

“Le Prisonnier” de La Maison Anselmet

Visitare i vigneti in Val D’Aosta è sempre una vera esperienza... La frammentazione degli appezzamenti, il variare delle altitudini, i suggestivi terrazzamenti dei terreni alla vista fanno riflettere sul duro lavoro dei viticoltori valdostani.

Da sempre chiamata **viticoltura eroica**... eroi i suoi uomini e le sue donne che con tenacia lavorano la terra. Quando ci viene versato un vino valdostano osserviamolo con occhi attenti. Degustandolo poi, coglieremo tutta la determinazione, la fatica e l’impegno di chi con passione fa dei vini della Val d’Aosta un’orgogliosa Tipicità Italiana.

I vigneti della **Maison Anselmet** a Villeneuve (AO), ne sono fiera testimonianza. Ho avuto il piacere di essere guidata nella mia visita da Renato Anselmet che nel 1978 ha voluto dare continuità alla tradizione familiare per produrre vino, e non solo per se. Chiacchierando seduti in sala degustazione mi ha detto: “Ho iniziato con 70 bottiglie, ora con Giorgio Anselmet, attuale “condottiero” della Maison, siamo arrivati a 70.000”



Mi ha colpito in particolare il racconto di una vigna “imprigionata” tra due formazioni rocciose nella zona di produzione del VdA Torrette DOC. La sua particolarità è la doppia escursione termica: “Al mattino avvolta da basse temperature che durante il giorno risalgono. Quando poi alla sera la temperatura tende a calare nuovamente, il calore della roccia trattenuto durante il giorno mitiga questa condizione”. Il risultato è **Le Prisonnier**, vino prodotto sperimentando nella vinificazione un metodo risalente a documentazioni del 1800.

Un vino unico... da liberare...

*“La vite é come un figlio... se la senti, se la ami... se é tua,
lei ti restituisce nel suo crescere l’amore che le hai dato...
il grappolo si esprime cosí”*

Gabriele Gianni (Vignaiolo di Villeneuve)