Dati Chiave [1][2]

- 1′500 ha, 46′000 hl, 30 hl/ha, 79% DOP.
- 65% Bacca Bianca.
- Regione del Vermentino, Pigato, Albarola, Rossese.

Ambiente Pedoclimatico, Clima e Territorio [1]

Zone

- Riviera di Ponente.
- Riviera di Levante (50% di produzione a La Spezia).

Terreno

Superficie vitata: Montagna 65%, Collina 34%, Pianura 1%.

- *Riviera di Ponente*: Terreni calcarei (mineralità).
- *Riviera di Levante*: Terreni argillosi (struttura e morbidezza).

Clima

- Clima Mediterraneo sulla costa (mar ligure mitiga).
- Subcontinentale zone interne (forte escursioni).
- Appennini riparo naturale dalla correnti fredde del nord.

Vitigni [1][2]

Allevamento Vite

Alberello e pergola bassa. Coltivazione su terrazze con impianti fitti per ottimizzare lo spazio.

Bacca Bianca 65%

- Vermentino 23% $\overset{\text{DNA}[5]}{=}$ Pigato.
- Pigato 36% $\overset{\text{DNA}[5]}{=}$ Vermentino.
- Albarola* 5% $\overset{\text{DNA}[5]}{=}$ Bianchetta Genovese.
- Bosco*.
- Scimiscià*.

* Vitigni Autoctoni / Tipici.

Bacca Nera

- Rossese* 10% (*R. di Ponente*).
- Dolcetto 5% (detto Orneasco, *R. di Ponente*).
- Sangiovese 5% (*R. di Levante*).
- Ciliegiolo (*R. di Levante*).

Vini [4]

Pratiche

- *Riviera di Ponente*: Modello piemontese, vinificazione in Purezza.
- *Riviera di Levante*: Uso toscano dell'uvaggio, presenza significativa di Sangiovese, Canaiolo, Trebbiano, Malvasia, anche se tendenza a singoli vitigni (Vermentino).

DOC (8)

Riviera di Ponente

- Rossese di Dolceacqua (Rossese min. 95%), anche Superiore (affinamento min. 12 mesi), epoca consumo 2-4 anni, 3-6 per il Superiore.
- Ormeasco di Pornassio (Dolcetto min. 95%), affinamento min. 4 mesi, anche Sciac-trà-Rosato, Superiore (affinamento min. 12 mesi), Passito (affinamento min. 14 mesi), Passito Liquoroso (affinamento min. 14 mesi), epoca consumo 1-2 anni, 3-6 per Superiore e Passito.
- Riviera Ligure di Ponente, da citare
  - Pigato (Pigato min. 95%), anche Superiore (affinamento min. 12 mesi), Passito (affinamento min. 12 mesi), sottozone Riviera dei Fiori, Albenganese, Finalese, epoca consumo 1-2 anni.
  - Vermentino (Vermentino min. 95%), anche Superiore (affinamento min. 12 mesi), Passito (affinamento min. 12 mesi), sottozone Riviera dei Fiori, Albenganese, Finalese, epoca consumo 1-2 anni.
  - Moscatello (Moscato min. 100%), anche Frizzante, Vendemmia Tardiva (affinamento min. 12 mesi), Passito (affinamento min. 12 mesi), sottozona Taggia, epoca consumo 1-2 anni.

- Rossese (Rossese min. 90%), anche Passito (affinamento min. 12), sottozona Riviera dei Fiori, Albenganese, Finalese, epoca consumo 1-3 anni.
- Granaccia (Granaccia min. 90%), anche Superiore (affinamento min. 12 mesi), Passito (affinamento min. 12 mesi), sottozona Quilano, epoca consumo 2-5 anni.

- Val Polcèvera, da citare
  - Bianco (Vermentino e/o Bianchetta Genovese e/o Albarola min. 60%), anche Spumante, Passito, epoca consumo 1-2 anni, 4-6 anni Passito.
  - Bianchetta Genovese (Bianchetta Genovese min. 85%), anche Frizzante, epoca consumo 1-2 anni.
  - Vermentino (Vermentino min. 85%), epoca consumo 1-2 anni.

Riviera di Levante

- Portofino, da citare
  - Scimiscià (Scimiscià min. 85%).
  - Moscato (Moscato min. 100%), anche Passito (affinamento min. 12 mesi), sottozona Costa dei Fieschi, epoca consumo 4-5 anni per il Passito.
- Cinque Terre (Bosco min. 40%; Albarola e/o Vermentino max. 40%), anche Sciacchetrà (affinamento min. 12 mesi), Sciacchetrà Riserva (affinamento min. 36 mesi), sottozone Costa de Sera, Costa de Campu e Costa da Posa, *lo Sciacchetrà è un vino* Passito *prodotto solo nelle annate migliori ed affinato in piccole botti di legno.*
- Colline di Levanto
  - Bianco (Vermentino min. 40%; Albarola min. 20%; Bosco min. 5%), anche 1-2 anni, *uvaggio simile a quello delle Cinque Terre, con una predominanza del Vermentino rispetto al Bosco, profumi più decisi ma struttura più lieve.*
  - Vermentino (Vermentino min. 85%), epoca consumo 1-2 anni.
  - Rosso (Sangiovese min. 30%; Ciliegiolo min. 20%), epoca consumo 2-3 anni, *fragranza e giovanile esuberanza del Ciliegiolo ricordano la matrice ligure, mentre la struttura più austera del Sangiovese introduce verso caratteristiche più tipiche della vicina Toscana.*
- Colli di Luni, DOC interregionale Liguria-Toscana, da citare
  - Bianco (Vermentino min. 35%; Trebbiano Toscano min. 25-40%), epoca consumo 1-3 anni.
  - Albarola (Albarola min. 85%), epoca consumo 1-3 anni.
  - Vermentino (Vermentino min. 90%), anche Superiore, epoca consumo 1-3 anni, *pratiche di maturazione un po' più prolungate.*
  - Rosso (Sangiovese min. 50%), anche Riserva (affinamento min. 24), epoca consumo 2-5 anni.

Note

- **Vermentino & Pigato** [5] [3]
  Vermentino, Pigato, Favorita (Piemonte) e Rolle (Languedoc) sono geneticamente la stessa varietà. Differenze clonali e mutazioni fanno si che foglie e grappoli non si presentino identici al 100% (gli acini di Pigato sono tipicamente macchiati mentre quelli di Vermentino no – da qui il suo nome Pigato che in dialetto locale significa appunto maculato). Citando [3], se c'è una differenza palpabile tra un vino a base di Vermentino ed uno di Pigato può ben essere il risultato di intenti: chi produce entrambi i vini tende a cercare di rendere il Vermentino più leggero, fresco e d'anima più semplice, mentre il Pigato è il veicolo dei loro desideri, e ottiene tutte le attenzioni. Non c'è da stupirsi che sia più profondo di tonalità, spesso sulla lingua e più concentrato e profumato nel suo stile fruttato. Ma un Pigato leggero e un Vermentino più corposo possono sovrapporsi senza soluzione di continuità.
- **Sciacchetrà** [4]
  Lo Sciacchetrà è un vino veramente raro prodotto solo nelle annate particolari, quando il calore del sole fa arrossire le bucce degli acini di Bosco, Albarola e Vermentino. Le uve sono di solito vendemmiate a mano, con ceste, verso la terza decade di settembre, fatte appassire al coperto, su graticci al riparo dell'azione diretta del sole, e sono quindi sottoposte alla fermentazione in caratelli, piccole botti di castagno. Successivamente il vino è fatto riposare a lungo, in modo che possa

perfezionare quelle doti meravigliose che la natura aveva già messo a disposizione.

Abbinamenti [4]

Rossese di Dolceacqua. Caldo, abbastanza tannico / tannico, di corpo, profumo intenso, sentori fruttati e floreali, sfumature speziate.	Cima alla genovese, coniglio alla sanremese, formaggi di pecora mediamente stagionati, capra con i fagioli.
Ormeasco di Pornasso. Secco, caldo, abbastanza morbido, fresco, poco tannico, di corpo, fruttato, floreale e speziato.	Agnolotti al sugo di carne, trippa in umido, tomaxelle ripiene, spezzatino di maiale. Piatti più ricchi per il Superiore, piccione ripieno, coniglio in umido con il vino rosso, stecchi – spiedini di carne e funghi – e colombacci alla pancetta.
Ormeasco di Pornasso Sciac-trà-Rosato.	Polpettone alla genovese, salumi tradizionali.
Riviera di Ponente Vermentino/Pigato. Abbastanza caldo, morbido, fresco, sapido, equilibrato.	Pansoti con la salsa di noci, primi piatti al pesto alla genovese, prodotti del mare, fiori di zucca ripieni, frittata di gianchetti, carciofi in tegame, melanzane alla genovese.
Val Polcèvera - Bianchetta Genovese.	Insalate composte, di riso e di mare, focaccia al formaggio di Recco.
Portofino - Moscato. Fresco, profumi dotati di note aromatiche ben definite.	Dolci a pasta lievitata e pasticcini alla crema.
Portofino - Moscato Passito. Caldo, morbido, strutturato, profumi di frutta candita ed essiccata.	Pasticceria secca, torte di ricotta, frutta secca.
Cinque Terre. Poco caldo, fresco, abbastanza sapido, leggero, profumi delicati.	Insalate di funghi, pollo al limone, vitello all'uccelletto, piatti a base di pesce preparati in modo semplice.
Cinque Terre - Sciacchetrà. Amabile o dolce, caldo, morbido, decisamente sapido, strutturato, persistenza aromatica, intensi profumi speziati e di frutta secca, mandorla, albicocca, giallo dorato che tende all'ambrato.	Pandolce genovese, dolci secchi tradizionali, formaggi stagionati.
Colline di Levanto - Vermentino. Morbido, leggero.	Arselle alla marinara, cozze alla spezzina e triglie alla genovese.
Colline di Levanto - Rosso.	Cima ripiena alla genovese, coniglio alla ligure e fricassea di pollo.
Colli di Luni - Vermentino. Fresco, sapido, di corpo, profumo intenso, fruttato, timo e basilico.	Pesci al forno con erbe aromatiche, fritture di pesce e verdure.
Colli di Luni - Rosso.	Tagliatelle al ragù, salsiccia al forno con patate, coniglio alla cacciatora, trippa alla carrarina.

Riferimenti

[1] Assovini (www.assovini.it).

[2] Dati ISTAT Liguria (www.inumeridelvino.it).

[3] *Jefford on Monday: Secret lessons.* Andrew Jefford. Decanter 18/05/2015 (www.decanter.com).

[4] *Il Vino in Italia.* Autori vari. AIS Associazione Italiana Sommelier, 2017.

[5] *Wine Grapes. A complete guide to 1'368 vine varieties, including their origins and flavours.* Jancis Robinson, Julia Harding, José Vouillamoz. Harper Collins Publ. USA, 2012.

[6] Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino, Statistiche 2016 (www.oiv.int).

[7] WineGIS, terroir dei vini italiani e sistemi informativi geografici (www.winegis.it).