

IVG

Bollicine di Pigato sotto le stelle alla Vecchia Cantina

di **Elisa e Stefano Pezzini**

09 Luglio 2018 - 14:02



“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.



Bollicine che sanno di mare, di macchia mediterranea, di fiori ed erbe aromatiche. Bollicine che, in un territorio come quello della Riviera sembrerebbero un controsenso, e invece...E invece da qualche anno anche i produttori ponentini, dopo aver portato a livelli di eccellenza i loro vini, dal pigato al vermentino, dal Rossese di Albenga (quello di Dolceacqua lo era già da tempo) all'ormesco passando dalla granaccia, puntano sulle bollicine.

La Vecchia Cantina di Salea d'Albenga, nome storico dell'enologia di qualità rivierasca, fondata da Umberto "Bertu" Calleri, è stata una delle prime a credere e ad appassionarsi alle bollicine liguri, "formandole" non con il Metodo Charmat ma col più complesso Metodo Classico.

Un azzardo? Forse, e non tanto per il risultato (eccellente) quanto per la scommessa di sottrarre bottiglie di pigato (ottimo) sicuramente vendute, puntando invece su un prodotto di qualità altissima ma ancora sconosciuto sul mercato. Paola Calleri, una delle Donne del Vino, e il figlio Filippo Bertolotto, con l'appoggio di marito e padre Ennio Bertolotto, crede molto nelle bollicine, sogno di papà Bertu a cui è intitolato lo spumante.

Per conoscere da vicino lo spumante della Vecchia Cantina mercoledì 11 luglio Paola, assieme all'amica sommelier Valeria Fazio, organizza Bolle sotto le stelle dove, sotto gli ulivi dell'azienda, si potranno degustare i millesimi Spumante U Bertu 2014, 2012 e 2011, una degustazione guidata di spumanti Metodo Classico di pigato Dosaggio Zero accompagnata da alcune sfiziosità. La partecipazione costa 20 euro, prenotazioni 3393793641 o info@lavecchiacantinacalleri.it

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

