

Presentazione

Cave MONAJA nasce a fine del secolo scorso come il sogno di un giovane enologo di origini coreane Chul Kyu Peloso (Andrea per gli amici) desideroso di mettere a frutto le proprie competenze.

Chul Kyu studia enologia ad Alba e si forma come enologo nelle Langhe, proseguendo la sua carriera in Valle d'Aosta.

Nel 2015 viene chiamato da un'amica affinché si possa prender cura del vigneto familiare ereditato dal nonno, circa 400 mq, poiché non aveva né tempo né competenze per poterlo fare; di lì a poco se ne aggiungono altre, consolidandosi così in Andrea l'idea di recuperare e valorizzare anche una vite monumentale nel villaggio abbandonato di Farys, una frazione del Comune di Saint-Denis, assieme a quelle "piccole vigne familiari" in via d'abbandono perché di difficile gestione ed antieconomiche per le grandi aziende.

Solo nel 2016 questo "sogno nel cassetto" finalmente prende forma, concretizzandosi di fatto solo nel 2018.

Le vigne gestite dall'azienda sono principalmente piccoli appezzamenti spesso abbandonati, oggi riportati a produzione dopo un attento recupero. Come ama pensare Andrea, il suo piccolo contributo per un domani migliore si è realizzato nello 'strappare' all'incolto e all'abbandono questi modesti vigneti familiari.

Vigne che portano con sé esistenze trascorse, scandite dal ciclo della vite e che sono testimoni di generazioni. Con questo spirito e per ricordare il nonno materno l'azienda viene battezzata '**Cave MONAJA**'.

Si realizza una produzione nel massimo rispetto del ciclo naturale della vite ma anche della vita: si adottano tutte le pratiche culturali delle certificazioni bio, con particolare riguardo alla sostenibilità come principio da perseguire in ogni piccola scelta quotidiana. Ne sono esempio l'adozione del sistema di lotta alla tignola con confusione sessuale, o la scelta di non inserire nel proprio processo produttivo un sistema di raffreddamento per la stabilizzazione tartarica, facendo affidamento sulle temperature rigide dell'ambiente montano.

L'ultimo passo in avanti di Andrea nella direzione del rispetto di vite, ambiente e vita che **Cave MONAJA** rappresenta, è l'avvio di un percorso di certificazione come prima azienda valdostana a volersi certificare con i criteri del Ministero della Transizione Ecologica (MITE), il "Certificato VIVA" della sostenibilità ambientale. Un esempio per tutta la viticoltura della Valle d'Aosta che voglia guardare al futuro sostenibile della produzione.

I vini prodotti: sono quattro AOC importanti, nati dal recupero di vecchi impianti e metodologie di lavoro classiche del territorio.

Tutti i piccoli appezzamenti gestiti dall'azienda si trovano nell'area centrale della Valle d'Aosta, ad un'altitudine compresa tra i 500 e i 1000 metri slm: da qui la definizione di 'viticoltura eroica'.

I vini **Cave MONAJA** hanno ricevuto diversi riconoscimenti in vari concorsi internazionali, ma la soddisfazione maggiore è stata poter entrare nelle carte di locali di grande pregio quali:

- ENRICO BARTOLINI al MUDEC di Milano;
- LAQUA COUNTRY RESORT di Antonino Cannavacciuolo di Ticciano (NA);
- CRACCO di Carlo Cracco in galleria a Milano...

VINI PRODOTTI:

- Monaja 300:

40% Petit Rouge; 30% Fumin; 30% Vien de Nus. Prodotto esclusivo di sole 300 bottiglie annue. Viti di età media oltre 80 anni. Un vino definibile quale "gocce di storia", poiché ottenuto dalle viti più vecchie, tra cui quella monumentale di Farys, la cui uva racconta più di 300 anni di storia. Fermentazione con lieviti indigeni in acciaio a temperatura gestita, con follature quotidiane manuali. Fermentazione alcolica di 8-10 giorni, poi macerazione post-fermentativa per 3-4 settimane. Invecchia per 24 mesi in barrique e per 12 mesi in bottiglia.

- Foehn:

40% Fumin; 30% Petit Rouge; 30% Vien de Nus. Vecchie vigne di 60/70 anni. Fermentazione con lieviti indigeni in acciaio a temperatura gestita, con follature quotidiane manuali. Malo-lattica sulle bucce e macerazione post fermentativa di 2-3 settimane. Invecchiamento di 18 mesi in tonneaux e ulteriori 12 mesi in bottiglia

- Stau:

60% Chardonnay; 20% Muscat; 20% Traminer. Fermentazione a contatto con le bucce per 24/36 ore, a cui segue fermentazione in acciaio inox. 12 mesi di invecchiamento in barrique di rovere francese.

A questi si va ad aggiungere da questo anno:

- Sélection Monaja:

Vitigni: vigna di 60-70 anni situata nel comune di Aosta alla quota di 650 metri slm 40% Fumin; 40% Petit Rouge e 20% di Vien de Nus. Fermentazione per 8-10 gg con lieviti indigeni in inox a temperatura controllata. Follature manuali quotidiane. Lunga

macerazione post-fermentativa (3-4 settimane). Affinamento in acciaio a cui seguono almeno 12 mesi di bottiglia.

Partendo dal concetto adottato nel settore della moda dove l'Haute Couture vede la propria espressione di modernità nel prodotto 'Prêt à Porter', si è voluto traslare questo concetto nel settore dell'enologia con due prodotti, frutto di scelte e competenze più attuali:

- Prêt à Boire Rouge:

40% Pinot Noir; 30% Syrah; 20% Petit Rouge e piccole percentuali di vitigni a bacca rossa. Fermentazione in acciaio con lieviti indigeni e breve macerazione pre-fermentativa. Fermentazione alcolica di 8-10 giorni e malo-lattica sulle bucce. Affina sulle fecce fini per 100 gg in una 'NOMBLOT' - serbatoio ovoidale francese privo di angoli, ove sfruttare il 'moto browniano', stimolando una sorta di bâtonnage naturale.

- Prêt à Boire Blanc:

40% Traminer; 30% Muscat, 10% Malvoisie de Nus e piccole percentuali di vitigni a bacca bianca tra cui Chardonnay e Petite Arvine. Fermentazione sulle bucce per 24/36 ore; fermentazione e affinamento in anfora con porosità volutamente ridotta, per una micro-ossigenazione progressivo e delicata. Affinamento di 4-5 mesi sulle fecce fini.

NOTE RELATIVE ALLA PRODUZIONE:

La scelta di lavorare questi blend è stata fatta perché, nelle epoche passate, in Valle d'Aosta c'era la consuetudine di utilizzare più varietà (quali uvaggi spesso già presenti in vigna), così da poter apportare e modulare tutte le qualità dei diversi vitigni, realizzando un prodotto finale migliore della semplice sommatoria dei singoli. Una scelta produttiva tutt'oggi in uso per realizzare alcuni vini dei grandi Chateaux francesi.