

Dalle belle uve nasce il buon vino

Un percorso organizzato dall'associazione *Route des vins* per avviare gli alunni alla conoscenza di un mestiere che segna profondamente la cultura del territorio.

Mauro JACCOD

Vice-presidente dell'associazione *Route des vins*

La *Route des vins* nasce su iniziativa della Regione autonoma Valle d'Aosta nel 1987 con l'obiettivo di far conoscere i vini valdostani attraverso il territorio. Esistono in Valle le condizioni per organizzare e realizzare itinerari enogastronomici che costituiscano, nel rispetto di specifici criteri di qualità, un sistema innovativo di offerta turistica.

Le cantine diventano così i punti focali della *Route des vins* e sono promosse in abbinamento a visite a centri produttivi (caseifici, magazzini di stagionatura della fontina, alpeggi), alla realizzazione di momenti culturali (mostre artigianali, spettacoli, monumenti storici, eventi sportivi) o alle proposte di visita a località ricche di bellezze naturali o architettoniche.

Attraverso il territorio - Uno degli aspetti caratterizzanti la *Route des vins* è la centralità della figura del viticoltore, visto come promotore del territorio, il quale, attraverso un percorso guidato tra i vigneti, i locali di trasformazione e le componenti ambientali, culturali ed economiche legate al suo lavoro, illustra, descrive e, dunque, promuove la propria azienda e più in generale la Valle d'Aosta.

Questa struttura oggi riunisce sotto il suo marchio la quasi totalità del comparto vitivinicolo valdostano: sei cantine cooperative e 28 viticoltori privati.

La *Route* diventa, quindi, l'interlocutore privilegiato per l'avviamento di questo processo di sviluppo turistico e rappresenta un punto di riferimento attivo per creare sinergie con gli operatori economici del comparto turistico ed agroalimentare.

In questo senso, è stata avviata un'azione di sensibilizzazione e di coinvolgimento degli albergatori aderenti all'ADAVA (Associazione Degli Albergatori della Valle d'Aosta) i quali hanno risposto positivamente all'iniziativa.

Le prospettive - Nei prossimi anni, per il settore vitivinicolo valdostano si apriranno interessanti prospettive di sviluppo. La Valle d'Aosta è soprattutto una regione turistica e, da questo comparto, trae i maggiori benefici in termini di valore aggiunto. Attraverso la valorizzazione del vino valdostano, dunque, si può contribuire ad accrescere uno dei fattori strategici della politica di marketing territoriale e ad incrementarne la valenza turistica.

Lenogastronomia si colloca al terzo posto, dopo la cultura e la vacanza, quale elemento di attrattività turistica del nostro territorio sia relativamente alla presenza di clientela sia per quanto concerne il numero di passaggi sui media italiani e stranieri. I turisti la considerano un forte elemento di tradizione culturale e una possente chiave per facilitare il contatto con gli abitanti di un territorio. Permette, inoltre, di approfondire la conoscenza degli usi, costumi e tradizioni di un popolo.

In questo progetto, il prodotto *vino* si configura come uno dei possibili collanti dell'insieme delle offerte turistiche della nostra Regione in un ambito comprendente l'ambiente, il paesaggio, i villaggi ed i centri storici.

La *Route des vins* qualifica e incrementa l'afflusso dei visitatori della nostra Regione andando oltre il suo ruolo di promozione di settore, ampliando le conoscenze e inserendo la vino-viticultura nell'ambiente culturale che l'ha prodotta e lanciando, svelando angoli e scorci solitamente sconosciuti, diventando il volano di un'economia nuova e integrata.

Compito di chi gestisce è quello di creare e rafforzare le sinergie tra gli operatori economici del comparto agroalimentare e turistico. Il risultato potrebbe essere una diversificazione e una destagionalizzazione ulteriore dell'offerta turistica.

A scuola di viticoltura - Oltre alle valenze descritte, il mondo vitivinicolo può anche svolgere un ruolo pedagogico, così come è avvenuto nel caso della quarta elementare del plesso scolastico di Morgex.

Su iniziativa di alcune insegnanti, è nata l'idea di coinvolgere gli allievi nel percorso di produzione di una bottiglia di vino del territorio, il *Blanc de Morgex et de La Salle*. È stato, dunque, necessario reperire un produttore che potesse assolvere a tale compito e la *Cave du vin blanc* ha accolto volentieri la nostra proposta.

Un socio *vigneron* ha accompagnato i ragazzi nel vigneto per mostrare loro la prima fase della lavorazione. Hanno così po-



tuto assistere e partecipare alla potatura, alla raccolta dei sarmenti, alla legatura dei tralci, alla somministrazione dei primi trattamenti antiparassitari e, infine, all'importante e festoso momento della vendemmia.

Quando possibile, e sempre nei limiti della sicurezza, gli alunni sono stati direttamente coinvolti anche in lavori manuali, ma, soprattutto, è stato spiegato loro il senso delle diverse attività che si svolgono nella vigna e che sono necessarie per arrivare alla prima grande tappa: quella della vendemmia. Questo percorso ha fatto loro comprendere meglio il detto: *"Dalle belle uve, nasce il buon vino"*. Non solo, ma hanno anche compreso che, per ottenere un risultato, sono necessari tanto impegno e tanta fatica: la raccolta dei sarmenti è risultata sicuramente poco divertente, ma la vendemmia ha ripagato abbondantemente.

E, alla fine, in cantina - A questo punto, il lavoro si è trasferito in cantina. Lì, sotto la guida dell'enologo e del cantiniere, i bambini hanno seguito le fasi della pressatura delle uve con il torchio, della fermentazione, dell'affinamento e, infine, la più emozionante: quella dell'imbottigliamento. Ogni bambino ha visto nascere la propria bottiglia, quelle piccole da 0,25 cl, certo, ma si trattava proprio della bottiglia di vino della quale aveva seguito il percorso, quella che era uva ed era diventata vino anche grazie al lavoro delle sue mani.

E, per rendere ancora più indimenticabile e gratificante que-

sto percorso e ampliarne l'aspetto emotivo, tutti gli alunni hanno creato una propria etichetta. Disegnare un'etichetta che rispecchiasse l'idea che si erano fatti della vigna e del vino durante la partecipazione ai lavori in vigneto ed in cantina ha rappresentato un momento fondamentale del percorso. In questo modo, la bottiglia di vino è diventata *"la mia bottiglia"*. È stato emozionante anche per gli adulti vedere l'orgoglio con il quale *"la mia bottiglia"* è stata portata a casa per mostrarla ai propri genitori.

Le conoscenze acquisite e la soddisfazione di questi alunni vivaci e curiosi hanno ripagato l'impegno delle insegnanti promotrici del progetto, dei vigneron e dei tecnici che hanno seguito con attenzione i bambini. Una lode per tutti e la speranza che le nuove generazioni non solo percepiscano la soddisfazione di aver svolto un'attività gratificante, ma maturino anche la volontà di conoscere di più questo mondo e chissà che un domani qualche giovane non decida, sull'onda di questa esperienza, di intraprendere o continuare questa attività. Il lavoro sul campo, infatti, pur se difficile e talvolta pesante, è sempre un potente strumento di valorizzazione e di conoscenza poiché sono sovente queste le esperienze che i bambini conservano nella loro memoria.

L'iniziativa è stata produttiva e ha dato risultati positivi soprattutto perché ha avvicinato i ragazzi ad un mondo, quello agricolo, che appare sempre più lontano dalla loro realtà quotidiana.