

IVG

Le Caminate, vino storico che sa di futuro

di **Elisa e Stefano Pezzini**

25 Ottobre 2021 - 8:57

LIGURIA DEL GUSTO

SAPORI, RICETTE E PERSONAGGI



A CURA DI ELISA E STEFANO PEZZINI **IVG.it Ge24.it**

Bentornato Le Caminate, e non pensiate che abbia dimenticato l'italiano. Bentornato perché Le Caminate è uno storico pigato dell'azienda agricola e vitivinicola Anfossi, primo documento ufficiale 1919, a Bastia da Albenga. Un vino storico, per la prima volta prodotto da Luigi Anfossi Senior. negli Anni 60, con l'uvaggio della vigna, appunto Caminate a Salea d'Albenga. Stessa vigna e stesso nome riproposto negli Anni '90 dal figlio Mario, poi produzione sospesa perché la vigna era passata di mano.

Ora Le Caminate torna grazie a Luigi Anfossi Junior (stesso nome del nonno, impegnativo, visto che l'avo fu anche sindaco di Albenga negli Anni '60). Luigi Anfossi jr., però, è un giovane molto motivato e appassionato che, assieme all'enologo Alex Berriolo, ha voluto far rinascere come brand storico della cantina. La presentazione ufficiale pochi giorni or sono nel quieto ed ombroso giardino di villa Anfossi, un castello che racchiude storia, imprenditoria, passione per la terra.

Le Caminate 2021 si può tranquillamente catalogare tra i pigati superiori, un nuovo modo di far crescere il pigato classico che, già di suo, ha corpo e struttura per conquistare, come sta facendo, i palati più esigenti. La dimostrazione è venuta dall'assaggio del pigato tradizionale di Cantina Anfossi, un vino di grande equilibrio, con sentori di frutta gialla ed erbe aromatiche, ottimo con i piatti della tradizione ligure, compresi crostacei e molluschi.

Il tempo di sciacquare i calici ed ecco la degustazione del Caminate. L'aria, nel giardino antico e pieno di fascino, sa di basilico, anche perché nel vicino laboratorio si stanno

lavorando le ultime casse di basilico dop, coltivato a pieno campo nei terreni dell'azienda. Ovvio che, al naso, il profumo del basilico influenzi un poco l'olfatto, ma è questione di un attimo. Tempo di sposarsi con l'aria frizzantina di ottobre e il vino sprigiona subito i suoi profumi di macchia mediterranea, rosmarino in primo in primo luogo.

Poi l'assaggio, e qui si entra in una vera esperienza di gusto: agrumato, pompelmo e cedro, cremoso al punto giusto, quasi con sapori di burro salato, frutta gialla e, alla fine, frutta secca. Un vino che in qualche modo mancava nella ricca tavolozza di pigati superiori presenti oggi sul mercato. Luigi Anfossi è giustamente orgoglioso di questa sua creatura: "Abbiamo scelto le uve migliori per produrre poche bottiglie di questo vino che passa sei mesi in Barrique, ma non abbiamo voluto spingere sui sentori del legno. Al momento abbiamo provato con 250 bottiglie del 2020, ma l'intenzione è quella di puntare maggiormente su questo tipo di vinificazione".

In effetti il passaggio in barrique si sente appena, e questo è un bene, si sente la freschezza, la Liguria del mare, veramente un gran vino che ha subito conquistato palati esperti come quello di Ivano Brunengo, presidente dei Sommelier Fisar di Imperia e Savona, del suo collega Nardo Anselmo, anche lui Sommelier Fisar, ma anche ristoratori e Sommelier come Bruno Cavalli del Lamberti di Alassio o Luca Bertora del Pirata di Laigueglia, tutti concordi nei giudizi positivi. Nessun problema se (sarà difficile) doveste dimenticare qualche bottiglia di Caminate in cantina, il 2020 è già pronto per essere stappato, ma se dovesse stare ancora un anno o due in bottiglia...

P.S.1 La politica della Cantina Anfossi, 30 mila di bottiglie all'anno, è quella di non aumentare troppo il prezzo delle bottiglie, ma il prezzo de Le Caminate appare veramente molto, ma molto onesto.

P.S.2 La splendida frappeuse in ceramica è stata fatta dalla gemella di Luigi, Francesca, artista di grande doti, con studio e laboratorio a Londra.

"Liguria del gusto e quant'altro" è il titolo di questa rubrica curata da noi, Elisa e Stefano, 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](#).