

## Ligureggiando in Riviera di Ponente, tra Ormeasco, Vermentino e Pigato

Una stratta lingua di terra ad arco lunga quasi 400 chilometri da La Spezia a Ventimiglia. La Liguria è certamente una delle regioni italiane con i paesaggi più suggestivi del paese, una caratteristica che ha influenzato fortemente la cultura enogastronomica di questa terra e, in particolare, la viticoltura e la produzione di vino. Un paesaggio che non ha vie di mezzo: di fronte il mare - che bagna l'intera parte meridionale della regione - e dietro i monti. La Liguria è, tranne poche eccezioni (Albenga e San Remo), priva di pianure significative. Lo spazio utilizzabile è estremamente ridotto. La Liguria nei suoi 5.400 chilometri quadrati, pur essendo una delle più piccole regioni italiane, racchiude un tale campionario di geodiversità e di vigni autoctoni (circa ottantatini) che può essere considerata uno straordinario museo a cielo aperto. Ha in sé il "carattere" sia dell'Appennino sia delle Alpi.

Una regione che ho sempre amato. Quando ho ricevuto la telefonata di Paul Balke, che stava organizzando un incontro con alcuni produttori della Riviera di Ponente, ho aderito con entusiasmo. Massimo Lupi, dell'azienda Lupi, è stato il nostro tutor, organizzando le degustazioni e le visite sul territorio.

Arriviamo dunque a Pieve di Tecco, dove ha sede l'azienda di Massimo e dove incontreremo a cena i produttori del tour. Ecco i nomi delle aziende: Berry and Berry, Cascina Nirasca, Eredi Ing. Guglielme, Fontanacotta, Innocenzo Turco, Lupi, Maria Donata Bianchi, Ramoino.

La Liguria delle antiche signorie la ritroviamo percorrendo i bei portici di Pieve di Tecco, un tempo snodo cruciale per i commerci e attivo centro artigianale. Nel corso dei secoli fu feudo dei Clavesana, quindi possedimento dei Genovesi, per essere infine ceduta ai Savoia. Piccoli negozietti propongono prodotti locali, tra cui il rarissimo aglio di Vessalico, per intenditori e gourmand. Da non mancare un gioiello in miniatura: il Teatro Salvini, si dice il più piccolo d'Italia, nato per iniziativa privata nel 1834 sul sito di un antico forno.

L'indomani si parte per Pomasio (un paese di 600 anime), alla scoperta della doc Ormeasco di Pomasio (riconosciuta nel 2003, si estende su 13 comuni). Le sue vigne sono un tutt'uno col paes-

saggio incontaminato, aspro, boscoso e ricco di corsi d'acqua dove nasce. Siamo nella Valle Arosca, percorsa dal torrente Arosca, nell'entroterra del Ponente ligure, fra l'Imperiese e il Savonese. Qui passavano le antiche vie «marenche» (che conducono al mare) e la via del sale, passaggio del prezioso minerale trasportato per secoli a dorso di mulo attraverso questi monti, che, insieme ad olio, acclughe e merci d'oltremare, viaggiavano dai porti della costa ai mercati della ricca pianura padana. In un contesto in cui le valli della Liguria sono perpendicolari, la Valle Arosca non lo è, e già esprime la sua altipicità. L'Alta Valle Arosca conserva un ambiente tra i meglio preservati di tutta la Liguria: qui è possibile ammirare una natura incontaminata, le vigne si spingono fino agli 800 metri, circondati da cime che superano i 2.000 metri. L'Ormeasco di Pomasio è un vitigno di montagna, di selva e di macchia, con vigne che dai 60 possono spingersi agli 80 anni d'età. Gli ettari sono circa una quarantina su suoli profondi, arenacei e calcareo-marnosi. Le pendenze sono fra il 35 e il 50%, con una distanza dal mare tra i 16 e i 29 km.

In questo cozzare tra correnti fredde e aria mite proveniente dal mare, il territorio beneficia di un microclima unico, con escursioni termiche importanti, sufficienti piogge e temperature ottimali con scarse gelate invernali. Qui la meccanizzazione non esiste e il legame con il territorio è inscindibile. Le vigne autunnali con le foglie rosse, il verde degli alberi e l'argento degli ulivi sotto il cielo blu e il bianco della neve, unite da spruzzate di giallo, di rosa, di viola, dipingono "un arazzo multicolore", come lo definì Mario Soldati, "forse il più spettacoloso ed originale paesaggio viticolo che abbia mai visto in vita mia".

Secondo fonti storiche ormai acclamate, la comunità benedettina esistente in territorio di Ormeasco, che confina con Pomasio, in stretti contatti con i centri del Pavese dove si coltivava il Dolcetto da cui presunta derivazione, ne selezionò la progenie giunta fino a noi. Notizie certe sulla sua coltivazione si trovano nella storia dei Marchesi di Clavesana, Signori di Pomasio; risale infatti al 1303 un editto del Podestà di Pomasio (Marchese Clavesana),

con il quale viene imposta la coltivazione di questo vitigno su tutto il territorio governato, in quanto il vino prodotto era già allora altamente apprezzato. Da allora la coltivazione dell'Ormeasco nelle zone interne della provincia si è affermata definitivamente, caratterizzando i territori intorno alla Valle Arosca. Se l'Ormeasco da circa mille anni è attore della storia di questo territorio, la sua caratterizzazione si è evoluta grazie al suo perfetto adattamento ed all'acquisizione di caratteri propri assunti proprio qui.

Il colore dell'Ormeasco è rosso rubino intenso con riflessi violacei da giovane, profumo intenso, ricco di aromi di frutta (ciliegia matura, mora, ribes, confettura di prugne, viola appassita) e di spezie; se affinato, nella versione "Superiore" diventa granato con naso più ampio e persistente dove prevalgono sentori di frutta matura, resine boschive, legno, vaniglia e pepe nero, con un'inconfondibile nota di macchia mediterranea, di balsamico e un rimando preciso al mare lontano; secco, fresco, tannico discretamente morbido e strutturato, con persistenza aromatica piacevolmente fruttata e persistente. Rispetto ai più carnosì e fruttati Dolcetto piemontesi, l'Ormeasco si presenta meno strutturato, con colori meno saturi e sapori di particolare sapidità. Il suo profilo fresco non gli impedisce di sviluppare aromi e gusti intensi, di complessità a tratti sorprendente. È un vino versatile in cantina: oltre alla tipologia Rosso e Rosso Superiore, raggiunge buoni risultati anche nelle versioni Passito e Passito liquoroso. Vinificato in rosato, dà vita all'Ormeasco Sciac-trà (da non confondere con lo Sciacchetra delle Cinque Terre, raro vino bianco passito), che significa "schiacciata e tra" in quanto le uve pigiate sono lasciate macerare per un breve periodo insieme alle bucce che poi vengono eliminate prima della fermentazione.

Durante la degustazione predisposta dai produttori, abbiamo assaggiato 24 vini, tra Vermentino, Pigato, Rosse di Dolceacqua, Granaccia e Ormeasco di Pomasio. Qualche nota generale su questi vitigni. Il Vermentino della Riviera Ligure di Ponente deve vedere il mare; è coltivato generalmente più vicino alla costa, tra Savona e Imperia. In questa parte della Liguria, pur mantenendo i

tratti di base, con profumi di fiori di campo e pesca gialla, sviluppa aromi più minerali. La zona di Diano Castello, come ci spiega Maria Trevis dell'azienda Maria Donata Bianchi, che andremo a visitare, coespone un comprensorio dove il Vermentino trova una felice collocazione.

Il Pigato è parente stretto del Vermentino, si tratta di un clone particolarmente fortunato. Per caratteristiche ampelografiche deriva da un clone di Malvasia. Mentre il Vermentino dà il meglio di sé nei terrazzamenti che si affacciano sul mare, l'altitudine adatta per il Pigato è circa 300 metri, soglia che gli garantisce il calore ma anche una buona escursione termica notturna e una relativa vicinanza al mare, tutti fattori indispensabili per il corretto sviluppo dell'ampia gamma di profumi e della sua naturale acidità. Il suo nome deriva dal termine dialettale "pigau", parola dialettale che significa "macchia", riferita alla macchiolina color ruggine presente sugli acini maturi. Le sue zone di maggiore coltivazione sono quelle dell'Albengnese, dell'Imperiese, della Valle Arosca. Ortovero, il comune che vanta la maggiore quantità di vino prodotta e dove sono presenti numerose aziende agricole e cooperative, è considerata la culla del Pigato: la sua vicinanza al mare dona ancora al vino una sapidità molto pronunciata. Poco oltre, si entra in provincia di Imperia, la valle si restringe sul torrente Arosca; le montagne fanno da catino e i campi diventano fazzoletti di terra ricchi di alberi di cachi, pesche e rosmarino. Siamo a Ranzo, tra ulivi e macchia mediterranea, sui terrazzamenti con i classici muretti a secco, i vigneti su falde di terra.

Qui esistono dei probabili cru, come "Bon[gl]ia" o le "Russegghine" (per la terra veramente rossa); il vino che ne deriva, sapido e minerale, è l'espressione fedele di un terroir d'eccezione. Al naso ha profumi di pesca ed albicocca mature con note di agrumi, miele ed un sentore tipico dei profumi della macchia mediterranea, erbe aromatiche (salvia, rosmarino, timo e a volte basilico). Sul palato ha corpo, struttura, è sapido e nel [nale si riscontra la mandorla amara.

Il Rosse di Dolceacqua, vino ellittico, né fondo né driffo, che colpisce per le sue sfumature delicate, per il suo equilibrio fra acidità (cinque gl) e alcool. Colore poco carico, tannicità delicata e soffusa. Presenta una morbidezza, un'ampiezza setosa e una spiccata sapidità. Snello, agile, leggiadro, colpisce per la sua finezza sussurrata, per il gioco sapido-amaricante del finale, per la trama succosa, per la beva coinvolgente. Olfattivamente c'è da divertirsi: rosa, iris, glicine, fragolina di bosco,

ribes, lampone, ciliegia, profumi di sottobosco, terra umida, muschio, macchia mediterranea, con richiami marini, balsamici e speziati. È un vino versatile e gourmand, che ben si abbina alla tavola, capace com'è di valorizzarla senza imposi.

La Granaccia è un vitigno mediterraneo che potrebbe essere coltivato in maniera trasversale in tutta la Liguria, come il Vermentino. Oggi viene soprattutto allevato a Quilano, dove da alcuni anni si impongono vini monovarietali in grande crescita, mentre generalmente viene usato in uvaggio. In questa parte della regione si esprime con vini eleganti, con sentori di prugna e frutti rossi, leggermente speziati, di fiori appassiti (viola e rosa); in bocca sono caldi e rotondi, sapidi e fini, di buona struttura, con prospettive di crescita nel futuro vitivinicolo ligure.

Tomando ai 24 campioni assaggiati, ci sono piaciuti, tra i Vermentino, quelli di Maria Donata Bianchi (il Vermentino '17 e Antico Stizio '17) e Ramoino (Montenero '17). La prima azienda, a conduzione familiare sotto la guida dell'enologa Maria Trevis, possiede 4 ettari, 3 intorno all'azienda a Valrosca su vigne terrazzate che toccano i 350 metri su suoli argillosi e sassosi e uno a Diano Castello, in tre appezzamenti con le vigne più vecchie, su terreni calcarei. La seconda azienda, Ramoino, si sviluppa su 6 ettari fra Camporosso, Dolceacqua (con cantina), Bestagno, Ortovero Borgomaro e Sarola, dove ha sede la cantina storica, su suoli sabbiosi e drenanti, con vigne suddivise fra 18 vigneti con una media di una quindicina d'anni d'età. Siamo alla terza generazione con Fabrizio e Fabiana Ramoino e il marito Danilo.

Fra i Pigato, ci sono piaciuti Petrale '17 e il Vignamare Igt 2012 di Lupi. Massimo Lupi, seconda generazione, entra nel 2007 in attività, affiancando il padre Tommaso dopo la laurea in enologia ad Alba. Vinifica 7 ettari in affitto, altrettanti come acquisto uve. Tra i Rosse di Dolceacqua, ci ha colpito il Sero dei Becchi '17 di Ramoino. Tra la Granaccia, Capucini '16 di Innocenzo Turco. Azienda agricola, nel comune di Quilano, risale al 1898 e passa a Lorenzo Turco, attuale proprietario, nel 1997. La proprietà si estende su circa 5 ettari vitati su terreni argillosi e sabbiosi, le vigne spaziano dai 25 ai 50 anni d'età.

L'azienda Berry and Berry di Alex Berriolo, estroverso e simpatico vignaiolo nonché consulente di molte cantine del territorio, ha scelto di uscire da qualsiasi denominazione di origine o di indicazioni geografiche. Quindi i suoi sono vini bianchi o vini rossi e punto, tra i quali abbiamo apprezzato il suo Poggio

del Santo 2016 (un sangiovese in purezza). Berriolo gestisce 15 vigneti su una superficie di 2 ettari tra le province di Imperia e Savona. Fra gli Ormeasco di Pomasio, ci sono piaciuti il Superiore '15 di Eredi Ing. Guglielme, il Superiore '15 di Fontanacotta e il Rosso '17 di Cascina Nirasca.

Guglielme è un'azienda storica, dal '92 condotta dai fratelli Agostino e Raffaele. I vigneti, 2,5 ettari, tramandati di generazione in generazione, provengono dai podeti del Marchese Scarella (da cui la famiglia Guglielme discende) posti nelle posizioni più vocate. Nel 1860 si inizia la vendita del vino e dal 1958 s'imbottiglia tutto. L'impegno della famiglia fu fondamentale per arrivare alla Doc Pomasio. I terreni vitati accorpatisi sono tra i 550 e 600 metri d'altezza, formati da depositi marini con una composizione arenaceo-marnosa.

L'azienda Fontanacotta, fondata da Marina Berta nel 2001, comprende due distinte tenute, la più grande situata in Val Pino (IM) con 35.000 metri di vigneti su terreni argillosi e la seconda a Pomasio con 13.000 metri di vigneti.

Cascina Nirasca è guidata da due giovani vitivinicoltori, Maglio Gabriele e Ternesio Marco, che dopo aver maturato un'esperienza decennale nel settore, hanno deciso di intraprendere questa nuova avventura nel 2003. Quasi 5 ettari di vigneto, tra proprietà e affitto, frazionati in 22 parcelle, situati fra i 400 e i 500 metri di altezza.

Leggo ora una nota della Coldiretti Liguria sulle esportazioni dei vini liguri oltre i confini nazionali, che segnano, nel primo semestre del 2018 (dati appena diffusi), un aumento del valore economico pari al 54% rispetto all'anno precedente. Mi auguro che sia un segnale che si rinforzi nel tempo, perché i vini liguri moderni hanno saputo affrontare, tanto da non trovare consumo al di fuori del luogo di produzione. Da parte nostra, cara Liguria del vino, li terremo d'occhio!

