

VALLE D'AOSTA, VIGNE E VINI A DUE PASSI DAL CIELO



Category: [Enogastronomia](#)

Sulla **Valle d'Aosta** incombono massicci montuosi tra i più alti d'**Europa** ed è innervata da numerose fertili vallate incuneate tra le montagne ciascuna delle quali, per zone, altitudine e posizione, consente la produzione diversificata di prodotti tipici identitari del territorio.

Un ambiente naturale di grande suggestione e fascino in cui storia, tradizioni e cultura rappresentano elementi che invitano ad andare alla scoperta di un territorio unico.

In questo contesto naturale possente e vario, trova felice collocazione la viticoltura presente nella regione da tempo immemorabile e che nel corso dei secoli, soprattutto nel secolo '900 scorso, ha assunto connotati di attività agricola produttiva caratteristica, anche



attraverso il miglioramento della qualità vitivinicola.

La protezione assicurata dagli alti rilievi alpini, in particolare nel vasto territorio centrale regionale, assicura condizioni climatiche particolarmente favorevoli alla coltivazione della vite come le precipitazioni limitate, una ridotta nuvolosità ed una scarsa umidità. Da non trascurare poi la presenza di un potente elemento naturale costituito dal **fiume Dora Baltea** che permette di caratterizzare il territorio vitato regionale in tre aree determinate ed individuate



sulla base delle quote altimetriche di riferimento.

Un'altra classificazione determinata dalla **Dora Baltea**, caratterizza la sinistra idrografica del

fiume, denominata "**Adret**", in cui è concentrata un'estesa superficie vitata. L'invidiabile posizione permette ai grappoli d'uva di raggiungere una maturazione ottimale, anche nei vitigni più tardivi.



Invece, la destra del fiume "**Envers**" è caratterizzata da un'area vitata che si estende tra **Aosta** ed **Introd** con varietà coltivate che consentono la produzione di vini caratterizzati da una buona freschezza e da una elevata aromaticità varietale.

Ciascun territorio vitivinicolo è caratterizzato da specifiche peculiarità di vitigni e di vini, che si abbinano



alle rinomate ed apprezzate specialità

valdostane, diverse delle quali a "Denominazione di Origine Protetta" come la **Fontina**, il **Valle d'Aosta Fromadzo**, il **Jambon de Bosses** ed il **Vallée d'Aoste Lard d'Arnad**.

Provenendo dal **Piemonte** ed entrando in territorio valdostano, l'occhio è immediatamente catturato dai vigneti che si arrampicano sulla montagna. Si tratta della



zona di **Donnas**.

Per contrastare la forte pendenza dei terreni sono stati creati dei terrazzamenti sostenuti da muri in pietra edificati a secco. Mentre, per favorire i lavori dei vignaioli, sono state costruite delle monorotaie.

I terrazzamenti proteggono i pendii dall'erosione ed assumono anche un ruolo di rilievo nel ciclo vegetativo delle viti. Infatti, le pietre durante il giorno assorbono il

calore del sole, salvaguardando il terreno dalla forte escursione termica notturna.

I vigneti e la loro caratteristica architettura possono essere ammirati percorrendo una panoramica "**Strada dei vigneti**", posta sul fianco della montagna tra **Donnas** e **Pont-Saint-Martin**.

Il vitigno caratteristico della zona è il **Picotendro**, un biotipo locale di **Nebbiolo**. Nell'area vengono anche coltivati altri vitigni autorizzati per il **vino Donnas** tra cui la **Freisa**, il **Neyret** ed il **Fumin**. Mentre, per la produzione di vini bianchi, sono autorizzati il **Pinot gris** e l'**Erbaluce**.

In questa zona opera una importante realtà

produttiva costituita dalla **Cave Coopératives de Donnas** che, da oltre mezzo secolo rappresenta ed organizza un rilevante numero di viticoltori.

La Cooperativa, che è dotata dei più moderni impianti di vinificazione e di una lunga linea di botti in rovere per

l'invecchiamento, provvede alla raccolta delle uve, alla vinificazione ed alle

commercializzazione del vino. (www.donnasvini.it)

A Donnas è da segnalare anche l'**azienda vitivinicola Pianta Grossa**; si tratta di un'azienda relativamente giovane, che ha iniziato nel 2014 l'attività di coltivazione dei vigneti situati alle spalle della montagna morenica ed allevati sui ripidi terrazzamenti pergolati.



(www.piantagrossadonnas.it)

Mentre, per apprezzare e gustare sapori tipici, tra i numerosi locali che propongono menù legati al territorio, una sosta merita, nel **Comune di Perloz**, la storica **Osteria Mansio 1695**, in Località Capoluogo, n. 65. Piatti della tradizione abbinati ai vini del territorio, consentono di apprezzare appieno l'essenza gastronomica di questa parte di territorio valdostano.

Anche nella zona **Arnad-Montjovet**, il terreno è caratterizzato in larga parte da una forte pendenza sulla quale sono stati costruiti dei terrazzamenti, che obbligano il viticoltore a pesanti lavorazioni manuali.



Il vitigno caratteristico è il **Nebbiolo** che viene utilizzato per la produzione dell'**Arnad-Montjovet**; tra i rossi altri vitigni coltivati sono il **Pinot nero**, che viene talvolta assemblato al **Nebbiolo** ed altri vitigni autoctoni come il **Vien de Nus**, il **Ner d'Ala** ed il **Roussin**.

I vitigni bianchi più diffusi sono **Chardonnay**, **Müller Thurgau**, **Pinot gris** e **Petite Arvine**.

Altra zona pure caratteristica da un'accentuata pendenza, è costituita dai territori di **Chambave-Nus**, posti nell'area orientale della media valle.

La zona è conosciuta per la coltivazione del **Moscato di Chambave**, molto ricercato nella versione flétri, ricavato dai grappoli migliori del moscato bianco lasciati appassire e del **Pinot Grigio**, nella selezione locale **Malvoisie de Nus**, entrambi vitigni a bacca bianca di antichissima coltivazione.

Inoltre sono presenti diversi vitigni autoctoni come **Petit rouge**, **Vien de Nus**, **Cornalin** e **Fumin** ma anche vitigni internazionali sia a bacca bianca che rossa, diffusi in tutto il centro valle come **Syrah**, **Pinot nero**, **Gamay**, **Petite Arvine** e **Müller Thurgau**.





Quindi l'area delle **Torrette** che comprende la fascia più vasta della viticoltura valdostana, si distingue anche perchè la vite viene ampiamente coltivata sul versante **Envers**. Il principale e più conosciuto vino rosso prodotto è il strong>Torrette, che prende il nome dall'omonimo monte.

L'intera area è caratterizzata dal vitigno **Petit rouge**, che si adatta al territorio a seguito della sua notevole tolleranza al freddo ed alla siccità.

Sono presenti anche altri ceppi autoctoni sparsi nelle vigne come **Mayolet**, il più precoce tra gli autoctoni valdostani. Ma anche il **Cornalin**, diffuso soprattutto nei vecchi vigneti di **Aymavilles** molto spesso abbinati al **Petit rouge**, al **Fumin** ed il **Vuillermin**.

Il versante esposto a sud presenta condizioni ottimali per la buona

maturazione di una vasta gamma di varietà; le più precoci come **Müller Thurgau**, **Pinot grigio** e **Chardonnay** e le più tardive come **Fumin**, **Syrah** e **Petite Arvine**.

Nell'area è significativa la presenza del borgo di **Aymavilles** posto all'imbocco della valle di Cogne, rinomato non solo per la significativa produzione del **vino rosso Torrette** e di molti altri rinomati vini locali, ma anche per la presenza di antiche vestigia.



In particolare, il **ponte-acquedotto romano di Pont d'Aël**, sospeso a 56 metri sul torrente

Grand Eyvia, una grandiosa opera muraria di ingegneria civile romana ed il trecentesco **Castello di Aymavilles** fatto edificare da **Amedeo di Challant**.

Dopo una visita alla caratteristica cittadina **Aymavilles** ed alle emergenze storiche e monumentali limitrofe,

una sosta enogastronomica merita la **Vinosteria Antirouille** in Frazione Chef Lieu, 8, Il ristorante enoteca propone una cucina che offre piatti con specialità tipiche del territorio valdostano.

Quindi, la zona **Enfer** (Inferno) è caratterizzata da un microclima molto caldo, in cui i vigneti si sviluppano ad oltre 800 metri di altitudine con esposizione a sud e gode di un forte irraggiamento solare.

Malgrado la quota elevata, la natura del suolo, l'eccellente





de Nus, Pinot nero e Mayolet, il più precoce degli autoctoni valdostani. Mentre il **Pinot gris** è l'unico vitigno destinato alla produzione di vino bianco.

Infine, la zona di **Morgex-La Salle** è caratterizzata da uno splendido paesaggio vitato che ha come sfondo la suggestiva incombente catena del **Monte Bianco**.



diffusa, che viene vinificato anche in versione spumante a metodo classico.

Ed ancora, una specialità è il vino da dessert prodotto con la tecnica degli **eiswien** che prevede l'appassimento sulla pianta fino a quando la temperatura scende a meno



esposizione e l'effetto termico esercitato dai muri a secco, garantiscono la piena maturazione di vitigni a bacca rossa anche piuttosto tardivi.

Il vitigno caratteristico è il **Petit rouge** che per le peculiarità di quest'area, genera un vino unico nel suo genere a pieno titolo ritenuto il migliore vitigno a bacca nera della Valle d'Aosta.

La **zona Enfer** rappresenta l'attuale limite altimetrico di coltivazione dei vitigni a bacca rossa. Oltre al **Petit Rouge**, sono allevati **Vien**



In queste terre dalle condizioni ambientali quasi proibitive, la viticoltura è resa possibile dalla presenza del **Prié blanc**, unico vitigno autoctono valdostano a bacca bianca, che sviluppa un ciclo vegetativo molto breve, in grado di sfuggire alle gelate primaverili e ad evitare le prime nevi.

Il vino che ne deriva è il **Blanc de Morgex et de La Salle** nella versione ferma, la più



7/10 gradi in modo da estrarre unicamente il mosto degli acini più maturi.

Per comprendere l'impegno e la fatica dei viticoltori di questa parte di territorio, si può effettuare una passeggiata nel vigneto storico di **La Piagne**, in cui le uve vengono coltivate alle altitudini tra le più elevate

d'Europa.

Per poi passare alla degustazione, nella cantina aziendale, dei vini autentici ed originali prodotti dalla **Cave du Mont Blanc di Morgex** (www.cavemontblanc.com), che opera dal 1983 ed oggi organizza almeno 80 produttori per 18 ettari di vigne, dediti in particolare alla coltivazione del vitigno **Prié Blanc de Morgex**, unica secolare varietà autoctona



valdostana.

Altra

espressione

produttiva del territorio è rappresentata dall'**azienda agricola biologica di Nathan Pavese**, situata in Str. Pineta a Morgex.

Ma, oltre alla pregiata attività vitivinicola, la **Valle d'Aosta** è attrattiva anche per i diversi punti di interesse, storici, monumentali, culturali ed artistici.

In particolare ad **Aosta** (www.aostainfo.it), che i Romani fondarono

nel 25 a.C., chiamandola **Augusta Praetoria** in onore dell'imperatore **Ottaviano Augusto**. La città conserva gran parte della cinta muraria originaria ed una prestigiosa area archeologica.

Le antiche vestigia romane sono ricomprese tra la **Porta Praetoria**, maestoso ingresso alla città perfettamente conservato, l'**Arco d'Augusto** ed il **Teatro romano** che,



con la sua monumental

e facciata,

rappresenta una delle più significative testimonianze dell'epoca.

Ma una visita meritano anche la **Cattedrale** e la **Collegiata di Sant'Orso** che racchiudono preziose opere d'arte medioevali.

Girovagando tra le suggestive strade del centro storico, potendo

scegliere nella variegata disponibilità di locali e ristoranti di qualità, è possibile apprezzare la cucina proposta da **L'Osteria** (<https://losteria.aosta.it>). Si tratta di un locale in cui si possono gustare i piatti della tradizione valdostana cucinati con antiche ricette tramandate, in ambiente accogliente.





Oppure effettuare una sosta di gusto a **La Ferme Gourmande** (www.lafermegourmande.it); il caratteristico ristorante, ricavato all'interno dei locali ristrutturati di un antico ospedale, propone una cucina di montagna, utilizzando prodotti del territorio, reinterpretata in chiave contemporanea.

Un'altra suggestiva attrazione è costituita da **Bard**, il più piccolo Comune italiano che conta poco più di cento abitanti, in cui sono visibili numerose abitazioni



dichiarate monumento nazionale e tante altre che possiedono particolari architettonici di pregio.

Per la sua posizione strategica **Bard** ha da sempre costituito il fulcro di attività commerciali e militari in quanto si estende a ridosso di un imponente



promontorio roccioso, che invade il fondovalle fino a quasi ostruirlo, dominato dall'omonimo Forte.

Il **Forte di Bard** è un'imponente fortezza che sovrasta l'intero borgo fatta riedificare nel XIX secolo da **Casa Savoia**, cui si può accedere con arditi ascensori panoramici. La visita al **Forte** (www.fortedibard.it) consente di apprezzare il **Museo delle Alpi**, uno spazio interattivo allestito lungo 29 sale, attraverso cui il

visitatore può viaggiare alla scoperta del mondo alpino.

Ed ancora, le **Prigioni** che ospitano 24 celle, tutte di dimensioni molto ridotte e disposte lungo quattro sezioni precedute da una galleria d'ingresso.

Ed il **Museo delle Fortificazioni e delle Frontiere**, che propone un percorso attraverso l'evoluzione delle tecniche difensive, dei sistemi di assedio e del concetto di frontiera.

Inoltre il Forte è anche sede di importanti mostre temporanee che si susseguono durante tutto l'anno, di eventi e spettacoli.

All'interno dell'imponente massiccia complesso militare è possibile effettuare una gradevole sosta gastronomica presso il **ristorante La Polveriera**, in cui è possibile assaggiare piatti tipici del territorio abbinati ai vini in particolare della zona produttiva di Donnas.



<https://vdastradadeivignetialpini.it>

www.vinivalledaosta.com

www.regione.vda.it

www.lovevda.it

Piergiorgio Felletti