

IVG

La produzione ligure in luce a Vinitaly: “Superata quota 10 mila degustazioni”

di **Redazione**

24 Marzo 2015 - 10:36



La **Liguria** conferma il valore del proprio “tesoretto” enologico a Vinitaly 2015, la grande realtà espositiva dei vini che si chiuderà domani a Veronafiere.

I vini liguri piacciono sempre di più in giro per il mondo perchè sono vini di nicchia, con una produzione limitata - circa 5 milioni di bottiglie - ma di qualità decisamente superiore per unicità e varietà, anche tra gli stessi vitigni.

“Ogni etichetta di vino in Liguria, per come è fatto il territorio, racconta una storia di fatica e passione che va oltre la tradizionale viticoltura, ogni vigneto è un sito culturale ambientale e turistico, dovremmo chiamarla viti-cultura” spiega Federico Ricci, presidente dell’Enoteca Regionale della Liguria. Un grande vantaggio per consumatori e appassionati di alto livello come quelli americani e asiatici, alla vigilia dell’Expo Milano, 2015 la grande esposizione universale sul tema della Nutrizione.

Per i settanta produttori vinicoli liguri presenti allo stand dell’Enoteca Regionale e per tutti gli altri presenti al salone con propri spazi, sono stati giorni fitti di incontri con operatori e appassionati italiani e stranieri che hanno confermato l’ottimo gradimento dei vini del territorio. “Stiamo viaggiando oltre diecimila degustazioni da parte appassionati, professionisti, importatori, più degli anni scorsi, molti dei quali stranieri, anche nella prima giornata, di domenica, di solito riservata ai soli appassionati” spiega Marco Rezzano, vicepresidente di Ais Liguria, l’Associazione italiana sommeliers, Rezzano, con

Ivonne Riccobaldi ha curato il servizio con una squadra molto affiatata di sommeliers a Vinitaly.

Le uve storiche - Vermentino, Rossese di Dolceacqua, Pigato di Liguria - stanno insomma diventando la base per nuovi importanti traguardi. Con una novità: le bollicine Made in Liguria. “Il metodo classico dei vini di Liguria sta dando grandi risultati, il vitigno utilizzato di più è il Pigato, con lo spumante ‘Abissi’ del Tigullio viene utilizzata la bianchetta con il vermentino, ma il metodo classico spazia anche dall’Omeasco di Pornassio al Rossese di Dolceacqua. Una piccolissima produzione, certo, ma anche una piacevole sorpresa per la Liguria dei vini” conclude Rezzano.