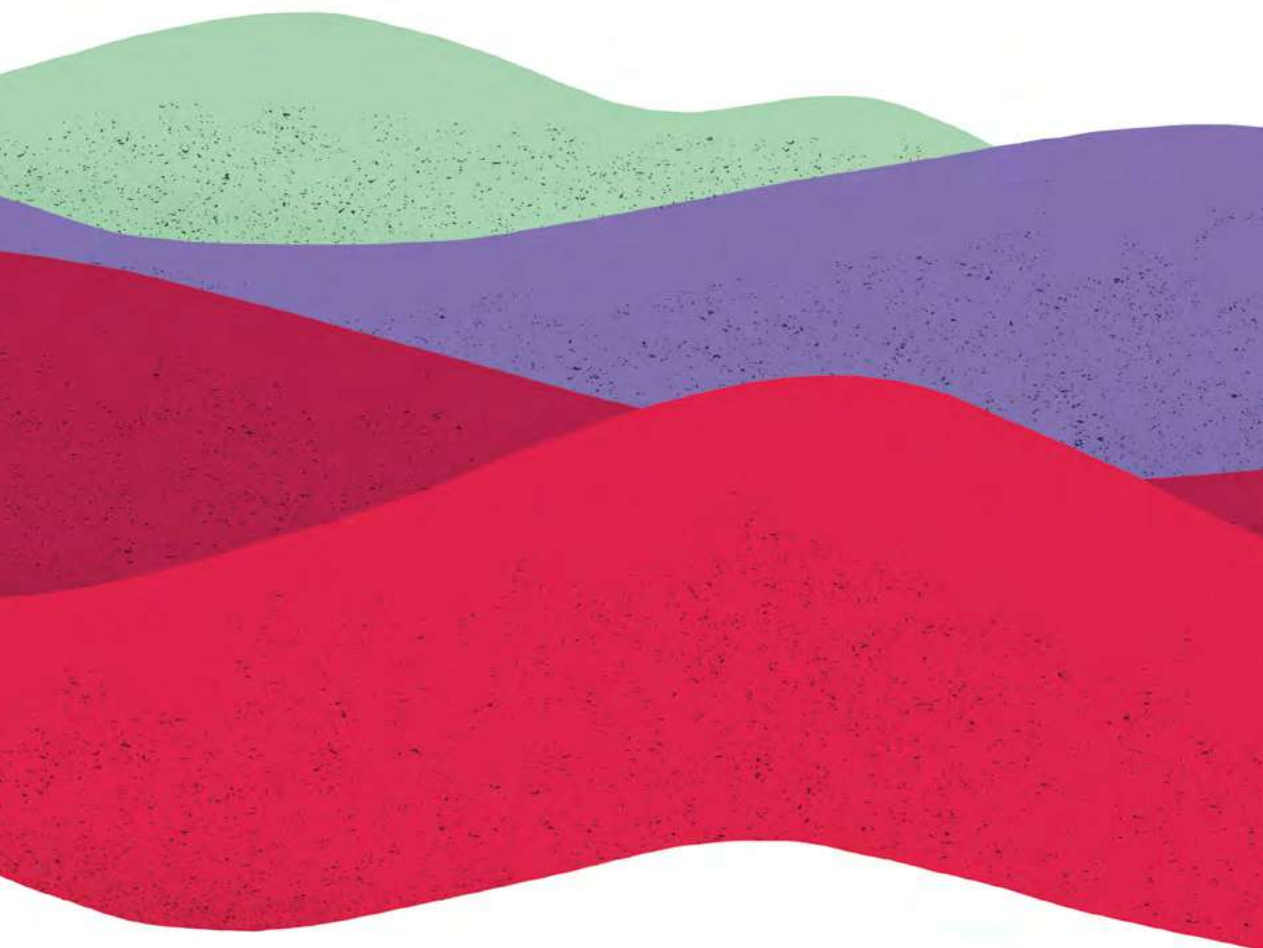


v i t a e  
La Guida  
Vini 2022



Associazione Italiana Sommelier

v i t a e

la guida vini

2022



Associazione Italiana Sommelier

**Referente Vitae 2022**

Nicola Bonera

**Redazione Centrale**

Emanuele Lavizzari (responsabile), Gherardo Fabretti

**Referenti regionali**

Nicola Abbrescia, Giuseppe Baldassarre, Sebastiano Balдинu, Giulio Balsarin, Ornella Caramanna, Orazio Di Maria, Pier Paolo Fiori, Fabio Gallo, Giovanni Geremia, Gian Luca Grimani, Tommaso Luongo, Vitaliano Marchi, Alex Molinari, Bruno Paialunga, Luca Panunzio, Christoph Patauner, Maria Rosaria Romano, Federica Rossi, Daniele Scapicchio, Leonardo Taddei, David Tombolato, Maurizio Zanolla, Renzo Zorzi

**Testi delle introduzioni regionali**

Massimo Zanichelli

**Hanno collaborato nelle redazioni regionali**

Annitto Abate, Francesco Albertini, Anna Albertosi, Giancarlo Alfano, Danilo Amato, Vincenzo Ameruso, Paolo Amici, Riccardo Antonelli, Carlo Badino, Giovanni Bagnara, Maria Grazia Barbagallo, Annalisa Barison, Anna Basile, Fabio Berchiesi, Mario Bevione, Ilaria Blasioli, Sabrina Blasioli, Emiliano Bogani, Simona Cairo, Eleonora Camilli, Sandro Camilli, Riccardo Cannistraci, Michele Canonici, Matteo Capurro, Serena Capuzzo, Marisa Carelli, Silvia Carloni, Luca Carmignani, Matteo Carosso, Mauro Carosso, Matteo Carpinelli, Michele Carta, Tania Cassani, Sergio Castagna, Flavia Catalano, Fausto Catellani, Tommaso Cattivelli, Paolo Cavin, Cristina Cavina, Renzo Ceccacci, Fabio Ceccarelli, Enzo Celi, Diego Ciarrocca, Teresa Ciccarone, Salvatore Circosta, Luca Civerchia, Simone Clerin, Federico Cocchetto, Elisa Colella, Valerio Conti Borbone, Danilo Cretarola, Anita Croci, Giacomo D'Ambruso, Andrea Dani, Franco De Luca, Mariagrazia De Luca, Attilia De Vito, Gabriella Demetz, Giorgio Demuru, Roberto Dessanti, Serena Di Battista, Angela Di Lello, Agnese Di Noia, Ilaria Di Nunzio, Emanuela Di Palma, Giovanna Di Pietro, Milena Di Pietro, Gianfranco Di Stefano, Alessandro Di Venosa, Marco Dorandini, Gianluca Falcinelli, Francesco Fanto, Nicola Farfaglia, Valeria Fazio, Gianfranco Ferrarese, Alberto Ferron, Maurizio Dante Filippi, Claudio Fonio, Lorella Forti, Antonio Furesi, Gianluigi Garattoni, Altai Garin, Oriana Gavelli, Simone Geremia, Adriana Ghersi, Luca Giaccaglia, Cristina Giannice, Davide Gilioli, Luca Giordana, Tiziana Girasella, Maria Grazia Grande, Girolamo Grisafi, Anna Grossi, Silvia Gulisano, Pietro Iadicco, Valentina Infusino, Stefano Isidori, Carla Laghi, Ernesto Lamatta, Giovanni Lampis, Cesare Lapadula, Alberto Levi, Marco Mancini, Augusto Manfredi, Gianfranco Manfredi, Pietro Marchi, Angelo Marongiu, Alessandra Marras, Roberto Marro, Barbara Massai, Antonio Massai, Vito Matarrese, Emanuel Mattea, Margherita Mazzantini, Attilia Medda, Maria Grazia Melegari, Deborah Meleo, Franco Melis, Gabriele Merlo, Betty Mezzina, Fabrizio Miccoli, Silvia Micelli, Mara Micolino, Federica Milazzo, Alessandro Milesi, Sara Missaglia, Fulvio Montozzi, Andrea Morelli, Stefano Morgagni, Marcello Morichi, Cristiano Morini, Mariafederica Morrone, Angelica Mosetti, Biagio Motta, Raffaella Nardini, Gabriella Nobile, Paolo Novara, Maria Rita Olivas, Maurizio Orlandi, Barbara Pagliulunga, Daniele Palavisini, Andrea Palomba, Gianpaolo Palumbo, Teresa Palumbo, Giovanni Rosario Parisi, Sara Passerini, Lilli Pecis, Patrizia Pensini, Guido Perrella, Daniela Perria, Marco Pirota, Giovanna Pizzi, Fabio Poli, Patrizia Politi, Gabriele Pollio, Andrea Possidente, Emanuela Pregonolato, Camillo Privitera, Arcangelo Prologo, Stefano Quagliere, Antonello Raimondi, Ilaria Ranucci, Riccardo Ravaioli, Marica Rendina, Marco Rezzano, Gianni Riccioni, Alessandra Riccitelli, Antonio Riontino, Margherita Romano, Maurizia Ronzani, Tania Rossi, Davide Sacchi, Fabio Santini, Maria Sarnataro, Leonardo Savelli, Olga Sofia Schiaffino, Simone Schiaroli, Francesca Scoglio, Simona Sestili, Giovanni Solaroli, Daniele Sordani, Marina Spina, Debora Spinelli, Marica Spuria, Matteo Tagliabracci, Valentino Tesi, Francesco Tombesi, Massimo Tortora, Guido Tosini, Nevio Toti, Eugenio Tropeano, Vladimiro Tulliso, Walter Tullio, Marisa Uras, Marcello Vagini, Fabio Valentini, Simone Vanoli, Flavia Virilli, Paolo Xausa.

**Editore**

Associazione Italiana Sommelier

Via Ronchi, 9 - 20134 Milano

Tel. +39 02 2846237

Tutti i diritti sono riservati

**Progetto grafico, copertina e impaginazione**

Nerone Design Collective - Venezia

Tommaso Lodi con Luca Coppola

**Concept e illustrazioni delle presentazioni regionali**

Davide Garofalo - Concettilaterali - Milano

Credit - VectorMine

**Software e consulenza informatica**

Sinergy Studio - Firenze

**Stampa**

L'Artistica Savigliano - Savigliano (Cuneo)

L'analisi organolettica dei vini di tutte le nostre recensioni è stata effettuata con il metodo e la scuola dell'Associazione Italiana Sommelier

# Introduzione

Quando, nell'afoso 7 luglio del 1965, i nostri quattro padri fondatori si diedero appuntamento a Milano presso il notaio, non immaginavano certamente che la loro firma in calce all'atto costitutivo della nascente Associazione Italiana Sommelier avrebbe contribuito a cambiare le sorti del vino italiano.

Sebbene solo in due fossero addetti ai lavori, l'obiettivo comune era creare una sorta di organizzazione di categoria, per far riconoscere una professione che in quegli anni di boom economico stava facendo il suo esordio nella ristorazione. Da subito compresero che il loro compito non doveva sfociare nella sola tutela sindacale dei propri associati, e si impegnarono dunque per iscritto a perseguire "ogni attività di carattere culturale, didattico ed editoriale", come tuttora recita lo statuto dell'AIS. Nei primi anni la crescita del nostro sodalizio fu molto lenta, ma appena presero il via i corsi di formazione e ci si orientò verso il racconto del vino, indirizzando lo sguardo anche agli ambiti affini a quello dell'accoglienza a tavola, il successo fu trascinate e il Sommelier iniziò a caratterizzarsi come un comunicatore a tutto campo dell'enogastronomia. "Comunicare il vino" fu uno dei nostri primi claim.

Pian piano presero forma alcuni progetti editoriali, sviluppati talvolta in collaborazione con testate già esistenti. Ricordo con piacere la rivista ufficiale dell'AIS di qualche tempo fa, "Il Sommelier Italiano", la cui direzione fu affidata a Luigi Veronelli. Si trattò tuttavia di esperienze di durata piuttosto limitata. Una grande novità fu annunciata il 7 aprile 2014 al Vinaly di Verona: venne illustrato il primo progetto editoriale AIS integrato, che comprendeva una rivista, una guida e si rivolgeva anche al variegato mondo della comunicazione digitale. L'emozione vissuta durante quella presentazione, con l'intera platea in piedi a dare il benvenuto a Vitae, gli innumerevoli messaggi di complimenti e di incoraggiamento, non senza qualche suggerimento o critica, e l'orgoglio di offrire ai Soci un nuovo ed efficace strumento di comunicazione e di divulgazione furono di ottimo auspicio. A ottobre dello stesso anno uscì la prima edizione della nostra guida, realizzata come voce corale dell'Associazione Italiana Sommelier. Il nome del progetto, Vitae, ci è apparso subito particolarmente appropriato, perché evoca la nostra amata pianta, ma anche la vita di chi cura i filari, controlla in cantina i processi di vinificazione e ci permette di ritrovare nei calici il frutto di tanto lavoro. La vite in senso stretto, dunque, e in senso più ampio la vita del vino, il suo mondo, i suoi attori, mentre la "t" del nome traduce graficamente la forma di un guyot.

Un insieme di valori condivisi per proseguire l'impegno iniziato tanti anni fa dall'indimenticato Jean Valenti, tessera n. 1 dell'AIS.

# La guida

Giunta all'ottava edizione, dopo il successo delle precedenti, Vitae si rinnova. Orgogliosa del proprio passato, diventata ormai un punto di riferimento, uno strumento che fa da *trait d'union* con il mondo della produzione, Vitae affronta il futuro grazie a nuovi stimoli, cercando di essere sempre più integrata in un ambito, come quello del vino, che cerca di riscattarsi da un biennio difficile. A tutto il comparto vogliamo far sentire fortemente la nostra vicinanza.

Quanto realizzato negli scorsi anni ha permesso di costruire un bagaglio tale da rendere Vitae un immenso compendio di dati, nozioni, esperienze. Un grande grazie a chi ha creduto fortemente nel progetto e ha gettato le basi per arrivare, oggi, a proporre uno strumento ricco di contenuti.

Come già accaduto per Vitae 2021, anche per questa edizione, alcune restrizioni hanno messo a dura prova il prezioso lavoro dei colleghi che da tutta Italia hanno contribuito a dar vita a questa opera. Le chiusure forzate fino a tarda primavera non hanno però fermato la macchina organizzativa; i panel di degustazione, nel rispetto delle norme vigenti a tutela di tutti i collaboratori, sono stati organizzati con perizia e precisione, allo scopo di valorizzare la produzione vinicola italiana. Un lavoro incessante che ha coinvolto moltissime persone: i Presidenti Regionali e tutto il Consiglio Nazionale dell'Associazione Italiana Sommelier, la redazione centrale, i referenti regionali di Vitae, i redattori, il gruppo che ha lavorato alla nuova impostazione e, infine, la nutrita squadra dei Degustatori AIS, coloro che hanno messo le proprie competenze al servizio del vino italiano, per capitalizzare quel patrimonio immenso che ci circonda tramite degustazioni attente, scrupolose, volte alla ricerca del legame del vino con il territorio che lo ospita e con il saper fare dei produttori.

Tutto questo lavoro e sacrificio non si esaurisce con l'uscita di Vitae 2022 ma vede, come sua appendice e logica prosecuzione, in varie zone d'Italia, la nascita di guide regionali, vere e proprie scansioni delle realtà produttive, dalle più piccole alle più grandi, con la sensibilità e lo stile propri dell'Associazione Italiana Sommelier.

Vitae 2022, adattandosi ad un periodo che sta imponendo un netto cambio delle abitudini, si propone ai lettori con una nuova veste e contenuti rinnovati: un volume ed un peso leggermente ridotti, l'aumento del numero delle aziende recensite, l'introduzione di nuove indicazioni e nuovi premi, diverse novità che troverete illustrate nella sezione "la consultazione".

La parola chiave di Vitae 2022 è, dunque, "cambiamento". Quel cambiamento che deve portarci a saper leggere le situazioni di criticità convertendole in una chiave differente, sotto forma di nuove opportunità. In queste pagine troverete numerosi riferimenti a questo tema, a partire dalle illustrazioni che introducono le regioni del vino italiano. Da ogni parte d'Italia un lento ma significativo movimento sta dando impulso a un modello di sostenibilità che fino a pochi anni fa sembrava molto distante dal realizzarsi. Ogni luogo della nostra penisola offre interessanti spunti e propone gesti virtuosi per migliorare il rapporto tra l'uomo e l'ecosistema che ci circonda.

Crediamo fortemente che tutto quanto ruota attorno al vino possa rappresentare un motore – rispettoso per l'ambiente – sempre acceso, pronto a trainare mezzi e uomini verso quel traguardo che da molto tempo entra nei discorsi dei potenti della Terra, ma che nei piccoli gesti del quotidiano trova riscontro: consegnare un mondo migliore e più responsabile alle generazioni future.

# La consultazione

Per ogni regione è stata realizzata un'introduzione, a cura del giornalista Massimo Zanichelli, che mette in risalto le peculiarità territoriali, le principali aree viticole, i vitigni e i vini che riscuotono i maggiori consensi e le unicità gastronomiche. Oltre al testo sono presenti una o più mappe delle denominazioni regionali e due grafici, uno relativo alla ripartizione produttiva per colore del vino e per classificazione di legge e l'altro esplicativo degli ettari vitati, suddivisi per provincia.

Una descrizione introduttiva riporta per ogni azienda gli aspetti più significativi. I dati anagrafici e quelli legati ai dettagli tecnici della produzione sono stati forniti o confermati dall'azienda stessa.

Prima del nome dell'azienda produttrice compare l'indicazione di una fascia di punteggio (ranking), che identifica il valore medio dell'azienda, elaborato sulla storicità della produzione, i riconoscimenti ottenuti, la costanza qualitativa espressa dai vini nel tempo. Questa classifica, aggiornabile anno dopo anno, rappresenta uno spaccato dell'esperienza accumulata nelle edizioni precedenti di Vitae.

---




Ranking	● ○ ○ ○	<b>icona un pallino pieno</b> azienda che nella media ha sempre proposto vini di ottimo profilo stilistico e organolettico o che muove i primi passi in Vitae, proponendo ottimi vini.
	● ● ○ ○	<b>icona due pallini pieni</b> azienda che nella media ha sempre proposto vini di ottimo profilo stilistico e organolettico, saltuariamente meritevoli dell'eccellenza.
	● ● ● ○	<b>icona tre pallini pieni</b> azienda di riferimento per il territorio, che nella media ha sempre proposto vini di pregio, presentando frequentemente eccellenze.
	● ● ● ●	<b>icona quattro pallini pieni</b> azienda storicamente e qualitativamente consolidata, che nella media ha presentato molto frequentemente uno o più vini eccellenti.

L'aspetto qualitativo dei campioni degustati è stato suddiviso in cinque fasce di valutazione, identificate graficamente da una vite stilizzata che, moltiplicata, compone idealmente un piccolo filare.

---

Le quattro viti	†	<b>da 75 a 79 punti:</b> vini di discreto profilo stilistico e organolettico
	††	<b>da 80 a 84 punti:</b> vini di buon profilo stilistico e organolettico
† bianchi	†††	<b>da 85 a 87 punti:</b> vini di ottimo profilo stilistico e organolettico
† rosati	††††	<b>da 88 a 90 punti:</b> vini dal profilo stilistico e organolettico di pregio
† rossi	†††††	<b>da 91 punti:</b> vini di eccellente profilo stilistico e organolettico

Ai vini che hanno ottenuto le 4 viti viene affiancato il punteggio medio ottenuto nei panel di degustazione, arrotondato al mezzo punto.

Coup de Coeur		Identifica i vini "Cupido", vini dall'intenso valore emozionale che in degustazione hanno suscitato amore al primo sorso.
Salvadanaio		Identifica i vini Valore/Prezzo, vini che esprimono un esemplare valore produttivo se rapportati al prezzo di vendita
Miglior vino d'Italia	<b>I</b>	Identifica i vini 4 Viti che per questa edizione hanno ottenuto le performance migliori, meritando i punteggi medi più elevati, è un estratto dei circa 100 migliori valori espressi nei panel di degustazione. Il valore è ottenuto considerando anche i decimi di punto.
Tastevin		Con il logo dell'Associazione Italiana Sommelier sono stati premiati 22 vini con valutazione di eccellenza. Si tratta di vini che, a nostro avviso, hanno contribuito a imprimere una svolta produttiva al territorio di origine, che rappresentano modelli di riferimento di indiscusso valore nella rispettiva zona, o che hanno strappato all'oblio e riportato all'attenzione del settore vitigni dimenticati, senza alcuna sudditanza psicologica nei confronti del numero di bottiglie prodotte o dell'immagine del produttore.

- Per ciascun vino è stata indicata la denominazione di origine per esteso nel caso di vini Dop/Docg e Dop/Doc, mentre nel caso di vini Igp/Igt è stato indicato esclusivamente il nome con cui il prodotto è comunemente conosciuto. In questa fase di adeguamento normativo, le sigle sono quelle indicate dal produttore in etichetta, stante la possibilità di usare il sinonimo corrispondente.
- I vitigni, con la relativa percentuale, sono indicati in ordine decrescente di composizione. Nel caso in cui il produttore abbia indicato solo i vitigni prevalenti, per la parte omessa è stata utilizzata la dicitura "altre varietà".
- La gradazione alcolica è quella dichiarata dal produttore e riportata in etichetta.
- Il prezzo è quello segnalato o suggerito dal produttore per la vendita al pubblico. Questo dato deve essere considerato come una media tra differenti tipologie di esercizi e diverse aree geografiche.
- Il numero di bottiglie è quello dichiarato dall'azienda.
- Nel caso di informazioni non dichiarate o non reperibili compare la sigla "N.d."
- Per differenziare i nomi dei vini da quelli dei vitigni, nei testi descrittivi i primi sono stati riportati con l'iniziale maiuscola, gli altri con la lettera minuscola.
- La descrizione organolettica è sempre riportata per il primo vino di ogni azienda e in tutti quei casi in cui sia stato raggiunto il traguardo delle 4 viti, fino a un massimo di 3 vini descritti. Non sempre è stato possibile presentare l'intera gamma di ciascun produttore, talvolta per limiti di spazio, in altri casi perché non ancora disponibili, in altri ancora perché poco rappresentativi per definire il profilo aziendale. Riteniamo tuttavia che i vini recensiti siano in grado di rappresentare adeguatamente la filosofia che anima ogni specifica realtà e costituiscano un utile stimolo di approfondimento.
- Per tutti i vini presentati in Vitae 2022 sono proposti i principali metodi di elaborazione, ovvero fermentazioni e maturazioni, sono abbreviati con "Ferm." E "Mat.", seguiti dai contenitori utilizzati per quel processo produttivo e dai tempi indicati sulle schede tecniche fornite dai produttori. L'indicazione di differenti contenitori e diversi periodi di maturazione sottintende che una parte del vino sfrutta un materiale ed una parte un altro, oppure che, in due momenti distinti, matura in entrambi i contenitori.

- Per il vino o i vini descritti è indicato l'abbinamento di una pietanza suggerita dai colleghi Sommelier che hanno redatto le schede.
- Per tutti gli altri vini, privi di descrizione organolettica, viene suggerita una tipologia di cibi che potrebbero esaltarne le caratteristiche.

---

#### Gli abbinamenti

**Piatti di verdure**

indicati per quei vini che, con una certa delicatezza e dotati di buoni componenti acidosaline, valorizzeranno preparazioni culinarie quali sauté di verdure, tortini, insalate di legumi.

**Salumi o insaccati**

adatti a quei vini, di diverse tipologie, talvolta effervescenti, capaci di interagire con l'espressione sapida e all'occorrenza con le componenti grasse di questi cibi.

**Crostacei, molluschi o crudità**

indicati per quei vini, di media struttura, con freschezza pronunciata, capaci di valorizzare la tendenza dolce di questi ingredienti.

**Zuppe, minestre o vellutate**

adatte a vini, di media struttura, con moderate astringenza o alcolicità, capaci di interagire con la garbata succulenza.

**Risotti di pesce**

indicati per vini eleganti, freschi e sapidi, capaci di valorizzare una preparazione ricca di elementi aromatici.

**Risotti di terra**

ottimali per vini di buona struttura, alcolicità e profondità, perfetti per interagire con risotti cremosi e con ingredienti di carattere.

**Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena**

ideali per vini di una certa struttura, complessità, dotati di freschezza e sapidità, in grado di valorizzare le componenti amidacee.

**Piatti di pesce**

perfetti per vini fini, eleganti, capaci di esaltare tranci, filetti o pesci interi cucinati al forno o con cotture rispettose.

**Carni bianche o da cortile**

indicate per vini di media ricchezza, con alcolicità o tannino pregevoli, in grado di accompagnare carni ricche di tendenza dolce con cotture e condimenti di media complessità.

**Carni rosse o selvaggina**

ideali per vini di grande struttura e complessità, perfetti per interagire con la succulenza di certe carni o di lunghe cotture, con aromi decisi o condimenti elaborati

**Formaggi freschi o a pasta filata**

cibi con notevole tendenza dolce e grassezza, meritevoli di vini freschi, succosi, salini, di media struttura

**Formaggi stagionati o erborinati**

ideali per vini di grande complessità, maturi e avvolgenti, oppure vini passiti in grado di esaltare la forza e il carattere di certi formaggi.

**Dolci al cucchiaino o a base di frutta**

adatti a vini con un certo residuo zuccherino, frizzanti, spumanti o passiti, di media ricchezza, capaci di rispettare gli aromi dei cibi o di interagire con le creme.

**Pasticceria secca, torte o cioccolato**

per quei vini dolci, passiti o liquorosi, di maggior struttura, complessità e persistenza, adatti a preparazioni ricche e dal profilo poliedrico.

Nell'ottica di valorizzazione del settore olivicolo messa in atto dall'Associazione Italiana Sommelier, anche attraverso la Giornata Nazionale della Cultura del Vino e dell'Olio, sono state segnalate le aziende che affiancano alla produzione vitivinicola quella di olio extravergine di oliva.



La nostra vita è connessa agli ecosistemi naturali e alle relazioni complesse che si intrecciano tra mondo animale e vegetale. In Valle d'Aosta, la tutela della biodiversità è affidata alla diffusione di aree protette, parchi e riserve naturali, autentici custodi di un inestimabile patrimonio biologico.





# Valle d'Aosta

*Anima di montagna*

Vuoi per la limitata estensione territoriale e l'esiguità dei numeri produttivi, vuoi per la posizione, collocata al confine nord-occidentale dello Stivale, vuoi perché da tempo favorita da un consumo interno, quasi autarchico, che storicamente l'ha stimolata poco a uscire dal proprio perimetro, la Valle d'Aosta è una regione tuttora conosciuta più per la bellezza delle montagne e per le stazioni sciistiche – ovvero dai millecinquecento metri in su – che non per la produzione vitivinicola.

## **I vigneti sono letteralmente strappati alla roccia con dislivelli e pendenze vertiginosi.**

Eppure l'arco alpino valdostano ospita una viticoltura aspra, radicale, estrema (vigneti frazionati, terrazzati, letteralmente strappati alla roccia con dislivelli e pendenze vertiginosi), spesso votata all'autoctono, e una produzione enologica i cui picchi qualitativi non dovrebbero sfuggire a nessun amante dei vini di territorio.

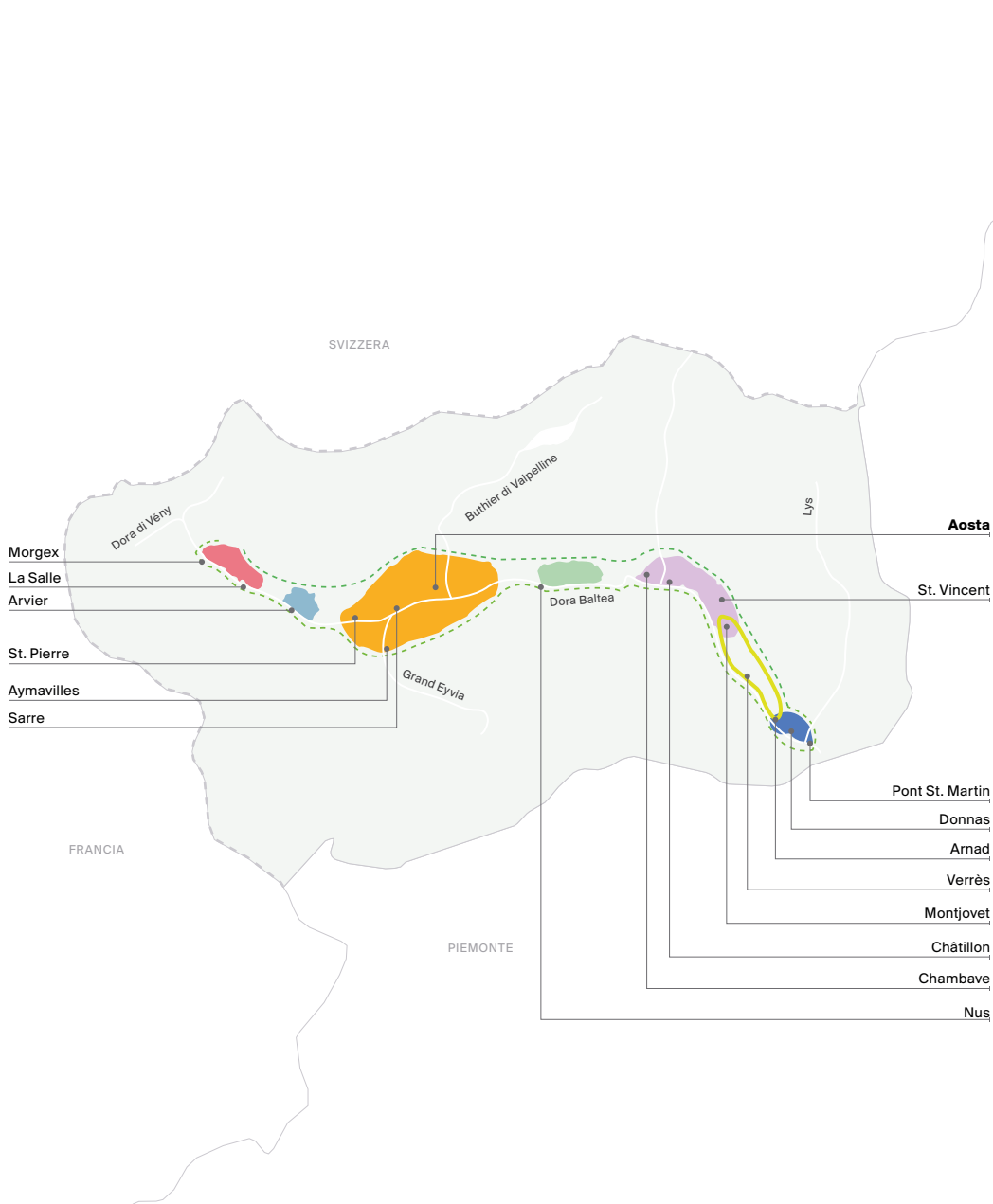
Disposta su un'asse ovest-est insolito per la catena delle Alpi, il vigneto valdostano è suddiviso, da un punto di vista geografico, in tre principali zone (bassa, media e alta Valle), e si distende su ambedue i fianchi orografici della Dora Baltea (se ne può percorrere un'ampia parte sul gommone del rafting ed è un'esperienza memorabile), chiamati in *patois*, la lingua francoprovenzale di questa regione autonoma, l'*Adret* e l'*Envers*. Il primo, quello "dritto", è il versante sinistro, più soleggiato e vitato, mentre il destro, quello "inverso", è il meno esposto e coltivato.

La bassa Valle comprende sia il territorio del Donnas, primo avamposto viticolo della regione

e naturale prosecuzione del Carema piemontese, sia la denominazione più laterale di Arnad-Montjovet. È il regno del nebbiolo, qui chiamato picotendro, allevato a pergola, previsto rispettivamente per l'85% e il 70% dell'uvaggio (concorrono per la restante parte vitigni come freisa, neyret, barbera, vien de Nus) e protagonista di alcune versioni stilizzate e longeve. Nella media Valle, fulcro regionale dove il territorio si apre anche dal punto di vista paesaggistico e la pergola cede spazio al filare, i primattori sono tre: Chambave, suddiviso in più tipologie, che ha il proprio fulcro nell'aromatico, elegante Muscat, prodotto in versione secca e *flétri*, ovvero passita, ambedue tra le più riuscite e accattivanti d'Italia; il più defilato Nus, in cui spicca il Malvoisie a base di pinot grigio, anche qui nella duplice versione secca e passita; e Torrette, la denominazione più estesa della regione, la cui zona storica di produzione si trova tra gli anfratti del prominente massiccio montuoso sopra Saint-Pierre: è la roccaforte del petit rouge, il vitigno valdostano a bacca rossa più rappresentativo, ma non l'unico a marcare la finezza e la succosità dei rossi autoctoni, come dimostrano tanto il cornalin quanto il vuillermin.

## **Il petit rouge è il vitigno valdostano a bacca rossa più rappresentativo, ma non l'unico a marcare la finezza e la succosità dei rossi autoctoni.**

Il fumìn, invece, occupa una posizione differente nella rosa ampelografica della regione: indigeno anch'esso, e largamente più diffuso rispetto ai due precedenti, si distanzia



**Legenda**

- Valle d'Aosta / Vallée d'Aoste
- Blanc de Morgex et de la Salle
- Enfer d'Arvier
- Torrette
- Nus
- Chambave
- Arnad-Montjovet
- Donnas

dalla loro sanguigna naturalezza per uno stile più colorato, focoso e speziato, il cui carattere può ricordare un altro autoctono di ambiente montano come l'altoatesino lagrein.

## Rossi e bianchi rappresentano colori e stili che parlano una lingua comune, quella del vino di montagna.

In alta Valle, infine, dove torna il petit rouge nell'impervio quanto minuscolo territorio dell'Enfer d'Arvier, la scena è tutta per il Blanc de Morgex et de La Salle, il quale, come gli altri vini, ricade nell'onnicomprensiva Doc regionale Valle d'Aosta. Il territorio di questo bianco autoctono ed esclusivo (il prié blanc non solo è valdostano, ma viene coltivato unicamente in questo distretto) presenta caratteristiche radicali: le basse pergole, chiamate localmente *toupie* e diverse da quelle di Donnas all'altro capo della regione, sono coltivate fino a 1200 metri di quota, la più alta d'Europa, ma la distanza delle viti franche di piede (qui la fillossera non è riuscita ad attecchire) dal suolo è minima (a volte non supera il mezzo metro, si vendemmia in ginocchio o seduti) per permettere il contatto delle uve con il calore che la roccia ha trattenuto durante il giorno, evitando così di gelare. Nasce qui un bianco di *allure* glaciale, fragrante e rigoroso, acido e verticale, pressoché unico nel panorama produttivo italiano.

Versatile e sensibile tanto nei vini bianchi quanto nei rossi del territorio – questi ultimi sono i più prodotti, fatto che probabilmente sorprenderà chi identifica questa regione principalmente con i suoi bianchi – la mano del produttore valdostano, valorizzando al meglio gli *atout* del terroir (terreni sabbiosi e sciolti di origine morenica, spiccate escursioni termiche, vendemmia spesso manuale), si esprime con pari completezza anche con le uve internazionali, siano esse il pinot nero, il gamay o il syrah (l'influenza francese in Valle è determinante), o la petite arvine, originaria del Vallese, da sempre un punto di riferimento per la Valle, lo chardonnay (di stile principalmente borgognone, ça va sans dire), il pinot grigio (anche nell'*Envers*) o il müller thurgau. Rossi e bianchi rappresentano colori e stili che parlano una lingua comune, quella del vino di montagna.

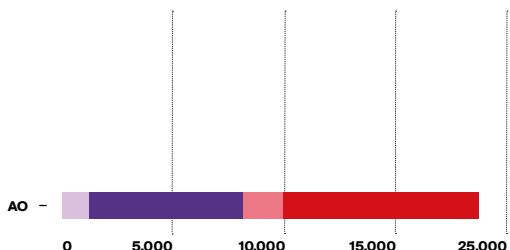
Il punto di forza della produzione regionale è la convergenza qualitativa tra alcune virtuose *caves cooperatives* (De Donnas, La Crotta di Vegneron, Cave Mont Blanc de Morgex et La Salle) e un illuminato, caparbio gruppo di *viticulteurs encaveurs* (Ottin, Maison Anselmet, Ermes Pavese, Feudo di San Maurizio, La Vrille, Lo Triolet, Di Barrò, Château Feuillet), che hanno seguito le orme dell'apripista Costantino Charrère (Les Crêtes), il cui Chardonnay Cuvée Bois è da alcuni lustri un vino di culto.

Preceduta da una primavera mite e regolare, l'annata 2020 si è rivelata calda e secca. I bianchi di questo millesimo si presentano ricchi ed equilibrati, i rossi intensi nel colore, di moderato contenuto alcolico e di buon contrasto acido,

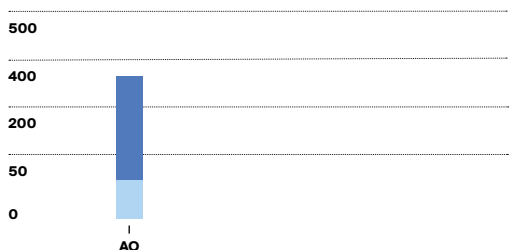
condizioni ideali per l'invecchiamento in cantina. Serviteli insieme ad alcuni classici della gastronomia valdostana: *motsetta* (carne stagionata e speziata) e *lard d'Arnad*, toma di Gressoney e quell'altra squisitezza d'alpeggio che si chiama fontina, la cui qualità è, fuori regione, purtroppo svilita dai prodotti della grande distribuzione, e che entra in molti piatti della tradizione: la *pèilà*, minestra di farina di segale e frumento con pane e burro; la *seupa à la vapelenentse* o *seupetta à la valpelleunentse* ("zuppa della Valpelline"), fatta con il pane e la verza; la cotoletta di vitello alla

valdostana, fritta nel burro; gli involtini di Fénis, dove forma il ripieno insieme alla *motsetta*; il *plat de l'évêque*, "il piatto del vescovo", tipico di Verrières, a base di verdure (rape, patate, cipolle) con pere Martin Sec, toma e l'immane burro, che nella cucina *patois* spesso sostituisce l'olio. Un'altra zuppa tipica è la *seuppa de l'âno* ("zuppa dell'asinino"), chiamata anche *seuppa frèide* ("zuppa fredda"), con pane nero e vino rosso zuccherato. Tra le minestre, la *soça* con fagioli, spezie, patate, lardo e *saouceusses* rosolate; la *favò*, a base di fave e originaria di Ozein; la *puarò* con i porri.

Produzione (HL)



Superficie di produzione (HA)



Legenda

- |                  |                 |       |
|------------------|-----------------|-------|
| VAR / GEN BIANCO | VAR / GEN ROSSO | ALTRO |
| IGP BIANCO       | IGP ROSSO       | IGP   |
| DOP BIANCO       | DOP ROSSO       | DOP   |

## Maison Anselmet

Da generazioni la vita della famiglia Anselmet è legata alla viticoltura. Prima Renato, oggi il figlio Giorgio, hanno saputo unire tradizione con esperienza e innovazione, producendo vini che evidenziano il terroir valdostano. Giorgio si è dedicato agli investimenti in vigna, applicando una tecnologia integrata che consente di ridurre al minimo i trattamenti; anche in cantina ha sperimentato in pièce e barrique la fermentazione malolattica sui bianchi che, unita alla maturazione in legno, conferisce ai vini, in particolare allo Chardonnay, notevole complessità e una morbida struttura.

**INDIRIZZO** Frazione Vereytaz,  
30 - 11018 Villeneuve (AO)  
**TELEFONO** 0165 904851  
**MAIL** [segreteria@maisonanselmet.it](mailto:segreteria@maisonanselmet.it)  
**WEB** [www.maisonanselmet.it](http://www.maisonanselmet.it)  
**ANNO FONDAZIONE** 2001  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 15 **BOTTIGLIE** 100.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Giorgio Anselmet  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Giuseppe Caviola  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Bruna Cavagnet  
**VENDITA DIRETTA** Sì  
**VISITA IN AZIENDA** Sì

## Edoardo Braga

Edoardo Braga è un giovane vigneron che ha creato nel 2014 la propria azienda, con tenacia e passione, dopo un intenso percorso di formazione presso la facoltà di Enologia di Alba. Durante il lungo apprendistato presso altri viticoltori, in Valle d'Aosta e in Borgogna, Edoardo ha approfondito soprattutto le tecniche di vinificazione e ha studiato l'effetto delle barrique nella fase di maturazione del vino. Da sottolineare la grande cura nella scelta della veste grafica delle proprie bottiglie, e l'uso di un tappo composto da un polimero derivante dalla canna da zucchero.

**INDIRIZZO** Villaggio Vianoz,  
27 - 11020 Quart (AO)  
**TELEFONO** 340 7609371  
**MAIL** [edoardo.braga@libero.it](mailto:edoardo.braga@libero.it)  
**WEB** N.d.  
**ANNO FONDAZIONE** 2014  
**VITICOLTURA** Convenzionale  
**ETTARI** 3 **BOTTIGLIE** 18.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No  
**PROPRIETÀ** Edoardo Braga  
**CONDUZIONE ENOLOGICA**  
Edoardo Braga  
**CONDUZIONE AGRONOMICA**  
Edoardo Braga  
**VENDITA DIRETTA** Sì  
**VISITA IN AZIENDA** Sì

### 🍷 VALLE D'AOSTA CHARDONNAY MAIN ET CŒUR 2019

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.14% | €62  
Bt.1.600 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi

Giallo paglierino luminoso con riflessi dorati. Esordio odoroso di pesca bianca, fiori di mandorlo, biscotto e un sussurro di spezie dolci. All'assaggio è morbido, caldo e avvolgente, sorretto da ottima sapidità e sublime mineralità. Ravioli di boudin saltati al burro di nocciole.

### 🍷 VALLE D'AOSTA CHARDONNAY ÉLEVÉ EN FÛT DE CHÊNE 2019

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.13,5% | €38  
Bt.5.700 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Risotti di pesce

### 🍷 LE PRISONNIER

Rosso - Petit rouge 40%, Cornalin 35%, Fumin 20%, Mayolet 5%  
Alc.14,5% | €70 | Bt.1.200 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### 🍷 VALLE D'AOSTA PINOT NOIR SEMEL PATER 2019

Rosso Doc - Pinot nero 100% | Alc.13,5% | €45 | Bt.2.900  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### 🍷 VALLE D'AOSTA SYRAH HENRI 2019

Rosso Doc - Syrah 100% | Alc.14% | €32 | Bt.4.000  
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati

### 🍷 VALLE D'AOSTA CHARDONNAY 2020

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.13,5% | €17 | Bt.4.000  
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 10 mesi

**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

🍷 VALLE D'AOSTA  
CHARDONNAY MAIN ET  
CŒUR 2016 | 2018

🍷 LE PRISONNIER S.A.

### 🍷 SCACCOMATTO

Rosso - Petit rouge 50%, altre varietà 50% | Alc.15,5%  
€30 | Bt.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi

Scuro manto rubino con screziature granato. Variegato caleidoscopio olfattivo: prugna, arancia sanguinella, tamarindo, tartufo nero, humus, rosmarino e leggere tracce mentolate. Il sorso, imponente, è sorretto da una grande freschezza, con lunghissimo finale di liquirizia. Carbonada di cinghiale e polenta concia.

### 🍷 VALLE D'AOSTA CHAMBAVE MUSCAT 2020

Bianco Doc - Moscato bianco 100% | Alc.13% | €17  
Bt.2.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

**ABBINAMENTO** Formaggi freschi o a pasta filata

### 🍷 VALLE D'AOSTA PINOT GRIS 2020

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.14% | €17  
Bt.1.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

**ABBINAMENTO** Crostacei, molluschi o crudità

### 🍷 VALLE D'AOSTA CORNALIN 2019

Rosso Doc - Cornalin 100% | Alc.14% | €20  
Bt.1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

**ABBINAMENTO** Salumi o insaccati

## Cave des Onze Communes

L'azienda si trova alle porte del capoluogo, a fianco del castello di Aymavilles. Nata nel 1990 per volere di alcuni piccoli viticoltori, sotto l'attenta guida di Dino Darenso, si è ampliata nel tempo fino a raggiungere, negli undici comuni, 160 soci conferitori. In essa convivono tradizione e modernità, con uso di tecnologie innovative come i nuovi sensori meteo e microclimatici posizionati nei vari vigneti, che consentono una gestione mirata dell'irrigazione di soccorso nel rispetto dell'ambiente.

**INDIRIZZO** Via Village Urbains,  
14 - 11010 Aymavilles (AO)

**TELEFONO** 0165 902912

**MAIL** info@caveonzecommunes.it

**WEB** www.caveonzecommunes.it

**ANNO FONDAZIONE** 1990

**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 60 **BOTTIGLIE** 450.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No

**PROPRIETÀ** Cooperativa di produttori

**CONDUZIONE ENOLOGICA** Davide Glarey

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Paolo Terzolo

**VENDITA DIRETTA** Sì

**VISITA IN AZIENDA** Sì

## Cave Gargantua

Cave Gargantua è un'azienda familiare, che ha fatto del recupero di vecchi vigneti un punto di forza, riscoprendo vigne assai impervie. Tale filosofia caratterizza molte delle scelte che Laurent Cunéaz, sotto l'occhio vigile del nonno Pierino, applica in vigna, dalle rese molto basse alla sperimentazione della coltivazione in biologico di alcune parcelle. Accanto agli autoctoni come il Gamaret (dall'omonimo vitigno) la cantina interpreta vitigni internazionali, ne è esempio Pierre, un pinot nero che matura a lungo in barrique e il fresco e fruttato Pinot Noir, che trova agio in grandi tonneau.

**INDIRIZZO** Frazione Clos Chatel,

1 - 11020 Gressan (AO)

**TELEFONO** 329 9271999

**MAIL** cavegargantua@gmail.com

**WEB** www.cavegargantua.com

**ANNO FONDAZIONE** 2013

**VITICOLTURA** Convenzionale

**ETTARI** 5,8 **BOTTIGLIE** 30.000

**PRODUZIONE OLEARIA** No

**PROPRIETÀ** Laurent Cunéaz

**CONDUZIONE ENOLOGICA**

Laurent Cunéaz

**CONDUZIONE AGRONOMICA**

Laurent Cunéaz

**VENDITA DIRETTA** Sì

**VISITA IN AZIENDA** Sì

### 🍷 VALLE D'AOSTA MÜLLER THURGAU 2020

Bianco Doc - Müller Thurgau 100% | Alc.12,5% | €10

Bt.46.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

Un sipario paglierino con tenui venature verdoline. All'olfatto il preludio è segnato da delicati profumi di mela verde, pesca bianca, ananas e leggere sfumature agrumate. Al palato è secco e fresco, con riconoscimenti di salvia e una sottile chiusura ammandorlata. Trota di Lillaz al forno con crema di toma fresca.

### 🍷 VALLE D'AOSTA CHARDONNAY 2020

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.14% | €15

Bt.24.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

**ABBINAMENTO** Risotti di terra

### 🍷 VALLE D'AOSTA FUMIN 2019

Rosso Doc - Fumin 100% | Alc.14% | €15 | Bt.13.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 10 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### 🍷 VALLE D'AOSTA MAYOLET 2020

Rosso Doc - Mayolet 100% | Alc.13% | €8 | Bt.4.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

**ABBINAMENTO** Zuppe, minestre o vellutate

### 🍷 (91) VALLE D'AOSTA ROSSO GAMARET 2019

Rosso Doc - Gamaret 100% | Alc.14,5% | €22

Bt.1.900 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

Rosso rubino con lievi cenni purpurei. Al naso nitidi echi di frutti di bosco e muschio si fondono con viola e nuance d'arancia, per concludere con cannella e anice stellato. Abbrivio gustativo morbido e avvolgente, la polposità dell'amarena si lega a tannini setosi e fini. Stracotto di vitello con patate al rosmarino.

### 🍷 SPILLO D'ORO

Bianco Passito - Pinot grigio 80%, Gewürztraminer 20%

Alc.13% €35 (0,375l) | Bt.550 | Ferm. Legno | Mat. Legno 21 mesi

**ABBINAMENTO** Pasticceria secca, torte o cioccolata

### 🍷 VALLE D'AOSTA BIANCO DAPHNE 2019

Bianco Doc - Chardonnay 75%, Pinot grigio 25% | Alc.14%

€32 | Bt.1.200 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

### 🍷 VALLE D'AOSTA PINOT NOIR PIERRE 2018

Rosso Doc - Pinot nero 100% | Alc.13,5% | €40 | Bt.1.200

Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi

**ABBINAMENTO** Carni bianche o da cortile

### 🍷 VALLE D'AOSTA TORRETTE SUPÉRIEUR LABIÉ 2019

Rosso Doc - Petit rouge 90%, Fumin 5%, Vien de Nus 5% | Alc.14%

€22 | Bt.2.500 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

**ABBINAMENTO** Carni rosse o selvaggina

### 🍷 VALLE D'AOSTA ROSSO IMPASSE 2018

Rosso Doc - Merlot 50%, Petit rouge 30%, Fumin 20% | Alc.15%

€36 | Bt.1.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi

**ABBINAMENTO** Formaggi stagionati o erborinati