

Vitigni a bacca rossa autoctoni della Liguria



1. Alicante



L'Alicante è un vitigno a bacca rossa originario della Spagna, diffuso soprattutto nella zona della Valle del Rodano in Francia con il nome di Grenache, ma ha trovato una seconda casa in Liguria. La sua presenza in questa regione risale a secoli fa, quando è stato introdotto probabilmente

attraverso scambi commerciali e migrazioni. È particolarmente coltivato nella zona del Ponente Ligure.

- **Caratteristiche:** Questo vitigno dà origine a vini di colore rosso intenso, con tonalità violacee, e una buona struttura alcolica, dovuta all'elevato contenuto zuccherino delle uve.
- **Aromi e sapori:** I vini prodotti con Alicante presentano note di frutti rossi maturi, come ciliegia e lampone, ma anche sentori speziati e talvolta erbacei. Sono generalmente corposi, con tannini morbidi che li rendono piacevolmente vellutati al palato.
- **Abbinamenti:** I vini di Alicante sono perfetti con piatti di carne, come il coniglio alla ligure, e con formaggi stagionati, che ne esaltano la rotondità.

2. Lanaiolo

Il Lanaiolo è un vitigno raro e poco diffuso, presente soprattutto nel Levante Ligure, dove è solitamente utilizzato in blend con altre varietà locali. Nonostante la sua scarsa produzione, è molto apprezzato per le sue qualità organolettiche che contribuiscono a dare corpo e struttura ai vini liguri.

- **Caratteristiche:** Il Lanaiolo dà vini di colore rubino intenso e buona acidità, con una struttura medio-alta. Questo vitigno è spesso impiegato per migliorare l'equilibrio di altri vini più leggeri, essendo una varietà "da taglio".
- **Aromi e sapori:** Ha profumi delicati di frutta rossa, come fragola e ciliegia, insieme a sfumature floreali di violetta. Sul palato, si presenta con tannini decisi ma non eccessivi.
- **Abbinamenti:** Ideale con piatti saporiti della cucina ligure, come il cinghiale in umido, o con paste con sughi a base di carne, perché la sua acidità aiuta a bilanciare i grassi e a rinfrescare il palato.

2. Pollera Nera



La Pollera Nera è un vitigno autoctono coltivato principalmente nella Valle Argentina e nelle aree circostanti in Liguria. È una varietà che rischiava l'estinzione, ma recentemente è stata riscoperta e valorizzata per la sua capacità di dare vita a vini eleganti e raffinati.

- **Caratteristiche:** I vini da Pollera Nera sono generalmente di colore rosso rubino chiaro, di medio corpo e caratterizzati da una piacevole freschezza e sapidità. Si tratta di una varietà che tende a dare vini di pronta beva, freschi e non troppo complessi, perfetti per il consumo quotidiano.

- **Aromi e sapori:** I profumi sono delicati, con note di piccoli frutti rossi, come ribes e lampone, accompagnati da una lieve sfumatura speziata e minerale. Al palato risulta equilibrato e armonioso, con tannini morbidi e una buona acidità.

- **Abbinamenti:** La Pollera Nera si abbina bene a piatti di pesce saporito come lo stoccafisso alla ligure, oltre che a carni bianche e piatti vegetariani, grazie alla sua leggerezza e freschezza.

4. Rossese



Il Rossese è probabilmente il vitigno rosso più emblematico della Liguria, diffuso soprattutto nella zona di Dolceacqua e nelle vallate del Ponente ligure. È un vitigno antico, che secondo alcune fonti fu introdotto in Liguria dai Saraceni. Oggi è particolarmente noto per dare vita al celebre *Rossese di Dolceacqua*, uno dei primi vini liguri a ottenere la Denominazione di Origine Controllata (DOC).

- **Caratteristiche:** Il Rossese produce vini di colore rosso rubino brillante, caratterizzati da una buona struttura e un'acidità piacevolmente vivace. È un vitigno che si adatta bene ai terreni liguri, producendo vini che esprimono perfettamente il terroir locale, con una mineralità distintiva.

- **Aromi e sapori:** I vini da Rossese presentano profumi intensi e complessi, con note di frutti di bosco, come mora e ciliegia, arricchite da sfumature floreali di rosa e violetta, e spesso una leggera speziatura di pepe bianco. Al palato, il Rossese è elegante, con tannini morbidi e un finale persistente.

- **Abbinamenti:** È un vino versatile, che si sposa bene con piatti tipici come la capra con fagioli, ma anche con pesci grassi come il tonno alla griglia. Ottimo anche con salumi e formaggi a pasta morbida, grazie alla sua capacità di accompagnare sia sapori delicati che più intensi.

5. Granaccia



Il Granaccia è un vitigno a bacca rossa particolarmente significativo in Liguria, soprattutto nella zona del Ponente ligure. Conosciuto in Francia come *Grenache* e in Spagna come *Garnacha*, questo vitigno è stato introdotto in Liguria secoli fa, probabilmente attraverso le rotte commerciali mediterranee, e qui ha trovato un terroir favorevole che ha plasmato caratteristiche specifiche. La Granaccia è una varietà apprezzata per la sua capacità di produrre vini intensi, strutturati e di grande complessità aromatica.

Caratteristiche: Il vitigno Granaccia è resistente al calore e alle condizioni siccitose, che in Liguria, soprattutto nelle zone collinari e assolate del Ponente, sono comuni. Cresce su terreni rocciosi e calcarei, spesso ripidi e prossimi al mare, dove la vite deve scavare in profondità per trovare sostanze nutritive e acqua. Questo porta a una naturale riduzione della resa ma garantisce uve concentrate e di elevata qualità.

Aromi e sapori: I vini di Granaccia offrono un bouquet aromatico intenso, con note di frutta rossa matura, come ciliegia e prugna, ma anche sentori speziati di pepe nero e liquirizia. Al palato si percepiscono anche accenni di erbe mediterranee, come rosmarino e timo, e un tocco minerale dovuto alla vicinanza al mare. La componente tannica è presente ma generalmente morbida, mentre l'acidità bilancia la struttura, rendendo i vini di Granaccia equilibrati e piacevoli.

Abbinamenti: I vini a base di Granaccia si prestano ad accompagnare piatti strutturati e saporiti, perfetti per la cucina ligure. Gli abbinamenti consigliati includono:

- Carni rosse: arrostiti, brasati e selvaggina sono ideali, poiché la struttura del vino riesce a bilanciare la robustezza delle carni.
- Piatti della tradizione ligure: come il coniglio alla ligure, condito con olive taggiasche ed erbe aromatiche, e la capra con i fagioli.
- Formaggi stagionati: grazie alla sua intensità e alla morbidezza dei tannini, la Granaccia accompagna bene formaggi stagionati e saporiti.

6. Ormeasco



Il ****Ormeasco**** è un vitigno a bacca rossa autoctono della Liguria, particolarmente diffuso nel Ponente ligure, soprattutto nelle valli dell'Imperiese e nelle zone di Ormea e Pornassio, da cui trae il suo nome. È una varietà molto apprezzata per la sua rusticità e capacità di adattarsi al clima e ai terreni montuosi della Liguria interna. Questo vitigno è parente stretto del Dolcetto piemontese, con cui condivide alcune caratteristiche, ma coltivato in Liguria esprime tratti unici, derivati dal terroir specifico della regione.

Caratteristiche: L'Ormeasco si adatta molto bene ai terreni collinari e montani della Liguria, che spesso sono scoscesi e difficili da coltivare, e alle altitudini elevate. Il clima delle aree dove è coltivato è più fresco rispetto alla costa, il che permette una maturazione lenta e regolare delle uve, preservando una buona acidità. Questo vitigno è piuttosto resistente e ha una resa moderata, dando grappoli compatti e acini di colore blu scuro.

I vini prodotti con Ormeasco sono intensamente colorati, con tonalità rosso rubino e riflessi violacei, e si distinguono per il profilo aromatico e la piacevole freschezza al palato.

- **Aromi e sapori:** L'Ormeasco offre un bouquet di profumi fruttati e floreali, con note di ciliegia, mora e prugna, accompagnate da sfumature di fiori secchi, come la viola. A seconda delle tecniche di vinificazione e dell'invecchiamento, può sviluppare sentori speziati e terrosi, come liquirizia e pepe nero. Al palato, i vini sono generalmente freschi e con un'acidità vivace che bilancia la struttura medio-leggera e i tannini morbidi. Questa caratteristica lo rende adatto sia alla vinificazione in rosso che in rosato.

Abbinamenti: I vini a base di Ormeasco si prestano a una varietà di abbinamenti, soprattutto con piatti della tradizione ligure e piemontese. Tra i più indicati ci sono:

- Primi piatti saporiti: come i ravioli al ragù di carne e le paste fresche al sugo di funghi, che si sposano bene con l'acidità e la struttura del vino.
- Carni bianche e rosse: in particolare coniglio alla ligure, agnello e carni di maiale, che l'Ormeasco bilancia con la sua freschezza.
- Piatti a base di erbe aromatiche e verdure: i piatti liguri, ricchi di erbe come il timo, il rosmarino e la salvia, trovano nell'Ormeasco un compagno ideale, grazie alle sue sfumature erbacee.
- Ormeasco Sciac-trà: ottimo con antipasti di pesce e piatti leggeri, come focaccia con le acciughe e formaggi freschi.

Vitigni a bacca bianca autoctoni della Liguria

1. Albarola



L'Albarola è un vitigno a bacca bianca tipico delle Cinque Terre e del Levante ligure, spesso usato in blend con altre varietà locali per produrre vini freschi e fragranti. Questo vitigno cresce bene in terreni scoscesi e assolati, resistendo bene alla salinità dell'aria.

- **Caratteristiche:** Produce vini dal colore giallo paglierino, di struttura medio-leggera, con una buona acidità che conferisce freschezza.
- **Aromi e sapori:** L'Albarola offre sentori floreali e di agrumi, con sfumature di erbe aromatiche e una leggera nota salina, tipica dei vini liguri. Al palato risulta fresco, minerale e secco.
- **Abbinamenti:** Ottimo con piatti di pesce, frutti di mare e primi piatti leggeri, come trofie al pesto e acciughe marinate, grazie alla sua freschezza e sapidità.

2. Bianchetta Genovese



La Bianchetta Genovese è uno dei vitigni storici della Liguria, soprattutto diffuso nel Genovesato e nella Val Polcevera. Utilizzato anche come “vino da taglio” per ammorbidire altre varietà, è oggi recuperato come protagonista di vini freschi e facili da bere.

- **Caratteristiche:** Dà vini dal colore giallo tenue, con bassa gradazione alcolica e buona acidità. È un vino fresco, ideale per il consumo giovane.
- **Aromi e sapori:** Presenta aromi di fiori bianchi, mela verde e note erbacee. Al palato è leggero e fresco, con una buona acidità che lo rende piacevolmente beverino.
- **Abbinamenti:** Si abbina a piatti leggeri e tipici della cucina ligure, come torte di verdura, focaccia e piatti di pesce leggero, dato il suo carattere delicato.

3. Bosco



Il Bosco è una varietà antica delle Cinque Terre, utilizzata principalmente per la produzione del famoso *Schiacchetrà*, un vino passito dolce. Questo vitigno è rustico e resistente, adatto a crescere in terreni aridi e impervi.

- **Caratteristiche:** Il Bosco dà vini corposi, di colore giallo dorato, con una struttura complessa e una buona sapidità.

- **Aromi e sapori:** I vini di Bosco hanno aromi intensi di frutta matura, fiori gialli e miele, con un tocco di note minerali e saline. Al palato sono robusti e persistenti, con una sfumatura dolce nei passiti.

- **Abbinamenti:** Nella versione passita, è ideale con formaggi stagionati e dolci a base di frutta secca. Secco, si abbina a pesce al forno e primi piatti saporiti.

4. Greco



In Liguria, il Greco è meno diffuso ma viene coltivato principalmente nella zona del Levante e contribuisce a vini freschi e leggeri. Ha origine antica e, pur non essendo esclusivo della Liguria, qui esprime caratteristiche uniche.

- **Caratteristiche:** Vini dal colore giallo paglierino con leggera struttura e buona acidità.

- **Aromi e sapori:** Note di agrumi, mela verde e fiori di campo, con una leggera mineralità.

- **Abbinamenti:** Ottimo con antipasti di pesce, primi piatti leggeri e verdure, per la sua freschezza e delicatezza.

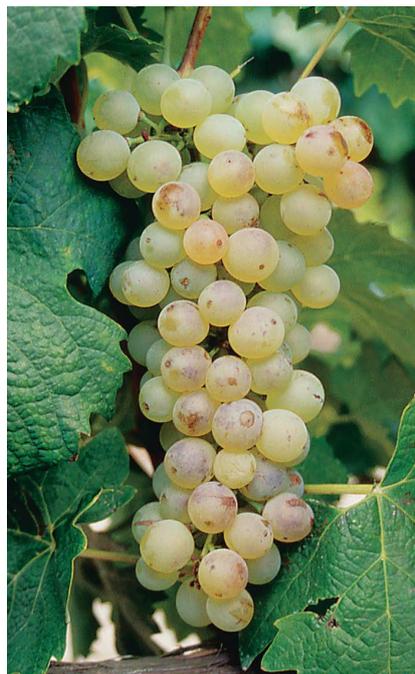
5. Lumassina



La Lumassina è un vitigno a bacca bianca del Ponente Ligure, soprattutto nelle zone di Savona e delle valli vicine. È noto anche come Buzzetto, dal dialetto ligure, che rimanda alla sua leggera frizzantezza.

- **Caratteristiche:** Dà vini leggeri, freschi e con un'acidità vivace, ideali per il consumo quotidiano.
- **Aromi e sapori:** Ha sentori di mela verde, agrumi e un finale fresco e salino.
- **Abbinamenti:** Perfetta con piatti di mare e fritti misti, grazie alla sua acidità che bilancia il grasso e rinfresca il palato.

6. Malvasia Bianca Lunga



Questa variante di Malvasia è coltivata principalmente nel Levante ligure, soprattutto nelle Cinque Terre. Contribuisce ai blend locali, donando aromaticità e complessità.

- **Caratteristiche:** Produce vini dal colore dorato, aromatici e di medio corpo.
- **Aromi e sapori:** Note di frutta tropicale, fiori bianchi e un leggero sentore speziato.
- **Abbinamenti:** Ideale con formaggi freschi, insalate e pesce alla griglia.

7. Moscato Bianco



Il Moscato Bianco è una varietà aromatica antica e diffusa in tutta Italia, ma in Liguria assume caratteristiche specifiche, soprattutto nei passiti come lo Sciacchetrà.

- **Caratteristiche:** Dà vini dolci, intensamente profumati e con una piacevole acidità.
- **Aromi e sapori:** Note di miele, agrumi e fiori d'arancio, con una leggera mineralità.
- **Abbinamenti:** Perfetto con dessert, frutta e formaggi stagionati.

8. Pigato



Il Pigato è uno dei vitigni a bacca bianca più rappresentativi della Liguria, coltivato principalmente nel Ponente, soprattutto nella zona di Albenga e della Riviera di Ponente.

- **Caratteristiche:** Produce vini corposi, di colore giallo dorato, con una buona acidità e una spiccata mineralità.

- **Aromi e sapori:** Sentori di pesca, erbe aromatiche e agrumi, con un tocco minerale e un finale lievemente ammandorlato.

- **Abbinamenti:** Perfetto con piatti di mare saporiti, come il branzino, oltre che con primi piatti al pesto e formaggi freschi.

9. Rollo

Il Rollo, conosciuto anche come Vermentino Rollo, è una variante locale del Vermentino, coltivato principalmente nella zona del Golfo del Tigullio.

- **Caratteristiche:** Produce vini dal colore giallo paglierino, freschi e profumati, con un'acidità delicata.

- **Aromi e sapori:** Note floreali, fruttate e leggermente erbacee, con un buon equilibrio al palato.

- **Abbinamenti:** Si sposa bene con antipasti, verdure e piatti di pesce.

9. Vermentino



Il Vermentino è un vitigno diffuso lungo tutta la costa ligure, con una particolare concentrazione nel Ponente e nelle Cinque Terre. Rappresenta l'eccellenza dei vini bianchi liguri, grazie alla sua freschezza e mineralità.

- **Caratteristiche:** I vini di Vermentino sono di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, leggeri ma ben strutturati, e con una vivace acidità.

- **Aromi e sapori:** Presenta aromi di agrumi, mela e fiori bianchi, con una netta mineralità che richiama il mare.

- **Abbinamenti:** Ottimo con piatti a base di pesce, primi piatti con pesto e crostacei, in quanto la sua freschezza esalta i sapori del mare.