

VENTICINQUE SECOLI PER IL VINO NELLA LIGURIA DI PONENTE.

Introduzione.

Nella Liguria di Ponente ci sono i vini liguri di **maggior personalità**. Certo, la regione è famosa per la produzione delle Cinque Terre, per quei vigneti miracolosamente disposti su terreni altamente scoscesi e digradanti verso il mare. Dopo la Provincia della Spezia, è la Provincia di Imperia che ha quasi 1000 ettari di terreno coltivati a vigna. E anche qui spesso la volontà di condurre la vigna costringe ad una continua **lotta con le condizioni del territorio**...anche qui sono necessari terrazzamenti ed una continua opera di regimazione delle acque, per poter mantenere vigne spesso ai limiti della possibilità fisica. A Ponente si concentrano due aree DOC. La prima, verso il confine con la Francia, è la più antica, datata al 1972 e fa riferimento al **celebrato Rossese di Dolceacqua**, detto anche semplicemente Dolceacqua, che può avere, con opportuno affinamento in botte e crescita di grado alcolico, anche la qualifica di Superiore. Nel 1988 è stata creata la **DOC "Riviera Ligure di Ponente"**, estesa tra le Province di Imperia e di Savona. Vi si comprendono i bianchi Vermentino e Pigato, il rosso Ormeasco, che può anche essere Superiore o rosato Schiacchetrà, nonché il Rossese di Albenga, piuttosto diverso da quello di Dolceacqua. Il fenomeno di definizione della DOC ha messo in fondo un po'd'ordine nella complessa tradizione vinicola del Ponente ligure. Qui infatti prosperano molti vitigni diversi, spesso vinificati insieme in base ad una ricerca quantitativa. Si producono anche moltissimi vini da tavola, i cosiddetti "nostralinì", il cui valore è assai vario. Li si trova spesso nei ristoranti e talvolta anche questi meritano l'assaggio.

La Liguria di Ponente terra da vino?

Certo, terra da vino. E con proposte ricche di qualità e varietà. Perché le vigne sono a quote diverse ed in situazioni microclimatiche diverse. E i vini sono *"fatti dalla pietra, dal sole, dal respiro del mare, e hanno il profumo dell'alba nelle calme di luglio"* (Vittorio G.Rossi). Il vino della Liguria di Ponente sarà il **vino prezioso** fatto per casa tua, frutto di indicibili fatiche e di attenzioni sopraffine.

Sono passati venticinque secoli da quanto i Liguri conoscevano il vino dei Greci di Marsiglia e Nizza. Venticinque secoli di passione e di lotta, per avere oggi un **prodotto raro ed invidiato**, forse non ancora adeguatamente conosciuto.

Nel mezzo una storia fatta di grandi vini. Di importazioni di vitigni e di esportazioni del prodotto in ogni luogo. Tante vicende da rimettere insieme, da collegare, da conoscere. Lo storico Massimo Quaini ancora dice che *"quello della viticoltura ligure rimane ancora un capitolo poco noto non solo nella storia agrarie ligure, ma anche e soprattutto nella storia della vite e del vino in Europa"*.

Lo spirito del vignaiolo ligure a livello storico.

Il contadino ligure di Ponente **ama la vigna**. Non si spiegherebbe altrimenti perché si abbiano vigne in luoghi quasi inaccessibili, ma produttivi. Perché le vigne ci siano ancora nonostante la massiccia presenza dell'olivo. Perché comunque tutti vogliano avere il vino prodotto dalla propria vigna.

Le condizioni favorevoli ad una produzione di qualità e variata ci sono: le tre fasce colturali, in primo luogo. Una pressoché costiera, l'altra collinare, l'ultima montana. Inoltre una dimensione di rapporto con l'ambito piemontese e padano e con l'intero Mediterraneo in ogni caso. La tradizione del contadino ligure vuole la **cantina piena di ogni qualità di vino**. Voleva poi una varietà di vitigni tale da assicurare una discreta produzione ogni anno. Produzione che si

ottiene mettendo insieme quello che proviene anche da vigne diverse. E si crea così il **“vino di casa”**. Anche la Liguria di Ponente è ricca di questi vini, detti “nostrali”. La qualità è molto varia: vi sono aree e produzioni maggiormente vocate. Bisogna avere naso e gusto nel cercarle. Però c’è anche la base del continuo lavoro che ha portato alla selezione delle DOC.

Sopravvivono comunque in Liguria di Ponente **tanti vitigni**, eredità storica di un ligure che commercia e che importa. Se l’Ormeasco è in rapporto con il Dolcetto piemontese ed il Vermentino con le Malvasie spagnole (forse), abbiamo ancora i moscati, il sangiovese, il croileura dal Piemonte, il verdea dalla Grecia...ed i vitigni iberici, l’aramon ed il maderia. E ancora i più rurali barbarossa e cilieggiolo...
E tanto resta da scoprire, per Voi e per lo studioso.

Prime testimonianze: gli antichi Liguri.

Ebbene, sì, gli antichi Liguri conoscevano il vino. Un popolo ancora per molti versi **misterioso**, assai primitivo. Fiero e combattivo, diviso in tribù perennemente in lotta fra di loro. Un popolo abituato a lottare con la natura e con i popoli nemici, i Romani soprattutto. Le fonti letterarie ci parlano del rapporto tra i Liguri ed il vino. **Strabone** dice che i Liguri esportavano legname, animali, pelli e miele, vivendo di latte e di una bevanda a base di orzo. Ricevevano in cambio anche il vino italico, molto apprezzato. Ma producevano pure loro il vino, che però Strabone definisce **“scarso, resinoso ed aspro”**. La produzione di vino è citata anche nella cosiddetta “tavola di Polcevera”, che riguarda questioni confinarie fra tribù liguri, nell’entroterra genovese.

Da chi avevano **imparato a coltivare la vite**, che ne aveva migliorato le capacità di coltivazione? A proposito è quasi certo il contatto con le colonie greche fociensi di Marsiglia e Nizza, presenti fin dal VI secolo a.C..

Le prove: ancora oggi, il palo di sostegno della vigna, in Liguria si dice *carassa*, termine derivato dal greco di Marsiglia *Karax*, cioè “palo da vigna”.

Inoltre i Liguri Epanteri Montani, che vivevano le terre ai margini delle Alpi liguri, nel versante piemontese della val Tanaro, producevano già vino, accanto ai cereali.

I conquistatori romani, per piegare queste tribù, avevano dovuto distruggere proprio le loro coltivazioni di cereali e soprattutto le loro vigne.

Strabone.

Era un geografo ed uno storico dell’antica Grecia. Nato ad Amasia nel 63 a.C., abita fin da giovane a Roma. Viaggia molto e scrive 47 libri di geografia parlando di terre e popoli conosciuti. La citazione è in Strabone, IV 6, 2.

La colonizzazione romana: si forma una “cultura del vino”.

Anche sotto i Romani, la vite è una coltivazione importante nella Liguria di Ponente.

Si impone una colonizzazione a ridosso della costa, ove passava la *via Julia Augusta*. Le **coltivazioni, variate ed estese**, fanno capo a fondi rustici, spesso legati ad una villa o ad un insediamento familiare. Davanti alle coste e nei porti liguri transitano regolarmente



navi che trasportano vino. Si tratta perlopiù di vino spagnolo, di svariata qualità. Vino spesso destinato anche a Roma, ove si beveva annacquato e mescolato al miele. La nave romana di età repubblicana affondata di fronte ad Albenga era carica di anfore vinarie. E così anche quella trovata nelle acque di Diano Marina. I reperti di entrambi i relitti possono essere visti nei musei di Albenga e di Diano Marina (quest'ultimo di prossimo ordinamento).

Nel Ponente ligure c'era dunque una **“cultura del vino”**, anche se di provenienza non locale. La colonizzazione romana ha sicuramente rafforzato ed ampliato la produzione della vite anche lungo i pendii e nei fondovalle.

Si segnala, ad esempio, una struttura per la **fabbricazione di anfore vinarie** nei pressi di Santo Stefano al Mare, poco a levante di Taggia e di Sanremo. La località è quella detta di *Porzani* che ricorda quella del fondo Porciano citato in un documento del 980. L'insediamento era probabilmente legato ad una villa. Vi si fabbricava ceramiche ed anfore in relazione alla **produzione di vino**, custodito e commerciato nelle anfore prodotte sul posto. Il momento di massimo sviluppo della struttura sembra essere stato il I secolo d.C..

Dopo le invasioni barbariche: i primi documenti.

Secoli di devastazioni e difficoltà: ma il vino piace, sempre. Si perde molto rispetto all'età romana nella fase delle invasioni barbariche. La popolazione lascia la linea di costa e ritorna ad abitare in luoghi più interni ed elevati. Ma la coltivazione della vite non viene eliminata. Ne favorisce il mantenimento anche il controllo territoriale operato da governi di tradizione latina, come quello bizantino nel VI e VII secolo. Peraltro anche la porzione germanica della popolazione, dai longobardi in avanti, sa apprezzare la preziosa bevanda. Inoltre non va dimenticato il ruolo della diffusione della religione cristiana, che si afferma nel IV secolo. La simbologia legata alla vite ed al vino sono comunque fattori di mantenimento e di cura del patrimonio storico della vigna.

Si ricordano le **produzioni scultoree delle botteghe locali altomedievali**, riferibili al periodo dell'occupazione longobarda e concentrate nell'ottavo secolo d.C.: il grappolo d'uva è un motivo ricorrente.

Il vescovo di Genova Teodolfo nel **979 d.C.** concede in affitto ampi territori nell'area matuziana (cioè dell'attuale Sanremo) e taggese ad una quarantina di coloni. Costoro dovevano ripristinare le coltivazioni abbandonate in seguito al pericolo dei pirati saraceni. Un canone fisso e poi una porzione di prodotto doveva essere consegnato al prelado. **La vite viene nominata**, in particolare per la zona taggese, fin verso l'attuale area di Riva Ligure. Per i primi dieci anni il canone d'uso era fissato in un pollo, quindi nella metà del raccolto. Dopo dieci anni le nuove viti avrebbero raggiunto una valida produttività.

Produzioni scultoree delle botteghe locali altomedievali.

Un rilievo dell'ottavo secolo d.C. conservato nella cripta della Cattedrale di Ventimiglia mostra tipici grappoli d'uva a forma di cuore. E così a Sanremo gli scavi del Battistero hanno restituito un pilastro sempre dell'ottavo secolo, ora in Museo Civico, recante motivi a grappolo d'uva. Grande capacità, infine, è dimostrata da questi scultori di età longobarda in una lastra centrale di una recinzione conservata nel complesso del Battistero di Albenga.

Il pieno Medioevo: l'affermazione della vite. A levante di Sanremo.

Tanti documenti ed una conferma: la vite non solo viene reintrodotta, ma la coltivazione era già vivace. Nel 1029 gli affittuari delle terre del monastero di Santo Stefano di Genova, a levante di Taggia (territorio di Villaregia, tra le odierne Riva Ligure e Santo Stefano al Mare), si impegnano **ad aumentare le superfici delle vigne, affiancate** ad orzo, grano e fave. Nel 1049 la contessa Adelaide di Susa cede al monastero di Santo Stefano di Genova i suoi diritti sull'ambito di Villaregia, citando la presenza delle vigne in questo territorio. Nel XII secolo le vigne si concentrano lungo la costa, tra la collina e la riva del mare, tanto nella piana di Taggia quanto oltre l'attuale Riva Ligure. Quasi tutti i documenti relativi ai rapporti tra i benedettini di Santo Stefano e gli abitanti locali hanno la **vigna nel ruolo di protagonista**. Ad esempio, alla fine del XII secolo, un tale Bonavida viene privato della vigna da parte del severo giudizio dell'abate di Santo Stefano: la figlia aveva infatti

commesso evidente adulterio...

L'affermazione della vite: Taggia, Bussana ed il sanremese.

A ponente, la vigna trionfa tra Taggia e Bussana. L'insediamento di Arma viene distrutto nel 1270 e resta a lungo disabitato. La vigna vi occupa sempre maggiori spazi. Così anche in valle Armea, verso Bussana. Tra il 1357 ed il 1428 Bussana è compresa nella giurisdizione di Taggia. Fra i motivi di conflitto fra i due paesi c'era però la tassa sulle misure di vino vendute. Imposta da Taggia, colpiva duramente Bussana, perché quest'ultima comunità affermava di produrre un vino di qualità inferiore a quello taggese. La piana locale era dunque luogo di eccellenza per la produzione vinicola: facilità di accesso, spazi ampi, buona ventilazione ed insolazione, clima allora secco e piacevole. E soprattutto grande **perizia dei vignaioli locali**, che prediligono alcune qualità, evitando di mescolare i vitigni. Inoltre vi sono grandi aziende *leader*. Basti ricordare i **cistercensi** della convento un tempo presente sopra l'attuale Riva Ligure, accertato già alla fine del XII secolo. Dipendevano da quello di Sant'Andrea di Sestri. La loro **più grande vigna** è ricordata nello Statuto di Taggia del 1381: era ai margini del confine con il territorio dell'Arma, a circa 750-800 m. dall'attuale linea di costa. Oggi non vi si trova neanche più un vitigno, ma molti palazzi moderni.

L'affermazione della vite: a ponente di Sanremo.

Tanti documenti ed una sola realtà: il vino quale prodotto principale. Ci si può basare sugli atti del notaio Giovanni di Amandolesio, attivo a Ventimiglia tra 1256 e 1264. **La vigna è presente in modo massiccio, in quel periodo, fra Ventimiglia e Taggia. I produttori vendevano direttamente, fino a 9000 litri per volta. La produzione ventimigliese del 1258-59 era stata di 16000 litri di vino, ma l'anno successivo aveva superato i 20000 litri. I documenti non distinguono i tipi di vino, ma solamente la zona di produzione. In ogni caso si capisce che si tratta di vino buono, di alta gradazione e conservabile. A Ventimiglia funzionava un'attiva taverna, frequentata dai soldati delle guarnigioni dei castelli locali. Doveva essere un ambiente piuttosto rumoroso e vivace. Una buona quantità di vino era**

destinata all'esportazione, nei principali centri liguri, compresi Genova ed il Levante, nonostante quest'area fosse a sua volta notevole produttrice vinicola.

In Liguria di Ponente si producevano botti di castagno (*veges*) e di rovere (*butis*), che potevano contenere più di trecento litri di vino.

Sulla tavola, il vino era portato nei *cevari*. Erano recipienti formati da doghe. Le maggiori quantità erano conservate in botti e botticine di varie dimensioni, nella dispensa.

Il vino dall'Oriente alla Liguria: una nuova prospettiva.

Autorevoli studi ribaltano alcune opinioni in merito alla **diffusione della viticoltura in Liguria**. Non si pensa più all'importazione dei vitigni dalla Spagna in Liguria, ma semmai al percorso inverso. Gli studi del Dion e del Quaini ipotizzano e chiariscono: i vini liquorosi erano presenti fino alla metà del XIII secolo nell'Oriente europeo. Da qui sarebbero stati importati in Occidente, penisola iberica compresa. Ma siccome le Cinque Terre e **Taggia** appaiono precocemente come **produttori di vini liquorosi**, è assai probabile che la Liguria abbia accolto i vitigni orientali prima della Spagna, dove poi sarebbero stati importati in fase tardomedievale. La situazione rientra comunque nell'ambito di una serie di rapporti assai stretti fra l'intero ambito dell'Occidente mediterraneo, in cui non è facile ritrovare l'esatto andamento dei percorsi.

Il vino negli Statuti di San Remo.

Gli Statuti di Sanremo del 1435 parlano molto del vino. Si coltivava la vite, di produceva vino da esportare e se ne importava. **C'era una "cultura del vino"**. Per questo molte informazioni arrivano dai registri delle gabelle (tasse di importazione ed esportazione). E una vendita della gabella del vino è citata in un documento del 15 maggio 1376. **La vigna era protetta dai furti** fin dalla festa di San Giovanni (24 giugno) fino a San Michele (29 settembre). Si perdonavano solo i bambini sotto i 14 anni. Perché qui tutti i bambini sono sempre andati a rubacchiare un po' d'uva matura. Si regolamentava la vendita, perché il prodotto era destinato al mercato interno come all'esportazione, data la gradazione e la qualità.

Si utilizzavano misure fisse e certificate (pinta, mezza, terzo, quarta). **E si salvaguardava la qualità.** Oggi, solo da pochi anni si fa attenzione di nuovo alla qualità. Gli osti non potevano annacquare il vino, né si poteva vendere vino troppo giovane, mosto o, peggio, vino vecchio misto ad acqua.

Il vino negli Statuti di Taggia.

Negli Statuti di Taggia del 1381 non mancano molti aspetti relativi al vino. La cosa è ovvia: la vite era la principale coltivazione, sostenuta anche da istituzioni pubbliche e religiose. La vendemmia non era regolata in base a giorni fissi di inizio e termine. Poteva essere stabilita di anno in anno, in base allo stato delle uve ed alle condizioni climatiche. E' questo un particolare importante, indice di **attenzione alla qualità.**

Anche qui era proibito entrare nelle vigne altrui nel periodo tra il primo di aprile fino alla vendemmia. Le pene erano più pesanti se nella vigna si entrava di notte. La vigilanza era affidata ai "campari", cioè gli ufficiali che controllavano i campi.

Si venga ora al prodotto: in ogni caso il vino poteva essere venduto solo fino all'Ave Maria della sera. Poi c'era un "coprifuoco" alcolico. La notte, assieme alle abbondanti bevute, poteva condurre ad eccessi criminali.

Nel 1488 la Repubblica di Genova istituisce la **magistratura dei Provvisori del vino.** Il prodotto arrivava dalle Riviere, così come da Piemonte, Lombardia e Corsica. Veniva immagazzinato nei fondaci e controllato dal governo. Nasce il "fondaco del vino pubblico", a prezzo calmierato e appaltato periodicamente.

Taggia tra XV e XVI secolo: il mito del "moscatello".

Allora, com'era questo vino moscatello? Il vino mitico di cui si parla nel tardo Medioevo. Il vino che ancora nell'Ottocento era un vanto delle aree a levante di San Remo. Ne è testimone Agostino Giustiniani, nei suoi Annali del 1534: un vino che si coltivava tra Taggia, Bussana (oggi nel comune di Sanremo), Castellaro, Pompeiana, Terzorio, Piano della Foce (oggi Santo Stefano al Mare) e la Marina di Taggia (oggi Riva Ligure). Era un vino di "tanta bontà che è reputato niente inferiore delle malvasie Candiote, né dei vini Cipriotti, dé

dei Grechi di Napoli". Un vino dorato, amabile e profumato, dolce, che oggi gusteremmo assieme a delicati e prelibati dessert.

Il vitigno era sostenuto e protetto a livello regionale. Il catasto di Porto Maurizio del 1405 obbliga, piantando una nuova vigna, a porvi il 20% di moscatello. Ecco dunque il coltivatore ligure ponentino che immette tutte le varietà di vite possibili, ma è costretto a salvaguardare la produzione principale della regione.

Il vino moscatello era apprezzato anche in navigazione. Sicuramente dava coraggio e forza ai navigatori. La flotta di Luciano Doria ne imbarca una grande quantità nel 1416, mentre partiva in caccia di un pericoloso pirata. Sicuramente alcune difficoltà all'esportazione erano poste dalle tasse locali. In ragione di un documento del 1456 si conosce il calcolo del tributo per il moscatello: due soldi ogni *metreta* (circa 100 litri). Ma soprattutto si parla delle altre qualità di vino prodotte, variamente tassate, anche a seconda del metodo di trasporto: il *rocesio* (l'odierno rossese), il *vermilio* ed i mosti.

Il moscatello in Inghilterra.

Il vino ligure di Ponente diventa famoso in Europa. E lo fa molto prima della diffusione delle attuali DOC. A metà del Trecento peggiorano le condizioni meteorologiche globali. Nelle isole britanniche non si può più coltivare la vite. Le classi agiate sono disperate, poiché bevevano vino e non la "popolare" birra. Inizia l'importazione di vino dal Mediterraneo. I **preziosi vini taggesi** e della Liguria di Ponente vengono imbarcati. Raggiungono la Manica, **Ecluse sul continente, Southampton e Londra in Inghilterra.** Le navi tornano cariche di merci nordiche, talora preziose, come gli alabastri inglesi, talora semplici, come lo stoccafisso del Mare del Nord.

La cronaca del domenicano Padre Nicolò Calvi afferma che nel 1531 il vino era la produzione più importante per Taggia. Un commercio che garantiva 900-1000 scudi di introito all'anno. E non manca di segnalare l'esportazione di vino in Inghilterra, perdurante nel 1507. Come tutti i taggesi, il Calvi conosceva le proprietà del vino. A proposito della terra dell'Albareto di proprietà del suo convento, sita in un luogo piuttosto elevato, sconsiglia l'impianto di viti: il vino restava acido perché il posto era troppo freddo.

C'è ancora il moscatello?

Il vitigno si trova ancora, certo. Ma non in quantità sufficiente per una produzione da DOC. Il clima è cambiato. Non più limpido, secco e generoso tale da ottenere un vino dolce di tipi meridionale e mediterraneo. La vite ha perso terreno nelle valli di Taggia e Bussana, dove si erano favoriti l'olivo prima e poi i fiori. Le malattie della vite nell'Ottocento hanno decimato le antiche vigne, nonostante la buona resistenza dei moscati. Ma qualcuno che si occupa di moscatello c'è ancora. E magari, al modo antico e tradizionale, ne mescola la produzione assieme a quella di altri vitigni. **L'aroma del moscatello**, fruttato e muschiato, ci è regalato da un grappolo allungato, con acini tondi e dorati, con la "piga" (macchia) all'estremità.

La "caratata" del 1531: una conferma della vite allora più importante dell'olio.

Nel 1531 il governo genovese impone una "caratata". Cos'è? Un'indagine territoriale compiuta a fini fiscali. La quale dà molte informazioni in merito alla natura produttiva dei territori genovesi interessati. E allora sono importanti le informazioni per gli ambiti del Ponente ligure. Si viene a sapere se erano manchevoli, autosufficienti o ricchi (tanto da esportare) di olio, di vino e di frutta. Se si osserva l'odierna gestione delle campagne della Liguria di Ponente, i risultati sono sorprendenti. Infatti **dove ora trionfa l'olivo, prosperava la vite**. I territori di Porto Maurizio, Taggia e Santo Stefano al Mare producono vino sovrabbondante, tanto da poterlo esportare. Anche la podesteria di Triora, con il suo capoluogo a 30 km. dal mare, non è da meno, con l'autosufficienza produttiva. Il contributo viene dalla media valle Argentina e dalla coltivazione di vigneti in montagna.

Il sommelier del Papa racconta i vini liguri del XVI secolo.

La prima guida enologica ragionata d'Italia. E' il coppiere del Papa Paolo III che parla, Sante Lancerio. Paolo III conosceva la Liguria. Nel 1538 aveva stretto la pace di Nizza tra Carlo V e Francesco I. Poi, assieme all'imperatore e ad Andrea Doria, si era fermato ad Oneglia. E ne aveva conosciuto gli amabili vini bianchi. Così il coppiere aveva scritto

che il vino della Riviera di Genova era molto buono, delicato e piacevole d'estate. Veniva trasportato via mare e, levato di barca, poteva irrobustirsi nel gusto. Taggia è ricordata, per **il suo buon moscatello**. E così Oneglia. E così i vini sia bianchi che rossi, anche se erano meglio i bianchi. Si nomina il *Razzese* di Bussana e Castellaro, che il Papa di solito non beveva. Anche se poi poteva farsene una zuppa d'inverno. Oppure in tarda estate "*alla stagione del fico buono*", per accompagnare proprio il fico, "*gran nutrimento per i vecchi*". Nel 1522 il papa Adriano Florensz, l'ultimo papa non italiano prima di Giovanni Paolo II, aveva pranzato in Liguria, durante il viaggio di avvicinamento a Roma. **I vini erano generosi**: bianchi limpidissimi, rosati e neri, dolci e secchi, amabili ed aspri. Vengono subito in mente le varietà DOC della Riviera di Ponente, imperniate sui paglierini Vermentino e Pigato, e sui Rossi, come l'Ormeasco ed il Rossese...

L'"ufficio del vino" e le gabelle a Sanremo: dal 1550 al XVII secolo.

Sanremo centro di mercato del vino. Da non credere, poiché oggi è soprattutto mercato dei fiori. Nel XVI secolo c'era il fondaco (magazzino) del vino al molo. Si applicava la gabella (tassa) sulle vendite. A fine Cinquecento si parla **di vino nero e di vino "brusco"**. Quest'ultimo è un vino giovane, nostraliano, un po' acerbo... come si potrà leggere più avanti. Si importa però: dalla Corsica, tanto quanto il bianco ed il brusco *mazzacano* di Napoli. A metà Seicento resiste la divisione in vino bianco e vino nero, ma si distingue pure il moscatello: pochi barili, venduti ad alto prezzo. Il vino di Sanremo e dintorni è "*buono e mercantile, senza difetto alcuno*". Più bianco o più nero? Un rapido calcolo, fra i barili commerciati nel 1649: 104 erano di vino nero, più pregiato, forse sul tipo dell'odierno rossese... solo 77 di bianco. I "libri di Sanità" dal Seicento in avanti citano spesso il commercio vinicolo quale elemento portante dell'economia marittima sanremese.

Toponomastica: le tracce dell'antica viticoltura.

Dal Cinquecento in avanti **l'olivo sottrae terreno alla vigna**. Le tracce: nei nomi delle campagne... ci vuole pazienza, per indagare sugli antichi catasti... Ci sono terreni che richiamano il termine della "vigna"

oggi occupati dall'olivo o da altre colture. In zone meno costiere, però, può accadere anche di vedere una nuova diffusione della vite. Per esempio nella zona della valle Aroschia, oltre Pieve di Teco. Si è nell'area dell'Ormeasco, **pregevole dolcetto ligure** dalle caratteristiche specifiche. Infatti, anche se il clima di quei territori quasi montani non è sempre benevolo, si registra uno **sviluppo vitivinicolo** nel corso del XVII secolo. Nel 1626 sono segnalati vigneti nella località *Glori* di Rezzo. Nel 1689 la Comunità di Rezzo vigilava sulla vendemmia. La vite era spesso piantata assieme ad altre colture, come il fico.

Il Seicento: la vite resiste all'olivo.

Durante il XVII secolo l'olivo trova sempre nuovo spazio. La vite, invece, viene sempre più limitata. Si mantiene una certa **attenzione alla qualità**. Inoltre, in seguito ai continui arrivi di vitigni mediterranei, le varietà aumentano e si mescolano. Nel 1639 si rivedono le norme genovesi sulla vendita del vino di Stato.

Bartolomeo Paschetti scrive molto del vino ligure. Parla di "*bianchi e sottili*", poco nutrienti, ma leggeri e piacevoli, soprattutto d'estate. Come non pensare agli odierni vermentino e pigato? Sempre secondo il Paschetti vi sono tre tipi di vini liguri: piccoli, mediocri e grandi. I piccoli sono, purtroppo, diremmo noi, i più diffusi. Paragonabili a certi nostralini attuali delle Riviere, erano "*bruschi ed acerbi*", vino da giovani, da dieta ferrea, da cibo leggero ed estivo. I vini mediocri possono avvicinarsi ai grandi, ma anche agli estivi. Però ci sono i grandi, che salvano l'onore: ancora "*i Moscatelli di Tabbia, gli Amabili, e i Razzesi delle Cinque terre*". Ancora il moscatello, gli Amabili (ovvero lo Schiacchetra) ed il Rossese (ma quello delle Cinque Terre, che è bianco e non rosso come quello di Ponente). Vini dolci e soavi. Come i grandi francesi ed italiani di oggi, sono **destinati perlopiù all'esportazione**, verso Roma o verso la Germania e il Nordeuropa.

Le opinioni dell'erudito ventimigliese Angelico Apro시오 (1607-1681).

"Buon pro le faccia"...così l'amico Jacopo Lapi scriveva nel 1662 allo studioso ventimigliese **Angelico Apro시오**. Il quale aveva parlato ai suoi corrispondenti della bella vita del **Ponente ligure**, ove **si mangiano**

buone trote e si beve del buon vino. Anche l'Apro시오 parla del moscatello di Taggia, come di vino "apiano" (dolce come il miele delle api). In più rivela che il moscatello, ancora più buono, si trova a Ventimiglia. **Vino celebre e prezioso, soave e delicato**, migliore degli Amabili e dei Rossesi delle Cinque Terre. Le opinioni dell'Apro시오, come era nel gusto barocco, raggiungono espressioni eccessive e complesse nel descrivere questo vino, che appare quindi come un valore assoluto.

Angelico Apro시오.

Famoso studioso ed erudito ventimigliese. Era frate agostiniano, battezzato come Ludovico Apro시오. Si era fatto frate contro l'opinione dei genitori e aveva girato l'Italia come oratore sacro. Ritorna a Ventimiglia attorno alla metà del XVII secolo. Manteneva un'assidua corrispondenza con molti letterati italiani, anche di primo piano. Ha scritto opere letterarie e moralistiche ed ha fondato la prima biblioteca pubblica della Liguria, tuttora esistente a Ventimiglia. Quel che è rimasto della biblioteca del fondatore si trova nel fondo antico, il quale conserva anche esemplari unici.

Il XVIII secolo: crisi e conferme.

I furti d'uva aumentavano e così anche i danni prodotti dai volatili. L'olivo aveva ormai preso piede quasi ovunque. Non si aspetta più la piena maturazione delle uve e così ne risulta un vino di bassa gradazione, di gusto non pieno. Da un lato, si dice: "***i contadini amano talmente la vigna, che pare non possano starne senza***". Ma poi vendemmiano prima del tempo, per la ricerca di guadagno. Sovente ha bisogno di "tagli" con vini esteri, abbondantemente importati e comunque bevuti anche come vini più pregiati dei locali. Spagna e Francia meridionale sono i mercati ove ci si rivolge.

Viticultura ligure in età napoleonica.

Anche il vino è protagonista nel riordino amministrativo napoleonico. Nei primi anni dell'Ottocento, i grandi prefetti del Ponente ligure, Chabrol a Savona e Du Bouchage a Nizza, si preoccupano delle statistiche produttive, commerciali e sociali del territorio. Chabrol ci ha lasciato una fotografia completa del

mondo ligure-piemontese dei suoi tempi. Assieme agli studiosi del tempo si preoccupa del **miglioramento della viticoltura**. La Liguria appartiene all'Impero Francese dal 1805. Il nuovo governo importa nuovi vitigni dalla Francia, allo scopo di migliorare la qualità: mentre in Provenza ed in Spagna la viticoltura aveva grande sviluppo, in Liguria era irrimediabilmente contrastata dallo sviluppo dell'oliveto.

Per i territori di Porto Maurizio e Santo Stefano al Mare, più vicini a Sanremo, Chabrol descrive tecniche colturali e di trattamento del prodotto. Fondamentale è la citazione dell'esistenza di **"venti specie d'uva"**, che si mescolano per fare il vino: ecco la tradizione del vignaiolo ligure.

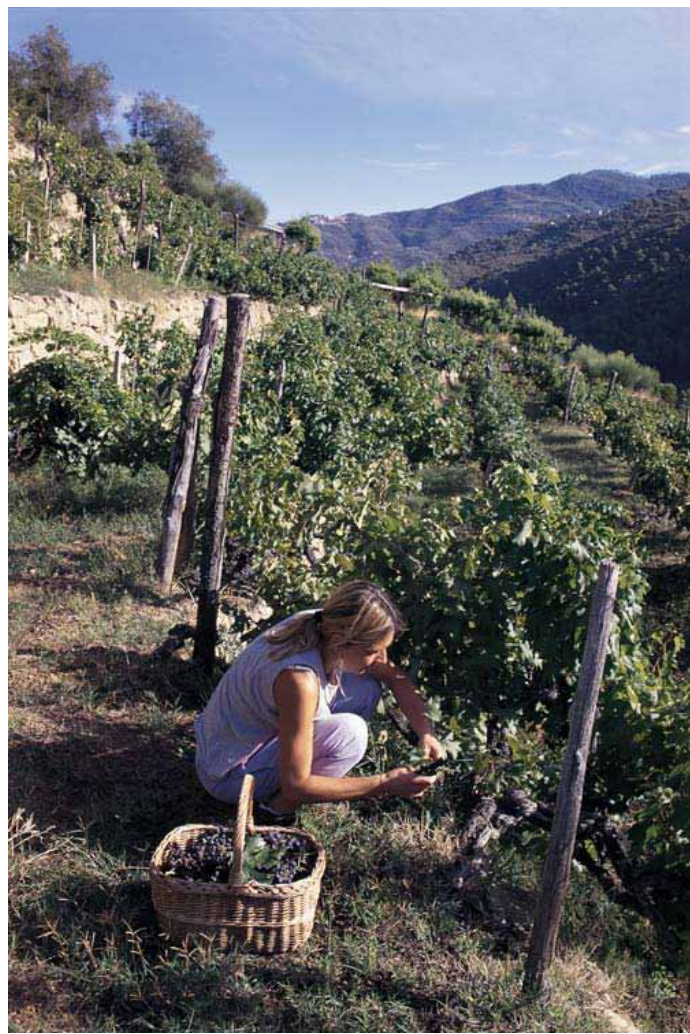
Si ritrovano già ben definiti alcuni vitigni delle DOC attuali: fra i più produttivi si cita il rossese ed i dolcetti. Ed il **vino migliore** si poteva dare con il vermentino, il rossese, il pisano (altro nome del rossese di Albenga) oltre al barbarossa, vitigno ancora coltivato nelle campagne liguri.

Vino e vitigni ottocenteschi.

Notizie sempre più chiare sul vino ottocentesco. Spicca Giorgio Gallesio, che pubblicava interessantissime dispense legate ai singoli vitigni. Sono ormai affermati il **vermentino** ed il rossese. Di

quest'ultimo si valuta però la produzione delle Cinque Terre. Poi si considerano tanti altri vitigni diffusi nel Savonese ed ancora più a Ponente, tra le quali varietà tuttora diffuse o comunque già presenti nella vinificazione tradizionale. Si parla della Barbarossa, di origine toscana, oppure dell'uva Crovino o Trinchera di Nizza, che, quale uva nera, si usava per correggere i vini bianchi. Altre notizie riguardano i **metodi per vinificare** e le decadenze commerciali dei vini liguri, a confronto con la concorrenza francese e spagnola e nella concorrente espansione dell'olivicoltura.

Più defilata la posizione di Agostino Bianchi, il quale, nel primo Ottocento, abitando a Diano Castello, cita soprattutto il valore del vino della sua terra d'origine. Le sue osservazioni storiche sul favore goduto anche in Liguria dal vino francese a partire dal XVIII secolo sono molto acute. E così anche la citazione degli altri vini importati. Dei vitigni apprezzati nel Ponente ligure ricorda il moscatello, il nebbiolo ed il dolcetto "detto ormeasco", nonché il Madera. Gli ultimi due sono ancora ben presenti in provincia di Imperia.



L'ormeasco è anzi riconosciuto a livello di DOC.

La produzione nell'Ottocento.

Per l'Ottocento i documenti parlano chiaro. Si viene a sapere facilmente cosa e come si produceva a Sanremo. E **quali vini si vendevano e si importavano in Liguria di Ponente.**

Ma ci sono anche i momenti di crisi, se non di blocco, a causa di devastanti malattie. Si sono distrutti antichi vigneti. Spesso la vigna è ripartita con l'innesto della vite americana. Molto è cambiato, tra XIX e XX secolo.

Sanremo è ancora un emporio per il vino, nella seconda metà dell'Ottocento.

Nel 1848 si producono **1080 ettolitri di vino.**

All'inizio del 1871 il prezzo di un ettolitro di vino varia tra le 29 e le 30 £.. A Sanremo nel 1874 c'erano 100 ettari coltivati a vigna. Nella descrizione dell'attività

agricola relativa al 1879 si parla di 500 ettolitri di produzione. 100 solamente di vino pregiato. **Erano coltivati a vigna 62 ettari di terreno.** L'uva viene pigiata, senza un'attività di scelta del grappolo. Messa in botti e lasciata fermentare "in modo tumultuoso". Poi si travasa dopo due mesi, anche per una buona conservazione. Si crede che la Liguria sia terra di grandi vini bianchi...ma allora predominava il vino rosso. Sono infatti indicati i vitigni: *Salerno, Rossese, Vermentino, Massarda, Barbarossa, Vasselle* ed altro. Si conferma la varietà ricercata dal vignaiolo ligure, a scapito della qualità offerta dall'uso del vitigno unico. Tanto che fra i DOC oggi risultano solo Rossese e Vermentino.

Quali vini si vendevano e si importavano in Liguria di Ponente.

In un documento detto "mercuriale" con i prezzi delle derrate alimentari per il territorio di Oneglia nel 1827 compaiono, tra i vini, quello di Spagna di prima qualità, quello di Linguadoca, di Provenza, di Sardegna ed il nostrale, la cui DOC di allora, se così si può dire, era detta *Riviera bianco*. Costava ovviamente meno di tutti gli altri.

Nel *Prezzo corrente legale delle merci in Porto-Franco*, emanato a Genova nel 1856, si incontrano i prezzi dei vini di Malaga, di Marsala, di Spagna, di Francia (in varie qualità) e di Sardegna.

Il dramma per la vite nell'Ottocento.

Malattie terribili hanno tormentato la vigna ligure dell'Ottocento. A metà secolo compare la **crittogama**. Nel 1868 a Sanremo è ancora attiva. Era uno dei primi fattori di scomparsa della vite, sostituita da altre coltura. Si scopre però la cura, che consiste nello spargere lo zolfo sulle viti. E' cosa che si fa ancora oggi. I buoni risultati permettono una ripresa della vigna, che il contadino ligure di Ponente ama particolarmente. Più tardi compare la **micidiale fillossera**. Si arriva alla necessità di un sistema di lotta internazionale, in base alla convenzione di Berna del 1881. Nel Ponente ligure vi sono segnali di rischio nel 1883, poi si raccomanda di non portare tralci recisi dalle Langhe, grande ambito vinicolo. Alla fine, il flagello arriva. Negli elenchi dei comuni colpiti, datati al 1900 ed al 1907, ci sono tutti quelli del Ponente ligure. Un dramma, anche perché prima la malattia

aveva colpito la Provenza ed i vignaioli della Liguria avevano avuto fortuna nel rifornire quelle regioni rimaste senza vino. La malattia si curava con metodi curiosi, compreso l'uso di solfuro di carbonio. Tutto inutile. Il **salvataggio** sarebbe derivato dall'innesto della vite americana, immune. Molto era però andato perduto. Tutto ciò mentre cuneese, albese ed astigiano erano riusciti a proteggersi adeguatamente.

Indagini ed iniziative di fine Ottocento.

I segni di una **riscossa**. Nonostante i danni dalle malattie, ecco che agronomi e studiosi gettano le basi per il rinnovamento dell'enologia ligure. Appare chiaro che l'attuale situazione di **sviluppo** dipende anche da questi provvedimenti antichi. A Ponente si introduce una **selezione dei vitigni**. In valle Argentina si limitano le scelte: brachetto, crovaiolo, barbarosse e soprattutto rossese ed ormeasco, quest'ultimo adatto alle alte quote. E' fondamentale l'**impegno dei Comizi Agrari**. Essi offrono l'organizzazione per limitare e sconfiggere le malattie e per il rinnovamento delle colture. Si limitano i vitigni e si cerca di scegliere **la via della qualità**. In una iniziativa del 1873, per esempio, nasce l'attenzione per l'uva pigato, che oggi rappresenta una produzione di notevole valore. Interessantissima è la relazione del Comizio Agrario di San Remo del 1873, rintracciata in Archivio di Stato. Si afferma che i vini migliori sono il moscato di Bussana ed il rossese della val Nervia. I coltivatori dovevano dunque limitare i vitigni e puntare sul rossese a quote medio-basse e sul vino detto "triolese" a quote alte. In questo caso il riferimento è il già celebre vino di Cosio e Pornassio...ovvero l'attuale DOC "ormeasco".

Misure.

La grande misura da esportazione nel Medioevo è la *metreta* (circa 100 litri). Il barile è l'unità di trasporto. Ma ancora nel XVI secolo si calcola al minuto in *pinta, mezza, terza e quarta*. La pinta è pari a 0,953 litri. La mezzarola arriva a 91, 488 litri, cioè due barili da 48 pinte ciascuno.

Nel XVIII secolo, a Porto Maurizio era in voga la somata minore divisa in due barili da 40 amole l'uno o in cinque rubbi vinari da 8 amole ciascuno. Nelle contrattazioni all'ingrosso si arrivava anche ai 10

barili per volta. Le misure non erano poi così diverse da quelle sanremesi.

Una somata corrisponde a 80-81 litri; un barile a 40-41 litri, un'amola a 1-1,025 litri ed è la misura più vicina all'antica pinta. Il rubbo vinario a 8 litri e le cinque somate sono di 400 litri.

Il sistema di commercio è basato alla mezzarola diviso in due barili, ovvero 180 amole, corrispondenti a 157,94-159 litri di vino.

Testimonianze.

A.GIUSTINIANI, *Castigatissimi annali con la loro copiosa tavola della eccelsa et illustrissima Repubblica di Genova*, Genova, 1537.

“et tutto questo tratto (zona di Taggia e piana fino a Santo Stefano ndr) e dotato di gran quantita di vigne, che producono vino moscatello in tanta preciosita et in tanto bonta, che e reputato niente inferiore delle malvasie Candiote ne de i vini Ciprioti de de i Grechi di Napoli”.

F.MARCALDI, *Narrazioni dello stato della Repubblica di Genova*, 1588.

“La Riviera di Ponente è piena di frutti, vini, oli”.

GASPARE ENTE, *Deliciae Italiae...*, Colonia, 1608.

Taggia “castello illustre per il vino Apiano (ndr. Dolce come il miele delle api), invero di scarsa produzione, ma celeberrimo per il nome, per la generosità del succo e che per soavità non cede né al Malvatico di Creta né al vin di Cipro, o a nessun altro, italico o straniero”.

GIO DOMENICO PERI, *Negotii di mercantie osiano industrie principali che sono nella città di Genova*, 1682.

“I vini che nascono nel paese sono buonissimi, ma sopra tutti pretiosi i moscatelli di Taggia”.

FILIPPO CASONI, *Breve descrizione della Liguria e della città di Genova*, 1700 ca..

“...Taggia, colle sue coline famose per il moscato

che vi nasce...oltre al vino di tanta eccellenza et oltre l'oglio perfettissimo...”.

“Nascono nella provincia vini buoni, fra i quali sono riputati eccelenti i moscati di Taggia e l'amabile pretioso per la sua generosità e per certa fragranza simile a quella che danno le droge indiche a' liquori, co' quali si mescolano. Il vino che in abbondanza nasce nella Liguria non è però sufficiente agli abitanti, onde si smaltiscono nel Stato di Genova anco vini forastieri, particolarmente quelli di Linguadoca, della Corsica, della Toscana, del Regno di Napoli, che sono trasportati per mare e i vini leggeri e dolci che vengono condotti per terra a Genova dal Monferrato.

G.BRACELLI-F.BIONDO, *Descrizione della Liguria (1543)*.

“Quindi cinque miglia lontano è un castello, duo miglia appresso al mar, detto Tabia, notissimo per gli buoni vini, che vi si fanno, perciocché i moscatelli di questo luogo non cedono né a quelli di Cipro, né di Candia, né agli i Falerni”.

“Poi viene Diano, città, quasi 2 miglia discosto dal mare, et abondante d'oliveti e di vigne...”.

G.BOTERO, *La Liguria nelle “Relationi Universali (1593)*.

“Il suo sostegno (della Liguria ndr) dipende principalmente dagli agrumi, frutti'ogni sorte, vini eccellenti (ma non molti), massime a Tabia e nelle Cinqueterre”.

Testimonianze tratte da M.QUAINI, *La conoscenza del territorio ligure tra Medioevo ed Età Moderna*, Genova, 1986.

I VINI

Riviera Ligure di Ponente Ormeasco e Ormeasco Sciac-trà.

Bevi il Medioevo. Bevetevi il Medioevo della Liguria di Ponente. Il sapore del rapporto secolare tra Liguria di Ponente e Piemonte meridionale. Uno dei vitigni più tipici del Piemonte si fa ligure, conosce l'aria di mare che si mescola a quella dei monti assolati e diventa vino singolare e piacevole.

Storia.

E' una storia tutta medievale. In questo vino di montagna, che offre prodotti variati tra l'Ormeasco, l'Ormeasco Superiore e l'Ormeasco Sciacchetra, si ritrova lo spirito dei rapporti tra piccoli signorie e arditissimi cavalieri a ridosso delle Alpi. Liguri da un lato, bassopiemontesi dall'altro. Gli Scarella di Pornassio da un lato, arroccati nel loro castello, i signori di Ormea e di Ceva eredi di una lunga tradizione cavalleresca dall'altro. Un rapporto che porta il vitigno Dolcetto, tradizionalmente ritenuto piemontese, ad avere un radicamento nella valle Arroscia fin dal XIV secolo.

E qui il Dolcetto si fa "Ormeasco", in un rapporto di riferimento piemontese.

Le citazioni storiche sono sovente lusinghiere. All'inizio dell'Ottocento Agostino Bianchi cita il dolcetto "detto ormeasco", quale uno dei migliori vitigni della zona. Alla fine del XIX secolo anche il vino della zona di Triora, a quote piuttosto alte, si vuole avvicinare alla dimensione del dolcetto ormeasco.

I metodi di conservazione e di vinificazione ne diversificano le qualità, che si evolvono anche in Ormeasco Superiore ed in Schiacchetra o Sciac-trà.

Si è in pieno entroterra, a quote mediamente alte, collinari e di buona esposizione. Il terreno può essere bruno, marnoso calcareo, permeabile e di buona fertilità.

Ormeasco ed Ormeasco Superiore.

Denominazione di Origine Controllata: Il Riviera ligure di Ponente - Ormeasco, D.O.C. è riconosciuto con DPR del 31.03.1988 G.U. 31.01.1989. L'Ormeasco

Superiore può essere messo in commercio dopo un invecchiamento di 12 mesi.

Zona di produzione: alte valli ingaune, zona dell'alta valle Arroscia, con centro a Pornassio.

Tipo: rosso tranquillo da pasto. Più corposo il Superiore.

Vitigno: Prodotto con uve del vitigno dolcetto minimo 95%. Resa massima consentita delle uve, 90 Q.li per ettaro.

Gradazione alcolica: Alcool 11% per l'Ormeasco, 12,5% per l'Ormeasco Superiore.

Colore: Colore rosso rubino vivo con riflessi porpora

Profumo: Il Profumo fragrante, fruttato con sentori di ciliegia e violetta, vinoso da giovane. Se giustamente affinato (come nel caso del superiore) diventa più complesso e fine.

Sapore: Il Sapore asciutto e spigoloso in gioventù, di discreto corpo, con l'affinamento diventa armonico, evidenziando colore, morbidezza, sapidità e continuità. Tipico finale gradevolmente amarognolo.

Età ottimale: Va bevuto preferibilmente da 1 a 4 anni dalla vendemmia. In alcuni casi (il superiore), l'Ormeasco sopporta il medio invecchiamento.

Conservazione: Va conservato coricato in cantina alla temperatura di 12-14°.

Temperatura di servizio: La temperatura di servizio è di 16 -18°.

Bicchieri: per rosso tranquillo da pasto.

Accostamenti: paste, primi piatti con salse o sughi grassi, piatti con carni bianche, spezzatino di carne per l'Ormeasco Superiore, farinata, coniglio alla ligure, formaggi semiduri. Si affianca positivamente alla "cucina bianca" tipica dell'area montana della Liguria Occidentale, basata su formaggi, anche fermentati, minestre d'erbe, lardi, carni d'agnello, sughi di porri, patate.

Ormeasco Sciac-Tra.

Denominazione di Origine Controllata: Il Riviera ligure di Ponente - Ormeasco - Sciac-Tra, D.O.C. è riconosciuto con DPR del 31.03.1988 G.U. 31.01.1989

Zona di produzione: alte valli ingaune, zona dell'alta valle Arroscia, con centro a Pornassio.

Tipo: Rosato. E' prodotto con il sistema tradizionale di parziale vinificazione in bianco

Vitigno: Prodotto con uve del vitigno dolcetto minimo 95%. Resa massima delle uve, 90 Q.li per ettaro.

Gradazione alcolica: Alcool 11%.

Colore: Colore cerasuolo tenue, tendente al vivo.

Profumo: Il Profumo è ampio, fruttato e fragrante, con sentori che ricordano la ciliegia ed i frutti di bosco.

Sapore: Il Sapore è secco, sapido, abbastanza morbido, persistente e generalmente equilibrato.

Età ottimale: Va bevuto preferibilmente entro 1-2 anni dalla vendemmia

Conservazione: Va conservato coricato in cantina alla temperatura di 12-14°.

Temperatura di servizio: La temperatura di servizio è di 12 -14°.

Bicchieri: Tranquillo da pasto.

Accostamenti: Nel contesto ligure ponentino è un vino che si potrebbe considerare estivo e piacevole. Si affianca al pesce d'acqua dolce, barbo o cavedano, catturato nei torrenti locali. Accompagna il pasto tipico dell'entroterra. Antipasti di pesce con salsa rosa. Primi piatti con salsa di pomodoro, zuppa di pesce, triglie alla livornese.

Riviera Ligure di Ponente Pigato.

Qui c'è tutta la natura e tutto il gusto del Ponente ligure. E' il compagno ideale, assieme al Vermentino, per una gustosa serata dove il pesce è protagonista. Annuncia il pranzo, tiene compagnia e accompagna una chiacchierata estiva, sotto il pergolato, mentre arriva dal mare una brezza che ravviva.

Storia.

Nel 1873 il Comizio Agrario circondariale aveva capito che l'eccessivo numero di vitigni utilizzati danneggiava la produzione vinicola ligure. Si fece allora un confronto per individuare quelli più adatti alla coltivazione regionale. Le varietà censite furono ben 20 di uve nere e 16 di uve bianche. Fra queste ultime la scelta come vitigno più adatto a vaste aree della Liguria fu quella del Pigato di Albenga.

Già nel 1830-31 l'arciprete di Ortovero, Francesco Gagliolo, ne aveva promosso la coltivazione. Era nata ufficialmente l'attenzione per questo prodotto.

Va detto peraltro che a Loano, Pietra Ligure e Finale questo vitigno era confuso con il vermentino.

Realmente il vitigno pigato fa parte della complessa

realtà presente nel Ponente ligure probabilmente per prestiti ed importazioni di ambito secolare. Rientra nel novero dei vini bianchi "simili ad acqua", che accompagnano piacevolmente tutto il pasto.

La formazione del vitigno comprende quattro componenti. La stessa nomenclatura (presente il cosiddetto "greco"), lascia intendere che ci può trovare di fronte ad una precisa linea di importazione storica. Secondo la tradizione farebbe dunque parte dei vitigni greci giunti in Liguria (cfr. il verdea). In ogni caso vitigni detti "greco" si trovano anche in Sicilia (DOC Contessa Entellina, Menfi, Santa Margherita del Belice). Si dovrebbe quindi valutare anche la secolare dimensione di rapporto storico, tutto Mediterraneo, tra Liguria e Sicilia.

Il nome di "pigato" deriva verosimilmente dalla tipica macchia che compare sull'acino (dialettale "pigau", la macchia è la "piga").

Denominazione di Origine Controllata: Il Riviera ligure di Ponente - Pigato, D.O.C. è riconosciuto con DPR del 31.03.1988 G.U. 31.01.1989

Zona di produzione: prevalenza per l'Albenganese, dalla piana fino alla media valle Arroscia, ove si concentra il 40% del prodotto. Notevoli produzioni ad Ortovero, Bastia e Salea, ove a settembre si svolge la "sagra del Pigato".

Tipo: bianco tranquillo da pasto.

Vitigno: Il vitigno del pigato è in realtà composto da quattro specie diverse: greco dorato, aminea gemina, favorita, garganega.

È prodotto da uve del vitigno Pigato minimo 95%. Resa massima consentita delle uve, 110 Q.li per ettaro.

Gradazione alcolica: Alcool 11%.

Colore: Colore giallo paglierino più o meno carico.

Profumo: Il Profumo è caratteristico, generalmente intenso e persistente, leggermente aromatico con sentori che pur variando da zona a zona, ricordano la pesca bianca, la mela, la mandorla ed i fiori come la ginestra e le erbe aromatiche (talvolta, nell'entroterra).

Sapore: Il Sapore è secco ma morbido, pieno, sapido, di buon corpo ed equilibrato, continuo con fondo lievemente amarognolo, mandorlato

Età ottimale: Va bevuto preferibilmente entro 2 anni dalla vendemmia.

Conservazione: Va conservato coricato in cantina alla temperatura di 12-14°.

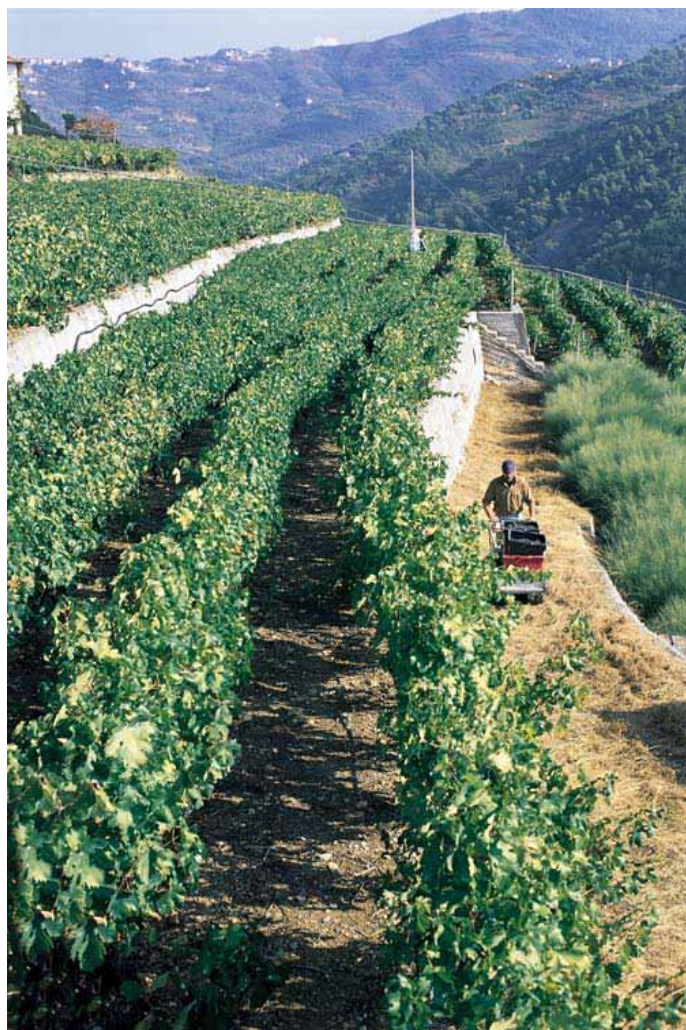
Temperatura di servizio: La temperatura di servizio è di 8 -10°.

Bicchieri: Per bianco tranquillo da pasto o slanciato per coglierne meglio l'aroma.

Accostamenti: Antipasti, secondi piatti a base di pesce di mare con erbe aromatiche e olive taggiasche, cima ed altri piatti della cucina nazionale ed estera. Pansotti, ravioli, branzino al cartoccio, trenette al pesto. Antipasti a base di funghi. È tradizionalmente considerato un vino che accompagna in modo piacevole il pesce della Riviera Ligure di Ponente, esaltandosi con il branzino, costacei pregiati ed i molluschi. Facilmente accompagna i pasti leggeri tipici dell'entroterra collinare.

Rossese o Dolceacqua.

Prima DOC del Ponente ligure (1972!). Un indimenticabile rosso...un vino che si ama bere, che accompagna il pasto robusto con piacevolezza mediterranea. Un vino dove si ritrova il sole dell'entroterra tanto quanto la brezza del mare che



www.sanremopromotion.com

risale nelle valli del ventimigliese.

Storia

Rossese o "Razzese"...Liguria per eccellenza. Nel XVI secolo il De Franchi, in una simpatica poesia, dice che forse neanche in Paradiso si può trovare un vino come il Rossese. Il sospetto è che facesse riferimento al Rossese delle Cinque Terre, che però è un bianco.

In realtà il vitigno del rossese sembra essere uno dei più tipici della Liguria e forse autoctono. In ogni caso la sua presenza sul territorio risale veramente a tempi non pienamente identificabili. Il portamento della pianta riporta alla memoria il vigneto provenzale. Può sembrare verosimile, ma non documentabile, la sua importazione proprio dalla Francia meridionale. In ogni caso

Il Galesio, agli inizi del XIX secolo, parla del rossese come di uno dei due vitigni più diffusi in Liguria. Si sofferma in modo particolare sul Rossese delle Cinqueterre, che però è vino bianco. Il Rossese di Dolceacqua è invece un rosso, che definisce come prodotto da *"uve nere...uva particolare da cui si cava un vino da pasteggiare, asciutto che ha della analogia col vino di Nizza"*.

Denominazione di Origine Controllata: Rossese di Dolceacqua - Caratteristiche Il Rossese di Dolceacqua o Dolceacqua, D.O.C. e' riconosciuto con DPR del 28.01.1972 G.U. 15.05.1972

Zona di produzione: valli di Ventimiglia, con capo sulla Val Nervia (Dolceacqua, Camporosso) e val Verbone (San Biagio della Cima, Soldano). Si posso trovare anche filari del non comune rossese bianco.

Tipo: rosso da pasto.

Vitigno: Rossese, minimo 95%. La resa massima consentita delle uve e' di 90 Q.li per ettaro.

Gradazione alcolica: L'alcool e' di 12% per il Dolceacqua e 13% per il Dolceacqua superiore, il quale può essere immesso in commercio dopo un invecchiamento di almeno 12 mesi.

Colore: Da giovane ha un Colore rosso rubino più o meno carico in relazione alla zona di produzione, granata con riflessi a volte aranciati, sia il superiore che il normale se invecchiati.

Profumo:

Sapore: Il Profumo vinoso, intenso e floreale da

giovane. con l'affinamento diventa ampio, fine con sentori di rosa appassita, frutti di bosco, erbe aromatiche e spezie.

Il Sapore asciutto, abbastanza morbido, caldo, sapido, lievemente tannico da giovane; armonico con un finale gradevolmente amarognolo con un adeguato affinamento.

Età ottimale: Va bevuto da 2 a 3 anni dalla data di vendemmia. Se Dolceacqua superiore 2-5 anni ed oltre (ma solo le annate migliori, come il 1988 o simili).

Conservazione: Deve essere conservato in cantina, in posizione coricata ad una temperatura tra i 12° ed i 14° C

Temperatura di servizio: La temperatura di servizio e' di 18°-19° C.

Bicchieri: per rosso nel caso del Dolceacqua, calice o comunque slanciato per il Dolceacqua superiore.

Accostamenti: Stoccafisso alla ligure (con Dolceacqua giovane). Primi piatti con sughi di carne (per il Dolceacqua). Cacciagione, carni con funghi, selvaggina in umido e formaggi di media stagionatura (per il Dolceacqua superiore). Notevole l'accostamento con le formaggette pastorali dell'alta val Nervia (zona di Pigna, Buggio-Langan). Faraona in umido con crema di funghi. Coniglio arrosto alla ligure. Pollo alla cacciatora.

L'accostamento più "classico" in val Nervia è con la capra e fagioli o con il cosciotto d'agnello in umido. In questo caso la tradizione pastorale della Liguria interna trova il suo accompagnamento enologico più coinvolgente.

Nilo Calvini, *Camporosso, storia civile e religiosa*, Camporosso, Pinerolo, 1989, p.29, documento citato da G.Rossi per esportazione di vino di Dolceacqua, imbarcato presso la "ruota alla Riva del Nervia".

1335: esportazione di circa 16000 litri annui.

Riviera Ligure di Ponente Rossese (detto anche Rossese di Campochiesa ovvero Riviera dei Fiori, Albenganese o Finalese).

Bere il rossese è comprendere lo spirito dell'intera regione ligure di Ponente. Un vino generoso, a suo modo prezioso...lo si ritrova nelle valli, nelle piccole pianure assolate, sente la montagna quanto il mare...è un compagno di viaggio, dà sempre le risposte che

si desiderano, assieme a piatti molto vari ed a sapori anche rustici, come certi formaggi dell'entroterra profondo.

Storia.

Ci si allontana dall'area ventimigliese e si incontra ancora il rossese...la capacità di armonizzazione con il territorio, con le caratteristiche del territorio, è notevole. Resta dunque in sospeso la possibilità di avere a che fare con un vitigno assolutamente tipico della regione della Liguria di Ponente. Il rapporto con il sud della Francia è senza dubbio notevole, anche in materia di rapporto con l'uva e di tecniche di produzione. In tal senso è importante la relazione storica tra la Liguria di Ponente e la Provenza. Da qui dapprima si è determinata una spinta espansionistica angioina, guelfa e aggressiva, ma ricca di contenuti culturali, bloccata dai genovesi nel XIII secolo. Nel Quattrocento molti liguri si sono recati a colonizzare siti provenzali spopolati dalle pestilenze. Contemporaneamente si erano sviluppate relazioni commerciali molto intense, legate proprio all'importazione di vini e di sale dalla Provenza, dove invece si dirigeva l'olio e altri derivati oleari, utilizzati anche nella cosmesi e nella fabbricazione del famoso sapone di Marsiglia.

Denominazione di Origine Controllata: Il Riviera ligure di Ponente - Rossese, D.O.C. è riconosciuto con DPR del 31.03.1988 G.U. 31.01.1989.

Zona di produzione: molti comuni della Liguria di Ponente, con accentrimento nella piana di Albenga e nel Finalese.

Tipo: rosso.

Vitigno: Rossese, minimo 95%. Resa massima consentita delle uve, 90 Q.li per ettaro.

Gradazione alcolica: Alcool 11%.

Colore: Rosso rubino più o meno intenso.

Profumo: Il Profumo è delicato, caratteristico, vinoso.

Sapore: Il Sapore è asciutto, delicato, morbido, piacevolmente caldo. Sentori di rosa, lampone e fragola.

Ha una consistenza media, mai esuberante ed un buon equilibrio con un tipico finale amarognolo.

Età ottimale: Da uno a due anni dopo la vendemmia, secondo l'annata.

Conservazione: In cantina, coricato, nel settore destinato ai rossi, ad una temperatura di 12-14 %.

Temperatura di servizio: La temperatura di servizio e' di 16°-18° C..

Bicchieri: per rosso ovvero a calice con stelo medio.

Accostamenti: Ravioli alla ligure, con ripieno di verdura. Paste o risotti, con ragù di carne, pollame, spezzatino di vitello. Coniglio al rossese. Cima alla ligure. Cannelloni al ragù. Formaggi semiduri. Pollo alla cacciatora.

Riviera Ligure di Ponente Vermentino.

Il sapore più classico del Ponente ligure...un vino leggero, armonioso, ricco di gusto. Il biglietto da visita per il pranzo tipico, per un pomeriggio assolato, per una serata tra amici, al calar del sole sul mare...il vino che trovi su ogni tavola, diffuso in tutto il Ponente ligure. Un gusto che rientra nei proverbi tipici tanto quanto nella mentalità della gente.

Storia.

E' curiosa la storia del Vermentino.

Perché lo stesso vitigno è presente in Sardegna ed in Toscana.

La tradizione comune fa riferimento alla possibilità che il vitigno del vermentino debba essere compreso nell'ambito delle malvasie giunte nel Mediterraneo centro-occidentale tramite la Spagna. In realtà il Quaini già nel 1973 metteva in rilievo che i vitigni a base di vini amabili e di forte personalità dal Medio Oriente avrebbero raggiunto prima la Liguria e le aree ad influenza ligure e solo successivamente la Spagna. Qui solo molto tardi, ed in particolare tra XVII e XVIII secolo, si sarebbe avuto uno sviluppo notevole della viticoltura.

Infatti, agli inizi dell'Ottocento, ecco cosa dice lo Chabrol a proposito del cantone di Dianio Marina (area di notevole produzione del vermentino): *“Si produce anche del vino, ma in piccola quantità: non copre neppure un quarto del fabbisogno locale, e bisogna importarne soprattutto dalle coste della Francia e della Spagna”*.

Sempre lo Chabrol cita il vitigno del vermentino come produttore di uno dei migliori vini nell'ambito del ponente ligure. Mette altresì in rilievo la possibilità di coltivazione della vite a quote medio alte: *“Si è già osservato che i terreni collinari, sostenuti da muri a*

secco che formano delle terrazze, sono composti di roccia frantumata mescolate con terra. Il vino che vi si produce è migliore e più forte di quello delle pianure. I terreni in piano sono più grassi e profondi: qui la vite produce benissimo e più abbondantemente che in collina, ma il vino ha una gradazione inferiore”.

Agli inizi del XIX secolo, il Gallesio ricorda il vermentino come uno dei due vitigni più importanti diffusi in Liguria. Anzi, lo nomina, come il *“vitigno prediletto del Genovesato...la sua fecondità, la precocità e la dolcezza della sua uva, e la qualità del vino che produce formano un insieme di pregi difficili a trovarsi riuniti in un altro vitigno...il suo vino naturale è un vino asciutto, maturo e gentile... ei si conserva secco che gli è proprio e il dolce che spiega resta così ben combinato cogli altri principi che cangia carattere e prende un rilievo che lo fa gareggiare coi vini di Spagna...”*. La sua particolare presenza nel territorio ligure è affermata dal fatto che il vermentino non si trova in Provenza. Trova piuttosto una importante affermazione nella fertilissima piana di Latte, dove si trovano le grandi proprietà dei nobili di Ventimiglia.

Va infine detto che spesso, a fine Ottocento, si confondeva il vino vermentino con il pigato, quest'ultimo tipico dell'area a ridosso di Albenga.

Denominazione di Origine Controllata: Il Riviera ligure di Ponente - Vermentino, D.O.C. è riconosciuto con DPR del 31.03.1988 G.U. 31.01.1989.

Zona di produzione: la Riviera Ligure di Ponente, con prevalenza per diverse tipologie di quota. Possono trovarsi vigneti anche sulla linea di costa o anche pregevoli produzioni che rientrano nel novero dei “vini di montagna”.

Tipo: Bianco secco.

Vitigno: Vermentino, minimo 95%. Resa massima consentita delle uve, 110 Q.li per ettaro. Conosciuto anche come Malvasia grossa, Carbesso o Carbes. In Francia è Malvoise à gros grains e Malvoise du Doure.

Gradazione alcolica: Alcool 11%. Può arrivare anche a 12-12%.

Colore: Colore giallo paglierino con lievi riflessi verdolini.

Profumo: Il Profumo delicato, caratteristico, fruttato e floreale fine con sentori di fiori di campo, mela, pesca e raramente banana.

Sapore: Asciutto, sapido, anche leggermente acidulo,

rinfrescante per il palato.

Età ottimale: Entro uno o due anni dalla vendemmia.

Conservazione: Va conservato coricato in cantina alla temperatura di 12-14 gradi C.

Temperatura di servizio: La temperatura di servizio è di 8-10° C.

Bicchieri: Per bianco, slanciato per coglierne meglio l'aroma.

Accostamenti: Antipasti di mare, lasagne e gnocchi al pesto, trofie al pesto. Secondi piatti a base di pesce di mare lessato, branzino al cartoccio con olio extra vergine di oliva, ed altri piatti di cucina nazionale ed estera. Formaggi freschi, non acidi. Interessante come aperitivo, è tradizionalmente vino da compagnia, per l'incontro da tardo pomeriggio assieme a sfiziosità.

I distillati.

Liguria di Ponente come terra dei buoni distillati...

rari ed aromatici.

La tradizione di trovarsi una sera, al ritorno dai duri lavori di campagna, una campagna che non regala niente. Assaggiare qualcosa che concilia la digestione...ecco allora le grappe di monovitigno, sia di rossese, che di pigato, che di vermentino... Quella di rossese ha spesso una pronuncia forte e una notevole fineszza...mentre quelle tratte dalla vinacce dei bianchi sono limpide, elegante, sublimi nell'impalpabile.

La tradizione.

Esiste in Liguria di Ponente una lunga tradizione legata ai distillati. Nella campagne ancora molti conservano gli **antichi alambicchi** necessari alla creazione dell'acquavite per la casa. Il continuo rapporto con il Piemonte, per motivi commerciali, favorisce lo scambio di informazioni in merito alla produzione dei liquori. E così è possibile giungere anche all'impianto di fabbriche artigianali.

Nel 1889/1890 nell'allora provincia di Porto Maurizio si trovavano **dieci fabbriche di liquori ed acquavite, con 10 alambicchi a fuoco diretto**, che distillavano 207 ettolitri di vinacce e 50 di vino. Era una produzione limitata, ma di **notevole qualità**.

La produzione di liquori era sovente **affiancata**

alla fine pasticceria. La presenza di una clientela esigente e selezionata lungo la costa, in ville ed alberghi, richiedeva la produzione di dolci prelibati ed elaborati.

Fra le antiche ditte, si ricordano la Stefano Margaria di Oneglia, fondata nel 1867, la Fratelli Ranzini sempre di Imperia, fondata attorno al 1910 ed ancora esistente, nonché la Pricipe di Nervia di Camporosso e la Joseph Gazan di Ventimiglia, una piccola "multinazionale" italo-francese. A San Remo si era imposta la Bersano Rossotti e C..

Attualmente **tutte le principali case di produzione enologica** della Riviera di Ponente presentano una **linea di raffinate grappe di monovitigno**.

Testi a cura di

Alessandro Giacobbe

Via San Martino 107, 18038 San Remo

Tel e Fax + 39 0184/575862

Priv. 335/6661323

Via Colombo 30,

Villa Viani, 18027 Pontedassio (IM)

Tel + 39 0183/279119

www.sandrogiaobbe.com

info@sandrogiaobbe.com