

Woord vooraf

Beste wijnvrienden,

Dit wijnjaar gaan we samen op zoek naar veelal onbekende kleine parels in de grote wijnzee. Als eerste stop neem ik jullie mee op een roadtrip naar het noorden van Italië, maar niet naar de voor de hand liggende Veneto of Piëmonte. Nee, we gaan naar de minder bekende vallei rond Aosta.

Sommige wijngebieden lijken gemaakt voor wijnbouw, maar Valle d'Aosta hoort daar niet bij. De vallei is smal, de hellingen zijn steil en de winters zijn streng. Vlakke landbouwgrond is schaars en veel wijngaarden zijn alleen via kleine paden of stenen trappen bereikbaar. Toch wordt hier al eeuwenlang wijn gemaakt. Niet omdat de natuur het gemakkelijk maakt, maar omdat de bewoners de berg stap voor stap naar hun hand hebben gezet.

Valle d'Aosta ligt in het uiterste noordwesten van Italië, tussen Frankrijk en Zwitserland. De Mont Blanc sluit de vallei in het westen af, de Monte Rosa bewaakt het oosten en de Dora Baltea vormt de lange ruggengraat tussen beide. Langs die rivier volgen de wijngaarden elkaar ongeveer tachtig kilometer op. Ze beginnen in een uitgesproken hooggebergte klimaat en eindigen bij Donnas, waar de vallei zich opent richting Piëmonte.

Die reis van west naar oost vormt de rode draad van dit infoblad. Onderweg zien we hoe hoogte, zon en gesteente voortdurend veranderen. We ontmoeten druiven die buiten de Alpen nauwelijks voorkomen, maar ook Pinot Noir en Nebbiolo, twee bekende namen die hier een heel eigen accent krijgen. Bovenal maken we kennis met wijnbouwers die elke vierkante meter bruikbare grond zelf hebben moeten veroveren.

Valle d'Aosta is de kleinste wijnregio van Italië. Net daardoor past ze perfect binnen ons jaarthema. De grote namen liggen elders. Hier draait het om kleine percelen, lokale druiven en wijnen die zelden de vallei verlaten. Kleine parels dus, maar dan wel tussen enkele van de grootste bergen van Europa.

Voor de liefhebbers serveren we hierbij een lokaal gerecht: escalope valdostana met polenta.

En omdat het kan, sluiten we deze eerste avond van het jaar af met een extraatje. Maar daarover hieronder meer.

Veel proefplezier,

Jurgen

De regio in een notedop

Valle d'Aosta is met 3.261 km² de **kleinste Italiaanse wijnregio**. Het dal ligt tussen Frankrijk, Zwitserland en Piëmonte en wordt omringd door enkele van de hoogste toppen van Europa. De **Dora Baltea** loopt als een lange as van de gletsjers bij de Mont Blanc naar de opening bij Donnas. De wijngaarden volgen haar over een afstand van ongeveer tachtig kilometer, maar vormen nergens een brede, ononderbroken zee van wijnstokken.

Iets minder dan 500 ha staan onder wijnstok, waarvan ruim 300 ha voor DOC-productie, samen goed voor ongeveer 0,1% van de Italiaanse wijnproductie, of grofweg 1 tot 1,5 miljoen flessen. Ter vergelijking: dat is **minder dan de aanplant van één stevig Bordeaux-château-portfolio**, verdeeld over honderden minuscule percelen en enkele tientallen producenten.



De Alpen werden door de eeuwen heen geplooid en gebroken. Gletsjers schuurden het hoofddal uit en lieten morenes achter, waarna bergbeken puinwaaiers naar beneden brachten. **Zand, grind, keien en verveerd gesteente** wisselen elkaar op korte afstand af en daardoor zijn de hellingbodems vaak goed doorlatend. Dat verklaart niet rechtstreeks hoe een wijn smaakt, maar wel waarom wortels, water en warmte van perceel tot perceel zorgen voor een andere expressie in de wijn.

De beste hellingen liggen vaak op de **Adret**, de noordzijde van het dal die naar het zuiden uitkijkt. Aan de overkant ligt de koelere **Envers**. Overdag kan de zon fel zijn; zodra zij achter een bergkam verdwijnt, daalt de temperatuur snel. Verder naar het oosten wordt de vallei lager en milder. Zo kan Prié Blanc hoog bij Morgex rijpen, terwijl de laatrijpende Nebbiolo

pas bij Donnas echt zijn plaats vindt.

Bijna alles wat rood is, groeit op de adret, op morenische en alluviale terrassen achter droge steenmuren. Machines geraken er niet; snoei, oogst en zelfs het transport van de druiven gebeuren met de hand. Vandaar het label **viticoltura eroica**.

Het klimaat is **alpien-continentaal en verrassend droog**: weinig neerslag, constante wind en grote dag-nachtverschillen. Dat laatste is de sleutel tot het profiel van deze wijnen: rijp fruit zonder de zuren te verliezen. Ook de wijnstokken zelf zijn opportunistisch: rotsen en muren stralen 's nachts de opgeslagen dagwarmte uit, zodat de rijping vooral ná zonsondergang doorgaat.

De geschiedenis in het kort

Prehistorie tot Rome.

Vitis-pitten zijn teruggevonden op de megalithische site van Saint-Martin-de-Corléans aan de rand van Aosta. De Salassi bewerkten de vallei vóór de Romeinen die hen in 25 v.Chr. verdreven en Augusta Praetoria stichtten. De vondst van **Romeinse persen en kuipen** in de vlakte van Aosta bevestigt de aanwezigheid van gespecialiseerde wijnbouw en een laatantieke tekst laat zelfs Caesar zeggen dat hij alleen alpiene wijn dronk, met name Donnas, Chambave en Carema.

Middeleeuwen.

Kloosters en feodale families houden de wijnbouw in stand tijdens de middeleeuwen. Documenten van het leengoed van Bard vermelden de wijngaarden van Donnas; wijn uit Chambave wordt in 1269 genoemd en witte wijn uit Morgex in 1291. In de benedenvallei ontstaat de **tòpia**, de pergola op palen die tot vandaag het landschap vormt.

19e eeuw: het hoogtepunt.

Rond 1800 staat er **meer dan 3.000 ha** aanplant. De arts Lorenzo Francesco Gatta publiceert in 1838 zijn '**Saggio sulle viti e sui vini della Valle d'Aosta**', nog altijd de ampelografische basistekst voor de regio: veel van wat we nu over Fumin en Cornalin weten, begint bij hem.



De ineensstorting.

Meeldauw, dan phylloxera, dan de spoorweg die goedkope wijn uit Piëmonte binnenbrengt, dan twee wereldoorlogen en massale emigratie naar de fabrieken. Deze opeenvolging van evenementen zorgt ervoor dat de aanplant daalt tot een fractie van de oorspronkelijke hoeveelheid. Wat overleeft, overleeft vaak omdat het te lastig is om op te geven.

De heropbouw.

Na WO II sticht de in Zwitserland geboren priester Joseph Vaudan het '**Institut agricole régional**' in Aosta. Vanaf de jaren 1970 begint het IAR verwaarloosde wijngaarden en vergeten rassen systematisch te recupereren: Fumin, Cornalin, Mayolet, Prëmetta, Vuillermin, Roussin, Neyret.

Tegelijk ontstaan de eerste coöperaties die de oogst van honderden micro-eigenaars bundelen. Dat instituut is de reden dat deze proeverij überhaupt bestaat: zonder die selectie was Fumin vandaag waarschijnlijk een blenddruif of niets.

De denominazione.

Donnas krijgt in 1971 als eerste een eigen DOC; Enfer d'Arvier volgt in 1972. In 1985 gebeurt iets uitzonderlijks: de volledige regionale productie wordt samengebracht onder één enkele DOC, **Valle d'Aosta/Vallée d'Aoste**, de eerste regionale DOC van Italië, tweetalig benoemd zoals de regio zelf. Daaronder zitten zeven geografische subdenominaties plus een reeks variëteitsbenamingen.

Waarom samenwerken geen keuze maar een voorwaarde werd

Een wijngaard ontstaat hier niet door eenvoudig een veld te beplanten. Eerst moeten muren de aarde vasthouden. Smalle terrassen moeten bereikbaar blijven en irrigatiekanalen, de rus, brengen water langs de droge hellingen. Mechanisatie is vaak beperkt en veel families bezitten bovendien slechts enkele kleine percelen, verspreid over verschillende terrassen.

Dat maakt de stap naar een eigen kelder voor velen te groot. **Coöperaties** bundelen druiven, kennis en investeringen, maar ook tientallen kleine beslissingen over snoei, oogst en onderhoud. Ze zijn hier dus geen voetnoot bij het wijnverhaal. Zonder CoEnfer, La Crotta di Vegneron en Caves de Donnas zouden verschillende iconische hellingen waarschijnlijk verdwijnen. De versnippering hielp tegelijk om lokale druiven te bewaren: elk dorp hield vast aan wat op zijn eigen hoogte en blootstelling rijp werd.

De druiven: een vallei in miniatuur

Voor we op roadtrip vertrekken, leggen we de blauwe druiven naast elkaar die we onderweg gaan leren kennen. Er is ook witte wijn, maar die laat ik in dit infoblad even buiten beschouwing.

De vallei telt amper zo'n **400 hectare wijngaard**, ongeveer de oppervlakte van één groot Bordelees château, en daarop staan meer dan twintig toegelaten rassen. Ongeveer zeven op de tien flessen zijn rood. Dat maakt **elke druif hieronder meteen een nichespeler**: zelfs het belangrijkste ras haalt in heel Italië maar een tachtigtal hectare. Wie deze vallei wil begrijpen, moet dus niet in volumes denken maar in hoogtelijnen. De vraag is telkens welke druif waar nog rijp raakt.

Petit Rouge: de ruggengraat van de centrale vallei

Petit Rouge is met afstand het **meest aangeplante ras** in de vallei en beslaat ongeveer een vijfde van alle wijngaarden. Buiten Valle d'Aosta wordt hij vrijwel nergens geteeld. Hij loopt laat uit, rijpt in de tweede helft van september en verdraagt kou en arme berggrond. Precies wat je midden in de vallei nodig hebt. Daardoor is hij de **verplichte basis voor bijna elke rode subzone**: minstens 70% voor Torrette en Chambave en minstens 85% voor Enfer d'Arvier. Het profiel is **nooit zwaar**: rood fruit, viooltje, bergkruiden en peper, middelmatige tannine en altijd frisse zuren. Als hier over "de" rode wijn wordt gesproken, bedoelt men Petit Rouge.

Nebbiolo of Picotendro: de Piëmontese buur

In de benedenvallei, van Arnad-Montjovet tot Donnas, verdwijnt Petit Rouge en neemt Nebbiolo de overhand. Lokaal heet hij Picotendro of Picoutèner. Het is dezelfde druif als in Barolo of Carema, maar een paar honderd meter hoger en met een korter seizoen geeft dat een ander resultaat: de kleur blijft bleek, de neus gaat naar kers, teer en verwelkte roos, en zuren en tannine liggen hoog. Met zo'n 12% van de aanplant is hij het **tweede ras in de regio** en het enige dat de vallei rechtstreeks met Piëmonte verbindt.

Pinot Noir: de vreemde eend die bleef

De verrassing in de lijst. Pinot Noir is met 7 à 8% van de wijngaard het **grootste internationale ras** van de vallei, ruimer aangeplant dan Gamay, Merlot en Syrah samen, die elk onder 1% blijven. Hij vond hier wat hij in de Bourgogne steeds moeilijker vindt: koele nachten, hoogte en een lang seizoen. Op de zandige morenebodems rond Villeneuve en Saint-Pierre levert dat **fijn rood fruit en kruidigheid** zonder dat de wijn uitzaakt. Meteen ook het ijkpunt van de avond: **een druif die iedereen kent, in een terroir dat niemand kent**.

Fumin: de laatrijper die bijna verdween

Fumin is het schoolvoorbeeld van een **ras dat bijna verdween** omdat het te lastig was. Zijn late rijping en dikke schil, waarover verderop bij etappe 5 meer, maakten hem eeuwenlang tot niet meer dan een kleur- en ruggengraatdruif in andermans blend. Vandaag is hij, met ongeveer 7% van de totale wijngaard, het vierde ras van de vallei en het bewijs dat laat rijpen op hoogte geen handicap hoeft te zijn, zolang de zuren mee overeind blijven.

Cornalin d'Aoste: sappig, wild en teruggehaald

Cornalin is de **sappige tegenpool van Fumin**: donker fruit, hoge zuren, soepele tannine en een wijn die al jong plezier geeft. Groot in oppervlakte is hij nooit geworden en in de jaren zeventig werd hij bijna opgegeven. Dat hij vandaag weer in de vallei staat, is grotendeels het werk van het Institut Agricole Régional. Rond zijn naam hangt bovendien het hardnekkigste misverstand in de alpiene wijnbouw.

In Zwitserland betekent *Cornalin* iets anders dan in Aosta, en dat is grotendeels de schuld van één Wallese onderzoeker uit de jaren 1970 die de naam ontleende aan Gatta's tekst. DNA-onderzoek in 2003 ontwarde de knoop:

- **Cornalin du Valais** is een andere druif, ook bekend als **Rouge du Pays**. Deze blijkt de natuurlijke kruising te zijn van **Petit Rouge × Mayolet**, twee valdostaanse ouders, die waarschijnlijk via de Sint-Bernardpas naar Wallis zijn gebracht.
- **Cornalin d'Aoste** is op zijn beurt een nakomeling van Cornalin du Valais en is identiek aan de Wallese **Humagne Rouge**.

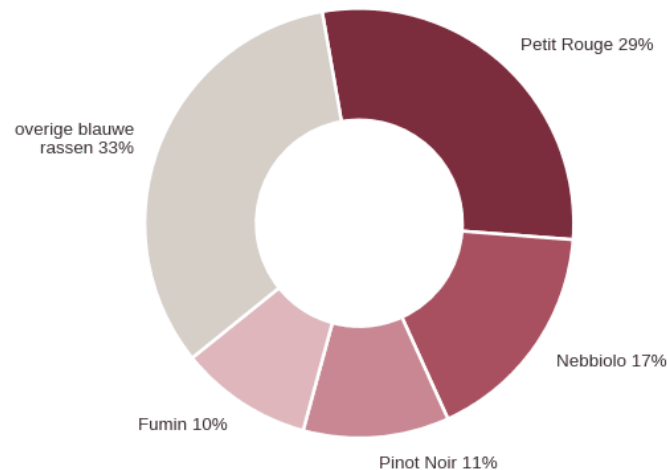
Dus samengevat: Petit Rouge en Mayolet zijn de grootouders van de Cornalin uit deze vallei. Half Wallis stamt genetisch af van hier.

Vien de Nus: de blenddruif met een eigen reglement

Vien de Nus is **de meest lokale druif** van de reeks: in de praktijk komt hij enkel voor in de zone Nus en omgeving. Licht van kleur, geurig en aromatisch, met weinig tannine. Op zichzelf te ijl voor een grote wijn, maar onmisbaar in de blend, en de DOC erkent dat uitdrukkelijk: de rode Nus moet naast Petit Rouge minstens 40% Vien de Nus bevatten. Het is een van de weinige gevallen waarin een **reglement een blenddruif beschermt** in plaats van een monocépage.

De lange staart: Mayolet, Prëmetta, Vuillermin en de rest

Daarnaast overleeft een hele reeks rassen in kleine aantallen: Mayolet, Prëmetta (ook Prié Rouge genoemd), Vuillermin, Neyret, Roussin, Ner d'Ala, Bonda en Crovassa. Sommige daarvan tellen nog maar enkele hectaren. Vuillermin was zelfs praktisch uitgestorven totdat ampelografen hem terugvonden in geïsoleerde percelen in Châtillon en Pontey. Ze halen zelden een etiket op eigen naam, maar ze zitten wel in de blends en verklaren waarom twee Torrettes uit buurgemeenten zo verschillend kunnen smaken.



*Verdeling binnen de blauwe aanplant in de Vallée d'Aoste. De percentages in de tekst hierboven slaan op de totale wijngaardoppervlakte, wit en blauw samen; deze grafiek toont enkel de onderlinge verhouding tussen de blauwe rassen.
Benadering: de regio publiceert geen officiële hectaretabel per ras.*

Dit overzicht van de aanplant vertelt echter slechts de helft van het verhaal. Het Institut Agricole Régional bewaart in zijn ampelografische collectie 70 rassen en 529 verschillende accessies. Alleen al van Petit Rouge zijn er 92, van Cornalin 64 en van Vien de Nus 54. Al deze **genetische en lokale varianten** laten zien hoeveel nuance in enkele honderden hectaren verborgen zit.

Petit Rouge vormt de rode draad door het midden van de vallei. **Fumin en Cornalin geven dat verhaal meer kleur en diepte.** In het hoge westen houdt Prié Blanc stand waar andere druiven afhaken en waar we dus geen blauwe druiven terugvinden. **In het lagere oosten neemt Nebbiolo het over.** Pinot Noir staat ertussen als herkenningspunt: een bekende druif die ons laat ervaren hoe sterk de hoogte en morenegrond hier een vertrouwde stijl kunnen herschrijven.

De roadtrip: van de Mont Blanc naar Piëmonte

We rijden de vallei af: van de Franse grens naar Piëmonte, langs de Dora Baltea. Het landschap wordt steeds lager, warmer en dieper. De wijnen worden zwaarder, donkerder en rijpen langzamer.

Etappe 1: Valdigne, wijn aan de voet van het ijs (ca. 1.200–1.300 m)



We starten op een punt waar we geen rode wijn terugvinden. Op deze hoogte haalt enkel **Prié Blanc** zijn cyclus rond: late bloei, vroege rijping en een extreem kort seizoen. De voorjaarsvorst is hier een reëel gevaar. De stokken staan **op eigen wortel**, want phylloxera overleeft het klimaat hier niet, wat deze wijngaarden tot een van de weinige niet-geënte plekken in Europa maakt. Traditioneel groeit hij laag boven de grond onder pergola's, dicht bij de warmte die stenen en de bodem overdag opslaan.

Dit is het **nulpunt van de typische alpiene frisheid** die we in ons glas zullen ervaren: elke rode wijn hierna wordt warmer en breder, maar geen enkele verliest daardoor die zenuw.

Dit is de logische proloog van de rit, ook al staat er geen wijn uit Valdigne in onze reeks: hier wordt meteen duidelijk dat een druif in Valle d'Aosta niet door mode, maar door overleving wordt gekozen.

Etappe 2: Arvier, een kleine hel in de bergen (ca. 600–750 m)

Na de hoge witte wijnen volgt bij Arvier een abrupte omslag. De bergwand vormt een zuidgerichte kom, de '**Enfer d'Arvier**'. Het beslaat slechts enkele hectaren en is een natuurlijk amfitheater met hoge terrassen. De naam mogen we letterlijk nemen: de rotswanden vangen en weerkaatsen de zon tot het er "helse" hitte wordt, een **warmte-eiland midden in de hoge vallei**.

Petit Rouge krijgt er genoeg warmte voor rijp rood fruit, terwijl de hoogte de wijn slank en fris houdt.

- **Druif:** minstens 85% Petit Rouge, de strengste eis van alle subzones.
- **Stijl:** compacter en meer geconcentreerd dan Torrette, met een kruidige, bijna rokerige kant en fijne, droge tannine.
- **Rijping:** 5 maanden of 8 maanden voor de Superiore



CoEnfer Enfer d'Arvier 2023.

In de proeverij als een extreme expressie van Petit Rouge, in het leven gehouden door een coöperatie.

Etappe 3: Torrette: het brede middenregister (ca. 500–800 m)



Rond Aymavilles, in Saint-Pierre-en-Sarre in Aosta, wordt het dal breder en zonniger. Petit Rouge vormt hier minstens 70% van de wijn en kan worden **aangevuld met lokale rassen die kleur, kruidigheid of stevigheid toevoegen**. Torrette Supérieur moet rijper en langer opgevoed zijn dan de basisversie. Het resultaat blijft herkenbaar alpien, maar heeft meer body.

Het hart van de centrale vallei rond Aosta is veruit **de grootste rode subdenominatie**, met zanderige, morenische, droge bodems.

- **Druiven:** minstens 70% Petit Rouge, aangevuld met de lokale rassen: Fumin, Mayolet, Vien de Nus, Cornalin en Prématta.
- **Stijl:** middelhoog van kleur, rood fruit, alpiene kruiden, viooltje, levendige zuren, sappig eerder dan zwaar.
- **Superiore:** minstens 12% en 8 maanden rijping, meestal met houtopvoeding.

Le Bourgeon Torrette Supérieur 2024

In de proeverij als blend van Petit Rouge met zeer lokale rassen, van de hand van een zeer kleine lokale producent en vermoedelijk een van de weinige flessen die ooit de vallei verlieten

In dezelfde omgeving vinden **internationale rassen** beschutte, zonnige morenehellingen. Pinot Noir is hier geen imitatie van Bourgogne, maar een nuttig vergelijkingspunt. Hoogte en koele nachten bewaren parfum en zuren; de zonnige dagen kunnen tegelijkertijd voor opvallende kracht zorgen.

Maison Anselmet Semel Pater Pinot Noir 2024.

In de proeverij om te ervaren wat het terroir en het klimaat hier doen met een druif die we waarschijnlijk allemaal wel herkennen. Of toch niet?

Etappe 4 — Nus: een kruispunt van druiven en namen (ca. 500–700 m)

Klein, historisch belangrijk en het thuisland van **Vien de Nus**. Bij Nus verschijnt Vien de Nus nadrukkelijker. Voor Nus Rosso vormt hij minstens 40% van de assemblage, naast minstens 30% Petit Rouge. De wijn is doorgaans fris, kruidig en middelvol.

Bekender is de zone om zijn witte: **Nus Malvoisie**. Ondanks de naam is dit geen Malvasia, maar Pinot Gris, zowel droog als passito.

Deze halte bewijst hoe weinig een rechte lijn de vallei beschrijft: lokale traditie, taal en druivenfamilies lopen voortdurend door elkaar heen.



Etappe 5 — Chambave, warmte voor late en aromatische druiven (ca. 450–650 m)



Rond Chambave en Verrayes liggen warme, goed belichte hellingen in het relatief droge centrum van de vallei. De rode Chambave vraagt eveneens minstens 70% Petit Rouge, maar belangrijker is dat we ons hier bevinden in de kern van het **Fumin-gebied**.

Fumin rijpt laat en heeft een dikke, sterk berijpte schil. Vandaar de naam: de *fumée*-achtige waas op de bes. Deze levert de meest fenolische en meest gestructureerde rode wijn uit de regio. Precies daarom werd hij eeuwenlang enkel als kleur- en ruggengraatdruif in blends gebruikt en pas vanaf de jaren 1970-80 puur gevinifieerd.

La Crotta di Vegneron Esprit Follet Fumin 2021.

In de proeverij als donkerder en trager tegengewicht voor Cornalin, én als tweede voorbeeld van wat een coöperatie voor een lokale druif kan betekenen

De verschillen tussen de druiven zijn groot. **Cornalin** kan donker en geurig zijn met soepelere tannine; Fumin rijpt later en bouwt meer kleur, tannine en bewaarkracht op. Chambave Muscat toont de andere kant van de plek: uitgesproken aromatisch, droog of zoet.

La Vrille Cornalin 2024 uit Verrayes.

In de proeverij om een uiterst zeldzame druif in een zeer transparante, neutrale opvoeding door een lokale wijnmaker te laten spreken.

Etappe 6 — Arnad-Montjovet, Nebbiolo komt in beeld (ca. 350–550 m)

Verder oostwaarts daalt de vallei en wordt het klimaat milder. Arnad-Montjovet vormt de overgang naar Nebbiolo, dat hier minstens 70% van de wijn uitmaakt en lokaal **Picotendro** of **Picoutèner** wordt genoemd. De hellingen blijven steil, maar het seizoen is lang genoeg om parfum, zuren en tannine samen rijp te laten worden. De wijnen zijn doorgaans lichter van bouw dan veel piemontese voorbeelden, zonder hun stevige geraamte te verliezen.



Etappe 7 — Donnas (ca. 300–500 m)

Bij Donnas lijkt de rotswand nauwelijks plaats te laten voor wijn. De stokken staan op smalle terrassen en worden traditioneel onder de hoge pergola, de **tòpia**, geleid. Houten liggers rusten op stenen pijlers; de steen houdt de helling vast en slaat warmte op.

De druiven worden hier traditioneel geleid via de **pergola valdostana**, of **tòpia**, een uniek en historisch geleidingssysteem dat volledig is opgebouwd uit hout uit de omliggende **kastanjebossen**. Bij deze specifieke methode groeien de wijnstokken niet verticaal omhoog, maar worden de dragende ranken horizontaal uitgeleid over een hoog, schuin latwerk. Dit creëert een dicht, doorlopend **bladerdak** dat boven het hoofd van de wijnbouwer hangt. Omdat de steile berghellingen in de zomer intens heet kunnen



worden, fungeert deze pergola als een **natuurlijke parasol**. Het loof beschermt de kwetsbare Nebbiolo-druiven tegen directe zonnestrallen en uitdroging, terwijl het open systeem aan de onderkant zorgt voor een constante luchtcirculatie om schimmels op de vochtige berghellingen te voorkomen. Bovendien houdt de bodem onder dit schaduwrijke bladerdak de schaarse vochtigheid beter vast, wat essentieel is voor de wortels in de extreem dunne granietbodem.

Picotendro (de lokale naam voor Nebbiolo) geeft hier een bleke, geurige wijn met hoge zuren, duidelijke tannine en een koeler profiel dan verder in Piëmonte.

Caves de Donnas verenigt een twintigtal leden en ongeveer 23 hectare. Dat is voldoende om een kelder te dragen, maar klein genoeg om te beseffen hoeveel handen achter elke fles schuilgaan. De coöperatie bewaart hier niet alleen een wijnstijl, maar houdt ook een gebouwd landschap overeind.

Caves de Donnas Miniere 2020.

In de proeverij als eindpunt van de reis en omwille van zijn uitzonderlijke opvoeding: na hout rijpt de wijn verder in de voormalige magnetietmijnen van Cogne, boven 2.000 meter. Herkennen we een Nebbiolo uit een alpiene regio?

Aan tafel: escalope valdostana met polenta

Na de proeverij gaan de restjes traditiegetrouw mee naar het eten: **escalope valdostana met polenta**. Geen restverwerking, maar een tweede act, want dezelfde zes wijnen gedragen zich anders zodra er eten bij komt.

We eten kalfsvlees met fontina en rauwe ham, gepaneerd en in boter gebakken. Vet, zout en zacht. Het vet bekleedt de tong en dempt tannine; het zout onderdrukt bitterheid en tilt het fruit op. Het zetmeel van de polenta buffert dan weer de zuren. Alles komt ronder en milder over dan tijdens de blindproeven.

Het gerecht heeft zelf geen zuur. Dat moet uit het glas komen en daar zit het geluk van deze streek: elk van de zes wijnen heeft alpiene zuurgraad.

Begin met **Torrette** en **Enfer d'Arvier** bij de eerste happen, zolang het palet nog fris is. Petit Rouge is historisch gezien de dagelijkse tafelwijn van precies deze keuken.

Cornalin werkt over de hele lijn: zijn sap en zuren snijden door de boter, en zijn wildere kant houdt stand tegen het zout van de ham.

Fumin en **Donnas** zijn daarom nog geen zwaargewichten die je moet wegzetten. Het consortium van Fontina DOP beveelt Fumin zelf aan bij dit gerecht: peper en hout pikken de lactische zoetheid van gesmolten Fontina op. En de Donnas heeft de zuurgraad om door de vetlaag heen te snijden. Blind was deze bleek en streng, maar bij het eten wordt hij vol en zijdezacht. Proef bewust vóór en na de eerste hap; die omslag is de duidelijkste demonstratie van de avond.

Extra digestief: wanneer wijn een kruidenverhaal wordt

De normale wijnreis eindigt bij Nebbiolo, maar in Noord-Italië kent die druif nog een tweede leven. Wijn kan de drager zijn van kruiden, schors en specerijen. Barolo Chinato is het bekendste voorbeeld: geen gewone zoete wijn, maar een **gearomatiseerde wijn waarin bitterheid even belangrijk is als zoetheid**. Kina, gentiaan en alsem verwijzen naar de oude wereld van apothekers, tonica en digestieven.

Donatium vertaalt die traditie naar Donnas. Caves de Donnas gebruikt zijn berg-Nebbiolo als basis en voegt onder meer gentiaan, alsem, kina en gember toe. De wijn smaakt tegelijk zoet, kruidig, verwarmend en licht bitter. Hij hoort daarom niet tussen de 6 droge wijnen in de blindproeverij. Hij komt na het eten, wanneer vergelijken plaats mag maken voor napraten.

De avond begint met druiven die zich aan de berg moesten aanpassen en eindigt met een wijn waarin de berg opnieuw verschijnt, niet alleen via de druif maar ook via bitterwortels en kruiden. Het is de voetnoot van onze eerste wijnproeverij van dit seizoen die nog even zal blijven hangen nadat het verhaal lijkt af te zijn.

De geproefde wijnen in detail

De 6 wijnhuizen van vandaag vormen een dwarsdoorsnede van hoe deze vallei werkt: 3 coöperatieven en 3 kleine familiebedrijven. En een mooie mix van lokale druiven en internationale rassen die hier een andere expressie vertonen.

1 | CoEnfer Enfer d'Arvier 2023

Het wijnhuis

De coöperatie van Arvier werd opgericht in 1978 en telt vandaag een honderdtal leden die hun druiven volledig inbrengen. De officiële naam '**CoEnfer Arvier 1312**' verwijst naar het jaar waarin Rodolphus de Avisio al wijngaarden bezat in wat vandaag de Enfer-zone is. De kroniek vermeldt ook dat in 1494 met Enfer d'Arvier geklonken werd bij de doortocht van de Franse koning Karel VIII. Zonder deze coöperatie zou het **amfitheater van Arvier** vermoedelijk niet meer bestaan: te steil, te versnipperd en te weinig rendabel voor individuele eigenaars.

De wijn

Dit is een van de 2 wijnen op basis van Petit Rouge. Enfer vraagt minstens 85% Petit Rouge (de strengste eis van alle subzones) en de wijngaarden liggen in een rotsamfitheater dat de zon vangt en 's nachts weer uitstraalt. Het resultaat is een **warmere, compactere, iets rokerigere Petit Rouge** met meer grip dan de volgende wijn, een Torrette-blend gemaakt van nagenoeg dezelfde druif en in dezelfde streek.

Appellatie	DOC Enfer d'Arvier
Terroir	Arvier, ca. 600–750 m, in een steil rotsamfitheater dat overdag de zon vangt en 's nachts warmte teruggeeft; morenische en rotsige bodems op sterk hellend terrein.
Bedruiving	95% Petit Rouge, 5% Pinot Noir.
Alcohol	13,5%
Vinificatie	12 maanden rijping in eikenhouten vaten van 4 tot 20 hectoliter.
Proefnotities	<u>Zicht:</u> vrij intense robijnrode kleur met paarse accenten. <u>Aroma:</u> verfijnd en delicaat, met een heerlijke geur van rijp fruit geconserveerd in alcohol, die ook in de smaak terugkomt. <u>Smaak:</u> fluweelachtig, met de juiste body en een aangenaam bitter accent. De zuurgraad is goed in balans met de krachtige structuur en de tertiaire tonen van vanille, witte peper, kaneel en kruidnagel. <u>Afdronk:</u> lang en evenwichtig.

2 | Le Bourgeon Torrette Supérieur 2024

Het wijnhuis

Een klein huis uit de centrale vallei, van het type dat de regio erin de honderden telt: enkele hectaren, weinig flessen, vrijwel geen aanwezigheid buiten de vallei en bijna niets online te vinden. Ik kocht deze lokaal aan op aanraden van de wijnhandelaar om ook een zeer lokale toets aan de proeverij te geven.

De wijn

Torrette is de breedste rode appellatie van de vallei: minstens 70% Petit Rouge, aangevuld met andere zwarte rassen die in Valle d'Aosta zijn toegelaten. De vermelding Supérieur op onze fles is daarbij geen verkoopargument maar een reglementaire categorie. Ze vraagt minstens 12% in plaats van 11% en 8 maanden in plaats van 5 maanden rijping. Aan de opbrengst verandert er niets: die blijft op tien ton per hectare, zodat het verschil in de praktijk uit een latere en rijpere pluk komt en niet uit een strengere snoei. Met 13,5% zit deze fles daar ruim boven.

Deze Torrette-blend is verhelderend: Petit Rouge als basis, aangevuld met Fumin, Cornalin en Vuillermin. De laatste is het bewijs van het IAR-recuperatiewerk. Vuillermin was praktisch uitgestorven totdat ampelografen hem terugvonden in geïsoleerde percelen in Châtillon en Pontey, en DNA-onderzoek in 2011 aantoonde dat het ras een nakomeling is van Fumin.

Appellatie	DOC Vallée d'Aoste
Terroir	Torrette-zone in de centrale vallei, ca. 500–800 m, op morenische en steenrijke hellingen aan weerszijden van de Dora Baltea. De percelen achter deze fles zijn niet gedocumenteerd.
Bedruiving	Petit Rouge als basis (minstens 70% volgens de regelgeving), aangevuld met Fumin, Cornalin en Vuillermin.
Alcohol	13,5%
Vinificatie	Voor deze jaargang niet gedocumenteerd. Als Torrette Supérieur moet de wijn minstens 8 maanden rijpen vanaf 1 december van het oogstjaar en minstens 12% alcohol bevatten.
Proefnotities	<u>Zicht:</u> robijnrood. <u>Aroma:</u> wilde roos, met rijping neigend naar amandel. <u>Smaak:</u> fluweelachtig, met de juiste body en een bittertje.

3 | Maison Anselmet Semel Pater Pinot Noir 2024

Het wijnhuis

We verplaatsen ons naar Villeneuve, naar het gehucht Vereytaz, in de Torrette-zone. De eerste schriftelijke sporen van een Anselmet-wijnbouwer dateren van 1585; de moderne geschiedenis begint in 1978, toen Renato Anselmet zeven are wijngaard erfde en besloot niet te verkopen maar zelf te bottelen. Zijn zoon Giorgio ging begin jaren 1990 in Bourgogne leren vinifiëren en plantte in 1989-1990 de Pinot Noir-percelen.

De wijn

Dit is de wildcard en de duurste fles van de avond. "Semel Pater, Semper Pater", oftewel "eens vader, altijd vader", is hun flagship en Giorgio's eerbetoon aan hun voorvader en oprichter Renato. Dit is het wijnhuis dat bewijst dat de vallei ook op internationaal niveau meespeelt.

Deze wijn is afkomstig van één perceel **Pinot Noir** in Saint-Pierre op ongeveer 800 m hoogte, geplant in 1989-1990 met klonen die Giorgio Anselmet zelf in Bourgogne selecteerde. Verwacht elegante robijn, kers, framboos, rozen en bergkruiden. Dat geeft een fijne, kruidige en licht vuursteenachtige aroma met zijdezachte tannine en een lange afdronk. Als afsluiter breekt hij de inheemse reeks en dwingt hij bij het blindproeven tot de vraag of dit aan het terroir of aan het ras ligt.

Appellatie	DOC Vallée d'Aoste
Terroir	De huiswijngaarden liggen verspreid tussen Morgex en Chambave, op 600 tot 950 m hoogte. De Pinot Noir voor Semel Pater groeit op zandige morenegrond in Saint-Pierre.
Bedruiving	100% Pinot Noir
Alcohol	14%
Vinificatie	Gisting op inox gedurende tien tot vijftien dagen, gevolgd door achttien maanden in barrique. Het huis werkt doorgaans met Franse barriques in een vaste verhouding: telkens 1/3: eerste, tweede en derde passage. De wijn werd niet gefilterd. Benieuwd of we dat ook in het glas zien.
Proefnotities	<u>Zicht:</u> robijn- tot granaatrood. <u>Aroma:</u> kers, framboos en bosvruchten, met peper, kruidnagel en bloemige tonen. <u>Smaak:</u> fijn en kruidig, met zijdezachte tannine. <u>Afdronk:</u> lang, kruidig en licht mineraal.

4 | La Crotta di Vegneron Esprit Follet Fumin 2021

Het wijnhuis

Deze coöperatie werd opgericht in 1980 met 25 leden en is sinds 1985 operationeel, met verplichte totale druivenlevering door de leden. Elk lid presteert bovendien gratis werkuren in verhouding tot de geleverde kilo's. Vandaag tellen ze ongeveer 55 leveranciers en circa 30 ha wijngaard, waarvan 90% op de linkerflank (Adret). De coöperatie verzamelt druiven uit twee subzones tegelijk (Chambave en Nus) en heeft zich uitdrukkelijk op inheemse rassen toegelegd. Dit levert ongeveer 200.000 flessen per jaar op en is daarmee het **grootste productieapparaat** van de 6 wijnen die we vanavond proeven. Van de zes wijnen op tafel komt deze uit het grootste productieapparaat.

Het **Equalitas**-logo op de fles is een bewuste keuze: de coöperatie heeft behandelingen, onkruidbestrijding en systemische producten drastisch teruggedroefd, maar koos er expliciet voor om niet voor de biocertificering te gaan, maar wel voor Equalitas, waarbij de milieuzorg wordt aangevuld met sociale en economische criteria. Dat is een mooi contrastpunt met de CoEnfer, die wél het EU-bioblad draagt.

De wijn

Esprit follet is het dwaallicht, de plaagzieke kobold, poltergeist of bosgeest uit de sprookjes. Dit is een speelse en charmante knipoog naar de oude legenden over bosgeesten in de Alpen. Tegelijkertijd verwijst het naar het **wilde, onvoorspelbare en rebelse karakter van de Fumin-druif** tijdens de vinificatie. De druif laat zich niet zomaar temmen!

Fumin is een late rijper (geoogst eind oktober) met een dikke, sterk berijpte, bijna blauwzwarte schil. We zien daardoor een **duidelijk donkerdere kleur** en ruiken witte peper, kruidnagel, vanille en zwart fruit. Een **volle wijn met body**, maar met nette tannine. Vijf jaar na de oogst en met 12 maanden hout is hij precies op het juiste moment om deze te degusteren: **de jeugdige stugheid is weg, de structuur is nog volop aanwezig**. De grote dag-nachtamplitude en het koelere jaar 2021 verklaren waarom een wijn met 13,5% en 12 maanden houten rijping toch fris blijft.

Appellatie	DOC Vallée d'Aoste
Terroir	Zuidoost- en zuidwestgeëxposeerde wijngaarden in de gemeenten Nus, Fénis, Chambave, Verrayes, Saint-Denis en Châtillon, op 450–550 m hoogte. Centrale vallei, linkeroever (Adret) en niet één enkele cru Morenebodem, los, zandig, matige helling; 2,1 ha Fumin; opbrengst 7,4 ton/ha; ca. 15.000 flessen/jaar 7.000 stokken per hectare, Guyot en Cordon de Royat Grote dag-nachtamplitude: weinig neerslag, hoge dagtemperaturen en relatief lage zomernachten.
Bedruiving	100% Fumin
Alcohol	13,5%
Vinificatie	Volledig met de hand geoogst en geselecteerd eind oktober Gisting in inox op 28–30 °C gedurende 15 dagen, met frequente remontage (overpompen); 21 dagen maceratie, geselecteerde gisten, volledige malolactische omzetting, lage SO ₂ , veganistisch Rijping 12 maanden op groot en klein hout van verschillende houtsoorten, daarna 5 maanden op fles
Proefnotities	<u>Zicht:</u> purperrood neigend naar robijn. <u>Aroma:</u> Rood fruit (zoals kersen en amarena-krieken) gecombineerd met florale violette accenten en een duidelijke kruidigheid van witte peper, kruidnagel, vanille en een hint van zoethout. <u>Smaak:</u> droog, warm en zacht in de aanzet, maar tegelijkertijd fris door een levendige mineraliteit. <u>Afdronk:</u> Evenwichtig, vol van smaak en behoorlijk aanhoudend.

5 | La Vrille Cornalin 2024

Het wijnhuis

Het tegenovergestelde uiterste. Hervé Deguillame, ex-marine, achterkleinzoon van geëmigreerde Valdostanen, keerde terug naar de vallei van zijn grootouders en stichtte in 2002 samen met Luciana een agriturismo annex wijndomein in Verrayes, op 670 m hoogte. Vier hectare in totaal, waarvan ongeveer 1,5 tot 2,5 ha wijngaard, in een natuurlijk zuid/zuidoostamfitheater dat zo droog en warm is dat er mediterrane planten groeien, zoals wilde tijm tussen de wijnstokken.

Hij was van 1991 tot 2005 wijnmaker bij La Crotta di Vegneron; zijn eerste wijnen, in 2005, waren Cornalin en Fumin. Die 2 glazen komen dus van dezelfde hand, twintig jaar uit elkaar.

De wijn

Dit is een Cornalin binnen de DOC Vallée d'Aoste. De wijngaard ligt in Verrayes op zo'n 650 m hoogte, zuidoost geëxposeerd, op losse, steenrijke morenegrond met een fors hellend reliëf. De opvoeding is bewust transparant: geen hout, elf maanden inox en nog zes maanden fles voordat de wijn de kelder verlaat, zodat **het ras zelf aan het woord** blijft. Naast de Fumin van diezelfde hand, twintig jaar eerder gemaakt, levert dat een leerrijk contrast op.

Appellatie	DOC Vallée d'Aoste
Terroir	Verrayes, ca. 650 m, zuidoost geëxposeerd, op een losse, steenrijke morenebodem met een sterk hellend reliëf.
Bedruiving	100% Cornalin
Alcohol	13%
Vinificatie	Koude maceratie vóór de gisting, gisting op inox bij 22 °C, tien tot twaalf dagen schilnweking, daarna elf maanden op inox en zes maanden op fles vóór de commercialisatie. Geen houtopvoeding.
Proefnotities	<u>Zicht:</u> Diep robijnrode kleur met intense paarse reflecties. <u>Aroma:</u> Een intens en krachtig bouquet met aroma's van braambessen, bosbessen, zwarte bessen, zoete kers, kruidige garrigue, subtiele bosbodem en typische hints van bergkruiden en specerijen. <u>Smaak:</u> fris, droog en aromatisch van aard, met een dichte, vlezige en heerlijk fluweelzachte textuur. <u>Afdronk:</u> Goede persistentie en lengte met zachte, milde tannines en een verfrissende mineraliteit in de nasmaak.

6 | Caves de Donnas Miniere 2020

Het wijnhuis

Caves de Donnas is een toonaangevende wijncoöperatie, opgericht in 1971 om de lokale wijnbouwtraditie te beschermen. Wat deze coöperatie zo speciaal maakt, is haar extreme vorm van **heroïsche wijnbouw** (viticultura eroica), waarbij de **nebbiolo**-druif (lokaal **picotendro** genoemd) wordt verbouwd op angstaanjagend steile, terrasvormige berghellingen die tot 700 meter boven zeeniveau reiken. Omdat zware machines hier onmogelijk kunnen komen, gebeurt deze specifieke vorm van landbouw volledig handmatig. Het onderhoud van de eeuwenoude droge stenen muren, het snoeien én de oogst vereisen loodzwaar fysiek werk, waarbij manden vol druiven via steile voetpaden of kleine, vernuftige kabelbaantjes naar beneden worden getransporteerd. Deze intensieve, ambachtelijke cultiveringsmethode op arme granietbodems resulteert, in combinatie met het alpine microklimaat, in een **unieke, frisse en uiterst minerale expressie van Nebbiolo**. Deze wijnen onderscheiden zich wezenlijk van de zwaardere varianten uit het nabijgelegen Piëmont, wat in 1971 ook leidde tot de allereerste DOC-erkenning in de Valle d'Aosta.

De wijn

De druiven komen van de historische terrassen op de heuvel van Donnas, waar de stokken onder de **valdostaanse pergola** van kastanjehout staan en droogstenen muren de helling overeind houden. Het etiket noemt dat zonder omwegen 'viticultura eroica'.

Wat deze fles apart zet, is de opvoeding. Na twaalf maanden op eiken vaten van 25 hectoliter rijpt hij nog een jaar verder op fles in de **magnetietmijnen van Cogne**, boven 2.000 m, bij constante temperatuur en vochtigheid en zonder één kilowattuur energie. Samen zijn dat precies de 24 maanden die de DOC voor Donnas oplegt. De stijl die daaruit voortkomt is **bleker en strenger dan menig Piëmontese Nebbiolo**, met nerveuze zuren en een fors tanninepotentieel.

Caves de Donnas is trouwens niet de enige die in Cogne rijpt: ook La Crotta di Vegneron en Cave Mont Blanc laten er flessen liggen.

Appellatie	DOC Valle d'Aosta / Vallée d'Aoste, subdenominatie Donnas
Terroir	De historische terrassen op de heuvel van Donnas, ca. 300–500 m: smalle percelen en terrassen met stenen muren en tòpia-pergola-geleiding.
Bedruiving	100% Nebbiolo, lokaal Picotendro genoemd.
Alcohol	13,5%
Vinificatie	Twaalf maanden op eiken vaten van 25 hectoliter, gevolgd door twaalf maanden flesrijping in de mijnsite van Cogne op meer dan 2.000 m. Samen vierentwintig maanden, precies de minimumrijping die de DOC voor Donnas oplegt.
Proefnotities	<u>Zicht:</u> robijnrood met granaatrode en bakstenen reflecties langs de rand. <u>Aroma:</u> intens, alpien en complex. Aroma's van zure kersen, bosbessen en gedroogde rozen, gecombineerd met diepe minerale tonen (vuursteen/leisteel), rokerigheid, donkere specerijen, zoethout en frisse accenten van munt en verbena. <u>Smaak:</u> droog, aards en strak gestructureerd. Frisse, opvallend hoge zuren met stevige tannines. Rood fruit en een uitgesproken hartige, zilt-minerale spanning. <u>Afdrank:</u> verfijnd en lang aanhoudend, met een karakteristiek bittertje van amandel en een aanhoudende rokerige mineraliteit.

Extra | Caves de Donnas Donatium

De wijn

Donatium valt buiten de DOC: het is een **vino aromatizzato** zonder DOP/IGP, de Europese categorie voor gearomatiseerde wijnbouwproducten.

De basis is de berg-Nebbiolo van Donnas, aangevuld met geconcentreerde druivenmost, suiker, alcohol en een reeks kruiden en specerijen. We proeven gember als hoofdingrediënt, met daarnaast kinabast, rabarber, kamille, gentiaan en alsem, en verder kaneel, kruidnagel, koriander, nootmuskaat, kardemom en sinaasappelschil.

Het product werd in 2007 gelanceerd als de eerste gearomatiseerde wijn uit de Valle d'Aosta. Eén detail verradt zijn aparte status: anders dan de DOC-flessen wordt Donatium niet in Donnas gebotteld, maar in het Piëmontese Neviglie, op opdracht van de coöperatie.

Op 12 °C geschonken is hij de valdostaanse tegenhanger van de Barolo Chinato en staat hij even goed bij blauwaderkaas als bij crème- en chocoladedesserts.

Appellatie	Geen DOC of IGP: vino aromatizzato
Terroir	De Nebbiolo-basis komt uit de terrassen rond Donnas, op 300–500 m hoogte.
Bedruiving	Nebbiolo (Picotendro) als basis. Verder geconcentreerde druivenmost, suiker, alcohol, kruiden en specerijen.
Alcohol	16,5%
Vinificatie	Niet gedocumenteerd: er bestaat geen technische fiche over de mengverhouding, maceratieduur of botteldatum. Productie en botteling gebeuren bij Casigliano in Neviglie, in opdracht van de coöperatie.
Proefnotities	<u>Zicht:</u> lichtgranaatrood. <u>Aroma:</u> De neus wordt sterk gedomineerd door gember, aangevuld met complexe, bittere tonen van de andere kruiden. <u>Smaak:</u> vol, fluweelzacht en zoet in de aanzet, maar met een aangenaam prikkelende en licht bittere (amarognolo) afdronk. <u>Afdronk:</u> zeer lang en aanhoudend kruidig, pittig en licht bitter.