

CoEnfer Coopérative de l'Enfer soc. coop.



La **Coopérative de l’Enfer** produce la sua prima bottiglia nel 1978, ma la storia racconta che da almeno 700 anni si continua a produrre l’Enfer, quando un certo Rodolphus de Avisio compare nei documenti locali come possidente di vigneti a Gollyz Richard, a Leverogne. In una cronaca locale si narra anche che Giorgio di Challant, eminente personaggio di fine Quattrocento, accolse Carlo VIII di passaggio in Valle d'Aosta offrendogli un sontuoso banchetto accompagnato dal vino Enfer d’Arvier considerato di gran pregio e orgoglio dei produttori locali e quindi degno del re di Francia.

Tra la prima e la seconda guerra mondiale, la viticoltura ad Arvier viene decisamente abbandonata. Pochissimi gli appezzamenti che continuano ad essere lavorati. Tuttavia, intorno al 1930, alcuni volenterosi nostalgici iniziano a sistemare i loro vigneti completamente incolti. Ed è proprio grazie a questi affezionati vignerons che la viticoltura ad Arvier supera mezzo secolo di silenzio! Nel Secondo dopoguerra, il parroco Don Fosson e un certo Barbiani, si lanciano nella bonifica dei vigneti incolti. Gli ottimi risultati di questi due pionieri incoraggiano decisamente gli altri viticoltori. Il vino dell’Enfer non ha perso la sua rinomanza dopo tanto tempo.

Visti i buoni risultati dei pionieri, nel 1959 un gruppo di coltivatori costituisce un Consorzio di miglioramento fondiario, col fine di riportare alla vecchia gloria, con metodi più razionali, la viticoltura ad Arvier e valorizzare dal punto di vista economico una produzione dalle origini così antiche e di grande valore qualitativo. Si può così accedere ad importanti finanziamenti regionali per costruire le infrastrutture moderne, indispensabili ad uno sfruttamento redditizio: strade accessibili ai mezzi meccanici, impianti di irrigazione attingendo l’acqua dal torrente, risistemazione delle terrazze, spietramento. Certo non è facile vincere le resistenze di molti anziani vignerons a cui piange il cuore nel veder distruggere i vecchi muraglioni a secco. Numerosi i problemi che si presentano in ogni momento per realizzare una vigna di circa 5 ettari su di un terreno che ha una inclinazione da

18 a 20 gradi. I lavori iniziano nel 1969 e finiscono nel 1976. Nel nuovo vigneto si mettono a dimora 22.000 barbatelle: Petit-rouge 85%, Vien de Nus, Neyret, Dolcetto, Pinot Noir per il restante 15%.

Nel 1978 si ha il primo raccolto di uva. In quello stesso anno si costituisce la **Cooperativa Co-Enfer**, per raccogliere, vinificare e commercializzare questa produzione, con metodi moderni, utilizzando però sempre botti in rovere e lavorazione tradizionale. La prima vendemmia produce 1.700 bottiglie, la seconda già quasi 17.000.

Nel frattempo, il 2 giugno 1972, il **vino Enfer d'Arvier** ottiene la **Denominazione di Origine Controllata**, poiché viene prodotto in una zona molto particolare, sia per la composizione fisica del terreno, sia per le temperature veramente elevate raggiunte per l'esposizione ad anfiteatro a sud dei vigneti, per cui si riesce a produrre un vino ad elevata gradazione alcolica, con un cachet particolare che lo contraddistingue dalle altre produzioni e lo rende interessante e degno di essere studiato, conservato e diffuso.

Nel 1999 si decide di ampliare ulteriormente il vigneto sperimentale con le zone incolte adiacenti. Lo scopo è bonificare, con riordini fondiari successivi, tutti i terreni accessibili meccanicamente, per sfruttarli al massimo. Intanto, l'amministrazione regionale ha provveduto a costruire una nuova Cantina che entra in funzione nel 2004.

L'originalità dei vini Co-Enfer si completa anche attraverso l'esperienza del suo personale, dei suoi soci, che forti di **una storia e di una tradizione secolare** riescono a rendere attraenti e speciali i nostri vini, comunicando passione, rispetto per la terra e la cosciente responsabilità di trasmettere la grande cultura del vino valdostano.

Proprio nel rispetto dell'ambiente nel 2012 la Co-Enfer ha deciso di **convertire l'intera superficie vitata al metodo biologico**. L'ambiente naturale consente agevolmente di coltivare i vigneti con il metodo bio e l'obiettivo è quello di mantenere ed aumentare la fertilità microbiologica del terreno che rappresenta il fulcro della qualità ottenibile poi nei vini prodotti.

L'Enfer del presente è quindi rappresentato dalla produzione anche dell'Enfer bio dall'annata 2021 che conclude il ciclo della certificazione biologica. L'Enfer del futuro è, invece, rappresentato dalla ricerca e dallo studio di metodi alternativi e non invasivi nel miglioramento della qualità del vino prodotto attraverso l'utilizzo di particolari melodie sonore per la stabilità proteica e tartarica e l'utilizzo delle energie sottili individuate dal

dott. Masaru Emoto sugli studi sull’acqua, ma applicate per la prima volta anche sul vino. L’universo è pura energia e la Co-Enfer si è prefissata l’obiettivo di tentare di utilizzarlo valorizzando il terroir, l’ambiente, le persone che ci lavorano e il vino che viene prodotto.

Se i vini Co-Enfer sono l’identità di Arvier proprio nell’ottica della diretta corrispondenza tra terroir e vite, la **Coopérative de l’Enfer è l’anima di Arvier**. Oggi conta oltre un centinaio di soci conferitori di vigneti. Questa è la peculiarità che la contraddistingue da tutte le altre cooperative presenti nel comprensorio valdostano.

I numeri dell'azienda

Fatturato: N.D.

Numero Dipendenti: N.D.

Caratteristiche

EXPORT

PRODOTTI CERTIFICATI

SOSTENIBILITA'

Indirizzo

Via Corrado Gex, 52

11011 Arvier (AO)

Tel. +39 0165 99238

E-mail: info@coenfer.it

Social Network: