

**L**a viticoltura valdostana ha da sempre costituito un' importante realtà nel panorama economico-sociale della Valle d'Aosta: nel secolo scorso la superficie a vigneti raggiungeva la sua massima ampiezza con 3000 ha di estensione.

La comparsa dell'oidio nel 1865, della peronospora nel 1886 e della fillossera nel 1896 ha messo a dura prova la viticoltura valdostana; l'eccessivo costo d'impianto e di esercizio, la modesta resa unitaria, la scarsa capacità di vinificazione, la concorrenza di vini importati da altre regioni e il progressivo esodo rurale hanno poi contribuito al costante regresso della viticoltura.

Attualmente la viticoltura si estende su di una superficie di 500 ha ed è quasi totalmente montana. Il clima della Regione, nei suoi aspetti generali, è assai confacente alla produzione di vini di pregio particolare, considerata anche l'influenza favorevole della giacitura e dell'esposizione. L'entità delle precipitazioni è modesta, in particolare modo nella zona centrale della Regione. Questo fatto, abbinato alla favorevole esposizione dei versanti e alle elevate temperature estive, risulta essere il miglior presupposto per una viticoltura di qualità. Le minime termiche invernali raggiungono di rado livelli dannosi e scarsa è l'invadenza delle gelate tardive. I pendii montani non sono soggetti né a nebbia né a gravi ristagni di umidità grazie a una frequente e moderata ventilazione. Le temperature estive relativamente elevate e l'equilibrato rapporto foto-termico consentono ai vini di esprimere una buona gradazione alcolica, base per un bouquet deciso e delicato. La delimitazione geografica delle zone vitate è la seguente:

- ✓ "Bassa Valle", da Pont St. Martin a Montjovet, interessata dalla coltivazione di Nebbiolo var. Picotendro;
- ✓ "Media Valle", da St. Vincent a Arvier, interessata in particolare alla coltivazione di Petit Rouge, Fumin, Vien de Nus e Moscato di Chambave;
- ✓ "Alta Valle", la più ridotta di superficie, che si localizza presso Morgex-La Salle, dove sono presenti i vigneti più alti d'Europa (1000 m s.l.m.) e si coltiva il vitigno Prié Blanc.

In questa escursione si passa altimetricamente dai 350 m di Pont St. Martin ai 1000 m di Morgex.

L'età degli impianti viticoli della Regione è molto varia e difficilmente quantificabile. Un aspetto negativo degli ambienti collinari e montani è dato dal frazionamento della proprietà. Oltre agli imprenditori privati, le cantine sociali nella regione svolgono un ruolo determinante nella trasformazione delle uve e nella commercializzazione dei diversi tipi di vino.

La viticoltura in queste zone a forte pendenza comporta un impiego di mano d'opera ingente, che



Vigneti della Valle d'Aosta - Perloz

viene stimato intorno alle 1000 ore ad ettaro; e questo, nonostante l'adozione di moderne tecniche colturali, quali il diserbo chimico.

Il costo di produzione per quintale di uva risulta, pertanto, assai elevato e non sempre viene assorbito da un corrispondente aumento del prezzo di vendita del vino. La produzione viti-enologica della Valle d'Aosta rappresenta quantitativamente una percentuale molto contenuta della produzione agricola regionale, ma risulta di buon livello qualitativo, con dei vini delicati e fini nei bouquet, nell'intensità dei colori e nell'equilibrio, che sono gli aspetti migliori e significativi del risultato di una viticoltura difficile.

E' inoltre importante sottolineare che la viticoltura ricopre importanti funzioni ambientali, quali la prote-

Vigneti della Valle d'Aosta - Gressan





zione, la difesa del suolo e il disegno del paesaggio.

Con un D.P.R. del 30 luglio 1985 è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata Valle d'Aosta e nel successivo D.P.R. del 05/11/1992 si è data la possibilità di raccogliere in un'unica denominazione tante altre sotto denominazioni, quali: Müller-Thurgau, Gamay, Pinot Nero, Blanc de Morgex e La Salle, Moscato di Chambave, Moscato di Chambave Passito, Chambave Rosso, Pinot Grigio, Pinot Grigio Passito, Nus Rosso, Arnad Montjovet, Torrette, Donnas, Enfer d'Arvier, Chardonnay, Petite Arvine, Fumin, Prié Rouge, Petit Rouge.

Il patrimonio ampelografico si presenta eterogeneo in quanto, a fianco di vitigni autoctoni anche di notevole pregio, da cui si ottengono ottimi vini, se ne sono affiancati altri di provenienza esterna che, via via, si sono andati diffondendo soprattutto nella Media Valle.

Alcuni di questi vitigni, Petit Rouge, Pinot Gris, Gamay, Pinot Nero, sono già stati oggetto di un lungo lavoro di selezione clonale, per altri, quali il Fumin, il Majolet, la Premetta e il Prié Blanc, l'attività di selezione clonale è agli inizi. La valorizzazione e il miglioramento genetico del germoplasma locale consentirà un rilancio della coltivazione di vitigni di sicuro pregio e interesse. I vitigni autorizzati e raccomandati in Valle d'Aosta risultano essere i seguenti:

- **Bianchi:** Prié Blanc, Müller-Thurgau, Muscat Blanc, Pinot Gris, Chardonnay, Petite Arvine, Pinot Blanc.

- **Rossi:** Dolcetto, Freisa, Gamay, Nebbiolo, Neyret, Petit Rouge, Pinot Noir, Vien de Nus, Fumin, Prié Rouge, Mayoiet, Merlot, Syrah, Cornalin.

E' doveroso ricordare che, già nel secolo scorso, diversi autori (L. F. Gottata, L. Bich, A. Berget) avevano compiuto studi ampelografici sui vitigni autoctoni, trascritti con saggi e monografie e, in seguito, G. Dalmasso e L. Reggio hanno condotto ricerche monografiche su Blanc de Morgex, Petit Rouge, Vien de Nus, Fumin e Neyret.

Recentemente una ricerca storico-bibliografica con descrizione varietale dei vitigni autoctoni è stata realizzata dal settore vitivinicolo dell'Institut Agricole Régional e raccolta nel saggio di G. Moriondo "Vini e Vitigni autoctoni della Valle d'Aosta". Il volume è disponibile presso Institut Agricole Régional.

**Luciano Rigazio**

Settore viticolo-enologico

Institut Agricole Régional - Aosta

Foto tratte dal volume "Vini e vitigni autoctoni della Valle d'Aosta" di G. Moriondo

Piantapali laterale a quattro spostamenti idraulici. È particolarmente versatile ed indicata in condizioni estreme di pendenza sia longitudinale che trasversale. Il traslatore superiore idraulico permette di non dover effettuare correzioni di posizione con la trattrice (**Tecnovit**).



Sostegni di cemento ben disposti, oltre ad assicurare praticità, economia e durata, consentono anche un buon risultato estetico (**Tecnocementill**).



Puntatrice per la legatura dei capi a frutto. L'attrezzo consente di eseguire rapidamente l'operazione con un costo molto contenuto. A fine stagione i punti metallici si degradano senza lasciare residui (**Rocagraf - Colombardo**).

