

VINO | GASTRONOMIA | TERRITORIO | TURISMO | CULTURA

BAROLO & Co.

ANNO XXXVII · NUMERO 4



FOTO DI DOMENICO ROSSO

04 | 2019

**MOSCATO D'ASTI,
LA COLLINA
PRIMA DITUTTO**

**VINO E MERCATI,
SCELTE
CORAGGIOSE**

**CEVRIN DI COAZZE,
PROFUMO
D'ALPEGGIO**

LIGURIA CAMPIONARIO DI VITIGNI AUTOCTONI

ALESSANDRA PIUBELLO

"Una stretta lingua di terra ad arco lunga quasi 400 chilometri da La Spezia a Ventimiglia. La Liguria è certamente una delle regioni italiane con i paesaggi più suggestivi del paese, una caratteristica che ha influenzato fortemente la cultura enogastronomica di questa terra e, in particolare, la viticoltura e la produzione di vino"

Un paesaggio che non ha vie di mezzo: di fronte il mare - che bagna l'intera parte meridionale della regione - e dietro i monti.

La Liguria è, tranne poche eccezioni (Albenga e San Remo), priva di pianure significative. Lo spazio utilizzabile è estremamente ridotto. Ma la Liguria, nei suoi 5.400 chilometri quadrati, pur essendo una delle più piccole regioni italiane, racchiude un tale campionario di geodiversità e

di vitigni autoctoni (circa un'ottantina) che può essere considerata uno straordinario museo a cielo aperto. Ha in sé il "carattere" sia dell'Appennino sia delle Alpi.

L'ORMEASCO DI PORNASSIO NEL CUORE DELLA VALLE ARROSCIA

L'Ormeasco di Pornassio (doc riconosciuta nel 2003, si estende su 13 comuni). Le sue vigne sono un

tutt'uno col paesaggio incontaminato, aspro, boscoso e ricco di corsi d'acqua dove nasce. Siamo nella Valle Arroscia, percorsa dal torrente Arroscia, nell'entroterra del Ponente ligure, fra l'Imperiese e il Savonese. Qui passavano le antiche vie «marenche» (che conducono al mare) e la via del sale, passaggio del prezioso minerale trasportato per secoli a dorso di mulo attraverso questi monti, che, insieme a olio, acciughe e merci d'ol-



Filari di Ormeasco sotto le cime innevate

tremare, viaggiavano dai porti della costa ai mercati della ricca pianura padana. In un contesto in cui le valli della Liguria sono perpendicolari alla costa, la Valle Arroscia non lo è, e già esprime la sua atipicità. L'Alta Valle Arroscia conserva un ambiente tra i meglio preservati di tutta la Liguria: qui è possibile ammirare una natura incontaminata, le vigne si spingono fino agli 800 metri, circondate da cime che superano i 2.000 metri. L'Ormeasco di Pornassio è vino di montagna, di selva e di macchia, con vigne che dai 60 possono spingersi agli 80 anni d'età. Gli ettari sono circa una quarantina su suoli profondi, arenacei e calcareo-marnosi. Le pendenze sono fra il 35 e il 50%, con una distanza dal mare tra i 16 e i 29 km. In questo cozzare tra correnti fredde e aria mite proveniente dal mare, il territorio beneficia di un microclima unico, con escursioni termiche importanti, sufficienti piogge e temperature ottimali con scarse gelate invernali. Qui la meccanizzazione non esiste e il legame con il territorio è inscindibile. Le vigne autunnali con le foglie rosse, il verde degli alberi e l'argento degli ulivi sotto il cielo blu e il bianco della neve, unite a spruzzate di giallo, di rosa, di viola, dipingono "un arazzo multicolore", come lo definì Mario Soldati, "forse il più spettacoloso ed originale paesaggio viticolo che abbia mai visto in vita mia".

UN DOLCETTO IN VIAGGIO

Secondo fonti storiche ormai acclamate, la comunità benedettina esistente in territorio di Ormea, che confina con Pornassio, in stretti contatti con i centri del Pavese dove si coltivava il Dolcetto - da cui la presunta derivazione - ne selezionò la progenie giunta fino a noi. Notizie certe sulla sua coltivazione si trovano nella storia dei Marchesi di Clavesana, Signori di Pornassio; risale infatti al 1303 un editto del Podestà di Pornassio (Marchese Clavesana), con il quale viene imposta la coltivazione di questo vitigno su tutto il territorio governato, in quanto il vino prodotto era già allora altamente apprezzato. Da quei



Vigne di Ormeasco autunnali

tempi la coltivazione dell'Ormeasco nelle zone interne della provincia si è affermata definitivamente, caratterizzando i territori intorno alla Valle Arroscia. Se l'Ormeasco da circa mille anni è attore della storia di questo territorio, la sua caratterizzazione si è evoluta grazie al suo perfetto adattamento ed all'acquisizione di caratteri propri assunti proprio qui.

Il colore dell'Ormeasco di Pornassio è rosso rubino intenso con riflessi violacei da giovane, profumo ampio, ricco di aromi di frutta (ciliegia matura, mora, ribes, confettura di prugne, viola appassita) e di spezie; se affinato, nella versione "Superiore" diventa granato con naso più ampio e persistente dove prevalgono sentori di frutta matura, resine boschive, legno,

vaniglia e pepe nero, con un'inconfondibile nota di macchia mediterranea, di balsamico e un rimando preciso al mare lontano. Rispetto ai più carnosi e fruttati Dolcetto piemontesi, l'Ormeasco si presenta meno strutturato, con colori meno saturi e sapori di particolare sapidità. Il suo profilo fresco non gli impedisce di sviluppare aromi e gusti intensi, di complessità a tratti sorprendente. E' un vino versatile in cantina: oltre alla tipologia Rosso e Rosso Superiore, raggiunge buoni risultati anche nelle versioni Passito e Passito liquoroso. Vinificato in rosato, dà vita all'Ormeasco Sciac-trà (da non confondere con lo Sciacchetrà delle Cinque Terre, raro vino bianco passito), che significa "schiaccia e tra" in quanto le uve pigiate sono lascia-

