

Prié Blanc il vitigno più alto d'Europa



I turisti enoici sembrano apprezzare particolarmente un vino quando traduce al naso e in bocca il legame con il suo territorio. Se poi il **vitigno** di partenza è un **autoctono** allevato in piccoli appezzamenti nei vigneti più alti d'Europa, il colpo di fulmine è assicurato.

Il vitigno Prié Blanc

Il vitigno Prié Blanc, **biotipo Blanc de Morgex**, di origine non nota ma che

alcune fonti farebbero risalire all'epoca dei Romani.

Prerogativa della varietà è? il ciclo vegetativo molto breve con **germogliamento tardivo** e maturazione molto precoce, così? da sfuggire a brinate e gelate che in zona possono facilmente sopraggiungere nel mese di aprile e qualche volta a inizio maggio.

La produttività e la vigoria del Prie? Blanc sono medie, con **potatura lunga**.

Viene allevato su pergole molto basse, sorrette da palature ora in legno ora in caratteristiche **pietre monolitiche**, per evitare i danni del vento e del gelo invernale, contrastati dalla capacità del terreno assai sassoso di **immagazzinare calore** durante il giorno e ricederlo nelle ore notturne.

La temperatura e la secchezza dell'aria rendono poco temibili le **ampelopatie**, con necessità? di trattamenti notevolmente ridotta rispetto ad altre aree vitivinicole (4-5 interventi annui).

Anche la **fillossera** qui ha dovuto arrendersi e le piante sono allevate a **piède franco**.

Spumante del Monte Bianco

Bollicine dei ghiacciai» prodotte a partire da un'accurata selezione delle uve, per scegliere quelle più idonee a essere spumantizzate, alla quale seguono una prima vinificazione in inox e legno grande e una seconda fermentazione del vino in bottiglia. Terminata quest'ultima comincia un lungo periodo di riposo, mai inferiore ai 12 mesi.

Non solo i vigneti più alti d'Europa, ma anche il vino più alto, poiché la società produce spumante ad alta quota.

Una realtà resa possibile da una collaborazione tra la **Cave Mont Blanc** e la società delle Guide di Courmayeur in un'ottica comune di sperimentazione e **promozione del territorio** e dei suoi prodotti.

La **Cuve?e des Guides** fa presa di spuma a **2.173 m al Pavillon**, la prima stazione della funivia del Monte Bianco.

Il vino base è trasferito in quota mediante la **funivia**, in due viaggi da circa 500 litri cadauno.

In loco avviene il «tirage» a cui seguirà?, dopo 24 mesi, il «de?gorgement».

L'altitudine, la pressione atmosferica, la temperatura dei **2.173 metri** (10-12 °C) e le particolari attenzioni richieste in lavorazione determinano le caratteristiche delle circa 100 magnum e 1.200 bottiglie prodotte.



Spumante Cuvee des Guides: la presa di spuma è eseguita a 2.173 m sul Monte Bianco

Tratto dall'articolo pubblicato su *Vite&Vino* n. 2/2020

Prié Blanc il vitigno più alto d'Europa

di E. Carotenuto

L'articolo completo è disponibile per gli abbonati anche su Rivista Digitale