

Vini da amatore

La rubrica "Vini da amatore" di Barolo & Co. è affidata in questo numero a Sergio Circella, ristoratore e profondo conoscitore dei vini della sua zona. Sono vini che non si trovano abitualmente e possono rappresentare la soddisfazione della conoscenza dei gastronomi scopritori di rarità enologiche. Sergio ha assolto questo compito giornalistico con l'intelligenza pratica, di servizio, che gli conosciamo. Va ricordato che il suo ristorante in Ne è anche "fùndego", vende anche le bottiglie che inserisce in una straordinaria carta dei vini (anzi due, perché c'è quella amplissima dei vini aromatici e dei distillati). Un'occasione eccellente per conoscere il lavoro e il sorriso di una grande famiglia.

La Liguria di Levante: i vini del Genovesato

La viticoltura nel Levante Genovese ha radici antiche, anche se sono pochi gli scrittori che hanno testimoniato un passato illustre. Tra questi l'erudito Carlo Garibaldi, dottore in Pòntori nel territorio di Garibaldi, l'attuale Comune di Ne, cofondatore della Società Economica di Chiavari, che nella seconda metà del '700 scrive delle vicende storiche e naturalistiche locali, raccontando delle culture agricole e in particolare della vite. Cita tra le altre, la Gianchetta e il Cimiciato, i vitigni autoctoni a bacca bianca oggi valorizzati dai nostri

produttori con i nomi di Bianchetta Genovese e Çimixa.

Per secoli la viticoltura locale ha vissuto una promiscuità di coltivazione con ortaggi e frutta, data la scarsità di superfici coltivabili, da qui una qualità non eccelsa con vini piuttosto leggeri, non molto puliti per tecniche di cantina arcaiche, adatti per lo più per il consumo familiare. I vitigni presenti erano davvero tantissimi e mescolati tra loro anche nello stesso filare, a volte alternati tra bacca bianca e nera. Provenienti dai porti o dalle vie di comunicazione montane con le altre regioni, le barbatelle venivano vendute e messe a dimora o innestate nelle fasce più esposte al sole e nei luoghi più impervi.

Questo variegato patrimonio ampelografico ha resistito fino ai giorni nostri, e non è raro scoprire nelle vigne di vecchi contadini dei vitigni difficilmente identificabili.

Solo negli ultimi 20 anni, grazie allo sforzo di pochi produttori, la qualità è cresciuta fortemente, con vigneti più razionali e monoculturali, suddivisi per vitigni in base alle singole caratteristiche. Fino a pochi anni fa le uve venivano acquistate dai vinificatori direttamente dagli agricoltori, mentre oggi gli stessi vinificatori hanno anche vigneti di proprietà, quindi più controllati e curati.

Nella provincia di Genova sono due le aree viticole con due diverse denominazioni d'origine controllata: la più piccola corrisponde alla Val Polcevera, nel ponente della città di Genova, dove si snoda l'autostrada che sale verso i Giovi e Milano. Qui la superficie vitata è diminuita nel tempo, erosa dalle tante costruzioni in collina. Pochi eroici contadini hanno difeso le vigne dal cemento, a cominciare da Coronata, ora sottozona della doc Valpolcevera, appena sopra Cornigliano e Sestri Ponente.

Interessante il Bianco ottenuto da uve bianchetta genovese e vermentino, fresco, leggero di corpo, molto migliorato soprattutto in pulizia negli ultimi anni. Da citare i produttori Andrea Bruzzone, l'azienda agri-

Foto tratta dal volume Vini di Liguria VinidAmare di Antonello Maietta.





Foto tratta dal volume Vini di Liguria VinidAmare di Antonello Maietta.

cola di Gionata Cognata, Giancarlo Pittaluga e la Cooperativa Produttori di Coronata.

La zona più ampia e importante inizia da Moneglia, al confine con la provincia di La Spezia, fino a Recco alle porte di Genova, spingendosi nel primo entroterra nelle valli Fontanabuona, Sturla, Graveglia e Petronio. La doc Golfo del Tigullio è nata nel 1997 e proprio da pochissimo, con l'annata 2011, per volere di tutti i produttori ha variato la denominazione in "Golfo del Tigullio - Portofino" oppure anche solo "Portofino", per dare più visibilità ai vini locali, vista la notorietà mondiale del borgo marinaro al centro del Tigullio. In fondo la nomea del vino Bianco di Portofino, inteso quello prodotto dalle vigne del Promontorio sopra il borgo, è antica e il nostro grande Fabrizio DeAndrè cantava: frittua de pignò cu Giancu de Purtufin in Creuza de ma...

La denominazione prevede il Bianco doc, mai usato, i mono-

varietali Vermentino, più sapido e fresco rispetto ai Vermentino del Ponente o dei Colli di Lunni, la Bianchetta Genovese da uva autoctona e il nuovo entrato Çimixa. La Bianchetta prende il nome dal piccolo acino ricoperto da una bianca pruina il cui clone più antico vede un grappolo chiuso a pigna, piccolo e compatto, il primo ad essere intaccato dalle vespe attratte dal suo dolcissimo succo. Da un bianco floreale al naso non troppo persistente, secco, fresco e sapido di bella mineralità, leggero di corpo, finale piacevolmente amarognolo. È un Bianco adattissimo da aperitivo e con gli antipasti di mare e di terra delle nostre valli. Le migliori espressioni di Bianchetta Genovese sono di G.B. Parma e la Ricolla di Ne, Bisson di Chiavari, Pino Gino di Castiglione Chiavarese e Segesta di Sestri Levante.

A causa dell'esigua produzione è difficile trovarla al di fuori dei nostri confini e il con-

sumo avviene entro l'anno dalla vendemmia. Ciononostante, grazie alla sua acidità fissa e mineralità, ha inaspettate capacità di tenuta nel tempo: abbiamo assaggiato delle Bianchetta di 10 e più anni e ci sembrava di bere degli eleganti Vouvray della Loira!

Sempre queste caratteristiche della Bianchetta, hanno permesso a Piero Lugano dell'Enoteca Bisson di Chiavari, di realizzare l'ormai mitico Spumante Abissi, metodo Classico non dosato, rifermentato per 13 mesi a 60 metri di profondità nel mare dell'Area Protetta tra Portofino e San Fruttuoso. La geniale idea di Piero ha presentato al mondo le bottiglie incrostate dalle creature del mare, ma la cosa più soddisfacente per noi è la conferma che la Bianchetta è un'ottima base spumante, per sapidità e mineralità.

Il difficile recupero dello Çimixa è di pochi anni fa: negli anni '60 il grande Gino Veronel-

La BRINCA



**Trattoria
Caneva
con fùndego
da vin
Ne in Valgraveglia
(Genova)**
Famiglia Circella



via Campo di Ne, 58
16040 **Ne (Genova)**
tel. 0185 337480
fax 0185 337639
labrinca@labrinca.it
www.labrinca.it
www.tigulliovino.it/labrinca.htm

Chiuso il lunedì.
Aperto la sera.
A pranzo aperto solo sabato,
domenica e festivi

li ebbe modo di assaggiarlo dal pasticciere Marco Bacigalupo di Cicagna in Valfontanabuona, l'unico che ne conservava ancora un vigneto. Ne scrisse in maniera entusiastica e ne esaltò le potenzialità. Grazie al contributo della Provincia di Genova, negli ultimi anni questo vigneto è diventato madre per la propagazione in tutto il Tigullio, e solo ora riusciamo ad assaggiare le prime bottiglie. E' quasi un semiaromatico, morbido, lungo, con profumi di frutta esotica. Si pensa che grazie anche alla sua mineralità, si possa prestare alla produzione di Passiti.

Per ora è prodotto solo da Bisson di Chiavari, ma nei prossimi anni altri produttori presenteranno il loro Çimixa.

Piccolissima ma significativa la produzione di Moscato dolce frizzante: da clone moscato bianco di Canelli, diverge dal moscato piemontese per maggior sapidità (sembra salato) e minor grassezza.

Lo producono Pino Gino a Missano di Castiglione Chiavarese e Segesta in Sestri Levante con uve di Zerli di Ne.

Personalmente ho sempre ritenuto le nostre terre adatte alla produzione di vini rossi di pregio: assaggiando nel tempo piccolissime produzioni di contadini, ho avuto dei segnali di potenzialità notevoli. Negli anni i produttori hanno impiantato vari vigneti a ciliegiolo, sangiovese, dolcetto, barbera e più recentemente granaccia. Da sempre terra di confine, fin dall'800 arrivavano qui i vitigni a bacca nera dal Piemonte, indistintamente chiamati Munferà, anche se erano dolcetto, barbera o nebbiolo. Oppure dalla Toscana, quindi ciliegiolo e sangiovese.

Dal blend di ciliegiolo, sangiovese e dolcetto nasce in Val Petronio il Cà du Diau di Segesta e il Missanto di Pino Gino; da dolcetto e barbera, che qui

hanno una maturazione più ravvicinata e permettono un uvaggio interessante, nasce il Musaico di Bisson, primo rosso di livello prodotto in zona. Fresco e leggero il Tolceto La Ricolta prodotto in Valgraveglia da uve ciliegiolo e sangiovese.

Menzione va fatta per il ciliegiolo vinificato da solo, cerasuolo o rosso, di grande piacevolezza e successo nei più giovani.

Dicevo che la granaccia è di recente introduzione: il vigneto di Bisson a Trigoso di Sestri Levante, è stato impiantato a fine anni '90. Presente storicamente in Liguria a Quiliano nei pressi di Savona, la granaccia ha un grande momento di interesse in tutti i produttori liguri che la stanno impiantando in tutto l'arco regionale, da Savona alle Cinqueterre, con risultati molto promettenti. Piero Lugano di Bisson ha prodotto a partire dal 2004 varie versioni di granaccia, in acciaio, in barrique non nuove, surmaturata e anche passita. La vigna di Trigoso è immersa nella macchia mediterranea, esposta a sud su un terreno compatto e secco, e ne viene fuori un rosso potente, morbido e suadente con gradazioni naturali elevate. Purtroppo la produzione limitata non permette di poter assaggiare il vino più maturo, nel senso che finisce presto, e quindi non si ha la possibilità di valutarne bene le potenzialità nel tempo. Comunque pensando ai vini rossi prodotti qui decenni fa e confrontarli con questa granaccia, sembra quasi di sognare.

Indubbiamente la continua crescita qualitativa dei nostri vini locali, ha fatto sì che i nostri ristoranti e enoteche propongano i prodotti del luogo, creando una buona economia di ritorno alla campagna e, di conseguenza, di salvaguardia del territorio ligure.

Sergio Circella