

# I miei tour Vinosi... ad Aosta. “La Crotta di Vegneron”

La **Crotta di Vegneron** è una cooperativa di viticoltori situata nel borgo di **Chambave ad Aosta**.

Nata nel 1980 fu ideata e **fondata da Yves Burgay** originario di Chambave, nato nel 1925 e deceduto nel 2011. Presidente della cooperativa vitivinicola che riuniva i vigneroni della valle per molti anni, dal carattere forte e determinato a detta di coloro che hanno avuto l'onore di conoscerlo.

Le sue ricerche hanno portato alla produzione del pregiato **Moscato Passito di Chambave** prodotto dalla Crotta definito come suo capolavoro. Vinificatore esperto e memoria storica della viticoltura di Chambave, si pose come obiettivo la D.O.C. regionale con sotto denominazione di zona e di vitigno che le istituzioni riconobbero.

La Crotta estende i trenta ha di vigneti su dieci comuni circostanti. I suoi soci sono attivamente presenti nella conduzione dell'azienda. Uno di loro guidandomi durante la mia visita, mi ha raccontato che il particolare microclima di questo territorio determina scarse precipitazioni, con conseguente attacco parassitario molto limitato, e uso al minimo di trattamenti antiparassitari. E questa non è cosa da poco...

Dopo la mia visita, non ho potuto fare a meno di degustare un vino rosso di carattere e di struttura... come piace a me! Un **Fumin**, antico vitigno autoctono della Valle d'Aosta a maturazione tardiva. Ottimo!

VALLÉE  
d'AOSTE

*Denominazione di Origine Controllata*

FUMIN

2006

*Il Fumin, splendido vitigno autoctono, matura in epoca tardiva.  
Il grappolo è serrato, la buccia dell'acino è consistente, di colore blu.  
Questo vino è in gioventù austero e scontroso, con il tempo si  
ingentilisce pur mantenendo una personalità forte e unica  
che rispecchia il carattere tipico dei "Vegneron".*



LA CROTTA DI VEGNERON