



Nel bicchiere di Luca

VALDOSTANI, TEMERARI, TENACI

Vini di tempra quelli della regione che fa capo alla bella Aosta. Figli di vitigni che toccano il cielo, pur affondando le loro radici in una terra dalla spina dorsale verticale.

Madre generosa di etichette dall'anima eclettica
di Luca Gardini

Sono trascorsi 150 anni dalla conquista del Cervino. E per celebrare l'evento la Cave Mont Blanc de Morgex et de la Salle ha creato uno spumante in limited edition (solo seicento bottiglie): un Vallée d'Aoste Doc - Blanc de Morgex et de La Salle Extra Brut, autentico figlio di prié blanc, nato da vigneti posti a 1.250 metri di quota. Un vitigno eroico per un eno-tributo a un'ardita impresa. Così come eroici sono definiti i vini montani della Valle d'Aosta. Figli di uve autoctone, molte per altro ancora a piede franco.

E piede fermo devono avere gli uomini costretti ad arrampicarsi su pendii da vertigine per allevare. In quelle varietà che rispondono ai nomi di malvoisie (simile al pinot grigio), petite arvine (di origini svizzere e dal tratto fine e fresco) e prié blanc per i grappoli bianchi; gamay (simile al pinot nero), cornalin (dal carattere speziato), fumin (varietà rustica, adatta ai lunghi invecchiamenti), vien de nus (uva amata, pare, persino da Ponzio Pilato) e petit rouge per quanto concerne le bacche rosse. Sempre appartenente a questa categoria non va dimenticata la prémetta, detta anche prié rouge, dal bel colore rosa. Non mancano poi chardonnay e pinot nero, che qui si esprimono bene, se non altro per una vicinanza geografica alla zona produttiva d'elezione (Borgogna). A tutto questo si aggiunge la fedeltà dei produttori, talvolta raccolti in cooperative, che credono con fermezza che sia sempre meglio esprimere, in un vino, l'eno rispetto all'ego. Dunque? Con i calamaretti spillo stappate un Prié Blanc. Se invece preferite la dolcezza di una capasanta



2
Les Crêtes
Petite Arvine
2013



3
Lo Triolet
di Marco Martin
Fumin 2013

al forno, accostatela alla sapidità di un Petite Arvine. Amate il rosso col pescato? Fatevi cogliere all'amo da una gallinella all'acqua pazza. Se poi eviterete d'intingere il pane nella salsa, potrete farla divenire condimento degli spaghetti. Motivo? Avrete così il doppio pretesto di annaffiare il pesce con uno Chambave Rouge, accompagnando la pasta con un floreale Prémetta. E insieme alla carne? Con quella di manzo - ma il discorso non cambia per la selvaggina - scegliete un Donnas (base nebbiolo, in fondo il Piemonte non è lontano) o un Fumin, vino nato dall'omonimo vitigno.
Luca Gardini, sommelier Campione del Mondo 2010, comunica il vino ascoltandolo



1
Ermes Pavese
Vallée d'Aoste Blanc
de Morgex et de la
Salle Dop 2014

1 ERMES PAVESE, MORGEX, AOSTA

Questa cantina vinifica solo prié blanc. Profumi complessi che ricordano la frutta a pasta bianca. Sorso fruttato (pesca, lime e bergamotto) completato da una nota piacevole di pepe bianco. Abbinamento: fritto di calamaretti, canocchie al vapore.
www.pavese.vievin.it

2 LES CRÊTES, AYMAVILLES, AOSTA

Da una delle realtà più famose della regione, un vino che mira alla valorizzazione aromatica del petite arvine. In bocca, agrumi e frutto della passione. Finale balsamico. Abbinamento: capasanta al forno, crudo di scampi e lime.
www.lescrettes.it

LO TRIOLET, INTROD, AOSTA

Quasi un assolo di fumin, completato da gamaret (incrocio tra gamay e reichensteiner). Sorso secco e speziato. Tannino elegante. Abbinamento: cozze ripiene, beccaccia con olive e finocchietto selvatico.
www.lotriolet.vievin.it