

## **Prié blanc**

### Descrizione generale

Il vitigno prié blanc è una varietà a bacca bianca coltivata quasi esclusivamente nei comuni di Morgex e La Salle, ai piedi del Monte Bianco, in vigneti che salgono fino a milleduecento metri e figurano fra i più alti d'Europa. La caratteristica più nota riguarda la coltivazione su piede franco, mantenuta grazie ai suoli sabbiosi di origine morenica, nei quali la fillossera non completa il ciclo biologico. La varietà era un tempo diffusa in gran parte della Valle d'Aosta e si è ritirata nelle situazioni estreme dove nessun'altra uva arriva a maturazione.

### Sinonimi e omonimie

La varietà è nota anche come agostenga, nome con il quale compare nella letteratura ampelografica piemontese, e come blanc de Morgex, che è però soprattutto il nome della denominazione. In Svizzera circola il sinonimo bernarde, riferito al valico del Gran San Bernardo che collega la Valle d'Aosta al Vallese. Il prié blanc non va confuso con il prié rouge, varietà distinta iscritta separatamente, né con il roussin de Morgex, altra uva dell'alta valle recuperata alla fine del Novecento e a esso imparentata.

### Descrizione ampelografica

La foglia è piccola o medio-piccola, trilobata o intera, con lembo sottile e superficie piana. Il grappolo risulta piccolo o medio, cilindrico o conico e di compattezza media. L'acino è piccolo e sferico, con buccia sottile e pruinosa di colore giallo-verde molto chiaro, e polpa succosa e acidula dal profilo aromatico fine. Le dimensioni contenute di grappolo e acino contribuiscono alle rese naturalmente basse e all'elevato rapporto fra buccia e polpa, che spiega la

definizione aromatica dei vini pur in assenza di componenti terpeniche marcate.

### Necessità colturali

L'allevamento tradizionale è la pergola bassa valdostana, che protegge la pianta dai venti freddi e sfrutta il calore riflesso dal suolo, favorendo la maturazione in un ambiente dove la stagione vegetativa è breve. I terreni sono sabbiosi, sciolti, poveri e di origine morenica. La varietà tollera bene le basse temperature invernali, mentre soffre l'oidio, e mantiene rese contenute per costituzione. La coltivazione su piede franco impone la propagazione per margotta o per talea e rende ogni impianto un intervento di conservazione oltre che di produzione.

### Fenologia

Il ciclo vegetativo è breve e adattato all'ambiente montano. Il germogliamento è tardivo, condizione che limita l'esposizione alle gelate primaverili, e la maturazione risulta precoce rispetto alla media delle varietà bianche italiane, tanto che il nome storico di agostenga richiama proprio l'anticipo della raccolta. Alle quote di Morgex e La Salle la vendemmia si colloca comunque fra la fine di settembre e ottobre, prima dell'arrivo delle nevi. Le uve destinate ai vini da meditazione restano invece sulla pianta fino alle gelate, secondo la tecnica degli eiswein.

### Aspetti genetici

Lo studio di Schneider, Torello Marinoni, de Andrés, Raimondi, Cabello, Ruffa, Garcia-Muñoz e Muñoz-Organero (OENO One, 2010) ha accertato che il prié blanc, noto in passato come agostenga, e la legiruela spagnola corrispondono a un unico genotipo. Le stesse analisi indicano un rapporto di parentela diretta fra il prié blanc e due varietà bianche, l'albillo real castigliano e la luglienga bianca italiana, chiarito attraverso l'esame del DNA cloroplastico. Il quadro

documenta quindi un movimento di materiale vegetale fra l'arco alpino occidentale e la Spagna centrale. Le indagini sul germoplasma alpino collegano inoltre il prié blanc al mayolet valdostano.

### Caratteristiche organolettiche

Il Blanc de Morgex et de La Salle ha colore giallo paglierino scarico con riflessi verdolini e profilo olfattivo delicato, costruito su fiori di campo, erbe di montagna, mela verde e una nota di mandorla. Al palato l'acidità è la componente dominante, accompagnata da sapidità e da un corpo leggero, con chiusura asciutta. Le stesse caratteristiche trovano espressione nelle versioni spumantizzate con metodo classico, che possono raggiungere quarantotto mesi di affinamento, e nei vini da dessert ottenuti da uve gelate sulla pianta.

### Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione è limitata all'alta Valle d'Aosta, nei comuni di Morgex e La Salle, con poche decine di ettari complessivi. Il Blanc de Morgex et de La Salle costituisce una tipologia della denominazione regionale ed è riservato ai vini ottenuti da uve prié blanc, nelle versioni ferma, spumante e da vendemmia tardiva. La produzione è di nicchia e il valore identitario supera il peso economico, in un contesto dove la meccanizzazione è impossibile e il lavoro resta interamente manuale.

### Fonti e riferimenti essenziali

[1] Masaf - CREA. Registro Nazionale delle Varietà di Vite, schede ampelografiche Prié blanc e Prié rouge. <http://catalogoviti.politicheagricole.it> (consultato agosto 2026).

[2] Schneider A., Torello Marinoni D., de Andrés M.T., Raimondi S., Cabello F., Ruffa P., Garcia-Muñoz S., Muñoz-Organero G. (2010). Prié blanc and Legiruela: a unique grape cultivar grown in distant European regions. *OENO One*, 44 (1), 1-7. DOI 10.20870/oeno-one.2010.44.1.1460.

[3] Moriondo G. (1999). Vini e vitigni autoctoni della Valle d'Aosta. Institut Agricole Régional, Aosta.

[4] Masaf. Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Valle d'Aosta” o “Vallée d'Aoste”, testo consolidato vigente.