

Sidro Maley: il low alcol per natura che nasce tra i ghiacciai

7 Maggio 2026

di Redazione



PERGINE VALSUGANA – In un mondo che riscopre la ricerca della leggerezza e l'autenticità delle materie prime, Maley si pone come il punto d'incontro perfetto tra eredità alpina e stile di vita contemporaneo. Non una semplice bevanda, ma il risultato di un progetto di agricoltura eroica della mela, che celebra il sidro come l'alternativa naturale, elegante e intrinsecamente low alcol al vino e alle bollicine tradizionali.

Il sidro non è una novità, ma un ritorno alle origini: storicamente bevanda nobile nelle corti europee e pilastro della cultura contadina montana, con Maley viene oggi declinata con tecniche moderne. Maley è un'azienda pioniera nella produzione di sidro d'alta quota in Europa: unendo sapienza agronomica e spirito artigianale, produce sidri che sono

espressione pura del terroir alpino, esportando il fascino delle mele del Monte Bianco in tutto il mondo.

Una storia di confine e di cuore

Il nome stesso, Maley, è un omaggio alla storia: era l'antico nome del Malus (la mela), ma richiama anche "lo greu maley", un grande frutteto che dal Medioevo sorgeva nel comune di Torgnon, di fronte al Matterhorn-Cervino.

Il progetto nasce dalla visione del responsabile di Ricerca e Selezione di Proposta Vini, **Gianluca Telloli**, con l'obiettivo di riportare in vita la produzione del sidro in Italia, trattandolo con la stessa dignità e complessità tecnica di un grande spumante. Maley attraversa i confini, unendo idealmente i versanti del Monte Bianco, dalla Valle d'Aosta alla Savoia francese.

Salvaguardia delle mele antiche: biodiversità in ogni sorso

Al centro della filosofia di Maley c'è la tutela del territorio. L'azienda si impegna nel recupero di varietà di mele antiche e rare (Raventze, Barbelune, Rodzetta, Calville, Pomma verte, Croison de Boussy, Groin de Veau) e due di pere (Critchen d'hiveur, Maude), coltivate in meleti storici che raggiungono quote altimetriche straordinarie, fino ad oltre i 1500 metri. Questi alberi, spesso centenari, rappresentano un patrimonio genetico unico che, senza l'intervento di Maley, rischierebbe di scomparire. Il risultato è un frutto puro, ricco di acidità e tannini naturali, perfetti per la spumantizzazione.

Ogni bottiglia di Maley garantisce la sopravvivenza e la ricerca di nuovi alberi monumentali e la propagazione su franco di cloni rari: anno dopo anno Maley garantisce un futuro a un patrimonio vegetale che rischiava di scomparire dopo il 1950. L'azienda, inoltre, opera con assoluto rispetto della biodiversità, che si traduce in mantenimento dei prati tramite antiche pratiche di irrigazione, pascolo e sfalcio, e nel pieno rispetto della sostenibilità anche sociale.

La rinascita del sidro: dall'antichità alla tavola moderna

Il sidro non è una novità, ma un ritorno alle origini. Storicamente bevanda nobile nelle corti europee e pilastro della cultura contadina montana, il sidro Maley viene oggi declinato con tecniche moderne in cantina, capaci di coordinare conoscenze enologiche del mondo della spumantistica e mela.

"Il sidro – spiega Telloli – sta diventando una "tentazione" per molti settori, dalla birra al vino e questo è un segnale positivo ma anche negativo perché il vero sidro va fatto con le mele da

sidro, non con le mele comuni da tavola oggi sempre più utilizzate per la produzione di questa bevanda ma con risultati di qualità nettamente inferiore. Con il sidro funziona esattamente come il vino: la qualità della mela, come la qualità dell'uva, determina il risultato finale. Maley non scende a compromessi e nel bicchiere si sente tutta la differenza di un prodotto capace di coniugare facile beva, profondità e lunghezza”.

Low alcol per natura

In risposta alla crescente domanda di bevande a ridotto contenuto alcolico, il sidro Maley emerge come scelta ideale. Con una gradazione che oscilla generalmente tra i 3% e i 7% vol., è il low alcol per eccellenza, non un claim di marketing, ma una proprietà biologica e agronomica che lo distingue nettamente dalle bevande dealcolate o dai cocktail leggeri creati artificialmente.

A differenza dell'uva, che può accumulare grandi quantità di zuccheri (che i lieviti trasformeranno in alcol fino a 14-15% vol.), la mela ha un tetto naturale molto più basso. Una mela di montagna contiene una quantità di zuccheri che, una volta fermentati completamente, produce naturalmente tra i 3% e i 7% di alcol. Per i sidri di Maley, non vengono aggiunti zuccheri esterni né acqua per diluire. La gradazione che trovi nel calice è esattamente quella che l'albero ha deciso di produrre nel frutteto. Anche l'altitudine dei meleti di Maley (fino a 1500 metri) gioca un ruolo cruciale: le temperature fresche della Valle d'Aosta e della Savoia permettono fermentazioni molto lente e controllate, un processo che preserva gli aromi primari del frutto che andrebbero distrutti in una fermentazione tumultuosa tipica di bevande a più alto grado alcolico. In queste condizioni, la mela mantiene un'acidità folgorante, rendendo il sorso appagante anche con soli 5 gradi alcolici.

Maley Cidre du Saint Bernard

Il Cidre du Saint Bernard di Maley, distribuito oggi in Italia da Proposta Vini, non è un semplice sidro: è un'operazione di archeologia botanica e di eleganza alpina, il prodotto che più di tutti incarna la missione di Gianluca Telloli.

Il Cidre du Saint Bernard si distingue per una lavorazione che prende in prestito il savoir-faire dell'enologia di pregio. Anzitutto, nasce da un mix di mele antiche della Valle d'Aosta e della Savoia (tra cui la Raventre e la Croison de Boussy), raccolte da alberi spesso centenari che crescono a quote che sfidano la viticoltura tradizionale, garantendo una concentrazione aromatica unica. Il nome è un omaggio a Saint Bernard, patrono degli alpinisti, dei montanari e dei viaggiatori, che da più di mille anni custodisce le nostre valli e i meleti tra Valle d'Aosta e Savoia.

Il metodo di produzione è particolare. Nell'arco di 36 ore dalla raccolta, i cassoni di mele vengono assemblati e spediti in frigo in Savoia grazie alla collaborazione con il produttore Philippe Bernot e il supporto di Chantal Lassiaz. Le mele vengono pigiate il giorno successivo all'arrivo in sidreria, i mosti ottenuti, dopo aver riposato, vengono portati alla temperatura idonea di fermentazione senza l'aggiunta di zuccheri in una vasca d'acciaio simile all'autoclave. A raggiungimento della gradazione alcolica attesa, la fermentazione viene bloccata con l'abbassamento di temperatura, quindi si provvede a pastorizzare il sidro con un moderno e delicato sistema di pastorizzazione senza aggiungere solforosa. Una tecnica che si potrebbe definire un ponte tra Metodo Martinotti e Metodo Ancestrale.

Cidre du Saint Bernard nel calice, si presenta con un colore giallo paglierino brillante, con riflessi verdolini che tradiscono la sua giovinezza e vitalità. Al naso emergono fiori bianchi, scorza di cedro e, naturalmente, la polpa della mela croccante, accompagnata da una sottile nota minerale di pietra focaia. Al primo sorso, la sensazione non è quella di una bevanda dolce o "piaciona", bensì di una carezza gelida e profumata. È un sidro che sa di aria sottile, di prati di montagna appena falciati e di libertà.

Perfetto per l'appassionato di vino stanco dei soliti schemi, a chi cerca il benessere del low-alcol senza rinunciare al rito del calice, e ai sognatori che amano i sapori che sanno di storia. L'abbinamento ideale? Emozionalmente perfetto con un pezzo di Fontina d'alpeggio o una toma stagionata, tecnicamente sorprendente con un sushi di qualità.

Maley è un marchio di Proposta Vini, realtà specializzata nella selezione e distribuzione di vini, distillati e bevande per il canale Horeca. Da oltre 40 anni, Proposta Vini ricerca e valorizza prodotti che raccontano, nel calice, l'identità storica, geografica e culturale dei territori d'origine e la personalità autentica di chi li produce.