

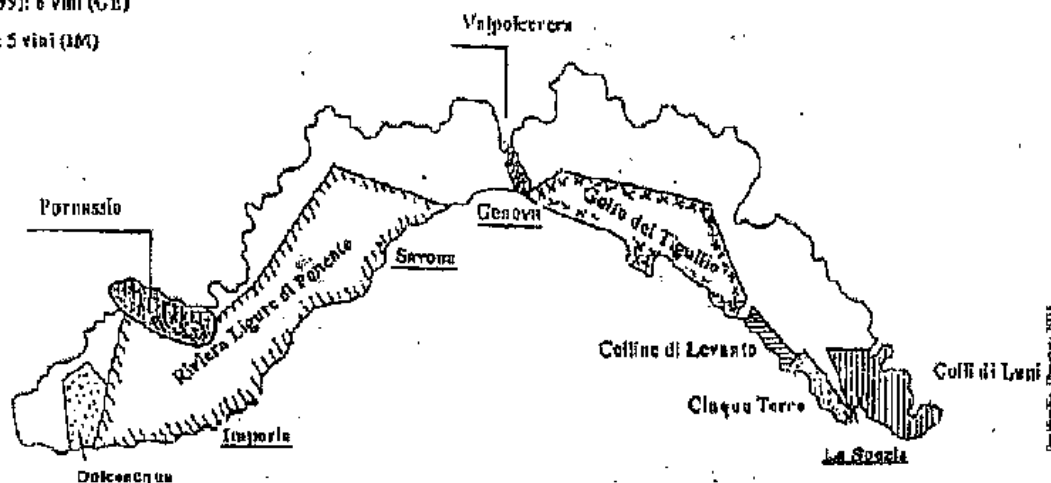
Introduzione

L'aspetto più interessante del **panorama enologico ligure** è la varietà che contraddistingue l'arco di costa ligure. Lungo i circa 270 km. che vanno da Ventimiglia a La Spezia abbiamo due stelle **DOC** di primissima grandezza: il **Rossese** ad un estremo (ponente) ed il **Cinque Terre** all'altro estremo (levante).

In mezzo vini sicuramente non meno importanti ma incorporati in aree DOC più estese come quella della **Riviera Ligure di Ponente** e quella della **Colli di Luni**. La Riviera ligure di ponente comprende **I'Ormeasco**, il **Pigato** ed il **Vermentino**. La Colle di Luni anch'essa vini bianchi e rossi con un pregiato Vermentino Colle Luni

Altre zone DOC sono **Colline di Levante** (Colline di Levante Bianco e Colline di Levante Rosso), **Golfo del Tigullio** (Golfo del Tigullio Bianco e Rosso, **Ciliegiolo**) e **Val Polcevera** (**Bianchetta** e Vermentino)

- Dolceacqua (Doc 1972): 1 vini (IM)
- Cinque Terre (Doc 1973): 2 vini (SP)
- Riviera Ligure di Ponente (Doc 1988): 3 vini (IM-SY-GE)
- Colli di Luni (Doc 1989): 4 vini (SP-MS)
- Colline di Levante (Doc 1995): 2 vini (SP)
- Golfo del Tigullio (Doc 1997): 10 vini (GE)
- Valpolcevera (Doc 1999): 8 vini (GE)
- Pornassio (Doc 2002): 5 vini (IM)



Vini e Vitigni Liguri

Il panorama vinicolo della Liguria offre una gamma di vini di buon valore ed ottima qualità, seppure con una limitata produzione a testimonianza comunque della bontà della lavorazione. Infatti da una produzione indiscriminata e non particolarmente curata si è passato negli ultimi anni ad una lavorazione più curata ed focalizzata a fornire un prodotto di qualità, spesso a scapito della quantità.

Di seguito elenchiamo i tipi di vini liguri più conosciuti :

Ciliegiolo

Vino rosso adatto per una vasta scelta di piatti, dagli antipasti di mare al minestrone alla genovese, lasagne al pesto, risotti, pesce come l'orata al forno con patate o al cartoccio. Il ciliegiolo ha un profumo delicato ed una equilibrata sapidità. Di colore rosso rubino ha un odore fruttato, intenso e persistente. Sapore sapido, di medio corpo, armonico, con sentori di frutti di bosco.

Alcolicità tra l'11 ed il 12%; Viene prodotto con le uve del vitigno omonimo per l'85%

Rossese Dolceacqua

Colore rosso rubino tendente col tempo al granata. Sapore intenso e variabile da bottiglia a bottiglia. Retrogusto asciutto e corposo, adatto anche all'invecchiamento, dopo 4 o 5 anni accompagna meravigliosamente i piatti di

cacciagione. E' stato il primo dei vini liguri ad ottenere il **Doc (Denominazione di origine controllata)**. Il vitigno è considerato autoctono anche se potrebbe avere un grado di parentela con i vini rossi francesi della regione del Bandol. I due vitigni hanno in comune lo stesso impianto dei vigneti "ad alberello", unico in Liguria.

Bianchetta

Vino di colore giallo paglierino più o meno carico con lievi riflessi verdognoli. Odore lieve ma ampio, intenso, persistente, con sentori di mela, pesca e lievi di resine di conifere e finocchietto selvatico. Sapore secco ma morbido, sapido, discretamente pieno e continuo. Alcolicità tra gli 11 e i 12%; Viene prodotto con uve del vitigno Albarola per almeno l'85%. Si accompagna in bene con minestre di verdure e di bianchetti, risotti con ortaggi di stagione e con frutti di mare, pesci di mare lessi.

Colle Luni

Vino bianco dal colore giallo paglierino e di odore intenso, persistente, fine con sentori di erbe e di fiori di campo e lievi di mela renetta. Il sapore del Vermentino Luni è secco, sapido di corpo leggero ma composto, di ottima continuità. Ha un'alcolicità non inferiore ai 11%;

E' un vino bianco secco adatto ad accompagnare i piatti tipici regionali come le frittelle di bianchetti, gli ortaggi ripieni, le minestre di verdure, pasta e riso con i fiori di zucchini o con piselli, crespelle agli asparagi, nasello al verde. In generale si sposa bene con tutti i tipi di pesce e le frittiture.

Pigato di Albenga

Vino d'origine forse greca che giunse in Liguria sulle asciutte colline della Piana di Albenga attraverso la Spagna e la Corsica. Resta incerta l'origine del nome anche se pare che derivi dalle **pighe** o macchie brune che caratterizzano gli acini dei grappoli maturi. E' un vino bianco che secondo la terra, la zona, l'esposizione, e la vinificazione assume colore, profumo, aroma e sapore cangianti. Tuttavia le sue caratteristiche generali si possono così riassumere: colore dorato pallido, brillante, trasparente con venatura verdognola se prodotto in zone distanti dal mare. Colore dorato brillante, vivo se prodotto vicino al mare. Profumo sempre intenso di erba e di bosco, di pini e di mare con settore lontanamente fruttato. Gusto: un aroma secco, intenso, caldo che inonda il cavo orale lasciando una persistente traccia di caldo.

Vermentino

Il vitigno non tollera i rigori del freddo ed alligna soltanto nel clima temperato della costa. E' un vino dal colore dorato, limpido, lucente, con tendenza all'ambrato dopo un anno di bottiglia. Profumo delicato di agreste, con finale lievemente fruttato.

Gusto morbido, flessuoso,sereno e carezzevole. Una lieve abboccatura iniziale che si svolge con grazia in un vellutato amarognolo di fondo. Molto diffuso in Liguria e Sardegna si è a lungo ritenuto originario di entrambi le regioni. E' invece assodato che si tratta di una varietà di Malvasia approdata in Corsica

dalla Spagna intorno al 1300. Dalla Corsica è poi giunto in Provenza dove è conosciuto come Malvoisie Gros Grains.

Cinque Terre

E' forse il vino più famoso della Liguria ed il simbolo dell'enologia ligure. Ricco di una grande tradizione e di una buona notorietà anche oltre confine, è prodotto con uve Bosco (dal 60 al 100%) ed Albarola (da 0 a 40%). La zona di produzione consta di quattrocento ettari di terreno a fasce o balconate, spesso a strapiombo sul mare, compresa nei comuni di Monterosso, Vernazza e Rio Maggiore, tre delle 5 perle che danno il nome alla zona (le altre sono Corniglia e Manarola). L'Unesco ha dichiarato le Cinque Terre "Patrimonio dell'Umanità" a riconoscimento di un contesto ambientale unico al mondo.

Il vino risulta di colore giallo paglierino e di sapore fresco ed asciutto con un profumo delicato di erbe di campo ed un lieve sentore di salmastro. Si abbina favolosamente con piatti di pesce e con i primi piatti tipici della cucina ligure.

Dopo questa carrellata di vini ne scegliamo due in particolare :

Rossese e Vermentino



Rossese di Dolceacqua

In una ristretta zona dell'estremo ponente ligure, a ridosso del confine francese, un limitato numero di vignaioli continua con abnegazione l'antica coltura di questo grande vitigno. La gran parte delle uve pigiate danno origine ad un vino color rosso rubino, dal timbro brillante, profumato di rosa e di viola, dal sapore asciutto e gradevolmente ammandorlato, da consumarsi anche giovane pur migliorando nei primi tre anni.

VITIGNO ROSSESE

Riferimenti storici Le fonti storiche attestano che la denominazione "rossese" è stata applicata a diversi vitigni a bacca rossa e bianca, coltivati nella Liguria di Levante ed in quella di Ponente; tra

questi merita una menzione speciale un rossese bianco della Provincia spezzina, particolarmente pregiato e ricercato. Per quanto riguarda il rossese di Dolceacqua, una notizia certa sulla sua presenza la si ritrova ai primi del 1800 quando, in occasione di una visita di Napoleone presso il castello dei Doria di Dolceacqua, venne appunto offerto il vino locale, nell'occasione molto apprezzato dall'insigne ospite. Diffusione ed importanza Il rossese, insieme all'ormesco, può essere considerato il vino più tipico della Provincia di Imperia; la sua coltivazione è profondamente radicata nella vita, nella gastronomia e nella cultura dei paesi Intemeli. Il vitigno è coltivato nel territorio compreso tra il confine francese e l'estremità orientale dei Comuni di Seborga e Perinaldo, comprende 11 Comuni che si estendono in gran parte tra le valli disegnate dai torrenti Nervia e Verbone. La coltura, untempo estesa su tutto il territorio citato, oggi è limitata ai vigneti situati sulle pendici di queste due vallate; in questo ambito ristretto si possono altresì individuare alcuni siti, altrimenti detti "cru", particolarmente famosi e rinomati presso gli operatori ed esperti del settore. Note colturali Il rossese di Dolceacqua si distingue per il suo areale di coltivazione molto limitato, che corrisponde in modo preciso al comprensorio Intemelio; per la sua alta adattabilità a terreni calcarei e sassosi, da cui si dice ne sia derivato il nome (rocense o roccioso = rossese); per la tecnica di coltivazione ad alberello, con potatura cortissima. Gli impianti di rossese devono essere effettuati sui crinali o la media collina, secondo una tradizione ora diventata anche norma di legge per le produzioni a DOC. Le densità di impianto sono molto variabili in relazione alla conformazione del terreno, e possono oscillare da 7.000 a 10.000 piante per ettaro. Il rossese di Dolceacqua è generalmente pronto per la vendemmia tra la fine di Settembre e la prima decade di Ottobre. La vinificazione L'uva rossese viene tradizionalmente trasformata secondo il sistema di vinificazione in "rosso", ovvero con macinazione di tutte od alcune delle parti solide del grappolo. Il metodo antico prevedeva la fermentazione prolungata del mosto insieme alle bucce ed ai raspi; recentemente si è affermato, sia pure con difficoltà e solo in alcune aziende, un metodo intermedio con il quale la fermentazione avviene in presenza delle sole bucce e per un periodo limitato. La vinificazione "antica" ancora sopravvive nelle piccole aziende e nelle produzioni familiari. Valorizzazione della qualità Il rossese è tutelato a livello comunitario dalla Denominazione di Origine "Dolceacqua o Rossese di Dolceacqua", tale riconoscimento, ottenuto ormai da tempo, è stato un passo essenziale per la maturazione professionale dei viticoltori. L'albo della DOC copre ormai la quasi totalità delle aziende produttrici. Il rossese è un vino mono-vitigno, ottenuto secondo la tradizione da sole uve della varietà omonima. Il Disciplinare di produzione DOC hanno ripreso questa consuetudine, stabilendo che la quantità minima di uve rossese deve essere almeno il 95%; per il restante 5% è prevista l'aggiunta di uve della varietà Dolcetto ormesco. Esiste la denominazione di "rossese Dolceacqua superiore", riservata al vino di gradazione alcolica minima pari a 13° ed invecchiamento di almeno un anno. La maggior parte delle vigne di rossese sono condotte secondo le indicazioni del programma agroambientale della CE e della Regione Liguria; si trovano alcune aziende che hanno anche intrapreso il metodo di produzione biologico. Caratteristiche organolettiche Colore rosso rubino più o meno intenso, con riflessi violacei e granato all'invecchiamento; odore vinoso intenso e delicato, caratteristico; sapore asciutto, fresco, aromatico e caldo, morbido e vellutato, con vena amarognola.

zona di produzione: Val Nervia e provincia di Imperia

curiosità: Abbinamenti gastronomici

Vino rosso asciutto adatto ad accompagnare portate di buon impegno come il coniglio alle erbe, lo stufato di capra con fagioli, piccione ripieno, tordi al ginepro, formaggette dell'alta val Nervia, anatra al vino rosso, capretto in umido e altri piatti della cucina italiana ed estera.

Come servirlo e conservarlo

Viene servito ad una temperatura di 18°C, in bicchieri a calice leggermente panciuti con stelo medio.

Dà il meglio di sé nel periodo che va da 1 a 3 anni.

L'invecchiamento è previsto solo per il Dolceacqua Superiore che, obbligatoriamente, non può essere immesso sul mercato prima del 1° novembre dell'anno successivo a quello della vendemmia. Deve essere conservato in posizione coricata, negli scomparti dei vini rossi della cantina ad una temperatura costante tra i 10° e i 14°C.

caratteristiche: Vino rosso asciutto. Colore rosso rubino intenso con lievi riflessi violacei da giovane, si fa rosso rubino con tonalità granata sui 3 - 4 anni. Se troppo affinato o vecchio tende al granato scarico con orlo giallognolo; odore vinoso ma fruttato e fragrante da giovane, si fa ampio, persistente, con sentori delicati di fragola di bosco e di rosa lievemente appassita. Quando è all'apice diventa etereo, con lievi sentori di resine boschive e di piante aromatiche; sapore asciutto con lievissima vena tannica da giovane, si fa morbido, sapido, leggermente caldo, continuo, vellutato con piacevole e tipico fondo amarognolo, quando è giustamente affinato. Da vecchio si fa sottile, magro, piatto con netto fondo amarognolo. Alcolicità: 12 - 14%; acidità totale: 4,5 - 6 per mille.

preparazione: Viene prodotto con le uve del vitigno omonimo, chiamato anche Rossese di Ventimiglia, per il 95%, mentre per il restante 5% possono concorrere uve rosse non aromatiche.



Vermentino

E' considerato il patriarca, *il grande vecchio* dell'enologia ligure perchè è presente in quasi tutta la Liguria e il bacino Mediterraneo fin da tempi memorabili: il Vermentino. Le origini sono piuttosto vaghe per questo vitigno, di cui abbiamo dati della sua presenza in Liguria fin dal 1300, che sembra avere avuto origine nel Medio Oriente dove era conosciuta come Vermillej. Altri dicono che derivi direttamente dalla Malvasia dell'isola portoghese di Madeira e che dopo avere attraversato la Spagna e la Francia sia arrivata direttamente fino a noi. In Francia è conosciuta con il nome di Rolle, ed è coltivata soprattutto in Provenza, mentre in Corsica, dopo un periodo di confusione appunto con la Malvasia, è chiamata Vermentinu.

Come abbiamo già detto viene coltivato in tutta la Liguria, svelando caratteristiche diverse a seconda del terreno dove è piantato. A grosse linee possiamo dire che nell'estremo levante ligure (la

provincia di La Spezia) può avere una morbidezza e rotondità più accentuata simile ai suoi 'confratelli' della costa toscana e della Sardegna. Nella zona di Genova esprime un carattere più delicato simile a quello che riscontriamo nella Rolle provenzale. Nella provincia di Savona ha caratteristiche aromatiche più intense come nel caso del Vermentinu corso. In provincia di Imperia è invece più corposo.

Caratteristiche: foglia medio-grande, pentagonale, pentalobata, pagina superiore glabra, liscia, di colore verde cupo. Grappolo medio o medio-grande, per lo più cilindrico-conico, ma anche piramidale, talvolta alati, forniti di corto e robusto peduncolo, mediamente spargolo. Acino medio-grande, sferoidale, regolare, con buccia pruinosa, abbastanza consistente, di colore giallo ambrato o giallo-verdastro, ricchi di polpa.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli

Profumo: aroma delicato che ricorda vagamente il profumo della clematide in fiore

Sapore: fresco e piacevolmente acidulo, con un retrogusto mandorlato

Maturazione: 7 mesi in acciaio

Temperatura di servizio: 12°C

Gradazione alcolica: mediamente 12% vol., dipende dall'annata

Periodo di maturazione: ultima decade di settembre.

Produttività: abbondante e costante

Vigoria: buona

Il colore del vino che si ottiene dal vermentino è giallo paglierino più o meno intenso, con possibili riflessi vuoi dorati vuoi verdolini. Il bouquet è ampio, con sentore di cedro e di erbe aromatiche campestri (salvia, rosmarino) e reminescenze di pesca gialla matura, albicocca, fragranze di macchia mediterranea, ginestra, fiori di campo e lieve di miele. Il profumo, pertanto, risulta essere fruttato e vegetale, e la struttura gustativa si basa su piacevoli note sapide e fresche, con morbidezza e sensazioni pseudocaloriche discrete e media struttura. Al sapore è asciutto, fresco, ma armonico, con sfumature che richiamano la mandorla. In bocca è secco, abbastanza morbido e con una buona componente alcolica.

Vitigno a bacca bianca che delinea, insieme al Pigato, dal punto di vista enologico la regione ligure poiché "richiede" gradevoli e profumati vini da abbinare ai deliziosi prodotti di mare. Il Vermentino nella zona di Ponente si esprime con importanti note alcoliche pur mantenendo buona freschezza e sapidità. La tipologia "Vermentino" rientra come sottodenominazione geografica nella D.O.C. "Riviera Ligure di Ponente", dà i suoi risultati migliori quando è coltivato in zone litorane.

Gradazione alcolica minima di 11 vol. %; acidità minima di 5 per mille. E' un vino da bere giovane (invecchiamento massimo di un anno) e va servito ad una temperatura di 10-12 °.

Elenchiamo di seguito alcuni tipi di Vermentino :

Vermentino Colli di Luni

Presente come minimo al 90% ed è prodotto nel territorio di La Spezia confinante con la Toscana. Ha spesso profumi di frutti esotici e floreali come l'acacia con toni piacevolmente morbidi. Ha un'alcolicità media del 12,5°.

Vermentino Golfo del Tigullio

Presente minimo al 85% nel territorio genovese tra Genova e Moneglia. Ha un profumo molto fine

con note di frutta esotica e macchia mediterranea. Ben strutturato e con una buona persistenza aromatica ed un'alcolicità media del 12°.

Vermentino Valpolcevera

Presente minimo al 85% nel territorio di Genova e il suo immediato entroterra. Profumi netti di pesca bianca e mela, fiori campestri. Al palato appare piacevolmente morbido con un'alcolicità media del 11,5°.

Vermentino Riviera Ligure di Ponente

Presente minimo al 95% nelle aree collinari delle province di Savona e Imperia. Ha spesso profumi di frutta fresca, sentori boschivi e salvia. Molto spesso ben equilibrato tra morbidezza, sapidità e freschezza ed ha un'alcolicità media di 12°.