

Als je aan de doorsneetoerist zou vragen wat hij met Italië associeert, dan krijg je waarschijnlijk niet meteen verwijzingen naar de kleine noordwestelijke Aostavallei. De meeste mensen denken spontaan eerder aan bekendere regio's zoals Toscane of Piëmonte, aan zonovergoten stranden en aan lekkere pastaschotels en pizza's met tomatensaus.

De Aostavallei is dan ook eerder een insidertip voor wie houdt van actieve bergvakanties gecombineerd met prachtige wijngaardwandelingen, wijnproeverijen en lekker eten.

Zelf ben ik er al viermaal op vakantie geweest: twee zomervakanties, eens een weekje in december en de laatste keer een korte driedaagse in 2023. Sinds de allereerste dag ben ik verslingerd aan deze regio. In juli 2016 had ik met mijn gezin als uitvalsbasis het kleine skioord Pila, in het midden van de regio, vlakbij de regionale hoofdstad Aosta zelf. Ons hotel met mooie houten balkons en dito kamerinrichting straalde meteen gezelligheid uit. Bovendien was het enige geluid dat we

's morgens en 's avonds hoorden, het geklingel van de koebellen in de alpenweides rondom ons hotel. Als je met dat geluid kan wakker worden, dan kan je dag al niet meer stuk.

Ook qua ligging bleek ons hotel een schot in de roos: doordat Pila zo centraal gelegen is binnen de Aostavallei kan je de hele regio vlot met de wagen bereiken. Het hotel beschikte ook nog over een andere troef. Het restaurant serveerde namelijk schitterende regionale gerechten.

Net daarin ligt de diversiteit van Italië. Waar je in andere regio's kan genieten van lekkere bekende pastagerechten met tomatensaus of van gerechten met gegrilde vis kan je hier smullen van heerlijke gerechten met veel (smelt)kaas, fondues, polenta, boekweitnoedels en aardappelen. Uiteraard kom je hier wel eens een gerecht met tomatensaus tegen maar het is toch vooral de cucina bianca, de witte keuken, die overheerst.

Hoewel ik de lokale aostawijnen al een beetje kende, bleek de mooie wijnkaart

van het hotel toch een schitterende ontdekkingstocht doorheen de vele lokale druivenrassen en wijnstijlen. Iedere avond proefde ik wat anders om zo mijn wijnspectrum zo wijd mogelijk open te trekken.

Overdag genoten we van prachtige bergwandelingen, bezoeken aan gezellige bergdorpen en de weidse uitzichten over de vallei.

De vele wandelingen werden uiteraard ook afgewisseld met bezoeken aan wijnproducenten. Ik herinner me nog levendig de uitgebreide degustatie die ik gekregen heb bij het schitterende wijnhuis Les Crêtes in het dorp Aymavilles, op een achttal kilometer van de regionale hoofdstad Aosta.

In de jaren die volgden werd het aantal domeinbezoeken en wijnproeverijen stelselmatig uitgebreid tot zover dat ik ondertussen kan zeggen dat ik het merendeel van de aostawijnen ooit heb geproefd, bij de wijnhuizen zelf, op restaurant of thuis in België.

In de zomer van 2020 keerden we terug.

Om de regio verder grondig te verkennen hadden we ditmaal gekozen om in het uiterste westen van de regio te logeren, namelijk in het skioord Courmayeur.

Wanneer je vanuit Frankrijk de Aostavallei binnenrijdt en uit de Mont Blanc tunnel komt, rij je al gauw Courmayeur binnen. Het verschil met Pila had niet groter kunnen zijn.

Courmayeur is een heel gezellig en prachtig skioord met veel tophotels, zeer goede restaurants, mooie kledingwinkels en leuke delicatessenwinkeltjes.

Ook ons eigen hotel Gran Baita Hotel overtrof alle verwachtingen. Het is één van de meest gezellige hotels waar ik ooit gelogeed heb.

Het heeft een prachtig binnen- en buitenzwembad (zwembaden zijn trouwens heel zeldzaam in de Aostavallei), wellnessfaciliteiten, een schitterende brasserie die lokale gerechten serveert en een exquisite à la carte restaurant met indrukwekkende wijnkaart waar zowat alle belangrijke lo-

kale wijnen op terug te vinden zijn.

Dit hotel was duidelijk een heel comfortabele uitvalsbasis om de Aostavallei te verkennen, ook al moet je dan telkens wel de hele regio doorrijden en wat kilometers afleggen.

Ook toen had ik er een erezaak van gemaakt om iedere dag zoveel mogelijk verschillende lokale wijnen te proeven. De wijnen van de Aostavallei zijn immers niet wijd verdeeld in België en sommige worden zelfs helemaal niet geëxporteerd. Je moet er ter plaatse toch van profiteren, niet?

In december 2021 en mei 2023 ben ik nog eens teruggekeerd om zo werkelijk alle wijngaarden van heel de regio te ontdekken. Het leuke aan de Aostavallei is dat ondanks het feit dat het een kleine bergregio is, hier echt alle wijnstijlen gemaakt worden. Wit, rosé, rood, droog en zoet en zelfs heerlijke schuimwijnen: je vindt het allemaal!

Ik hoop je in dit boek te kunnen begeesteren met mijn passie voor de Aostavallei en haar wijnen en als ik al een klein deelje van mijn voorliefde voor deze originele wijnen kan overdragen, dan is mijn missie geslaagd.

Ik heb bewust ruim de tijd genomen om dit werk te schrijven. Het boek is het resultaat van zeven jaar toewijding aan de Aostavallei en haar prachtige wijngaarden en wijnen.

Het moeilijkste was voor mij om mezelf te dwingen dan toch een deadline te stellen en mijn manuscript als afgewerkt te beschouwen. Ik weet immers dat ik bij ieder bezoek aan de regio en bij elk domeinbezoek nog steeds nieuwe dingen ga ontdekken, maar ooit moest dit boek toch verschijnen... Maar ik ben toch al wel heel blij met wat ik je nu reeds kan laten lezen.

Kom, laat je betoveren door de Aostavallei en haar wijnen!



**De Aostavallei
is een stukje
paradijs op aarde.**





In de Aostavallei kan je je gemakkelijk oriënteren. De vallei loopt van de Mont Blanc tunnel links bovenaan tot Piëmonte rechts onderaan. De hele vallei rij je langs de indrukwekkende rivier Dora Baltea met haar mooie grijsblauwe gletsjerwater. Ter hoogte van Courmayeur is de rivier slechts enkele meters breed maar verder stroomafwaarts ter hoogte van de grens met Piëmonte is het een indrukwekkende stroom van tientallen meters breed.

Wanneer je de Mont Blanc tunnel uitkomt en de eerste meters in Italië rijdt, moet je meteen kiezen tussen de autostrade of de regionale weg. Beide lopen bijna parallel tot Pont-Saint-Martin maar de redelijk smalle autostrade met slechts een handvol uitritten klieft door de bergwanden via talrijke tunnels waardoor je heel snel in Piëmonte bent. Met de autostrade leg je zo'n 88 km af en de hele regio doorcrossen duurt ongeveer een uurtje. De regionale weg daarentegen gaat van dorpje

tot dorpje en is zo'n 105 km. Tenzij je op doorreis bent naar Piëmonte, is de tragere optie echt aan te raden want zo zie je de prachtige wijngaarden en berglandschappen veel beter. De tunnelstukken van de autostrade zijn bovendien best lang waardoor je zo zelfs hele (wijn)dorpen mist (zoals bv. Arvier). Zelf combineer ik de autostrade en de regionale weg vaak. Als ik bijvoorbeeld van Morgex naar Chambave rij, begin ik met de regionale weg maar neem ter hoogte van Saint-Pierre een stukje autostrade om het drukker verkeer rond hoofdstad Aosta te vermijden en zo tijd te winnen.

Courmayeur ligt op 1250 meter hoogte en Pont-Saint-Martin op 350 meter hoogte. Of je nu de autostrade of de regionale weg verkiest, de route doorheen de vallei in oostelijke richting is sowieso een langgerekte leuke afdaling.

DOP Valle d'Aosta Chambave

Chambave

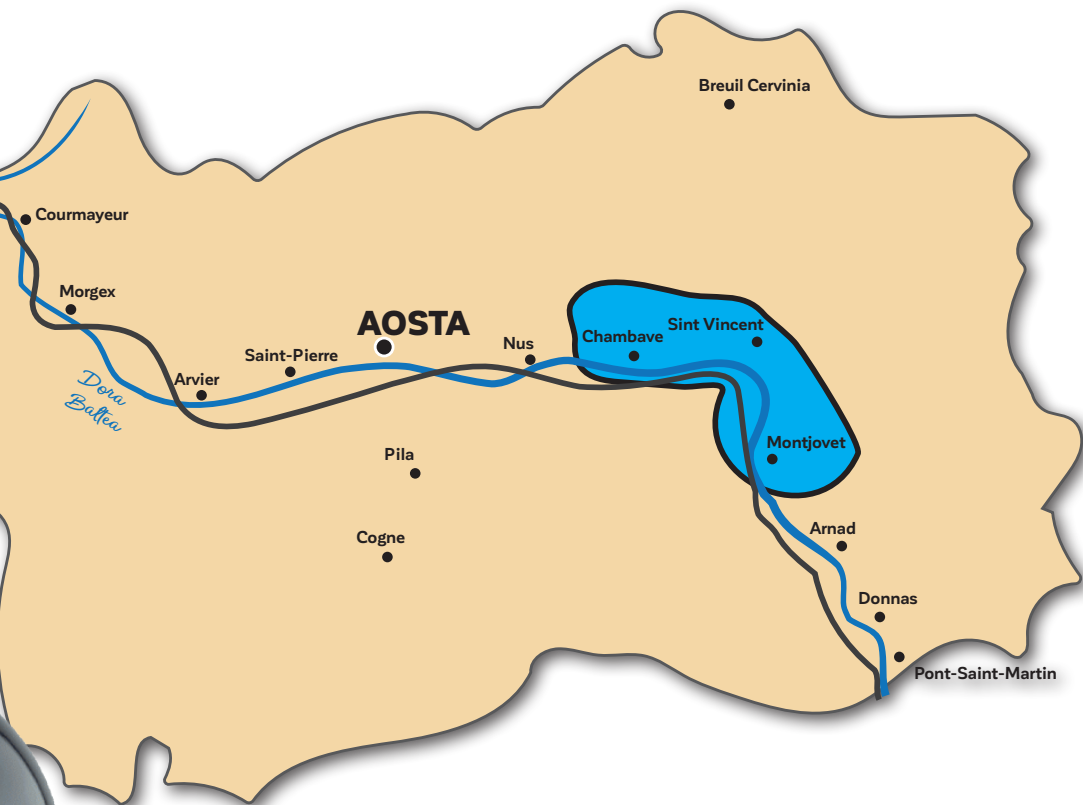
Als je vanuit Montjovet de vallei verder stroomopwaarts in rijdt, richting de Mont Blanc, dan kom je gedurende een vijftien kilometer geen wijngaarden meer tegen. Pas als je het centrum van Châtillon voorbij bent, zie je op de rechterkant van de vallei opnieuw terrassen vol wijnstokken opduiken. Hier begint de herkomstbenaming Valle d'Aosta Chambave. In totaal zijn er zeven gemeentes waarvan het grondgebied deze herkomstbenaming vormen: Montjovet, Saint-Vincent, Châtillon, Pontey, Chambave, Saint-Denis en Verrayes.

Om als Chambave gecommmercialiseerd te mogen worden, moet er minstens 70 % petit rouge in de fles zitten. Indien het een blend is (wat bijna altijd het geval is), kan de wijn dus overige druiven bevatten zoals vuillermin, fumin, syrah, pinot noir, gamay, ...

Bij mijn weten zijn er maar twee producenten die Chambave commercialiseren. Ten eerste het plaatselijk coöperatief wijnhuis La Crotta di Vegneron dat in het centrum van Chambave ligt en ten tweede La Vrille, de 'boutique winery' dat op het grondgebied van Verrayes ligt, wat verderop stroomopwaarts. Echt bekend en wijdverspreid zijn de rode Chambavewijnen dus niet.

Afgaand op de drie Chambavewijnen die ik ken, blijkt houtlagering veeleer niet dan wel aan de orde te zijn. Zowel de basis Chambave van La Crotta als de Chambave van La Vrille rijpen enkele maanden in inox tanks om zo de frisse smaak te behouden. Bij de Chambave van La Vrille viel de aciditeit en de intense kruidigheid enorm op. Het is echt een type wijn dat





een bocconata valdostana, een aperitiefshotel vol rijke charcuterie en kazen (die ter plaatse overvloedig wordt aangeboden) vlotjes kan counteren. La Crotta di Vegneron maakt ook wel nog een Chambave Superiore 'Quatre Vignobles'. Deze prachtwijn, een blend van petit rouge, syrah, fumin en lokale rassen, ligt wel deels op eiken tonneaux.

Dit maakt hem duidelijk wat zachter zonder echter aan het prachtig parfum af te doen. Hett is echt een fantastische wijn: kruidig, fruitig met enorme diepgang en lengte en de lichte eiktoets (melkchocolade) maakt hem supertoegankelijk en sappig.