

IVG

Granaccia e Barbarossa, due vini che raccontano il savonese "cancellati" da una distrazione

di **Elisa e Stefano Pezzini**

29 Maggio 2020 - 8:53



LIGURIA DEL GUSTO

SAPORI, RICETTE E PERSONAGGI

IVG.it

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

Diciamolo subito, l'idea di coltivare Granaccia a Roccavignale, Val Bormida di Langa, quasi Piemonte, non mi aveva convinto (e chisseneffrega, sento e leggo dal labiale di chi sta leggendo, ed ovviamente non posso che dare ragione...), ritenevo (e ancora lo faccio) che in Liguria la granaccia, alicante anticamente dell'albenganese (a proposito, poi racconterò perchè non fu inserita tra le Doc Riviera Ligure di Ponente nel 1989), granaccia a Quiliano, dia il meglio respirando l'aria di mare. Quando, nel 2016, avevo scoperto che un gruppo di pazzi visionari aveva impiantato granaccia, e non dolcetto, per esempio, a Roccavignale, avevo pensato ad un inutile spreco di energie. Ed invece...

Capita, casualmente, che ad una cena tra amici ci sia una bottiglia di Gublot, vino rosso in etichetta (non può certo vantare Doc o Igp per merito/colpa delle regole), 13,5 gradi, che al fuori della burocrazia è la granaccia di RoccaVinealis, quella coltivata e prodotta a Roccavignale. Gli amici sono persone che, di vino (e non solo) ne sanno più di me, Marco Rezzano, sommelier e soprattutto presidente di Enoteca regionale della Liguria, Augusto Manfredi, sommo sommelier Ais, Aimone Vio, grande produttore anche di Granaccia a Bastia d'Albenga. Nei loro confronti, ovviamente, io sono solo un povero "cadetto di Guascogna", ma certo quando mi hanno detto granaccia sono partito con pre-giudizio: vino corposo, caldo, avvolgente, frutti rossi al palato e macchia mediterranea al naso, e invece...Un vino rosso scarico, non particolarmente fruttato, sapido, deludente ad un primo assaggio per il pre-giudizio. Poi, onestà intellettuale vuole, che si mettano da parte i

pre-giudizi e la degustazione riparte da zero, e allora... Allora esce fuori un ottimo vino, certo non ha il salino del mare, la macchia mediterranea, ma in bocca è asciutto, poco acido, beverino (ma attenzione ai gradi), capace di accompagnare torte verdi, focacce, ma anche piatti di mare corposi (non solo stoccafisso, ma anche polpo, seppie, totani), insomma, un vino nuovo nel panorama enologico ligure, assolutamente da non sottovalutare.

ROCCAVINEALIS NEL SITO DI VITE IN RIVIERA

La Società Agricola RoccaVinealis S.r.l. nasce da un'idea di quattro imprenditori: Amedeo Fracchia, Davide Bosio, Stefano Perugini e Paolo Anelli. Alla fine del 2015 un post su Facebook dell'assessore regionale che invitava tutti gli amanti del vino ad acquistare gli ultimi diritti di impianto per nuovi vigneti in Liguria, prima del passaggio di competenza al Ministero, aveva risvegliato in loro il desiderio di investire nel territorio, nella vigna. Iniziano i contatti con i proprietari di quei terreni dove i vecchi raccontavano si raccogliessero l'uva più pregiata della Val Bormida e con 14 è bastata una stretta di mano per accordarsi. Sulla fiducia, hanno autorizzato Amedeo, Davide, Stefano e Paolo a presentare la domanda per realizzare la prima vigna. Nella primavera del 2016, arriva il nulla osta dell'Ispettorato Agrario, di lì a poco sono tutti seduti intorno ad un tavolo per acquistare i 10 ettari di terra necessari e la Società Agricola RoccaVinealis S.r.l. da un progetto ambizioso si trasforma in realtà.

ALICANTE O GRANACCIA

E' una storia di ordinaria incomprensione che ha privato, per molto tempo, gli amanti del buon vino di due eccellenze vinicole oggi caparbiamente recuperate. Parliamo dell'Alicante (o Granaccia) e del Barbarossa, uno dei vitigni più antichi della Liguria ed escluso dalla Doc data ai Vini della Riviera ligure alla fine degli Anni '80. Racconta Flavio Maurizio, fondatore delle Cantine Calleri, uno dei "padri" della Doc: "E' successo che il funzionario della Provincia anzichè scrivere Barbarossa scrisse Barbera, che evidentemente non poteva avere una Doc in Riviera. La Granaccia, ad Albenga era conosciuta come Alicante, invece, non fu proprio scritta. Non ci possibile cambiare nulla, noi addirittura dovemmo sradicare una vigna che era stata impiantata a Barbarossa, un vino che all'epoca andava per la maggiore. Vedo che oggi, anche senza marchi di garanzia, diversi viticoltori ripropongono sia la Granaccia, che non è quella di Quiliano, bisogna essere chiari, che il Barbarossa. Due vini importanti, tradizionali, che raccontano il nostro territorio e che sono stati lasciati nell'oblio per troppi anni solamente per una distrazione".

"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](#).