

Valtellina: nel regno dell'Inferno nasce il ... «Paradiso»

scritto da Giovanni Caldara | 11/04/2024



A colloquio con Simone Nera che presenterà al Vinitaly l'ultimo vino della storica Casa Vinicola Nera di Chiuro (SO)

Se non infernale è certo eroica la viticoltura lassù in Valtellina dove un territorio quantomai impegnativo limita al massimo, se non addirittura impedisce completamente, l'impiego di mezzi meccanici, obbligando a un lavoro quasi del tutto manuale e dove per ogni ettaro di terreno servono fino a 1500 ore di lavoro. Non fa eccezione la storica **Casa Vinicola Pietro Nera di Chiuro (SO)**, oggi guidata dai fratelli **Stefano, Simone e Angela Nera**, che alla vigilia di questa nuova e attesissima edizione del **Vinitaly di Verona** presenta il loro ultimo nato, quel **Paradiso** che è un **Valtellina Superiore D.O.C.G Riserva 2019**, vino che viene prodotto in 5mila bottiglie.

«Non si tratta di un'assoluta novità perché il Paradiso è un vino storico - ci spiega **Simone Nera** - già prodotto in passato fino al 1981 dall'Enologica Valtellinese, che è stata una cooperativa che ha chiuso i battenti nel 1983. Successivamente noi, dopo aver acquistato questa porzione di vigneto che fa parte della sottozona Inferno, l'abbiamo vinificato appunto come Inferno, per poi cominciare, a partire dalla vendemmia del 2019,

a vinificarlo come Paradiso riserva, che dunque deve invecchiare 36 mesi prima di essere commercializzato».



I vigneti dell'azienda (Foto © Casa Vinicola Nera).

Perché differenziarlo, con un nome certo suggestivo ed evocativo, da un grande classico valtellinese come l'Inferno, che richiama però ben altrimenti il consumatore?

«Perché il nostro Paradiso è un vino che rappresenta quasi una contrapposizione al classico Inferno, che è un vino più immediato, verticale, un po' più aggressivo date le caratteristiche del territorio. Questa microzona del Paradiso, invece, rimane a ridosso di un promontorio, dove si trova la chiesetta del Calvario nel comune di Tresivio (SO) ed è schermata dalle correnti ascensionali, è un po' più concava e prende il sole da mezzogiorno in poi. Quindi all'opposto dell'Inferno, il Paradiso dà origine a un Valtellina D.O.C.G. più morbido, rotondo, accattivante, insomma più ... paradisiaco».



Che ruolo avrà il “Paradiso” nel panorama dei vini Nera?

«Il Paradiso avrà un ruolo di apripista. In quanto riserva rispecchia infatti tutti i canoni della nostra filosofia di produzione - che pone al centro il rapporto simbiotico tra il vino e il suo territorio - e che consiste nel prediligere le maturazioni nelle botti grandi di rovere, che danno vita a maturazioni con ossidazioni più lente, meno aggressive, da noi predilette in quanto riteniamo che questa pratica conservi al meglio il Dna del nostro Chiavennasca, il Nebbiolo delle Alpi. Il Paradiso sarà l’apripista per la nuova linea di riserve, penso al nostro “Signorie”, che è un “Valgella Riserva” e che è già in commercio ma che abbiamo rivisto nei canoni di maturazione e che presenteremo sotto una nuova veste. E lo stesso avverrà anche per l’Inferno e il Sassella».

Casa Vinicola Nera

Via Stelvio 40/A, Chiuro (SO)

www.neravini.com