

Ormeasco



L'Ormeasco è un vitigno coltivato esclusivamente nella Provincia di Imperia, nei territori dei Comuni di Pornassio, Pieve di Teco e in tutta l'Alta e Media Valle Arroscia. Secondo alcune fonti, l'Ormeasco sarebbe stato importato dai saraceni, insediatisi nel territorio di Ormea e Nava. Si hanno notizie della sua coltivazione nella storia dei Marchesi di Clavesana, Signori di Pornassio. Risale infatti al 1303 un editto del Podestà di Pornassio, con il quale viene imposta la coltivazione di questo vitigno su tutto il territorio governato, in quanto il vino prodotto era già allora altamente apprezzato. Da allora la coltivazione dell'Ormeasco nelle zone interne della provincia si è affermata definitivamente.

Trova il suo habitat ideale e naturale fino a 700/800 mt slm, in terreni frazionati in piccoli terrazzamenti tipici della Liguria; l'altitudine gioca un ruolo molto importante: il territorio è caratterizzato da forti escursioni termiche, specie d'estate, e le uve ne beneficiano per profumi e per

una maturazione lenta che garantirà lunga vita al vino. Il particolare microclima fa sì che i venti marini si alternino a quelli che scendono dalle cime alpine e appenniniche (siamo proprio al confine tra le due catene montuose) e si verificano variabili termiche importanti di vigneto in vigneto.

La pianta ha foglia medio-piccola, pentagonale, pentalobata, rossa vicino al picciolo, pagina superiore glabra, liscia, di colore verde cupo con sfumature rosse agli orli. Grappolo medio-lungo, piuttosto spargolo, piramidale, alato, può essere o a striature rosso violacee o completamente rosso. Acino di media grandezza, sferico, con buccia molto pruinosa, sottile, di colore nero-bluastro, dotato di polpa succosa dal sapore spiccatamente dolce.

L'**Ormeasco** è il fratello gemello, dal punto di vista genetico, del dolcetto con grappoli spargoli e acini che a maturazione cadono facilmente a terra, o vengono decimati da storni e vespe, per la loro dolcezza. È un vitigno versatile, perché oltre a dare il classico vino rosso secco che può affrontare un buon percorso evolutivo, è adatto ad essere vinificato in rosato, per ottenere l'Ormeasco Sciac-trà, con aromi di frutta e colore rosa corallo. Il nome significa "schiacca e trai" (da non confondere con la tipologia Schiacchetrà delle Cinque Terre- vino bianco passito) perché le uve pigiate sono lasciate macerare per un breve periodo sulle bucce e poi eliminate lasciando che la fermentazione prosegua con il solo mosto; un tempo era il vino di beva immediata, e le vinacce poco spremute venivano aggiunte a quelle del rosso per dargli maggior corpo; ora si ragiona diversamente, si parte dalla vigna dove le uve destinate al rosato vengono raccolte con la giusta acidità.

La superficie vitata è di poco superiore a 33 Ha. Nel 2003 si è affrancato dalla D.O.C. "Riviera Ligure di Ponente", della quale rappresentava una delle quattro sottozone. I vini ammessi alla doc Ormeasco di Pornassio (o Pornassio) sono l'Ormeasco, Ormeasco Superiore (almeno un anno di affinamento), Sciac-Trà, Passito e Liquoroso.

Il colore dell'ormeasco giovane è rosso rubino intenso con riflessi violacei, si fa rubino carico con riflessi granati con l'invecchiamento. Il profumo è intenso, ricco di profumi di frutta e di spezie, con sentori di ciliegia matura, mora, ribes, confettura di prugne e viola mammola leggermente appassita; se

affinato, nella versione "Superiore" diventa più ampio e persistente e prevalgono sentori di resine boschive, di legno fresco di castagno, di vaniglia e pepe nero. Il gusto è secco, esprime freschezza, tannicità, discreta morbidezza e struttura, con persistenza aromatica piacevolmente fruttata e con una caratteristica vena amarognola.

Gradazione alcolica minima di 11 vol.% e di 12,5 vol. % per il "Superiore", acidità totale non inferiore al 5 per mille.

Abbinamenti: questo vino rosso che ben si accosta alla cucina ligure sia terra che di mare: da giovane accompagna agnolotti al sugo di carne, polenta con salsiccia, ma l'abbinamento più gradito in zona è con un piatto robusto di stoccafisso, reperibile facilmente a Pieve di Teco, nelle caratteristiche botteghe sotto i portici del Seicento; il Superiore si abbina al piccione ripieno, coniglio in umido, coniglio in porchetta, e formaggi teneri, ma anche più semplicemente sulla cucina definita bianca, delle malghe a base di latte, burro e formaggio; lo sciac-tra accompagna al meglio la zuppa di pesce alla ligure e il caciucco.

Ulteriore elemento di valorizzazione di questo prodotto è rappresentato dalla "**Confraternita dell'Ormeasco di Pornassio**", costituita alcuni anni fa da appassionati di enogastronomia, produttori del vino i cui vigneti ricadono nel territorio del Comune di Pornassio ed amministratori locali, che indossando la ormai tradizionale "tenuta" formata da cappuccio rosso, mantello double face (rosso rubino come l'Ormeasco e rosa corallo come lo sciac-trà di Ormeasco) si riuniscono periodicamente per rinnovare il loro legame con le più profonde tradizioni del territorio.