



Cosa succede Civiltà del bere

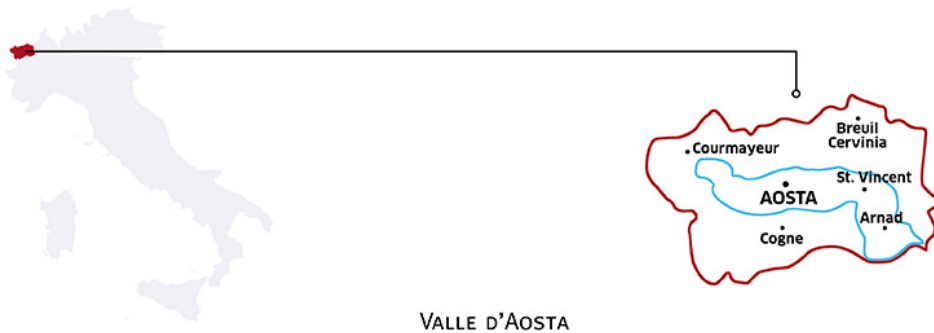
Doc Valle d'Aosta, arrivano Spumante, Riserva e Claret

🕒 18 Marzo 2026 ✍️ Alessandra Piubello 📍 Valle d'Aosta



La Valle d'Aosta è divisa in tre parti, Bassa, Media e Alta; la Dora Baltea, che attraversa la regione, suddivide i vigneti alla sinistra (Adret) e destra (Envers) orografica

I vini che nascono nei 400 ettari a vigneto della denominazione sono rari, freschi e verticali e sposano il gusto contemporaneo. Le ultime novità nel disciplinare e nella comunicazione, che punta a definire l'identità di un territorio sfaccettato



La **Valle d'Aosta** è più piccola regione d'Italia, la meno popolata (125.000 abitanti) e la meno produttiva a livello vinicolo. Ma non è la cenerentola del mondo del vino: sta per essere riscoperta. I suoi **vini di montagna eroici**, sia bianchi sia rossi, sono espressione di un **gusto attuale e contemporaneo**: freschezza, tensione, bevibilità, finezza tannica, verticalità. Sono vini rari, unici, che attirano l'attenzione dei consumatori curiosi, che cercano nicchie di eccellenza. A sentire i produttori, qui non ci sono giacenze, il vino viene venduto e finisce ogni anno sempre prima.

Le modifiche del disciplinare

Il **Consorzio della Valle d'Aosta** nasce nel 2022. Da giugno 2025 a guidarlo è **Nicolas Bovard**, 29 anni, che è anche al secondo mandato come **presidente della Cave Mont Blanc de Morgex et La Salle** (cooperativa celebre per il Prié blanc, vitigno a piede franco d'altura che dà vita al Blanc de Morgex et de La Salle). «Abbiamo lavorato alla modifica del disciplinare», afferma Bovard, «che ora è in fase di verifica al ministero Masaf. È stata introdotta la tipologia **Spumante Valle d'Aosta Doc** (l'unico che è attualmente possibile produrre come Doc è il Metodo Classico Blanc de Morgex et de La Salle, *nda*) che comprenderà vitigni sia autoctoni, sia internazionali. I motivi sono semplici: abbiamo vitigni adatti per fare bollicine di montagna ed era giusto mostrare trasparenza anche nei confronti del consumatore, considerando che senza Doc non sono scritti in etichetta i vitigni usati».

Le altre novità e le cooperative

Altre modifiche riguardano l'eliminazione dei limiti delle quote altimetriche dei vigneti, l'introduzione della menzione **Riserva** e l'inserimento di una nuova tipologia, il **Claret**, a base Nebbiolo per il

75%, il restante altri vitigni autoctoni, con leggero appassimento delle uve. Il consorzio con i suoi 54 associati raggruppa il 97% della produzione valdostana. Le **sei cooperative** associate (Cave Mont Blanc de Morgex et La Salle, Cave des Onze Communes, Caves Cooperatives de Donnas, La Crotta di Vegneron, CoEnfer, La Kiuva) **producono circa il 55%** del totale regionale, pur essendo di piccole dimensioni: la più grande, Cave des Onze Communes produce circa 500.000 bottiglie, la più piccola, La Kiuva, 10.000.

Le iniziative del consorzio

«Interessante notare», racconta Bovard, «come a metà anni Settanta le cooperative supportate dalla Regione avevano **spazi dedicati** alla cantina nel suo complesso, **al punto vendita, alla cucina tipica**. Poi la ristorazione si è sviluppata e le cooperative hanno destinato i locali per i pasti alle sale di degustazione, anche se per esempio La Kiuva fa ancora ristorazione». Attualmente il turismo, anche quello enogastronomico, sta andando bene (a detta degli intervistati i dati sono di 250.000 presenze annue), ma cinquant'anni era una visione avanguardistica.

Dalla sua nascita il consorzio organizza “**Vini In vigna**”, un evento con i produttori in presenza e aperto al pubblico. Inoltre, si è strutturato per una presenza consortile al Vinitaly e pianifica delle degustazioni interne tra produttori su specifici vitigni. Un'idea che potrebbe concretizzarsi relativamente a breve è quella di istituire **un'anteprima** dei vini valdostani dedicata alla stampa.



Qui si pratica una viticoltura di montagna, molto parcellizzata, spesso eroica e le ore di lavoro possono arrivare a mille all'anno © evigarbolinophotographer

La distribuzione e la ricerca

«Tendenzialmente i nostri vini», commenta Bovard, «sono distribuiti per il 30% in vendita diretta, 30% Horeca e 40% Gdo. L'**esportazione** è intorno al **15%**, ma è in crescita». Per quello che riguarda la parte agronomica il consorzio ha attivato una collaborazione con l'**Institut Agricole Régional** per lavorare sulla **selezione clonale**, in modo di evidenziare i cloni meno produttivi e anche per condurre delle ricerche sulla **gestione fitosanitaria**.

La Valle d'Aosta Doc in numeri

Gli **ettari** vitati sono 490, di cui **400 a Doc**. Fino a due anni fa le autorizzazioni per gli impianti annuali erano di soli 10 ettari, poi aumentati su richiesta a 30. La produzione potenziale al 2025 è di 2.100.000 bottiglie. Il numero dei **vitigni** contemplati dalla Doc arriva a **19** e molti sono praticamente sconosciuti fuori dalla Regione. «Come consorzio», dichiara Bovard, «ci stiamo concentrando per dare un'identità al territorio, cominciando a promuovere la Doc con il **Blanc de Morgex et de La Salle** (vitigno Prié blanc), la **Petite Arvine**, il **Fumin**, il **Torrette** (Petit Rouge almeno al 70%), il **Donnas** (Nebbiolo almeno all'85%), lo **Chambave Muscat**. È il primo passo della nostra comunicazione, al quale ne faremo seguire gli altri». In effetti, pur essendo piccola, la Valle d'Aosta è complicata da recepire, sia per i tanti vitigni, sia per i diversi vini.

Le caratteristiche della viticoltura di montagna

La **Valle d'Aosta** è divisa in tre parti, **Bassa, Media e Alta**; la Dora Baltea, che attraversa la regione, suddivide i vigneti alla sinistra orografica, denominata **Adret**, in cui si concentra la maggior parte della superficie vitata valdostana, e alla destra orografica, chiamata **Envers**. La denominazione che gode di grandi escursioni termiche e di brezze termiche che, unite alle scarse precipitazioni, ostacolano le malattie fungine. I suoli sono tendenzialmente sabbiosi e limosi, con abbondante scheletro. Data la forte pendenza dei terreni si ricorre molto al **terrazzamento con muretti a secco** per aumentare la superficie disponibile, cosa che, di fatto, impedisce qualunque tipo di meccanizzazione. È una viticoltura di montagna, parcellizzata, spesso eroica; le ore di lavoro possono arrivare a una media di mille all'anno. Non è un caso che sia nato qui il **Cervim** (Centro ricerca, studi, salvaguardia, coordinamento e valorizzazione per la viticoltura montana).

I punti di forza della Valle d'Aosta Doc

La Valle d'Aosta Doc ha sicuramente dei punti di forza importanti: l'unicità e la rarità di vini sfaccettati, freschi, sapidi, che incontrano il **gusto attuale**; una **grande varietà di tipologie** di vini che possono accontentare il consumatore curioso; il **cambiamento climatico** che qui è stato positivo, portando maggior maturazione delle uve e rendendo così i vini migliori; il **ricambio generazionale** (la Bassa Valle però soffre di più) e nuovi giovani che vogliono ritornare alle radici; la **risvegliata imprenditorialità** dei produttori che investono in tecnologia e in ospitalità in un'ottica moderna e più strutturata.

Alcune criticità

Sull'altro lato della bilancia pesano i **numeri piccoli**; la necessità di lavorare sulla **comunicazione** per far conoscere i vini e per trasmettere un'identità più chiara; il **prezzo elevato** rispetto ad altri areali a causa delle ore di lavoro in più in relazione alla viticoltura estrema; la difficoltà di reperimento di materiali e forniture in loco; la scarsità di risorse economiche a disposizione del consorzio; la mancanza di energie umane necessarie allo sviluppo; i **pochi fondi per la ricerca**, che dovrebbe invece essere implementata; una carenza di visione complessiva come brand regionale Valle d'Aosta, che il consorzio sta cercando di stimolare, a causa dell'individualismo.