



Bosco, Vermentino e Bianchetta: Villa Cambiaso restituisce voce al vino ligure della Val Polcevera

La sfida della famiglia Cattaneo Adorno è quella di ridare valore al Bianco di Coronata e al territorio genovese, riscoprendo vitigni e metodi antichi ma con una visione orientata alla tecnologia e ai mercati internazionali

Il progetto vitivinicolo di **Villa Cambiaso** nasce a Genova, dove la **Val Polcevera** si apre tra colline ordinate da antichi terrazzamenti e muretti a secco, articolandosi con un ritorno consapevole alle origini sotto la guida dal **Marchese Giacomo Cattaneo Adorno** e dalla sua famiglia.

Dopo la Seconda Guerra Mondiale, la Val Polcevera ha subito una profonda trasformazione che ha compromesso l'equilibrio del paesaggio agricolo e fatto perdere molte pratiche tradizionali. Per affrontare questa eredità, **Villa Cambiaso** ha puntato sulla tecnologia, adottando strutture agili in grado di superare le barriere infrastrutturali imposte dalle Concessionarie Pubbliche, le cui conseguenze sul territorio sono state spesso dannose.

Tra gli interventi più significativi, il **recupero di oltre 3 chilometri di muri a secco**, elementi essenziali del paesaggio agrario ligure, ricostruiti con maestria e fedeltà storica.



Il territorio della Val Polcevera (Foto © Villa Cambiaso).

Storia di una famiglia e di un territorio

La **casata Cattaneo Adorno** affonda le proprie **radici nella storia più antica di Genova**. Nei registri risalenti al Medioevo si ritrovano le testimonianze di un legame agricolo profondo con il territorio che comprendeva terre nel **Genovesato**, nel **Monferrato** e nell'**Oltrepò Pavese**, dove la famiglia curava con attenzione la coltivazione delle vigne.

Il prestigioso passato è testimoniato anche dalla conservazione nella **cantina del Castello di Gabiano** – nel Monferrato – di alcune decine di bottiglie di vino bianco passito del 1904, ancora sorprendentemente integre.

Le proprietà nella provincia di Genova

Già nel 1761, il cartografo della Repubblica di Genova Vinzoni documentava con precisione l'**azienda agricola di Lazzaro Cambiaso**, indicando vigne, impluvi e sistemi di raccolta idrica che oggi sono tornati a vivere grazie a un meticoloso intervento di valorizzazione paesaggistica. Altre

attestazioni documentali del secolo scorso si trovano riferimenti su estesi appezzamenti vitati nel Genovesato, con **annotazioni su uve selezionate e vini di pregio**.

È in questi contesti che, già agli inizi dell'Ottocento, nei boschi della proprietà fu individuata una **mutazione bianca della Barbera**: un'uva più rustica e resistente rispetto alla **Bianchetta** e al **Vermentino**, che prese il nome di "**Bosco**", oggi componente essenziale di etichette come il **Bianco di Coronata** e il **Bianco delle Cinque Terre**.



(Foto © Villa Cambiaso).

I nuovi impianti e la rinascita di Villa Cambiaso

Per lungo tempo la vocazione agricola della famiglia si è espressa attraverso vigneti condotti prevalentemente a mezzadria, prima che la rapida industrializzazione della Val Polcevera – nel secondo dopoguerra – ne determinasse l'abbandono e la riconversione in boschi.

La svolta è arrivata nel 2016, quando un sopralluogo sui terreni di **Morego**, oasi verde alle porte di Genova e a ridosso dell'Istituto Italiano di Tecnologia, ha riacceso l'idea di un ritorno consapevole alla viticoltura.



I terreni di Morego (Foto © Villa Cambiaso).

Le colline, disposte ad anfiteatro e rivolte verso sud-est, mostravano con evidenza i segni di una vocazione antica: quarzi affioranti, ardesie che si sfaldano, muretti a secco ormai nascosti dalla vegetazione.

È stato un autentico colpo di fulmine per il Marchese **Cattaneo Adorno**: in breve tempo la famiglia ha deciso di avviare un piano di recupero agricolo su **3,8 ettari a Morego** e su **3 ettari nel comune di Serra Riccò**.

«Da tempo stavamo immaginando che un bianco ligure sarebbe stato uno sbocco naturale della nostra attività. – spiega **Giacomo Cattaneo Adorno** – Abbiamo, quindi, verificato di cogliere la possibilità di un Timorasso nell'Appennino ligure (un antico castellozzo Cattaneo) prima che la finestra della Doc si chiudesse definitivamente. Ma quando ho visto i terreni di Morego non ho avuto dubbi. In più riportare all'antico prestigio il Coronata, decantato da Stendhal nel suo "Viaggio in Italia", mi sembrava un'occasione irripetibile».

A **Morego**, i vigneti di Villa Cambiaso si estendono a **150 metri di altitudine**, su un anfiteatro naturale rivolto a sud-est. L'esposizione soleggiata e l'apertura alle brezze marine favoriscono condizioni ideali per la vite, mentre il suolo – ricco di marne sabbiose ad alta acidità, con affioramenti di quarzo, basalti e ardesie -conferisce complessità ai vini. Qui sono stati impiantati i vitigni autoctoni Bosco, Albarola e Vermentino, declinato in cloni di origine toscana e corsa, per

valorizzare al meglio la varietà espressiva del terroir.



I vigneti di Morego (Foto © Villa Cambiaso).

Il **terreno di Serra Riccò**, sebbene alla stessa altitudine, presenta caratteristiche diverse: più argilloso, più ricco di materia organica, con un'esposizione orientata a sud-sud-ovest. È qui che l'azienda ha avviato un lungo e accurato lavoro di recupero della **Bianchetta Genovese in purezza**, selezionando per oltre due anni le marze migliori da antichi vigneti locali, poi affidate a un vivaio specializzato per la riproduzione, l'innesto e l'impianto finale.

L'antica vocazione vitivinicola del luogo

Il paesaggio vitato ligure rilanciato è segnato dalla viticoltura fin dall'antichità, come conferma la **Tavola Bronzea del 117 a.C.**, che già allora citava il **vino della Val Polcevera**, conosciuto e apprezzato come "**Vino di Genova**". Non stupisce che il **Bianco di Coronata** fosse celebrato da Stendhal nel suo "Viaggio in Italia" e da Caproni, che ne decantava profumi di zafferano e cedro. E di questo sistema, la famiglia Cattaneo Adorno era già protagonista.

«La nostra presenza sul territorio è antica e legata al vino già dal 1300, quando il Vermentino partiva per i mercati esteri dalla Calata Cattaneo nel Porto Antico di

Genova. – ricorda il **Marchese** – Quando si iniziò a valorizzare i territori del Levante fu la nostra azienda a promuovere l'utilizzo della Barbera bianca, più rustica e produttiva, con il nome di Uva Bosco».



Bianchetta Genovese – Val Polcevera DOC (Foto © Villa Cambiaso).

La cantina di Pedemonte

A completamento del progetto è stata creata la cantina di Pedemonte dove le uve sono trattate delicatezza per salvaguardarne aromi e struttura.

«Penso che la tecnologia sia l'unico modo per esaltare e proteggere i frutti della terra, valorizzando al massimo quanto si produce. Non condivido il vezzo di chi esalta difetti e imperfezioni come frutto di un lavoro artigianale e naturale. – afferma **Giacomo Cattaneo Adorno**. – Il nostro impegno è quello di rispettare al massimo, dalla potatura all'imbottigliamento, la specifica personalità della vite, del microclima e del territorio, identificandone ed esaltandone le caratteristiche e i pregi».

Oggi Villa Cambiaso produce il **Bianco di Coronata** e il **Vermentino**, e guarda al futuro con la Bianchetta Genovese, nella convinzione che solo l'equilibrio tra storia e innovazione possa restituire pienamente valore al vino ligure. Non manca l'attenzione alla sostenibilità e, nonostante l'azienda non abbia ancora ottenuto la certificazione biologica, rispetta con scrupolosità i principi

che la ispirano.

In merito al Vermentino, presente in molte regioni italiane, il Marchese spiega:

«Il vitigno originale si è perso, diffuso e caratterizzato nelle colonie dalla Repubblica. Noi ci siamo trovati meglio con i cloni della Corsica, i cui terreni aspri e pietrosi si assimilano meglio con le nostre arene con ardesie e quarzi affioranti. E i cui aromi non lasciano prevalere quel fondo di mandorla che è il filo che unisce tutti i vini del nostro terroir».

La riscoperta della viticoltura genovese

Genova, con il suo passato mercantile e la riscoperta contemporanea della propria storia urbana, può giocare un ruolo importante nella promozione dei vini di Villa Cambiaso.

«Il forte sviluppo turistico, oltre all'attenzione attuale alla storia della città, crea forte attenzione a tutto quanto la rappresenta, fra cui evidentemente i prodotti tipici del suo territorio. Certo, per gli oltre 100.000 visitatori, il fatto che produciamo sugli stessi vigneti affrescati nel Cinquecento sui palazzi dei Rolli, con i grappoli in mano a Bacco e alle Ninfe, è una promozione naturale del prodotto!», dice Giacomo Cattaneo Adorno.

Idee chiare anche sul rilancio della **Bianchetta Genovese** che Cattaneo Adorno punta a lanciare su un mercato internazionale.

«I suoi profumi erbacei e il sottofondo citrico sono l'accompagnamento naturale della cucina internazionale contemporanea: leggera, marina e con prevalenza del crudo. E anche in questo caso siamo fra i pochissimi a poter vantare il suo terroir originale».

Sono quattro le etichette attualmente prodotte:

- **o Côná – Val Polcevera Coronata Doc**, a base di uve Vermentino, Albarola e Bosco.
- **e Galée – Val Polcevera Vermentino Doc**, con le stesse uve autoctone (Vermentino, Albarola e Bosco).
- **Pigato – Colline del Genovesato IGT**, con Pigato in purezza.
- **Bianchetta Genovese – Val Polcevera DOC**, l'etichetta dedicata all'autoctono recuperato con metodo di impianto certificato.

Il progetto di Villa Cambiaso poggia su basi solide: un legame autentico con il territorio, una visione chiara e l'attenzione concreta di chi sa riconoscere la qualità. L'apprezzamento, oltre che dei consumatori finali, anche della ristorazione locale e nazionale rappresenta uno degli stimoli per continuare a crescere, affrontando le sfide quotidiane con consapevolezza.

Dopo aver consolidato le radici nel cuore della Val Polcevera, l'obiettivo è guardare oltre, espandersi gradualmente e raccontare l'identità ligure anche attraverso nuove etichette e mercati.

VILLA CAMBIASO

Via Privata Galla, 4 – Serra Riccò (GE)

Tel. +39 010 7319647 | www.villacambiasowine.it

Data di creazione

08/07/2025

Autore

enzo-radunanza