

Liguria: bere in modo di..vino

scritto da Marco Benvenuto | 11/04/2017



Vini della Liguria, una regione che non fa grandi numeri ma che, con 31 varietà di viti, esprime una vocazione vinicola di qualità. Ne abbiamo parlato con il sommelier Antonio Del Giacco che ci regala preziosi consigli.

La **storia del vino**, in Liguria, è una storia aspra: di palmi di terra conquistati ad un terreno che è ragione di difficoltà intrinseche. Territorio che regala, tuttavia, umori ed esposizioni solari che ritornano in bottiglia sotto forma di qualità.

Ogni stagione del vino, in Liguria, porta in media una produzione di **circa 40 mila ettolitri** a denominazione di origine. Una produzione che, a livello di numeri nazionali, paga dazi importanti. La vocazione non è certo quella di dei grandi numeri. Produzioni di nicchia? Nel panorama nazionale, si può essere tentati di rispondere in modo affermativo.

A fronte di **31 varietà di viti**, operano nella regione ligure circa 1.600 aziende del settore vinicolo. A [Vinitaly 2017](#), la Liguria ha portato 71 aziende in ragione di 141 etichette, con gli estremi di Ponente e di Levante della regione a farla da padroni.

La videointervista al sommelier Antonio Del Giacco.

Panoramica sui vini della Liguria

Ma facciamo dei nomi. La Liguria è nota per i suoi **bianchi** con **Vermentino** e **Pigato**, tra i più noti ed apprezzati nelle loro varie produzioni di antica tradizione. Aggiungiamci poi la **Lumassina**, tipica del Finalese, il **Bosco** e l'**Albarola** dello spezzino e la **Bianchetta** ed il **Moscato** per il genovese. Una deviazione d'obbligo per le strade impervie del **Coronata**, ormai oggetto di culto "di...vino" nonostante alcuni segnali di interessante ripresa.

I **rossi liguri**, almeno a livello di grande conoscenza, finiscono sempre per essere snobbati ma all'attento conoscitore non sfuggono di certo il [Rossese di Dolceacqua](#), vitigno a bacca nera in grado di convincere chiunque dell'ormai obsoleta contrapposizione tra rossi e pesce. Si prosegue con l'**Ormeasco di Pornassio**, ideale per maritarsi con i ravioli al "tocco" genovese, la **Granaccia**, dalle derivazioni multiple ed antiche (Granoche - anche Guarnaccia cognome tipico della Sicilia) oppure il poliedrico **Ciliegiolo**, interessantissimo nelle sue declinazioni di Levante.

Un percorso a parte per il **vino da meditazione ligure** per eccellenza: lo **Schiacchetrà**, un prodotto eccellente e prezioso perchè la sua storia è scritta nel sudore di chi lo coltiva e di terrazze a strapiombo sul mare. Un vino adatto alla pasticceria così come ai formaggi, nella migliore tradizione dei Sauternes e dei passiti siciliani.