

IVG

Nelle bollicine liguri gli aromi delle erbe e il sale dell'aria marina

di **Elisa e Stefano Pezzini**

10 Gennaio 2020 - 9:23



LIGURIA DEL GUSTO

SAPORI, RICETTE E PERSONAGGI

IVG.it

**RUBRICA A CURA DI
ELISA E STEFANO PEZZINI**

“In un flute di bollicine liguri si possono sentire gli aromi delle erbe aromatiche, della sapidità dell’aria marina, della macchia mediterranea. Insomma, in un bicchiere si può realmente assaporare un territorio”. Augusto Manfredi, sommelier Ais, grande conoscitore dei vini liguri, racconta in poche parole quel che accade nel mondo del vino ligure: le bollicine, vero must enologico esploso nel 2019 e, a quanto sembra, destinato a proseguire nel 2020.

A caratterizzare la produzione ligure di bollicine sono i vitigni tradizionali. Si parte dal Pigato, utilizzato per gli spumanti del Ponente, alla Bianchetta Genovese e al Vermentino che caratterizza la produzione del Levante. Nel mezzo, tra Finale e Quiliano, alcune interessanti produzioni con la lumassina (chiamata anche buzzetto o mataosso). “Ogni spumante ligure ha una sua personalità, una peculiarità che si accompagna a piatti diversi, vista che la Liguria, in un piccolo arco, ha una varietà incredibile di piatti e sapori”, commenta ancora Manfredi.

Tra le bollicine più apprezzate dagli intenditori si possono citare alcune etichette diventate ormai di moda come il Baxin (a base pigato) della Cantina Ramoino di Sarola, il Ma.Ri. (lumassina) della Cascina Praie, il Frizantin (vermentino) di Podere Grecale, il mataosso spumante della cantina Punta Crena di Ruffino, il Piganò (pigato) o il Bolle Rosa (sciac-trà) dei Viticoltori ingauni, il 2 Luglio della Tenuta Maffone di Pieve di Teco, gli spumanti di

Durin di Ortovero (diverse tipologie affinate nelle grotte di Toirano) per arrivare a U Bertu (100 per cento pigato) della Vecchia Cantina Calleri di Salea, un grande metodo classico, e gli spumanti Abissi (affinati in fondo al mare) di Bisson a Sestri Levante. Ci sono anche delle new entry, come le bollicine della tenuta Torre Pernice di Albenga e Sommariva, sempre di Albenga.

Diversi produttori, lo scorso anno, hanno lanciato la campagna “Deprosecchizziamo la Riviera”, in pratica una sostituzione “e(t)nologica”: togliere il prosecco e promuovere le bollicine liguri, in crescita come numero di bottiglie, e quindi di fatturato.

“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, ogni lunedì e venerdì: [clicca qui per leggere tutti gli articoli](#).