Vite in Riviera, il valore vitivinicolo del Ponente Ligure

scritto da Giovanna Romeo | 30 Luglio 2020



Il Ponente Ligure è certamente un territorio più conosciuto per il suo mare, meta di week end mordi e fuggi e luogo di villeggiatura, per tradizione, di lombardi e piemontesi. Meno noto probabilmente per il suo valore enologico e per il suo splendido entroterra dove, in una fascia collinare protetta dalle ultime propaggini delle Alpi e disegnata come una mezzaluna che si allunga sul Mar Tirreno, da Imperia a Savona vigneti a picco sul mare raccontano un territorio fragile. Una viticoltura eroica frutto di un lavoro completamente manuale dove è impensabile l'utilizzo di trattori o macchine. Se più facilmente arriva sulle nostre tavole l'olio DOP della Riviera Ligure di Ponente, il cui valore gastronomico è universalmente riconosciuto, meno note sono invece le denominazioni

enologiche Riviera Ligure di Ponente Doc Pigato, Lumassina, Granaccia, Rossese di Albenga o, Rossese di Dolceacqua DOC, Ormeasco di Pornassio DOC, Terrazze dell'Imperiese IGT e Colline Savonesi IGT. Incrementare la conoscenza ma anche la tutela e la promozione dei vini: questo l'obiettivo per cui nel 2015 nasce il progetto **Vite in Riviera**, una sinergia voluta dalle aziende vitivinicole e olivicole del territorio che hanno scelto di fare rete per dare più valore al loro lavoro inglobandolo in un sistema enoturistico che inneschi processi virtuosi anche di natura economica. I numeri parlano di 427 realtà coinvolte direttamente o indirettamente nel progetto e 27 produttori di vino e olio di Ponente. Di questi, due sono Cooperative agricole che includono 200 conferitori ciascuna. La produzione complessiva di Vite in Riviera, con un territorio di 146 ettari vitati (dato del mese di aprile 2020) è di circa 1.300.000 bottiglie per un export non sempre omogeneo che oscilla dal 10% al 50%, per il 75% delle aziende. Tra i paesi importatori ci sono Danimarca, Finlandia, Svezia, Norvegia, Stati Uniti, Svizzera e Giappone. Punto di riferimento invece per il turista italiano e straniero, è l'Enoteca Regionale della Liguria che nella sede savonese di Ortovero, in valle Arroscia, ospita eventi e degustazioni per promuovere e divulgare il sistema ligure e questo infinito microcosmo di piccolissimi produttori.

Partendo da Ortovero nella **Cantina Sociale dei Viticoltori Ingauni**, 200 conferitori producono Pigato, Vermentino, Ormeasco in tutte le possibili declinazioni. A Ranzo, invece, se dici Pigato dici **Azienda agricola Bruna**. Quarantamila bottiglie, in relazione alle annate, e vigne dai cinquanta agli ottant'anni di vita per Vermentino, Rossese e altre uve che vanno a comporre il blend del rosso "Basingu" Colli Savonesi Rosso IGT. Il Pigato, invece, trova nelle due stupende interpretazioni, "Majé" 2019 da suoli di terre bianche oppure "Le Russeghine" 2019, (vigneto censito dalla fine del 1700 appartenuto alla Curia di Albenga) da suoli di

terre rosse, l’appartenenza unica a questi luoghi. “U Baccan” vendemmia 2005, il Pigato da vigne molto vecchie, ci insegna la capacità d’invecchiamento di questo vitigno capace di crescere in un sorso che rimane teso e minerale, sposando l’evoluzione delle note di idrocarburo.

La Valle Arroscio è bellissima. Molto verde, ricca di una fitta vegetazione di pini e ulivi, ospita un microclima che, come il paesaggio, cambia di continuo senza smettere di custodire fazzoletti di terra contenuti da muretti a secco, spesso lasciati un po’ troppo all’incuria. A Pontedassio provincia d’Imperia, l’**Azienda Agricola Ramoino** da tre generazioni lavora esclusivamente vitigni autoctoni. Sei ettari in 11 diversi comuni per una produzione di 50mila bottiglie. I vigneti sono situati nelle zone più vocate, il Rossese nel comune di Dolceacqua e Camporosso, l’Ormeasco nel vigneto di Pornassio, il Pigato e il Vermentino nei vigneti di Sarola, Bestagno, Borgomaro e Ortovero. Qui la viticoltura eroica, su colline in forte pendenza, s’intreccia con l’arte del territorio, in particolare con la fantasia di Fabiana Ramoino che con successo ha unito vino e teatro. In cantina vengono allestiti spettacoli teatrali dove si assiste anche alla seconda forma d’arte: l’enogastronomia. La ceramista imperiese Margherita Costa, firma invece l’etichetta del r’OSè, da uve Rossese di Dolceacqua è un rosato nuovo del panorama dei vini. Il manifesto, una donna in terracotta, è una sorta di Madre Terra ad evidenziare il legame viscerale con le proprie radici liguri. La produzione dell’Azienda Ramoino è destinata per il 90% al territorio ligure, enoteche e ristorazione. L’export, sebbene in misura ridotta, rimane importante come traino per un nuovo turismo enogastronomico estero. Gli assaggi di “Moie” Pigato 2018, solo 6000 bottiglie prodotte dal vigneto di Sarola, e “Montenero” Vermentino 2018, dalla vigna sul mare nel comune di Bordighera, vinificati in acciaio e ripetuti batonnage, rappresentano quello spaccato di mare e di terra capace di dare ai vini spessore e gentilezza.

R’Osé 2018, 1000 bottiglie e Serro dè Becchi 2017, 3500 bottiglie dalle vigne di Vallecrosia Alta, sono le due espressioni di Rossese di Dolceacqua.

Salendo tra Piemonte e Liguria a 520 metri d’altezza, e dirigendosi verso il Castello di Pornassio, nobile dimora costruita nel 1400 d.C, proprio in quei luoghi già attraversati da Mario Soldati nel 1974 durante il suo terzo viaggio, nelle antiche cantine dell’**Azienda Vitivinicola Guglierame** conosciamo l’Ormeasco di Pornassio. Una denominazione molto piccola che conta solo 38 ettari di cui 2,5 sono dell’Azienda Guglierame, realtà storica presente dal 1868 nei listini della Camera di Commercio di Imperia. Da generazioni produce vino per passione, per i quali rappresenta una filosofia di vita: quell’essere liguri che va oltre ogni sentimento e senso di appartenenza. Da questi pochi ettari di vigneto di proprietà, vengono prodotte 15mila pregiate bottiglie: Sciac-Trà, rosato da uve 100% Ormeasco, Ormeasco di Pornassio Doc e Superiore. Le vendite, per propria scelta, privilegiano clienti piccoli. Il 90% rimane sul territorio italiano, di questo il 60% va a enoteche e ristoranti. Il restante 40% viene venduto in cantina, un canale a cui l’Azienda tiene molto perché permette di fare cultura del territorio. La quota di export del 10% è destinata a Belgio e Stati Uniti che, nonostante la pandemia, ha accresciuto la sua richiesta. “Al vigneto si restituisce tutto tranne il vino – afferma il Sig. Guglierame -. Vinacce, fecce, tralci li riconsegniamo al suolo che recupera in questo modo quanto ha ceduto”. L’affinamento dell’Ormeasco di Pornassio avviene in botti esauste da 25 ettolitri di legno di rovere: le stesse in cantina ormai da ben vent’anni.

Dall’alta collina si passa rapidamente a vallate dove il Libeccio risale il mare incanalandosi tra i filari di Vermentino. **Cantina Praiè** ad Andora, nel savonese, nasce nel 1970. Rilevata da Massimo Viglietti, che l’ha guidata per 18

anni nel segno di una produzione di elevatissima qualità, oggi grazie a Marco Luzzati e Giorgio Guastalla, la nuova proprietà, è inserita in un progetto più ampio di valorizzazione del territorio che trova spazi di concertazione con Vite in Riviera. La cantina è situata in un luogo suggestivo, affacciata sul Mar Ligure dove si gode di una vista impareggiabile. Venticinque ettari coltivati con una produzione di circa 75.000 bottiglie all'anno vendute sia in Italia che negli USA, Giappone, Grecia e Irlanda.Tre i vigneti, tutti di proprietà: Cervo – Imperia- dove producono i rossi "Stundaio" (Rossese) e "Sciurbì" (Granaccia); Colla Michieri – Andora (Savona) dove ha sede l'azienda e dove su terrazzamenti con pendenze eroiche, sostenuti da venti chilometri di muretti a secco a cingere ogni singolo filare, cresce il Vermentino "Colla Michieri". Infine i vigneti di Testico (Savona) a 550 metri d'altezza, contorniati dal bosco in un contesto di importante biodiversità, danno vita ai Pigati "Il Canneto" e le "Le Cicale", prodotto unicamente dalle vigne più alte. A rappresentare il Ponente Ligure infine "Zefiro" Lumassina frizzante IGT.

Vite in Riviera

Enoteca Regionale della Liguria – Viale della Chiesa 18 Ortovero, SV.

www.viteinriviera.com – info@viteinriviera.it