

LIGURIA CAMPIONARIO DI VITIGNI AUTOCTONI

ALESSANDRA PIUBELLO

"Una stretta 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. Ma la Liguria, nei suoi 5.400 chilometri quadrati, pur essendo una delle più piccole regioni italiane, racchiude un tale campionario di geodiversità e

di vitigni autoctoni (circa un'ottantina) che può essere considerata uno straordinario museo a cielo aperto. Ha in sé il "carattere" sia dell'Appennino sia delle Alpi.

L'ORMEASCO DI PORNASSIO NEL CUORE DELLA VALLE ARROSCIA

L'Ormeasco di Pornassio (doc riconosciuta nel 2003, si estende su 13 comuni). Le sue vigne sono un

tutt'uno col paesaggio incontaminato, aspro, boscoso e ricco di corsi d'acqua dove nasce. Siamo nella Valle Arroscia, percorsa dal torrente Arroscia, 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 a olio, acciughe e merci d'ol-



Filari di Ormeasco sotto le cime innevate

tremare, viaggiavano dai porti della costa ai mercati della ricca pianura padana. In un contesto in cui le valli della Liguria sono perpendicolari alla costa, la Valle Arroscia non lo è, e già esprime la sua atipicità. L'Alta Valle Arroscia 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, circondate da cime che superano i 2.000 metri. L'Ormeasco di Pornassio è vino 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 a 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".

UN DOLCETTO IN VIAGGIO

Secondo fonti storiche ormai acclamate, la comunità benedettina esistente in territorio di Ormea, che confina con Pornassio, in stretti contatti con i centri del Pavese dove si coltivava il Dolcetto - da cui la 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 Pornassio; risale infatti al 1303 un editto del Podestà di Pornassio (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 quei



Vigne di Ormeasco autunnali

tempi la coltivazione dell'Ormeasco nelle zone interne della provincia si è affermata definitivamente, caratterizzando i territori intorno alla Valle Arroscia. 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 di Pornassio è rosso rubino intenso con riflessi violacei da giovane, profumo ampio, 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. Rispetto ai più carnosi 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. E' 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 Sciacchetrà delle Cinque Terre, raro vino bianco passito), che significa "schiaccia e traì" in quanto le uve pigiate sono lascia-



Vecchi ceppi di Rossese ad alberello

te macerare per un breve periodo insieme alle bucce che poi vengono eliminate prima della fermentazione.

IL ROSSESE DI DOLCEACQUA

Piedi a mollo nell'onda argentea del Mar Ligure, testa nella fine aria alpina: piglio nordico nell'abbraccio caldo del

sole e del riverbero mediterraneo. Solcato da fiumi, torrenti e rivi (Roja, Nervia, Verbone, Borghetto, Merdanzo, Barbaira), punteggiato da fresche sorgenti e fontanelle, il Rossese di Dolceacqua è puro vino di confine, pathos di frontiera. Alla sua mano destra, il limite orientale dell'Occitania (siamo a quindici chilometri dalla

Francia), alla sua sinistra quello occidentale dello Stivale, sotto tocca il margine settentrionale del Mediterraneo, in alto quello meridionale delle Alpi. *Unicum genius loci*, affasciato a terrazze in pendenza, da ombrosi boschi (*übaghi*), macchiato dai profumi multicolori di lentisco, senecio, elicriso. Abbacinato dalla luce, luce su tutto: raffiche opalescenti scuotono il paesaggio (il valore dell'eliofania è il più alto di tutta la Liguria). Terra ferita da guerre e battaglie appacificata da eserciti di ulivi.

Madre vite qui si alberella più che centenaria su terre verticali (l'acclività media oscilla tra il trentacinque e il cinquanta per cento, ma ci sono picchi di settanta): in punta di piedi il cielo si può toccare con un dito. Gli alberelli, con un'età media di quarantacinque anni, custodiscono uve dall'antica storia. Danno vita a vini fatti di pietra, di sole, di montagna, di macchia mediterranea e dal respiro del mare.

Rossese plausibilmente deriva da "rossense" o "roccese": succo di roccia, figlio di questo territorio cismontano; non trae dunque origine dal colore (peraltro assolutamente impareggiabile, in quel suo pallore luminoso).



I borghi arroccati nella terra del Rossese

PROTETTO DA UNA ISOLA CLIMATICA

Oasi meteorologica, questa zona è l'unica che comprende ben cinque fasce climatiche in appena venti chilometri di asse sud nord (tra il mare e il monte Toraggio). In questo esclusivo clima, protetto a nord dagli alti rilievi delle Alpi, le temperature sono miti, le precipitazioni scarse (con un picco nel mese di febbraio) e le escursioni termiche elevate (fra giorno e notte, in settembre, attorno agli undici gradi di differenza). Un mondo a parte, sospeso tra terra e mare, tra passato e presente. Sorprendente come questa ristretta zona sia scandita da microclimi e da suoli geologicamente tanto diversi quanto vicini. Il Rossese è una lente magnificatrice di questo microcosmo, capace di leggere le differenze dei terreni anche all'interno della stessa vigna. Il cuore della denominazione batte nelle due vallate principali (ma non esclusive), attraversate dal Nervia e dal Verbone. La Val Nervia che sale da Camporosso in direzione di Pigna, è più aperta e più ventilata, mentre la Val Verbone, da Vallecrosia, San Biagio alla Cima, Soldano è piuttosto stretta e più mite, sia per l'influsso marino sia per

la presenza a nord del crinale di Perinaldo, che si erge a barriera contro l'aria fresca proveniente dall'interno. Le vigne partono da un chilometro dal bagnasciuga per arrivare ai seicento metri d'altitudine (la maggior parte si arrocca fra i duecento e i cinquecento metri), toccanti nella loro incontestabile bellezza testimonianze preziose resistite alle dimenticanze, al disincanto e agli abbandoni. La Doc Rossese di Dolceacqua o Dolceacqua - così non si andrebbe a confondere con il Rossese di Campochiesa, sotto la Doc Riviera di Ponente, diffuso soprattutto nel Savonese, con esiti secondari - è la prima della Liguria, nel 1972. Questo primato aiuta a capire l'importanza culturale di questo vitigno autoctono, di fatto il più diffuso, nella viticoltura ligure.

DOLCEACQUA E DINTORNI

L'inquadramento della Doc è previsto su quattordici comuni (tutti in provincia di Imperia) con diverse frazioni, ma in realtà il vigneto risulta essere concentrato soprattutto in quattro comuni. Dolceacqua si dimostra il più vitato con il trentasette per cento delle vigne, seguito da

Soldano, Camporosso, San Biagio alla Cima e poi vengono gli altri comuni di Apricale, Baiardo, Castelvittorio, Isolabona, Perinaldo, Pigna, Rocchetta Nervina, Vallecrosia Alta, Vallebona (solo la parte sulla riva destra del torrente Borghetto) insieme per la restante parte, unitamente ad alcune frazioni del comune di Ventimiglia. Un allegato alla Doc comprende trentotto Menzioni Geografiche Aggiuntive, a testimonianza della storicità e dell'importanza dei cru nell'areale, espressione di una vocazione pluricentenaria.

Una denominazione che resta fondamentalmente terra di vignaioli, fautori di un vino artigiano e lontani dal jet set enologico. Qui il legno per tradizione è sempre stato usato, probabilmente di castagno, sicuramente di piccolo formato, viste le anguste dimensioni dei carruggi e delle cantine familiari. Attualmente è ancora impiegato da alcuni produttori, ma la maggior parte usa i serbatoi di acciaio inox.

Storicamente si vinificavano i grappoli interi, senza diraspere. Molti produttori non diraspano tuttora, mantenendo una consuetudine che è sempre esistita.

Il vitigno, sensibile al marciume, all'odio, al mal dell'esca, alla colatura e acnellatura, ma non alla peronospora; è piuttosto delicato e dalla resa incostante. La sua uva, dalla buccia sottile, viene raccolta normalmente a metà settembre. Essendo soggetto a riduzioni (quelle puzzette che si credevano tipiche non esistono praticamente più), i produttori hanno imparato a gestire bene i travasi.

In sintesi, possiamo affermare che è tornato il tempo del Rossese. Di un vino ellittico, né tondo né dritto, che colpisce per le sue sfumature delicate, per il suo equilibrio fra acidità (5 g/l) e alcool (negli ultimi tre anni si attesta più sui 13.5 % vol, ma precedentemente si caratterizzava per i 14 gradi stabili). Fino a poco tempo fa sconosciuto fuori dalla Liguria, da qualche anno riscuote successi crescenti nel resto d'Italia e soprattutto all'estero.



I ripidi vigneti terrazzati del Rossese