



dal 6 al 8 Agosto 2009

Elenco Vini della Provincia di Imperia

ROSSESE DI DOLCEACQUA O DOLCEACQUA

Riferimenti storici

Le fonti storiche attestano che la denominazione “Rossese” è stata applicata a diversi vitigni, a bacca rossa e bianca, coltivati nella Liguria di Levante e in quella di Ponente. Tra questi merita una menzione speciale un Rossese bianco della Provincia spezzina, particolarmente pregiato e ricercato. Per quanto riguarda il Rossese di Dolceacqua, una notizia certa sulla sua presenza la si trova ai primi del 1800 quando, in occasione di una visita di Napoleone presso il castello Doria di Dolceacqua, venne appunto offerto il vino locale, nell’occasione molto apprezzato dall’insigne ospite.

Diffusione ed importanza

Il Rossese, insieme all’Ormeasco, può essere considerato il vino più tipico della Provincia di Imperia; la sua coltivazione è profondamente radicata nella vita, nella gastronomia e nella coltura dei paesi Intemeli. Il vitigno è coltivato nel territorio compreso tra il confine francese e l’estremità orientale dei Comuni di Seborga e Perinaldo, comprende 11 Comuni che si estendono in gran parte tra le valli disegnate dai torrenti Nervia e Verbone. La coltura, un tempo estesa su tutto il territorio citato, oggi è limitata ai vigneti situati sulle pendici di queste due vallate. In questo ambito ristretto si possono altresì individuare alcuni siti, altrimenti detti “cru”, particolarmente famosi e rinomati presso gli operatori ed esperti del settore.

Note culturali

Il Rossese di Dolceacqua si distingue per il suo “areale” di coltivazione molto limitato, che corrisponde in modo preciso al comprensorio Intemelio; per la sua alta adattabilità a terreni calcarei e sassosi, da cui si dice ne sia derivato il nome (rocense o roccioso = rossese); per la tecnica di coltivazione ad alberello, con potatura cortissima.

Gli impianti di Rossese devono essere effettuati sui crinali o la media collina, secondo una tradizione ora diventata anche norma di legge per le produzioni a DOC. Le densità di impianto sono molto variabili in relazione alla conformità del terreno. L’estensione territoriale è di 81 ettari, con una presenza di 185 aziende per una produzione di 400.000 - 500.000 bottiglie. Il Rossese di Dolceacqua è generalmente pronto per la vendemmia tra la fine di settembre e la prima decade di ottobre.

La vinificazione

L’uva da cui si ottiene il Rossese viene tradizionalmente trasformata secondo il sistema di vinificazione in “rosso”, ovvero con macinazione di tutte o alcune delle parti solide del grappolo. Il metodo antico prevedeva la fermentazione prolungata del mosto insieme alle bucce e ai raspi; recentemente si è affermato, sia pure con difficoltà e solo in alcune aziende, un metodo intermedio con il quale la fermentazione avviene in presenza delle sole bucce per un periodo limitato. La vinificazione “antica” ancora sopravvive nelle piccole aziende e nelle produzioni familiari.

Valorizzazione della qualità

Il Rossese è tutelato a livello comunitario dalla Denominazione di Origine “Dolceacqua o Rossese di Dolceacqua”, tale riconoscimento, ottenuto ormai da tempo, è stato un passo essenziale per la maturazione professionale dei viticoltori. L’albo della DOC copre ormai la quasi totalità delle aziende produttrici. Il Rossese è un vino mono-vitigno, ottenuto secondo la tradizione da sole uve della varietà omonima. Il Disciplinare di produzione DOC ha ripreso questa consuetudine, stabilendo che la quantità minima di uve di Rossese deve essere almeno del 95%; per il restante 5% è prevista l’aggiunta di uve della varietà Dolcetto Ormeasco. Esiste la denominazione di “Rossese Dolceacqua Superiore”, riservata al vino di gradazione alcolica minima pari a 13° e invecchiamento di almeno un anno. La maggior parte delle vigne di Rossese sono condotte secondo le indicazioni del programma agroambientale della CE e della Regione Liguria. Alcune aziende hanno anche intrapreso il metodo di produzione biologico.

Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino più o meno intenso, con riflessi violacei e granato all’invecchiamento; odore vinoso intenso e delicato, caratteristico; sapore asciutto, fresco, aromatico e caldo, morbido e vellutato, con vena amarognola.

Abbinamenti principali

Carni bianche arrosto e in tegame, selvaggina, formaggi stagionati. Tra i piatti locali si distinguono la capra e fagioli e il coniglio alla ligure; un abbinamento ardito e forse un poco contrario ai canoni generali, vede il Rossese adatto ad accompagnare i piatti a base di stoccafisso. Si serve alla temperatura di 14°-16° C; il vino va stappato con buon anticipo e/o decantato in caraffa.

PORNASSIO OD ORMEASCO DI PORNASSIO

Riferimenti storici

L’opinione più diffusa tra gli storici è che l’Ormeasco sia un clone del Dolcetto, insediatosi stabilmente con ottimi risultati nell’alta valle Arroscia. Esiste però una teoria particolarmente interessante e affascinante secondo la quale il percorso storico del Dolcetto Ormeasco ha avuto origini da varietà importate dai saraceni, provenienti dall’Asia minore, durante le loro incursioni nell’entroterra ligure e piemontese.

Il vitigno è stato impiantato a partire dal XIV secolo nella zona di Ormea, per decreto dei Marchesi di Clavesana; in seguito, visti gli ottimi risultati, si è diffuso nelle valli confinanti, fino a estendersi in tutto il territorio dell’Alta Valle Arroscia.

Importanza e diffusione

L’Ormeasco è un vitigno coltivato esclusivamente nella Provincia di Imperia, cosa che lo rende particolarmente importante ai fini della valorizzazione e conservazione del patrimonio agricolo, alimentare e culturale della nostra Provincia. La sua coltivazione è diffusa nei territori dei Comuni di Pornassio, Pieve di Teco e in tutta l’Alta e Media Valle Arroscia. In modo più limitato viene anche coltivato nell’Alta Valle Argentina.

Note colturali

Il vitigno Ormeasco è legato in modo esclusivo ai terreni situati a quota elevata, compresi tra i 400 e gli 800 m., nella fascia subalpina. Ad altitudini meno elevate e/o più vicine al mare, l’eccessiva precocità del ciclo vegetativo-riproduttivo determina scompensi e alterazioni che influiscono negativamente sulla produzione. La densità standard è pari a 4.500 piante per ettaro, la forma di

allevamento raccomandata è la spalliera e il sistema di potatura è misto. La produzione massima consentita è pari a 2 kg. per ceppo. Il periodo della vendemmia si colloca nella prima quindicina di ottobre.

Vinificazione

Il sistema di vinificazione è in rosso, condotto secondo modalità diverse in relazione al prodotto che si intende ottenere. La tecnologia è ormai avviata verso una lavorazione razionale e moderna, con l'utilizzo di attrezzature avanzate. Sopravvivono a livello familiare metodi arcaici e tradizionali, destinati all'autoconsumo, ma ancora presenti e frequenti soprattutto nelle zone di produzione.

Valorizzazione della qualità

Originariamente inserito nella DOC "Riviera Ligure di Ponente", da poco è stata presentata una richiesta di Denominazione specifica per l'Ormeasco, con il nome di "Pornassio" o "Ormeasco di Pornassio", allo scopo di fare un ulteriore passo avanti nella tutela, qualificazione e valorizzazione del prodotto.

Il vino può essere ottenuto da uva della varietà Ormeasco o Dolcetto per il 95%, mentre per il restante 5% è autorizzato il ricorso a uve a bacca rossa raccomandate per la Provincia di Imperia. Sono previste le tipologie "superiore", "passito", "passito liquoroso" e "sciacchetra".

Caratteristiche organolettiche

Il Pornassio od Ormeasco di Pornassio, prodotto e vinificato secondo le indicazioni e le buone pratiche di lavorazione, possiede colore rosso rubino vivo, odore discretamente persistente, vinoso e caratteristico, sapore asciutto, gradevole, di medio corpo e con vena amarognola.

Abbinamenti principali

Nella fase giovanile è un vino da tutto pasto; in piena maturazione predilige gli arrostiti, i formaggi stagionati. Per quanto concerne la cucina tradizionale ligure, l'Ormeasco si abbina in modo egregio con tutti i piatti della gastronomia dell'entroterra e in modo particolare con le carni rosse e i formaggi d'alpe a media e lunga stagionatura.

RIVIERA LIGURE DI PONENTE VERMENTINO

Riferimenti storici

Le origini del Vermentino sembra siano situate nella penisola Iberica, in stretta connessione genetica con il ceppo di varietà legate alla "malvasia"; queste varietà si sono diffuse poi lungo tutte le coste settentrionali del Tirreno, dalla Francia meridionale fino alla Toscana, in Sardegna e in Corsica, assumendo nomi differenti secondo le zone di coltivazione.

Diffusione e importanza

Il Vermentino è l'unico vitigno diffuso uniformemente su tutta la costa ligure, da Ventimiglia fino a Sarzana, e insieme al Pigato è di gran lunga il vino maggiormente prodotto in Liguria.

Nella provincia di Imperia questo vitigno è comunemente coltivato su tutta la fascia costiera: nell'estremo ponente vegeta frammisto alle colture di Rossese di Dolceacqua. Ampie colture e nuovi impianti specializzati si ritrovano invece nel comprensorio imperiese, a partire dall'entroterra di Porto Maurizio, nella Valle Impero e soprattutto nei vitigni del Dianese, di San Bartolomeo e di Cervo.

Note colturali

Il Vermentino si adatta bene ai terreni calcarei e relativamente poveri, anche se fornisce le sue produzioni migliori nei suoli mediamente fertili e freschi, purché non troppo umidi.

Le forme di allevamento possono variare dall'alberello, tipico dei viticoltori più ancorati alla tradizione, fino alla controspalliera bassa, molto utilizzata nei nuovi impianti.

La potatura è sempre corta, considerato l'elevato grado di fertilità delle gemme basali.

La densità di impianto si aggira attorno alle 4.500 piante per ettaro, mentre la produzione supera di norma i 2 kg per ceppo.

La maturazione commerciale e la raccolta avvengono di norma nella seconda metà di settembre.

Vinificazione

Il Vermentino viene ormai quasi esclusivamente vinificato in bianco, ovvero in assenza delle parti solide del grappolo. Al contrario la trasformazione tradizionale prevedeva una parziale vinificazione in rosso, con presenza delle bucce nella fase di fermentazione; tale pratica è oggi riservata all'uso e consumo familiare.

Nell'ambito delle aziende produttrici e orientate alla vendita sul mercato nazionale ed estero, quelle che producono Vermentino e altri vini bianchi di pregio sono le più dotate dal punto di vista tecnologico e le più avanzate per quanto concerne l'applicazione delle moderne pratiche enologiche.

Valorizzazione della qualità

Il Vermentino è inserito nella DOC "Riviera Ligure di Ponente", insieme al Pigato e al Dolcetto Ormeasco. Un vino mono-vitigno ottenuto impiegando almeno il 95% di uve dell'omonima varietà, secondo le indicazioni contenute nel Disciplinare di produzione.

Le aziende orientate alla produzione e alla vendita aderiscono tutte all'albo della DOC, nel rispetto delle norme di produzione, di vinificazione e dei controlli stabiliti dalla legge.

La maggior parte delle aziende, nella fase di produzione, applica inoltre il regolamento Agroambientale della Regione Liguria.

Caratteristiche organolettiche

Colore giallo paglierino, con riflessi dorati, odore delicato, caratteristico e fruttato, sapore asciutto, fresco, armonico e delicatamente fruttato.

Abbinamenti principali

Antipasti, pasta e riso, pesce, uova e formaggi freschi o di breve stagionatura. I piatti locali a cui si accompagna sono molteplici, tra questi citiamo le trofie al pesto, i pansotti in salsa di noci, la focaccia di Recco e i piatti di pesce più delicati. Si serve alla temperatura di 8°-10° C.

RIVIERA LIGURE DI PONENTE PIGATO

Riferimenti storici

Viene da taluni ritenuto un diretto discendente degli antichissimi vitigni portati dai Greci nelle numerose colonie che fondarono lungo tutte le coste del mediterraneo.

Nel corso dei secoli ha trovato un ambiente ideale nel comprensorio albenganese, fino ad essere considerato a tutti gli effetti una varietà autoctona.

Alcuni autori pongono l'accento sulle strette relazioni genetiche e ampelografiche intercorrenti tra il Vermentino e il Pigato, propendendo per la derivazione da un ceppo varietale comune.

Diffusione ed importanza

Nella provincia di Imperia la diffusione del Pigato è senza dubbio limitata rispetto alle ampie aree coltivate nell'albenganese. Esistono pochi vigneti specializzati nella zona Intemelia, nell'Imperiese e nel Dianese, ma soprattutto nella Media Valle Arroscia.

Note colturali

Nell'ambito viticolo Ligure il Pigato è sicuramente il vitigno che meglio si è adattato alle condizioni microambientali, pedologiche e colturali dei terreni freschi e profondi di pianura o fondovalle. Nella Provincia di Imperia lo troviamo coltivato nelle terrazze collinari delle valli intemelie, imperiesi e della Valle Arroscia, ma la suddetta caratteristica ne ha limitato la diffusione, a tutto vantaggio del Vermentino.

Viene allevato a spalliera, con sistema di potatura corto, ma adattabile e anche molto variabile a seconda delle situazioni micro-ambientali.

La densità media è pari a 4.500 piante per ettaro e le produzioni sono situate tra i 2 e 3 kg per ceppo. La raccolta inizia verso la metà di Settembre.

La vinificazione

Il Pigato viene vinificato con un impiego di mezzi e tecnologie decisamente avanzate, come ormai è diventata prassi comune per i vini bianchi.

Le tecniche tradizionali di vinificazione, con macerazione in presenza delle bucce, sopravvivono ormai soltanto in alcune piccole aziende della Valle Arroscia.

Valorizzazione della qualità

Il Pigato rientra nelle varietà protette dalla Denominazione di Origine "Riviera Ligure di Ponente", che si estende su tutta la Provincia di Imperia e parte del savonese.

Il Pigato è un vino mono-vitigno ottenuto dalla lavorazione delle uve omonime, la cui quantità non deve essere inferiore al 95%. Un ulteriore passo avanti nella valorizzazione della qualità è stato intrapreso mediante l'adesione e l'applicazione dei regolamenti agroambientali Comunitari e della Regione Liguria, che prevedono la riduzione drastica dei concimi e antiparassitari chimici, e il loro uso controllato mediante interventi di monitoraggio dei parassiti.

Caratteristiche organolettiche

Colore giallo paglierino, più o meno carico, odore intenso, caratteristico, leggermente aromatico, sapore asciutto, lievemente amarognolo e mandorlato.

Abbinamenti principali

Antipasti caldi e freddi, pasta e risotti marinari, frutti di mare e pesci al forno, formaggi freschi e poco stagionati. Tra i piatti locali si consiglia l'accostamento con le verdure ripiene e le torte di verdura tipiche liguri, in particolare la torta di carciofi, i primi conditi con pesto e i piatti di pesce più saporiti e/o serviti con salse o aromi dal gusto deciso. Viene servito fresco, alla temperatura di 8°-10° C.

RIVIERA LIGURE DI PONENTE ROSSESE

Riferimenti storici

A partire dalla prima metà del 1800, sono numerosi i tipi di Rossese individuati e/o descritti in Liguria; tra questi è d'obbligo citare un "Rossese a bacca colorata", diffuso nella provincia di Savona e distinto dal Rossese di Dolceacqua. La sua presenza viene segnalata dal Dalmasso, a metà

del 1900, con una descrizione sommaria che non aiuta molto a capire la sua origine.

Diffusione e importanza

Il Rossese della Riviera Ligure di Ponente corrisponde oggi al “Rossese di Campochiesa”, diffuso soprattutto nell’albenganese, ma anche nella Provincia di Imperia, particolarmente nella valle Arroscia, Valle Impero e nel Dianese. Tuttavia non è corretto identificare le due diciture, poiché alla medesima denominazione “Riviera Ligure di Ponente” possono concorrere i produttori di Rossese di Dolceacqua, qualora le caratteristiche del vino prodotto abbiano i requisiti previsti dal disciplinare della DOC “Riviera Ligure di Ponente”. In questo ultimo caso, per le caratteristiche culturali, enologiche e qualitative si fa ovviamente riferimento alla scheda del Rossese DOC “Dolceacqua”.

Note culturali

Il Rossese Riviera Ligure di Ponente viene coltivato sia in zone collinari che nei fondovalle; la potatura è corta, con forme di allevamento di concezione moderna. La densità d’impianto è assimilabile a quella usata per il Pigato e viene regolata in modo da non superare il limite massimo di produzione. Il Disciplinare vieta ogni tipo di forzatura.

Vinificazione

La vinificazione viene condotta a partire da uve del vitigno corrispondente, per almeno un 95%; è ammesso il concorso di uve a bacca di analogo colore, raccomandate o autorizzate nelle province di Imperia, Savona o Genova, fino a un massimo del 5%. I sistemi di vinificazione, in modo particolare per quanto riguarda la produzione di Rossese di Campochiesa, sono condotti secondo le tecnologie più moderne. La resa alla vinificazione non deve superare il 70%.

Valorizzazione della qualità

Il Rossese Riviera Ligure di Ponente è oggi protetto dalla omonima denominazione, la quale ne consente altresì la distinzione in sottodenominazioni geografiche: “Riviera dei Fiori”, “albenganese” e “finalese”. I vigneti di Rossese sono ormai ovunque condotti secondo le norme agroambientali della Comunità Europea.

Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino chiaro, odore delicato, caratteristico e vinoso, sapore asciutto, delicato, morbido e amarognolo.

Abbinamenti principali

Si adatta molto bene ad accompagnare primi piatti tipici della tradizione ligure, come i ravioli al ragù di carne, i tagliolini al sugo di coniglio, nonché i piatti a base di funghi, le lumache, i fagioli delle Alpi Marittime, i formaggi a media stagionatura.



Camera di Commercio
Imperia



Confederazione Italiana Agricoltori
Provincia di Imperia

