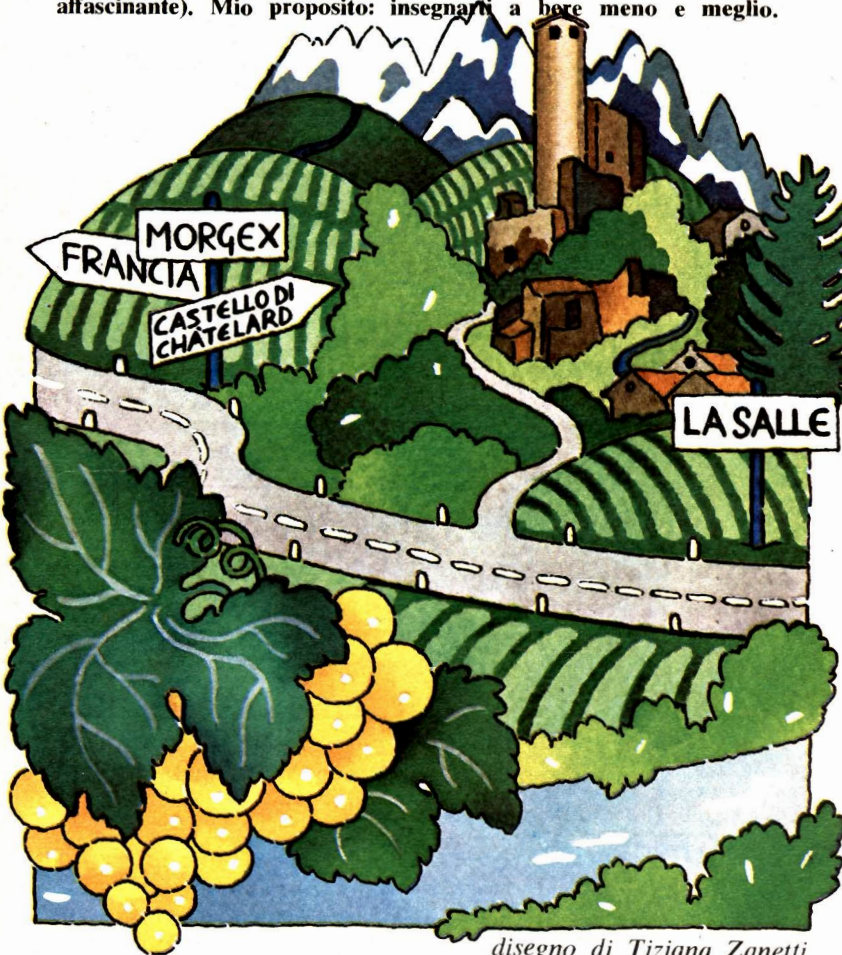


SAPERE DI PIÙ PER BERE MEGLIO

Dal suo vertice di Val d'Aosta, dalle vigne eroiche di Morgex, alte sino a 1200 metri sul mare (gli dà calore quasi soltanto il riverbero dei ghiacciai del Monte Bianco) scenderemo, in viaggio meditato e paziente, sino alle vigne, così diverse ma altrettanto eroiche, di Pantelleria. (I contadini di Pantelleria lavorano su pietre infuocate, senza riposi: sono angeli matti.) Di ogni terra assaggeremo i vini e ascolteremo i racconti (ogni vino ne ha uno suo, affascinante). Mio proposito: insegnarti a bere meno e meglio.



disegno di Tiziana Zanetti

Le caratteristiche dei vini

IL BLANC DE MORGEX

Questo vino ha un colore verde paglierino, trasparente e gioioso, lucido. **Profumo:** bouquet ampio e tuttavia sottile, sino ad acutezza, di estrema eleganza. **Sapore:** secco, e senza concessioni (ad attento ascolto sentori di mandorla amara e, lievissimi, di mora); nerbo sottile, si potrebbe dire addirittura metallico, in una stoffa stretta e aristocratica; eccezionale razza.

Gradazione alcolica: moderata, fra 9 gradi e mezzo e 11 gradi.

IL BLANC DE LA SALLE

Questo vino ha un colore bianco oro, con rapidi riflessi verdi. **Profumo:** bouquet pulito, diritto (näsalo attento: lieve e incantatore, avrai suggestioni di erbe alpine). **Sapore:** secco senza concessioni, e, tuttavia, ineguagliabile di delicatezza, sul fondo amaro; nerbo sottile, metallico, e stoffa stretta, aristocratica; ha razza.

Gradazione alcolica: fra i 10 e gli 11 gradi e mezzo.

Il blanc de Morgex

Le vigne del comune di Morgex sono situate sulla sinistra orografica della Dora Baltea, con solare esposizione a sud-ovest. Si debbono considerare cru (si dice cru un vigneto, in una già ben delimitata zona di vocazione vinosa, capace di produrre vino di esaltate caratteristiche enotecniche) eccelso: Vignal; cru molto buoni: Labie e Ruie; cru buoni: Couraen e Les Eclair; cru discreto: Poiettes.

Un antico documento locale recita « Deja en 1291 les quatre fils de Vuillermet d'Avize avaient légué au Curé Plébaïn de Morgex, une vigne et un pré au Vignal. » Traduco: « Già nel 1291 i quattro figli di Vuillermet d'Avize avevano legato al curato di Morgex una vigna e un prato nella zona di Vignal. » Dalla stessa vigna Alexandre Bougeat, curé de Morgex, ha colto e vinificato sino al triste giorno della sua morte, maggio 1972, l'uva più alta d'Europa. Ho temuto quel giorno perso per sempre, il vino inimitabile. Albert Vevy, presidente della Association des Viticulteurs, mi ha dimostrato solo tre anni dopo: l'abbé Bougeat, benedetto, ha « fatto scuola ».

Il blanc de Morgex è prodotto con l'omonimo vitigno autoctono. È interessante notare: a queste altezze non ha « allignato » la fillossera, per cui le viti non sono innestate su piede americano. Per i nuovi impianti si usa ancora il sistema delle propaggini: a primavera si interra, senza staccarlo dalla pianta madre, un tratto di germoglio; lo si stacca in autunno quando ha messo radici.

I vignaiuoli di Morgex - sia pure riuniti in una Association des Viticulteurs (vende i vini dei soci in un caratteristico chalet sulla piazza del centro, tel. 0165.80835) - vinificano e imbottigliano ciascuno per proprio conto. Segnalo in particolare Paolina Jaccod, Aldo Bizel e Silvio Veticoz in frazione Villair; Felicia Villaz, Silvio Villaz e Lorenzo Quinson in frazione La Ruine.

Il Blanc de Morgex solo in apparenza è un vino fragile. Ho in cantina bottiglie dell'ultima vendemmia di don Bougeat, 1971, del tutto vivaci e cattivanti. Ciò non toglie ch'io consigli di coglierlo in prima giovinezza. La bottiglia - che conserverai verticale solo se hai il proposito di berla entro un anno - va portata a 8-10°C e stappata con molta delicatezza al momento di servirla.

Il blanc de La Salle

Le vigne del comune di La Salle sono situate sulla sinistra orografica della Dora Baltea, con solare esposizione a sud ovest. I migliori cru si collocano nelle zone denominate Châtelard (a ridosso della torre omonima), Tzanta Merla, Chaffiery, Moras e Barriere.

Negli statuti delle antiche confraternite paesane vi sono accenni (per la confraternita di San Nicola risalgono al 1613) a varie agapi in cui il vino è servito come aperitivo e vino da pasto.

Il Blanc de La Salle è prodotto con le uve del vitigno Blanc de Valdigne. I locali sostengono - contro chi afferma l'identità dei due vitigni: Blanc de Morgex e Blanc de Valdigne - esservi differenze quanto meno sotto l'aspetto clonale. Anche a La Salle si usa il sistema di impianto viticolo detto « delle propaggini ».

I vignaiuoli di La Salle sono riuniti in una Association des Viticulteurs (presidente: Bruno Salice, tel. 0165.80860) cui conferiscono per la vinificazione le uve. Le loro bottiglie portano una singolare etichetta naïf in cui sono raffigurati un vignaiuolo con gerla, il paese, il castello di Châtelard (vi fu prigioniero nel 1351 Arduccio di Vallaise ribelle al duca di Savoia) e l'arcobaleno.

Stessi consigli, sul modo di conservarlo e berlo, che per il Blanc de Morgex.

Nelle vigne di Morgex e di La Salle alligna anche il vitigno Prié blanc. Le sue uve, vinificate per sé sole, danno un vino comune, peraltro di sana e sapida vena. Il buon vignaiuolo dovrebbe sempre separarle, con rigore: la loro presenza infatti provoca, nel Blanc de Morgex o nel Blanc de La Salle, un netto cedimento della qualità.

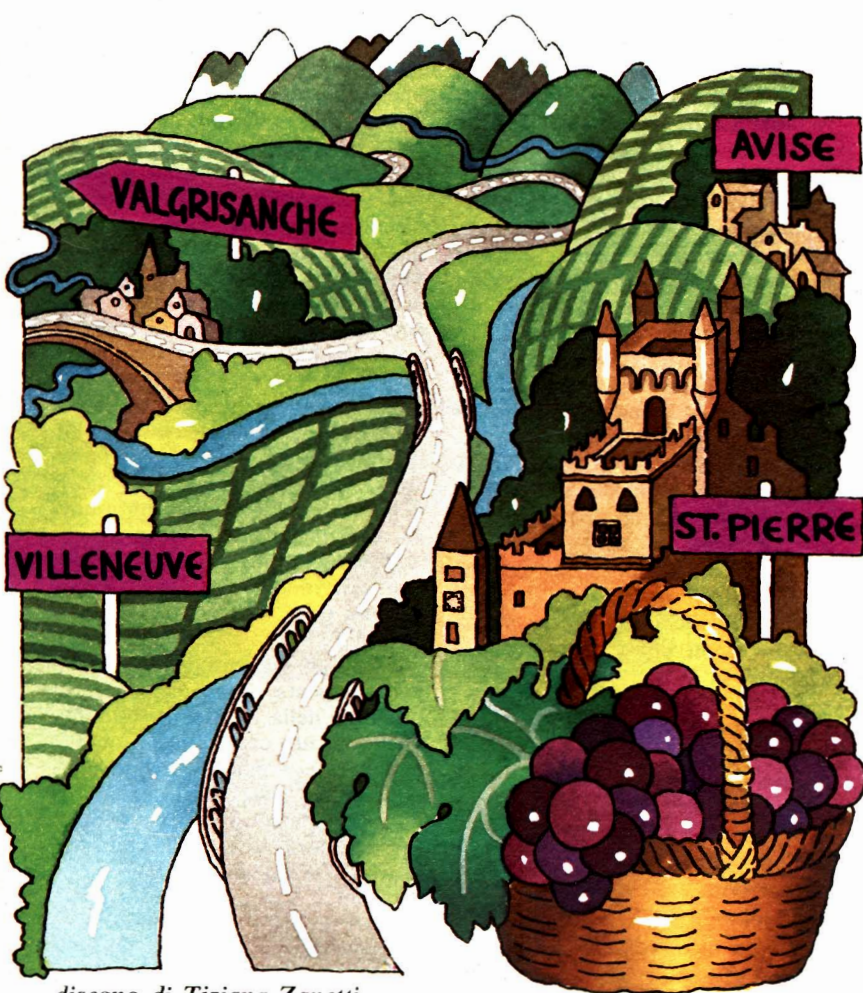
Abbiamo così rivisitato i primi due gioielli della nostra enologia vent'anni dopo quel mio primo viaggio (in ogni senso primo da che ho l'orgoglio di averne scritto - dopo quella, cinquecentesca, di Andrea Bacci, in latino, De Naturali Vinorum Historia de Vinis Italiae et de Convivis Antiquorum - l'opera appunto prima sui vini d'Italia; poi ne sono uscite millanta che tutta notte canta; ex libris libri fiuti).

Sono gioielli. Lo rimarranno? Ben al di là delle protezioni di legge (molti fra i vini migliori non hanno ancora la DOC: come questi) ciò dipende dalla volontà contadina.

Luigi Veronelli

UN "INFERNO" COL TIMBRO DELLA DOC

Ci occupiamo oggi di due vini, l'Enfer d'Arvier e il Torrette Saint-Pierre, sempre valdostani. Fra Arvier e Saint-Pierre si stendono le vigne di Villeneuve, dove il Gatta segnala ben cinque cru: il Masso di Nejna, il Campo di Savaj, il Poncera, la Madonna e l'Arbonna. L'associazione riunisce 45 viticoltori, presieduti da Livio Corbé.



disegno di Tiziana Zanetti

Le caratteristiche dei vini

L'ENFER D'ARVIER

Questo vino ha un colore rosso sul granata, ma non molto carico, brillante.

Profumo: sveglio bouquet sui generis (ad attento ascolto insistenza di rose selvatiche).

Sapore: asciutto, vivace in sé, con sottile vena asprigna molto piacevole. Nerbo vivido in stoffa sapida e leggera: pieno carattere e razza.

Gradazione alcolica: moderata, fra gli 11 gradi e mezzo e i 13.

IL TORRETTE ST-PIERRE

Questo vino ha un colore rosso rubino equilibrato, sul resistente fondo violaceo e vivamente brillante.

Profumo: bouquet piacevole, ampio, composto. Angolosità sottolineata.

Sapore: asciutto, sui generis; lieve chiusura asprigna. Nerbo sicuro in stoffa non alta, ma sapida e consistente. Carattere e razza.

Gradazione alcolica: 11,5-12,5.

L'Enfer d'Arvier

L'Enfer d'Arvier ha ottenuto la DOC (denominazione di origine controllata). La sua zona è così delimitata: « in sinistra » della Dora Baltea, ad est con il territorio comunale di Villeneuve, a nord con quello di Saint-Nicolas, ad est con quello di Avise e a sud con il corso del fiume; « in destra » della Dora Baltea, comprende le località Mombet e Bouse, confinanti a nord e ovest con il torrente Dora di Valgrisanche e la Dora Baltea, a est e sud con la vecchia statale n. 26 e con il ponte sulla Dora di Valgrisanche.

Io ritengo che si sia esagerato, che si possa considerare vero Enfer, se non proprio solo quello dell'omonima località (le vigne sono qui « cavate » in spiazzi minuscoli, tra le rocce, ad anfiteatro, sino a 1000 metri d'altezza, con perfetta esposizione a sud; il sole estivo infuoca le rocce e vi crea, appunto, un caldo d'inferno), il vino della zona denominata Montaverain sulla sinistra orografica della Dora Baltea. Del resto già Lorenzo Francesco Gatta nel « Saggio intorno alle viti ed ai vini della Valle d'Aosta, Torino 1833 » scrive: « le migliori regioni vinifere (ossia cru) sono ad Arvier: Porcera, Inferno, Monte Veraino ».

L'Enfer d'Arvier è prodotto con le uve di vari vitigni: il petit rouge, in gran parte (non meno dell'85 per cento), il vien de Nus, il neyret, il dolcetto, il gamay, il cilieggiolo, il mayolet ed altri ancora, locali. Si tende all'eliminazione di alcuni di questi « micro-vitigni »; io invito alla massima prudenza: sovente sono proprio loro a sottolineare la personalità (e a creare il fascino e il successo) d'un vino.

I vignaiuoli sono riuniti in una Association des Viticulteurs, di cui è presidente il signor Achille Vallet. I migliori assaggi - ricordo in particolare le bottiglie (interessanti anche per l'etichetta liberty) di Maurizio Thomain - li ho fatti presso il vecchio Albergo della Stazione (merita segnalazione anche per la buona cucina).

L'Enfer d'Arvier è vino che si presta a buon invecchiamento: si fa lungo, sino a 8-10 anni e più, per particolari vendemmie. Consiglio di berlo a 16°C. se giovane, a 18°C. se invecchiato. Avrai cura di stappare la bottiglia pochi minuti prima se giovane; anche due ore, se vecchio.

Accompagnamento: giovane, piatti della cucina regionale (so-

prattutto antipasti e minestre); invecchiato, arrostiti di carni bianche e rosse.

Presso qualche famiglia si ottiene con l'appassimento dell'uva petit rouge un vino liquoroso di largo aroma ed alta gradazione; lo consiglio per quiete meditazioni pomeridiane.

Il Torrette St-Pierre

Scrivo ancora il Gatta: « A levante, ed a breve distanza di San-Pietro, villaggio posto sulla via di Cormaggiore, e lontano 7.600 metri da Aosta a rincontro della montagna detta Costa di Brian (côte de Brian), e da questa per una piccola valletta diviso, sorge un poggio, la cui circonferenza sarà di 5 chilometri, e la vetta alta più di due centinaia di metri: si è questo il monte Tole, che, se salgasi dalla parte di meriggio, ad un terzo del disagioso cammino, offre una breve pianura detta di Torretta inclinata ad ostro, e difesa dalla parte di tramontana da una altra roccia tagliata quasi a picco. Questo piano, il cui terreno è magro, arido, sassoso, di pochissimo fondo, è colto a viti, le quali disposte a filari, sostenute da brevi piuoli, e governate assai basse, portano il loro frutto a perfetta maturità, che è anche molto sollecitata dal riverbero del calore, che il sole accumula sovra e per entro ai frequentissimi ciottoli... I loro grappoli impiccioliti, neri polverosi, o radono il terreno, o vi stanno sopra distesi: gli acini di cui una gran parte è molto appassita, riduconsi anch'essi a meno della loro grossezza ordinaria, contengono una polpa densa, sciropposa, dolcissima; e danno un vino, che può annoverarsi tra i migliori d'Italia ».

Il vino Torrette de Saint-Pierre (il Gatta « italianizza »: Torretta di San-Pietro) ha ancora oggi gran fama. È prodotto con uve petit rouge - in proporzione di almeno l'80 per cento - cilieggiolo, vien de Nus, mayolet, gros rouge, pinot e gamay, dei vigneti terrazzati che si alzano dietro al Castello.

Ho notato, purtroppo, la tendenza ad abbandonare la pergola bassa per il più facile e produttivo filare Guyot, bilaterale o a lato unico. Se venisse confermata - la tendenza, dico - puoi scommetterci: certo il cedimento qualitativo.

I vignaiuoli sono riuniti in una Association des Viticulteurs di cui è presidente Provino Carlin di Bourg-de-Saint-Pierre (tel. 0165. 95504).

Luigi Veronelli

I "ROSSI" LEGGERI DELL'ENVERS

Proseguendo nella scoperta dei vini valdostani ci soffermiamo questa volta nella zona dell'Envers, sulla destra della Dora Baltea, che comprende i comuni di Aymavilles, Charvensod, Gressan, Jovençon e Introd. Tra le varietà dei vini prodotti in queste colline segnaliamo l'Ampaillan di Charvensod e il Petit Rouge di Aymavilles. Ecco anche i cru migliori che nascono sulla sinistra della Dora Baltea.

Ampaillan

« Visitiamo » i vini dell'Envers (i valdostani dicono *envers* il rovescio ossia l'altra parte, la parte contraria e, alla fin fine, non giusta). L'Envers comprende i comuni di Aymavilles, Charvensod, Gressan, Jovençon e Introd sulla destra orografica della Dora Baltea e, contro la squalifica della definizione, ha - per il « gioco » delle colline pedemontane - posizioni viticole di tutto rispetto anche riguardo l'esposizione.

I vitigni più comuni nelle vigne sono: il petit rouge (soprattutto), il fumin, il vien de Nus e il gamay. Se ne ottengono vini rossi di bel colore rubino, di profumo gradevole (a volte con delicato sentore di rosa selvatica) e di sapore vinoso, fresco ed allegro sulla piacevole « marca » asprina. Hanno, quasi sempre, bassa gradazione, tra i 10 e gli 11 gradi d'alcol.

Tra i vini dell'Envers stimo di particolare rilievo l'Ampaillan di Charvensod e alcuni cru di Aymavilles.

L'Ampaillan è prodotto oggi con uve petit rouge, vien de Nus e gamay.

Aymaville

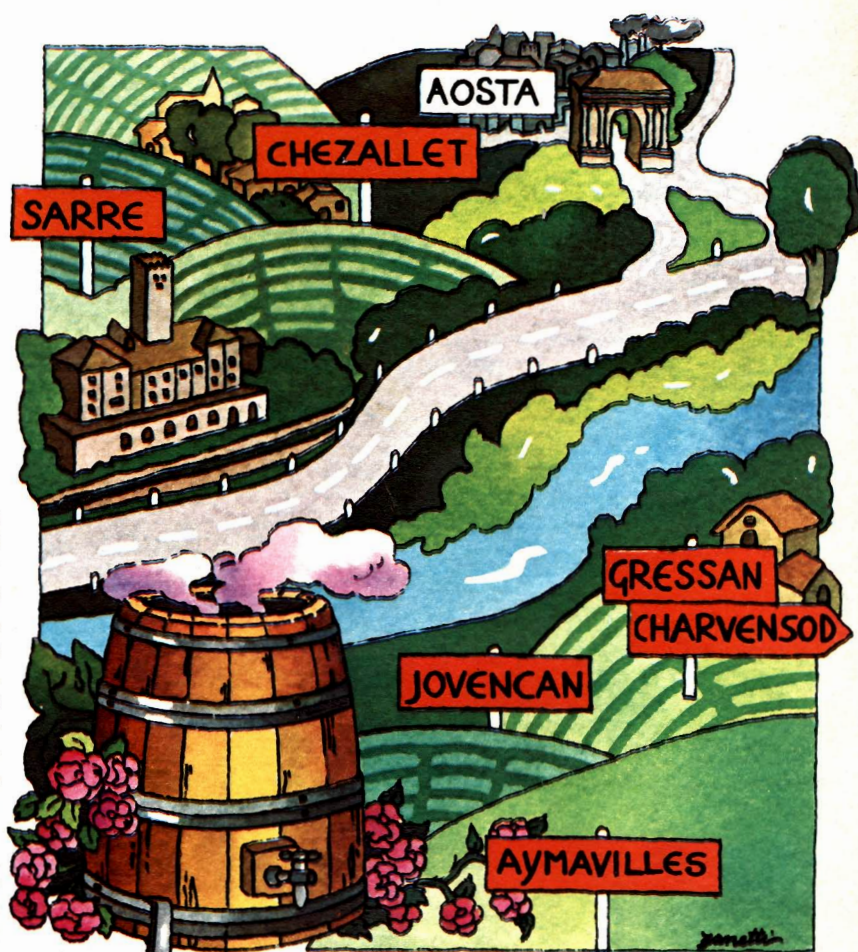
Il comune di Aymavilles vanta il suo Petit Rouge di cui tiene ogni anno, nel castello, la rassegna.

Aymavilles ha quattro ottime posizioni: La Sabla, La Chourdaz, Les Crêtes e Plan Tzeqliot. Do la palma dell'eccellenza alla prima, da cui Antonio Charrère (frazione Moulin, tel. 0165.92138) trae - con uve petit rouge, in grande maggioranza, più gros vin, vien de Nus e fumin - il suo cru de La Sabla.

Vini su questa linea, altissima, sono prodotti da Aldo Charrère ed Amedeo Jerusel per il cru de Crêtes (vi domina il ceppo petit rouge con tracce di fumin); da Dino Darsensod per il cru Plan Tzeqliot e da Costantino Charrère e Aldo Levirat per il cru de La Chourdaz (vi sono dominanti i vitigni petit rouge e fumin).

Nelle vigne di Aymavilles (soprattutto nel cru de La Sabla) è presente il prié rouge, o prèmetta, da cui si ricavano piccole quantità di un Rosé molto particolare e gradevole.

I vignaiuoli dei comuni dell'Envers si sono riuniti in associa-



zioni, cui potrai rivolgerti per acquisti. L'Associazione dei Viticoltori di Aymavilles ha sede in frazione Vercelod presso Enrico Peacquin; quella di Charvensod nel capoluogo presso Guglielmino Blanquin; quella di Gressan e Jovençon in Gressan presso Ulderico Berlier (tel. 0165.48117); quella di Introd in frazione Junod presso Andrea Saudin.

Caratteristica comune nella Valle: i vini dell'Envers solo in appa-

renza, per quella loro costante vena asprina, sono fragili (ho in cantina annose bottiglie). Capaci di buon invecchiamento, vogliono essere conservati orizzontali.

Cru di Sarre

Torniamo dalla parte « giusta », sulla sinistra orografica della Dora Baltea, con le vigne di Sarre e Chesallet.

I vitigni più comuni nelle vigne sono il petit rouge, soprattutto, il gamay, il vien de Nus, il cilieggiolo, il merlot, il mayolet e il dolcetto. Se ne ottengono vini di colore rosso rubino piuttosto carico e con riflessi violacei, di profumo vinoso e allegro, e di sapore anche fresco e vinoso. I cru migliori si trovano nelle località Conce (ai confini e in comune con Saint-Pierre), Rovine, Brean e Charvetaz. Dalle sole uve gamay e petit rouge di queste due ultime località, Ottavio Vallet, vignaiuolo (frazione Petit Cré, tel. 0165.47083) produce un vino denominato Cru de la Colline de Sarre et Chesallet, pregevolissimo. I vignaiuoli sono uniti in una Associazione dei Viticoltori che ha sede nel capoluogo presso Giuseppe Riccardo Berlier.

Luigi Veronelli

Le caratteristiche dei vini

Le bottiglie di questi vini, portate a 18°C, vanno aperte qualche minuto prima di servirle (per i cru anche un'ora).

AMPAILLAN

Questo vino ha un colore rosso rubino piuttosto intenso su persistente fondo violaceo, brillante.

Profumo: vinoso, tende a bouquet composto (sentori di fragola e di lampone).

Sapore: asciutto, fresco e pulito sulla tipica « marca » asprina. Nerbo vivace in stoffa non ampia ma consistente: pieno carattere.

Gradazione alcolica: 11-12,5°

AYMAVILLE

Questo vino ha un colore rosso rubino piuttosto carico, brillante.

Profumo: vinoso, si compone in bouquet elegante (sentori di lampone e di fragola).

Sapore: asciutto, schietto e sano; sottile vena acidula molto piacevole. Nerbo vivace in stoffa leggera di grande eleganza. Ha carattere e razza.

Gradazione alcolica: 11,5-13°

CRU DI SARRE

Colore rosso granato piuttosto carico e brillante.

Profumo: vinoso, tende a bouquet composto in cui permane, molto simpatica, la « marca » dell'uva gamay (insistito sentore di nespola).

Sapore: asciutto senza eccessi, sano e vinoso; nerbo non alto ma vivace in stoffa calda e carezzevole, pieno carattere.

Gradazione alcolica: 12-13,5°

GLI OTTO MIRACOLI DEL CANONICO VAUDAN

Ancora autentiche « scoperte » nella Valle d'Aosta, dove gli allievi della Scuola regionale di agricoltura, sorta nel 1949 e diretta dai canonici del Gran San Bernardo, hanno ottenuto, dopo lunga esperienza e minuziosi controlli, vini di straordinaria qualità, attraverso l'introduzione nella valle di nuovi vitigni e la coltivazione di quelli tradizionali. Ecco quali sono questi otto vini.

A Cossan

Aosta ha una giovane (è sorta nel 1949) e già celebre Scuola regionale d'agricoltura, gestita dall'Ordine dei Canonici del Gran San Bernardo (continuano così a « beneficiare i viandanti, soccorrere i pericolanti »). La dirige - privilegio davvero insolito; per una scuola, dico - il canonico Joseph Vaudan, laureato in scienze agrarie e, certo meglio, appassionato di viticoltura ed enologia, con l'aiuto del canonico Claude Duverney, fervoroso altrettanto ed anche laureato. A loro è dovuta l'intelligente introduzione in Valle (dopo lunga esperienza e minuziosi controlli) di nuovi vitigni.

Nelle vigne « du Prieuré de Montfleur », in località, appunto, Montfleur della regione Cossan, i canonici e gli allievi coltivano, in coltura specializzata, sia i vitigni della tradizione: petit rouge, petite e malvoisie (che è qui variazione clonale del petit gris) sia i vitigni dell'innovazione: gamay, pinot noir, grenache e müller-thurgau (riesling sylvaner). Le uve raccolte sono vinificate nella cantina sperimentale, con risultati invero eccellenti (di ciascun vino fornisco l'esame organolettico). La Scuola produce anche, con sola uva gamay, un buon Gamay de Prieuré de Montfleur, fresco e vinoso, molto sui generis sia al naso sia in bocca.

Ciascuno dei vini descritti (fatta eccezione per il Blanc de Cossan, che vuole essere colto in giovinezza) va conservato disteso. Il Blanc de Cossan è consigliabile con antipasti caldi e freddi e con pesci d'acqua dolce « salsati », servito a 10°. Le Vin du Conseil è vino da meditazione (lo tenterei su formaggi piccanti di pasta salda), a 6-8°. La Malvoisie du Prieuré de Montfleur con frutta e pasticceria (ma provala anche, di contrabbasso, con formaggi montanari di pasta dura), a 8°. Il Petit Rouge du Prieuré de Montfleur con arrostiti

di carni bianche e rosse, pollame e pollame nobile, a 18°. La Réserve du Prieur con frutta e pasticceria (ha sorprendente matrimonio d'amore con la fontina), a 10°. Il Riesling de Moncenis con piatti di pesce della grande cucina (soprattutto di « salse bianche »), a 8-10°. Il Sang de Salasses con arrostiti di carni rosse, pollame nobile e cacciagione, a 18-20°.

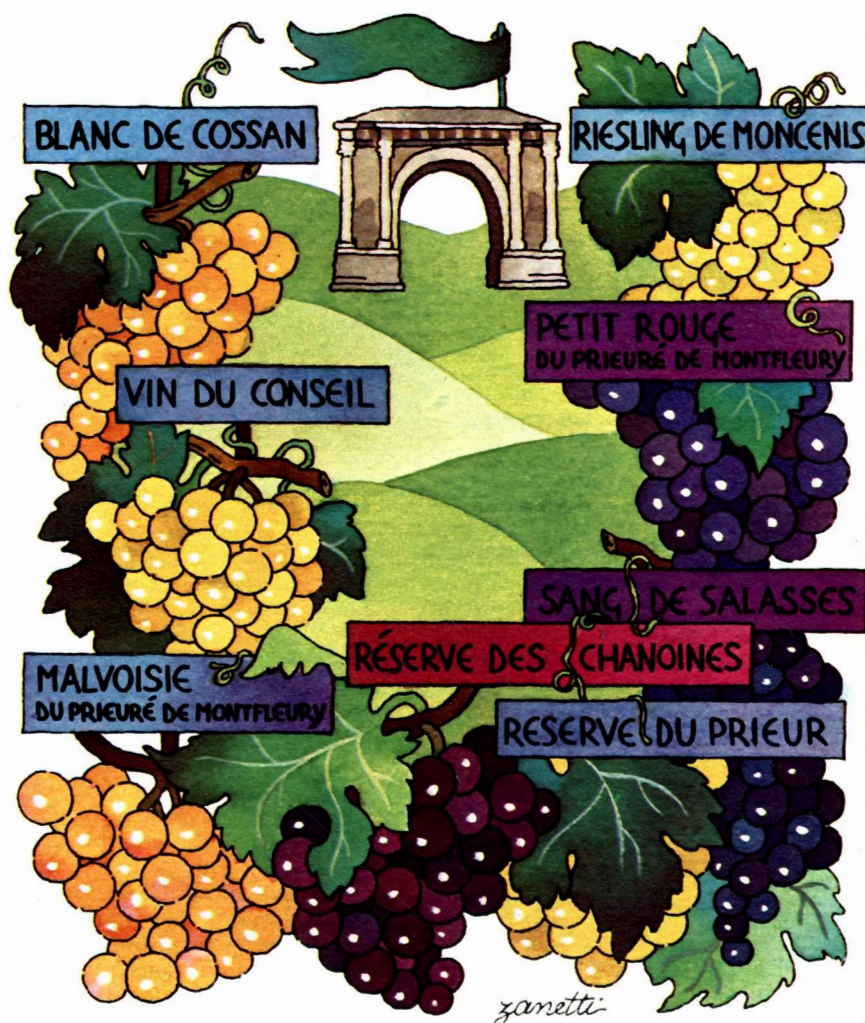
La « Collina »

La « Collina » di Aosta, del resto di lunga fama, ha altre località di elezione vinosa, oltre Cossan. Cito: Biôle, Châtaine e Collignars (il Gatta, nel libro più volte citato, le « traduce » in Biona, Castagna e Collignone). Vi si producono, di solito con uvaggi di petit rouge, pinot nero, gamay, dolcetto, ciliegio e mayolet, simpatici vini rossi di saldo colore (in cui permane il resistente fondo violaceo), di profumo vinoso (a volte con sentori di rosa canina) e di sapore asciutto e fresco, in cui riappare, più avvertita, la marca asprina (quasi sempre per vinificazioni meno curate).

Tra i « particolari » merita segnalazione Victor Cuaz. In località Fourches (proprio qui erano le forche, cui si impiccavano, fino a un secolo fa, i condannati a morte della Valle) produce un bel vino rosso granato che il tempo carica di venature marroni, di delicato profumo - netto il sentore di lampone maturo - e di sapore asciutto, in giuoco tra l'amarognolo e l'erba sul nerbo vivido e sulla stoffa sostenuta. Victor Cuaz (tel. 0165/42306) è il presidente dell'Associazione viticoltori « du Vin de la Colline d'Aoste ».

Ultima, e necessaria, segnalazione. Nel castello di Montfleur, sempre in regione Cossan, è stata aperta l'Enoteca regionale.

Luigi Veronelli



Le caratteristiche dei vini

BLANC DE COSSAN

Colore: giallo dorato con riflessi ramati. **Profumo:** intenso bouquet aromatico. **Sapore:** secco senza asperità, fresco e vivace; stoffa suadente; pieno carattere. **Gradazione alcolica:** tra i 12 e i 13 gradi.

LE VIN DU CONSEIL

Colore: giallo paglierino pulito e brillante. **Profumo:** bouquet fitto, avvolgente. **Sapore:** delizioso, dolce non dolce; nerbo leggero ma vivido. **Gradazione alcolica:** tra 12,5 e 14,5 gradi.

MALVOISIE DU PRIEURÉ DE MONTFLEURY

Colore: giallo dorato con rapidi riflessi rosa. **Profumo:** bouquet ben espresso (spiccato e gradevole sentore di terroir). **Sapore:** completo ed elegante. **Gradazione alcolica:** tra 14 e 15 gradi.

PETIT ROUGE DU PRIEURÉ DE MONTFLEURY

Ha colore rosso porpora gioioso e trasparente. **Profumo:** fresco e vinoso, bouquet con sentori di rosa canina. **Sapore:** franco e vivace. Stoffa carezzevole. **Gradazione alcolica:** 11-12 gradi.

RÉSERVE DES CHANOINES

Colore: rosso rubino piuttosto chiaro. **Profumo:** bouquet fine, lievemente etereo, di notevole nobiltà. **Sapore:** asciutto, sano e gradevole su compiaciuto fondo amarognolo. **Gradazione alcolica:** 12-13 gradi.

RÉSERVE DU PRIEUR

Colore: giallo dorato con rapidi riflessi d'ambra. **Profumo:** intenso, bouquet di straordinaria completezza. **Sapore:** amabile, fresco e fruttato; nerbo e stoffa sentiti. **Gradazione alcolica:** 14-15 gradi.

RIESLING DE MONCENIS

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli, brillante. **Profumo:** bouquet ben espresso, aromatico e lungo. **Sapore:** secco senza asperità, fruttato e generoso; pieno carattere. **Gradazione alcolica:** 12,5-13,5 gradi.

SANG DE SALASSES

Colore: rosso granato piuttosto intenso. **Profumo:** vinoso, sentori di piccoli frutti rossi. **Sapore:** asciutto, caldo, su bel fondo amarognolo. Nerbo sottile, stoffa consistente. **Gradazione alcolica:** 11,5-12,5 gradi.

LUNGO LA RIVA SINISTRA DELLA DORA BALTEA

Le vigne dei comuni di Nus e di Chambave sono situate sulla sinistra orografica della Dora Baltea con solare esposizione a sud-ovest. Si debbono considerare cru: in Nus tutta la mezza collina (d'accordo fin nella lettera col più volte citato Gatta ottocentesco, che scrive infatti testuale: «Le migliori regioni vinifere sono a Nusso: tutta la mezza collina); in Chambave le località Poyaz (eccelsa la vigna Baracon), Gianouda, Meja, Tercy, Perret, Champlan, Chandianaz, Pigliolet, Les Clapey e Parleaz.

Nus

In Nus sono coltivati i seguenti vitigni: malvoisie (selezione clonale del pinot gris), il vien de Nus e il petit rouge; in misura minore il merlot, il dolcetto, il pinot nero e il gamay.

Con l'uva malvoisie si produce la Malvoisie de Nus, eccelso vino da meditazione (con sorprendente presa, tuttavia, sui piatti tartufati e sul fegato d'oca fresco) capace di lunghi invecchiamenti; la bottiglia va tenuta rigorosamente coricata; quando desidererai di berla, ponila orizzontale 24 ore; la porterai a 8°C, e l'aprirai pochi minuti prima di servirla.

Con le altre uve è prodotto il vien de Nus, buon vino da tavola. Particolare segnalazione merita la Crème du vien de Nus, ottenuta con uve vien de Nus, petit rouge e merlot selezionate nell'Archet del beneficio parrocchiale da don Augusto Pramotton (Parrocchia di Sant'Ilario, tel. 0165.67901).

I viticoltori di Nus sono riuniti in una Associazione presieduta dal professor Francesco Crea (tel. 0165.67949), personaggio davvero benemerito, per molteplici iniziative, della vitivinicultura valdostana.

In Nus è infine da segnalare il primo monumento al vignaiuolo (a due passi dalla parrocchia di don Pramotton), opera di Antonio Siri.

Chambave

In Chambave sono coltivati i seguenti vitigni: moscato di Chambave (autoctono), petit rouge, vien de Nus, gros vien, dolcetto, gamay e freisa.

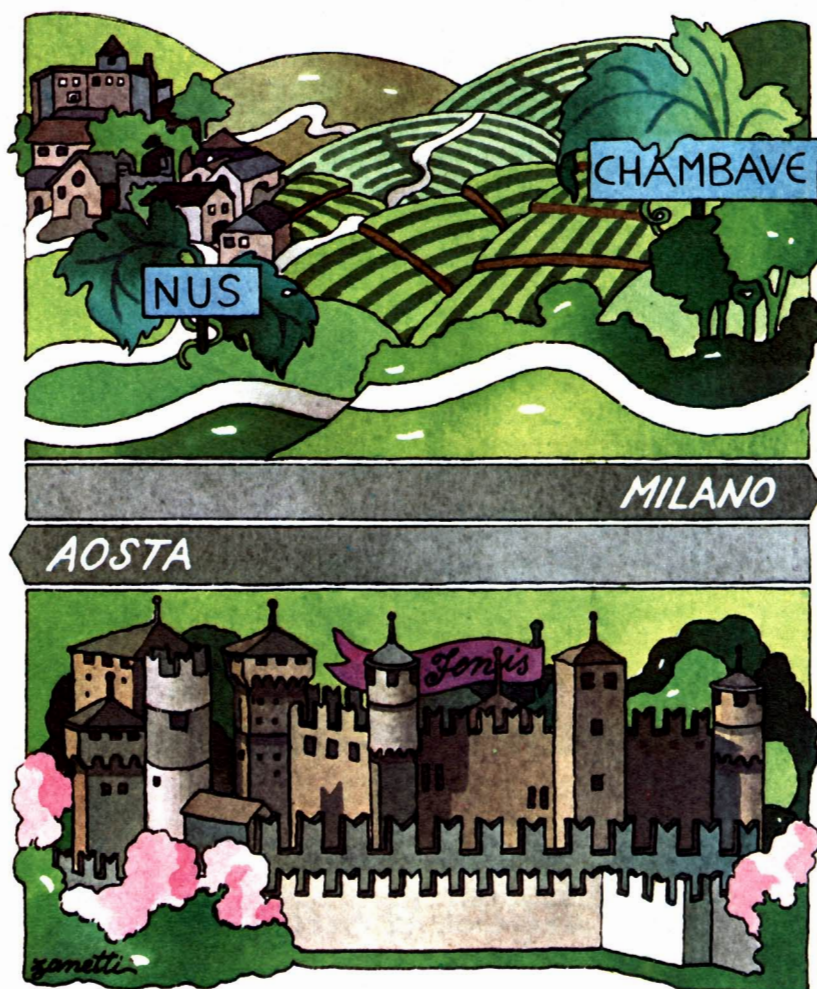
Il moscato - vinificato anche «fresco» in due versioni: secco, soprattutto, e dolce - ha la sua esaltazione nel Passito, ottenuto con cure lunghe, artigianali e appassionate (superbo vino da meditazione - eccezionale tuttavia an-

che sui formaggi piccanti - lo conserverai e servirai con le stesse cure già suggerite per la Malvoisie de Nus).

Con le altre uve, in proporzioni diverse, si produce lo Chambave Rouge. Merita particolare segnalazione il tipo ottenuto con uve gros vien 50%, dolcetto 30% e barbera 20% da Ezio Voyat (via Arberaz 13, tel. 0166.46139) che è da stimare, nelle buone annate, grande vino da arrostiti di carni rosse, cacciagione e selvaggina.

I viticoltori di Chambave sono riuniti in una Associazione presieduta da Grato Bich, tel. 0166.46119.

Luigi Veronelli



Le caratteristiche dei vini

MALVOISIE DE NUS

Questo vino ha un colore giallo sottolineato da un brivido rosa, vivo e brillante.

Profumo: intenso bouquet, diffuso e morbido.

Sapore: secco, pulito e continuo; nerbo sottile ma pronto; stoffa vistosa e tuttavia fresca; ha carattere e razza.

VIEN DE NUS

Questo vino ha un colore rosso granato denso e tuttavia vivace.

Profumo: vinoso, sano e bene espresso.

Sapore: asciutto, si abbandona a largo e compiacente ammandorlato; nerbo sottile e stoffa che si accompagna; armonico.

Gradazione alcolica: 11-12°.

CREME DU VIEN DE NUS

Questo vino ha un colore rosso oscuro, quasi nero, e tuttavia vivo e risolto.

Profumo: vinoso, si acquista in bouquet largo, bene dichiarato.

Sapore: anche vinoso, rotondo e pulito; ha nerbo pulito e stoffa che si accompagna; pieno carattere.

Gradazione alcolica: 13-14°.

MUSCAT DE CHAMBAVE

Questo vino ha un colore giallo piuttosto carico con riflessi dorati.

Profumo: intenso, di sottobosco.

Sapore: asciutto e vinoso, ha nerbo sentito (assai raro nei Moscati) e stoffa estrosa e svuotabocca; pieno carattere.

Gradazione alcolica: 11-13°.

PASSITO DI CHAMBAVE

Questo vino ha un colore giallo dorato, pieno e sontuoso.

Profumo: fiato caldo in cui si sottolinea il sottile aroma dell'uva (sentori di sottobosco).

Sapore: vino delicatamente dolce, si va facendo «alcolico» con l'età, sin quasi a divenire secco e generoso; stoffa piacevolissima; ha razza.

Gradazione alcolica: 14-15°.

CHAMBAVE ROUGE

Questo vino ha intenso colore rosso rubino (tende con l'età a manto di monaco), brillante.

Profumo: bouquet compiaciuto, calmo e sicuro (sentori di mandorla, sottobosco e goudron).

Sapore: asciutto, in sé, composto, caldo sull'elegante vena asprina; nerbo sottile ma vivido; pieno carattere.

Gradazione alcolica: 10,5-12,8°.

PREDOMINA IL NEBBIOLO A MONTJOVET

Scendiamo, lungo la Dora Baltea, da Châtillon ad Arnaz, in uno scenario davvero incomparabile di monti, vigne e castelli. Faremo sosta puntuale e meditati assaggi ovunque i vini assurgono a cru. Nelle vigne, sulla sinistra orografica della Dora Baltea, di Châtillon e di Saint-Vincent, troviamo massiccia, per la prima volta, la presenza dei vitigni nebbiolo e dolcetto, a colloquiare con gli autoctoni.

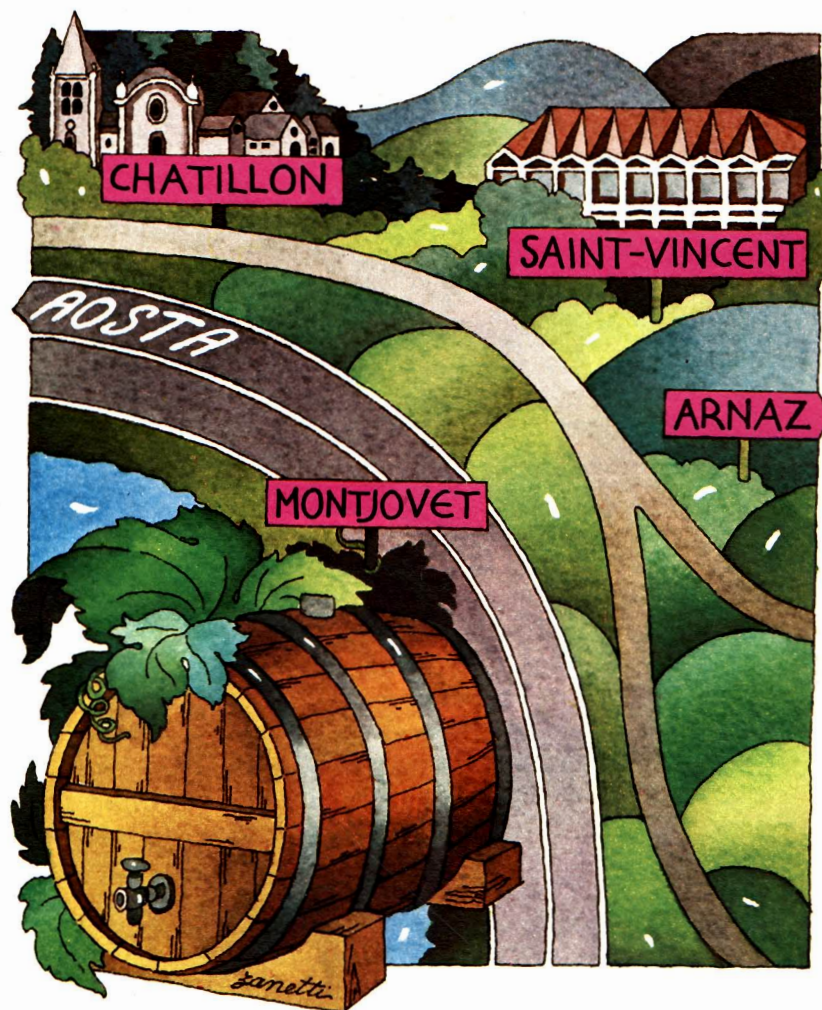
Proprio questi, petit rouge e vien de Nus, sino ad oggi avevano tenuto, quanto ai rossi, campo; già nella prossima sosta, Montjovet, la situazione è capovolta: predomina il nebbiolo. Ne nascono simpatici vini rossi da tutto pasto, adatti ai celebri salumi della valle (saucisses, boudins e motzetta) e ai piatti regionali. I vini dei cru - Les Sarasin e Breil in Châtillon, Torrentsec e Tenso in Saint-Vincent - si fanno vini da arrostiti di carni bianche e rosse, pollame e pollame nobile. Do a parte l'esame organolettico del Vin des Sarasin de Châtillon (valido, supergiù, per gli altri tre). Presidente dell'Associazione Viticoltori di Châtillon e Saint-Vincent è Vittorio Bancod, residente in frazione Breton di Châtillon.

Le vigne del comune « dirimpettaio » Pontey, sulla destra della Dora, vanno citate - più che per i nostralini a base delle tante uve rosse - per il Priè, allegro mosto di vino ottenuto con l'uva bianca locale detta luglienza, primaticcia, di cui si tiene, l'ultima domenica di agosto, l'antica sagra paesana detta « la Festa del Priè ». L'uva

raccolta sul finire del mese, buona da tavola, è per tradizione subito pigiata; il mosto chiaro che se ne ottiene, di gusto agro-dolce, viene così bevuto (lasciato fermentare si farebbe acidulo sino ad asprezza).

Nelle vigne di Montjovet, della parte giusta, a sinistra della Dora, predomina - l'ho già detto - il vitigno nebbiolo; gli fanno compagnia il neyret, il vien de Nus, il pinot noir, il freisa, il dolcetto, il merlot, il gamay e altri minori. Ne nascono simpatici vini da tavola, adatti ai cibi regionali. I vini dei cru - Champ des Vignes, Plout, Toffo, Ciseran, Meran e Vignola - si fanno vini da arrostiti di carni bianche e rosse, pollame e pollame nobile. Do a parte il medio esame organolettico.

I vignaiuoli di Montjovet sono riuniti in una Associazione presieduta da Camillo Duroux in frazione Broccard. Meritano anche citazione, per la puntuale volontà di buon vino, Vittorio e Maria Cretier in Toffo, Joseph Derin in Meran, Agnese Peaquin in Borgo, Vittorio Chamonal in Vignola, Ezio Cretier in Plout e Florino Treves in Ciseran.



Nelle vigne di Verrès e di Arnaz, sempre sulla sinistra della Dora, ritroviamo gli stessi vitigni già citati per Montjovet. Anche qui se ne ottengono buoni vini da pasto, che si fanno più completi e sicuri nelle posizioni-cru: Quassou e Torrilles in Verrès, Seingie e Barme in Arnaz. Do a parte il medio esame organolettico. Qualche produttore propone, con vini-

ficazione « leggera » delle stesse uve, un cerasuolo gradevole, stretto in bocca e tuttavia armonico.

Presidente della Associazione dei Viticoltori di Arnaz è Cesarino Bonin in regione Pied-de-Ville.

Torniamo dalla parte « sbagliata », l'« envers », sulla destra del fiume per i vini di Issogne, prodotti in parte nel cono di deiezione di fronte al castello di Verrès, con uvaggi di nebbiolo, gros vien, dolcetto, vien de Nus e di altre uve locali. Trovi tipici « vins du pays » di carico colore, vini che ti sorprendono, sia al naso sia in bocca, per « armonica disarmonia »: un franco accavallarsi di sentori vinosi, d'erbe e d'essenze silvane soprattutto, e di sottolineature asprighe che non trovano accordo e composizione, e che tuttavia per nulla ti dispiacciono (tutt'altro). Presiede l'Associazione dei Viticoltori Renato Pinet in frazione Colombière.

Vini simili - prodotti con uvaggi di gros vien, freisa e bonda - rossoviolacei, leggeri e taglialingua, hai anche più a valle, sempre nell'« envers », a Hone.

Le caratteristiche dei vini

VIN DES SARASIN DE CHÂTILLON

Questo vino ha un colore rosso rubino piuttosto intenso, vivo e brillante.

Profumo: vinoso, si compone in bouquet stretto ma persistente.

Sapore: asciutto e schietto sulla gradevole vena acidula; nerbo e stoffa leggeri; pieno carattere.

Gradazione alcolica: 11,5-12,5°.

VIN DE CRU DE MONTJOVET

Questo vino ha un colore rosso granato, franco e brillante.

Profumo: vinoso, si compone in bouquet bene espresso (sentori di selvatico e di piccoli frutti).

Sapore: asciutto, lievemente tannico sul fondo amarognolo; nerbo e stoffa leggeri; pieno carattere.

Gradazione alcolica: 12-12,5°.

VIN DE CRU DE ARNAZ

Questo vino ha un colore rosso rubino, equilibrato e brillante.

Profumo: vinoso, si compone in bouquet non alto ma bene dichiarato (sentore sfuggente di melagrana).

Sapore: asciutto e gradevole; vena in bilancia tra l'amarognolo e l'asprino; nerbo e stoffa leggeri; pieno carattere.

Gradazione alcolica: 12-12,5°.

LE DOLCI VIGNE DEL FORTE DI BARD

Arrivati all'ultima tappa del nostro itinerario valdostano, ci occupiamo oggi di un altro eccellente vino, il **Donnaz**, che cresce sulla sinistra della Dora Baltea in diciotto cru distesi nei quattro comuni di Bard, Donnaz, Perloz e Pont-Saint-Martin e che, secondo la leggenda, avrebbe anche un misterioso potere afrodisiaco, oltre al gusto squisito.

Il Donnaz

Abbiamo disceso, dalle vigne eroiche di Morgex (gli dà calore quasi solo il riverbero dei ghiacciai del Bianco), la Val d'Aosta. Siamo oggi, per l'ultima tappa, nelle vigne dominate dalla mole imperiosa del Forte di Bard.

Le vigne di Bard, Donnaz, Perloz e Pont-Saint-Martin producono, con uve nebiolo, in gran parte, più freisa, vien de Nus, neyret e altre locali, il vino a denominazione di origine controllata detto - dal Comune principe (per le posizioni migliori) - Donnaz. Una maliziosa voce locale lo dice afrodisiaco.

Sono da considerare cru - ricordi? si dice cru un vigneto, in una già ben delimitata zona di vocazione vinosa, capace di produrre vino di esaltanti caratteristiche organolettiche - in Donnaz: Reisen (chiara la deviazione da raisin, uva), Rovarey (da rovere o rovi), Collarey, Pomyriou, La Matta, Artada, Martorey, Ronc de Vacca, Verturin, Ronch e Rondias (parte in comune di Pont-Saint-Martin); in Bard: Lieron, Mas-de-Bancs e Carriarone; in Perloz: Boschi e Rondias superiore; in Pont-Saint-Martin: Boschi e Torgnon.

Tutte queste località sono sulla sinistra orografica della Dora Baltea; produce tuttavia uve più che buone anche il cono di deiezione del torrente Valbona in frazione Grand Vert, sulla destra orografica. Al solito do a parte l'esame organolettico di questo vino che considero il più autorevole tra i rossi valdostani. I viticoltori conferiscono i vini prodotti alle Caves Cooperatives de Donnaz (via Roma 85, tel. 0125.82096), dirette dall'enotecnico Gian Carlo Bandiera. L'affinamento e l'invecchiamento avvengono in botti di rovere, tenendo distinte le posizioni o cru, sino al magico momento della messa in bottiglia e della vendita.

Mi segnalano, come migliori produttori, le famiglie di Geremia Binet e Pietro Dalle in Rovarey; Renato Chennil ed Enrico Vallo-

my in Verturin; Anselmo Nicco in Martorey; Leandro Jaccod in Ronc de Vacca ed Arturo Vuillermoz in La Matta.

I vignaiuoli di Villeneuve, tra Arvier e Saint Pierre, hanno protestato (a ragione): troppo breve la citazione dei loro vini. Le vigne di Villeneuve, infatti, sulla sinistra orografica, non sono affatto trascurabili se, già nel 1833, il Gatta vi segnalava, nel suo italiano bislacco, ben 5 cru: Masso-di-Vejna, la Madonna, Campo-di-Savaj, Porcera e Arbonna.

I vini hanno avuto danno, sino a qualche anno fa, dalla eccessiva polverizzazione delle vigne, così da perdersi nei soli consumi di famiglia. Ora opera una *Association des Viticulteurs*, che raggruppa 45 vignaiuoli sotto la presidenza di Livio Corbé. Meglio ancora: un solo vignaiuolo, Giuseppe Gerbore (tel. 0165.40073), è riuscito ad accorpere i terreni della costa di Villeneuve, in località Montouvert, da ben 70 diversi proprietari, ed a farne un solo vigneto di 2 ettari. I vini - da petit rouge e gamay, soprattutto - hanno subito avvertito le cure e

Le caratteristiche del vino

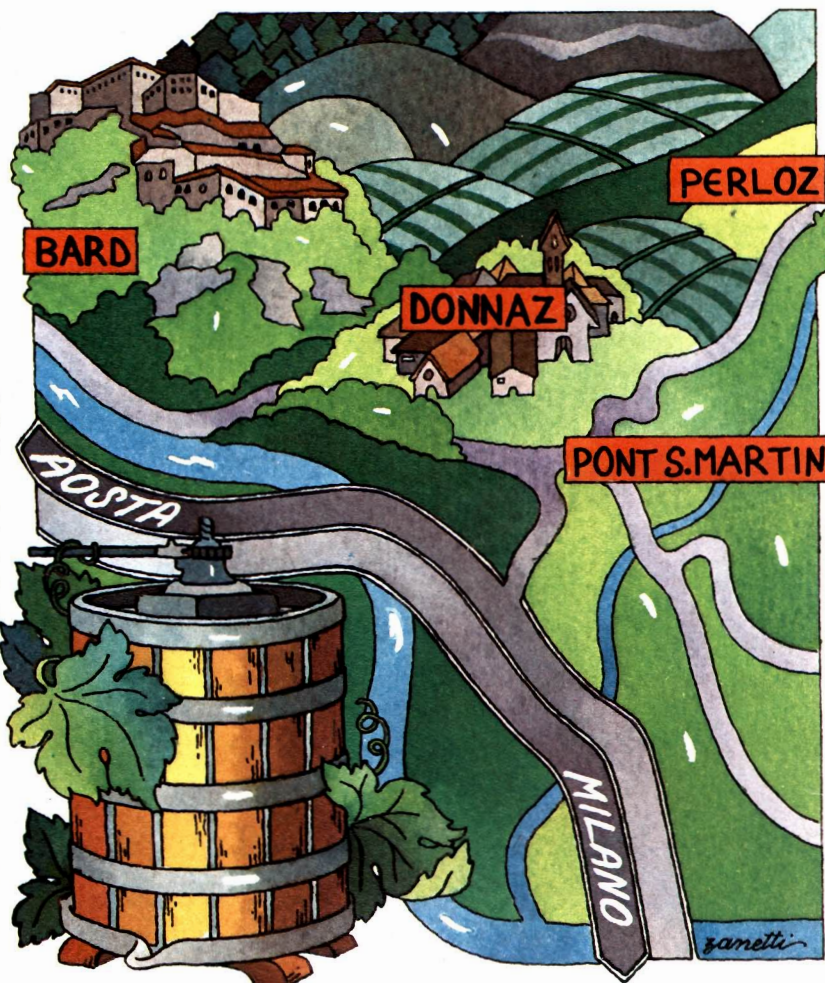
DONNAZ

Questo vino ha un colore rosso granato, equilibrato e brillante.

Profumo: bouquet molto personale e bene espresso (da giovane prevalgono i sentori di piccoli frutti, in particolare lampone, più avanti di mandorla amara).

Sapore: asciutto e in sé sul piacevolissimo fondo amarognolo; ha nerbo vivo e stoffa elegante; pieno carattere.

Alcolicità: 11,5-13,5°.



si apprestano a dialogare con i più celebri dei comuni limitrofi.

Gerbore, appassionato e attento alla storia del suo paese, ha anche selezionato, nelle vigne, le uve dei rari vitigni di moscato e l'ha vinificate «in fresco»; ne è venuto un vino facile e incantatore. Mi ha promesso, già con la prossima vendemmia, di lasciarle appassire, le uve, sulle viti e di raccogliergli al gelo.

Riavrà vita l'eccelso Moscato di Montouvert di cui si favoleggia? Senti un po' cosa scrive Cecil Ray (The Wines of Italy, Londra 1966) di Montouvert: «...è il solo luogo, al di fuori di Alsazia e di Germania ove si produca Eisswein. Peraltro il vino della piccola località è simile a quello di Chambave». L'Eisswein - che ha le migliori produzioni, a mio parere, non in Alsazia e in Germania, ma in Austria - è un «vino fatto con uve lasciate a gelare sulle viti; il succo dell'uva si concentra e dà vino di altissima qualità in piccolissima quantità».

Abbiamo così visitato con qualche puntualità il vigneto valdostano. Prima di lasciare la Valle ricorderò anche i vini - minori - su cui non mi sono soffermato.

Sulla costa di Quart, alle spalle di Quart e Villefranche (che il Gatta cita per due posizioni: Corbassier e Zairo), sulla sinistra orografica della Dora, è prodotto con uve petit rouge e vien de Nus un vino rosso rubino (da giovane con marcati riflessi violacei) detto Côte de Quart, di gradevole profumo e gusto asciutto sulla piacevole vena acidula, capace in buona annata di 12 gradi. Elviro Roisire, residente in frazione Villair, presiede l'Associazione dei viticoltori.

Piacevole anche il vino genuino, rosso quel tanto da non arrossire, della vicina Brissogne, ma sulla destra. Segnalo due produttori: Grimod e Brissofra.

Ancora nell'«envers», sia pur rarissimi, meritano segnalazione: a Fenis il fresco vino bianco, sottile fino al metallo, preparato per prontissima beva (si «sfa» dopo qualche mese) con uva prié; a Gressan, e un po' dappertutto lungo la Valle, l'ancor più raro Fumin, dall'uva omonima (a volte vinificata insieme ad uva petit rouge), rosso intenso, profumato di rosa canina, scontroso e svuotabocca.

Luigi Veronelli

GLI SCONOSCIUTI CRU DELLA LIGURIA

L'ultimo mio volumetto, « Guida arco-baleno ai vini e alla buona cucina di Liguria », edito dalla Regione Liguria, ha suscitato una miriade di critiche: « Dove sono mai i tanti e tanti vini citati », hanno scritto, malevoli, i critici genovesi, « sui colli di Liguria? » « Sui colli di Liguria », ho risposto e rispondo. Certo (proprio come ho fatto io): vanno camminati. Scoprirai allora gran quantità di diversissimi vini, ciascuno capace di fascinoso racconto (quasi mai, purtroppo, vinificati come Dio comanda: proprio in Liguria io auspico l'istituzione delle prime condotte enotecniche).

I rossesi e i vermentini

Subito dopo l'ingresso, di Francia, da Ponte San Luigi, hai l'incontro delle vigne disseminate attorno ai borghi (più che borghi, gruppi di case) del retroterra. Vi si producono piacevoli vini sia bianchi, da uva vermentino, sia rossi da uva rossese. Segnalo, per la sua curiosità, il Vino di Latte (Latte è una delle località), « inventato » da Piero Donizzetti, giornalista e radiologo milanese, probabilmente con l'uvaggio delle due qualità.

Proprio alle spalle di Ventimiglia, nelle valli dei torrenti Nerva e Vallecrosia trovi i vini più prestigiosi di Liguria. La legge consente oggi di chiamarli genericamente (grazie ad una denominazione d'origine controllata di eccessiva larghezza) Dolceacqua dal nome del comune più famoso. Io preferisco definirli ciascuno col proprio nome: Rossese di Dolceacqua, Rossese di Soldano, Rossese di Perinaldo, Rossese di Pigna e così via.

I migliori cru si trovano nei paesi ora citati. Considero in Dolceacqua cru eccelso la località Arcagna; cru molto buoni: Tramontina, Rochin e Addolorata Morghè; cru buoni: Collabella e San Cristoforo. In Soldano, cru eccelsi: Brughea, Pini e Bramusa; cru molto buoni: Beragna, Galeae e Fullavin. Nel comune di Perinaldo è cru eccezionale Curli. In comune di Pigna cru buono: Madonna di Campagna. Al cru si tende anche nei comuni di San Biagio della Cima, Vallecrosia e Camproso. Do a parte la scheda

organolettica - su cui potrai « misurare », i tipi che ti venissero offerti - del Rossese di Perinaldo Cru Curli (vignaiuolo: Emilio Croesi, sindaco di Perinaldo, tel. 0184. 552026).

In Liguria, come in ogni altra parte d'Italia, è pressoché impossibile trovare associazioni di viticoltori. Dovrai cercare da te. Tra gli imbottiglieri (non sempre anche vignaiuoli) segnalo in Dolceacqua: Ottonello-Mauro, Raimondo e Anfosso, Balestra e Tornatore, Solamito e Garosio, Giobata Cane, Luigi Gibelli e la cantina del Rossese Crespi; in Soldano: Giuseppe Viale detto Pippo, Michele Guglielmi detto Michè ed Enzi Guglielmi; in Perinaldo oltre a Croesi (che davvero, per produzione « appassionata », fa da sé): Giulio Cassini e Nino e Mario Cassini; in Vallecrosia: Mario Nano; in San Biagio della Cima: Mario Maccario.

Le caratteristiche del vino

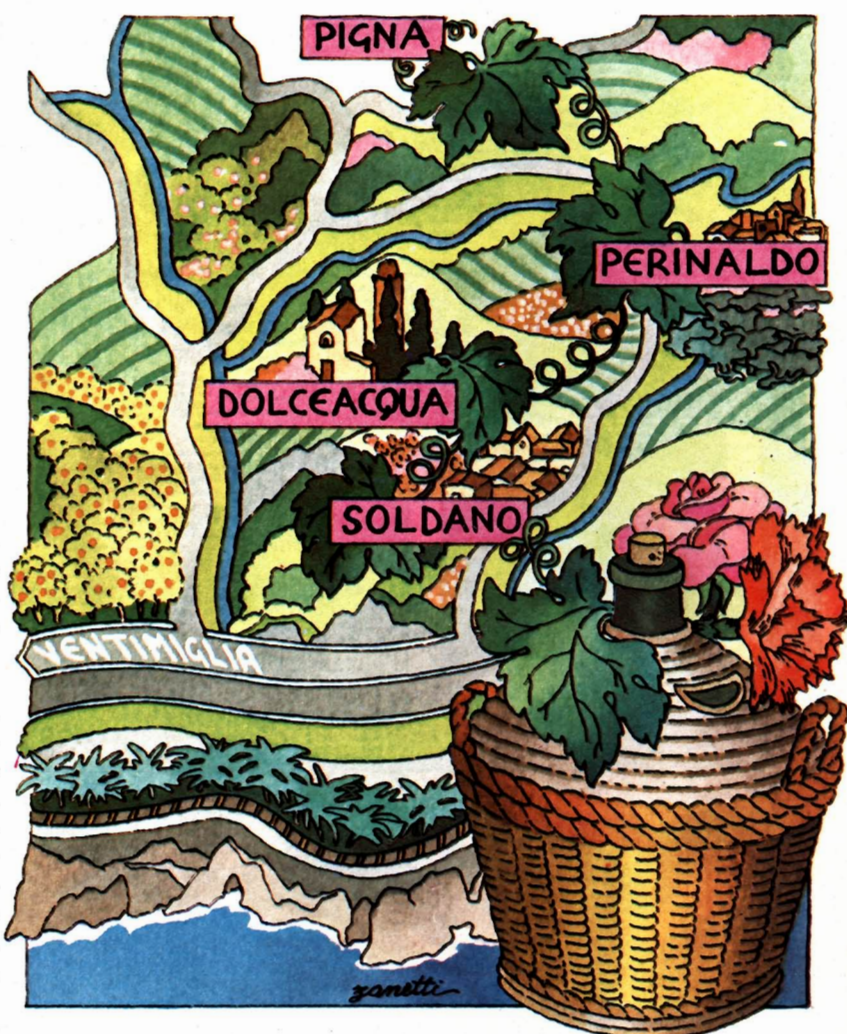
ROSSESE DI PERINALDO

Il Rossese di Perinaldo (Cru Curli) ha colore rosso rubino piuttosto intenso, caldo e brillante.

Profumo: bouquet molto curato, elegante e lungo (insistenza di rosa appassita e di ribes).

Sapore: completo, morbido e saporoso; sottile vena amarognola molto piacevole (ai sentori del bouquet, confermati, si aggiungono fragola, ciliegia e lampone); ha nerbo vivo e stoffa consistente che si compiace; piena razza.

Alcolicità: 12,5-14°.



La provincia di Imperia ha altri interessanti vini. Cito i bianchi, tra cui il Moscatello, e i rossi di Bordighera (tendono al cru sulle colline dette « di Piematone »); il Dolcetto e il Caramagna, bianco e rosso, di Carpasio; il Vermentino bianco, allegro e sapido, della frazione Lingueglietta di Cipressa; il Dolcetto di colore rosso rubino piuttosto intenso, odore vinoso e gusto « sulla vena », di Còsio d'Arròscia; il Vermentino giallo oro profumato e sapido di Costardinera; il Vermentino di Diano (Arentino, Castello e San Pietro), seconda gemma enoica dell'Imperiense, bianco paglierino, aroma vinoso, sapore asciutto senza cedimenti, nerbo e corpo prestanti il Vermentino e il Rossese di Dolcedo; i bianchi e i rossi (particolarmente gustoso il tipo detto con strano nome, « vin a scansza ») di Montalto Ligure; il Rossese di Olivetta San Michele; il prezioso Massarda bianco di Perinaldo; i nostralinì, bianchi e rossi, e il Dolcetto, colorito e saporoso di Pieve di Teco

(particolarmente piacevoli nelle località Ligassorio ed Acquëtico); il Dolcetto-Ormeasco di colore rosso ciliegio piuttosto intenso, profumo delicatamente vinoso, sapore asciutto e pacato, e lo Sciacchetra (nulla in comune - solo il nome - con quello delle Cinque Terre) anche di colore rosso ciliegio, ma assai più raro, profumo sottile e sapore secco solo interrotto da improvvisa e delicata vena amabile (tendono al cru nelle località San Luigi, Ottano, Ville e Ponti); il Pigato bianco di gran carattere di Ranzo che ha profumo sottile di fiori di campo e, dote rara nei bianchi, armonico sapore ammandorlato; il Castellino rosato e il Vermentino bianco della frazione Chiappa di San Bartolomeo al mare; il Vermentino bianco, euritmico e sensuale dei vigneti di Bussana e di Poggio alle spalle di San Remo; il Moscatello delicatamente dolce (qualche rarissima bottiglia) e il Vermentino secco di Taggia; il nero Sciacchetra di Triora.

Luigi Veronelli

I TRE TESORI DELLA RIVIERA OCCIDENTALE

Il nostro viaggio attraverso l'Italia, alla scoperta dei grandi vini, continua questa settimana con una esplorazione della riviera occidentale ligure, dal confine di Imperia a quello di Savona. Dei vini di queste parti non si è mai parlato molto: forse i primi a non curarsi della notorietà sono proprio i viticoltori di qui. Ma questa è stata un'eccezionale ragione per visitare le loro cantine.

Pigato, Vermentino e Granaccia

Lasci la provincia di Imperia e, quasi subito, sei nelle vigne del Pigato di Albenga. Debbono considerarsi cru le frazioni Salea (in particolare per le località Piamboschi, a metà del comune di Cisano sul Neva, e Le Rapalline), Campochiesa, Leca (in particolare per Le Marixe, Le Coste e Poggi) e Bastia (in particolare per I Massaretti). Meritano segnalazione anche Lusignano e San Fedele.

Sotto la stessa denominazione, per affinità elettive, vanno elencate le vigne di Cisano sul Neva, di cui segnalo cru, oltre al già citato Piamboschi: Teciallo, Carenza, Viavecchia e Carai.

Stimo buoni produttori Antonio Borzaciello, Jolanda della Torre, Edilio Gozo e Giacomo Caleri in Salea; Valerio Ceriale in regione Roberti di Salea; Eugenio Vairo e la famiglia Petriarca in Marixe di Bastia; Pippo e Bice Parodi in Massaretti di Bastia; Angelo Tortarolo in regione Poggi di Leca; Danilo Sandigliano in Campochiesa; Luciano Bonifazio, Fausto Andreis, Augusto Bruschetta, Augusto Amazzanti e Vincen-

zo Mariano in Cisano sul Neva. Nella frazione Campochiesa, e in località limitrofe, è prodotto, da vitigno autoctono, il Rossese « di Campochiesa », assai diverso dai tipi detti « di Dolceacqua », meno carico di colore e di più facile beva.

Secondo vertice della viti-vinicoltura savonese è il Vermentino del Finale. A onor del vero dovrei anticipargli, per più antica fama, il Vermentino di Pietra con le sue colline di Ranzi, Foresto e Santa Libera; purtroppo le vigne sono state a lungo trascurate e solo di recente si è dato avvio alla ripresa, tanto più meritoria nel ricordo di Cristoforo Accame, insignito enologo petrese dell'800.

Si possono considerare cru, per il Vermentino di Finale, la Valgelata di Gorra, San Sebastiano di Perti (e al suo interno, ancora più ristretto, Burdiassa), Rocca di Perti, Calvisio, Cravetta del Monte di Finalpia, Bottassano e Monticella.

Do a parte l'esame organolettico non senza avvertire che troverai anche una versione amabile (che non prediligo).

Stimo buoni produttori: Giovanni Maffei in località L'Aquila; Marcello Fernandez, Nicolò Boi-



ga e Stefano Canta in Perti; Paolo Granero in Finalpia; Giuseppe Passeggi in Bottassano; Lino Pastorino e Tranquilla Tavarrelli in Valgelata di Gorra; Giovanni Del Bono, le sorelle Carzoglio e Vincenzo e Natale Gribone in Sebastiano di Perti; i fratelli Venitti in Rocca di Perti; Giuseppe Maffei e Pietro Basso in Calvisio.

In Finale Ligure sono notevoli

anche le produzioni Rossese (per cui segnalo quali cru Perti alto e Calvisio), di Lumassina (cru: Verzi, Calvisio, San Bernardino e Monticello) e di Tocai (cru il Monte di Finalpia). Segnalo infine piccole ma qualificate quantità di vini bianchi a base di uva trebbiano e di vini rossi a base di sangiovese e nebbiolo.

Terzo vino-vertice (ma in assoluto è il primo) della enologia savonese: la Granaccia o Grenaccia di Quiliano ch'io considero tra i migliori vini d'Italia e, quindi, del mondo. Ne do, al solito, l'esame organolettico a parte.

Considero cru per la Granaccia: Tre Ponti (vignaiuolo Natale Scarrone), Rive (Virginio Brondo), Viarzo (Eugenio Becco) e Cappuccini (famiglia Moretti).

Quiliano a onor del vero è più conosciuto per il suo Buzzetto, un vino bianco di colore giallo paglia vivido e freddo, di profumo vinoso e verde e di gusto sapido e asciutto, « marcato » da netta vena acidula. Prodotto in misura assai superiore, e peraltro apprezzabile, è tuttavia lontano dal pregio e dal prestigio della rara Granaccia.

Luigi Veronelli

Le caratteristiche dei vini

PIGATO DI ALBENGA

Questo vino ha colore giallo oro caldo e brillante.

Profumo: bouquet ampio, lungo e dichiarato (ad attento ascolto hai sentori di muschio, sottobosco bagnato, mandorla e cedro).

Sapore: completo, grasso e sicuro; nerbo sodo e stoffa larga e vellutata; ha carattere e razza.

Alcolicità: 12-15°.

VERMENTINO DEL FINALE

Questo vino ha colore giallo paglierino piuttosto carico, brillante.

Profumo: vinoso, sui generis, sottilmente aromatico (sentori di roccia calda e di erbe marinare, in particolare: rosmarino).

Sapore: asciutto, sapido e saldo; incantevole « sale »; nerbo vivido in stoffa breve ma piena e svuotabocca; notevole carattere.

Alcolicità: 11-12,5°.

GRANACCIA DI QUILIANO

Questo vino ha colore rosso rubino piuttosto carico che si « spegne » con l'età in manto di monaco.

Profumo: bouquet assieme folto e asciutto (sentori di ribes, lampone e ardesia calda).

Sapore: asciutto senza violenza alcuna, caldo, pacato ed ampio; nerbo vivido in stoffa ricca; pieno carattere e razza.

Alcolicità: 13,5-15°.

I PIÙ SEMPLICI DEL SAVONESE

Esaminati con qualche puntualità tre vini principi del Savonese - Pigato di Albenga, Vermentino del Finale e Granaccia di Quiliano - passiamo ai suoi vini più semplici. I colli, che si affacciano al mare, hanno tutti più o meno intense superfici vitate. Diversi sono i tipi di vitigno usati. Tutti danno vini che traggono, proprio dal mare, caratteristiche pressoché costanti, la facile beva e la rilevata sapidità.

Dal Cannavisse al Lumassina

Barbarossa di Magliolo. Rosa chiaro e limpido, ha allegra e facile beva.

Barbarossa di Tovo. Vino di bel colore rosato, odore vinoso e sapore sulla vena, del comune di Tovo San Giacomo (Savona). Ha la migliore provenienza nella località di Bardino novo. Merita anche segnalazione, per il suo Rossese, il vignaiuolo Angelo Valle nel capoluogo.

Canavisse di Ellera. Da uva sangiovese, ha bel rosso, corposo e pacato (segnalo la produzione di Nicolò Sirello in località Costa). Meritano anche segnalazione, sempre in Ellera, frazione di Albisola Superiore, il Vino d'Inferno, rosso, pieno di brio, e sulle colline dette di Villa Pozzo un curioso Rossese bianco.

Dolcetto di Altare. Rosso, vinoso, «contadino» e tuttavia di non comune completezza.

Dolcetto di Cairo Montenotte. Da qualche vignaiuolo un molle ma simpatico vino rosso prodotto con uva dolcetto.

Dolcetto di Carcare. Qualche contadino conserva un filare o due o tre, non più, di uva dolcetto. È un peccato: dà un simpatico vino, colore rosso piuttosto intenso, di sapore delicatamente abboccato.

Dolcetto di Millesimo. Da poche vigne un Dolcetto rosso carico ed abboccato.

Dolcetto di Mioglia. Più carico di colore e meno asciutto dei confratelli piemontesi.

Dolcetto di Roccavignale. Rosso, pieno e saporito.

Lumassina di Giustènice. Bianco, rustico, sapido e fresco.

Lumassina di Noli. Sulle colline dell'entroterra di Noli in provincia di Savona un Lumassina, detto anche Limassina, colore giallo ambra, pieno di profumo ed asciutto senza cedimenti. Pregevole anche il Vermentino.

Lumassina di Vene. Vino bianco ambra, vinoso sia al naso sia al palato. Vene è frazione del comune di Rialto.

Nostralini di Balestrino. Nostralini sia bianchi che rossi presso ogni famiglia contadina.

Nostralini di Boissano. Piccole ma pregevoli produzioni sia bianche sia rosse. Ottimo il Pigato del vignaiuolo Lino Volpe.

Nostralini di Borghetto Santo Spirito. Sulle colline di Castellaro, Pianastri e Lorea, bianchi e rossi, lievi e briosi.

Nostralini di Borgio Verezzi. Nostralini bianchi e rosati di rapida beva (ma qualche contadino ti offre con orgoglio un Barbarossa di Verezzi, rosato, di pieno odore vinoso, fresco e suadente). Stimo migliori produttori, tutti in località Verezzi: Salvatore e Alessandro Amato, Arturo Cappellano Muratti e Dante Cazzullo.

Nostralini di Cairo. Nostralini bianchi e rossi, lievi e passanti.

Pigato di Arnasco. Bianco di bella presa, alto al naso e in bocca. Stimo migliori vignaiuoli: Roberto Vignola in frazione Bezzo; Giuseppe Gallizia, Angelo Ravera e Giuseppe Scindra nel capoluogo.

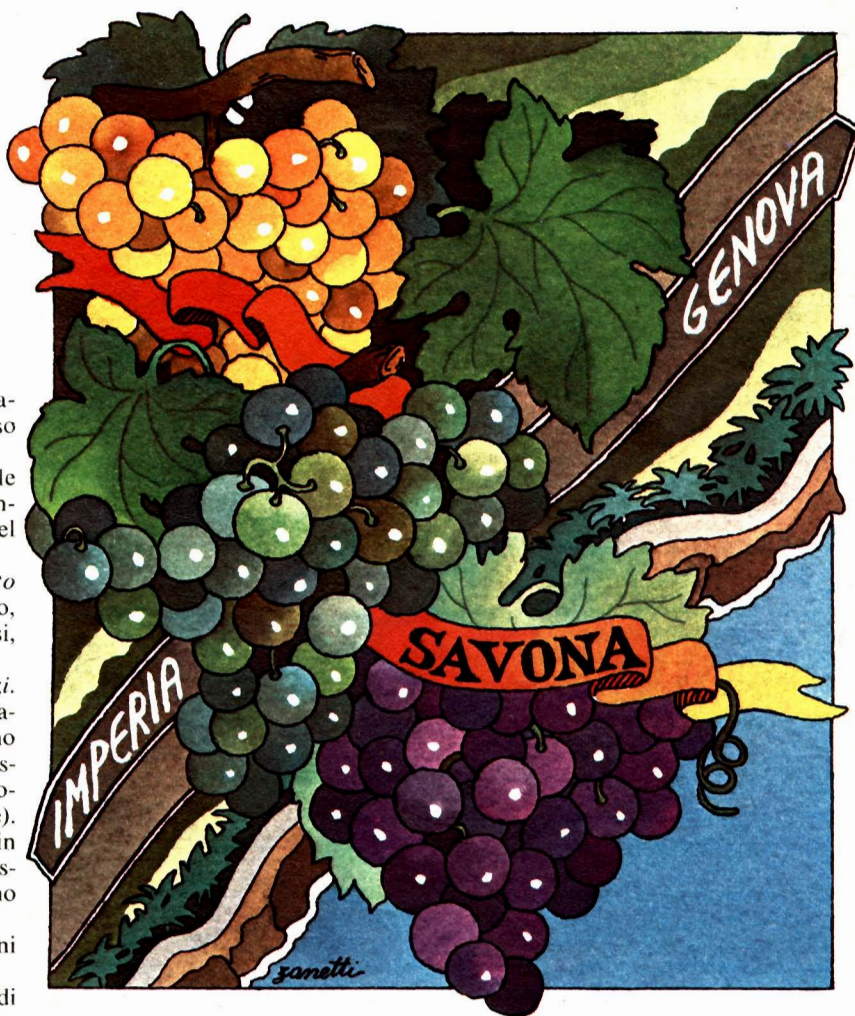
Pigato di Borghetto d'Arroscia. Bianco, ampio, polputo e sicuro. Segnalo quali «vignaiuoli» del mio consiglio: l'azienda dell'Istituto Cuore Immacolato di Maria nel capoluogo; Augusto Ferrari in frazione Gazzo; Celestino Lucifredi a Gavènola, e Davide Siboni a Costa Bacèlega.

Pigato di Carbuta. Ampio, sicuro, di notevole completezza, è prodotto nella frazione Carbuta in comune di Càlice Ligure. Sempre in Carbuta e nella frazione Eze meritano anche segnalazione il Rossato da uva barbarossa, il Bianco da uva mataosso e lumassina, il Rosso da uva sangiovese, il Rossese e il Passito di Rossese.

Pigato di Covèglia. Polputo sino a grassezza, è vino bianco di non comune eutritmia, prodotto in località Covèglia del comune di Casanova Lerrone.

Pigato di Erli. Vino bianco, pieno e saporoso. Tra i produttori segnalo Bice Caffa, Ennio Caffa e Pippo Salvatico.

Pigato di Garlanda. Vino bianco, di bella prestantza e sapidità, dell'omonimo comune savonese (vi



sono anche prodotti, di minore «ampiezza» ma niente male, tre rossi: Rossese, Sinsò e Sangiovese).

Pigato di Onzo. Più «facile» dei confratelli celebri, ha sana e bella beva.

Pigato di Tèstico. Simile al precedente ha rustica e simpatica beva. Piccole produzioni di Sciacchetrà rosso.

Rollo di Pecorile. Bianco color oro, sapido e vinoso, da sola uva rollo, della omonima frazione in comune di Celle Ligure. Buoni anche il Vermentino, sempre in Pecorile, del vignaiuolo Egidio Calcagno, e il Nostralino rosso della frazione Ferrari.

Rossese del Poggio. Rosso saldo, di grande armonia. È prodotto a Casanova Lerrone in località Poggio.

Rossese di Orco Feglino. Vino rosso di sicuro nerbo, asciutto e saporoso. Stimo migliori produttori: Nicolò Bonora, Nicolò Isnardi, Giuseppe Maffei, Lorenzo Maglio, Giacomo Olivieri, Paolo Olivieri ed Eugenio Papa (chiedi anche «assaggi» di Rossese passito e di Barbarossa rosato). Merita particolare segnalazione, sempre di Orco Feglino, per il suo Buzzetto, il vignaiuolo Lorenzo Basso.

Sciak-e-trà di Stellanello. Così

qui è scritto lo Sciacchetrà, rosso, largo e vinoso. Buoni anche i nostralini sia bianchi sia rossi.

Torsero di Peagna. Vino rosato, secco e fragrante, della frazione Peagna in comune di Ceriale (sulle colline dell'entroterra trovi anche il Pineo rosso ed il Pigato bianco).

Trebbiano di Toirano. Vino bianco di facile e simpatica beva. Stimo migliori produttori: Pietro Beccaria, Antonio Bertono, Dionisio Bogliorio, Pietro Garassini, Gio Batta Morineri, Erberto Marchesato, Alessandro Provaggio, Ignazio Rosciano, Gio Batta Salvo, Domenico Siri e i fratelli Zuino. Merita infine particolare segnalazione Giacinto Maineri per il suo Pigato e per i Barbarossa.

Vermentino di Loano. Da vignaiuoli del retroterra il Vermentino secco e passito e il Pigato (vignaiuolo Domenico Trincerini).

Vermentino di Ranzi. Considero Ranzi, frazione di Pietra Ligure, cru vertice per il Vermentino, qui ha straordinaria freschezza e vivacità. Ottimi assaggi in tutto l'entroterra petrese anche di Pigato, di Barbarossa, di Rossese e di una strana e delicata Malvasia.

Luigi Veronelli

FRESCHI E DELICATI SUI COLLI DI GENOVA

Coronata e Polcevera sono i bianchi di maggiore rinomanza in una provincia dalle grandi tradizioni. Ma segnaliamo anche tutta la zona che si estende alle spalle di centri famosi come Portofino, Rapallo e Camogli: qui non c'è località, per quanto piccola, che non vanti qualche titolo di merito enologico.

Troppe vittime del cemento

Ahi, che Genova - pur vantando grandi tradizioni per i vini di Coronata e della Valpolcevera - deve considerarsi, oggi, la provincia ligure di minor prestigio enologico. Te ne dò, in elenco alfabetico, i vini degni di interesse, non senza sottolineare: qui la istituzione delle condotte enotecniche farebbe fare un balzo enorme, sul piano qualitativo, in avanti.

Acquasanta bianco. Leggero e fresco, di straordinaria simpatia, è prodotto nella località omonima del comune di Mele.

Altare bianco e rosso. Prodotto il bianco, leggero e sapido, da uva; da uva dolcetto il rosso, sano ed abboccato; prendono nome dalla località (nulla a che fare col comune savonese) in comune di Uscio.

Aveno bianco e rosso. Nostrali di facile ma allegra beva, prodotti in comune di Tribogna.

Bruzzolaro bianco e rosso. Vini lievi, passanti e tuttavia di beva allegra e suadente. Sono prodotti nell'omonima località in comune di Borzonasca.

Coronata. Vino bianco a base di uva bianchetta, rollo, bosco e vermentino, unisce a sottolineata sapidità una eccezionale freschezza. Il poeta Giorgio Caproni scrisse trovare « in quel che di zolfigno e di metallico ch'esso lascia al palato (quasi che tra zafferano e cedro fosse stata calata una di quelle grosse palanche di rame che ci mettevamo in bocca da piccoli, appunto per gustarne l'acidulo, e che formarono l'orgoglio degli Avi) la sua prima virtù. La produzione è troppo diminuita, per l'esplosione del cemento genovese (maledetti). « Resistono » le vigne sul costone cosiddetto di Coronata in località Cornigliano, del comune di Genova. Domenico Barisone di via Monte Guano è considerato il vignaiuolo-guida.

Dolcetto di Sestri Levante. Da uva dolcetto un simpatico vino rosso di bella e sapida beva. Ha le migliori produzioni sulle colli-

ne di San Bernardo, Loto e Santa Vittoria di Libiola.

Fregara bianco. Bianco secco di aroma delicato e gusto asciutto ed elegante. Stimo migliore produttore Piero Ricchetti della località omonima, Fregara, in comune di Sant'Olcese.

Megli. Rollo, bosco, bianchetta e vermentino danno un bianco di franca e sapida beva in frazione Megli del comune di Recco.

Missanto. Da uve bianchetto, soprattutto, rollo e bosco, il Missanto, vino bianco di colore paglierino, delicato sapore e profumo secco appena interrotto da piacevolissima vena abboccata. Prodotto in comune di Castiglione Chiavarese debbono considerarsi zone di migliore provenienza le frazioni: Morasca, Missano, Colla e Velva e le località Montà, Zucarella, Forte, Torsivì, Conio, Casa del Monte, Carmelo, Casa Zucconi, Casaretto e Casareggio.

Monleone bianco e rosso. Vini lievi, passanti e tuttavia di beva allegra e suadente, prodotti in comune di Cicagna.

Morasca. Bianco ambrato da uve bianchetta, soprattutto, vermentino e trebbiano, di ampio profumo (sentori di pesca, albicocca

Le caratteristiche del vino

POLCEVERA

Questo vino ha colore giallo paglierino, più o meno carico secondo luogo e vinificazione, brillante.

Profumo: sottile, delicato e persistente.

Sapore: asciutto, sapido e franco, sul fondo piacevolmente acidulo, nerbo vivo in stoffa di rusticana consistenza, pieno carattere.

Alcolicità: 11-12,5 gradi.



e crosta di pane) e gusto asciutto, sapido e consistente. È prodotto da Giovanni Tassano nella tenuta omonima Morasca in comune di Castiglione Chiavarese.

Nostrallino di Zoagli. Bianco, di facile beva, dello Scoglio e di Sant'Ambrogio, località in comune di Zoagli.

Polcevera o Valpolcevera. Vino bianco di eccezionale delicatezza: colore bianco tenue, sottile aroma e gusto fresco. Pressoché distrutto dall'espansione edilizia (maledetti) della grande Genova, sopravvive qualche vigna in località San Quirico del comune di Genova e in comune di Sarànesi e di Mignànego (ai confini con Pontedecimo).

Portofino. Prodotto con uve rollo, bianchetta e bosco, è vino bianco di sapida e allegra beva. Prendono tale nome - prestigioso (per motivi turistici) - anche i vini di Santa Margherita.

San Rocco Bianco. Simpatico vino, colore giallo paglierino, che unisce grande sapidità a non comune freschezza. È prodotto nell'omonima località in comune di Rapallo.

Vèrice. Vino bianco, prodotto con uve bosco, bianchetta e rollo,

ha colore giallo dorato, delicato profumo e sapore vinoso e abboccato. Prodotto in comune di Casarza Ligure, consiglio l'acquisto nelle località Vèrici e Càrdini. In Vèrici hai anche piccole produzioni di vino rosato.

Villa Schenone bianco. Sottile e aggraziato è prodotto nella località omonima del comune di Lumarzo.

Vin du Manzu. Dalle rare vigne di bardone, vitigno autoctono, su « mandilli », fazzoletti, di terra di Cerisola, Rosasco, Orsicceto e Montefinale in comune di Ognio, hai questo rosso di schietta e profumata vinosità. Lo produce Ugo Raffetto, della trattoria del Pippo (da cui bevi anche, se possibile più raro, il Cimicià, bianco profumatissimo).

Vin Particulè. Prodotto con uve bosco e albarola, fatte appassire e sgranate con certissima pazienza, ha gusto nobile, dolce non dolce, e stoffa piena. Lo trovi in frazione Lemeglio del comune di Monèglia, in cui sono - è naturale - anche buone produzioni di vini bianchi secchi e abboccati (segnalo tra i produttori Roberto Botto e Natale Compiano).

Luigi Veronelli

CINQUETERRE E SCIACCHETRÀ: IL PROBLEMA È TROVARLI

Sono i bianchi più illustri nella provincia della Spezia e infatti la loro fama, cantata da grandi poeti, risale a molti secoli addietro. Purtroppo, però, a causa delle solite speculazioni, è diventato difficile poterli degustare. Per fortuna s'è costituita recentemente una cantina di viticoltori: potrebbe essere l'inizio di una seria ripresa.

Fresche delizie dannunziane

Giunti ai vini della provincia di La Spezia, è giusto dedicare la maggiore attenzione ai due, Bianco e Sciacchetrà, delle Cinqueterre, la cui fama da secoli corre il mondo. Trovare oggi delle bottiglie che la giustificano è impresa pressoché disumana.

«L'ampia curva di Sestri oltre s'allarga. / Di qui i vigneti sotto il biondo sole, / da Bacco prediletti, alti contemplan / Monterosso e Corniglia, con i gioghi / così famosi per i dolci pampini / che i colli di Falerno e la lodata / Meroe si dichiarano inferiori. / Ma la terra che canto oggi per primo / priva giaceva allor di sacri carmi, / o incolta per il clima, o ignota ai vati». Così il Petrarca rivendica (nel suo *Africa*) la scoperta prima delle vigne spezzine. I vigneti, ancor oggi contemplan, alti, Monterosso e Corniglia.

Io ho avuto sempre gran curiosità dei vini delle Cinqueterre così famosi nei secoli. Già prima del Petrarca, a smentirlo, ne scrissero: Plinio; e, in carne, Ursone, notaio genovese; e, in una «cronica», il frate Salimbene de Adam; e Dante stesso, se - come vogliono vari

commentatori - accreditiamo alle Cinqueterre la Vernaccia per cui, anche, papa Martino IV digiuna. Ne scrissero poi Boccaccio, il Sacchetti e, via via, una miriade di altri sino al D'Annunzio coi versi, famosissimi: «Fresche delizie avranno elli da scerre / bene accordate su la stoia monda; / l'uva sugosa delle Cinque Terre / e nera e bionda, / l'uva con i suoi pampini e i suoi tralci; / ... / e il vino di Vernazza e di Corniglia / nelle inguistare».

Ne ho avuto sempre curiosità grande perché costante, ahinoi, è la constatazione: i vini non corrispondono, non meritano la gran fama. È successo a vini delle Cinqueterre, negli ultimi decenni, quello che è avvenuto, nei pochi ultimi anni, ad alcuni vini di cui troppo si è scritto: ci s'è gettata addosso, sfrenata, la speculazione: vittime prime, i vini e i vignaiuoli.

Ora qualche speranza m'è rinata: nel 1973, bene o male, si è formulato un disciplinare per la denominazione d'origine controllata; si è costituita una cantina di viticoltori che mi sembra sulla strada giusta, qualche contadino si va convincendo che la tecnica non è solo sopraffattrice e, tanto per cominciare, tiene pulite le botti.

Il vino delle Cinqueterre, più



breve, il Cinqueterre, è un vino bianco ottenuto con le uve bosco (almeno il 60 per cento) albarola e vermentino dei comuni di Riomaggiore (in cui sono degne di sottolineature le vigne della frazione Manarola), Vernazza (sottolineatura per Corniglia) e Monterosso al Mare e delle frazioni Tramonti di Biassa e Tramonti di Campiglia del comune di La Spezia. A parte te ne dò l'esame organolettico.

Tra le uve del vino, come hai visto, non è presente la vernaccia: gli storici enoici la dicono proprio originaria di Vernazza (che Salimbene de Adam, frate, scrive in latino «Vernacia»), uno dei tre comuni delle Cinqueterre, e quei miei scrittori, in molti casi l'hanno puntualmente citata (nel *Decamerone*, Ghino di Tacco, sequestratore ante-litteram, cura l'abate di Cligny «con una fetta di pane arrostito e un gran bicchiere di Vernaccia di Corniglia» e Giovanni Serbianchi, anche novelliere trecentesco dice, di «uno contadino nominato Bruglioro» di Corniglia: «ricco di denari e possessioni e ricoglitore di vernaccia finissima»). Ora ecco ch'io chiedo: si faccia verifica. Si coltivino nelle antiche terre - Vernazza, soprattutto, per il nome, e Corniglia, per le citazioni - uve vernaccia, si vinifichino, se ne ve-

dano i risultati. Perché è un fatto: oggi di vernaccia, non solo nelle Cinqueterre, in tutta la Liguria, non se ne coltiva più (se escludiamo la pochissima che il mio amico, anche antico, Natale Scarrone, produce per gli amici e chiude in rare e preziose bottiglie).

Raro trovare Cinqueterre bevibile? Pressoché impossibile trovare Sciacchetrà. Si ottiene con le stesse uve bosco, albarola e vermentino, prima fatte appassire da 30 a 60 giorni, secondo vendemmia e clima, e poi vinificate con tutto un complicato calendario di travasi da legno a legno. Quando hai la fortuna - pressoché impossibile - di incocciare in una bottiglia di Sciacchetrà come si deve, allora sei in meditazione. Vedi un po' l'esame organolettico della «finestrella».

Così che, uscito di meditazione, puoi anche condividere l'ipotesi (il che non toglie che quel mio esperimento con uve vernaccia «s'ha da fare») di Francesco Mazzoli, ricercatore attento dei vini di sua terra: essere la Vernaccia di quei miei antichi autori solo deformazione del nome del paese d'origine, in cui da sempre si sarebbe prodotto, con l'appassimento dell'uve locali, vino così splendido da meritare (ahimè, non oggi) solidissima fama.

Luigi Veronelli

Le caratteristiche dei vini

BIANCO DELLE CINQUETERRE

Questo vino ha colore giallo dorato, brillante.

Profumo: ampio e vinoso, carico di aromi collinari e marini (netta l'ardesia calda).

Sapore: asciutto, cui stranamente l'alternarsi tra freschezza e sapidità non toglie grazia (che sia qui, in questo punto, lo scatto dell'antica fama?); nerbo vivace in stoffa carezzevole e lunga; pieno carattere.

Alcolicità: 11,5-13°.

SCIACCHETRÀ DELLE CINQUETERRE

Ha colore oro intenso che il tempo carica di venature d'ambra.

Profumo: bouquet ampio e fitto (con sentori di mare e d'erbe collinari; ma arricchiti da mille diverse suggestioni: di mandorla amara, di sottobosco, di frutta cotta, albicocca, legno resinoso, ecc.).

Sapore: dolce non dolce ma senza mollezza, capace anzi di nerbo viperino e stoffa carezzevole e lunga; pieno carattere e razza.

Alcolicità: 15-17°.

I CRU DELLE CINQUE TERRE E I LORO PROFUMI SEGRETI

Spesso le vigne sono molto migliori del prodotto che se ne ricava; ora, però, la costituzione di una cantina sociale e soprattutto il fervore di alcuni contadini vanno restituendo prestigio a questi bianchi liguri che nascondono sentori di pesca, di vaniglia, di genziana, di alloro, di pepe, di anice, di liquerizia, di camomilla, di limone.

Dobbiamo allora - dico pei vini delle Cinque Terre - disperare? No, come ho già scritto, qualche speranza è rimasta con l'avvio degli adempimenti previsti dalla denominazione e costituzione d'una cantina sociale (per l'esattezza: Cooperativa viticoltori). Ma soprattutto si sono mossi i « particolari », i privati: un mio giovane collaboratore, Guido Zilioli Reggi, ha provveduto alla elencazione - certo soggettiva, ma intelligente e attenta - dei cru, e alcuni contadini si sono mossi, di buzzo buono, sulla strada delle vinificazioni separate. Ho fatto gli assaggi e la speranza si è confermata.

In Monterosso sono da considerare cru eccellenti (non scrivo che danno vini eccellenti, sì che sono capaci di darli): Corone, La Rocca, Pastenello, Rive, Vettore, Sirano, Acquapendente e Cafaggio; cru ottimi: Lizza, Meschi, Maddalena, Campo, Misanega, La Costa e Maggiorasca. E in Monterosso, proprio con uve selezionate di Lizza, Giovanni Valente produce un bianco allegro che rivela al naso sentori di sambuco e in bocca, di ardesia e di legno d'acacia. Con uve di Vettore e di Sirano, Dino Celsi produce un bianco profumato di pesca e vaniglia.

A Vernazza si debbono considerare cru eccellenti: Contrà, Linà, Mavà (situati sulla collina che sovrasta a ponente l'insenatura), Fonti, Ciappa, Macereto e Prevo (in direzione di Corniglia). Cru ottimi: Fossà, la parte bassa di S. Bernardino, Comeneco, Vernazzola, Cavegnussa, Ciaso, Reggio, Murro di sotto, Pian del Sorbo. Cru buoni: S. Bernardino (parte alta), Murro Sorbo, Mùe e Ria.

La famiglia Fenelli, proprietaria di buona parte del cru Contrà, produce quello che può considerarsi il vino-vertice delle Cinque Terre (ne do a parte l'esame organolettico). Arturo Moggia, con uve dei cru Contrà, Mavà e Murro, vinifica un bianco che all'ascolto svela genziana e vaniglia. Margherita Pastine, con uve dei cru Larna, Fussà e Cavanisse, ti

propone un bianco, di beva allegra e suggestioni citrine.

A Corniglia sono da considerarsi cru eccelsi le vigne disposte ad anfiteatro sopra la stazione. Cru ottimi: Villa, Chioso, Sersede, Serra, Pastine, Fosseto e Caruso. Cru buoni: Lää e Runcu.

Con le uve di Caruso e Pastine, Francesco Serra produce un bianco che profuma di vaniglia, ambra e pesca. Con le uve di Sersede, Caruso, Manàun, Posa e Molinello, Maria Basso un vino (non scrivo neppure più bianco; bianchi lo sono tutti i vini delle Cinque Terre) in cui ti compiace il sentore di scorza di limone. Dagli stessi cru, più Toasso e Pastine, Achille Guelfi vinifica un vino che si segnala per i sentori di alloro e pepe bianco.

In Manarola sono cru eccellenti: Grignè, Barzen, Giuserana, Zuccarolo, Lame e Spiaggia (queste vigne insistenti sui cosiddetti spiaggioni di Corniglia, sono pressoché abbandonate per la pendenza e la franosità), Cobiola (sopra la stazione), Valdipossi, Donega, Collora, Irta, Valmossola, Magnati, Ginestra e Zurcone; cru ottimi: Viera, Costa di Serra, Vignola, Maggiola, Capussano e Reggio; cru buoni: Vanedo, Zunchè, Ti-

Le caratteristiche dei vini

BIANCO DELLE CINQUETERRE CRU CONTRÀ DI VERNAZZA

Vino dal colore giallo citrino, con riflessi verdognoli, brillante.

Profumo: ampio e fresco (si sovrappongono in piacevole alternarsi i sentori di ardesia calda, di pesca e, molto sottile, di genziana).

Sapore: asciutto, sapido e tuttavia di straordinaria freschezza; piacevole marca di pepe bianco; nerbo vivido in stoffa carezzevole e lunga; pieno carattere.



gliola, Condrigliano, Riollo e Valdichiana.

Alberto Cappellini - che ha vine in Zuncone, Traversa bassa, la Croce, Pasten, Posa e Capusano - va segnalato per il suo vino profumato di fine liquerizia e camomilla. Degni di segnalazione anche: il vino di Ivo Celsi (da uve di Cobiola, Collora, Lupasina, Donega e Valmossola) per i sentori di pesca, anice e genziana; quello di Mario Rollandi, detto Sausùn, vice-presidente della Cooperativa viticoltori, in cui cogli la vaniglia; quelli dei fratelli Elpidio e Mauro Bordone (hanno vine in Zuncone, Valdichiana e La Croce, e vinificano separati) in cui, oltre che di vaniglia, hai suggestione di basilico e zafferano; quello di Guglielmo Bordini della frazione Groppo (vine in Valdipossi, Zuncone e Viera) in cui ho ritrovato - più che la genziana - ancora la vaniglia e la scorza di limetta.

Per Riomaggiore debbono considerarsi cru eccellenti Pineda, Serra, Canneto, Migliarino, Cà dell'Orto, Donega, Casen, Becora, Passaitara, Comido e Magnati; cru ottimi: Campi, Gravaresa, Zorza,

Casarino, Canton, Mulara, Busanco e Castello. Cru buoni: Lemmen e Sarricò. Gli assaggi hanno dato risultati meno buoni, così che cito solo il vino di Dea Azzano e Ambrogio Gasparini, prodotto con uve di Donega, Chiappusso e Melara, secco senza cedimento alcuno. Certo: pochi assaggi e tuttavia sufficienti a far rinascere la speranza non siano perduti i vini delle Cinque Terre, appunto, e le parole di Vittorio G. Rossi (*Gli ultimi Liguri*): « Sulla parete di roccia ci sono i vigneti; essi sono un monumento di coraggio umano, di pazienza e resistenza dell'uomo ligure, come lui era, e come non è più... Tagliare la roccia a gradinate; portarci la terra; coltivarla; e il vento di mare che brucia la vegetazione, e le frane, le mareggiate, ogni tanto un crollo, l'acqua che spazza tutto; il lavoro di una vita disfatto in una notte di cattivo tempo. Questa è stata la storia dell'uomo delle Cinque Terre, quello che ha messo su quei vigneti sulla roccia quasi a picco sul mare; storia di uomini di mare che coltivano anche la vite... ».

Luigi Veronelli

UNA FRESCA PANORAMICA DA DEIVA MARINA A LA SPEZIA

Dopo aver passato in rassegna i rinomati prodotti delle Cinque Terre, ecco una serie di bianchi e di rossi che nascono, principalmente, da uve albarola, vermentino, trebbiano, ancellotta: sono « modesti » ma pregevoli e hanno tutti caratteristiche degne dei palati più esigenti. Unico difetto: alcuni di essi sono piuttosto rari.

Il desiderio di scrivere dei vini problematici delle Cinque Terre mi ha fatto « saltare » i più semplici, prodotti dai confini della provincia di Genova a La Spezia. Te li dò in ordine alfabetico.

Arbarola di Beverino. Bianco paglierino, piuttosto carico, ruvido, secco e capace (piccole produzioni a base di arbarola, o albarola, o erbarola - ma, secondo i tecnici, si tratta di trebbiano locale - si hanno in altri numerosi comuni dello spezzino).

Ancellotta. Col vitigno ancellotta - ma qualcuno scrive lancelotta - si producono vini di colore rosso carico su persistente fondo violaceo, profumo vinoso con vari sentori di piccoli frutti rossi, sapore amabile, grasso e tuttavia frizzante.

Arcola. Da uvaggi di uve vermentino, trebbiano, malvasia e rossese, l'ingegnere Nino Piccini-Benettini produce, nell'omonimo comune, vini bianchi - nelle versioni: secco, amabile e passito (di cui dò a parte l'esame organolettico) - di bella e salda beva. Da altri vignaiuoli ho fatto assaggio di Tocai, prestante e voglioso, e dei vini detti Torre, bianchi (da uve albarola, greco, bosco, vermentino e verdea) e rossi (da uve merlot, vermentino nero e altre locali) di promettente beva.

Bianco di Bolano. Con uve albarola, soprattutto, trebbiano to-

scano e vermentino, simpatici bianchi; lievi e passanti in località Bignai, si fanno corposi in Serra, Tirole e Villa (Bolano ha anche minime produzioni di vino rosso, da uve ciliegio, scuotetto e ancellotta).

Bianco di Sesta Godano. Prodotto nell'omonimo comune spezzino, è vino delicato al naso e sicuro in bocca. Consiglio l'acquisto nelle località di Rio, Groppo, Cornice e Bergassana.

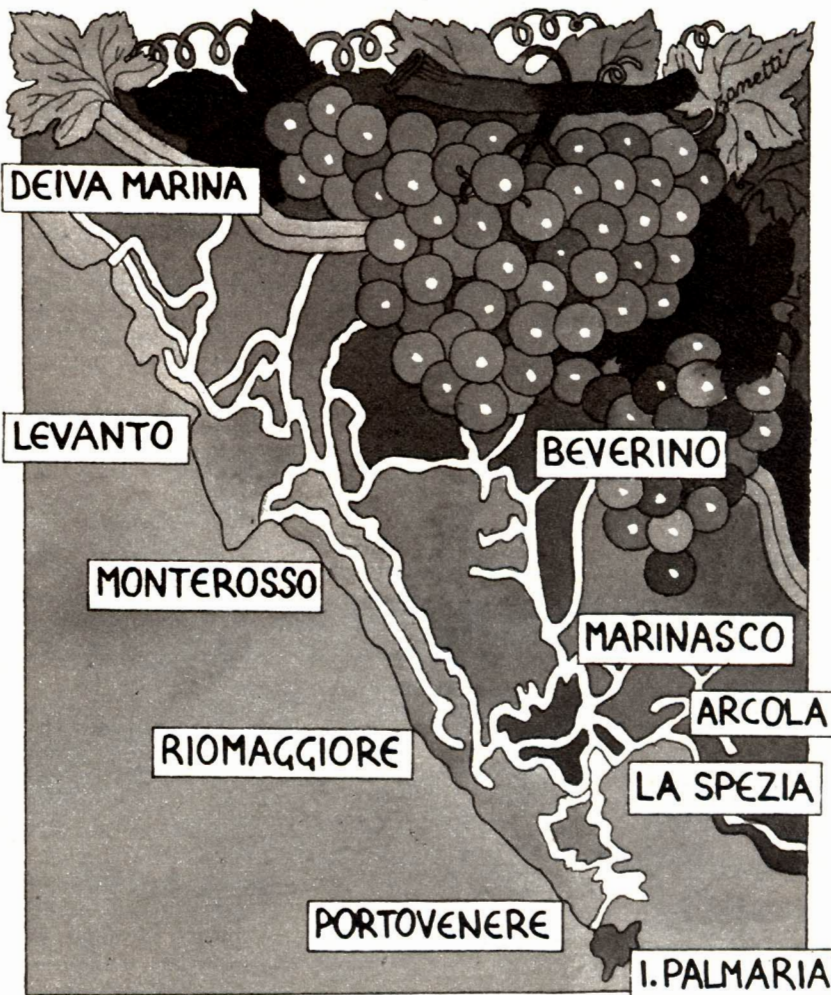
Biondetto di Deiva. Nostrano di fresca beva, prodotto in comune di Deiva Marina. Sono buoni produttori Rino Raggio e i fratelli Bordone.

Marinasco. Vino di La Spezia, prodotto - sull'omonima collina a terrazze vitate, che sovrasta la città - dal dottor Mario Ceretti, con uve arbarola (60 per cento) e vermentino (40 per cento). Ne dò a parte l'esame organolettico.

Rosso di Beverino. Da uvaggi, in cui ha stacco il rossese, un vino di colore cerasuolo, di delicato profumo e di vivace e suadente sapore.

Rosso di Tivegna. Prodotto con uva padovana, ha colore rosso rubino, brillante, profumo un poco selvatico e tuttavia ancora simpatico, beva anche aggressiva e piacevole.

Sangiovese di Mesco. In località Mesco del comune di Lèvanto un rosso di bella ed ampia beva. Me-



rita segnalazione, sia pur rarissimo, anche il locale Sciacchetrà.

San Pietro di Vara bianco. Dall'omonima frazione del comune di Varese Ligure un vino in due versioni: amabile e secco.

Vino delle Malòngole. Bel rosso saldo e prestante, prodotto nell'omonima località del comune di Deiva Marina dal vignaiuolo Gigetto Bassano.

Non si esauriscono con questi nomi le produzioni vinose. Citerò ancora: i vini bianchi (da uve vermentino, albarola e trebbiano) e

rosati (da uve canaiolo, bosco, pigato, vermentino e altre locali) di larga e allegra beva, di Ameglia; il bianco fresco e simpatico di Brugnato; i bianchi e rossi, passanti e allegri, delle frazioni Tivegna e Follo Alto di Follo; i bianchi e rossi, sapidi e gustosi (sentono la presenza del mare) delle località: Cadelazino, Cascinelli, Foce, Setta, Vandarecca, Punto, Chiesa e Costa in comune di Framura; i nostrani bianchi e rossi della località Tellaro in comune di Lèrici; le piccole produzioni di Pinot bianco del Sarzanese; il Sangiovese e lo Sciacchetrà della frazione Mesco di Lèvanto; gli eccezionali vini bianco-pallidi di Pignone (tra cui la Malvasia, di cui dò a parte l'esame organolettico); i bianchi e i rossi di sana e sapida beva della località Veppo in Rocchetta di Vara; i bianchi profumati e di discreto corpo nelle frazioni Rio, Groppo, Cornice e Bergassana di Sesta Godano; i vini, bianchi e rossi, della frazione Montale di Varese Ligure; infine i vini bianchi e rossi d'ogni rispetto delle località Marignano, Fabiano, Giardino e Villa Quaglia in comune di Vezzano Ligure.

Luigi Veronelli

Le caratteristiche dei vini

MALVASIA DI PIGNONE

Questo vino ha colore paglierino chiaro, nella cui trasparenza cogli un'elegante « nuance » verde.

Profumo: bouquet largo, suadente, sui generis.

Sapore: pieno, ampio ed equilibrato sul piacevole fondo amarognolo; nerbo sentito in stoffa setosa ed elegante; pieno carattere.

Alcolicità: 11-12,5°.

MARINASCIO

Questo vino ha colore giallo paglierino, chiaro e brillante.

Profumo: ampiamente vinoso si compone in bouquet verde d'erbe aromatiche e, lievissimo, di sottobosco.

Sapore: asciutto, sapido su bel fondo amarognolo; nerbo vivace in stoffa anche sapida e consistente; notevole carattere.

Alcolicità: 11-11,5°.

PASSITO DI ARCOLA

Questo vino ha colore giallo ambra, caldo e brillante.

Profumo: bouquet ricco, lungo e consistente (vi cogli sentori di sommacco, frutta cotta, legno resinoso e mandorla amara).

Sapore: dolce non dolce, serio, in sé; nerbo vivido in stoffa ricca e vellutata che si accompagna; ha carattere e razza.

Alcolicità: 14-15°.

POGGIALINO E LINERO: GLI ARISTOCRATICI DEL MAGRA

Il Poggialino rosso (con i suoi fratelli minori, rosato e bianco) nasce a Santo Stefano, in provincia di La Spezia, con un procedimento rigorosamente simile a quello dei migliori castelli di Bordeaux. Non molto lontano, sulla collina di Castelnuovo, si coltivano le uve del Linero, superba eredità lasciata da un eroe della Grande Guerra.

«Incontrare un vino, emozionarsi. Succede ancora, grazia dei. Giunge il Poggialino V., per fortunate vie, da Santo Stefano Magra (in provincia di La Spezia) sulla mia tavola e mi esalto. » Scrisse queste parole sei anni fa: gli assaggi del Poggialino V. (quella V, stava e sta, con qualche candore, per « vigneto ») davvero mi avevano emozionato. Avevo insistito: « ... Prese le misure (con la vinificazione separata, per esempio, delle 4 uve - cabernet, merlot, pollera e canaiolo - secondo l'uso di Bordeaux) e messe le virgole, senza violenza alcuna, ecco un cru senza uguali ».

So (lo sapevo anche allora, da che corro la vigna da trent'anni e più) che quasi sempre un vino è a fedele immagine - sino a raccontarlo - del suo vignaiuolo. Senza averlo mai incontrato, potevo dirgli: « Benedetto te, Giuseppe Boeri, se lo produci oggi e domani, sempre, con immutata volontà ». Settanta e un anno (allora; oggi va per i settantotto), figlio di un medico d'altri tempi, aveva avuto la vigna dalla madre - di antica e nobile famiglia del luogo, Taddei, e inalberava, finalmente, la sua insegna.

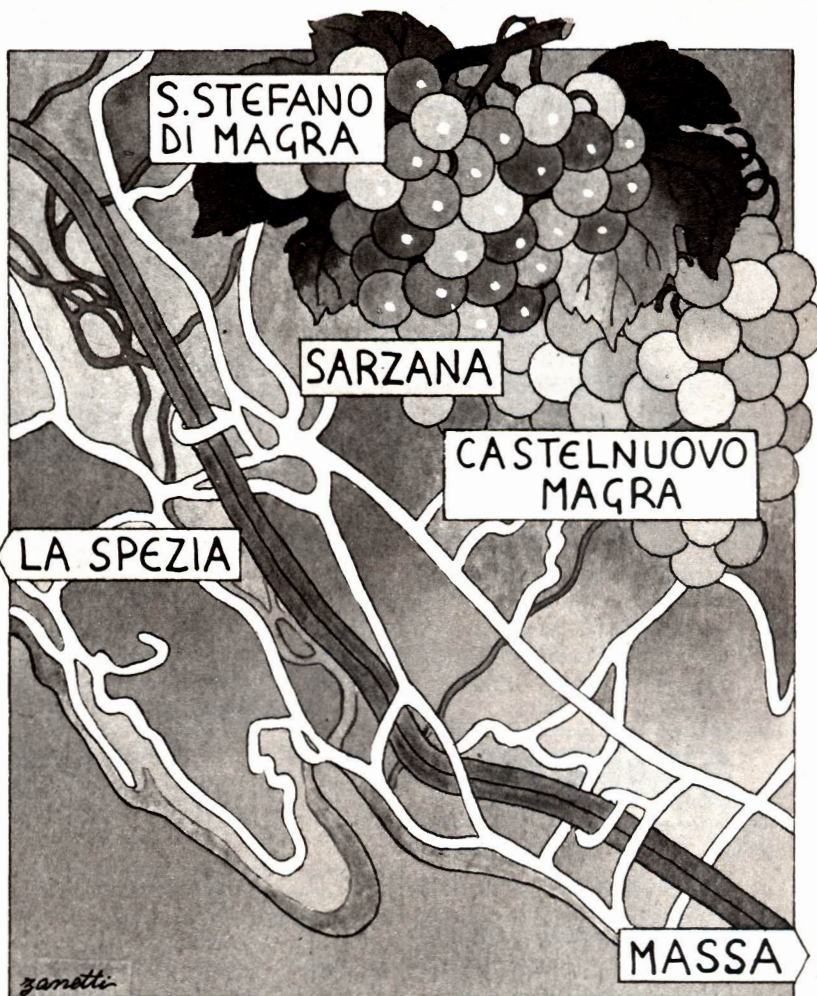
Ebbi poi modo di incontrarlo più volte e, se possibile, di stimarlo anche più. Giuseppe Boeri ha seguito il mio consiglio: vinifica le uve separate, ad una ad una, e « compone » i suoi vini proprio come s'usa nei « castelli » migliori di Bordeaux. Il suo Rosso si è fatto irripetibile cru (te ne dò l'esame organolettico a parte). Conosco meno - forse scriverei meglio: « riconosco meno » - quasi abbacinato dal fratello maggiore, il Poggialino V. Rosato e il Poggialino V. Bianco.

Il Rosato, prodotto con uve trebbiano, greco, albarola e malvasia, ha colore ambrato percorso da brividi rosa (li acquisisce da breve permanenza nelle botti che hanno invecchiato il Poggialino rosso); profumo vinoso che tende a fresco bouquet in cui si sottolineano il garofano e la mandorla amara; sapore asciutto, franco sul piacevo-

le fondo amarognolo; nerbo vivido in stoffa morbida e lunga; pieno carattere. Il Bianco, prodotto con uve greco, trebbiano, albarola e malvasia vinificate (sempre ad una ad una) in bianco, ha colore giallo paglierino sul persistente fondo ambrato; profumo vinoso che tende a fresco bouquet (ancora i sentori, più delicati, di garofano e di mandorla amara); sapore asciutto in cui giuoca, con molto equilibrio, l'ammandorlato; nerbo e stoffa sentiti; pieno carattere.

Debbo infine segnalare, di questo vignaiuolo appassionato, le poche divertite bottiglie di Poggialino dolce e appassito.

Conobbi alcuni anni prima il generale Giorgio Tognoni, medaglia d'oro della Grande Guerra; il suo vigneto Linero si estende per poco più di due ettari lungo



Le caratteristiche dei vini

POGGIALINO V. ROSSO

Questo vino ha colore rosso granato saldo e brillante.

Profumo: vinoso si compone in bouquet ampio, ricco ed elegante.

Sapore: asciutto senza cedenza alcuna e tuttavia morbido e pieno; nerbo vivido in stoffa sostenuta; pieno carattere.

Alcolicità: 12-13°.

LINERO ROSSO

Ha colore rosso rubino con riflessi « melograno », brillante.

Profumo: molto rilevato si acquieta - con l'età - in bouquet persistente.

Sapore: asciutto, franco, netto senza cedimenti; rotondo, si prolunga in bocca; armonico.

Alcolicità: 11-12°.

LINERO BIANCO

Questo vino ha colore giallo paglierino netto e pulito, brillante.

Profumo: pronunciato tende a bouquet composto (si sottolinea il sentore di ginestra).

Sapore: asciutto, sapido, molto simpatico; nerbo e stoffa stretti ma consistenti e decisi; armonico.

Alcolicità: 11,5-12°.

BARBERA DI LINERO

Questo vino ha colore rosso granato, chiaro e vivace, brillante.

Profumo: sottilmente vinoso si compone in bouquet elegante (ci cogli la marasca e la viola).

Sapore: anche vinoso con non comune freschezza (vena acidula estremamente piacevole ed elegante); nerbo sentito e stoffa carezzevole; ha carattere e razza.

Alcolicità: 11-12°.

il pendio della collina di Castelnuovo Magra (i documenti dicono: prima del 1750, anno d'impianto delle prime vigne, la zona era a bosco di cerri e di castagni; ancor oggi sulla cima è un piccolo bosco, benefico da che « ferma » il vento di tramontana). Mi commuove ancora pensarlo, il generale, cieco e solo (non si sapeva visto) nella vigna. La camminava; aveva colloqui intimi con le viti e con l'uve. Riconosceva alla mano ogni ceppo, lo carezzava, gli diceva parole. La vigna gli rispondeva e si faceva al meglio, i vini perfetti: la Barbera di Linero con uva, va da sé, barbera; il Linero Rosso con uvaggi di sangiovese, canaiolo, nebbiolo, aleatico, cabernet e merlot; il Linero Bianco con uvaggi di malvasia, vermentino e trebbiano. Ne do' gli esami organolettici a parte.

Giorgio Tognoni è mancato pochi mesi fa; io credo che gli eredi sappiano continuarlo. Certo dovranno avere la stessa « giovinezza » di lui, così lieto di sorprendersi, ad ogni mia nuova visita, con vini sempre migliori e riscoperti: il Nebbiolo vinificato a sé, la Malvasia passita, l'Aleatico dolce, il Vermentino passito.

Luigi Veronelli