

Viticoltura in quota

di Ilaria Santomanico e Paolo Valente - 20 ottobre 2009 © AisLombardia.It RIPRODUZIONE RISERVATA [+](#) Share / Save [f](#) [t](#) [r](#)

La delegazione Ais di Milano in trasferta in Valle d'Aosta, alla scoperta dell'affascinante viticoltura eroica di montagna...



Nuova destinazione per la prima uscita didattica dell'anno 2009-2010 programmata dalla delegazione Ais di Milano: la Valle d'Aosta, alla scoperta dell'affascinante viticoltura di questa regione, in grado di regalare al nostro palato vini di ottima fattura non sempre reperibili nelle enoteche milanesi.

Prima tappa Chambave, presso la La Crotta di Vegneron. Si tratta di una cooperativa nata nel 1983 dall'unione di una sessantina di piccoli produttori. Oggi conta 130 soci per un totale di solo 37 ettari vitati, disposti sui pendii alla sinistra orografica della Dora Baltea e nelle zone pianeggianti e precollinari della fascia destra. I tecnici della cooperativa seguono ogni viticoltore nel corso dell'anno, consigliandolo e supportandolo nelle analisi e nei trattamenti da eseguire. In luglio, un'apposita commissione di esperti effettua il

diradamento dei grappoli in tutte le vigne, lasciandone solo cinque o sei per ceppo, al fine di garantire una produzione di elevato standard qualitativo.

L'enologo Andrea Costa ci accompagna nel punto più alto dei vigneti, a 750 metri slm. Da qui, inebriati dalla meravigliosa vista che spazia lungo tutta la vallata, iniziamo un affascinante percorso in discesa tra i filari, sino a raggiungere la cantina, 300 metri più in basso. Durante la passeggiata, di circa due ore, si susseguono spiegazioni sui vitigni, sulle tecniche di allevamento, sui trattamenti, e constatiamo personalmente le grandi difficoltà nel coltivare vigneti posti su terreni impervi e scoscesi.

I terreni sono, nella parte più alta, particolarmente poveri e sabbiosi, mentre diventano più argillosi e ricchi scendendo verso il fondovalle. Il guyot risulta la forma di allevamento principale, anche se non mancano ceppi a cordone speronato. Nel corso della visita abbiamo incontrato anche un vigneto ad alberello, forma che nel resto della regione è ormai quasi scomparsa. Sono coltivati circa sedici differenti vitigni, tra i quali molti autoctoni, ad esempio Petit Rouge, Cornalin, Vien de Nus, Fumin, Premetta, la cui riscoperta è stata resa possibile dal grande lavoro di ricerca effettuato, per la selezione dei cloni, dalla Scuola di Agricoltura Valdostana. La maggior parte delle vigne più giovani è dotata di un sistema di irrigazione a goccia che consente di sopperire alla scarsità delle precipitazioni: l'acqua viene prelevata da vasche alimentate da un ruscello che scende direttamente dal



monte Cervino. Qui il clima è caratterizzato da una forte escursione termica tra il giorno e la notte, grazie alla quale aumentano l'intensità e l'eleganza dei profumi. Le lavorazioni sono quasi totalmente manuali; solo in alcune vigne di nuovo impianto è possibile il passaggio di un piccolo trattore cingolato che integra l'attività dell'uomo per lo scasso, la cimatura e i trattamenti. Per la concimazione vengono utilizzati solo letame e residui di potatura triturati. Nella produzione di moscato passito, noto in valle sin dal Medioevo, si procede all'appassimento delle uve disposte in cassette in un apposito fruttai, dotato soltanto di ventilazione forzata.



Ecco l'elenco dei vini degustati:

1. Apertura scenografica, con apposita piccozza, per il Refrain, Dry, 2008, 12,5% (Petit Rouge vinificato in bianco, con Muller Thurgau, Moscato, Prié Blanc). Metodo Charmat, piacevolmente floreale e fruttato, fresco.
2. Valle d'Aosta Doc, Nus Malvoisie, 2008, 13%. Si tratta di un biotipo di Pinot Grigio, autoctono, prodotto solo a Nus, nel Vallese e in Savoia, caratterizzato da acini piccoli. Ha un profumo ricco, con sentori erbacei aromatici, frutta bianca matura, pera, mela, agrumi, e una nota di miele.
3. Valle d'Aosta Doc, Chambave Muscat, 2008, 13%. È un moscato secco, dai sentori di salvia, timo, albicocca e pesca gialla, con una chiusura leggermente ammandorlata, da abbinare alla fontina.
4. Valle d'Aosta Doc, Chambave Muscat "Attente", 2005, 13%. 40 mesi sulle fecce di fermentazione, con frequenti bâtonnage per aumentare complessità e aromaticità. È la prima annata che esce. Naso complesso, con sentori di salvia, pesca bianca, rosa essiccata e gelsomino, accanto ad eleganti note minerali.
5. Valle d'Aosta Doc, Chambave 2008, 12,5% (70% Petit Rouge, 30% Bacca rossa autoctoni). Vinificato e imbottigliato in acciaio, ha sentori fruttati e floreali, con ribes, lamponi e viola predominanti. Al palato è fresco e minerale.
6. Valle d'Aosta Doc, Fumin "Ésprit Follet", 2007, 13% (Fumin in purezza.) È un'uva molto colorata, tardiva come raccolta. Fermenta in acciaio per 15 giorni, per poi passare in contenitori di legno di varia ampiezza, 70% in legno grande e 30% in barrique di diverse annate. Nasce un vino fruttato, floreale, speziato, con frutta fresca rossa, in confettura, prugna, una speziatura di tabacco e di spezie dolci.
7. Moscato passito, 2006, 15%. Dopo un appassimento delle uve in cassette e la vinificazione, rimane in acciaio per un anno. Impatto aromatico notevole, con frutta essiccata, albicocca, fichi, miele, fiori.

Lauto pranzo presso il ristorante Al Maniero di Issogne (AO) , accompagnato da:

8. Valle d'Aosta Doc, Pinot gris 2008, 12,5% (100% Pinot gris)
9. Valle d'Aosta Doc, Donnas 2005, 13% (85% Nebbiolo, 15% Freisa e Neyret). Invecchiato per almeno un anno in botti grandi da 25 hl di rovere.
10. Chiriera Servetti, 2008, 6,5% (100% Moscato) Moscato vendemmia tardiva frizzante.

Seconda tappa: Caves Coopératives de Donnas. La cooperativa, nata nel 1971, conta 85 soci, per un totale di 125 ettari vitati, spesso parcellizzati e dislocati su più aree. Il presidente della Cooperativa ci mostra uno dei vigneti storici gestiti direttamente dalla cooperativa stessa. Qui il vitigno principale è il Nebbiolo, localmente denominato Picotendro ("piccolo e tenero"), che rappresenta l'85% del totale della produzione; il rimanente 15% è quasi completamente composto da Freisa o Neyret. La resa media è di 75 quintali di uva per ettaro.

Nel territorio di Donnas il metodo di impianto principale è la pergola valdostana, metodo di antica origine che permette di sfruttare al meglio il poco terreno a disposizione, sviluppando il vigneto in altezza; le pergole sono sostenute da muretti a secco, in grado di trattenere il calore, da colonne in pietra e da pali in legno che la tradizione vuole siano di castagno selvatico tagliati in fase di luna calante.



L'ubicazione delle vigne, posizionate su ripidissimi pendii terrazzati, non consente alcun tipo di meccanizzazione; anche i trattamenti devono essere effettuati a mano. Date le forti difficoltà che si incontrano nel lavoro, molte vigne vengono purtroppo abbandonate. La cooperativa svolge un'importante attività di mantenimento in buono stato dei vigneti, garantendo così il tramandarsi della tradizione insieme alla cura del territorio.

A Donnas abbiamo avuto la possibilità di visitare uno dei tanti "barmet" che sono disseminati nelle vigne; si tratta di grotte scavate nella roccia che fungevano da vasche di raccolta dell'acqua e da cantine, nonché da locali per il ricovero degli attrezzi. Anche in questo caso, l'attività della Cooperativa ha consentito il recupero di parte dei barmet ancora presenti, segno tangibile di una cultura vitivinicola fortemente radicata nel territorio.

Nonostante ci si trovi in una regione di montagna, nella zona di Donnas, il clima è particolarmente piovoso e caldo, tanto da permettere – strano a dirsi – la cultura dell'olivo.



I vini degustati:



11. Valle d'Aosta Doc, Donnas rosé 2008, 13% (85% Nebbiolo, 15% Freisa nera). L'uva viene lasciata a macerare per 24-26 ore. Fruttato, con sentori di mela renetta, è dotato di una bella acidità.

12. Valle d'Aosta Doc, Barmet 2008, 13%. Da uve selezionate di Nebbiolo, è vinificato esclusivamente in acciaio.

13. Valle d'Aosta Doc, Napoleon 2004, 13,5% (95% Nebbiolo, 5% Freisa e Neyret) Dopo la fermentazione è invecchiato per almeno due anni in piccole botti di rovere. Secondo la tradizione, al contadino che contestava a

Napoleone la razzia del suo campo, il generale francese diede un indennizzo, dopo aver trovato "très exquis" il suo vino.

14. Valle d'Aosta Doc, Vieilles Vignes, 2005, 14% (Nebbiolo 100%) Vecchie vigne di proprietà della cooperativa, per evitare a un singolo socio rischi eccessivi, dove il Nebbiolo è vendemmiato in fase di avanzata maturazione. Dopo una maturazione in botte grande di due anni e un affinamento in bottiglia di un anno, ne risulta un vino elegante, dalla speziatura che si fonde con la frutta matura, e dal legno non invadente. In etichetta l'effigie di Cavour, che lo assaggiò durante il suo soggiorno a Bard nel 1831.

15. Donatium, vino aromatizzato, 16,5%. Aromatizzato con 16 tipi di erbe di montagna e spezie. Al naso si apre con una decisa nota di china e rabarbaro, insieme a zenzero, camomilla, genziana. La speziatura ricorda sentori di cannella, chiodi di garofano, coriandolo, noce moscata, cardamomo e scorze di arancio.

Arrivederci al prossimo appuntamento con Ais Milano.