



ROUTE DES VINS VALLEE D'AOSTA

ALLEGATI

AL DISCIPLINARE PER GLI STANDARD DI QUALITA' MINIMI DEI SERVIZI FUNZIONALI ALL'ACCOGLIENZA

(allegato L.R 18/2003 "Disciplina della Route des vins de la Vallée d'Aoste").

Allegato A – versione 1.0 del 03/06/09

CARTA DEI VINI STANDARD ROUTE DES VINS

Per garantire una minima rappresentatività della produzione enologica valdostana che ogni visitatore può aspettarsi di trovare nei locali affiliati Route des Vins, la Carta dei Vini viene definita nella sua composizione di base, con almeno n.1 etichetta delle seguenti tipologie di vino per un totale di n° 12 tipologie di vino.

n. 7 Vini DOC di Zona

- Arnad-Monjovet
- Donnas
- Torrette
- Enfer d'Arvier
- Blanc de Morgex et de La Salle
- Chambave (1 a scelta)
 - + Rouge
 - + Muscat
- Nus (1 a scelta)
 - + Rouge
 - + Malvoisie

n. 1 Vino DOC di Vitigno in Bianco

- + Chardonnay
- + Muller-Thurgau
- + Petite Arvine
- + Pinot Gris

n. 1 Distillato

n. 1 Spumante o Vino Speciale

n. 2 Vini DOC di Vitigno in Rosso

a scelta, di cui 1 preferibilmente autoctono

DOC di vitigno

- Gamay
- Merlot
- Nebbiolo
- Pinot Noir
- Syrah

DOC di vitigno autoctono

- Cornalin
- Fumin
- Mayolet
- Petit Rouge
- Premetta



ROUTE DES VINS VALLEE D'AOSTA

ALLEGATI

AL DISCIPLINARE PER GLI STANDARD DI QUALITA' MINIMI DEI SERVIZI FUNZIONALI ALL'ACCOGLIENZA

(allegato L.R 18/2003 "Disciplina della Route des vins de la Vallée d'Aoste").

Allegato B – versione 1.0 del 03/06/09

PRODUZIONI TIPICHE E TRADIZIONALI AMMESSE

Sono ammissibili le produzioni tipiche e/o tradizionali come di seguito elencato :

1. Prodotti Vallée d'Aosta DOP tra cui :

- Vallée d'Aosta Lard d'Arnad DOP
- Valle d'Aosta Fromadzo DOP
- Fontina DOP
- Jambon de Bosses DOP

2. Prodotti alimentari tradizionali di cui all'art. 8 d.l. 30 aprile 1998, n. 173 suddivisi in :

- Prodotti a base di carne (boudin, saoucesse, motsetta, teteun, tseur atchétye, prosciutto alla brace di Saint Oyen)
- Formaggi e derivati del latte (Toma di Gressoney, Salignoùn, Reblec e Reblec di Crama, Il Séras, Formaggio di capra a pasta molle, Il formaggio di capra o percora a pasta pressata, La Brossa, Il Burro tra cui il Beuro, Beuro de Brossa, il burro centrifugato di Siero, il beuro colò.
- Mele : 4 tipologie di cui 2 tradizionali : La renetta della Valle d'Aosta e la Golden delicious della Valle d'aosta
- Miele : rododendro, castagno, Millefiori di montagna, tarassaco eiglio
- Olio di noci
- Pan ner
- Genepì

3. Altri prodotti del territorio quali:

- Mele (per le varietà di mela Red Delicious e la mela Jonagold)
- Pere (Martin sec)
- Castagne e Noci

La presente lista si aggiorna annualmente da parte dell'assessorato all'agricoltura con i nuovi prodotti che hanno ottenuto durante l'anno una determinata classifica (DOP, IGT, Tradizionale, ecc).



ROUTE DES VINS VALLEE D'AOSTA

ALLEGATI

AL DISCIPLINARE PER GLI STANDARD DI QUALITA' MINIMI DEI SERVIZI FUNZIONALI ALL'ACCOGLIENZA

(allegato L.R 18/2003 "Disciplina della Route des vins de la Vallée d'Aoste").

Allegato C – versione 1.0 del 03/06/09

CARTA DELLA QUALITA' DEL RISTORANTE AFFILIATO ROUTE DES VINS

- La struttura è situata in una zona di produzione di Vini Valle d'Aosta DOC, cioè in tutta la Valle d'Aosta
- La struttura dispone di un cartello informativo all'ingresso con il nome dell'esercizio e l'orario di apertura ed il giorno di chiusura settimanale
- Una cura specifica viene improntata alla valorizzazione della connotazione vitivinicola nell'arredo della struttura (oggetti relativi alla viticoltura, proposte di vendita prodotti in correlazione con i vigneti più rappresentativi: bottiglie, confezioni regalo bottiglie, ceste "vendemmia", ecc...)
- La struttura mette a disposizione della clientela della documentazione gratuita e libri in consultazione che permettono la scoperta e conoscenze dei diversi aspetti della vigna e vini locali (es: mappe dei vigneti, documentazione sulle DOC di zona e di vitigno valdostane, guide sui vini, elenco e documentazione dei viticoltori e delle cantine per le degustazioni e visite in vigneto)
- La struttura dispone di un ambiente di stoccaggio del vino soddisfacente -conservazione con temperatura e idrometria soddisfacente-, cantina e/o armadio a vino
- Su richiesta del cliente, il ristoratore propone un luogo adatto delle bottiglie acquistate
- Una cura particolare è dedicata all'abbinamento di prodotti del territorio e delle produzioni vitivinicole locali
- La Carta dei vini deve proporre almeno la Carta dei vini Route des Vins Standard come definito dall'associazione (vedi allegato A- carta dei Vini). I vini potranno essere proposti anche in 1/2 bottiglie e al bicchiere
- Il servizio viene effettuato in bicchieri adatti al tipo di vino (bicchieri per bianchi, per rossi, passiti, grappe, ecc..)
- Il servizio del vino che si presta, deve essere effettuato con l'ausilio di secchio da ghiaccio o contenitore isoterico di qualità
- Un'attenzione particolare viene data alla formazione del personale di sala (permanente e stagionale). Nell'ambito delle degustazioni, se è necessario, partecipazione a seminari formativi
- Il ristoratore deve :
 - + Consigliare la clientela sulla scelta dei vini
 - + Conoscere le diverse denominazioni della regione
 - + Conoscere le diverse cantine aperte al pubblico per visite in vigneti, visite in cantina e degustazioni
- Il ristoratore, su richiesta del cliente, si impegna ad organizzare ogni tipo di visita degustazione e scoperta dei vitigni contattando le cantine cooperative o private di Sua scelta o quelle eventualmente indicate dal cliente