

# Piacevole eno-deviazione sul Ponente ligure

di Mario Moreschi

**M**i trovavo a Firenze come di consueto per Pitti Uomo e tra un impegno e l'altro, con pause dedicate alla mia grande passione, il vino, ho avuto modo rientrando verso casa di provare una nuova esperienza. Infatti, mentre ero in autostrada ricevo una telefonata da un caro amico, tale «sommo sacerdote», così metaforicamente chiamato per la sua esperienza in materia, il quale mi propone una degustazione di tre vitigni autoctoni del Ponente ligure. Quale occasione migliore per chiudere bene la mia intensa settimana. Immediatamente punto il muso della mia Audi invece che verso l'Appennino tosco-emiliano in direzione Imperia, meta della degustazione. Ho assaggiato presso Salvo, ristorante Cacciatori (dal 1905), via Vieusseux 12, Imperia (tel. 0183.293763), tre prodotti interessanti del Ponente imperiese.

Si comincia con **Albium Pigato Doc 2010 Poggio dei Gorleri**, 14,5°, Riviera Ligure di Ponente (15 euro). Immediatamente affascinato dal colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati, due anni dopo la vendemmia presenta una mineralità sorprendentemente intensa. Evolve in note floreali di frutta gialla e in bocca è decisamente sapido. Incredibile come questo Pigato del 2010 possa essere ancora così fresco e persistente in bocca. Al palato ho trovato un'acidità notevole, delle note di mandorla nel retrogusto, molto

ampio, che ti avvolge la bocca. Questo è un vino bianco che in Italia non ti aspetti, se non forse nelle Marche.

Dopo questa apertura decisamente al di sopra delle mie aspettative, degusto un **Rossese di Dolceacqua Maccario Dringenberg Luvaira 2010, San Biagio della Cima**, 14° (15 euro). Il colore, rubino scarico, l'eleganza e l'armonia

mi ricordano vagamente un Pinot noir di Borgogna bevuto il giorno di Natale, se non fosse per una lieve carenza di frutti rossi. Questo Rossese ha veramente una soave tannicità e delle note erbacee che ricordano le erbe mediterranee (in chiusura si avvertono in modo marcato note di pepe).

Chiudo la mia degustazione con **Pornasio Superiore 2010 Doc Gugliera-me**, 14° (12 euro). Un vino rosso tipico dell'entroterra imperiese, Ormeasco, selezionato in quantità limitata e affinato in botte di legno grande almeno 12 mesi prima di fregiarsi dell'appellativo «superiore». Un vino prodotto in zone limite della vinificazione a 700 metri di altitudine. All'assaggio note tipiche di frutti di bosco, mora e lampone, molto sapido, morbido al palato, in bocca letteralmente dilaga. Non riesci quasi a concepire come un'eleganza olfattiva così riesca a soddisfarti.

Mai più avrei pensato di trovare in una zona non così conosciuta come terra enoica vini di questa portata... Quasi un territorio di confine incredibile dove due vini ricordano uno la Francia e uno il basso Piemonte. 🍷

