



IL MAGAZINE DEDICATO AI VEICOLI DI OGGI E DOMANI

NOVITÀ

GREEN MOBILITY

AUTO & TRAVEL



**HYUNDAI
SANTA FE**
SOTTO IL VESTITO
TUTTO!

PROVA COMPLETA

ANTEPRIMA



EV4: UNA NUOVA
KIA ELETTRICA IN ARRIVO

GREEN MOBILITY n°7 2025 • € 5,00
ISSN 8145724-3
50007
9 778145 724008
P.L. 3004/2025

RENEGADE e COMPASS LE JEEP ITALIANE DI SUCCESSO

IBRIDE E PLUG-IN ALLA CONQUISTA DEL MERCATO



**RENORD: RENAULT RAFALE
E-TECH 4X4 ATELIER ALPINE**
IN VIAGGIO CON LA PLUG-IN INTEGRALE



**B-CROSSOVER IBRIDE: FORD PUMA,
KIA STONIC E NISSAN JUKE**
LE COMPATTE GREEN DI SUCCESSO



SAGAM E AUDI
IN PROVA A6 AVANT e-tron:
FINO A 720 KM DI AUTONOMIA



LA CROTTA DI VEGNERON

Con la maxiSUV della Casa sudcoreana alla ricerca dei migliori vini della Valle d'Aosta ma anche dei richiami turistici e culturali offerti dalla regione. Comfort e finiture di pregio, sostenibilità e tanto spazio per viaggi all'insegna del "bien vivre"

Terra di contrasti, terra di estremi la Valle d'Aosta. Lo constatiamo mentre, alla guida della Kia Sorento PHEV Evolution, la 7 posti a trazione integrale dotata di 60 km di autonomia in elettrico, viaggiamo verso Chambave e La Crotta di Vegneron (www.lacrotta.it), un "buen rifugio" per chi desidera degustare le migliori etichette della regione. Vestigia medievali, come il Forte di Bard e il vicino Castello di Cry, si incontrano mentre verso nord si stagliano le strade che raggiungono alcune delle stazioni sciistiche più organizzate dell'intero arco alpino, come Breuil Cervinia e Courmayeur, collegate con avveniristici impianti ad alta capacità alle vicine Svizzera (Zermatt) e Francia (Chamonix). Con un minimo di tempo in più, il capoluogo Aosta e la piccola Donnaz rivelano reperti dell'epoca della dominazione romana, con le mura di cinta della città (le più estese al mon-

do e tra le meglio conservate) e con i resti di quella che era l'antica Via Postumia, percorsa 20-25 secoli fa da carri a trazione animale, mentre noi scorriamo vicini nel più totale silenzio grazie alla silenziosa spinta dell'ammiraglia sudcoreana, mossa da un "millesei" turbobenzina affiancato da un'unità elettrica alimentata da una batteria da 13,8 kWh per una potenza di sistema pari a 252 CV.

UN AMBIENTE NATURALE UNICO

Passato e futuro convivono felicemente in una terra di confine, ai piedi delle maggiori elevazioni di tutto l'arco alpino ma caratterizzata da un clima mediterraneo, almeno dal punto di vista del regime delle piogge, contenute a vantaggio di giornate prevalentemente soleggiate che favoriscono le coltivazioni e le attività legate al turismo, con maggio e ottobre





Sopra, il punto vendita, qui a sinistra la cantina storica di La Crotta di Vegneron. Notevole la capacità del bagagliaio, qui utilizzato come esposizione dei pregiati vini della cantina di Chambave



IL VINO, BARRIERA ALLO SPOPOLAMENTO

Pendio, sole, pietra, vento non sono solo uno slogan commerciale, ma il riassunto del terroir sul quale nascono i vini di La Crotta di Vegneron: sono i pilastri di una viticoltura sostenibile e di un progetto volto alla produzione di uva di qualità. I vini di La Crotta sono il prodotto di 53 famiglie che operano con un unico cuore pulsante: la cooperativa. Nel 1980 un gruppo di viticoltori ha avuto la capacità di vedere nella viticoltura il mezzo per recuperare i pendii che oggi, dopo più o meno 40 anni di lavoro, offrono uve dai sapori intensi che portano ad apprezzare a pieno l'anima e la storia di ogni calice. La Crotta di Vegneron, che gestisce la quota maggioritaria dell'estensione locale – una decina di ettari sparsi tra Chambave, Saint-Denis, Châtillon e Verrayes con impianti a guyot e cordone speronato più alcuni rari, e bellissimi, alberelli, il tutto tra i 450 e i 750 metri di quota su suoli morenici, sciolti, sabbiosi e in forte pendenza – ne è da tempo l'interprete di riferimento, anche grazie alla mano impeccabile dell'enologo Andrea Costa, piemontese d'origine.

SAPORI E GUSTI UNICI, IN TRE LINEE DI PRODOTTO

Tre le linee di prodotto memorabili: La Griffe des Lions, Quatremillemètres e Mines. La Griffe è ricerca della perfezione nel vino e della cura maniacale in ogni dettaglio della presentazione. L'etichetta utilizza una carta naturale di pregio, 100% in

tra i mesi più piovosi e luglio e agosto piuttosto aridi, al punto da obbligare a irrigare campi e vigneti. In particolare è proprio per queste caratteristiche meteorologiche, il fondovalle tra Saint Vincent (meta prediletta per gli amanti del gioco d'azzardo, con il locale Casinò) e Nus (pochi chilometri a est di Aosta, di fronte all'universalmente noto castello di Fenis) è la zona ideale per la produzione vitivinicola. Pochi chilometri quadrati, cui si aggiungono i territori terrazzati ai piedi delle Alpi Pennine, anche a dispetto di pendii che superano il 100% di inclinazione. È qui, praticamente nel bel mezzo di questo territorio di estremi dal punto di vista termico, con escursioni misurate in 61 gradi (da -13°C a 48°C), sorgono le strutture di La Crotta di Vegneron, una società cooperativa nata nel 1980 (prima vendemmia nel 1985) per mantenere viva la produzione vitivinicola fino a quel momento svolta a livello poco più che amatoriale e anche per frenare lo spopolamento di questa regione di montagna poco servita dalle infrastrutture, limitate sostanzialmente alla A5 e alla Statale 26.



fibre di cotone prodotta da Arconvert, storica cartiera italiana, con nobilitazioni di stampa in lamina a caldo oro con sfumature ambrate sul logo e sugli schizzi di sabbia. La fustella è cesellata agli angoli, i graffi eseguiti con taglio al laser lasciano intravedere il vetro lucido. Una preziosa capsula in stagno color nero semi-opaco con nobilitazione in lamina oro a caldo. Una scelta di classe: la bottiglia viene avvolta in un'impalpabile velina color "Ecrú Sable", ricercata presso una papeterie francese che produce carte di pregio dal 1840. Per la bottiglia si è optato per una borgognotta in vetro verde antico dal peso di 900 grammi. La scatola in legno, materiale nobile e naturale che non perde mai il suo fascino e può essere riutilizzato, nobilitata a fuoco per contenere le preziose bottiglie La Griffe des Lions, è il degno confezionamento di un prodotto per tante ragioni unico. Quatremillemètres vins d'altitude è il marchio che identifica i vini spumanti di La Crotta di Vegneron e rappresenta il riassunto del territorio. Una corona di nobili vette disegna la regione di produzione, definendo in maniera chiara e indelebile il clima e la geometria organolettica dei vini spumanti. La presa di spuma in metodo tradizionale o in autoclave, a seconda dei progetti, esalta le caratteristiche dei vitigni di provenienza. In questi vini spumanti si trova l'ariosa fragranza di vitigni aromatici e la sontuosa eleganza del vitigno Pinot, la cremosa consistenza del metodo Charmat e la possente mineralità del Metodo Classico. Refrain e 4478 sono i prodotti di punta della linea Quatremillemètres, un inno alle specificità di questo territorio. Alla linea Mines appartengono lo Chambave Muscat e il Fumin. Entrambi sono caratterizzati anche nella presentazione, che si avvale di un'etichetta ricercata, estratta da un'opera della pittrice Barbara Tutino,

Alcuni scorci della cantina di La Crotta di Vegneron, con le pregiate barrique di provenienza austriaca. Sopra, la Kia Sorento PHEV Evolution nei vigneti sopra Chambave, con il castello di Cry sullo sfondo

scelta per caratterizzare le bottiglie della linea. Il quadro fa parte della collezione Le travail de l'homme, una mostra dedicata al lavoro operaio e minerario ed esposta nel 2010 presso il Centro Alpinart (Villaggio Minerario di Cogne) e nel 2012 a Dudelange (Lussemburgo). L'artista di Valnontey, frazione di Cogne, nel Parco Nazionale del Gran Paradiso, alla ricerca pittorica associa la produzione di libri e vanta numerose collaborazioni internazionali con editori d'arte, attori di teatro, fotografi e musicisti.

I SEGRETI DELL'INVECCHIAMENTO IN MINIERA

L'accattivante gamma, tutta DOC Vallée d'Aoste Chambave Muscat, contempla accanto al tradizionale flétri (il passi-





L'esposizione ideale al sole permette alle vigne di fornire pregiati vini bianchi e rossi. Sotto, il "buen retiro" di Au Berceau du Bien Etre, casa-vacanza di charme a Chambave, sosta ideale per chi intende pernottare qualche giorno in zona

to di questo territorio è conosciuto dal XIV secolo) ben tre diverse versioni secche. Il classico della casa è il Muscat, in produzione dal 1985 e vinificato in acciaio con frequenti bâtonnage come gli altri. Il 2023 ha colore cristallino, profumi prorompenti ed eleganti di muschio, pesca bianca, susina, zenzero, un sorso succoso e terso, aromatico e secco, d'invitante e vario-pinto allungo floreale-speziato. Il suo pendant contemporaneo è il Mines, ultimo nato nel 2020: dopo l'imbottigliamento viene portato a Cogne a circa 2000 metri di quota per affinarsi nelle gallerie di antiche miniere di magnetite dismesse nel 1979. Riposa nell'ex polveriera, la parte della miniera dove venivano conservati gli esplosivi. Qui il silenzio e l'oscurità, oltre alle altre caratteristiche tipiche legate alla temperatura (+5°C tutto l'anno), all'umidità (85% costante) e all'altitudine, che armonizzano il naturale incedere dei fenomeni bio-chimici all'interno delle bottiglie, definiscono il carattere del Mines e la sua aura soffusa, sciolta, sottile, sussurrata: purezza aromatica, fiori assortiti, muschio e tanti minerali. L'assaggio di questi vini diventa un'esperienza sensoriale unica. Nel 2027 uscirà la prima riserva affinata per cinque anni. Non meno interessante il Fumin. L'Attente, prima annata 2009, rappresenta invece il riuscito matrimonio tra uva e dog, tra frutto e legno (trascorre un anno in botte grande). Il



2021 è un vino stiloso, ammaliante, dal tratto boisé su base aromatica, tra spezie ed erbe, con profilo denso, avvolgente, gastronomico. Il Flétri Prieuré, prodotto dal 1985 come il Muscat, arriva da uve fatte appassire in cassette per una settantina di giorni, da una fermentazione che si protrae anche per un mese e da un anno di affinamento in acciaio. Il 2020 è l'ennesimo velluto. Ha colore oro cristallino, eleganza olfattiva tra sentori canditi, afflati di muschio e menta, note di pasticceria. Il tatto è viscoso e felpato, possiede concentrazione e freschezza, contrasto e levità, e una persistenza tutta in souplesse.

SOGGIORNI TUTTI DA GODERE

Dopo una giornata all'insegna delle degustazioni (eventualmente con visita alla cantina e ai vigneti), è il momento di pensare al viaggio di ritorno, non prima di aver caricato sulla nostra Kia Sportage PHEV Evolution una selezione delle migliori annate di La Crotta di Vegneron. Due le opzioni, a questo punto: mettere alla guida chi si fosse astenuto dal bere, oppure optare per un pernottamento all'altezza della situazione, come quello che può offrire Au Berceau du Bien Etre (www.auberceau-audubienetre.it), a pochi passi dal punto vendita di La Crotta di Vegneron di Chambave, una casa vacanze di charme che ben si adatta a famiglie e gruppi di amici, completamente ristrutturata nel 2014 e curata in ogni dettaglio, in grado di ospitare da 4 a 15 persone, composta da tre unità autonome o collegabili tra loro: Plaisir, Harmonie e Bonheur, con vasca idromassaggio, sala biliardo e pianoforte.

