

Liguria Wine focus/1: Vermentino 2011

Di [Fernando Pardini](#) • 31 ott 2012 • Rubrica: [diVini](#), [Il vino in dettaglio](#) • [Un commento](#)



[Stampa questo articolo](#)

RIVIERA LIGURE DI PONENTE



Un'annata come la 2011, che ha rimarcato in tante occasioni e in tanti distretti vitivinicoli il carattere "selettivo" da millesimo caldo e intransigente, ce l'ha messa tutta per ribadire il concetto anche a queste latitudini, tentando di incidere in modo più o meno sostanziale sulla tipica fragranza e sui delicati equilibri dei **Vermentino** liguri. Ne è disceso un chiaroscuro espressivo che da Ponente a Levante si è tradotto in una qualità diffusasi a macchia di leopardo. E che assieme a vini non propriamente sintonizzati sulle frequenze della freschezza e del contrasto gustativo, anzi piuttosto larghi e paciocconi, con qualche esitazione aromatica di troppo, ha visto di contro scendere in campo esemplari dalla silhouette più tonica e risolta, assai insensibili alle "minacce" del torrido millesimo. Una variabilità di risultati questa alla quale hanno di certo contribuito i *terroir*, le scelte vendemmiali e gli estri cantinieri, ma che non fa che confermare una volta di più l'eclettica e mai scontata diversità delle situazioni pedoclimatiche e microclimatiche, caratteristica fondante del vigneto Italia.

Così, immancabili e definitivi, i "bicchieri d'Imperia" ci raccontano ad esempio un **Vermentino 2011** di **Maria Donata Bianchi** in grado di esprimere tutta la sussurrata eleganza delle migliori etichette ponentine. Attenti, è un vino da cogliere sotto il profilo aromatico, tutto men che esplicito, ma in filigrana conserva la seduzione di profumi ben indirizzati e la purezza di una bocca portata al dettaglio.

Sempre nell'imperiese poi, quest'anno, dettano legge alcune etichette quanto mai brillanti ed espressive di **Poggio dei Gorleri**, finalmente misurate nei toni, senza indulgere in grassezza e potenza estrattiva, ben determinate a rendere il tratto gustativo agile e sinuoso, e questo sia nel **Vermentino 2011** che nell'ancor più ispirato **Vermentino Vigna Sorì** pari annata.

Ma il Ponente ligure vede altri conseguimenti interessanti, godibili e personali: come l'intrigante **Vermentino 2011** di Marina Berta (**Fontanacota**), un bianco solitamente da

attendere nel bicchiere ma dai lineamenti armoniosi. Modulato nella progressione, è un vino prodigo di vibrazioni sapide e speziate.

E se il **Vermentino 2011** di **Lupi** appare incerto nella focalizzazione dei profumi ma assai ritmato nello sviluppo, ci pensa il **Vermentino Serre 2010** dello stesso produttore -austero e nocciolato, rigoroso e "quadrato"- a dire la sua sul fronte del carattere. Mentre, sia pur piacevole, ci è apparso assai distante dalla complessità dei buonissimi vini a base pigato della casa (di cui parleremo) il **Vermentino 2011** di **Cascina delle Terre Rosse**.

Dalle parti di **Dolceacqua** invece, il buon **Vermentino 2011** di **Terre Bianche** (tonico, altero, impettito, non propriamente sciolto ma assai fresco) deve fare i conti più che altro con la luminosa prova offerta dal Pigato pari annata dello stesso autore (di cui parleremo nella prossima puntata), che inevitabilmente lo pone in ombra, mentre il **Vermentino 2011** dei **fratelli Gajaudo**, sia pur non grintoso, appare quanto mai didattico per la tipologia. Un mondo a parte il **Bianco 2011** di **Antonio Perrino "Testalonga"**, da uve vermentino, la cui cifra stilistica si incanala, senza pedissequa scimmiettature, in quella dei vini di più genuina matrice artigianale, lievemente macerati, "bucciosi", umorali, dal fascino antico. A volte un po' "liberi" nella grammatica enologica, ma di sincera naturalezza espressiva. Di più, ad alta vocazione gastronomica.

Spostandosi nel savonese, primeggia il carattere schietto e solare del **Vermentino Aimone 2011** di **BioVio**, che somiglia molto al suo autore, Giobatta Vio, detto Aimone. Qui i vini sono declinati nel verso della veracità più che della sottigliezza, ma il piccolo deficit in finezza viene ripagato con gli interessi da una fibra calda e generosa, accogliente e "amica": la riconoscibilità è assicurata.

PASSAGGIO A OVEST: TIGULLIO, COLLI DI LEVANTO E COLLI DI LUNI



Passando al **Tigullio**, ovvero alla sponda genovese dello scacchiere enoico regionale, ci accorgiamo che il proverbiale dinamismo e la sottile verve espressiva del **Golfo del Tigullio-Portofino Vermentino Intrigoso 2011** di **Piero Lugano/Bisson** scontano in parte l'annata insidiosa, mentre "l'uvoso" **Golfo del Tigullio-Portofino Vermentino Segesta 2011** delle **Cantine Bregante** – le cui uve provengono dall'entroterra di Castiglione Chiavarese – resta un bianco affascinante e sincero, perché il "piglio artigianale" e la polposa consistenza fruttata che lo caratterizzano gli consentono di mantenere a debita distanza i rassicuranti lidi di una manifattura fin troppo tecnica e sorvegliata, che in annate come questa potrebbe prendere il sopravvento, con piena soddisfazione del lato più verace e "comunicativo" della tipologia.



Spostandoci ancora ad ovest, nel levantese, pur mancando l'acuto dei cru della **Cantina Vallata di Levanto** e dei Vermentino della saga "Ing" di Maria Mornata e Gianni Cogo (**Valdiscalve**), provenienti dalle alture di Bonassola, non possiamo non parlare, nel primo caso, della nettezza, della compostezza e della definizione del **Colline di Levanto Lievantu Costa de Legna' 2011**, e nel secondo caso dell'esordio del nuovo **Colli di Levanto Verment Ing Costa di Macinara 2011**, un bianco d'impatto, senza troppe sfumature, "uvoso", caldo, generoso, magari poco rifinito: un vino a trazione anteriore insomma, eppure intenso e volenteroso (era assente quest'anno il Reggimonti, solitamente prodigo di vibrazioni più sottili).

E se l'areale delle **Cinque Terre** lo dobbiamo sostanzialmente saltare, dal momento in cui i bianchi qua sono prepotentemente dei blend di uve (fra cui ovviamente il vermentino), è pur sempre dalle Cinque Terre (e dalla Lunigiana) che prende vita la fisionomia calda, umorale e "bucciosa" di **Carlaz**, il vermentino macerato sulle bucce di **Prima Terra**, cantina fondata una decina di anni fa da **Walter De Batté** assieme a una piccola cordata di amici-collaboratori. Ebbene stavolta, nella versione **2010**, assistiamo a una salvifica smorzatura nei toni, a decretare un vino più contrastato, più equilibrato e più risolto del solito. Ossia meno debitore della pratica della macerazione, a volte apportatrice di una tannicità fin troppo rilevata e di profumi sostanzialmente appiattiti su pochi registri espressivi. Bene, il 2010 non incorre in questo rischio, a tutto vantaggio della complessità e della gradevolezza del sorso.



Approdando ai confini con la Toscana, ossia nei **Colli di Luni** spezzini, possiamo dire che l'annata 2011 ne ha smorzato i picchi, rendendo gli intensi bianchi di queste colline meno reattivi e infiltranti del solito, anche se per la verità la debacle annunciata da più parti francamente non l'ho registrata. Qualche allentamento di tensione, qualche deficit di profondità, quelli sì, ma la consapevolezza raggiunta dai vignaioli vecchi e nuovi della denominazione ha comunque consentito di far nascere dei vini interessanti, piuttosto equilibrati sul fronte alcolico e poco intaccati nella loro cifra più autentica e riconoscibile, che ci parla di dettaglio aromatico e grinta sapida. Solo in qualche caso infatti è stata messa a repentaglio dall'insidioso millesimo, che ha semmai fatto breccia sull'acidità tipicamente poco accentuata di questi vini.

E così come il roccioso, solido e intenso **Vermentino Costa Marina 2011** di **Ottaviano Lambruschi**, in barba all'annata così e così, disegna una prestazione lusinghiera in termini di definizione, personalità e grip gustativo (magari con un pizzico di scioltezza e ariosità in meno rispetto agli standard, ma è questione di lana caprina), **Roberto Petacchi (Giacomelli)** ritrova la giusta ispirazione per realizzare Vermentino equilibrati e sfaccettati. A cominciare dal cru **Boboli 2011**, ricavato dai vecchissimi ceppi disposti alle porte di Castelnuovo Magra: sia pur assaggiato a stretto ridosso dell'imbottigliamento conserva in filigrana le sfumature dei migliori Vermentino, grazie al ricamo agrumato e al contorno di erbe aromatiche dei suoi profumi, grazie alla droiture e all'assenza di fronzoli al gusto, risultando meno glicerico del solito. Un carattere questo ben riproposto anche dal propedeutico **Vermentino 2011 "base"**, davvero invidiabile per tipicità ed equilibrio espositivo.

E le altitudini del vigneto **Sarticola** hanno sicuramente perorato la causa del Vermentino omonimo prodotto da **Baia del Sole-Federici**: il **Sarticola 2011** di **Giulio Federici** infatti riannoda i fili di un legame più stretto con il territorio, trovando nei salvifici innesti sapidi la vivacità gustativa che sola attiene ai cru più reputati, riuscendo così nell'intento di equilibrare gli impulsi maturi di un frutto rigoglioso, generoso e presenzialista.

E a proposito di estri, in questo caso artigiani, il **Vermentino Solarancio 2011** de **La Pietra del Focolare**, uno dei bianchi di maggior temperamento della zona, se da un lato non ritrova l'affondo e la profondità delle edizioni migliori, dall'altro si offre aromaticamente accattivante, con profumi davvero ben scanditi, fondati su registri espressivi che mai come in questo caso, grazie a una enologia poco interventista, risentono degli influssi dell'annata: ecco quindi spuntare nuance di pesca ad accompagnare le note di elicriso, macchia e spezie in un affresco che ti fa dimenticare le incertezze del gusto, quest'ultimo meno propenso alla articolazione che spesso gli appartiene, casomai più portato ad una tenera avvolgenza tattile. E non manca di ritmo, e di una espressione aromatica tutta sua, il fratello **Villa Linda 2011**, piuttosto robusto nella intelaiatura, vivacemente screziato da ritorni sapidi e speziati.

E mentre i Vermentino delle **Cantine Lunae-Bosoni** continuano imperterriti a percorrere i crinali di una visione "esotica" (leggi **Cavagino** ed **Etichetta Nera**), pur risultando sempre e comunque piacevoli e tecnicamente ineccepibili (ma qui l'annata in gioco ha influito sull'energia e la forza motrice), non si può certo dire che manchi di eclettismo la produzione in bianco dei fratelli Neri, ovvero de **Il Monticello**. Il **Vermentino 2011** intanto non trova l'allungo e la tonicità delle annate migliori, mentre il **Vermentino Poggio Paterno 2010** fonda il suo fascino "obliquo" su una fisionomia da "vendemmia tardiva", calcando l'acceleratore su una aromaticità spiccata di matrice floreal-speziata, che trova continuità e coerenza in una bocca grassa, morbida, piacevole anche se non particolarmente profonda. Sulla stessa lunghezza d'onda si muove il **Vermentino Stemma 2011 di Picedi Benettini/Il Chioso**, dall'avvolgente coté aromatico, intenso e maturo; mentre sia pur compresso al momento del mio assaggio, ben promette il **Vermentino Il Chioso 2011**, più tipico nella composizione dei profumi rispetto a Stemma, con una bella scorta di sapidità da giocare per il futuro. Infine, da Mortedo, presso Santo Stefano Magra, la produzione della famiglia **Zangani** trova quest'anno un portavoce ispirato nel **Vermentino Boceda 2011**: un bianco caldo e avvolgente (ma non molle), fruttato e speziato, di istintiva piacevolezza.

Ultima concessione al quadro d'insieme per un paio di Colli di Luni prodotti per la verità in terra di Toscana, ma ovviamente del tutto assimilabili alla stessa medesima famiglia lunense: il **Vermentino Fosso di Corsano 2011** di **Terenzuola**, sicuramente uno dei bianchi più personali e importanti della denominazione, in cui l'influenza dell'annata calda si fa sentire soprattutto ai profumi, connotati come sono su una impronta fruttata calda e matura, ma che ritrova al palato la verve sapido-minerale che solitamente gli appartiene, riuscendo nel complesso piacevole e rifinito. E poi il **Vermentino 2011 del Podere Lavandaro**, dal buon tono aromatico in odor di mandorla e lieviti fini, assai contratto e brevilineo nello

sviluppo gustativo ma di tipica fierezza nei modi e negli accenti.



Parole chiave: Colli di Luni Vermentino, Riviera Ligure di Ponente Vermentino, Vermentino ligure, vini Golfo del Tigullio, vini liguri

Un commento »

1. *In vino veritas - L'AcquaBuona » Prima pagina » Liguria Wine focus/2: Pigato 2011 (e non solo) 8 nov 2012 ore 09:21:*

[...] per eccellenza, abbia piazzato un colpo a effetto. Contrariamente ai Vermentino pari annata (leggi qua), dove bisogna saper cercare per immedesimarsi, qui appare più diffusa e generalizzata la qualità [...]

Lascia un commento



Liguria Wine focus/2: Pigato 2011 (e non solo)

Di **Fernando Pardini** • 8 nov 2012 • Rubrica: **Prima pagina** •



[Stampa questo articolo](#)



E se dicessi che i **Pigato 2011** mi sono piaciuti più di un po'? E se dicessi che in barba al millesimo apparentemente difficile hanno concretizzato prestazioni di rara coerenza e compattezza qualitativa? Esagero? Stando ai bicchieri, tanti e ripetuti, sempre di più mi convinco che l'annata sia stata una di quelle giuste, calda e asciutta: intanto, finalmente, ecco delinearsi con nettezza silhouette aromatiche più "aperte e ariose" del solito, capaci di dettagli e sfumature, capaci cioè di rivelare appieno la sottile fragranza fruttata e il corredo mineral-floresale che sono poi la cifra più intima e seducente di questi bianchi garbati e mai espliciti. In piena coerenza, ecco sviluppi gustativi tesi, senza fronzoli, profilati, affusolati, ravvivati da sapidità e freschezza agrumata, di efficace equilibrio alcolico (non so, forse i vignaioli si saranno passati la parola, ma è raro incontrare Pigato 2011 con più di 13 gradi in corpo!), in grado di instradare beve agili ed appaganti, senza scadere quasi mai in insapori appesantimenti, melliflue rotondità o esasperati "mutismi". Sì, in questi Pigato 2011 (ma non mancherò di segnalare qualche interessante versione 2010, uscita sul mercato quest'anno) c'è qualcosa che attizza e che conforta: l'idea che il "pighé", autoctono ligure per eccellenza, abbia piazzato un colpo a effetto. Contrariamente ai **Vermentino** pari annata ([leggi qua](#)), dove bisogna saper cercare per immedesimarsi, qui appare più diffusa e generalizzata la qualità espressa, a tutti i livelli di complessità. C'è garbo e *savoir faire*, e "appigli" territoriali così netti da far cambiare idea anche ai detrattori più incalliti. Un vino-vitigno tutto da scoprire e che va conosciuto, questo è. Più di quanto non lo sia di già. Ebbene, il temibile millesimo 2011 ne ha scoperto il lato suo più intrigante, stimolando curiosità ed affetto. Meglio di così!

Nota ai margini: nell'exkursus che segue, per semplicità e sinteticità ho omesso il nome della denominazione d'origine, che invariabilmente (e fieramente) recita in etichetta **Riviera Ligure di Ponente**.

L'imperiese



Qualità diffusa e sano imbarazzo per le scelte dell'appassionato, anche il più esigente: vini ben scanditi aromaticamente, fondati su registri eleganti nei profumi -intreccio virtuoso di florealità e mineralità-, tanto da ricordare per certi versi un **Riesling**. Aggiungiamoci poi profilatura gustativa, freschezza, nessuna *lordure* o, di contro, nessuna diluizione di sapore, e il gioco è fatto: i migliori appezzamenti dell'imperiese non hanno passato la mano e hanno proiziato una produzione interessante, variata, simpatica e apprezzabile.

Tanto per cominciare, dalle vocatissime zone di **Ranzo e Ortovero** la proposta di **Francesca Bruna** (r)accoglie una serie di etichette ben riuscite e particolarmente ispirate in questa tornata di assaggi: alla spigliatezza del **Pigato Majé 2011**, l'ultimo nato della casa, compendio gustoso di polpa e dinamismo, risponde una delle versioni più risolte degli ultimi anni dello storico **Pigato Le Russeghine 2011**, perfettamente calibrato nel "tono" aromatico, sinuoso e garbato nei modi, forse solo un pochino granuloso e rigido al gusto. E, a proposito di "storici", il celebre **Pigato U Baccan 2010**, una delle etichette simbolo della Liguria, disegna una prestazione a tutto tondo dove ad emergere è la proverbiale sua flemma, l'austero suo portamento. Carattere sobrio e riservato, è supportato da una bella struttura e da un apprezzabile dinamismo, ciò che dovrebbe consentirgli una prospettiva temporale interessante, da puntare dritta al futuro.

Ancora in linea diretta da Ranzo, devo ammettere che nelle selezioni di **Massimo Alessandri** a colpire non è la complessità quanto la snellezza gustativa e la franchezza di beva, tutte doti che non mancano affatto al **Pigato Costa de Vigne 2011**, quasi quasi da preferire al **Vigne V'ggie 2010**, dagli aromi fumé e dalle sfumature d'orzo, modulato nei toni certo che sì ma non propriamente dotato di una spinta superiore.



Dall'areale di **Diano Arentino e Diano Castello**, piuttosto incisiva ho la prova del **Pigato 2011** di **Maria Donata Bianchi**, connotato su accenti mediterranei ai profumi (ginepro, muschio, rosmarino, agrumi) e su piacevoli risvolti sapido-minerali al gusto. Sempre da

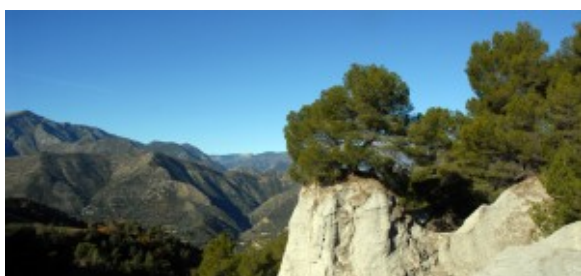
Diano, stavolta Marina, appare interessante la proposta “pigatesca” di **Poggio dei Gorleri**, anche se non appaia la brillantezza dei Vermentino pari annata: e mentre il **Pigato Cycinus 2011** ha materia e grinta sapida da vendere, ma sconta l'intransigente riluttanza della parte aromatica, l'ambizioso **Pigato Albium 2010** assume un andamento gustativo morbido e rilassato, cremoso ed “educato”, anche se non troppo ficcante o propulsivo.



E ancora, il giovane **Luca Dallorto**, che già si sta proponendo come uno dei nuovi nomi di riferimento del Rossese di Dolceacqua, nonostante la recentissima storia di vignaiolo conferma per l'ennesima volta il suo talento di vinificatore, con un **Pigato 2011** (proveniente dal vigneto Monte Curto di Camporosso) affascinante, ben accordato fra le parti, seducente e sfaccettato. E a proposito di “nuova”, così è anche la proposta del giovane **Roberto Rondelli**, che oltre a Rossese alquanto ispirati firma oggi un **Pigato 2011** sapido e simpatico alla beva, solo piuttosto incerto nei profumi. E nuova non può non dirsi la proposta de **La Ginestraia**, recentissima realtà imperiese che punta decisamente le sue carte sul Pigato, concretizzando una serie di etichette tutte curate nella forma, alcune delle quali affinate in rovere, ma che trova proprio nel **Pigato 2011** “acciaioso” il conseguimento più riuscito in termini di focalizzazione stilistica e completezza. Davvero buono, è un bianco arioso, sciolto, ben bevibile ed elegante.



E finalmente ritroviamo il ritmo e la definizione attesi anche nel **Pigato La Torretta 2011** di Pino Sola, alias **Colle dei Bardellini**, che riannoda brillantemente il discorso con un passato già prodigo di conseguimenti d'autore. **Fontanacota** invece, interprete peraltro di Vermentino ben più che affidabili, realizza un **Pigato 2011** reattivo, leggermente vegetale al gusto, screziato da note di erbe campestri e idrocarburi. Una profilatura di “stampo” minerale, e tanto rigore, appartengono invece al **Pigato 2011** di **Lupi**, un'etichetta a cui difficilmente fanno difetto nettezza e precisione esecutiva (nota: Lupi produce anche il celebre Petraie, pigato da vecchie vigne ubicate in Albenga, quindi in provincia di Savona).



E infine, mentre le ultime uscite dei Pigato di **VisAmoris** accendono i riflettori dell'interesse sulla cantina di Roberto Tozzi e Rossana Zappa (un **Pigato Verum 2011** sottile, infiltrante, sapido e soavemente floreale; un **Pigato Domé 2011** sfumatissimo, timido ma raffinato; un **Pigato Sogno 2010** terso, netto, piacevolissimo, dalla timbrica floreale-minerale) ecco che

dalle alte vie della Val Nervia, segnatamente dai suoli “lunari” incastonati fra i calanchi delle Terre Bianche, Filippo Rondelli firma uno dei bianchi migliori di Liguria: il **Pigato 2011 di Terre Bianche** è una felice accordatura di accenti e sottigliezze. E' freschezza e dinamismo. E cura nei dettagli. E beva reiterata. Da non mancare.

Il savonese

Più sparuta, come sempre, la rappresentanza savonese, che vede però nobilitate le virtù del finalese grazie alle azzeccate interpretazioni di **Cascina delle Terre Rosse**, in grado spesso di coniugare espressività, profondità di trama e grammatica enologica in modo virtuoso e mai scontato. Se non fosse per l'ambiziosa politica dei prezzi, niente da eccepire su **Apogeo 2011**, la selezione di Pigato più importante, in questa edizione dotata di pienezza e dinamismo, freschezza balsamica e sferzante coté agrumato. Meno lungo ma più sottile il **Pigato 2011**: chiaroscuro di erbe e macchia, morigerato tenore alcolico, ritmo.

Fra le altre proposte, appare ancora contratto, quindi da attendere, il **Pigato d'Albenga Ma René 2011 di BioVio**: stimoli “cerealicoli” al naso, gusto stimolato da una promettente, ma compressa, salinità. E il tatto non è la miglior dote del **Pigato 2011 di Riccardo Sancio**, le cui uve provengono dalle suggestive alture di Spotorno, anche se non manca di spinta e volontà (ma i rossi della casa conservano una snellezza e una piacevolezza superiori). Infine, con i suoi modi accomodanti, “rilassati” e consolatori, il **Pigato 2011 di Cascina Feipu dei Massaretti** (azienda che “nel cor mi sta”, ci avrebbe detto il **Veronelli**) è un vino più largo che teso, con accenti finanche malinconico/bucciosi nella dote di frutto.

Puntate precedenti: [Liguria Wine focus – Vermentino 2011](#)



Parole chiave: [Bruna vini](#), [Cascina delle Terre Rosse](#), [Pigato](#), [Riviera ligure di Ponente vini](#), [Terre Bianche](#), [vini liguri](#)

Lascia un commento