

Liguria, 5 mete da non perdere per chi ama il vino

scritto da Selene Scinicariello | 26/07/2023



L'enoturismo in Liguria può riservare tante sorprese. Tra mare, borghi suggestivi e antiche tradizioni, vi proponiamo un viaggio alla scoperta delle eccellenze enologiche locali

La Liguria spesso non è abbastanza considerata dal punto di vista vitivinicolo, forse anche a causa degli ingombranti vicini piemontesi e toscani. In realtà la regione è una terra di **grandi eccellenze enologiche**, con molte **cantine intraprendenti** che non si lasciano scoraggiare da un territorio spesso ostile.

Enoturismo in Liguria: la nostra guida in 5 tappe

Se siete appassionati winelover e desiderate **scoprire il vino ligure**, permetteteci di condurvi in un vero e proprio itinerario alla scoperta della **Liguria e dei suoi vini**.

Dolceacqua e il Rossese, il vino amato da Napoleone

In provincia di Imperia, nell'ancora poco conosciuta Val Nervia, sorge il piccolo borgo medievale di **Dolceacqua**, una delle [mete romantiche della Liguria](#) per eccellenza.

Questa splendida località amata in passato anche dal pittore francese Monet, che ne dipinse più volte il centralissimo ponte a schiena d'asino, oggi sta facendo sempre più parlare di sé in ambito enologico. È in questa zona, infatti, che si produce il **Rossese di Dolceacqua**, un vino rosso dal bouquet persistente che si dice essere stato molto apprezzato in passato anche **Andrea Doria** e da **Napoleone Bonaparte**.

L'importanza di questo vino per l'intero territorio è così significativa che il Rossese, sgorga anche dalle fontane. In una delle piazze del paese, infatti, è stata installata addirittura la **Fontana del Rossese**... ovviamente il vino non è potabile e non conviene provare a berlo!

Il [disciplinare della DOC](#) ne regola la produzione e oggi sono sempre più le aziende che si dedicano con passione alla creazione di prodotti più fini e ricercati.

Il Rossese di Dolceacqua ha un colore rubino che tende al granato con l'evoluzione, al naso presenta sentori di rosa, di viola - e talvolta di ribes - mentre in bocca è caldo con un retrogusto talvolta lievemente amarognolo a causa dei tannini. Il suo **abbinamento perfetto è con il coniglio alla ligure** ([QUI la ricetta](#)) ed è quello che vi suggeriamo di provare, qualora vi fermiate in una delle trattorie della zona.

Se l'intenzione, invece, è quella di entrare in cantina per una degustazione, l'**Azienda Agricola Poggi dell'Elmo** vi aspetta per raccontarvi una storia di amore per il territorio e per il Rossese che dura da secoli.

Non dimenticatevi che **ai piedi del Castello Doria sorge l'Enoteca Regionale della Liguria**: qui il sabato e la domenica possono essere organizzate degustazioni per singoli e per gruppi (Info: www.enotecaregionaleliguria.it).

L'entroterra di Imperia e il Pigato

Alle spalle dell'affascinante città di **Imperia**, nata nel 1923 dall'unione di Oneglia e Porto Maurizio, si apre **un entroterra tutto da scoprire**, fatto di vallate, piccoli borghi e antichi castelli. **Isolalunga, Dolcedo e Pietrabruna** sono solo alcuni dei luoghi in cui vi suggeriamo di fermarvi durante il vostro girovagare in zona.

Questa è **la terra del Pigato** il cui nome deriva dal dialetto ligure "pigau", cioè "macchiato" in riferimento ai segni color ruggine che caratterizzano gli acini maturi dell'uva.

Il vino che se ne ricava ha generalmente un **colore giallo paglierino**, presenta sentori di erbe aromatiche e al palato risulta secco e sapido.

Un calice di Pigato sa parlare di Liguria in ogni sua sfumatura e di questa regione conserva i tratti di asperità, quanto il suo fascino fine ed elegante. È il vino **perfetto da abbinare agli ottimi [pansoti con salsa di noci](#), ma si sposa benissimo anche con la pasta al pesto**: provare per credere!

Parlando di Pigato non si può non fare a meno di accennare alla **Società Agricola VisAmoris** che ha fatto di questo vigneto e di questo vino la propria filosofia e la propria missione.

Dopo aver ripristinato gli antichi vigneti e dopo aver impiantato nuove viti dove prima c'erano solo

terreni incolti e muretti a secco da rimettere in sesto, oggi in cantina **ci si dedica solo ed esclusivamente al Pigato** e oggi si è arrivati a declinarlo in ben nove declinazioni differenti.

Vi invitiamo, allora, a organizzare la vostra degustazione in azienda per andare alla scoperta di uno dei vini liguri per eccellenza e di un progetto, quello di [VisAmoris](#), che parla di passione, determinazione e amore per il territorio.

Sestri Levante e i vini del mare

La **“Città dei due mari”** è un luogo magico che sembra uscito da una fiaba, una di quelle che si ascoltavano da bambini e magari scritta da Andersen, lo scrittore danese che di Sestri Levante si innamorò.

La città si sviluppa su un lungo istmo di terra sottile che divide l'incantata **Baia delle Favole** dalla nascosta **Baia del Silenzio**.

In inverno il lungo caruggio centrale appare calmo e laconico, mentre in estate fanno da padrone gli aperitivi, le lunghe code per la focaccia, un panino o un cono di acciughe fritte e il vociare dei turisti “foresti” venuti a godersi il mare e, per alcuni, a spezzare l'incantesimo.

Non sono in tanti a sapere che questa è terra di vini eppure la **DOC Golfo del Tigullio** sa esprimere le caratteristiche di un territorio complesso e diversificato come quello della provincia di Genova. Vermentino, Bianchetta Genovese, Ciliegiole e Moscato Bianco sono i vitigni principali da cui nascono prodotti interessanti capaci di sposarsi alla perfezione con i **piatti della tradizione ligure**.

Un bicchiere di **Bianchetta** è perfetto con i frutti di mare, il **Vermentino** si sposa ottimamente con un'orata al forno o con le lasagne al pesto, ma che dire di un **Ciliegiole** con le verdure ripiene o un bicchiere di **Moscato Bianco** con il tipico Pandolce?

C'è poi anche chi, negli anni, ha saputo davvero osare. È il caso della **Società Agricola Bisson** che non solo ha iniziato a produrre ottimi Metodo Classico dai vitigni di Bianchetta Genovese, Vermentino e Çimixà ma, nel 2009, ha deciso di realizzare l'affinamento in mare a una profondità di 60 metri e alla temperatura costante di 15°. Da quest'esperienza è nato lo **Spumante Metodo Classico Abissi**, un vino dal profumo intenso con piacevoli sentori di salmastro che al palato risulta secco, lungo e minerale. Perfetto come aperitivo, ma facile alla beva anche a tutto pasto.

L'invito è quello di andarli a trovare in cantina (www.bissonvini.it) o presso l'Enoteca di Chiavari.

Le Cinque Terre e sua maestà lo Sciacchetrà

Celebri in tutto il mondo, le **Cinque Terre** sono **una delle mete più iconiche della Liguria**. Se i **piccoli borghi incastonati tra mare e monti** sono il contesto perfetto per un pranzo a base di pesce fresco e i **sentieri sulle alture sono una destinazione amatissima per godersi un trekking in Liguria**, è tra gli scoscesi pendii affacciati a strapiombo sul mare che troverete il vero “oro” delle Cinque Terre.

Albarola, Bosco e Vermentino sono i vitigni più coltivati lungo gli antichi terrazzamenti costruiti con la tecnica del **muretto a secco**. Le uve, qui, si raccolgono in ginocchio e si trasportano in cantina su ripide monorotaie a cremagliera oppure, più semplicemente, a piedi percorrendo centinaia di scalini. Ogni chicco d'uva, allora, è preziosissimo e non stupisce che questi vini siano rari e spesso anche abbastanza costosi.

Se il **Cinque Terre DOC** è un vino bianco secco, sapido e piacevole alla beva, è il **Cinque Terre Sclacchetrà** la vera sorpresa di questi luoghi. Questo vino passito deriva il suo nome dal termine ligure *sciacà*, cioè “*schiacchiare*”, che indica l’azione di pigiare l’uva. La sua produzione è limitatissima. I grappoli vengono fatti appassire in cantina per circa 50 giorni prima di essere selezionati uno a uno per iniziare il processo che porterà alla nascita di un vero e proprio nettare degli dei.

Il **Cinque Terre Sclacchetrà** ha un colore giallo dorato con riflessi ambrati, con dolci sentori di miele e dal piacevole retrogusto mandorlato. Lo si può bere in abbinamento con un dolce o con formaggi erborinati, ma è perfetto anche da solo, come vino da meditazione, da sorseggiare con calma davanti al panorama del Mar Ligure.



Durante il vostro tempo in zona ci sono alcune tappe da non perdere se amate il vino. La prima è quella alla [Cantina Cinque Terre](#), la Cooperativa che da sempre si è fatta punto di riferimento per il territorio e la valorizzazione della viticoltura locale.

Poi vi suggeriamo di raggiungere l’**Azienda Agricola Possa** dove Heydi Bonanini si impegna nella produzione di un vino senza uso di agenti chimici per preservare l’ecosistema e la biodiversità dello splendido territorio.

Infine, raccomandiamo anche la **Cantina Cappellini** che propone magnifiche *experience* capaci di condurre alla scoperta del vino delle Cinque Terre in tutte le sue declinazioni.

L'entroterra di La Spezia: Vermentino e non solo

La provincia di La Spezia è una **terra di confine** e il suo entroterra condiviso con la provincia toscana di Massa-Carrara sa raccontarlo benissimo. La **Lunigiana** e la **Val di Vara**, infatti, sono costellate di **borghi medievali e antichi castelli** che generalmente sorgono lungo corsi d'acqua incontaminati e spesso impetuosi.

L'importanza che questi luoghi hanno giocato nel corso della storia è riscontrabile anche nei notevoli ritrovamenti che sono stati fatti nel corso dei secoli. Non stupisce, quindi, che vicino a Pontremoli siano state rinvenute **stele datate addirittura tra l'eneolitico e l'età del ferro** o che nei pressi di Sarzana si **trovino i resti dell'antica e importante città romana di Luni**.

Qui, le caratteristiche morfologiche del paesaggio hanno rivestito un ruolo chiave per le dominazioni e le guerre di confine: la sua difficile accessibilità, infatti, ha reso ogni volta le cose molto più complicate.

Oggi queste terre faticose e anche un po' scontrose sono la patria del **Vermentino** che in Liguria trova una delle sue massime declinazioni nella **DOC Colli di Luni** (anche Riserva). Si tratta di un vino bianco, fermo e secco, dal profumo fruttato che si abbina perfettamente con i piatti di pesce ma anche con le delicate pietanze dell'entroterra.

Non solo Vermentino, però: la denominazione Colli di Luni DOC, infatti, prevede ulteriori tipologie quali **Colli di Luni DOC Albarola**, **Colli di Luni DOC bianco**, **Colli di Luni DOC rosso** e **Colli di Luni DOC rosso riserva**.

Tra i produttori più noti della zona non si può che far riferimento alle **Cantine Lunae** che oltre a organizzare piacevoli visite guidate con degustazione, ospitano anche un interessante Museo del Vino.

Speriamo che questo viaggio per praticare l'enoturismo in Liguria possa essere l'ispirazione per organizzare un weekend ma anche per cercare la prossima bottiglia tra gli scaffali della vostra enoteca preferita.