



MILANOPLATINUM.COM

MILANO CAPRI LUGANO
Luxury Web Magazine

FOOD & WINE

LA VITICOLTURA IN VALLE D'AOSTA



AIS MILANO • 25 MAGGIO 2018

♥ 0 👁 213 ➦ 0



L'incantevole località valdostana di Morgex (nella foto, il Lago d'Arpy e sullo sfondo il Monte Bianco - By-RollopacK- (Self published work) [GFDL or CC BY SA 3.0], via Wikimedia Commons)

La viticoltura in Valle d'Aosta



In collaborazione con **AIS Milano**.

In Valle d'Aosta la produzione di vino è limitata ma mediamente di ottima qualità.

L'area di coltivazione si estende lungo tutto il versante esposto a sud, sulle pendici dei monti solcati da una serie di terrazzamenti che consentono al sole di irraggiare la vite nel migliore dei modi.

Le caratteristiche climatiche e quelle dei terreni sono i punti di forza della viticoltura regionale. Siamo infatti in presenza di una viticoltura di montagna dove esposizione, giacitura e pendenza, con tutte le loro peculiarità, sono fondamentali.

Il clima è tendenzialmente secco, scarse le precipitazioni e notevoli le escursioni termiche tra il giorno e la notte, condizione che favorisce la sintetizzazione dei profumi di cui i vini valdostani sono ricchi.

Le altitudini a cui la vite è coltivata sono molto eterogenee e variano dai 300/400 metri della Bassa Valle fino agli oltre 1200 metri dell'Alta Valle ed in particolare dell'area di Morgex dove si trovano i vigneti più alti d'Europa.

Non dobbiamo dimenticare l'opera dell'uomo che, nei secoli, con la pazienza che contraddistingue i popoli alpini, ha realizzato muretti a secco e terrazzamenti per rubare terreno alla montagna e per ridurre i forti dislivelli. Oggi le condizioni di coltivazione sono praticamente le medesime del passato e la meccanizzazione è estremamente ridotta.

Una produzione forzosamente limitata che difficilmente esce dal territorio regionale grazie anche al consumo dei turisti che apprezzano e amano i vini valdostani.

Rispetto delle tradizioni e salvaguardia dei vitigni autoctoni che rappresentano una nota distintiva di
eccellenza

Relativamente ai vitigni coltivati, nella Bassa Valle, al confine con il Piemonte troviamo il nebbiolo che in continuità con la regione limitrofa offre espressioni di grande qualità. Risalendo troviamo due vitigni autoctoni come il Petit Rouge e il Fumin. In Alta Valle, alle altitudini più elevate, fa la sua comparsa il Prie Blanc, un vitigno, presente in regione fin dal XVIII secolo, da cui si ricava un vino dal colore scarico con riflessi verdolini, profumi delicati di frutta, buona acidità e facilmente godibile. Interessanti anche i risultati ottenuti dalla spumantizzazione.

Il Petit Rouge è uno dei vitigni autoctoni valdostani più coltivati. Si ottiene un vino dagli intensi profumi fruttati, morbido e di corpo, di facile abbinamento alle carni, ai formaggi stagionati e alla cucina tradizionale.

Il Fumin è un'altra perla enologica valdostana; viene coltivato nella media valle e produce vini dal colore carico tendente al violaceo; i sentori sono ricchi e leggermente erbacei che con l'evoluzione acquisiscono anche note di cuoio e di terra. È un vino da invecchiamento che trova giovamento dalla permanenza in legno. Si accompagna ottimamente a piatti della tradizione ricchi e speziati.

Un altro vitigno autoctono è il Prëmetta, ormai quasi scomparso, che fornisce un vino dai profumi intensi e delicati con note speziate e con un tannino ben presente. Il colore, con l'invecchiamento, assume le sfumature dell'aranciato.

di *Paolo Valente*

In collaborazione con **AIS Milano**.



TAGS: Ais Milano Morgex valle d'aosta vino wine

ALTRI ARTICOLI