

## La crescita del settore vitivinicolo imperiese

Le anticipazioni dell'edizione 2020 della guida del Gambero Rosso: pioggia di "Tre bicchieri" per la nostra provincia

# Quattro storiche aziende del Ponente ligure entrano nell'aristocrazia del vino italiano

Giorgio Bracco / IMPERIA

**D**a brutto anatroccolo a splendido cigno. Una metafora che calza a pennello per il comparto vinicolo imperiese, capace in pochi anni di una trasformazione epocale, di un salto di qualità clamoroso, con prodotti ormai conosciuti, apprezzati e premiati, in Italia e nel mondo.

L'ultima conferma di un trend positivo in continua crescita arriva dalla prestigiosa Guida dei Vini d'Italia 2020, confezionata dal Gambero Rosso, forse la più auto-

revole e influente pubblicazione sul pianeta vino che analizza e recensisce ogni anno oltre 20 mila "netтари". A ciascun vino, gli esperti attribuiscono un punteggio espresso in "bicchieri": il massimo dei voti, che equivale a una laurea con 110 e lode, sono i mitici "Tre Bicchieri". Il sito on line del Gambero Rosso, nelle ultime ore, ha pubblicato un'anticipazione sulla guida in uscita, annunciando gli 8 vini, e le relative aziende produttrici liguri, che potranno presto fregiarsi dei "Tre Bicchieri" 2020.

Sul gradino più alto della viticoltura regionale compa-

iono il Pigato Le Marige '18 de La Ginestraia, il Vermentino '18 di Fontanacota, il Rossese di Dolceacqua Bricco Arcagna '17 di Terre Bianche e il Rossese di Dolceacqua Po-

**Il riconoscimento è andato a due Rossese, un Vermentino e un Pigato, tutti Doc**

saù Biamonti '17 di Maccario Dringenberg. L'unica provincia che può opporsi allo strapotere qualitativo dei vini rivieraschi, è quella di La



Il rossese Posau

Spezia. Anch'essa centra quattro "Tre Bicchieri", ma solo con il Vermentino Colli di Luni firmato da Giacomelli, Zanganie Terenzuola.

Un plauso particolare va al Rossese di Dolceacqua, la cui produzione, veramente di nicchia, viste la minime estensione delle vigne e i confini geografici giustamente rigorosi, fa risaltare ulteriormente il premio. Il premio a due giovani aziende quali Maccario Dringenberg e Terre Bianche è un riconoscimento al lavoro e all'impegno che le giovani generazioni vitivinicole hanno messo in campo, negli ultimi anni,

per far uscire dai confini locali un vino, il Rossese appunto, approdato ormai sulle tavole dei migliori ristoranti americani e del Nord Europa.

Fontanacota, azienda imperiese nata nel 2001 da una realtà agricola già esistente, guidata da Marina Berta, con vigneti in Val Prino e in Alta Valle Arroscia (Ormeasco), torna sul gradino più alto dopo 7 anni di assenza. Felice esposizione al sole, microclima favorevole, giusta ed equilibrata maturazione delle uve sono i "segreti" del super Vermentino da "Tre Bicchieri". —



1



2



3

1. I vigneti dell'azienda Terre Bianche che ha conquistato i Tre bicchieri con il suo Dolceacqua 2017 Bricco Arcagna 2. Marina Berta è alla guida di Fontanacota, azienda che si compone attualmente di due distinte tenute, la più grande situata in Val Prino e la seconda a Pornassio in alta Valle Arroscia 3. Mauro Leporieri, co-titolare dell'azienda La Ginestraia, sulle colline a ridosso di Cervo

TERRITORIO, INVESTIMENTI E QUALITÀ

## La soddisfazione dei produttori «Premiati impegno e sacrifici»

Parlano i titolari delle aziende La Ginestraia, Fontanacota, Maccario & Dringenberg e Terre Bianche: «Siamo fieri della qualità raggiunta»

IMPERIA

«Un prestigioso riconoscimento del nostro impegno e, anche, la conferma che l'intuizione di separare la produzione, qualche anno fa, di questo par-

ticolare tipo di Pigato, proveniente da terreni particolari (terra rossa ricca di ciotoli, ndr) è stata azzeccata. E' la terza volta che il "Marige" riceve il massimo dei voti. Ne siamo fieri. Il problema è un altro: la produzione limitata, 1.600 bottiglie, lo fa sparire quasi subito dal mercato, con prenotazioni anticipate di sei mesi».

Mauro Leporieri de La Ginestraia, azienda fondata nel 2007, immersa fra il verde de-



Giorgina Maccario

gli ulivi e delle vigne, su una piccola collina a ridosso del mare di Cervo, non nasconde la sua soddisfazione.

Che è poi la stessa, 50 km più a ponente, dell'azienda Maccario Dringenberg di San Biagio della Cima. «Siamo felicissimi - sorride Giovanna Maccario, laurea in architettura nel cassetto, vignaiola e figlia d'arte (il papà Mario Maccario è stato storico viticoltore della zona, ndr) - è la prima volta che il nostro Posau Biamonti, dedicato al grande scrittore, riceve i "Tre Bicchieri". In assoluto, invece, tocchiamo questo apice per la quinta volta, grazie agli altri vini. Abbiamo prodotto circa 2 mila bottiglie dell'annata 2017: non se ne trovano praticamente più. La maggior par-

te sono andate negli Stati Uniti e in Norvegia. Ma vendiamo bene anche in Giappone, Belgio, Svizzera». La peculiarità del Posau Biamonti sta nell'accurata selezione delle uve utilizzate, provenienti dalla parte alta del vigneto Posau, la più pietrosa e quella con le viti più vecchie (oltre i 90 anni).

**Basse rese e alta selezione: sono due dei segreti per ottenere grandi vini**

I vigneti di Terre Bianche, a Dolceacqua, godono di un clima mite e di una terra bianca argillosa. Il Bricco d'Arcagna, vero must della produzione,

prima del Gambero Rosso 2020, aveva già mietuto successi su successi in concorsi e guide. Chi è fortunato può trovarne qualche bottiglia, tra le pochissime rimaste in giro, sui più prestigiosi siti on line dedicati all'enologia di qualità. Prende il nome dalla collina di Arcagna, la zona più rinomata per la produzione del Dolceacqua doc, a quota 400 metri. L'età media delle piante è superiore al mezzo secolo, con picchi che arrivano anche a 100-120 anni. Anche Bibenda, con 5 Grappoli, il massimo riconoscimento, ha appena premiato il Bricco Arcagna 2017. Premiazione a Roma il 30 novembre. Guidano l'azienda, nata nel 1870, Filippo Rondelli e Nicola Laconi. —

GI. BR.