IVG

A Vendone i vini eroici di Claudio Vio

di **Elisa e Stefano Pezzini**

30 Luglio 2018 – 14:14



"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.



Tu chiamala, se vuoi, viticultura eroica, e come la chiameresti una viticultura fatta di fasce, di muretti a secco, di grappoli profumati dal mare, ma maturati al sole a 500 metri di altezza. Fasce strette, rubate a quel terreno e montagna, dove è impossibile passare con trattori e macchine, con filari quasi abbracciati per rubare terreni, linfa per acini diventati vino. Vendone, uno dei tanti paesi della Valle Arroscia, è così, e Claudio Vio, raccolto il testimone dai genitori Natalina ed Ettore, prosegue il loro lavoro per produrre vini di eccellenza, trasmettendo la sua passione al giovane figlio Stefano.

Poche bottiglie di eccellenza, 15 mila l'annata che va bene (ma negli ultimi anni ha impiantato nuovi vigneti, compresa una granaccia in purezza che ancora sta dormendo in botte), una storia che comincia tanti anni fa con i genitori che vendono pigato e rossese in damigiana alle osterie della zona, una storia comune a tanti altri viticoltori oggi diventati eccellenza. "La mia famiglia ha sempre fatto vino e olio, si vendeva in damigiane alle osterie e ai ristoranti della costa. Poi, negli anni '70, la decisione di imbottigliare e vendere il vino in bottiglia. Sono nati così il pigato e il vermentino della Crosa, la frazione dove erano impiantate le nostre vigne", racconta Claudio.

I suoi vini sono ancora vini "veri", dove l'enologo entra sì in cantina ma non stravolge sapori e profumi. Il Pigato ricorda i vini della giovinezza di chi scrive, migliorato e addomesticato, certo, ma ancora con quelle caratteristiche selvagge del vino vero. E ancora di più queste qualità si apprezzano nel Pigato Superiore, una "botta" alcolica di grandissimo gusto. Beverino (ma attenzione ai gradi) il Vermentino, siamo pur sempre ad altezze assolate, mentre caldo e suadente è il Runco Brujau, un mix di Rossese, Granaccia e Dolcetto, un rosso che non può fregiarsi di medaglie, ma che soddisfa il palato più esigente. In attesa della Granaccia che ancora riposa, non resta che assaggiare l'ottimo olio dell'azienda agricola di Claudio, su una fetta di pane abbrustolito (magari di Cacciò, a Gavenola, un paio di chilometri di curve più avanti).

Claudio, coadiuvato dal figlio Stefano, fresco perito agrario, non ha smesso di sviluppare l'azienda agricola e vitivinicola. L'ultima vigna, chi sale verso Onzo la vede alla sua destra, poche centinaia di metri dopo frazione Vallone, salta agli occhi per una pianta di rose rosse che quasi dà il benvenuto a chi passa tra i filari. "C'è un motivo per le rose piantate in un vigneto. Serve perchè la rosa denuncia in anticipo una malattia della vite, l'oidio, una sorta di marker che permette al viticoltore di salvare i suoi filari", racconta Claudio.

Novità di questi mesi è la creazione dell'Azienda agricola della nipote Sara, non si dedicherà al vino, ma allo zafferano. Ha cominciato pochi anni fa e la coltivazione ha avuto successo. Oggi i barattolini di Zafferano della Crosa si trovano da Canepa ad Alassio, a Diano Marina, Claudio e Adele ad Albenga, Pietra Ligure e tanti altri negozi di delicatessen della Riviera, oltre alla Cantina di Claudio Vio a Vendone (info 339 7077180), al punto vendita dell'agriturismo U Beriun di frazione Villa (con punto vendita anche in frazione Leuso, telefono 3387238598).

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