

# IVG

## In Liguria e savonese vendemmia in ritardo...Ma buona: ancora vini di qualità

di **Redazione**

25 Ottobre 2013 - 17:03



**Liguria.** Vendemmia in ritardo, ma buona, in Liguria e nel savonese. La conferma arriva dal centro di agrometeorologia applicata dell'assessorato all'Agricoltura della Regione Liguria. Le uve hanno iniziato a maturare a metà settembre, prima nelle zone rivierasche e poi, a scalare, nelle altre zone; nell'entroterra le uve sono state raccolte nella prima decade di ottobre. Rispetto allo scorso anno le vendemmie si sono svolte con un ritardo di circa due settimane.

L'accumulo zuccherino in generale è stato lento, accompagnato però da una buona tenuta dell'acidità che ha permesso di ottenere mosti equilibrati, premessa fondamentale per ottenere vini di qualità. Da segnalare in tutte le zone una riduzione quantitativa della produzione stimata attorno al 30%, a causa delle condizioni meteo sfavorevoli avvenute a cavallo della fioritura tra maggio e giugno.

Le aziende vinicole in Liguria sono oltre 1700. Si tratta, nella stragrande maggioranza, di

piccoli produttori. La superficie vitata regionale è di 1547 ettari, di cui 540 a Doc - Denominazione di origine controllata di 53 quella dove si producono vini Igt e 954 quelli da tavola.

La produzione totale di vino è di oltre centocinquemila ettolitri, pari a una produzione di circa 4 milioni e mezzo di bottiglie.

Il “sistema qualità” della vitivinicoltura ligure si esprime in otto denominazioni di Origine Controllata. Sono: Doc Ormeasco di Pornassio, Doc Rossese di Dolceacqua, Doc Riviera Ligure di Ponente, Doc Val Polcevera, Doc Golfo del Tigullio - Portofino, Doc Colline di Levante, Doc Cinque Terre, Doc Colli di Luni) e in quattro Indicazioni Geografiche Tipiche (Igt Liguria di Levante, Igt Colline del Genovesato, Igt Colline Savonesi, Igt Terrazze dell’Imperiese).

Tra le uve a bacca bianca il vitigno più diffuso in tutte le quattro province liguri è il Vermentino, seguito dal Pigato e Lumassina per la provincia di Savona, il Bosco e l’Albarola per La Spezia, la Bianchetta e il Moscato per Genova. Tra le uve a bacca nera il Rossese di Dolceacqua, l’Ormeasco, la Granaccia e il Ciliegiolo sono tra i vitigni più rappresentativi. Tra i vini passiti da segnalare il celebre Schiacchetra delle Cinque Terre.

A questi vitigni “tradizionali” si aggiungono quelli frutto della valorizzazione del patrimonio varietale autoctono ligure curata dall’assessorato all’agricoltura regionale che ha permesso un recupero capillare su tutto il territorio di numerose varietà autoctone minori a bacca bianca e rossa di particolare valore enologico fra cui Ruzzese, Moscatello di Taggia, Barbarossa, Massaretta, Bruciapagliaio, Picabon, Fratepelato e Vermentino nero.