

La Vetrina del Gusto

PHOTO LUCA CAVALLO



ENOLOGIA DEL TERRITORIO

VAL DI SUSÀ

“EROICI” VINI DI MONTAGNA

di SARA COLOMBERA

La **Valle di Susa** è situata nella parte occidentale del **Piemonte** ed è una delle più interessanti aree viticole europee di montagna. Si tratta di una valle a decorso ovest-est, che gode di un prezioso microclima, al riparo dai venti freddi del nord. L'importante via di comunicazione che lega le **Alpi** francesi e i territori italiani ha certamente contribuito nei secoli passati ad un forte sviluppo della produzione vitivinicola. In **Valle di Susa** oggi la vite è coltivata prevalentemente in forte pendenza, su terrazzamenti ancora sostenuti da muretti a

secco, in condizioni eroiche, dove l'uomo lavora al servizio della vite e della montagna. In questo territorio è prodotta l'unica denominazione d'origine **Valsusa**, un vino rosso dal carattere forte, come quello delle genti della sua valle.

VINI DOC DELLA VALSUSA

- sopra: una suggestiva immagine di vigne alle **Finieres**, al confine della **Ramat**, tra i comuni di **Chiomonte** e di **Exilles**, nella **Alta Val di Susa**, in provincia di **Torino**.



PHOTO LUCA CAVALLO

ENOLOGIA DEL TERRITORIO

VAL DI SUSA

CENNI STORICI

La coltura della vite in **Valle di Susa** fece la sua comparsa a partire dal II sec. a. C. Di grande importanza per la diffusione della vitivinicoltura valsusina fu il **monastero benedettino** della **Novalesa**. Nel documento del 739, noto come “**Testamento di Abbone**”, il fondatore dell’**Abbazia di Novalesa**, nominando come erede universale il monastero, citò nell’elenco dei beni diverse località con vigneti. La coltura della vite, salita fino ad **Oulx**, aveva colonizzato, alla fine del primo millennio, l’area di **Chiomonte**, **Exilles** e **Venaus**, raggiungendo i 1400 metri di altitudine. Alla fine del XII secolo, momento in cui la città di **Susa** conobbe il suo massimo sviluppo economico e istituzionale, testimonianze riportano come i vigneti venissero sottratti dalle smanie dei signorotti locali e nessuna gabella ostacolasse il commercio del vino. L’attività vitivinicola aveva raggiunto livelli di importanza tale da poter godere delle prime misure

protezionistiche, come ad esempio il divieto di introdurre vini da altre zone per consolidare il commercio e gli scambi che le popolazioni locali avevano con la **Francia**. La diffusione della coltivazione della vite continuò per secoli, soprattutto grazie al passaggio della **Via Francigena**, che collegava la **Lombardia** con la **Provenza**. Lungo questa strada mercantile le abbazie, le locande e le taverne, dislocate in ogni villaggio, proponevano ai viandanti esclusivamente il vino locale: una tradizione che andrebbe ricordata oggi ad alcuni nostri ristoratori. Fu a partire dal XVI secolo che le numerose azioni belliche, interessando il fondo della vallata, costrinsero la popolazione ad insediarsi nelle fasce montane, a costruire terrazzamenti sostenuti da muretti di pietra a secco e a coltivare la vite in condizioni “eroiche”.

VINI DOC DELLA VALSUSA

- sopra: la faticosa vendemmia in alta valle a **Ramat - Chiomonte**.
- nell'altra pagina: un grappolo di **Avanà**.



PHOTO LUCA CAVALLO

La Vetrina del Gusto

ENOLOGIA DEL TERRITORIO

VAL DI SUSÀ

VITIGNI AUTOCTONI

AVANA'

Anche detto *Avenà*, *Avenai* o *Vermaglio* nei dintorni di *Saluzzo*, l'*Avanà* è coltivato in *Valle di Susa* (soprattutto *Alta Valle*) e nel *Pinerolese* (*Valli Chisone* e *Germanasca*).

foglia: di media grandezza, a 5 lobi, presenta lembo sottile, con profilo a margini ondulati e superficie liscia;

grappolo: generalmente medio-grande e allungato, cilindrico oppure piramidale, presenta spesso un'ala lungamente pedunculata;

acino: medio-grande, di forma variabile: più frequentemente sferoidale o ellissoidale corto; buccia spessa, molto pruinosa, di colore blu nero violetto.

Germogliamento, fioritura e maturazione sono di media epoca. È un vitigno dal buon vigore vegetativo. L'uva è generalmente poco sensibile agli attacchi patogeni, ma è opportuno esporre bene il grappolo al sole e alla luce poiché si possono verificare difetti di colorazione. Oggi viene raramente vinificato in purezza, ma più frequentemente unito ad altre uve locali, come *Becouet*, *Neretta cuneese* e *Barbera*.

NERETTA CUNEESE

Altrimenti detta *Neretta*, *Neretto* (*Monregalese*, *Cuneese* e *Colli Saluzzesi*), *Freisa* (*Fresa*) o *Freisa grossa* o *Freisone* o *Freisa di Nizza* (*Pinerolese*, *Val di Susa* e alcune località dell'*Astigiano*), *Neretto di Cavaglià* (*Serra d'Ivrea*), la *Neretta*

cuneese è presente in tutto il *Piemonte*. La maggiore estensione di *Neretta* cuneese si ha comunque sui colli e nelle piane alluvionali del *Cuneese*, del *Saluzzese* e del *Pinerolese*, oltre che in *Valle di Susa*.

foglia: medio-grande o grande, da pentagonale a cuneiforme, a 3, più raramente 5 lobi; di colore verde scuro con base delle nervature principali rossa;

grappolo: da medio a grande, cilindrico con ali ben evidenti, molto compatto; peduncolo medio-corto, rosso violaceo;

acino: grande, da sferoidale a ellissoidale corto, con buccia molto pruinosa, piuttosto spessa, di colore blu-nero con sfumatura grigiastrea.

Germogliamento, fioritura e maturazione sono medio-tardive. Altri vitigni "minori" caratteristici del territorio sono il *Becouet*, il *Bourgnin*, la *Brunetta di Rivoli*, la *Grisa rossa* e nera, la *Plassa*, a bacca rossa; il *Baratuciat*, il *Grò Blanc* e il *Bianc Vert* a bacca bianca.

VINI DOC DELLA VALSUSA

- sotto: un'emblematica foto di vigneti eroici in località *Ramat* di *Chiomonte*.

- nell'altra pagina: un bel grappolo di *Neretta cuneese*.

TERROIR

Oggi la viticoltura della *Valle di Susa* interessa un comprensorio che ha inizio ad *Almese* e risale lungo la sinistra orografica della *Dora Riparia* fino a raggiungere i comuni di *Chiomonte* ed *Exilles*. È caratterizzata da aziende di ridotte dimensioni che operano in un ambiente estremamente favorevole alla coltura della vite poiché solo il 20% delle precipitazioni annue si registra in estate. Tale caratteristica, unitamente alla ventosità ed al buon soleggiamento, risulta una condizione ottimale che consente alla vite di spingersi anche oltre gli 850 metri sul livello del mare. In





ENOLOGIA DEL TERRITORIO

VAL DI SUSA

Bassa Valle i terreni appartengono a tipologie miste per apporti morenici e arricchimenti calcarei di rocce presenti nella sinistra idrografica della **Dora Riparia**. Prevalgono i suoli sciolti e ben drenati. La viticoltura si spinge talvolta anche nei terreni di fondovalle, ma è sulle pendici assolate ed esposte a sud che trova le migliori condizioni per la maturazione.

In **Alta Valle di Susa** le vigne si estendono su terreni sciolti molto scoscesi, fin sotto le pareti rocciose. Arrivano sotto la borgata **San Colombano** di **Exilles** a quota 1200 e alla **Ramat**, in territorio di **Chiomonte**, a circa quota 1000: un'altezza record per la presenza della vite sulle **Alpi** ed in **Europa**. Queste zone sono caratterizzate da un microclima particolare, con inverni miti ed estati asciutte e calde. Il terreno ripido e pietroso ha richiesto nei secoli colossali opere di "spietramento" e terrazzamento.

VINI DOC

La zona della **Doc Valsusa** comprende 19 Comuni da **Almese** ad **Exilles**, con una superficie vitata iscritta all'Albo per l'anno 2006 di circa 11 ettari ed una produzione complessiva pari a 280 ettolitri. Una vera e propria **chicca** nel panorama vitivinicolo piemontese. Con una produzione massima di 90 quintali di uva per ettaro, il **Valsusa** è ottenuto da uve **Avanà**, **Barbera**, **Dolcetto** e **Neretta** cuneese soli o congiuntamente per almeno il 60% e per il rimanente 40% da altri vitigni a bacca rossa coltivati in provincia di **Torino**.

È quasi impossibile definire con precisione le caratteristiche organolettiche di una denominazione che può presentare una composizione ampelografica tanto diversificata.

La Vetrina del Gusto

ENOLOGIA DEL TERRITORIO

VAL DI SUSA

QUATTRO AZIENDE PER MOLTE VARIETA'

Le quattro principali aziende aderenti al Consorzio Vini Doc Valsusa segnalate nel sito della Regione Piemonte.

**Azienda Agricola Martina - Frazione San Rocco, 10
10050 Giaglione TO - tel. 0122.62.92.64**

I vini DOC prodotti dall'Azienda Agricola Martina sono: **Baricot**, dal nobile Dolcetto coltivato sui pendii, un vino a tutto pasto, particolarmente gradito con antipasti e primi piatti. **Margutto**, vino dalle note fruttate, dal profumo floreale e speziato; indicato con carni rosse e cacciagione. **Malliolo**, vino rosso da tavola, classico di montagna il cui nome deriva dalla località omonima. La coltura della vite risale al periodo storico celtico ed in questa lingua significa "radura della vigna nuova". L'Azienda è specializzata - da alcuni anni - nelle produzioni vitivinicole di qualità con sperimentazioni e ricerche su vitigni autoctoni, nuove metodologie produttive in vigneti e di conservazione in cantine.

**Azienda Agricola Carlotta - Via Condove 61
10050 Borgone di Susa TO tel/fax 011.96.46.150**

L'Azienda Agricola Carlotta produce in vigneti terrazzati, posti al di sopra dei 1100 m. s.l.m., esposti a sud che favoriscono la maturazione delle uve. Particolarmente indicativo il vigneto **Costadoro** con radicate tradizioni storiche fin dal 1700. Vino dal colore rosso rubino, dal sapore di mora e mirtillo. Si abbina a secondi piatti di selvaggina e carni rosse. Altro vigneto da segnalare il "Roche du Bau" - ripido ed assolato pendio - acquistato di recente nell'ottica della salvaguardia dei Vigneti Storici della Valle di Susa. Qui nasce la **Rocca del Lupo**, vino ricco e strutturato che racchiude le caratteristiche qualitative dell'Avanà e della Barbera. Particolarmente gradito se abbinato con piatti di pesce, primi piatti e carni bianche. Si prosegue con **La Pietraia**, prodotto in ristrette quantità in annate favorevoli dal ricercato abbinamento dei vini dell'Azienda, invecchiato in piccole botti di rovere. Infine **Pòciònin**, neonato vino novello da una selezione d'uve Avanà e Barbera.



**Azienda Agricola Sibille - Reg. Colfacero 3
10050 Gravere TO - tel/fax 0122.62.27.44**

Ha iniziato la propria attività nell'anno 1996, principalmente con il commercio di prodotti destinati all'autoconsumo, in seguito le stesse produzioni - con l'applicazione di vinificazioni sperimentali - hanno conquistato i mercati con la tipicità dei vini di montagna, raggiungendo il riconoscimento DOC Valsusa nell'anno 1997. L'Azienda Sibille, riscopre gli antichi vitigni autoctoni della Valle: l'Avanà che vinifica in purezza e possiede caratteristiche fisico-chimiche ed organolettiche. La produzione aziendale si estende con le miscele di Avanà, Barbera e Neretta, che originano nuove produzioni aziendali: **Becuet**, **Chatus**, **Grosblanc**, di particolare pregio.

**Azienda Clarea - Loc. La Maddalena via V. Emanuele, 30
10050 Chiomonte TO - cell. 347.16.39.260**

Di recente nascita, fondata con l'ausilio di tre soci nell'anno 2001, ha reso coltivabili sei ettari di nuovi vigneti destinati alle coltivazioni "Avanà". La sede della Cooperativa è situata in frazione La Maddalena, punto di partenza per numerose escursioni in Valle, in particolare nelle zone che circondano il Forte di Exilles, di recente ristrutturazione. Dalla miscellanea delle uve coltivate in Cooperativa - Avanà, Dolcetto e Biquet - si ottengono i seguenti vini: **Signoli**, del vitigno Avanà, dal colore rosso rubino e profumo fragrante, abbinabile a primi piatti e secondi leggeri. **Colombier**, uve di Dolcetto, vino dal colore rosso rubino e gusto amarognolo. **Clos**, da uve Barbera - coltivato in terreni pianeggianti di Chiomonte - vino dal colore corposo e sapore acidulo, abbinabile ad arrostiti.

La Vetrina del Gusto

ENOLOGIA DEL TERRITORIO

VAL DI SUSÀ

Si può dire che il **Valsusa** presenta colore rosso rubino più o meno intenso, odore caratteristico, vinoso, con evidenti note fruttate, sapore asciutto, armonico, moderatamente tannico, ma ciò che senz'altro accomuna i vini di tale denominazione è l'*aroma di montagna*, un fresco mixage di frutti di bosco, ciliegie selvatiche ed erbe alpine, caratteristico dei vini rossi prodotti in quota.

Data la vocazione turistica del territorio in relazione agli sport invernali (ha ospitato alcune delle competizioni dell'ultima edizione delle **Olimpiadi invernali**) il **Valsusa Doc** ha un mercato per lo più locale, ma grazie ai vicini valichi di frontiera raggiunge anche **Francia**, **Svizzera**, **Austria** e **Germania**.

Il riconoscimento della **Doc Valsusa** ha consentito la riscoperta di alcune varietà rare, che altrimenti sarebbero andate certamente perdute. In particolare la collaborazione con la **Facoltà di Agraria di Torino**, concretizzata nel "**Progetto Vigne**", ha consentito, grazie a finanziamenti dell'**Unione Europea**, di realizzare una vasta opera di reimpianto di vigneti in **Alta Valle di Susa**, la sistemazione delle pendici dell'area viticola di **Chiomonte** e **Giaglio-**

ne e la riconversione dei vecchi vigneti in nuovi impianti più razionali dal punto di vista gestionale e varietale. E' nata così la prima **Cantina Sociale** della valle, oggi anche sede di attività di sperimentazione.

Nel 2006 è stato prodotto il primo vino del ghiaccio, ottenuto dal vitigno **Avanà**: una piccola rarità destinata a diventare il desiderio proibito dei collezionisti delle bottiglie davvero più introvabili.



PHOTO LUCA CAVALLO

VINI DOC DELLA VALSUSA

- a destra: una caratteristica pergola in località **Borlera** a **Condove**.
- nell'altra pagina: mappa della **Valsusa**.