

# I nebbioli e il picotendro

**I**l panorama enologico del nord Piemonte e della bassa Valle d'Aosta vede prevalere tra i rossi il vitigno nebbiolo, che evidentemente ha storicamente trovato un habitat adeguato in questo comprensorio geografico. Una storia particolare è riservata ad una tipologia di nebbiolo, il *picotener*, particolarmente diffuso nei vigneti della Vallée, dove è chiamato *picotendro*. Da un paio d'anni la Cantina cooperativa La Kiuva di Arnad ha voluto avviare una sperimentazione enologica, affidata all'enologo Sergio Molino di La Morra, con la collaborazione dell'agronomo regionale Stefania Dozio.

La cantina ha in produzione da tempo la doc Arnad-Montjovet, anche nella versione superiore; il presidente Ivo Joly ha raccolto l'invito dell'enologo a provare una nuova vinificazione del picotendro che prevede una macerazione a freddo di 3-4 giorni delle bucce prima della fermentazione a temperatura controllata. Molino sottolinea l'assoluta mancanza di legno, in qualsiasi forma: *"Il nostro obiettivo è esprimere ai massimi livelli il frutto nativo del nebbiolo in gioventù e la straordinaria complessità olfattiva del più importante vitigno italiano, che in questa terra aggiunge mineralità e finezza"*.

Una interessante seduta di degustazione della prima vendemmia del Picotendro, realizzata il 20 maggio ad Arnad nel-



la bella struttura di Casa Bertolin, ha raccolto note di consenso da un campione composto di assaggiatori. È stata opinione generale che il nuovo vino nebbiolo della Kiuva presenta profumi molto netti e intensi, in primis aromi di frutta

rossa, ciliegia e susina, amalgamati a note floreali di pesco, di rosa e di viola.

Il confronto, condotto alla cieca, ha rivelato il prevalere del nuovo vino valdostano rispetto ad un altro nebbiolo giovane senza legno, raccogliendo

pareri che si possono sintetizzare in: vinoso, con ampie possibilità di invecchiamento, ottima freschezza, già equilibrato tra componenti morbide e dure, molto sapido e di giusta acidità.

Molino è particolarmente

soddisfatto del suo lavoro di consulenza con la cantina La Kiuva e soprattutto col suo dinamico presidente: "In generale vinifichiamo in modo da ridurre drasticamente l'uso dei solfiti, per rispettare la crescen-

te domanda di vini salutari, poi abbiamo in cantiere altre novità come un passito di traminer aromatico, un pinot grigio vinificato in ossidazione, mentre con l'istituto sperimentale di enologia di Aosta stiamo progettando una selezione di lieviti autoctoni".

La Kiuva ha in cantiere un altro prodotto a base nebbiolo, uno spumante rosè metodo classico, già sui lieviti da 12 mesi, realizzato con la collaborazione di Sergio Marchisio, enologo e produttore in Castellinaldo, dove produce anche un nebbiolo spumante. Non è un'esperienza nuova in Piemonte, dove si tentarono nel Novecento spumanti rossi a base nebbiolo, riproposti sul finire del secolo da rinomate case vinicole.

Tanto "fermento" alla Kiuva ha come primo obiettivo il portare fuori zona la notorietà del "Picotendro".

## La Kiuva

La cooperativa La Kiuva di Arnad è stata fondata nel 1975. Attualmente comprende 60 soci conferenti per un totale di 1000 quintali. La produzione è di circa 70.000 bottiglie annue.

Attualmente molti vecchi vigneti in stato di semi-abbandono sono in fase di ricostituzione per un totale di circa 15 ettari di vigneto.

La gestione è totale, dalla scelta delle varietà e dei cloni, al loro posizionamento altimetrico e di esposizione, e giacitura, per concludersi con le cure colturali, i diradamenti e la vendemmia stessa. Da questi vigneti, tutti di piccola o piccolissima estensione provengono le migliori partite di uva.

Tutti i vigneti sono situati tra i 380 ed i 500 metri s.l.m., posizionando nella fascia più alta le varietà bianche ed aromatiche per arrivare in quella più bassa con i vigneti che danno la produzione per affinamento in legno con maggiore struttura e corpo.

Annesso ai locali della cooperativa c'è un ristorante nel quale si possono trovare i vini prodotti nella cantina sottostante.

Per maggiori informazioni:  
frazione Pied de Ville 42  
Arnad (AO)  
tel. 0125.966351  
info@lakuiva.it  
www.lakuiva.it

### 5 vini doc bianchi

Pinot Gris  
Gewürztraminer  
Petite Arvine  
Chardonnay  
Müller Thurgau

### 5 vini doc rossi

Picotendro  
Merlot  
Pinot Noir  
Arnad-Montjovet Superieur  
Arnad-Montjovet

### 3 vini da tavola

Blanc du Mont  
Rosé Mariage  
Rouge du Mont

### 1 Spumante

Seigneurs de vallaise



## Maison Anselmet

di Anselmet Giorgio

frazione La Crête 194

**11018 VILLENEUVE (AO)**

tel. 0165 95419

fax 0165 95217

www.maisonanselmet.vievini.it

L'azienda offre al consumatore un gamma di prodotti ecocompatibili ampia, affidabile e ispirata alla tradizione valdostana tra cui Torrette, Petit Rouge, Cornalin, Prisonnier. Dispone di poco più di tre ettari e mezzo di vigneti, su pendii ben esposti tra i Comuni di Saint Pierre e Villeneuve. La produzione annuale si aggira sulle 20-25 mila bottiglie.

