



## Visita alle Cantine Nera di Chiuro 16.10.2010

### I Sordi alla riscoperta di antichi mestieri

**Ottobre. Mese brumoso.** Già nel pieno periodo autunnale con frequenti piogge, apparizioni di foschie e nebbie, ideale nella raccolta di squisiti frutti come mele, castagne, cachi, funghi, uva ed anche in prossimità dell'arrivo dei periodi rigidi di accantonare i prodotti ed soprattutto di vendemmiare. Per far riscoprire antichi mestieri della **Valtellina** in quell'ideale purtroppo periodo l'**Associazione Amici e Volontari Sordi Valtellinesi** per il sabato 16 ottobre ha voluto organizzare una visita alle celebri **Cantine Nera di Chiuro** (SO). Alla manifestazione non sono venuti soltanto i sordi **valtellinesi** ma anche quelli di altre province, persino dei **Cantoni Svizzeri** a visitare le lavorazioni fatte (80%) a mano dalla secolare **Casa Vinicola Nera di Chiuro**. Il paziente **Francesco** addetto alle relazioni esterne coadiuvato con un **interprete dei segni** ha potuto spiegare con illuminazione ed con senso d'intonazione coinvolgendo tutti noi le procedure manuali e meticolose nella lavorazione svolte fin dai loro predecessori sulle uve raccolte dalle quattro zone dei **38 ettari** di vigneti della **Valtellina Superiore: Sassella, Inferno, Grumello, Valgella**, i preziosi vini tutti in denominazione d'origine controllata (**DOCG**). L'**Azienda Nera** come abbiamo constatato vanta di quattro enormi cantine dove ogni anno circa **duecento famiglie** di viticoltori valtellinesi conferiscono le loro uve. La produzione e l'imbottigliamento dei preziosi vini di quella terra così aspra per i suoi pendii scoscesi impervi sempre in stato di dissesto idrogeologico, dai quali i viticoltori sono sempre in guardia a tamponare i disastri ed a compiere intere giornate alla manutenzione, alle riparazioni e alla salvaguardia del territorio loro occupato da **2500 chilometri** lineari di muretti a secco contenenti i terrazzamenti vitati dalle quali occupa un'intera costiera della **Valle Retica** ad un dislivello fra gli 500 e 800 metri sul livello del mare. Abbiamo potuto visitare all'interno, precisamente nel profondo sottoterra enormi botti alcune fabbricate in legno di rovere ed lavorate con sistemi gelosamente tramandate dalla sua secolare attività. La massiccia produzione del loro vino è prevalentemente sul **Nebbiolo** all'80% però ci sono altri vini ricercati e costosi come il **Cervim** d'Aosta dedicato proprio ai vini di montagna. La gradazione alcolica varia fra i 12 e 16 gradi. A fine visita ci siamo recati in un salone a gustare alcuni vini ed ad acquistare i loro prodotti. Verso il tardo mezzogiorno ci siamo recati all'agriturismo **A La Crus di Castello Dell'Acqua** ad una ventina di chilometri di **Sondrio**, su 1200 metri d'altitudine dopo aver percorso strada stretta e sterrata. I conviviali sordi sono stati entusiasmati, perché hanno potuto gustare alcune originali portate valtellinesi come i **"Sciatt"** le tagliatelle con **ottimi porcini**, la polenta **"Taragna"** accompagnata con pezzettini di carne di **cervo in salmì** ed altri manicaretti piatti cucinati a dovere da una provetta cuoca **Loretta** rendendo le loro pance sazie e soprattutto si sono trovati allibiti per quel costo così irrisorio che è riuscita l'**Associazione Amici e Volontari Sordi Valtellinesi** a soddisfare in pieno le loro esigenze. In attesa di altre portate il presidente dell'Associazione **Mauro** (formidabile!) con la sua consorte **Anna** (eccezionale!) ha voluto organizzare una generosa lotteria con la distribuzione dei vini regalati proprio dalla **Cantina Nera di Chiuro**. Alcuni soci hanno parlato e proposto di organizzare per il prossimo anno nuove attività culturali ed miglorie d'immagine associativa.

Del Grosso Giuseppe

