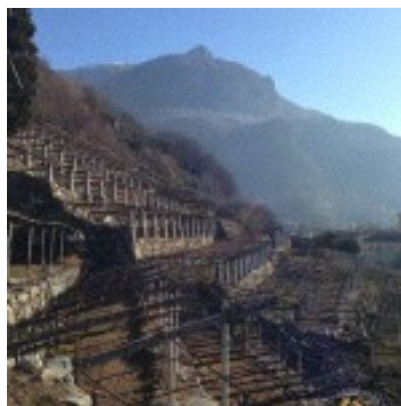




Pianta Grossa: quando l'agricoltura diventa eroica

In Val d'Aosta per scoprire il fascino, i profumi e i gusti di una regione che racchiude tesori di ogni genere. A gennaio, quando la natura cade in letargo, è oltremodo suggestivo andare a caccia di vigneti eroici o di vitigni autoctoni, ed è un piacere immergersi nei profumi e nei gusti che riflettono la morbidezza di questa terra.





Luciano Zoppo Ronzero è un ex manager Vodafone che qualche anno fa ha cambiato vita iniziando a curare i vigneti del nonno della moglie con risultati sorprendenti. E' il titolare della cantina **Pianta Grossa**, a **Donnas**, alleva l'uva dei suoi vini utilizzando le pergole valdostane, sistemate su terrazzamenti antichissimi che inebriano solo a guardarli. Una parte della montagna solcata dai terrazzamenti sorge proprio alle spalle della cantina, e spicca con i suoi percorsi ripidi, collegati con scalette di pietra, scanditi dai legni delle pergole, sostenuti da sassi posizionati uno accanto all'altro, uno sopra l'altro. I terrazzamenti risalgono al '600, e profumano di agricoltura eroica. Gli antiparassitari vengono irrorati mediante un sistema che pompa il liquido dalla cantina sino alle terrazze più alte e ripide, inutile aggiungere che questa è l'unica meccanizzazione presente, perché tutto viene fatto a mano, non solo la potatura, la sfogliatura e la vendemmia, ma anche il trasporto in cantina, con gerle sistemate sulle spalle. Il vino è ricco oltre che dei sapori ancestrali anche di fatica e di sudore, di rabbia e di piacere fisico per il contatto perenne con l'aria frizzante dei monti.

Vini degustati: **"396"** del 2015, e **"Au-Dessus"** Doc del 2014. Due vini realizzati da vitigni Nebbiolo, austeri e riservati, di sorprendente freschezza.

Vediamo in dettaglio **Au-Dessus**.

VITIGNI: 90% nebbiolo, 10% vitigni autoctoni che regalano colore al prodotto finale.

TECNICHE DI VINIFICAZIONE: La vendemmia si svolge dopo la terza decade di ottobre, segue la fermentazione in acciaio a 25°, una lunga macerazione e un affinamento in rovere francese per dodici mesi.

TITOLO ALCOLOMETRICO: 12,5°

ANALISI SENSORIALE: Au-Dessus Vallée d'Aoste Doc Nebbiolo è un vino che si presenta di colore rosso rubino delicato, molto persistente all'olfatto con sentori di viola, lampone, ciliegia e spezie. Di grande struttura, morbido e sapido (quello

degustato appare un po' giovane, siamo sicuri che sprigionerà la sua vera forza tra qualche anno).

ABBINAMENTI: Formaggi (fontina), costolette alla valdostana, camoscio in umido, carni rosse e selvaggina.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14°-16°

Daniele Acconci