

# Sarfati

Distribuzione vini fatti per passione

**Stefano Sarfati presenta il rosso di Bruno Credaro:**

**Storia di un “IGT per difetto”**

*Comunicato ufficiale | Milano, 30 ottobre 2013*

La dimensione è di quelle che è eufemistico definire “artigianale”. **Bruno Credaro**, un lavoro a scuola la mattina, si trasforma in vignaiolo anima e corpo nel pomeriggio. Ma non lo fa lungo agevoli ondulazioni di bassa collina, al contrario percorre – in un saliscendi continuo – le sue vigne a ritocchino ancorate agli impervi terrazzamenti di Montagna in Valtellina, appena fuori Sondrio. “Piantare la vite nel senso del pendio, non a giropoggio come fanno alcuni, è una scelta che rende più duro il lavoro – spiega Bruno –, ma paga in termini di qualità”.

Certo Credaro non ha scelto la via della facilità, e il suo lavoro si discosta dalle opzioni più diffuse in Valtellina. Niente diserbo chimico ma inerbimento spontaneo; nessun uso di concime ma solo letame prodotto in azienda; uso di zolfo e di insetticidi solo in caso di necessità; selezione massale dei propri ceppi di **Chiavennasca**, anziché ricorso sistematico ai cloni (quanto meno nel 60% dei vigneti di proprietà).



È così che Bruno Credaro porta avanti la tradizione centenaria di un lavoro di vigna arduo e non sempre economicamente gratificante. Tenacia, determinazione, amore per le sue vigne. In cantina, l'approccio di questo viticoltore schietto e tradizionalista è perfettamente coerente con la sua visione del vino: **niente lieviti selezionati**, uso dei solfiti ragionato (attorno a 50 mg/litro di metabisolfito), vinificazione in **cemento** o in **botte grande**, **nessuna chiarifica né filtrazione**. Del resto, l'azienda Dossi Retici immette in commercio il proprio rosso valtellinese solo una volta raggiunta una piena maturità. Coerentemente con i tempi e l'inclinazione del Nebbiolo, che richiede pazienza affinché il tannino smussi la propria asperità giovanile...



Nel listino Sarfati è da poco entrata l'**annata 2006** (!) dell'unico vino prodotto da Dossi Retici, un rosso che ricadrebbe naturalmente nel disciplinare di produzione del Grumello, ma che Bruno Credaro sceglie di declassare a IGT Terrazze Retiche di Sondrio per semplicità burocratica.

Lo "**Stabia**" – questo il nome della cuvée – traduce in modo autentico la sua origine montana, la sua identità ampelografica (Nebbiolo con 5% di varietà valtellinesi: Russola, Brugnola e altre). Un vino franco, rigoroso, sicuro, dall'eccellente rapporto qualità/prezzo.

*Foto © Sarfati di Stefano Sarfati*