

IVG

L'Ormeasco in bottiglia compie 60 anni

di **Elisa e Stefano Pezzini**

06 Agosto 2018 - 10:39



“Liguria del gusto e quant’altro” è il titolo di questa rubrica curata da noi, Elisa (alla scrittura) e Stefano (alle ricerche), per raccontare i gusti, i sapori, le ricette e i protagonisti della storia enogastronomica della Liguria. Una rubrica come ce ne sono tante, si potrà obiettare. Vero, ma diversa perché cercheremo di proporre non solo personaggi, locali e ricette di moda ma anche le particolarità, le curiosità, quello che, insomma, nutre non solo il corpo ma anche la mente con frammenti di passato, di cultura materiale, di sapori che si tramandano da generazioni. Pillole di gusto per palati ligustici.



Sessantanni fa, nel 1958, a Pornassio, l'ingegner Nicola Guglierame, appassionato pioniere dell'enologia dell'entroterra, decise che quel vino che la sua famiglia, sin dal 1860, commercializzava in damigiane, come vino da tavola o, al più, nostralino da vendere nelle osterie della valle Arroscia, di Imperia e Albenga, doveva essere nobilitato, doveva riprendersi il suo posto nel panorama enologico ligure che, timidamente, stava conquistando i palati dei primi turisti. Decise, così, di imbottigliarlo e venderlo con il suo nome: Ormeasco. Ebbene sì, l'Ormeasco, inteso come bottiglia preziosa e non come vino da tavola, compie in questi mesi 60 anni.

Del resto il vitigno, una storia nobile e documentata l'ha davvero. Furono i Marchesi di Clavesana a voler impiantare il vitigno di Dolcetto in Valle Arroscia, lo testimonia lo Statuto del Gestores Universitatis Pornaxi redatto dal Notaio Gandolini nel 1299. Nel corso dei secoli, merito del clima, del salino che arriva col vento di mare, del terreno, della passione dei viticoltori, quei filari sono diventati un vino diverso dal Dolcetto, l'Ormeasco di Pornassio, appunto, che oggi si può anche fregiare della Doc. Il disciplinare consente la coltivazione dell'Ormeasco nei Comuni dell'Alta Valle Arroscia e in alcuni Comuni della Valle Argentina, sempre sul versante tirrenico per "prendere" il salino. Un vino versatile l'Ormeasco, è di colore rosso rubino (Ormeasco e Ormeasco Superiore) se vinificato in rosso e rosa corallo (Ormeasco sciac-trà) se vinificato in bianco. Ma il disciplinare consente la vinificazione anche di Ormeasco passito, di passito liquoroso e, negli ultimi anni, anche come spumante. Insomma, quel vino spesso e aspro, un tempo protagonista nelle osterie e nelle feste di paese è diventato un vino da intenditori, capace di essere un volano per il turismo enogastronomico, settore sempre più importante per l'economia ligure e non solo.

L'eredità dell'ingegner Guglierame è portata avanti dai figli Raffaele, Agostino ed Elisa (ma in azienda è già entrata la nuova generazione), ma anche da altri "viticoltori eroici"

(non si può che definire così chi coltiva uva sulle strette fasce dell'entroterra) come i Lupi, i Temesio di Cascina Nirasca, Eliana e Bruno Pollero della Cascina Maffone, solo per citare le maggiori cantine dell'Alta Valle Arroscia. Con i loro vini si può brindare sicuri: buon compleanno Ormeasco.

Liguria del Gusto è la rubrica gastronomica di IVG, con uscite al lunedì e al venerdì: [clicca qui per leggere tutti gli articoli](#)