

Il vino del futuro? Sostenibile, innovativo, responsabile

PAOLO VIANA

Negli anni Ottanta il profumo era tutto e a quel periodo appartiene il 5 stelle: nessun ammiccamento alla politica, quello sfursat è diventato il vino di bandiera della Nino Negri di Chiuro, cantina che fa tendenza non solo in Lombardia. Sono passati quasi quarant'anni e il profilo organolettico resta importante, ma il mercato vuole anche altro. Il mantra della sostenibilità pervade da tempo anche la Valtellina e il vino che secondo Slow Food lo interpreta nel modo migliore è "Sciur", che secondo i suoi inventori è capace di pre-figurare l'enologia del futuro. «Ricerca e innovazione sono le parole chiave di questo percorso che poggia sull'idea guida di un brillante connubio tra la tradizione del territorio e un approccio metodologico nuovo alla viti-enologia – spiegano i promotori del progetto –. Sciur è un'ibridazione di conoscenze professionali, una rete di rela-

zioni che, attraverso il lavoro pratico d'adempimento del prodotto finale (in vigna, in cantina, nella comunicazione, nel marketing, nel packaging, nel nome e nell'identità, nel rapporto sociale con il territorio...) si è tra-

Per Slow Food è "Sciur" il protagonista dell'enologia di domani. Alla sua ideazione hanno contribuito Politecnico di Milano e Scuola di Design

sformato in piattaforma di scambio». Se n'è parlato nei giorni scorsi a Milano, in occasione della presentazione di una partnership tra la Nino Negri e Slow Food, che porterà a diffondere il prezioso vino in alcune osterie

lombarde segnalate nella guida Osterie d'Italia 2018. La collaborazione si concretizzerà con l'organizzazione di alcune cene nel corso delle quali ogni Osteria proporrà Sciur come abbinamento ai piatti tipici del proprio menu.

All'ideazione di Sciur hanno contribuito designer, docenti del Politecnico di Milano e della Scuola del Design, manager, esperti di marketing e comunicazione. Sostenibile, concreto, innovativo, unico e responsabile: Sciur riunisce in un acronimo le caratteristiche della più moderna vitivinicoltura, che scommette sul connubio con il territorio. Sciur, ad esempio, dialoga da tempo con il Polo di Formazione professionale Valtellina nel progetto di stage per giovani muratori, trasferendo le tecniche e la cultura storica per il mantenimento e la costruzione dei muretti a secco che rappresentano la scenografia tradizionale della Valtellina.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Giovani muratori nello stage per i muretti a secco

