



Il paesaggio fragile. Viaggio nella Liguria del vino. Parte II



Dal Savonese fino alla Francia, fra pigato e rossese Dopo aver passeggiato per le prime due province liguri e averne scoperto i vini più rappresentativi (ma siccome eravamo guidati da Armando Castagno, anche quelli meno ovvi e scontati), proseguiamo l'esplorazione con nuovi scorci di paesaggio e nuovi vitigni, fino a quei monti che fanno da confine naturale con i cugini francesi.

Barbara Sgarzi

Degustatori AIS Lombardia

Istituti Alberghieri

Concorsi

Premi

Sconto ai Soci

Racconti dalle delegazioni

Offerte di lavoro

Multimedia

Scavalchiamo la Superba per dirigerci a Ponente, verso la Riviera dei Fiori e verso la Francia. Lo facciamo con il **Riviera Ligure di Ponente DOC Moscatello di Taggia Sabìn 2016** di **Giacomo Ferrari**, affinato per 10 mesi in acciaio e per 18 mesi in vetro. Un vino fiabesco, quasi trasognato, delicato come un pizzo, che evoca un paradiso di colori pastello. Al naso arriva quello che ci aspettiamo, il profumo varietale del moscato (100% moscatello di Taggia), corretto però piacevolmente da sentori marini, per un patrimonio aromatico intatto anche se è del 2016. All'assaggio è una vera coccola per il palato e grazie alla sua complessità si rivela incredibilmente duttile a tavola. Il suggerimento di Castagno è di abbinarlo con piatti di cucina etnica, il piccante, lo zenzero. Sarà fatto.

E arriviamo al vitigno che forse è più conosciuto fuori dalla Liguria, il pigato, ma anche questa volta in un'interpretazione non scontata, non "turistica", che guarda più al monte che al mare. **Vino bianco Secagna**

2017 di Luca Deperi è un pigato in purezza che regala un vino campestre, introverso, prodotto a Ranzo, sopra Imperia, in una zona molto interna dove per 900 abitanti ci sono ben 5 cantine. Le vigne prosperano su una terra grassa e ricca, il clima prevede una costante alternanza di venti caldi e freddi. Il risultato è un pigato chiuso, austero, pedemontano, con un naso verde, erbaceo, vegetale, ricco di erbe aromatiche come il timo e la maggiorana. Anche qui la definizione perfetta per questo vino dal forte contegno, tutto giocato in sottrazione, è "ligure". Il sorso riconcilia con quello che sappiamo del pigato; rotondo, equilibrato, con il classico finale amarognolo e ammandorlato.

Nasce sui declivi di argille rosse della zona di Quiliano il **Riviera Ligure di Ponente DOC Granaccia 2018** di **Innocenzo Turco**.

Tipico il colore del vitigno: scarico, quasi trasparente. Al naso colpisce subito una

nota rugginosa, quasi ematica, che si apre poi in una ricchezza sorprendente di peonia e ciclamino. Sono 10 i giorni di macerazione e a seguire 10 mesi in acciaio che regalano all'assaggio un grande equilibrio tra pulizia e leggerezza.



Il relatore

Da noi il mare sale per rocce e per dirupi col suo respiro.

(Francesco Biamonti)

Trasportati dalle parole del suo cantore Francesco Biamonti, vere

liriche in prosa, entriamo nel territorio di ormeasco e rossese, dove già s'annusa la Francia e si conclude il nostro viaggio ligure da est a ovest. Vigne che s'arrampicano per le montagne, che alla montagna s'aggrappano, dove la vocazione di terra della Liguria si sublima perché, ricorda sempre Biamonti ne *L'angelo di Avrigue*, «Il mare ossessiona chi lo guarda troppo a lungo, proprio per il suo sciogliersi nell'eterno e nel nulla.»

I vini



Iniziamo dall'**Ormeasco di Pornassio 2018 di Casina Nirasca**.

Prodotto in purezza da vigne di 35-40 anni posizionate in altura, sui rilievi di Pieve di Teco, dopo una breve macerazione e sei mesi in acciaio offre un vino

particolare, da ossigenare, che dopo pochi giri nel bicchiere al naso esplose con sentori di capperi, salsedine, salicornia e pepe. Bocca perfetta, sorso equilibrato e gradevole.

Il Rossese di Dolceacqua Terrabianca 2017 di Filippo Rondelli arriva dalla Val di Nervia e, ricorda Castagno, qualitativamente è fra le migliori espressioni del vitigno. Prodotto da vigne con più di 50 anni piantate su argille azzurre, con una vinificazione in acciaio e a seguire 10 mesi in tonneau. Un vino di grande ampiezza, che ha un magnifico racconto da condividere e lo fa con un tessuto di frutti rossi, sopra

tutto il lampone, e una bella acidità al sorso.

Chiudiamo in bellezza con il recentemente pluripremiato **Rossese di Dolceacqua Posaù Biamonti 2017** di **Maccario Dringenberg** che arriva da una parcella con vigne di più di 90 anni, le cui uve sono selezionate manualmente. Viticoltura eroica, per davvero, con una macerazione di 20 giorni e poi 11 mesi in acciaio Ci regala un vino che è un magnifico dialogo di fiori e frutti sopra un fitto tessuto pietroso. «Se la pietra bianca dove vivono queste vigne a 300 metri di altezza potesse essere fatta liquido, sarebbe questo vino», dichiara Castagno.

Ed è bello che un prodotto di eccellenza di questa terra estrema porti il nome di uno degli scrittori che più di ogni altro al mondo l'ha amata, compresa e saputa raccontare.

[Per leggere la prima parte clicca qui](#)

RUBRICHE

Degustatori AIS Lombardia

Istituti Alberghieri

Concorsi

Premi

Sconto ai Soci

Racconti dalle delegazioni

Offerte di lavoro

Multimedia

DELEGAZIONI

Bergamo

Brescia

Como

Cremona-Lodi

Lecco

Mantova

Milano

Monza e Brianza

Pavia

Sondrio

Varese

AIS LOMBARDIA

Corsi

Eventi

Servizi

News

Statuto

Contatti

Privacy Policy

Cookie Policy

VINIPLUS

Aislombardia.it è una testata registrata al tribunale di Milano, reg. n. 215 del 4 maggio 2012

Direttore Responsabile: Alessandro Franceschini