



Alla scoperta dei vini della Valle Camonica: un gioiello nascosto tra le montagne

L'estate è stagione di scoperte e nuove avventure. A volte non serve andare lontano per esplorare territori incantati e divertenti: dal trekking, alla bici, ai parchi termali, forse non tutti sanno che il primo sito UNESCO d'Italia si trova proprio nella "Valle dei Segni". E si vi dicessimo che si fa anche del buon vino?

Se al posto delle case vi fossero sequoie maestose e sentieri selvaggi al posto delle strade, la **Valle Camonica** potrebbe facilmente essere scambiata per il **Parco Nazionale di Yosemite**, tanto è imponente e mozzafiato il suo paesaggio. Questo angolo di Lombardia, ancora relativamente poco conosciuto, è un **vero tesoro naturale**, custodito dalle alte vette che lo circondano come una preziosa isola di biodiversità e tranquillità.

In Valle Camonica, a pochi passi dai parchi naturali dello Stelvio e dell'Adamello, siamo venuti con una missione ben precisa: **scoprire i vini del territorio**. Il comparto difatti sta rapidamente guadagnando l'attenzione di appassionati e intenditori, rivelando un potenziale interessante.



Il Lago Moro, diviso tra i comuni di Darfo Boario Terme e Angolo Terme (Foto © Augusta Boes).

Vini Valle Camonica: una valle che sfida le aspettative

Per quanto remota e apparentemente isolata, la Valle Camonica custodisce una **storia vitivinicola relativamente recente**. Solo una ventina di anni fa, i primi pionieri iniziarono a sperimentare la produzione di vino in questa zona, sfidando lo scetticismo di chi considerava il territorio inadatto alla viticoltura.

Sperimentazione, perseveranza e passione non hanno tardato a dare promettenti risultati. Oggi, i vigneti del [Consorzio Valcamonica IGT](#) si estendono su circa 150 ettari coltivati da 16 aziende, finanche da giovani che hanno lasciato la vita frenetica di Milano per dedicarsi all'arte del vino.

La rinascita dei bianchi e il trionfo del Riesling

Sebbene la produzione di rossi sia storicamente più radicata, sono stati i bianchi a sorprende maggiormente. È il **Riesling** che emerge come uno dei protagonisti più convincenti della viticoltura camuna, dimostrando un'indiscutibile capacità di adattamento al territorio esprimendo caratteristiche di grande finezza ed eleganza. Le **escursioni termiche tra giorno e notte**, insieme alla **composizione del suolo**, ricco di elementi minerali, favoriscono una maturazione lenta e costante delle uve, conferendo ai vini un **profilo aromatico complesso e raffinato**, con note floreali, agrumate e minerali ben bilanciate.

Il **Riesling camuno** potrebbe aspirare a diventare una delle eccellenze enologiche della Valle, portando la regione ad essere riconosciuta come uno dei territori d'elezione per questa varietà, accanto ad altre zone di fama internazionale.

Convince anche il **Manzoni Bianco**, un incrocio tra Riesling e Pinot Bianco, ideale per chi predilige **vini eleganti ma meno impegnativi**, con sorso caratterizzato da bella freschezza e piacevolezza aromatica.



I vini della Cantina Nivelli (Foto © Augusta Boes).

I rossi della valle: Nebbiolo ed Erbanno

Nonostante la crescente attenzione verso i vini bianchi, i rossi continuano a occupare un ruolo fondamentale nella viticoltura della Valle, rimanendo al centro delle preferenze dei produttori. Tra le varietà più coltivate spiccano **Marzemino**, **Merlot** e **Cabernet**, ma è il **Nebbiolo** che colpisce

con assaggi particolarmente convincenti. Con le sue caratteristiche di finezza e struttura, anche questo vitigno, particolarmente esigente, potrebbe aspirare a diventare un **simbolo della viticoltura locale**. Le altitudini del luogo difatti riescono a valorizzarlo al meglio, come già avviene in altre zone di elezione, una fra tutte la vicina e rinomata Valtellina.

La vera curiosità, tuttavia, è rappresentata dall'**Erbanno**, un vitigno autoctono particolarmente interessante, che regala vini intensi e complessi, capaci di coniugare vigore e raffinatezza in modo armonioso.



Degustazione di rossi, organizzata dal Consorzio Valcamonica IGT (Foto © Augusta Boes).

La spumantizzazione: un futuro brillante

La **freschezza del clima montano**, che consente di preservare un **ottimale livello di acidità nelle uve**, fa sì che il **territorio sia perfetto anche per la produzione di spumanti**. Sebbene il volume sia ancora limitato, i risultati finora sono stati positivi, con vini che sorprendono per la loro vivacità e leggerezza, senza *liquer d'expedition* particolarmente marcanti.

Quelli che convincono maggiormente difatti sono caratterizzati da un **orso molto fresco, teso e verticale**, scevri dalla pretesa di somigliare a ciò che non sono. C'è da dire che alla bendata, e senza sapere di bere Valcamonica, sarebbe stato abbastanza complicato per chiunque piazzare queste bottiglie in una delle aree storiche della spumantizzazione italiana e non solo.



Produzione di Metodo Classico della Cantina Bignotti (Foto © Augusta Boes).

Sfide e potenzialità future

La Valle Camonica, con la sua produzione vinicola ancora in evoluzione, sta tracciando un percorso interessante nel panorama enologico italiano. I suoi vini, frutto di un approccio artigianale e rispettoso dell'ambiente, rappresentano un tesoro nascosto da scoprire. La **qualità e l'originalità delle sue produzioni lasciano ben sperare per il futuro**: non passerà molto tempo prima che questa "piccola valle felice" diventi sinonimo di vini ricercati e apprezzati ben oltre i confini locali.

Nonostante la qualità persuasiva del vino camuno, la produzione è ancora lontana dall'ottenere la DOC, un riconoscimento che potrebbe aumentare la notorietà di questo territorio. Attualmente, le dimensioni ridotte dei vigneti e la giovane età del comparto vitivinicolo non sono tali da consentire di aspirare a tale riconoscimento; ma la passione dei produttori è evidente e la qualità media dei vini è già molto promettente.

I nostri suggerimenti

Dall'assaggio rigorosamente alla cieca di ben 40 etichette del territorio, vi lasciamo qui i nostri preferiti nella speranza di avervi incuriositi; quello che troverete sempre in ogni calice è il profumo di erbe di montagna, quell'aria di malga che si ritrova nei formaggi, nei piatti tipici e sin anche nei salumi della zona. Provare per credere!

- **Cantine Monchieri** – *VSQ Monchieri Extra Brut 2017* – Metodo Classico da Chardonnay (cantinemonchieri.it)
- **Cantina Bignotti** – *VSQ Supremo Pas Dosé 2019* – Metodo Classico da Chardonnay (cultivardellevolte.it)
- **Cantina Nivelli** – *VSQ L'Esploratore 2019* – Metodo Classico da Riesling Renano
- **Azienda Agricola Togni Rebaioli** – *VSQ Martì Cuntrare 2020* – Metodo Classico da Erbanno (www.tognirebaioli.it)
- **Azienda Agricola I Nadre** – *VSQ Ribelle 2020* – Metodo Classico da Merlot e Chardonnay)
- **Azienda Agricola Togni Rebaioli** – *Maraea 2022* – Bianco da Sauvignier Gris
- **Cantina Nivelli** – *Meta 1 2020* – Bianco da Riesling Renano con Botrite
- **Cantina Nivelli** – *Nivelli 2019* – Bianco da Riesling Renano IGT Valcamonica
- **Azienda Agricola Scraleca** – *Griso 2022* – Binaco da Manzoni e Kerner IGT Valcamonica (scraleca.it)
- **Azienda Agricola Togni Rebaioli** – *1703 2022* – Rosso da Nebbiolo
- **Azienda Agricola Togni Rebaioli** – *San Valentino 2022* – Rosso da Erbanno
- **Azienda Agricola Fortunato Bressanelli** – *Roncas 2020* – Rosso da Merlot e Cabernet Sauvignon.



I vini dell'Azienda Agricola Togni Rebaioli (Foto © Augusta Boes).

Data di creazione

23/09/2024

Autore

augusta-boes