



DEGUSTAZIONE

Liguria – Mare & Mosto celebra i 50 anni della DOC Cinque Terre



di **Paolo Valente** pubblicato il 13 giugno 2023

L'ottava edizione di “**Mare e Mosto, le vigne sospese**”, l'evento dedicato al vino e all'olio ligure organizzato dall'Associazione Italiana Sommelier della Liguria, è stata l'occasione per celebrare i 50 anni delle **DOC Cinque Terre**, una delle otto denominazioni liguri di origine controllata.

I vini liguri, costituiti per il 60% da vitigni a bacca bianca, sono, per il 68%, tutelati da una denominazione la cui produzione complessiva ammonta a circa 80 mila ettolitri di vino. La filiera si avvale di 1500 operatori tra produttori, imbottiglieri e trasformatori.



In Liguria, e nelle Cinque Terre in particolare, sono di fondamentale rilevanza i vigneti storici ed eroici che rappresentano un patrimonio culturale e paesaggistico e produttivo unico. Sono vigneti eroici quelli posti in luoghi di difficile meccanizzazione o con un pregio paesaggistico e ambientale, con una pendenza di almeno il 30% e un'altitudine superiore ai 500 metri e terrazzati mentre i vigneti storici sono quelli impiantati prima del 1960.

Anche il testo dell'art.1 della Legge sul Vino stabilisce che "Il vino, prodotto della vite, la vite e i territori viticoli, quali frutto del lavoro, dell'insieme delle competenze, delle conoscenze, delle pratiche e delle tradizioni, costituiscono un patrimonio culturale nazionale da tutelare e valorizzare negli aspetti di sostenibilità sociale, economica, produttiva, ambientale e culturale".

In tutto questo contesto si pone la Liguria, che oltre all'aspetto enologico, è terra di turismo e l'enogastronomia rappresenta un pilastro. Occorre però che il tutto sia gestito affinché i flussi turistici siano coerenti con l'ambiente e la sua cura; occorre ridurre la pressione turistica in certi periodi dell'anno. I percorsi enogastronomici, se ben organizzati, potrebbero essere una possibilità di destagionalizzazione. Discorso a parte quello della qualità delle strutture ricettive che a volte è lontana dagli standard richiesti e non emerge nella promozione delle eccellenze del territorio.



La **DOC Cinqueterre** nasce nel 1973 e subito dopo viene costituita, da 19 soci fondatori, la Cantina Cooperativa Cinque Terre che è stata il motore della rinascita dell'area. In meno di 10 anni i soci sono diventati 450 consentendo di proseguire la coltivazione della vite in questo fragile territorio.

Parliamo di una viticoltura di limitatissime dimensioni, attualmente 50 ettari circa rispetto ai 1700 ettari dei primi dell'Ottocento; la superficie vitata è andata via via assottigliandosi a causa della fillossera prima e della mancanza di cantine che imbottigliassero e commercializzassero i vini locali. Il commercio era in mano ai sensali che acquistavano solo a prezzi bassissimi rendendo non più conveniente la coltivazione della vite e determinando così l'abbandono del vigneto e l'emigrazione verso La Spezia alla ricerca di un lavoro remunerato stabilmente. Furono le donne a mandare avanti il vigneto di famiglia.

La peculiarità dei vini delle Cinqueterre sta nella verticalità, nella sapidità che a volte diviene quasi salata. Il naso si esprime delicato con note floreali, a volte fruttate, di erbe aromatiche e poi sentori di mare, di salmastro. La bocca è piena, di maggiore struttura rispetto a quanto ci si attenderebbe dal naso.

Qui è il territorio che marca i vini più che le varietà che possono essere utilizzate: Bosco (minimo 40%), Albarola e Vermentino (minimo 40% da soli o congiuntamente) e altre varietà ammesse in provincia di La Spezia.



Una ricca degustazione ha fatto apprezzare le diverse espressioni di questo vino che, lungi dall'essere facilmente reperibile sul mercato nazionale, presenta caratteristiche che lo rendono facilmente abbinabile, per antonomasia, a una cucina di mare. Forse però il modo migliore di assaggiarlo è proprio nel luogo in cui nasce apprezzando con lo sguardo il verde lussureggiante dei vigneti che lambisce il blu profondo del mare.

Il Cinqueterre DOC 2022 di **Rosadimaggio**, un blend di differenti vigneti, spicca per le sue note salmastre e mediterranee che si trasformano in sapidità nella versione, sempre 2022, di **Buranco**. Il vino della **Cantina cooperativa Cinque Terre Costa da' Posa** 2022 proviene da vigneti in altitudine e presenta una maggiore morbidezza rispetto a quello, sempre medesima annata, della **Cantina Crovara** che mantiene viva la sapidità; la versione della giovane **Cantina BarCa** svela note minerali e di mare già al naso.

La **Cantina Sassarini** celebra il suo cinquantesimo anniversario con una versione che regala sentori fruttati e ottima freschezza nella lunga persistenza. L'annata 2022 della **Cantina Possa** mostra accenni di frutta tropicale e, al sorso, morbidezza e sapidità si fondono. Sempre dalla medesima vendemmia, il vino di **Luciano Capellini** esprime un naso di frutta a pasta gialla e di ginestra. Il Perciò 2022 della **Cantina CheO** riporta a sentori piacevolmente minerali e salmastri. Annata 2021 per il Cinque Terre di **Forlini Cappellini**, un vino di grande compostezza giocata sulla sapidità. Altrettanto sapido e minerale, mediterraneo, il Costa de Sèra di **Litàn**. Medesima annata ma profilo aromatico diverso, agrume e tostature, per la versione de **I Magnati**, mentre il Cinque Terre della **cantina Begasti** Tradizione 2021 rimanda accenni minerali e di lacche. Dall'evocativo nome, l' "Amante dei Venti" 2021 della cantina **Cián du Giorgi** restituisce note aromatiche in un sorso teso e suadente. L'**Albana La Torre** Etichetta nera 2021, che subisce leggera macerazione, unisce frutto e polpa a erbe aromatiche, sapidità e persistenza.

