

Vini e viticoltura in Valle d'Aosta

La Valle d'Aosta è una regione che presenta condizioni climatiche non molto favorevoli alla coltivazione della vite ed infatti, del suo piccolo territorio, la porzione adibita a questa funzione è rappresentata da un'area di soli 520 ettari posizionata nei territori interni, lungo il fiume Dora Baltea, affluente del Po. Nonostante questo e la conformazione dei terreni, che presentano forti pendenze e che hanno costretto i viticoltori a terrazzamenti e muretti a secco in pietra, la produzione vinicola regionale è intensa.

La storia viticola della regione risale ad una tribù preistorica, i Salassi, che si insediarono nelle valli valdostane. Le prime notizie certe però risalgono al 500, quando la tradizione vinicola era portata avanti nei monasteri e che si protrasse per oltre mille anni, fino all'arrivo della fillossera nella seconda metà dell'800. Negli anni '70 hanno cominciato a nascere le cantine sociali, molto importanti ancora oggi, che riunivano tanti piccoli produttori facilitando il difficile lavoro in vigna ostacolato dalla conformazione del territorio.

L'85% dei vigneti Valdostani è rappresentato da viti di uve a bacca rossa e quello più coltivato è il petit rouge, seguito da numerosi vitigni sia autoctoni quali fumin, prié rouge, prié blanc, prèmetta, cornalin, vien de Nus, mayolet, sia non originari della regione ma tuttavia ben affermati, quali petite arvine, moscato bianco, chardonnay, müller thurgau tra i bianchi e gamay, vullermin, gamaret, pinot nero, nebbiolo, merlot tra quelli rossi.

Tutti i vini di questa regione rientrano in un'unica Denominazione di Origine Controllata (DOC), Valle d'Aosta (o Vallée d'Aoste), che include varie sottozone e vitigni consentiti. Le zone vitivinicole della regione sono principalmente tre: Valdigne, che ha vigneti ad oltre 1200 metri di altitudine, Valle Centrale, con vitigni soprattutto autoctoni, e Bassa Valle, con terreni a circa 300 metri di altitudine.

PETIT ROUGE: Il vitigno Petit rouge dà un vino rosso rubino tendente al granato, intenso al naso con note vinose, in bocca abbastanza tannico, morbido e vellutato, di buon corpo, solitamente abbastanza alcolico.

FUMIN: Vino di colore rosso rubino molto carico, con sfumature violacee. Al naso è intenso, vinoso ed erbaceo, con note speziate di pepe nero. In bocca ricco e corposo, caldo, morbido ed ha una buona predisposizione all'affinamento in legno.

PRIÉ BLANC: Giallo paglierino con riflessi verdognoli, questo vino al naso è fine e delicato, fruttato ed erbaceo, con note di fieno appena tagliato. In bocca è fresco e secco. Adatto sia a vini fermi che alla spumantizzazione.