

Civiltà del bere

Weekend in Riviera Ligure di Ponente tra fiori, olio e vino



Dalla **Riviera di Ponente** bastano pochi chilometri e una buona resistenza alle curve per risalire le strette valli che portano nell'**entroterra ligure**: castelli, leggende e borghi, sull'orlo di precipizi che si aprono verso il mare. In questa striscia di terra, acqua, orti e case vanno **dal confine con la Francia fino al porto di Genova**, le Alpi Marittime incontrano gli Appennini e l'impronta piemontese si fa sentire, soprattutto nei vini. Qui sorgono piccole Cantine di qualità, mete enoturistiche di nicchia per trascorrere un weekend in Riviera Ligure di Ponente.



La Vigna di Arcagna di Terre Bianche

Il bianco unisce il mare alla montagna

Erbe aromatiche e fragranze floreali, la freschezza alpina e il salmastro degli scogli si uniscono in coro dentro a un bicchiere di **Pigato**, stretto parente del **Vermentino**. Elegante e avvolgente, questo vitigno prende il nome dalla voce dialettale “pigàù” per le piccole macchie color ruggine presenti sull’acino. **Albenga e la Valle Arroscia** sono la terre in cui il Pigato dà i migliori risultati, anche in quanto a complessità e longevità.

La Liguria a bacca rossa

A ridosso dei rilievi vengono coltivati i due vitigni a bacca rossa più diffusi a Ponente: l’**Ormeasco** e il **Rossese di Dolceacqua**. Il primo fu portato in Liguria a partire dal 1303 dal Marchese di Clavesana, Podestà di Pornassio, che ne impose la coltivazione con un editto. Dai vigneti posti anche oltre i 500 metri d’altitudine, si ottiene un vino fresco e versatile, anche nella versione rosata conosciuta come **Sciac-trà** (ovvero pigia e svina) da non confondere con il dolce Sciacchetrà delle Cinque Terre e da abbinare con la sardenaira, focaccia con salsa di pomodoro, aglio, olive taggiasche e acciughe dissalate.

Weekend in Riviera Ligure di Ponente. Da dove partire

Dolceacqua è un borgo della **Val Nervia** caratterizzato da un suggestivo ponte a schiena d’asino che ispirò molti pittori, tra cui **Claude Monet** (vedi immagine di apertura). A dispetto del nome, è il vino che rende famoso questo paese. Il Rossese di Dolceacqua ha un colore rubino tenue, un profumo lieve di fragole, rose appassite e spezie mediterranee, e un tannino vellutato. Proseguendo verso l’interno si trovano numerosi paesi che affascinano a prima vista: come **Apricale** con le sue salite e i carrugi che ogni estate fanno da palco al teatro onirico e itinerante della Tosse, fino a **Triora**, famosa per il pane e le streghe: è un itinerario che tocca una Liguria che non ci si aspetta.



La cantina di Bio Vio

L'accoglienza e il progetto didattico di Bio Vio

Nell'entroterra di Albenga, l'azienda **Bio Vio** coltiva erbe aromatiche, uliveti e vigneti con il filo conduttore dell'**agricoltura biologica**. Bio Vio, inoltre, è anche **agriturismo** e dispone di ampie camere: è un ottimo punto di partenza per diversi tipi di escursioni. L'accoglienza è legata anche alla volontà di far conoscere il lavoro del vignaiolo e l'agricoltura sostenibile con il progetto **Cantine Didattiche**. Oltre alla versione passita, il Pigato è proposto in tre diverse etichette: **Grand-Père** è quella più complessa, prodotta con un'antica tecnica di vinificazione. Il risultato è un vino autentico e vibrante.

Bruna, il Pigato per gli abbinamenti più complessi

A Ranzo, nella Valle Arroscia, ha messo radici la famiglia **Bruna**, interprete magistrale del Pigato, che della passione per la vigna ha fatto una bandiera di eccellenza dei vini liguri. **U Baccan**, prodotto dalle uve delle piante più vecchie del vigneto storico Russeghine caratterizzato da argille rosse e poco distante dal mare di cui conserva nel bicchiere tutta la sapidità. La **grande personalità** e la persistenza di questo vino riescono a sostenere molte sfide culinarie, in particolare con ricette a base di pesce.

I vitigni e i vini di Casa Lupi

Piccola, ma importante realtà **Casa Lupi**. L'azienda fondata negli anni Sessanta si trova a Pieve di Teco, provincia di Imperia. Da subito l'intento fu quello della ricerca della qualità. Sotto questo nome l'azienda produce Pigato e Vermentino, Rossese e Ormesco. **Per Noi**, invece, è il nome di un nuovo progetto: 100% uva **Granaccia** (o Alicante, di antica provenienza spagnola), dedicato a tutte le persone che fanno e hanno fatto parte della vita di Massimo Lupi, che oggi porta avanti il progetto di famiglia.



Grappolo di Pigato

I due territori di Tenuta Selvadolce ai confini con la Francia

Nell'estremo ponente ligure di Bordighera, in mezzo a vigneti, ulivi secolari e bouganville, nasce **Tenuta Selvadolce** azienda agricola biodinamica. La tenuta si sviluppa su due realtà molto diverse anche se a pochi chilometri di distanza: **A Ciapissa**, ai piedi del monte Caggio che protegge l'area dai venti, è situata a 600 metri s.l.m. nel comune di Perinaldo. Piccole terrazze sostenute da vecchi muri a secco ospitano un vigneto centenario di uva Rossese sul quale è stata effettuata una selezione massale per preservare i vecchi cloni. Qui viene prodotto il **Rosso Se** non filtrato. La vigna Selvadolce, invece, si trova sulle alture di Bordighera dove è più importante l'influenza marina.

Il Rossese da vigne centenarie di Terre Bianche

Con il mare di fronte e protetti alle spalle da alte montagne, a **Terre Bianche** si producono vini dall'intrigante storia e sapore. **Bricco Arcagna** è l'interpretazione del Rossese di Dolceacqua da vigne centenarie, la sintesi di decenni di esperienza e una produzione limitata a circa 3.000 bottiglie all'anno. In etichetta è raffigurato il casolare tra antichi vigneti di Rossese, sede della locanda e agriturismo dell'azienda che può ospitare fino a 18 persone. Tra i bianchi il Pigato Arcana Bianco è prodotto con le uve della vigna di Terrabianca, zona di argilla bianca e marne blu che dona ai vini note minerali e sapide.



Dolceacqua

Dove mangiare

- **Da Delio**, ad Apricale: veranda per l'inverno e terrazza all'aperto in estate, il ristorante offre una cucina del territorio basata sui prodotti che la campagna circostante offre stagionalmente.
- **Magiargè Vini e Cucina**, a Bordighera: il motto dell'osteria è "pochi piatti e tanti vini", ma pochi significa soprattutto ben preparati. Ricette semplici e gustose da abbinare a centinaia di etichette da tutta Italia.
- **Ristorante Sarri**, a Imperia: la cura del dettaglio e del gusto, anche quando la cucina è estremamente semplice, ma proprio per questo ancora più difficile. Consigliamo il menu degustazione "Lasciatemi fare".
- **Il Giardino del Gusto**, a Ventimiglia: giovani e promettenti, atmosfera calda e accogliente, specialità di pesce cucinato magistralmente, ma anche di carne. La carta dei vini è ampia con una ricerca di vini naturali.

Dove dormire

- **Le Gemme**, B&B a Dolceacqua
- **Valle Ponci**, agriturismo a Finale ligure
- **Poggio dei Gorleri**, cantine e wine resort a Diano Marina