



Massimo Alessandri, viticoltore per passione



di **Paolo Valente** pubblicato il 28 settembre 2022

Nell'entroterra ligure alla scoperta di varietà inusuali.

Massimo è un giovane produttore ligure. Del Ponente ligure, di Ranzo in val Arroscia, una valle stretta e tortuosa che da Albenga sale nell'entroterra verso il Piemonte e la Francia.

I genitori di Massimo sono storici ristoratori e non provengono dal mondo del vino anche se i suoi nonni producevano vino per consumo familiare, come un po' tutti in quelle zone. Al ritorno dal servizio militare, Massimo decide di iniziare a lavorare la vigna e a vinificare in modo professionale; la prima vendemmia è quella del 1996.

Massimo è una persona curiosa e, grazie anche ad alcuni parenti che risiedono in Francia, si incuriosisce ai vitigni francesi del Rodano: Grenache e Syrah. Ma in Liguria non possono essere piantarli in quanto le normative non li contemplano tra i vitigni autorizzati alla coltivazione. Con perseveranza riesce a farsi autorizzare un vigneto sperimentale con lo scopo di verificare se le condizioni ambientali consentissero la coltivazione. I risultati sono buoni e così la Regione Liguria li inserisce tra i vitigni autorizzati.

Ecco quindi come, nelle sue vigne, oggi convivono i vitigni classici del territorio, **Vermentino** e **Pigato** innanzitutto, poi il **Rossese**, insieme a vitigni internazionali. Il **Viognier** e la **Roussanne**, a bacca bianca, e la **Granaccia**, il **Syrah**, il **Merlot** e il **Cabernet Sauvignon** a bacca rossa.

La val Arroscia è caratterizzata dalla costante presenza del vento che, al mattino sale dal mare, e nel pomeriggio cambia direzione e spira dalla montagna. Questo consente un numero limitatissimo di interventi per combattere le malattie fungine. Nessun intervento di diserbo viene effettuato nei 7 ettari vitati e posti ad un'altitudine variabile tra i 150 e i 400 metri s.l.m. La produzione è di circa 40.000 bottiglie che, nelle speranze e nelle ambizioni di Massimo, potrebbe arrivare, in un futuro a 50.000; non oltre in quanto le strutture, già ridotte, non lo consentirebbero.

I vini sono tutti dotati di buona sapidità, equilibrio e grande piacevolezza.

<https://www.zenomag.com/post/massimo-alessandri-viticoltore-per-passione>