

16 SET 2016 / 12:09

◀ 153

## Anteprima Tre Bicchieri 2017. Liguria



*Dal pigato al vermentino, dal rossese all'ormeasco, dal bosco all'albarola, dalla bianchetta genovese alla lumassina, l'elenco è lungo. Sono gli autoctoni della Liguria, figli di una viticoltura di confine tra mare e montagna che regala della piccole gemme enologiche.*

Gambero Rosso (/it/vini/author/288-gamberorosso)

La Liguria del vino è una delle terre più affascinanti del panorama enologico italiano. È la regione delle piccole aziende, delle vigne affacciate sul mare e strappate alla montagna, tenute su da muretti di pietre a secco, le “fasce”, alle quali si accede da sentieri percorribili solo a piedi. Qui si produce poco, stiamo parlando di percentuali che oscillano tra lo 0,4 e lo 0,5 per cento della produzione italiana. Fortunatamente i numeri non raccontano tutto.

Lvini liguri negli ultimi anni si stanno ritagliando un posto significativo nelle carte dei vini della grande ristorazione e nel cuore degli appassionati. Figli del vento e del mare, dei vitigni autoctoni che da sempre caratterizzano questa viticoltura, sono vini di straordinario fascino, che siano bianchi o rossi poco importa, paradigma di uno stile mediterraneo, affilato, complesso, minerale, dove la sapidità e i profumi iodati sono il tratto distintivo.

Quest'anno sono sei i vini premiati, quasi tutti figli di una vendemmia, la 2015, complessa, calda e poco piovosa, che ha donato struttura e alcolicità - e crediamo anche serbevolezza - ai bianchi. Unica presenza rossa un Dolceacqua seducente ed elegante, il Bricco Arcagna '14 di **Terre Bianche**.

Per il resto, dicevamo, grandi bianchi. Ecco allora da Levante tre Vermentino dei Colli di Luni, quelli di **Lunae Bosoni**, **Lambruschi** e **La Baia del Sole**, premiato per la prima volta. A Ponente due ottimi Pigato, Le Marige de **La Ginestraia**, altro debutto tra i Tre Bicchieri, e il seducente Bon in da Bon di **BioVio**, un'azienda di Albenga a gestione familiare.

Nel complesso una bella fotografia di una regione che ha fatto della conservazione del proprio patrimonio enologico e del territorio un obiettivo principale. Dal pigato al vermentino, dal rossese all'ormeasco, dal bosco all'albarola, dalla bianchetta genovese alla lumassina, l'elenco è lungo, ma i vignaioli liguri sono ben determinati, e ne sentiremo parlare sempre di più nei prossimi anni. Le piccole aziende pian piano si ingrandiscono, ne nascono di nuove, e il modello ligure dell'azienda vinicola che fa anche ospitalità rurale e ristorazione, e vende gli straordinari prodotti del territorio accanto al vino sta dando nuova linfa a quest'economia, come accade in altre zone dove le vigne sono difficili da coltivare ma sono inserite in un paesaggio di suggestiva bellezza come la Valle d'Aosta, l'Etna o la Costiera Amalfitana.

Colli di Luni Vermentino Et. Nera 2015 Lunae Bosoni

Colli di Luni Vermentino Il Maggiore 2015 Ottaviano Lambruschi

Colli di Luni Vermentino Sarticola 2015 La Baia del Sole - Federici

Dolceacqua Bricco Arcagna 2014 Terre Bianche

Riviera Ligure di Ponente Pigato Bon in da Bon 2015 BioVio

Riviera Ligure di Ponente Pigato Le Marige 2015 La Ginestraia

