotidiani come il recupero dei terrazzamenti, viticoltura sostenibile, biodiversità agricola, filiera corta e tradizione gastronomica. Tutto questo non è marketing, è il nostro modo di vivere, ma dobbiamo essere bravi a raccontarlo».

Come vedi il futuro della Valtellina? Quanto ancora si può crescere? Cosa dovrebbe cambiare e cosa invece preservare?

«Il futuro della Valtellina può essere luminoso, ma non scontato. È un territorio che ha enormi potenzialità, ma anche equilibri delicati. C'è ancora molto margine di crescita. Siamo una delle zone vitivinicole più affascinanti d'Italia, eppure ancora poco conosciuta al grande pubblico. Chi scopre la Valtellina, i suoi vini, i suoi terrazzamenti, le sue tradizioni spesso se ne innamora, ma molti ancora non sanno nemmeno che qui si coltiva il Nebbiolo. Dobbiamo crescere in visibilità, in cultura del territorio e in turismo consapevole. Non serve stravolgere nulla, ma fare meglio ciò che già sappiamo fare, e comunicarlo con più chiarezza».

Quale futuro hai in mente per la tua azienda, Tenuta Scerscé?

«Il futuro che ho in mente per Tenuta Scers-

scé non è fatto di numeri, ma di profondità, identità e coerenza. Vorrei che la mia azienda continui a crescere, sì, ma nella direzione della consapevolezza, non della rincorsa. Se ci sarà espansione, sarà lenta, ragionata, rispettosa del paesaggio e della mia visione. Per me è molto importante valorizzare ogni particella, ogni vigneto, pertanto la strada è quella. Mi piacerebbe continuare a dare spazio ai giovani, e alle donne. Nel mio percorso ho dovuto conquistarmi ogni passo quindi so cosa significa farsi da soli. Oggi, dopo anni di lavoro rispettoso tra i terrazzamenti e in cantina, abbiamo costruito un'identità precisa: vini eleganti, fedeli al territorio, capaci di parlare anche oltre i confini italiani».

Nel mestiere di produttore di vino esiste, secondo te, una differenza di approccio tra uomini e donne?

«Sì, c'è una differenza di approccio e questo non è un limite, ma una ricchezza. Il nostro settore ha bisogno sia della forza pragmatica maschile che della profondità sensibile femminile e il futuro, secondo me, sarà sempre più fatto di contaminazione, non di contrapposizione. La differenza di approccio tra uomini e donne nel mondo del vino non è una questione di capacità, ma spesso di sensibilità, attitudine e prospettiva. Le donne, in generale, hanno una tendenza più naturale nel tenere insieme testa e cuore, numeri e intuizione. È un approccio forse più olistico, dove anche le piccole cose contano: l'etichetta, l'accoglienza, il tono con cui si racconta un vino. Perseverano con un maggiore ascolto e meno ego e questo può portare a una leadership più collaborativa, meno verticale. C'è più attenzione alla relazione, non solo al risultato. Le donne spesso portano una dimensione più empatica, più orientata alla narrazione e all'esperienza del cliente, non solo alla performance. È una resilienza silenziosa perché, non neghiamo, il mondo agricolo è duro e spesso, come donna, devi fare il doppio per ottenere la metà del credito. Ma questo ha anche sviluppato in tante di noi una forza silenziosa, costante, tenace. Siamo abituate a non mollare, a far parlare i risultati, non le parole. Ma, attenzione, non credo affatto che le donne debbano "fare come gli uomini" per essere riconosciute, né che esista un "vino femminile" e

uno “maschile”. Credo, piuttosto, che il vino guadagni quando ci sono più voci, più sfumature, più sensibilità diverse a raccontarlo e a produrlo. È vero che un uomo ci mette la metà del tempo e fa metà della fatica per affermarsi, è ancora un fattore culturale molto pregnante nella nostra società, ma per me questo è molto stimolante, perché ti costringe ad essere maggiormente preparata e questo ci avvantaggia molto. Quello che mi ha sempre salvato è essere me stessa, avere una grande curiosità e mille dubbi. Tutto ciò mi ha permesso di studiare, approfondire, circondarmi di persone più brave di me alle quali fare mille domande. Quando dico che per me il dubbio è sempre domanda, è vero, è proprio così! Guai a non avere mai dubbi e pensare di sapere già tutto. È la fine. Poi il carisma aiuta».

Hai colleghe produttrici che stimi e con le quali magari trovi occasioni di confronto?

«Sì, ho colleghe vignaiole che stimo, e con alcune ho trovato una solidarietà silenziosa ma potente. Siamo tutte diverse per carattere, percorso, stile di vino, ma ci unisce qualcosa di profondo, l'idea che fare vino, per una donna, sia anche un atto di libertà e che farlo bene, con autenticità, sia il modo migliore per lasciare un segno. Iniziative come Le Donne del Vino o piccole reti locali sono strumenti importanti che danno visibilità, certo, ma soprattutto creano connessione».

Concludiamo con la domanda di rito: se fossi un vino, in quale calice ti identificheresti e perché?

«Se fossi un vino, sembra banale, ma credo che mi identificherei in un Nebbiolo di montagna come quello che coltivo ogni giorno in Valtellina. Perché? Perché è tenace; perché è fine, ma con carattere; perché cambia nel tempo. E perché è autentico».

