

[HOME](#) [CHI SIAMO](#) [PARTNER](#) [NEWSLETTER](#)



# MILANOPLATINUM.COM

MILANO CAPRI LUGANO  
Luxury Web Magazine

FOOD & WINE

## HERMITAGE, CUORE DEL RODANO SETTENTRIONALE



AIS MILANO • 23 GIUGNO 2017

♥ 0    👁 162    ➦ 0

---



La-ville-de-Tain-l'hermitage-et-ses-vignobles-(Drôme,-France)\_Par-Béa-sur-Wikipedia-français-(Travail-personnel)-[Public-domain],-via-Wikimedia-Commons

---

### Hermitage, cuore del Rodano settentrionale



In collaborazione con [AIS Milano](#).

---

Una collina di 137 ettari, di cui 120 vitati, di terreno argillo-calcareo con grosse pietre e con formazioni granitiche nella zona sottostante la Chapelle.

Questo è Hermitage, la rinomata Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) della parte nord della valle del Rodano.

L'origine etimologica del nome, che può essere scritto anche "Ermitage" o "l'Hermitage", sembra derivare dalla parola latina Heremitagium e fa riferimento al luogo nel quale il Cavaliere di Sterimberg, reduce dalla crociata contro gli albigesi (1209), si ritirò eremita.

Siamo nella parte sud est della Francia, nel dipartimento della Drôme. Qui il clima è temperato; un ruolo importante è svolto dal vento che quando spira da nord è chiamato mistral e contribuisce a togliere umidità dall'aria e a donare frescura nei periodi caldi. Al contrario quando arriva da sud, "vent du midi", porta temporali ed aria calda che rende, in estate, il clima davvero soffocante. Le piogge sono contenute e concentrate verso la fine dell'estate con pericolosi fenomeni temporaleschi e trombe d'aria.

Nonostante Hermitage sia un territorio relativamente piccolo, può essere diviso in tre parti differenti: quella più a ovest, dove si trova la Chapelle, è chiamata Les Bessards ed è particolarmente vocata per i vini rossi, il suolo è di origine granitica molto accidentata. La parte centrale a sua volta può essere divisa in due: l'area superiore, chiamata "le Méal", produce vini solari grazie anche alla sua esposizione a pieno sud e al suolo calcareo siliceo con in superficie ciottoli tondeggianti e levigati mentre la zona inferiore, Les Greffieux, è costituita da terreno alluvionale più fertile.

La parte est, detta "des Murets" e "des Dionniers", è formata da suoli argillosi particolarmente indicati per la coltivazione dei vitigni a bacca bianca.

I vini rossi possono essere prodotti solo con uso di vitigno syrah al quale possono essere aggiunte, come da tradizione, uve a bacca bianca, marsanne e roussanne, fino ad un massimo del 15%.

Il loro colore, carico e pieno, riporta alle tonalità del rubino; il naso, che in giovinezza esprime sentori di frutti e fiori rossi, con l'evoluzione si arricchisce di note di sottobosco, cuoio e tartufo. In bocca è potente e vigoroso; gli anni di affinamento gli consentono di acquisire rotondità e morbidezza. È caratterizzato da una lunga persistenza. In abbinamento predilige cibi succulenti come gli arrosti e le carni allo spiedo.

I vini bianchi possono essere prodotti solo da uve marsanne o roussanne in purezza o in combinazione tra loro.

Alla vista si presentano di un bel giallo dorato; le note floreali, in evidenza, sono contornate da tocchi di vaniglia e frutta secca specialmente dopo alcuni anni di invecchiamento. Alla beva sono vini morbidi con un retrogusto lungo e con una grande versatilità negli abbinamenti.

Per entrambe le tipologie, le rese effettive per ettaro sono decisamente basse e ben al di sotto dei limiti di 40 hl/ha consentiti dalla normativa.

di *Paolo Valente*

---

In collaborazione con **AIS Milano**.



**TAGS:** Ais Milano    francia    Hermitage    Rodano    vigneto    vino    wine

#### ALTRI ARTICOLI



FOOD & WINE · NEWS

**UN ROSSO DOVE NON TE LO ASPETTI: LO SCHIOPPETTINO DI PREPOTTO**