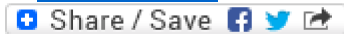


Cinque Terre, terra di vino

di [Paolo Valente](#) - 09 settembre 2010 © AisLombardia.It RIPRODUZIONE RISERVATA



Liguria, punta estrema della Riviera di Levante: quindici chilometri di scoscesa costa rocciosa e cinque paesini di origine medioevale formano l'area conosciuta con il nome di Cinque Terre.



Ci si potrebbe aspettare di tutto da un susseguirsi di scogliere a picco sul mare tranne che si tratti di una terra da vino, eppure la vite, insieme all'ulivo, ha costituito in passato la principale fonte di reddito per i suoi abitanti.

La montagna è stata, nei secoli, plasmata dal lavoro dell'uomo: infiniti terrazzamenti, trattenuti da migliaia di muretti a secco, la scolpiscono e la rendono un giardino coltivato. Oggi, purtroppo, le macchie gialle delle ginestre interrompono il susseguirsi dei vigneti, la boscaglia si estende su interi versanti; è il segno che la terra è stata abbandonata, che le viti ormai incolte sono state sopraffatte. Coltivare e produrre vino in questa zona è troppo faticoso e poco redditizio per fornire sostentamento ad una famiglia. Sono rimasti in pochi a farlo; a volte è una seconda attività, è il lavoro della sera o del week-

end, ma è quello che ti fa correre a casa per fare il trattamento, per legare i tralci o per potarli. Lo si fa per passione.

La viticoltura nelle Cinque Terre è fatta di micro-appezzamenti, residuo di successioni tra figli maschi, laddove il padre, per un senso estremo di giustizia, suddivideva le già piccole porzioni di terra in base al numero dei figli, determinando un ulteriore frazionamento. Qualche filare qui, un altro sulla collina accanto e così via. Tutte le operazioni diventano lunghe e macchinose, le vigne sono difficili da raggiungere. Ma la tenacia premia i vignaioli liguri. La qualità migliora e i riconoscimenti iniziano ad arrivare, grazie anche al ruolo della Cooperativa Agricoltura Cinque Terre che svolge e ha svolto, fin dal sua costituzione, un ruolo fondamentale per la tutela del territorio e per contrastarne l'abbandono.



La cantina, fondata nel 1972 e ubicata a Groppo di Riomaggiore, fornisce un importante supporto agronomico per la coltivazione delle vigne, cura il funzionamento delle monorotaie che trasportano uomini, donne e carichi su per le ripide coste, si occupa della gestione dell'impianto di irrigazione.



Le attrezzature per la vinificazione sono sovradimensionate rispetto alla effettiva produzione, ma questo consente di poter far fronte ai picchi in fase vendemmiale; infatti la raccolta



delle uve viene effettuata spesso dai proprietari, magari aiutati dai propri amici e dunque è concentrata prevalentemente nel fine settimana. Al sabato e alla domenica, davanti al cancello di ingresso una lunga fila di piccoli mezzi, di trattorini, di Ape Piaggio attende con pazienza il proprio turno per conferire le uve; i coltivatori si

aggirano tra le cassette, commentando la qualità della propria uva e comparandola a quella del vicino; un mezzo tanto semplice quanto efficace per fare qualità: essere meglio del vicino è motivo di orgoglio, e se non si è riusciti quest'anno, si ritenterà l'anno successivo. Le uve sono pagate il prezzo giusto, che riesce, almeno in parte, a compensare il lavoro e la fatica dei viticoltori.

La cooperativa conta duecentotrenta soci per una produzione tra le centocinquanta e le duecentomila bottiglie a seconda delle annate: riprova dell'estremo frazionamento delle proprietà.

Le cantine indipendenti sono piccole gemme incastonate tra le case dei borghi rinomati per la loro bellezza. Dietro anonimi portoni ci celano piccoli locali; venti, trenta metri quadrati soltanto; qualche tino in acciaio, una piccola imbottigliatrice ed una etichettatrice manuali. Ecco la cantina. Tutto in perfetto ordine: le volte a botte, in pietra, rendono questi luoghi ricchi di fascino; sembra impossibile, ma qui si produce vino. Ognuno orgoglioso dei propri risultati, del proprio prodotto, della propria cantina, realizzata, pezzo per pezzo, con attenzione ai particolari e agli ingombri, dato il poco spazio a disposizione. Il vigneto, quasi sempre inferiore all'ettaro, consente una produzione di poche migliaia di bottiglie curate una per una. Le etichette sono belle, personali e raccontano la storia di ogni produttore. I vini sono luminosi come il sole che matura le uve, profumati come le erbe aromatiche che fanno capolino tra una vigna e un'altra, minerali come l'odore del mare, freschi come la brezza che batte il vigneto, giustamente persistenti come il ricordo di questa terra.



La Denominazione di Origine Controllata, istituita nel 1973, prevede un vino bianco ed un passito conosciuto con il famoso nome di Sciacchetra, entrambi prodotti con uve Bosco (minimo 40%), Albarola e/o Vermentino (massimo 40%). Tre le sottozone previste: Costa de Sèra, Costa de Campu, Costa da' Posa, tutte situate nel comune di Riomaggiore.

Il Cinque Terre DOC è un vino di facile beva, pronto fin da pochi mesi dopo la vendemmia. Il colore è giallo paglierino con riflessi dorati che forniscono agli occhi grande vitalità, il naso è ricco di profumi di agrumi e fiori di campo con lievi sentori di erbe aromatiche. In bocca la ricchezza è ben bilanciata da una piacevole freschezza e sapidità che gli permettono di essere ancora apprezzato dopo alcuni anni di maturazione



Il Cinque Terre Sciacchetra è un vino dai sentori complessi che viene prodotto seguendo un antico procedimento: si prendono i grappoli migliori al momento della perfetta maturazione, o anche qualche giorno prima, si mettono in cassette, in un solo strato e poi li si lascia ad appassire fino a novembre, all'aperto, al riparo solo dalla pioggia e dal sole diretto. Poi si pigiano e si prosegue la



vinificazione, come per un normale vino, in acciaio o in botti di legno ormai esauste, secondo quanto prevede la tradizione. Lo si svina dopo qualche anno ottenendo un nettare colore dell'ambra, consistente al limite dell'opulenza, complesso nei profumi di miele, frutta esotica, spezie. Morbido in bocca, delicato come la seta; la dolcezza è ben bilanciata da una nota sapida che ne fa presagire la longevità. La persistenza accompagna il degustatore che lo abbinerà ai dolci tradizionali del territorio, primo fra tutti il pandolce genovese.