



Vino bianco liguria

Sciacchetrá

In questa pagina parleremo di :

- [La zona vinicola](#)
- [I vitigni bianchi](#)
- [Il Cinque Terre e il Cinque Terre Sciacchetrá DOC](#)
- [Le aziende](#)

La zona vinicola



Le Cinque Terre sono oltre che una rinomata zona turistica anche un'area vinicola posta su un frastagliato tratto di costa della riviera ligure di Levante in provincia di la Spezia, dove si trovano i cinque borghi, anticamente detti appunto *Terre* Monterosso, Vernazza, Corniglia, Manarola e Riomaggiore. L'aspetto collinare è aspro ed accidentato, e i vigneti sono posti su spettacolari terrazzamenti artificiali per la coltivazione, detti *fascie*.

L'Orogenesi della Liguria nasce dal sollevamento del fondale marino dell'antico oceano della Tetide dovuto allo scontro tra la placca europea e quella africana, iniziata tra i 360 e i 230 milioni di anni fa. Sono presenti ortogneiss, paragneiss, micascisti e anfiboliti, derivati da antichi graniti, da rocce sedimentarie argillose e da antichi basalti, attraverso un processo metamorfico ad alta temperatura, circa 600 °C , e profondità.

Si hanno calcare e depositi di ferro e manganese, completati da sedimentazione di calcari fini e di argilliti.

Questa zona della Liguria ha le temperature medie più miti della regione in inverno, avendo valori minimi vicini a + 9 °C.

I vitigni bianchi

I vitigni con cui si vinifica la denominazione del Cinque Terre sono l'autoctono Bosco, come principale, e Albarola, e il Vermentino.

Il Bosco si presta all'appassimento e viene vinificato in almeno il 40% della denominazione Cinque Terre e Sciacchetrá delle Cinque Terre, per quest'ultima in versione passito per produrre un vino da dessert dorato e ambrato, con una gradazione minima di 17°. Nella tipologia secca il



colore varia dall'oro chiaro al giallo paglierino, con naso di erbe selvatiche e di fiori di camomilla, e per qualche descrizione anche di tracce di mare. Al palato è morbido e sapido. Nella tipologia passito il vino è giallo dorato con riflessi ambrati, mentre il profumo è quello della mela matura, con note di albicocca e di ananas.

L'Albarola è un vitigno neutro, utilizzato in special modo nelle Cinque Terre, ma anche in Toscana.

Il Cinque Terre e il Cinque Terre Sciacchetrá DOC



La denominazione d'origine controllata Cinque Terre e Cinque Terre Sciacchetrá nasce per decreto ministeriale il 5 settembre del 1999 per autorizzare la produzione di vini bianchi e bianchi passito nel territorio omonimo in provincia di La Spezia.

La base ampelografica del vino è composta dal Bosco per almeno il 40% dell'assemblaggio e dall'Albarola e Vermentino per il 20%.

Il Cinque Terre può essere prodotto nelle sottozone Costa da Posa, Costa de Sera, Costa de Campu e Cinque Terre Sciacchetrá anche in versione Passito e Riserva.

Le rese massime delle uve dipendono dalla sottozona e corrispondono a 9,0 tonnellate per ettaro per il Cinque Terre generico e il Cinque Terre Sciacchetrá e devono garantire un grado alcolico naturale minimo di 10,5% vol.; 8,5 tonnellate per ettaro per il Cinque Terre Costa de Sera, il Cinque Terre Costa de Campu e il Cinque Terre Costa da Posa con gradazione naturale minima di 11,0% vol.

L'appassimento e l'invecchiamento è obbligatorio per il Cinque Terre Sciacchetrá, e deve essere ottenuto da parziale appassimento delle uve dopo la raccolta, in luoghi idonei, ventilati, fino a raggiungere un tenore zuccherino di almeno 17% vol. alcol potenziale. La vinificazione inoltre, non può avvenire prima del 1° Novembre dell'anno della vendemmia e non può essere commercializzato prima del primo novembre dell'anno successivo alla vendemmia. Il Cinque Terre Sciacchetrá Riserva invece non può essere messo sul mercato prima del primo Novembre del terzo anno successivo alla vendemmia.

Il Cinque Terre è di colore giallo paglierino più o meno intenso con profumo intenso, netto, fine e persistente. Il sapore è secco, gradevole, sapido e caratteristico. Ottimo con patate, acciughe, cozze alla marinara, la tipica minestra locale Mescia, e la razza ai capperi.

Nel Cinque Terre Costa de Sera il colore è giallo paglierino più o meno intenso, vivo, con profumo intenso, netto, fine e persistente, composito. Il sapore resta secco, sapido, intenso e gradevole.

Nel Cinque Terre Costa de Campu il colore resta giallo paglierino più o meno intenso, vivo, così come il profumo e il sapore.

Anche il Cinque Terre Costa da Posa mantiene le stesse caratteristiche.

Il Cinque Terre Sciacchetrà e il suo Riserva è un vino passito dal colore giallo dorato con riflessi ambrati, di bella vivacità. Il profumo è intenso di vino passito, caratteristico profumo di miele, piacevole con sapore che varia da dolce ad abboccato, sempre armonico, di buona struttura e di buon corpo, piacevole e lungo in bocca con retrogusto mandorlato, gradevole. Il titolo alcolometrico volumico totale minimo deve essere di 17,00% vol. Si abbinano molto bene alla pasticceria secca.

Le aziende

Buranco vinifica lo Sciacchetrà con il 70% di bosco, il 25% di Vermentino e il 5% di Albarola. Il colore è splendido, ambrato, con riflessi oro, dopo un lento appassimento sui graticci. Al naso spiccano i frutti tropicali maturi, il cedro candito e i fichi secchi. Il palato è dolce e caldo, strutturato e sapido. Con la strosciata. Il Cinque terre Bianco viene dal 60% di Bosco, il 30% di vermentino e il 10% di Albarola per un colore paglierino intenso. Il naso è quello degli agrumi, del glicine e della ginestra. Con spezie dolci. Bocca fresca e sapida per le seppioline alla brace.

La Polenza produce un grande Sciacchetrà giallo ambra con riflessi oro. Il profumo è di albicco mature e cedro candito. Molto caldo e sapido al palato si abbina con i canestrelli. Il Cinque Terre Polenza ha paglierino intenso con riflessi oro. Frutti esotici maturi e finale di nocciola al naso, la bocca rimane calda e sapida. Ottimo da bere con lo stoccafisso.

Sassarini con lo Sciacchetrà Terre di Levante raggiunge eleganti riflessi ambra su un corpo dorato e nobile. Il profumo rammenta lo zafferano e la confettura di albicocca. Dolce e caldo, sempre sapido, si accorda con il pandolce genovese. Vinifica anche il Monterosso dal paglierino a riflessi oro. Pesca bianca e gelsomino al naso, con bocca sempre sapida e fresca, si serve con l'aragosta alla catalana. Il Cinque Terre Corniglia si presenta a riflessi dorati e torna su aromi di frutti esotici maturi e fondi di fiori d'acacia. Il palato stavolta è caldo e sempre sapido, con una lunga componente aromatica finale. Da associare alle cozze alla marinara. Con il Cinque terre Vernazza si torna a un colore paglierino brillante. Il naso è un intenso profumo di fiori di camomilla e mela golden, con una bocca molto fresca e morbida, che richiama l'insalata di gamberi. Un ottimo vino.

Colli di Luni

In questa pagina parleremo di :

- [La zona vinicola](#)
- [I vitigni](#)
- [Il Colli di Luni DOC bianco](#)
- [Le aziende](#)



La zona vinicola

Il Colli di Luni è un vino prodotto sulle colline terrazzate del

Golfo di La Spezia, sconfinando per una piccolissima parte anche nella vicina provincia di Massa Carrara.

Qui l'uomo ha “addomesticato” i forti pendii di queste colline creando le vigne su delle terrazze. La Liguria è famosa per il Trebbiano Toscano, Bosco e Vermentino, che in queste zone sentono il profumo del mare arricchendo la loro complessa aromaticità con note minerali e sapide con vini freschi e profumati di menta e agrumi.

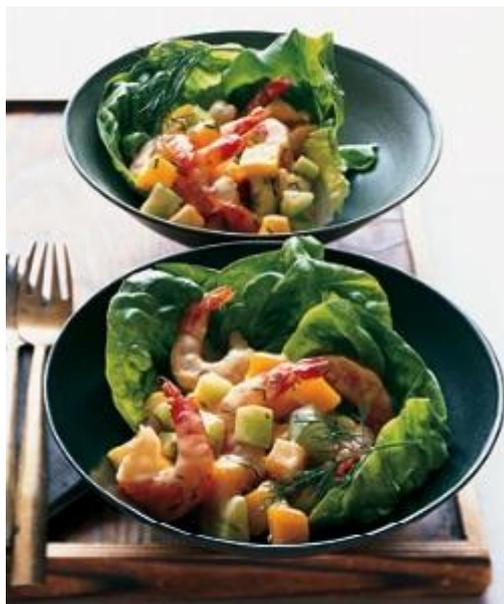
I vitigni

I vitigni utilizzati nella produzione di questo vino sono principalmente il Vermentino e il Trebbiano Toscano.

Il Vermentino, molto diffuso in Liguria e in Sardegna, è una varietà molto aromatica e gradevole, secondo alcuni della famiglia delle Malvasie. Sembra che siano ormai accertate anche le strette sinonimie con il Pigato ligure e la Favorita piemontese. Fornisce un attimo apporto di corpo, acidità e profumo ai vini.

Il Trebbiano è l'uva bianca più coltivata d'Italia, di buon apporto acido e quantitativo, caratteristiche che lo fanno uno dei vitigni da taglio più utilizzati nella penisola.

Il Colli di Luni DOC bianco



La denominazione di origine controllata Colli di Luni prende vita con il decreto ministeriale del 1° dicembre 1995 per autorizzare la produzione di vini bianchi e rossi in parte dei territori della provincia di La Spezia con un piccolo sconfinamento in provincia di Massa Carrara.

La base ampelografica del vino bianco si compone del Vermentino per un minimo 35% del taglio, del Trebbiano Toscano che deve essere presente al 40% nell'assemblaggio e degli altri vitigni fino ad un massimo del 30%. È autorizzata anche la tipologia monovarietale Colli di Luni

Vermentino dove il Vermentino deve essere minimo il 90% dell'assemblaggio a cui possono concorrere gli altri vitigni a bacca bianca fino ad un massimo del 10%.



Le rese delle uve devono essere al massimo di 10 tonnellate per ettaro e devono garantire un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 10,50% per il Colli di Luni Bianco e di 11,00% per il Colli di Luni Vermentino.

Il Colli di Luni Bianco ha colore giallo paglierino, con profumo delicato e gradevole. Il sapore è asciutto, armonico e caratteristico. Ottimi vini con le acciughe, gli antipasti magri e i formaggi molli.

Nel Colli di Luni Vermentino il colore è giallo paglierino più o meno intenso per un profumo intenso, caratteristico e fruttato. Il sapore è asciutto, armonico, delicatamente mandorlato. Si può abbinare a molti piatti tra cui il branzino al tegame, il cappon magro, le zucchine e i formaggi molli.

Le aziende

Santa Caterina a Sarzana vinifica il Vermentino in purezza per il suo Poggi Alti paglierino luminoso. Il naso si apre con la papaia e il mango, con bocca sapida e ben equilibrata. A tavola con gli involtini di pesce spada. Ancora un Vermentino vinificato in purezza per il bianco paglierino brillante. Stavolta i profumi sono di mela verde con toni minerali. La bocca è fresca, in evoluzione per incontrare le insalate di mare.

Sempre a Sarzana Monticello vinifica la purezza del Vermentino ottenendo un vino paglierino con riflessi oro. Al naso predomina la mela golden matura. Un vino discreto, sapido e fresco, da abbinare ai corzetti alla crema di pinoli.

Lunae vinifica il Vermentino Etichetta Nera con ottimi risultati. Paglierino luminoso, con naso di frutti esotici maturi, con leggere note floreali. In bocca è morbido e sapido, adatto ai crostacei al vapore. Il Vermentino Cavagino invece è paglierino con riflessi oro. Al naso c'è la pesca gialla matura, e le spezie dolci. Morbido e sapido per l'orata al forno.

Una grande casa vinicola quella di Ottaviano Lambruschi, con una linea di Colli di Luni da primato. Si inizia con il cinque grappoli Vermentino Alessandro, vinificato da vigneti di oltre 30 anni d'età. Paglierino intenso a riflessi oro per l'impatto visivo. Il naso è molto complesso, avvolto in eleganti profumi di pesca gialla matura, agrumi canditi e finali minerali. La bocca è calda, morbida, elegantemente sapida. Da provare in un grande connubio con l'insalata di astice all'aceto balsamico. Anche il Vermentino Sarticola è un ottimo vino paglierino con riflessi dorati. Al naso i profumi esotici del mango e dell'ananas. La bocca avvolge i gusti sapidi, che incontrano le seppioline alla brace. Ancora un Vermentino in purezza per il Costa Marina di Lambruschi, sempre paglierino con unghie dorate. Importanti profumi d'albicocca ed erbe aromatiche si evidenziano nella degustazione olfattiva, mentre la bocca è equilibrata in sapidità e freschezza. Per lui il branzino al sale.

Restiamo in una grande azienda vinicola con Giacomelli e i suoi vini Vermentino da cinque grappoli. Elegante e strutturato, il Vermentino Boboli presenta intense e raffinate note esotiche in apertura, seguite dalle erbe aromatiche chiuse da richiami minerali. Caldissimo al palato, di 14,5% vol, con una notevole sapidità. Viene fatto macerare 36 ore sulle bucce e maturare sui lieviti per almeno 9 mesi. Il suo piatto sono gli scampi alla catalana. Un altro grande Vermentino di 13% presenta gradevoli aromi di pompelmo, mela verde e resina di pino per il carpaccio di branzino.

Colline di Levanto

In questa pagina parleremo di :

- [La zona vinicola](#)
- [I vitigni bianchi](#)
- [Il Colli di Levanto DOC bianco](#)
- [Le aziende](#)

La zona vinicola



Il Colline di Levanto si produce in una ristretta area in provincia di La Spezia arroccata sulle ripide colline terrazzate dall'uomo che si trovano a 50 chilometri a nord del capoluogo, dove i vitigni autoctoni Bosco e Albarola trovano la loro espressione territoriale affiancati dal Vermentino.

Vede il suo centro nell'omonimo paese di Levanto, e fa parte delle Cinque Terre, da cui riprende gli aspetti geologici e le caratteristiche del suolo.

Le Cinque Terre sono caratterizzate dai terrazzamenti coltivati a vigneto ed uliveto che si alternano a zone di più recenti coltivazioni biologiche specializzate con erbe aromatiche e basilico per produrre il pesto, e zone dove la macchia mediterranea ha preso il sopravvento con euforbie, ginestre, cisti bianchi e rosei, le imponenti agavi. Il litorale su cui si affacciano i vigneti è aspro e selvaggio con alte falesie che si tuffano a strapiombo nel mare. La costa è formata in prevalenza da arenaria che è presente con quattro formazioni geologiche diverse, formando dei paesaggi molto vari. Tra Monterosso e la Punta del Persico prevale un macigno dalle evidenti stratificazioni; tra Manarola e la Punta di Montenero affiora una formazione a "flysch, formata da argilliti intercalate da arenarie, marmi e calcare, intorno alla Punta del Persico affiorano scisti policromi.

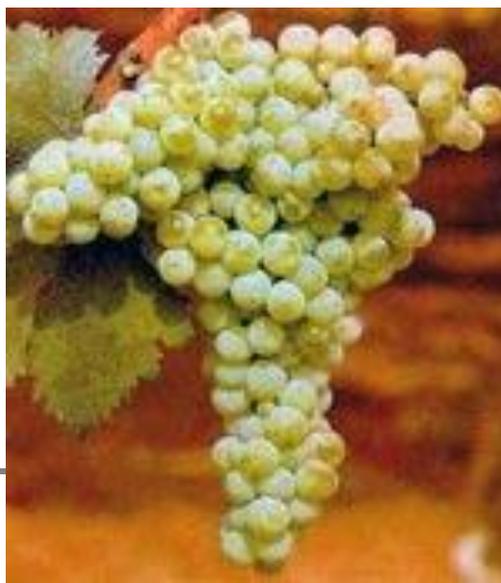
Il clima è il più mite della regione, soprattutto in inverno.

I vitigni bianchi

I vitigni utilizzati per il Colline di Levanto sono l'autoctono Bosco, come principale, e Albarola, e il Vermentino.

Il Bosco, il nome sembra derivare dalla sua zona di origine densamente boscosa, è una delle varietà liguri più utilizzate, presente in quasi tutti i bianchi della regione.

Viene vinificato con altre varietà come l'Albarola e il Vermentino Bianco e quasi mai in purezza, dove non riesce



a raggiungere risultati soddisfacenti.

Ha tendenza all'appassimento e viene vinificato anche in versione passito per produrre un vino molto simile all'elegante ambrato Sciacchetrà, molto famoso e nobile. Nella tipologia i profumi sono generalmente floreali, con naso di erbe selvatiche e di fiori di camomilla, minerali, dovuti, a detta di alcuni esperti, a “tracce di mare”. Al palato è morbido e sapido, fresco o caldo a seconda del metodo di vinificazione. Nella tipologia passito il vino è giallo dorato con riflessi ambrati, mentre gli aromi sono prevalentemente esotici, con note di albicocca e di ananas.

L'Albarola è un vitigno neutro, utilizzato in special modo dalle zona delle Cinque Terre fino alla Toscana. Il vino è di colore giallo paglierino chiaro, talvolta con riflessi verdognoli, con accentuati aromi di erba di campo. Si usa per i tagli.

Il Colli di Levanto DOC bianco



La denominazione di origine controllata Colli di Levanto è stata istituita dal decreto ministeriale del 11 agosto 1995 per autorizzare la produzione di vini rossi e bianchi,, nei territori comunali di Levanto, Bonassola, Framura e Deiva Marina, tutti in provincia di La Spezia.

La base ampelografica descritta nel disciplinare prevede l'impiego del Vermentino per un minimo del 40%, dell'Albarola per un minimo del 20% e del Bosco per un minimo del 5% nell'assemblaggio a cui possono concorrere gli altri vitigni a bacca bianca, autorizzati per la provincia di La Spezia, da soli o congiuntamente, sino ad un massimo del 35%.

I vigneti devono essere impiantati su terreni di natura siliceo-argillosa che presentano reazioni sub-acide e le forme di allevamento devono essere quelle a pergoletta

ligure e a contropalliera con potatura ad archetto o capovolto.

La resa massima di uva ammessa non deve essere superiore alle 9,00 tonnellate per ettaro e garantire un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 10,50% vol.

Il Colline di Levanto Bianco è di colore giallo paglierino con profumo persistente e fruttato. Il sapore è secco, sapido. Non ha grande struttura, dunque va bevuto giovane, preferibilmente entro 1 anno dalla vendemmia con primi piatti di pesce o verdure, stoccafisso, formaggio di S. Stefano d'Aveto, ma anche cappone, branzino, zuppe di pesce e formaggi a pasta morbida.

Le aziende

La Cantina Levantese è certamente una delle aziende più in vista per qualità in questa denominazione. Produce l'ottimo Colline di Levante Bianco Costa di Montaretto seguendo esattamente l'assemblaggio minimo suggerito dal disciplinare. Il vino è di colore paglierino con brillanti riflessi verdi e note intense di ginestra e menta al naso. Il palato ha un struttura ampia e sapida, contraddistinta dalla freschezza. Con le acciughe. Il Colline di Levante Costa di Brazzo invece aumenta di un 5% il Bosco a spese del Vermentino. Il risultato è meno elegante del precedente, con note di pompelmo e menta. Il palato comunque è gradevolmente morbido e fresco, da associare al risotto al nero di seppia. Il Bianco generico si vinifica con il 60% di Vermentino, il 30% di Albarola e il 10 di Bosco e ha un naso agrumato con richiami di glicine. Fresco, per la torta pasqualina.

Da segnalare anche la Cooperativa Agricoltori Vallata di Levante con il suo Lievantu delle Colline di Levante. Presenta un colore giallo paglierino più o meno intenso, profumo delicato, persistente, con retrogusto amarognolo peculiare dei vini della costa ligure di levante, sapore secco, armonico.

Particolarmente adatto per la cucina marinara, è però un vino a tutto pasto che si consiglia di servire alla temperatura moderatamente fresca di 10-12 gradi.

Golfo del Tigullio

In questa pagina parleremo di :

- [La zona vinicola](#)
- [I vitigni bianchi](#)
- [Il Golfo del Tugullio DOC bianco](#)
- [Le aziende](#)

La zona vinicola



La produzione di questo vino comprende una vasta area della provincia di Genova, dove il territorio è impostato su terreni appartenenti alle alle successioni sedimentarie oligoceniche del Bacino Terziario Ligure Piemontese del preistorico mare della Tetide, che anticamente occupava tutta l'Italia del nord.

La zona di interesse vinicolo è geologicamente molto varia, in molte parti dominata dall'affioramento dei Flysch ovvero di successioni torbiditiche in prevalenza marnoso-calcaree, talora organizzate in potenti bancate e spesso deformate da fenomeni tettonici. Affioramenti di Argilliti sono localizzati nella zona di Torriglia e Laccio. Alcune parti risultano completamente impostate sulle litologie calcaree e una

porzione centrale risulta caratterizzata dall'affioramento dei Conglomerati oligocenici di Savignone, che costituiscono l'agglomerato basale delle successioni dell'antico Bacino Terziario Ligure Piemontese. Si presenta sotto forma di bancate più o meno massicce, intercalate a corpi lenticolari ancora conglomeratici o pelitico-sabbiosi. Lo strato

sedimentario di questa formazione è costituito da paraconglomerati ben cementati ricchi di matrice sabbioso ciottolosa.

Un'altra porzione di bacino è caratterizzata dalle Argilliti di Montanesi.

Il clima è clima temperato caldo e mediterraneo, con scarse escursioni termiche giornaliere, in media di circa 6/7 °C.

I vitigni bianchi

I due vitigni principali con cui si vinifica questo vino sono il Vermentino, la Bianchetta Genovese e il Moscato Bianco nella tipologia Passito.

La Bianchetta Genovese è, da alcuni autori ritenuta originaria del Trevigiano, dove veniva utilizzata per il taglio del Glera. È molto vigorosa, con grappolo ricco, raccolto, con acini piuttosto piccoli e buccia sottile dal colore verde-giallastro.

Sensibile ai parassiti e al marciume a causa della compattezza del grappolo, la Bianchetta Genovese produce un vino dal colore giallo paglierino tenue, con profumo delicato e sapore fresco, leggermente asciutto. L'aroma è morbido, i sentori sono fruttati di pesca, mela, mandorla e nespola. Il retrogusto è floreale, con note di biancospino ed erbe aromatiche, in particolare un sentore deciso di timo nel finale.

Il Golfo del Tigullio DOC bianco



La denominazione di origine controllata Golfo del Tigullio fu istituita dal decreto ministeriale del 1° settembre 1994 per autorizzare la produzione di vini bianchi, rossi, rosati, nei tipi frizzante, spumante e passito, anche con la menzione del vitigno in parte della provincia di Genova.

La base ampelografica autorizzata nella produzione del bianco è composta dal Vermentino per una percentuale variabile dal 20 al 70% e la Bianchetta Genovese, dal 20 al 70% dell'assemblaggio a cui possono concorrere alla produzione gli altri vitigni a bacca bianca non aromatici, da soli o congiuntamente, autorizzati in provincia di Genova fino ad un massimo del 40%.

Possono essere prodotti anche i Golfo del Tigullio con la menzione del vitigno Bianchetta Genovese e Vermentino qualora provenienti dai corrispettivi vitigni per almeno l'85%.

I vini Golfo del Tigullio Moscato e Golfo del Tigullio Moscato Passito si producono con il Moscato bianco in purezza.

Sono autorizzate anche le tipologie Spumante, Frizzante e Passito.

La resa massima delle uve non deve essere superiore alle 9,0 tonnellate per ettaro e devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 9,50% vol.

Si può praticare l'arricchimento per tutte le tipologie ad esclusione del Passito.

Le operazioni di spumantizzazione devono essere effettuate con il metodo della fermentazione naturale in autoclave o in bottiglia, con l'esclusione di qualsiasi aggiunta di anidride carbonica, e l'elaborazione dei mosti e dei vini destinati agli spumanti possono essere effettuate nei territori di tutta la Liguria.

Il Golfo del Tigullio Bianco e Bianco Frizzante ha colore giallo paglierino con profumo delicato e persistente. Il sapore è secco e sapido per il tranquillo, fresco e vivace il frizzante. Si abbina bene alle triglie, il risotto al nero di seppia e le insalate di mare.

Il Golfo del Tigullio Bianchetta Genovese, anche in versione Frizzante hanno colore giallo paglierino più o meno carico con profumo fine, delicato, discretamente persistente. Il sapore è secco, sapido, pieno, caratteristico per il tranquillo, e fresco e vivace per il frizzante. Ottimo con il pesce spada e il salmone affumicato.

Nel Golfo del Tigullio Moscato il colore giallo paglierino, che tende al dorato. Il profumo è aromatico, caratteristico del Moscato, con sapore dolce, sapido, persistente e vivace.

Il Golfo del Tigullio Vermentino anche Frizzante ha colore giallo paglierino anche con riflessi verdognoli. Il profumo è caratteristico, delicato, fruttato, con sapore secco, sapido e armonico per il tranquillo, e fresco e vivace per il frizzante. L'ideale per i frutti di mare.

Il Golfo del Tigullio tipologia Spumante possiede una spuma fine e persistente, con colore giallo paglierino. Anche il profumo è fine, persistente, e il sapore secco, fresco, leggero ma persistente. Deve avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo di 11,00% vol. Da abbinare sia alle ostriche che ai dessert.

Nel Golfo del Tigullio Passito il colore si fa giallo oro più o meno carico. Il profumo è ampio, intenso, persistente con sapore dolce, caldo, sapido, pieno e persistente. Il titolo alcolometrico volumico totale minimo deve essere di 16,50% vol. Con la pasticceria da forno e i dessert.

Il Golfo del Tigullio Moscato Passito ha sempre un colore giallo oro più o meno intenso con profumo intenso, complesso, caratteristico dell'uva moscato. Il sapore è dolce, caldo, armonico, molto aromatico, e il vino deve raggiungere un titolo alcolometrico volumico totale minimo di 15,50% vol. Ottimo sia con i dessert e la pasticceria da forno che con le ostriche e il risotto alla marinara.

Le aziende

Bisson produce un grande Passito Acinari dal Vermentino al 80% e la Bianchetta al 20%. Il colore è oro, brillante, con sentori ampi di fichi secchi e arancia candita. Equilibrato per la crostata di albicocche. Il Golfo

del Tigullio Vermentino Vigna Intrigoso è di un paglierino lucente, con aromi di agrumi freschi ed erbe aromatiche. Sapido e caldo si abbina alla zuppa di cozze. Il Vermentino Vignaerta invece ha aromi di mela verde, con fragranti sentori di menta. Fresco e sapido per il baccala. Il Golfo del Tigullio Bianchetta Genovese Ü Pastine ha riflessi verdognoli, con pesca bianca e fiori di tiglio in evidenza. Sapido ma anche leggermente caldo, si abbina con le lattughe ripiene.

Principali bianchi DOC della Liguria

In questa pagina parleremo di :

- [Introduzione](#)
- [Le DOC della Liguria per i vini bianchi](#)
- [Cinqueterre e Cinqueterre Sciacchetrà](#)
- [Colli di Luni](#)
- [Colline di Levante](#)
- [Golfo del Tugullio](#)
- [Riviera Ligure di Ponente](#)

Introduzione



La Liguria è una terra aspra dove l'uomo ha dovuto combattere nei secoli per strappare alla montagna le terre coltivabili. Dal punto di vista vinicolo è riuscito ad ottenere dei vini particolari, grazie all'adozione del Vermentino che qui ha trovato la sua patria di qualità.

La vite viene spesso coltivata su terrazzamenti antropologici, su cui è difficile la coltivazione meccanica e la terra mette a dura prova la resistenza dei coltivatori. Ma i risultati sono indubbiamente eccellenti, con la regione eletta come una delle patrie dei bianchi.

Le DOC della Liguria per i vini bianchi

Le denominazioni di origine controllata autorizzate in Liguria sono poche, appena otto, e cinque riguardano la produzione dei bianchi. Non sono invece state autorizzate denominazioni DOCG.

Lo spazio dedicato ai vini e all'agricoltura in generale è molto esiguo, vista la caratteristica quasi del tutto montagnosa della regione, ma i risultati sono comunque straordinari.

Le cinque DOC approvate che riguardano la produzione di vini bianchi sono la famosa Cinqueterre e Cinqueterre Sciacchetrà, la Colli di Luni, la Colline di Levante, la Golfo del Tugullio e la Riviera

Ligure di Ponente.

Cinqueterre e Cinqueterre Sciacchtrà



La denominazione coinvolge una delle zone più belle d'Italia, le Cinqueterre appunto, dove la bellezza della natura accoglie il Vermentino e il Bosco, due autoctoni che qui riescono a fornire uno dei loro vini migliori. Il Bosco è il vitigno principale, ed utilizzato praticamente solo qui, mentre il Vermentino lo affianca migliorandone di molto il gusto. Il vino viene prodotto anche in versione passito, nella famosa sottozona Sciacchetrà, e raggiunge livelli qualitativi sublimi.

L'acquisto di una di queste bottiglie è una garanzia per qualsiasi cena impegnativa che si voglia organizzare, a base di pesce, crostacei e molluschi, per finire con i dolci tipici liguri.

Colli di Luni

Questa denominazione riguarda la parte della provincia di La Spezia che si affaccia sul golfo con un piccolo sconfinamento anche in Toscana. Anche qui ci troviamo di fronte a una produzione di indubbia qualità, dove il Vermentino si conferma protagonista per l'apporto aromatico, coadiuvato dal più produttivo Trebbiano, utilizzato per le sue rese e dal Bosco. Questa denominazione ha un suo fascino particolare, sempre sui terrazzi strappati alla montagna dall'uomo. Le aziende che lo vinificano hanno tutte una tradizione forte e un amore per il vino ineguagliabile. Coltivare in questi piccoli appezzamenti, dove spesso i macchinari non possono essere portati, aumenta notevolmente i carichi di lavoro manuali. Qui, forse più che in altre parti della Liguria, il mare influisce sui sapori di questi splendidi bianchi, conferendogli spesso degli ottimi aromi salmastri, che si aggiungono a quelli di noce che i vitigni normalmente apportano.

Colline di Levante

È una delle poche denominazioni liguri che include anche la produzione dei vini rossi, ma anche in questo caso, la qualità migliore la si riscontra nei bianchi, e anche in questa denominazione la vinificazione viene affidata al Vermentino, all'Albarola e al Bosco.

Anche questa denominazione sfrutta i terreni fertili e impervi della provincia di La Spezia, i migliori della regione, con suoli ben argillosi, su basamenti calcarei e arenarie.

Ottimi vini, sapidi, anche nelle versioni Passito, che garantiscono grazie al Vermentino, una qualità superiore da abbinare ai piatti di pesce e verdure. Infatti, la struttura non così imponente del vino, ne esalta la leggerezza, ben adatta alle verdure.

Golfo del Tugullio

Sul suolo marnoso-calcareo della provincia di Genova, vengono coltivati, oltre al classico Vermentino, la Bianchetta Genovese e il Moscato, per la produzione anche di vini passiti, oltre che per quella dei vini frizzanti e spumante.

Sono vini leggeri, sapidi, ottimi per i crostacei e i pasti freschi estivi, o per accompagnare piatti un pochino più elaborati.

Certamente un gradino al di sotto dei più importanti vini bianchi liguri, la denominazione sta cercando un suo spazio nel panorama italiano e le sue vendite sono in lento ma costante aumento, con le aziende che pian piano stanno conoscendo una piccola notorietà.

Grazie alla loro sapidità i vini passiti possono avere anche degli abbinamenti azzardati come nel caso delle ostriche.

Riviera Ligure di Ponente

La Riviera Ligure di Ponente è la denominazione più ampia per estensione della Liguria, con il coinvolgimento di un centinaio di comuni sparsi tra le provincie di Imperia, Genova e Savona, dividendosi in tre sottozone per rendere più identitaria la produzione.

Fa affidamento sulle uve del Pigato e del Vermentino, che vengono spesso vinificate in purezza con risultati più che buoni. Ottimi a seconda dell'uvaggio prescelto, sia con piatti delicati e antipasti come i crostacei, sia con pesci più strutturati, come il salmone.

Un territorio così esteso può inoltre contare su moltissime aziende che si stanno facendo conoscere già in Liguria, e potrebbero presto imporsi sul mercato nazionale.

Riviera Ligure di Ponente

In questa pagina parleremo di :

- [La zona vinicola](#)
- [I vitigni bianchi](#)
- [Il Riviera Ligure di Ponente DOC bianco](#)
- [Le aziende](#)



La zona vinicola

L'area vinicola del Riviera Ligure di Ponente comprende una vasta area delle provincie di Savona e Imperia che sconfinava

anche in due comuni del Genovese.

La geologia del territorio è quindi molto varia e fa riferimento all'orogenesi dell'intera Liguria, sviluppatasi nella preistoria con una serie di emersioni e riemersioni dei fondai marini, a causa del movimento elastico che le placche africana ed europea hanno da sempre esercitato fra di esse, formando le attuali catene alpina ed appenninica.

I vitigni bianchi

I vitigni con cui si vinificano i bianchi sotto la denominazione di Riviera Ligure di Ponente sono il Pigato e il Vermentino, generalmente utilizzati in purezza e raramente tagliati con altre uve secondarie della regione.

Il Pigato è un uva antica e caratteristica, di origini sconosciute che in passato fu ritenuta nativa della Grecia, opinione che ora pare assai improbabile vista anche la latitudine. È più verosimilmente autoctona. Il nome descrive le sue macchie rugginose che si presentano sulla buccia nella piena maturità. Ha la buccia di medio spessore e una buona concentrazione di pruina, di colore dorato-ambroato con macchie diffuse. Ha buona vigoria e produttività abbondante.

Produce vini di straordinaria eleganza e fattura, da abbinare a piatti importanti.



Il Riviera Ligure di Ponente DOC bianco



La denominazione di origine controllata Riviera Ligure di Ponente nasce dal decreto ministeriale del 16 settembre 2003 per autorizzare la produzione di vini bianchi e rossi in un centinaio di comuni delle province di Imperia e Savona e nei comuni di Arenzano e Cogoletto in provincia di Genova.

Le uve autorizzate sono principalmente il Pigato e il Vermentino che sono contemporaneamente le sole due tipologie previste. Devono essere presenti nell'assemblaggio per almeno il 95% nelle rispettive varietà, con il restante 5% che può essere tagliata con le uve a bacca bianca dei vitigni non aromatici autorizzati nelle province di Genova, Savona ed Imperia, da sole o

congiuntamente.

I vini possono essere designati anche con una sottodenominazione geografica di tre aree, la Riviera Ligure di Ponente Riviera dei Fiori, la Riviera Ligure di Ponente Alberga o Albenganese e la Riviera ligure di Ponente Finale o Finalese. La Riviera Ligure di Ponente Riviera dei Fiori è esclusiva della provincia di Imperia; la Riviera Ligure di Ponente Alberga di Savona e Riviera ligure di Ponente Finale di Savona e Genova.

La resa massima dell'uva non deve essere superiore alle 11 tonnellate per ettaro, con gradazione alcolica complessiva naturale minima di 10,50% vol.

Il Riviera Ligure di Ponente Pigato è di colore giallo paglierino più o meno carico, con profumo intenso, caratteristico e leggermente aromatico. Al palato il sapore risulta secco, pieno, lievemente mandorlato. È un ottimo vino per i piatti di pesce strutturati, dallo sgombro e il branzino ai calamari e le cozze, includendo anche i crostacei.

Il Riviera Ligure di Ponente Vermentino ha colore colore giallo paglierino, con profumo delicato, caratteristico e fruttato. Il sapore è secco, fresco, armonico, delicatamente fruttato. È un vino per piatti di pesce saporiti come baccalà fritto o salmone al burro, ma si accompagna anche alle melanzane o alle trenette al pesto.

Le aziende

Massimo Alessandri è una grande realtà di questa denominazione con produzioni di alto livello che raggiungono l'apice con il Riviera Ligure di Ponente Pigato Vigne Vëggie, un vino aristocratico di 14% vol. Bello il paglierino luminoso con ricami dorati. L'olfatto è uno straordinario richiamo di agrumi maturi, miele d'acacia e vaniglia. La bocca è strutturata, fresca e sapida. Subisce parziale affinamento per otto mesi in barrique e poi in acciaio, prima di accompagnare il branzino al basilico. Il Vermentino Costa de Vigne si illumina di un paglierino con riflessi verdolini prima di aprire il naso alla salvia, la mela gialla e il glicine. Morbido e sapido, per le triglie. Il Pigato Costa de Vigne invece rivela profumi di ginestra e pesca gialla matura. La bocca è giustamente sapida, ampia. A tavola con il guazzetto di gamberoni.

La piccola Bio Vio fa grande il suo vino Pigato di Albenga con un bel vino quasi dorato, dagli eleganti aromi di glicine e frutta esotica. Caldo e piacevolmente sapido, la vinificazione viene eseguita anche con una parziale macerazione e pausa sui lieviti prima di accostarsi ai pansotti in salsa di noci. Anche il Vermentino conferma la qualità di questa azienda, con bei profumi di mela verde e agrumi. Il palato è fresco e sapido, ben strutturato. Da provare con le acciughe fritte.

La Cantina Praié vinifica in purezza il suo Vermentino per produrre il seducente Le Cicale con i profumi dei frutti esotici, il miele di corbezzolo e la vaniglia. Lunga persistenza per un palato fresco e morbido. Il vino viene affinato 10 mesi in botti di acacia prima di arrivare in tavola con i gamberi rossi.

Da Colle dei Bardelli altri due Riviera Ligure di Ponente importanti. Il Vermentino ha profumi di cedro e gelsomino, con palato morbido, fresco e sapido, da abbinare alla tartare di tonno; il Pigato sprigiona invece olfatti di pesca gialla e rosmarino, con bocca piena e molto sapida. Ottimo con i

frutti di mare crudi.

Anche Durin ha una produzione di grande qualità nel suo Pigato dai toni di agrumi e pesca bianca, con bocca morbida e strutturata, per un finale sapido da associare ai tortelli di patate con salsa di broccoletti.

Foresti vinifica un Vermentino di gran pregio, il Vigneto Selvadolce dal complesso naso esotico. Morbido, sapido, per l'insalata di ovoli.

La Rocca di San Nicolao ha una linea di Riviera Ligure di tutto rispetto e qualità. I suoi prodotti di punta, sotto la denominazione di sottozona Riviera dei Fiori, sono il Vermentino, con eleganti profumi di miele e spezie dolci per gli scampi in agrodolce, e il Pigato, tropicale e sapido per lo stoccafisso.

Grandi vini, in tutte e due le varietà, sono prodotti anche da Lupi, Poggio dei Gorleri, e Vio.

Val Polcevera

In questa pagina parleremo di :

- [La zona vinicola](#)
- [I vitigni bianchi](#)
- [Il Val Polcevera DOC bianco](#)
- [Le aziende](#)

La zona vinicola



Il vino Val Polcevera era conosciuto già un secolo prima della nascita di Cristo, quando fu menzionato nella Tavola Bronzea, un importantissimo libro di regolamenti di Genova, dove veniva riconosciuto come merce di pagamento delle tasse.

I terreni sono costituiti da calcari marnosi, che possono essere suddivisi in tre zone, due con netta presenza di argille e un'altra caratterizzata da argille con marne e ardesie e arenarie.

Le argille sono di tipo nero intercalate da palombi, un tipo di calcare non molto comune, e arenarie. A volte queste argille nere sono mescolate a calcare di origine sedimentaria da detriti in cui sono presenti quarzo e albite.

In altre zone le argille nere sono sostenute da un basamento di marne, scisti e arenarie, interrotte da agglomerati di calcari marnosi.

Geologicamente questa valle è il confine tra le Alpi e l'Appennino, con la prima detta differenza tra i tipi di roccia delle due catene montuose.

La valle è di tipo alluvionale, ed è delimitata dai fiumi Polcevera, Secca, Sardorella, Verde e Riccò, che sono appunto i portatori dei detriti alluvionali che caratterizzano la valle.

Il clima è temperato e caldo, ventilato dal mare, con temperature più rigide sulle quote più alte.

I vitigni bianchi

Per la produzione dei vini bianchi della Val Polcevera si utilizzano principalmente il Vermentino, l'Albarola e la Bianchetta Genovese.

L'Albarola è di probabile origine toscana, e produce dei vini di discreta fattura e varietà aromatica, con lievi sentori erbacei. Probabilmente è un clone della Bianchetta Genovese, abbastanza neutra.

Il Vermentino è invece la grande uva di Liguria, ormai considerata una nobile, grazie alle sue produzioni eleganti ed aristocratiche, soprattutto in questa regione, dove trova la sua patria adottiva e riesce a garantire eccelse qualità. Ottimi vini sono prodotti in purezza dal Vermentino, con delicati ma persistenti aromi fruttati, in genere di frutta esotica matura e fiori. Senz'altro una delle migliori uve italiane.

Il Val Polcevera DOC bianco



La denominazione di origine controllata Val Polcevera nasce dal decreto ministeriale del 16 marzo 1999, poi successivamente riformato il 15 giugno 2011, per autorizzare la produzione di vini bianchi, rossi e rosati nei territori comunali di Genova, Ceranesi, Sant'Olcese, Mignanego, Serra Riccò, Campomorone e Mele.

È autorizzata anche la sottodenominazione Val Polcevera Coronata nel solo comune di Genova.

Per la produzione dei vini bianchi le tipologie autorizzate sono il Val Polcevera Bianco, anche nelle tipologie spumante, frizzante e passito e le due tipologie monovarietalì Bianchetta Genovese e Vermentino anche nelle versioni frizzante.

La base ampelografica del Bianco deve essere composta per almeno il 60% dai tre vitigni Vermentino, Albarola e Bianchetta Genovese, mentre per i due monovarietalì la percentuale è la classica 85% minima autorizzata in tutta Italia.

Le rese massime delle uve sono stabilite a 9 tonnellate e mezzo per ettaro, quelle indicate per il bianco Passito devono subire il classico appassimento.

I vini hanno colore giallo paglierino, tranne il passito che assume toni molto più intensi.

Sono vini secchi e sapidi, tranne che nella versione passito che è un classico dolce, con aromi molto persistenti. La gamma olfattiva dipende dall'assemblaggio, con profumi delicati e persistenti nel

bianco e le sue tipologie spumante di qualità e frizzante, e più fruttati nel Vermentino.

Lo spumante di qualità ha una bella spuma persistente e una bocca fresca e vivace.

Negli abbinamenti i vini si associano molto bene alle verdure ripiene e ai legumi con la Bianchetta e ai pesci e ai minestrini nelle altre tipologie. Il Passito hanno bei sentori di frutta esotica matura, e miele, e si abbinano bene con formaggi erborinati e pasticceria secca a base di castagne.

Le aziende

L'azienda Andrea Bruzzone è tra le più presenti, storicamente, nella Val Polcevera e produce il Bianco generico, la Bianchetta e il Vermentino.

Il Val Polcevera Bianchetta Genovese è di colore paglierino, delicata nei profumi di muschio e mela golden. Al palato rispetta i canoni classici di sapidità e secchezza di questi vini con una struttura leggera che la rende abbinabile a molti piatti, dai polpettoni di fagiolini alla sogliola.

Il Vermentino è vestito di colore paglierino con sfumature verdi. Il naso è classico del vitigno, delicato, fruttato con la frutta esotica, l'anasas e cedro e dotato di una buona persistenza erbacea e di fiori di campo, con sottofondi di bosco. Il palato è classico secco e sapido da abbinare a piatti di pesce leggeri e dai sapori delicati o con piatti di verdure e ortaggi.

Il Bianco Valpolcevera Assûie, dal nome della vigna, è paglierino intenso, con unghie verdognole e un bel naso persistente e fresco, ancora erbaceo con sentori di fiori di campo e sottobosco. Il palato sempre secco e sapido è dotato di una struttura leggera e vivace sempre per accompagnarsi con verdure e formaggi freschi molto neutri.

