

Cave Des Onze Communes, prodigi Valdostani in bottiglia

Le 18 etichette – 7 bianchi, 10 rossi e un rosé – della Cave des Onze Communes, la Cantina degli 11 Comuni, con sede ad Aymasville, nel centro della Val D'Aosta, la più piccola regione italiana, sono un delicato prodigio della vitivinicoltura di montagna. Nata nel 1990, associa 200 produttori di uve, molte di esse provenienti da vitigni autoctoni riscoperti attraverso l'impegno della più grande cooperativa valdostana, presieduta dal bravo e accogliente Dino Darendod. Quelli a bacca bianca sono coltivati fino a 700 metri di altitudine, e i rossi arrivano ad 800. Gli 11 Comuni, a destra e a sinistra della Dora Baltea, sono Quart, Saint-Cristophe, Aosta, Sarre, Saint-Pierre, Ville-neuve, Introd, Aymavilles, Jovençon, Gressan e Charvensod.

Grappoli raccolti a mano, eroicamente, come si dice per il lavoro nelle vigne sui rilievi, da cui Cave des Onze, solo con 5 collaboratori – 2 fissi e 3 part-time – trae un miracolo, fino a 450mila bottiglie l'anno, distribuite in Val D'Aosta (70%), altre regioni italiane

(20%) e all'estero (10%).

Questa dedizione, nell'affresco del paesaggio valdostano, che raggruppa una sola Doc, potrebbe essere riassunta in una colonna sonora con *Hymne* dei Vangelis (1979), un inno alla natura, come incipit.

Abbiamo scelto, di questo produttore, due vini, un rosso e un bianco. Il rosso è la bandiera di Cave, ossia il "Torrette Supérieur", *blend* di vitigni autoctoni (80% Petit Rouge, 5-10% Mayolet e Cornalin, 10-15% Fumin), vinificato in legni diversi e poi acciaio, longevo (10 anni), tannico, profumato di viola e con boccato di mandorla, adatto per brasati, arrostiti e anche per gustare una toma stagionata. Il bianco è il pluri-premiato Petit Arvine in



Il Torrette supérieur

purezza, un altro vitigno locale le cui origini sono in quel punto di congiunzione, con il Monte Bianco al centro, tra Italia, Francia e Svizzera, chiamato "triangolo dell'amicizia", ricco di profumi, e il cui apice di accompagnamento si raggiunge con salumi tipici della regione, prosciutto crudo di Bosses, mocetta, *boudin*.