

Civiltà del bere

Dal 1974.

La rivista italiana di vino
e cultura gastronomica

€ 7,00

2017

5

Vulcani



FALSI MITI sui **PORTAINNESTI** ♥ **AUTOCTONI** da riscoprire in **LIGURIA**
MACON la Borgogna del Sud ♥ Piccole Patrie **MONTENETTO** ♥ **GRAVNER** a tutta **RIBOLLA**
CINA e nuove **PROSPETTIVE** ♥ **COCKTAIL** a tavola ♥ **BIRRE** nelle Marche



Da Imperia a Genova resistono gli antichi vitigni

VARIETÀ DA RISCOPRIRE

di **Roger Sesto**

Il Ponente Ligure, capoluogo incluso, è terra ricca di cultivar in via di rilancio ► Bianchetta, Lumassina, Massarda, Rossese, Rossese bianco e Scimiscià si stanno affermando come originali vini di territorio grazie a produttori illuminati

In questa tappa del nostro lungo itinerario dedicato alla riscoperta dei vitigni autoctoni “minori” del Belpaese, ci soffermeremo ad analizzare quelli meno conosciuti della Liguria occidentale. Non figureranno quindi le varietà più comuni ancorché autoctone, quali il Pigato, né tanto meno quelle che, pur acclimatatesi ottimamente in questo aerale, non possono essere considerate strettamente indigene, come per esempio la Granaccia. L'assenza invece delle varietà di Levante, tipiche delle Cinque Terre e dei Colli di Luni, quali Bosco e Albarola per fare solo due esempi, è viceversa dovuta al fatto che per lo più risultano comuni alla Toscana nord-occidentale, e pertanto verranno trattate nella prima parte dei due articoli dedicati a questa immensa regione vitivinicola; pur se qualche anticipazione si potrà trovare nella versione online di questo articolo.

La Bianchetta si esprime bene se è coccolata

L'azienda **Cantine Bregante** di Sestri Levante (Genova), fondata nel 1876, è stata tra le prime a credere in questo vitigno, vinificandolo in purezza, oltre a essere promotrice della Doc Golfo del Tigullio-Portofino. Patron **Sergio Sanguineti** precisa subito che «la Bianchetta genovese non va confusa con l'Albarola». Sottolineando che «nonostante da più parti si continui a sostenere la loro sinonimia, la ben più rara Bianchetta presenta un grappolo tondeggiante, molto piccolo e cilindrico, con acini quasi spargoli e sferici, assai minuti e serrati tra loro». Tratti morfologici che possono essere un punto di forza per chi, come Sanguineti, fa macerazione pellicolare, poiché risulta maggiore la superficie di contatto con la buccia, a discapito della resa. La Bianchetta genovese, vitigno di per sé neutro, un tempo impiegato anche come uva da tavola, si presta non solo a essere vinificata in bianco, ma è ottima uva da appassimento e da spumantizzazione.

IN APERTURA in provincia di Imperia alcuni vitivinicoltori stanno riscoprendo varietà come Massarda e Rossese © D. Surkov
 IN QUESTA PAGINA DALL'ALTO Sergio Sanguineti di Cantine Bregante vinifica la Bianchetta (il grappolo a sinistra) in versione secca; Riccardo Sancio produce tre Lumassina (uva a destra), tra cui anche un metodo Charmat



Partendo dal presupposto che è nel corso della fermentazione che questa varietà esprime i suoi odori minerali e di macchia mediterranea, ecco come in azienda si opera per esaltare i delicati tratti di questa cultivar, con particolare riferimento alla **Bianchetta genovese Segesta, Golfo del Tigullio-Portofino Doc**. «*In primis* non la raccolgo mai stramatura. Quindi sottopongo gli acini interi e diraspati a una criomacerazione di 6-18 ore, così da estrarne terpeni e polifenoli. In aggiunta, impiego lieviti che non incidono sui profumi secondari di natura fermentativa, così da lasciare inalterate le naturali caratteristiche del vitigno». Data la delicatezza di quest'uva è molto importante la gestione della fase di affinamento. «Una volta conclusa la fermentazione, lascio il vino a maturare per 3 mesi sulle fecce fini, con brevi e ripetuti rimontaggi, così da promuovere lo sviluppo di sentori terziari: crosta di pane, frutta esotica, fiori bianchi, erbe aromatiche». Un protocollo enologico che fra l'altro consente, grazie alla maggior presenza di polifenoli e struttura, un contenuto impiego di solforosa, il cui totale non supera i 45 mg/l.

Lumassina, un carroarmato che patisce l'umidità

«Sono entusiasta di poter parlare della Lumassina (o Buzzetto, o Mataosso), vitigno ormai sopravvissuto solo sulla costa tra Savona e Finale Ligure e nel relativo entroterra, e molto adatto per una sua vinificazione in purezza». Così esordisce **Riccardo Sancio**, titolare di **Cantina Sancio** di Spotorno (Savona). A patto che non vi siano eccessive piogge, è una cultivar resistente alle malattie, soprattutto alla flavescenza dorata e al



IN QUESTA PAGINA Maurizio Anfosso (© A. Moretti) di Ka*Manciné crede nelle potenzialità della Massarda (a destra), vitigno immune alla fillossera di cui esistono poche viti a piede franco



mal dell'esca, tanto che può raggiungere i 60-80 anni di vita, come alcuni ceppi presenti nelle vigne di Sancio; è anche assai produttiva e fortemente vegetativa. «Necessita di spazio tra una pianta e l'altra (almeno 1,20 m), mentre le alte densità sono controproducenti, anche per l'esuberanza della superficie fogliare; un tempo le piante più vecchie raggiungevano i 3 metri di altezza», aggiunge Riccardo. D'altra parte tale vigoria non può essere contenuta con potature corte, ricorrendo magari al cordone speronato o all'alberello; ciò perché la Lumassina, non avendo gemme basali fertili, non riuscirebbe in tal modo a produrre frutti; pertanto l'ideale è il Guyot bilaterale. «Tutto questo comporta che, per raggiungere una gradazione alcolica di almeno 11,5%, è necessario effettuare sostanziali diradamenti». Morfologicamente il grappolo si presenta molto compatto, con acini piccoli e dalla buccia sottile, da qui – come si accennava – i suoi “mal di pancia” nelle annate piovose, quando il marciume è dietro l'angolo. Importante diventa quindi la potatura verde, per arieggiare il grappolo pur evitando di esporlo direttamente ai raggi solari, e aiutare la pelle dell'acino a ispessirsi.

«Produco tre **Lumassina**», racconta Sancio. «Una **Colline Savonesi Igt**, da uve raccolte tardivamente, non sottoposte a macerazione pellicolare (che infonderebbe sentori erbacci), vinificate in bianco a 16 °C e con affinamento sulle fecce fini sino a gennaio. Una versione frizzante, prodotta con il metodo Charmat, chiamata **Lilaria**, che purtroppo essendo imbottigliata fuori zona non può essere etichettata come Igt

e non mi è permesso menzionare il nome del vitigno. E l'originale **Mari**, frutto della collaborazione con Cascina Praiè di Andora (Savona). Un prodotto particolare che si caratterizza per un blocco fermentativo a freddo quando vi sono ancora 14 g/l di zuccheri naturali da svolgere; il vino così ottenuto viene inoculato con lieviti *baianus* e si imbottiglia senza l'aggiunta finale di solfiti, con una conseguente leggera rifermentazione e la presenza delle fecce fini in bottiglia».

Massarda combattiva, che ha sconfitto la fillossera

«Parlare della Massarda, o Tabacca, è sempre difficile», esordisce **Maurizio Anfosso di Ka*Manciné** di Soldano (Imperia). Che spiega: «Nel mio caso è stata una vera e propria sfida contro l'inesperienza nei confronti di questo vitigno. La storia moderna della Tabacca risale a fine Ottocento, ciò perché, quando la fillossera colpì le qui diffuse vigne di Rossese, risparmiò inaspettatamente quelle di Massarda, probabilmente immuni al parassita; tanto è vero che ancora oggi queste ultime sono a piede franco, frutto di ripetute selezioni massali». Proprio questo aspetto ha entusiasmato Anfosso: il Rossese, con l'arrivo dei portainnesti, ha ripreso il suo posto d'onore, ma la Massarda ha continuato a essere coltivata senza piede americano, quindi senza alcun “intermediario” tra suolo e pianta/frutto. «Oggi, dopo vari esperimenti di vinificazione, siamo riusciti a ottenere ciò che c'eravamo prefissati, un vino puro senza la necessità di usare troppa maestria di cantina, un immediato interprete dei nostri cru».

Documenti storici attestano che questo era uno dei vitigni



più diffusi nel comprensorio di Ventimiglia nel corso del XIX secolo. Una varietà che ama posizioni elevate e soleggiate, mentre a bassa quota non riesce a maturare perfettamente. Cultivar dalla discreta resa produttiva, offre un bianco piuttosto robusto, di buona serbevolezza e longevità, dovuta ai polifenoli presenti sulla sua buccia spessa e coriacea. Non aromatica, predilige come forma di allevamento il tradizionale alberello, oggi a tratti sostituito dal doppio cordone speronato. Il grappolo è grande, piramidale, non molto ricco di gemme. Gli acini sono oblungi e tendono al giallo-dorato. La sua maturazione è tardiva, ottobrina.

Il **Tabaka** di Ka*Manciné, che non rientra in nessuna denominazione, proviene da vigne che si inerpicano sino a 400 m slm, dalla resa inferiore ai 60 quintali di uva/ettaro. Una breve macerazione a contatto con le bucce a inizio vinificazione, di circa 24 ore, infonde un indiscutibile carattere, che si esprime attraverso note floreali, terrose, muschiate, pietrose, con un sorso, caldo e morbido, e una chiusura fresca e sapida; sensazioni che negli anni vanno a farsi sempre più complesse a fascinoso.

Il Rossese e i suoi cru

Il Rossese è vitigno assai delicato. Di origini mediterranee, è resistente ai climi caldi e alla siccità, ma è vulnerabile all'oidio, che va a colpire la sottile buccia degli acini, i cui grappoli sono oltretutto geneticamente soggetti a colatura e ad acinellatura. Limiti agronomici che si fanno punto di forza in vinificazione: queste due ultime "malformazioni" determinano grappoli brutti a vedersi, ma offrono acini di grande concentrazione e profondità aromatica, capaci di sintetizzare in un calice il carattere del territorio di origine.

Il comprensorio di Dolceacqua, aggettante sul mare e protetto ad anfiteatro dalla cintura alpina, è l'unica zona del Mediterraneo capace di ospitare – in un territorio così limitato – sfumature climatiche e geografiche che vanno dal calore marino alle escursioni termiche prealpine, passando per tutti i toni intermedi che si possono trovare solo in regioni assai

più ampie ed estese. Oltre alla componente climatica, altitudini, esposizioni e differenziazioni geologiche vanno a rendere assai complesso il terroir dove si coltiva il Rossese, con dei risultati finali eterogenei: da vini morbidi e avvolgenti a nettari più austeri e di montagna. Non è quindi un caso che a Dolceacqua ogni singolo vigneto porti un nome proprio, a testimonianza della sua unicità, un po' come accade per esempio nella zona di Barolo.

Tra le sottozone più interessanti per il Rossese, spiega **Filippo Rondelli** di **Terre Bianche** di Dolceacqua (Imperia), figura senz'altro – già citata a suo tempo da Mario Soldati e Luigi Veronelli – Arcagna, che, trovandosi nella fascia climatica "continentale", offre vini di grande eleganza frutto della sintesi delle due anime di questo cru: le Alpi e il Mediterraneo. «Arcagna, ossia "luogo chiuso e protetto"», precisa Rondelli, «è uno dei luoghi coltivati più antichi della Liguria; ciò per la sua ottima esposizione solare, unita a un clima caldo ma non torrido, mitigato dal mare e dalle vicine Alpi. Altro aspetto cruciale di Arcagna – dove si producono le uve alla base della nostra etichetta di punta, il **Bricco Arcagna, Rossese di Dolceacqua Doc** – è anche la sua componente geologica, il cosiddetto flysch di Ventimiglia. Importanti sono anche la pendenza di questo vigneto, che è del 30% e ottimizza l'esposizione a est delle viti allevate ad alberello, cordone speronato e Guyot, e l'altitudine, tra i 380 e i 450 m slm».

Il Rossese bianco dà nettari longevi

Il Rossese bianco è un vitigno autoctono della Liguria orientale, poi diffusosi a ponente, distinto da un suo presunto clone albese e tanto meno imparentato con il siciliano Grillo, come taluni affermano. **Alessandro Anfosso** dell'omonima Tenuta di Soldano (Imperia) racconta: «Le piante ad alberello di Rossese bianco che ho ereditato sono prefillosseriche; una piccola quantità dimora a Poggio Pini a Soldano e un altro micro appezzamento è situato in località Luvaia, a San Biagio della Cima; oltre a questi ceppi franchi di piede, abbiamo impiantato – sempre a Luvaia – un nuovo vigneto di 1.500 mq».

NELLA PAGINA ACCANTO Filippo Rondelli di Terre Bianche (qui col socio Franco Laconi) ha nel cru Bricco Arcagna la sua etichetta di punta a base di Rossese rosso (grappolo a sinistra); Alessandro Anfosso, invece, possiede piante prefilloseriche di Rossese bianco (uva a destra)
 IN QUESTA PAGINA Pietro Lugano di Bisson cominciò la sua avventura con la Scimischià 10 anni fa, acquistando uve dall'unico viticoltore che allora la produceva



Le caratteristiche di questo ormai raro vitigno, sono splendidamente illustrate nella *Pomona Italiana* del Galesio. Dove si descrive la cultivar in oggetto come vigorosa, dai tralci marroni, divisi in nodi spessi e rilevati, e con foglie piccole. I grappoli sono minuti, spargoli lunghi e regolari.

Gli acini sono piccoli, tondi; la loro buccia, in partenza bianca, si tinge durante la maturazione di un rosso sfumato che ha dato il nome al vitigno. Il Galesio sottolinea poi la qualità e la finezza del vino generato da questa varietà, “bianco, sottile, secco, spiritoso e di serbo, e se la vite è in luogo aprico, somiglia ai vini del Reno. Quando se ne limita la fermentazione prende un pizzico che piace a molti, e quando è concentrato acquista uno spirito che lo avvicina al vino di Madera. Né le sue qualità hanno cangiato col variar dei secoli: esso è ancora al presente un vino squisito; e potrebbe stare al confronto dei migliori vini di Europa, se i nostri agricoltori, più solleciti della qualità che della quantità, coltivassero la vite con più riserva, e dassero alla fattura del vino le cure e le diligenze che vi impiegano gli oltramontani”.

Quanto risultano moderne e lungimiranti queste considerazioni scritte quasi due secoli fa.

Sottolinea Anfosso: «Purtroppo si tratta di una varietà quasi abbandonata per la sua scarsa produttività, a favore dell’uva Bosco nelle Cinque Terre, e del Vermentino più in generale; eppure capace di generare nettari sontuosi e dotati di grande longevità, come dimostrato da alcune nostre bottiglie stappate di recente e risalenti agli anni Ottanta e Novanta».

L’Antea Vino Bianco nasce da uve lasciate macerare intere per 4 giorni, con una vinificazione in acciaio che si protrae per un mese a 14 °C e matura in tonneau di acacia, dove svolge anche la malolattica, per circa 8 mesi. Si caratterizza per note di lieviti, foglie di limoncella, cedro, mango, muschio, ricordi salmastri e di erbe secche aromatiche, sino a sentori di mela, pera, castagne e pinoli, quasi a ricordarne le sue origini; caldo secco al palato, offre un grande equilibrio tra calore, polpa, freschezza e morbidezza.

Scimischià: piace alle cimici

Si tratta di un vitigno sicuramente ligure, molto diffuso un tempo nell’entroterra di Chiavari e nella Val Fontanabuona. Il suo particolare nome sembra derivare dal fatto che la punteggiatura presente sull’acino ricorda la forma delle cimici, chiamate in dialetto Scimischià (Scimixà o Çimixà).

Altre versioni fanno risalire il nome al fatto che tale insetto par esser ghiotto di quest’uva. Oggi lo si trova sporadicamente coltivato in Val Graveglia, a Mezzanego e nel Chiavarese.

Uno tra i principali interpreti di questa varietà è **Piero Lugano**, titolare di **Bisson**, a Chiavari (Genova), che racconta: «Il primo approccio con quest’uva l’ho avuto circa 10 anni fa, il giorno in cui mi si presentò un anziano signore di nome Baccigalupo. Costui, all’epoca, era l’unico a coltivare un vigneto di Çimixà in purezza; mi volle incontrare per annunciare il suo interesse a vendermi l’uva dell’imminente raccolta della sua vigna. Proposta che io accettai.

Credetti subito in questa operazione, tanto che – dopo una prima vinificazione sperimentale – decisi di riprodurre per innesto il vitigno, gettando le basi della mia produzione attuale».

Di aspetto molto particolare, presenta pampini color terra di siena. Anche le foglie hanno tinte curiose, con sfumature bluastre. Il grappolo non è molto compatto, a volte spargolo; gli acini hanno media dimensione, con una buccia coriacea e resistente (adatta per le vendemmie tardive); piuttosto contenuta la resa in mosto.

Ne scaturisce un nettare polposo, sapido, caldo di alcol ma fresco di acidità, armonico e persistente, dai profumi delicatamente aromatici di frutta, fiori gialli e macchia mediterranea. Bisson ne produce due versioni in purezza: **L’Antico** e il **Golfo del Tigullio-Portofino Doc Çimixà Villa Fieschi**; quest’ultimo da un cru ubicato a Sestri Levante. Entrambi sono affinati in acciaio sulle proprie fecce fini per 6-8 mesi, così da esaltare il loro carattere minerale, iodato e di pietra focaia, polposo e quasi materico, dai profumi ricchi e complessi.