

Vini: Donnas Valle d'Aosta Doc avrà primo produttore privato

Vini: Donnas Valle d'Aosta Doc avrà primo produttore privato

Quarantenne, ex manager Vodafone, cambia vita e diventa vignaiolo



© ANSA/ANSA

(ANSA) - DONNAS (AOSTA), 17 OTT 2015 - Una scommessa sul terroir valdostano inseguendo un sogno: essere il primo vignaiolo privato a produrre il 'Valle d'Aosta Donnas', la più antica Doc regionale, fino ad oggi imbottigliata esclusivamente dalla 'Cave' cooperativa locale. Luciano Zoppo Ronzero ha creato così la

'piantagrossa' azienda vinicola che da poco ha avviato la commercializzazione della prima etichetta.

Dopo 15 anni di carriera manageriale nella Vodafone, nel giugno del 2013 Zoppo si licenzia e volta pagina: "A quarant'anni, dopo aver lavorato tanto in una multinazionale, sentivo che era giunto il momento di lavorare finalmente per me stesso". Nasce così l'avventura di un'impresa nuova, pur radicata nella tradizione viticola di famiglia (quella della moglie) pressoché interrotta negli anni ottanta.

Ora è una piccola realtà di due ettari di vigneti coltivati a pergola su minuscole terrazze strappate alla ripida montagna che sovrasta il paese di Donnas. Ci sono voluti 24 mesi di odissee burocratiche, interventi edili e molto lavoro in vigna e in cantina per giungere al primo traguardo: 2.400 bottiglie del rosso '396', nome che indica gli anni dell'ippocastano monumentale ('pianta grossa', appunto) a cui la cascina aziendale è associata da sempre.

Il primo nato è un rosso con il 90 per cento di nebbiolo, morbido e fresco, affinato in acciaio su feccia fine per otto mesi. Ora l'attesa si concentra sul Nebbiolo Doc che riposerà ancora in botte di legno per qualche mese, mentre per il Donnas Doc ci voglio ben due anni di paziente maturazione in legno pregiato. Ma il grande obiettivo aziendale potrebbe anche non realizzarsi con la produzione del 2014: "Saremo i primi privati a produrre questa Doc - spiega Zoppo Ronzero - e sentiamo la responsabilità di dover fare un grande vino: se il risultato sarà all'altezza lo imbottigheremo, altrimenti aspetteremo i risultati della vendemmia successiva". (ANSA).