

GEOGRAFIA DELLA VITIVINICOLTURA CONTEMPORANEA NELL'ESTREMO PONENTE LIGURE : UNA LETTURA STORICO- AMPELOGRAFICA

GEOGRAPHY OF THE CONTEMPORARY VINE-GROWING IN THE FAR LIGURIAN WEST: AN HISTORICAL-AMPELOGRAPHIC READING.

Alessandro Carassale

(AIS Liguria; docente di geografia negli istituti superiori)

Riassunto

Seguendo un approccio multidisciplinare, dopo aver delineato la situazione ambientale locale da un punto di vista geografico, geologico e climatico, viene presentato uno studio relativo alla realtà ampelografica imperiese. Tale lavoro, condotto sia attraverso l'analisi della documentazione storica, sia visitando i siti agricoli più interessanti, ha permesso di rimettere in luce vitigni poco noti o quasi dimenticati che da secoli allignano in aree tradizionalmente vocate come le valli intemelie, i declivi ai lati dei torrenti Argentina e Armea, il comprensorio dianese e l'alta valle Arroscia. Scoperte e catalogate secondo il grado di diffusione sul territorio, queste varietà rappresentano un patrimonio importante, forse, in alcuni casi, meritevole di un attento recupero.

Abstract

Following a multidisciplinary approach, after outlining the local environment situation from a geographic, geological and climatic point of view, a study on Imperia's ampelographic reality is here presented. Such a work, made by both the analysis of the historical documents and by visiting the most interesting agricultural places, has allowed to find out again unknown and almost forgotten vines, which have grown for ages in traditionally suitable area, like the Ventimiglia's valleys, the hills on Argentina and Armea's banks, the Diano Marina's district and the Arroscia stream's upper valley. These varieties, discovered and catalogued according to the territory diffusion degree, represent an important heritage, and maybe, in some cases, they are worthy of a careful discovery.

1. Introduzione

Se la «geografia storica si deve porre il compito di analizzare le geografie del passato per contribuire a costruire le geografie del futuro» (Baker A.R.H., 1981, p. 16), il presente lavoro, organizzato allo scopo di seguire lo sviluppo di un'ampelotecnica solo in apparenza periferica, intende per l'appunto fornire ai cultori della materia una linea direttrice in merito ai tempi d'uso del territorio viticolo compreso tra il fiume Roia, ad ovest, l'alta valle dell'Arroscia, a nord-est, e il comprensorio dianese nella sua parte più orientale. Per questioni di ordine pratico, la porzione occidentale della regione Liguria presa in considerazione corrisponde, com'è ovvio, all'attuale provincia di Imperia; non si procede invece all'analisi della circonvicina Ingaunia, benché quest'area sia caratterizzata da profonde affinità economiche ed agricole con il distretto di confine, come studi recenti hanno contribuito a dimostrare (Garibaldi G., 2005).

1.1. Obiettivi della ricerca

L'obiettivo principale del progetto di ricerca è quello di compiere un'indagine di tipo ampelografico nelle più estese tessere viticole del mosaico agricolo della Riviera occidentale; secondariamente, di individuare le zone di "resistenza" storica ovvero di mantenimento anche minimo della coltura nonostante l'inserimento prepotente dell'olivo a partire dal XVII secolo. Spesso in questi spazi trascurabili è facile rilevare l'esistenza di grandi concentrazioni di vitigni rari o disusati, che conservano i nomi di lontani e sorprendenti luoghi di provenienza: emerge così in tutta la sua evidenza il ruolo della Liguria che, per quanto riguarda la tipica trilogia mediterranea (vite, olivo e agrumi), ebbe in passato «un'indubbia funzione di "relais" nell'introduzione e diffusione in Europa delle più importanti varietà» (Quaini M., 1973, p. 126).

1.2. L'area di indagine

L'attenzione si è fermata sulle aree tradizionalmente vocate (valli intemelie, alta valle Arroscia, basse valli dell'Argentina e dell'Armea, colline dianesi), sulla loro sopravvivenza o specializzazione produttiva odierna e, infine, sulla concentrazione o riconversione varietale visibile nei terreni piantati a vite, in coltura pura o promiscua. Lo studio delle fonti documentarie, complementare all'indagine esplorativa delle aree suddette, ha consentito il riconoscimento di numerosi vitigni autoctoni, l'accertamento di eventuali sinonimie, e l'individuazione di graduali fenomeni di inserimento in questi luoghi di varietà internazionali, con effetti non sempre positivi sulla riconoscibilità del prodotto locale.

2. Inquadramento geografico, geologico e climatico della provincia di Imperia

La provincia di Imperia, la più occidentale tra le quattro che compongono la regione Liguria, si estende per 1.156 km², presenta una linea di costa di circa 67 km e un limite terrestre che si avvicina ai 150 km, comprensivo di un tratto del confine di stato tra la Francia e l'Italia e di una parte minima di quello amministrativo delle province di Cuneo e Savona. I comuni imperiesi sono in tutto 67, con una popolazione residente complessiva, alla fine del 2007, di 219.383 unità, per una densità pari a 190 ab/kmq. La stragrande maggioranza degli abitanti (circa l'80%) risiede lungo la costa, concentrandosi soprattutto in tre comuni: Sanremo (56.526 unità, pari al 26%), Imperia (41.500, pari al 19%) e Ventimiglia (25.664, pari al 12%), con il primo in posizione quasi baricentrale (*Annuario*, 2008, pp. 27 e 38).

2.1. L'aspetto fisico

Uno degli elementi più evidenti di quest'area è l'estrema vicinanza tra il mar Ligure e lo spartiacque alpino (che giunge fino ai 2.200 m. del Monte Saccarello), la cui distanza in linea d'aria non supera i 28 km. Per conseguenza, appena lasciato il litorale, il paesaggio interno risulta subito aspro, con montagne elevate e dominanti: la loro disposizione ad arco, però, condiziona positivamente il clima della regione ostacolando l'entrata di correnti d'aria fredda provenienti dal settentrione. Lungo la fascia costiera i declivi si fanno più dolci fino a cingere limitate aree pianeggianti, che incidono poco sulla morfologia complessiva del territorio: il 41% di esso è infatti classificabile come collinare ed il restante 59% come montano.

Le valli corrono prevalentemente in modo perpendicolare al senso della lunghezza delle Alpi Marittime-Liguri e alla linea di costa. Tralasciando le vallette minori, da ponente a levante si susseguono il tratto italiano e terminale della valle del Roia, corso d'acqua lungo complessivamente 48 km (il bacino idrografico raggiunge i 672 km², ma solo 69 km² rientrano nel territorio nazionale), la valle del Nervia (27 km di lunghezza), la valle del torrente di Vallecrosia, quelle dell'Armea, dell'Argentina (34 km) e dell'Impero (22 km), e la vallecchia del torrente Cervo, che determinano un sistema idrografico "a pettine"; al contrario, nel settore settentrionale, il torrente Arroscia è disposto in senso longitudinale e

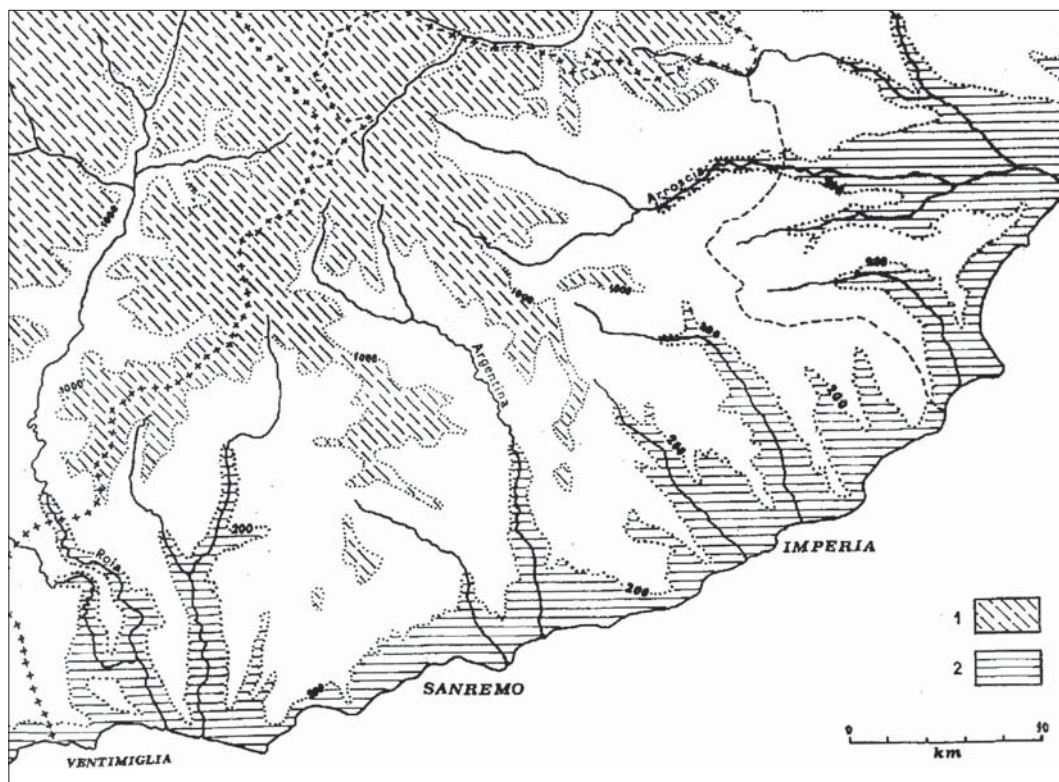


Fig. 1 – Altimetria della provincia di Imperia. Le aree tratteggiate trasversalmente sono quelle di alta montagna; le zone con tratteggio orizzontale riguardano la costa e i fondovalle (carta elaborata da G. Garibaldi).

disegna un percorso che, dopo 26 km in provincia di Imperia, si conclude in quella di Savona, incontrando prima il Lerrone e poi il Neva, per sfociare nel mare con il nome di fiume Centa. Sul confine con la provincia di Cuneo, infine, comincia il percorso del fiume Tanaro, in cui confluiscono, prima di entrare in Piemonte, i torrenti Tanarello e Negrone (*Imperia in cifre*, 2006, p. 7).

2.2. Le caratteristiche geologiche

Fatta eccezione, principalmente, per la porzione occidentale (dorsale del Monte Grammondo, gruppo Toraggio-Pietravecchia, alta valle Argentina) compresa nella zona Delfinese-Provenzale, dove prevalgono affioramenti calcarei del Mesozoico, per quanto concerne le formazioni geologiche, l'area presenta caratteristiche litologiche omogenee, essendo costituita per i suoi tre quarti da un complesso di materiali detritici noto come “Flysch a Elmintoidi della Liguria occidentale”. Il termine “Flysch”, che serve per identificare i terreni sdruciolevoli nella Svizzera tedesca (della quale è originario), riguarda in questo caso un'unità lito-strutturale composta da successioni abbastanza regolari di calcari per lo più marnosi, di argilloscisti e arenarie, depositate in un bacino marino che tendeva ad affondare entro la crosta terrestre, laddove nelle zone circostanti si assisteva a fenomeni di sollevamento. Il vocabolo “Elmintoidi” si riferisce invece al nome di un icnofossile piuttosto comune, prova della presenza antica di un organismo limivoro.

L'affiorare di tale formazione, enucleatasi tra il Cretaceo e il Paleocene-Eocene, circonda un'area

triangolare avente come vertici il promontorio di Bordighera, Capo Mele e il colle di Tenda, la quale si apre a ventaglio verso il mar Ligure. L'indagine stratigrafica consente di individuare cinque elementi costitutivi sovrapposti: un flysch arenaceo-marnoso-argilloso (emergente più che altro lungo la fascia costiera), un flysch calcareo (spesso fino a 400 m), uno arenaceo (localizzabile soprattutto nel settore occidentale), un calcareo-argilloso e uno argilloso-arenaceo, in cui si notano numerose interposizioni di argilliti rosse, verdi o grigie (Cita M.B., Chiesa S., Massiota P., 2001, pp. 26-27; Garibaldi G., 1996, pp. 9-11; Brancucci G., Paliaga G., 2008, pp. 79-81).

2.3. Le condizioni climatiche e pluviometriche

Alla provincia di Imperia, altrimenti detta "Riviera dei Fiori" a motivo della sua più nota specializzazione culturale, va riconosciuta anche una certa omogeneità climatica e la condizione di "angolo" particolarmente temperato nonostante la posizione geografica sulla linea dei 44° N. Esaminando la serie storica di dati meteorologici, la temperatura media annua nel periodo 1876-2000 risulta pari a 16,1°C (dato confermato tra il 2001 e il 2006), compresa tra i 13,0°C delle minime e i 19,1°C delle massime, con estremi, sempre concernenti i valori intermedi, di 9,8°C nei mesi invernali e di 22,9°C in quelli estivi. La peculiarità del microclima locale, pur considerato nell'ambito delle condizioni tipicamente mediterranee, è confermata dall'escursione termica annuale, ossia la differenza tra la media del mese più caldo e quella del mese più freddo, che può essere ricavata dall'ulteriore analisi

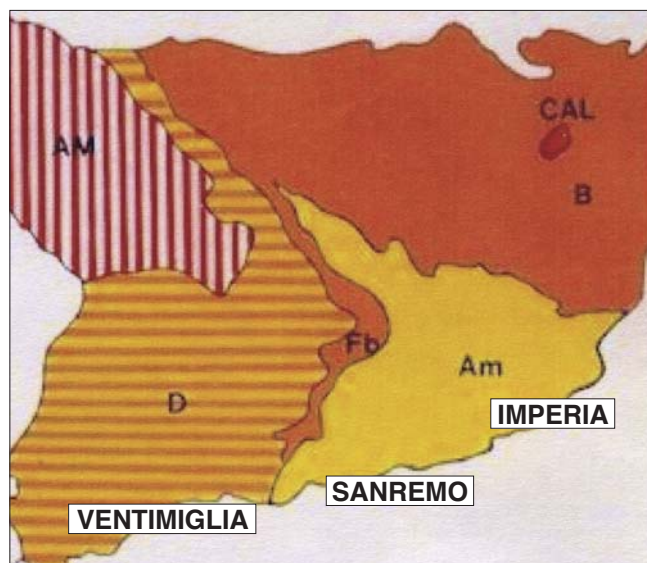
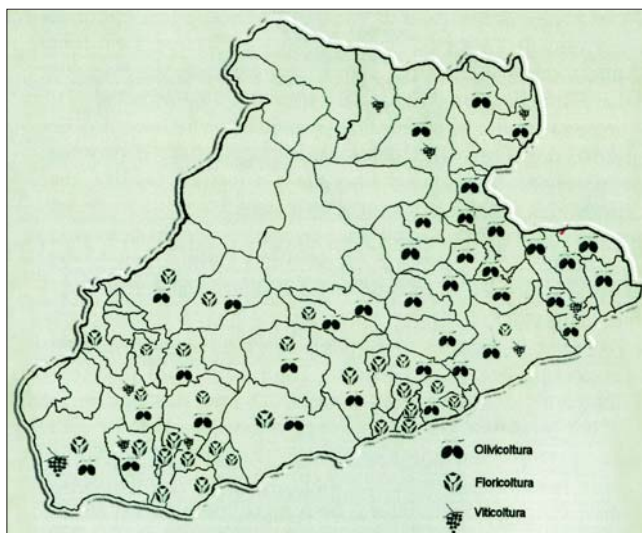


Fig. 2 – Carta geologica della provincia di Imperia (carta elaborata da A. Carassale).

- AM** massiccio Argentera-Mercantour
- D** copertura delfinese-elevetica
- Fb** flysch a blocchi
- Am** flysch ad Elmintoidi delle Alpi Marittime
- B** copertura brianzonese-ligure
- CAL** klippen di Calizzano

Fig. 3 – Provincia di Imperia – principali colture (elaborata da carta della C.C.I.A.A. di Imperia).



della medesima sequenza cronologica: Imperia, dove si è registrato il dato piuttosto contenuto di 14,6°C, risalta sulle altre province liguri proprio in virtù del confronto con i 16,8°C di Savona, i 16,3°C di Genova e i 16,2°C di La Spezia; dando per sottintesa, a settentrione, la differenza con la vicina Cuneo, dove il parametro sale a 19,2°C.

Prendendo in considerazione, infine, alcune zone ristrette, qualche elemento disomogeneo si nota tra Sanremo e Imperia, dal momento che la prima presenta un'escursione annua meno elevata rispetto alla seconda, e tra la costa e le valli interne, nelle quali i valori crescono a causa di una certa continentalità. Prossimo alle 2.600 ore e quindi decisamente interessante il valore medio dell'eliofania (ore di sole) registrato nel periodo 2002-2006: non molti i giorni di cielo del tutto coperto, a fronte di quelli di sole e di tempo variabile, che sono risultati pari, rispettivamente, a 89 e 289 unità.

Per quanto riguarda le precipitazioni, l'elaborazione dei dati desunti dalla serie storica delle osservazioni pluviometriche indica per Imperia una media annuale di circa 758 mm d'acqua (in leggera flessione, però, nell'ultimo quarto del Novecento), così ripartita: 205 mm in inverno, 198 mm in primavera, 76 mm in estate, 278 mm in autunno. Nell'ultimo decennio, in due anni, il 2001 e il 2004, si sono registrati valori tali (intorno ai 450 mm) da risultare assai siccitosi. Dando segno di una differenza già notata per il regime termico, piogge ben più consistenti bagnano la aree interne della provincia, irrorate approssimativamente da 1.000-1.200 mm all'anno. Le condizioni morfologiche del territorio, con valli brevi e molto ripide nel tratto più alpino, associate all'andamento delle precipitazioni, determinano, in ultimo, il regime torrentizio dei corsi d'acqua, con accentuate variazioni di portata durante l'anno (*Imperia in cifre*, 2006, pp. 11-12; Podestà N., 2003, pp. 70-144).

3. Cenni storici sulla viticoltura nell'estremo Ponente ligure

Se per Posidonio, filosofo greco vissuto tra II e I secolo a. C., i declivi delle Riviere e il loro suolo sassoso costituirebbero gli evidenti limiti di un territorio «precluso a Demetra e Dioniso», testimonianze divergenti riferiscono della presenza della vite e della produzione di vino presso l'antico popolo dei Liguri, quindi in epoca preromana. Il geografo Strabone, introducendo nuove informazioni, dice che essi «sopravvivono per lo più di carne ovina, di latte e di una bevanda simile all'orzo», dal momento che «il loro vino è scarso, resinato e aspro».

Per quanto riguarda la parte più occidentale della Liguria, a partire almeno dal VI-V secolo a. C. essa subisce il benefico influsso della colonia focese di Marsiglia, che si esplica in alcuni elementi: la diffusione di tecniche di potatura della vite, l'utilizzo del sostegno morto (il lessema *charax*, oggi "carassa" o "scarassa", indica proprio un palo che svolge tale funzione) e di un tipo di zappa o bidente per lavorare la terra (la *makella*, conosciuta sotto il nome volgare di "magaglio"). Assai significativa una traccia toponomastica: il sito litoraneo di *Ampelos*, presso Bordighera, segnala forse l'antica ubicazione di un vigneto.

La lastra bronzea, nota come "Tavola del Polcevera", risalente al 117 a. C., che documenta di un canone in natura, nella fattispecie frumento e vino, corrisposto dai *Langenses Viturii*, dimostra invece l'avvenuta penetrazione della vite nelle valli appenniniche alle spalle di Genova. Plinio il Vecchio, nella sua *Naturalis Historia*, gettando lo sguardo verso levante si sofferma a celebrare il *vinum lunense*, cioè dell'antico sito di Luni, non mancando di sottolineare la presenza nelle Alpi Marittime di un'uva selvatica nota come *raetica*. Un aspetto singolare della produzione locale risultava la preparazione e l'aggiunta di pece vegetale al vino allo scopo di insaporirlo o conservarlo, secondo l'uso di una popolazione ligure insediatasi proprio nelle zone alpine (Gambari F.M., 2007, pp. 53-56).

Fu poi l'occupazione romana a favorire la definitiva affermazione dell'ampelotecnica e a determinare lo sviluppo commerciale di *Albintimilium* (Ventimiglia), in principio scalo commerciale di navi onerarie che trasportavano anfore di vino; in età più tarda, concomitante alla crisi dell'impero, il manifesto allargamento della superficie agraria farà di tale centro costiero un luogo di esportazione delle eccedenze di produzione intemelie (Durante B., De Apollonia M., 1988, pp. 219-222).

3.1. *Lo sviluppo dell'ampelotecnica durante il periodo bassomedievale*

Dopo l'inerzia forzata riscontrabile nei secoli altomedievali, contrassegnati da un generale oscurantismo e da un imbarbarimento delle pratiche agricole, intorno all'anno Mille si notano, relativamente all'estremo Ponente ligure, i primi segnali di un timido risveglio dell'economia. Si rimettono a coltura terre da tempo abbandonate o devastate dalla violenza delle incursioni saracene, riservando, nei territori di Sanremo e Taggia, ampio spazio alla vite.

Nella seconda metà del XIII secolo i vigneti, consociati spesso ai ficheti secondo il sistema dell'"aggrego", costituiscono ormai l'elemento predominante del paesaggio agrario nelle valli intemelie tracciate dai corsi d'acqua Roia, Nervia e Verbone, nonché nella bassa valle Argentina e nel contado imperiese. La documentazione è sufficiente a esaltare il ruolo di Ventimiglia come importante centro di produzione vinicola: nell'annata 1258-59 vengono contrattati *in loco* circa 16.000 litri, che salgono a poco meno di 21.000 in quella successiva, quantitativi di qualche pregio quasi per intero assorbiti da mercati lontani, *in primis* da Genova. Non abbiamo di questo vino alcuna indicazione tipologica (bianco, rosso, rosato), ma possiamo forse già pensare a quel rosso "vermiglio" di cui si farà menzione nei secoli seguenti (Balletto L., 1978, p. 457).

Tra Due e Trecento si attua anche un importante disboscamento e dissodamento delle piane e dei declivi collinari in aree comprese tra gli abitati di Arma e Bussana, nonché del territorio di Villaregia, possesso bassomedievale degli abati di Santo Stefano di Genova. Si diffonde in tutta la fascia litoranea provinciale la pregiata varietà moscatello, aromatica e a bacca bianca, da cui si ricavava un nettare fine, amabile e armonico, assimilabile ai vini liquorosi "greci", del bacino dell'Egeo o di Cipro, tutti di grande successo presso le corti e le tavole signorili tardomedievali mediterranee e del Nord Europa: l'alta gradazione alcolica e il buon dosaggio di zuccheri ne preservavano le proprietà organolettiche nei traffici su lunghe distanze (Carassale A., 2002, pp. 52- 65; Lombardi D., 2005, pp. 41-78).

Giacomo Bracelli, alla metà del XV secolo, cita le vigne di Andora (Airaldi G., 1973, pp. 410-412) e Diano, descrivendo Taggia come «castello notissimo per gli buoni vini che vi si fanno, perciocchè i moscatelli di questo luogo non cedono né a quelli di Cipro né di Candia, né agli Falerni» (Andriani G., 1924, p. 234). L'annalista Agostino Giustiniani, circa un secolo più tardi, ricorda, oltre che i vini di Taggia, anche quelli di Triora, delle valli del Maro, ancora di Andora e Diano, nonché della zona ingauna, fornendo una prima, completa geografia viticola della regione (Giustiniani A., 1981, cc. IVv., IVr., Vv., Vr., VIr.).

Nessuna notizia relativa all'alta valle Arroscia si ricava da queste pagine, eppure la coltivazione dell'uva viene stimolata dai signori locali a cavallo di Due e Trecento. I versanti montani si contraddistinguono poi in età moderna per una specializzazione legata al vitigno dolcetto (qui detto "ormeasco"), introdotto dal vicino Piemonte dove viene citato per la prima volta a Dogliani nel 1593 (Nada Patrone A.M., 1981, p. 392). Nelle coeve norme statutarie taggesi compare invece un secondo tipo di vino, il "rocecio" o "rocesio", ricavato da una varietà probabilmente identificabile con l'attuale rossese a bacca bianca, che tuttora punteggia le fasce intemelie (Carassale A., 2004, pp. 65-68).

3.2. *Dal Cinquecento all'attacco della fillossera di fine XIX secolo*

Un quadro ampio e dettagliato dei vini del Ponente ligure presenta agli albori dell'età moderna Sante Lancerio, celebre bottigliere di papa Paolo III, nelle sue valutazioni intorno all'enologia italiana contemporanea. Il moscatello «viene all'alma Roma da più province, e per mare e per terra, ma il meglio è quello che viene dalla Riviera di Genova da una villa nomata Taggia, e quelli non hanno del cotto, come quelli di Sicilia e di Montefiascone. A volere conoscere la loro perfetta bontà, bisogna non sia di colore acceso, ma di colore dorato, non fumoso e troppo dolce, ma amabile, et abbia del cotonino e non sia agrestino». Degli altri prodotti della Riviera occidentale, dice che «tali vini sono molto buoni et è un delicato bere, massime le state. Ma per la loro delicatezza spesso, e bene presto levati di barca, si fanno forti. Sono di una terra detta Taglia, dove fa il buono moscatello, et ancora Oneglia; ma Monterosso, una delle Cinque

Terre, fa meglio assai. Sono bianchi e rossi, ma meglio li bianchi. Tale sorta di vino è alquanto più grande del Centula, ma la maggior parte muta di colore, et a conoscere la sua bontà bisogna sia odorifero, maturo, di colore dorato. Et avanti che si levi di barca si vuole fare la prova del colore. Di tale vino S.S. alcuna volta beveva et eragli grato il rosso. Mons. Pulisca ne faceva venire in piccoli botticelli e ne donava a S.S. et il simile faceva il Rev. Ambrogio Doria, che ne mandava dello amabile e perfetto» (Lancerio S., 1992, pp. 332 e 337-338).

All'inizio del Seicento, Bartolomeo Paschetti, nobile veronese trapiantato in Liguria, in un suo scritto fornisce altri dettagli dei vini rivieraschi, distinti in piccoli, mediocri e grandi. Sono piccoli « quelli che voi altrimenti chiamate bruschi e acerbi, de' quali abbondano le vostre Riviere: mediocri quelli che il volgo a Genova chiama ritondi, non asperi, non acerbi... Grandi sono i moscatelli di Tabbia, gli amabili e i razzesi delle Cinque Terre, i vini di Pietranera e di Capocorso... vini tutti da bere tre mesi all'anno: genajo, febraio e marzo, e non a tutto pasto essendo molto potenti. Li moscatelli e gli amabili sono in grandissimo pregio essendo dolci e di sapore soavissimo; onde la maggior parte di essi conduconsi fuori del dominio, a Roma particolarmente e in Alemagna. Il moscatello tiene più del dolce e del color dell'oro». Se «quelli del Cervo, come che tengono natura e conditione di vino anzi grande che piccolo, sono migliori per bere l'invernata che l'estate», da Ventimiglia «conduconsi a Genova l'invernata vini bianchi e neri, più utili, portando molta acqua, che grati al gusto o sani al corpo, essendo vini grossi, molli e insipidi, facili a generar ostruizioni e sangue grosso. Dalla Riviera di Ponente escono pochi altri vini eletti e buoni dai moscatelli in poi, li quali parte vengono da S. Remo, parte da Tabbia. Però la maggior parte e i migliori conduconosi da Tabbia» (Quaini M., 1973, pp. 112-113).

Ciò nondimeno, il coevo erudito ventimigliese Angelico Aprosio ritiene il moscatello delle valli intemelie di qualità non inferiore a quello ben più celebre di Taggia, se non addirittura superiore ai celebri amabile e rossese (razzese) delle Cinque Terre (*La Biblioteca Aprosiana*, 2007, pp. 32-35). Questo vino di pregio continuerà ad affluire dalla periferia rivierasca a Roma e a Genova per tutta l'età moderna, seppur con quantitativi in calo progressivo nei secoli successivi al Seicento (Balletto L., 1989, pp. 122-124).

Tra XVII e XVIII la Liguria non partecipa allo straordinario sviluppo viticolo mediterraneo ed europeo, preferendo cedere all'«imperialismo dell'olivo», nota dominante nelle fasce collinari e vallive se non altro sino alla parte iniziale dell'Ottocento; ciò a causa della forte domanda, specie dei mercati della vicina Provenza, di ingenti quantitativi d'olio, che si impone prima per usi industriali, poi anche alimentari. I vini liguri o «nostrali», con poche eccezioni, subiscono un processo di scadimento qualitativo, appiattendosi sul gusto poco educato dei ceti medio-bassi; vengono quindi descritti come pessimi o di «gusto acerbo», ottenuti, oltre che con molta spesa e da colture promiscue, con pratiche arcaiche di cantina che, non senza rimpianto, li rendono facilmente sostituibili sulle tavole dei nobili genovesi con i preziosi nettari provenienti in prevalenza dalla Francia o dalla Spagna (Quaini, 1973, pp. 114-124; Reborà G., 1992, pp. 483-488; Massa P., 2000, pp. 512-529).

Se il vino nostrale risulta difettoso e perde valore nel mercato internazionale, nel paesaggio agrario ligure di età moderna ha colpito è semmai la straordinaria biodiversità presente nella campagne e nei vigneti. Nel contado intemelio, al ben noto moscatello si affianca il rossese a bacca nera che, nel corso dell'Ottocento, conquisterà un preciso areale a danno di varietà autoctone quali il rossese a bacca bianca, la barbarossa, la carabacella e il salerno, o d'importazione come il dolcetto e il vermentino, fino a diventare denotativo delle valli nervine (Carassale A., 2005, pp. 171-186).

Dalle indagini agrarie di fine XIX secolo emergono realtà ampelografiche piuttosto variegata, conseguenti a politiche aziendali ingenua, se non del tutto erronee: nelle basse valli Argentina e Armea i vigneti risultano formati soprattutto di barbarossa, brachetto, crovairolo, rossese e rossetta, e solo in poche fasce è possibile rintracciare del moscato; nel retroterra di Porto Maurizio e Oneglia prevalgono, tra gli altri, la carabacella, la lamberta, la maderà, il moscato, il salerno, il sinceur, il vermentino, il trebbiano toscano, e addirittura il nebbiolo e il sangiovese, di recente impianto; l'area dianese si distingue per i vini dolci, fabbricati con uva moscatella e maderà. L'alta valle Arroscia, per ragioni climatiche e altimetriche, mani-

fešta al contrario una precoce specializzazione puntando su colture promiscue di frumento, patate e filari di vite, nei quali domina la cultivar dolcetto (Carassale A., Giacobbe A., 2008, pp. 19-35).

L'attacco distruttivo della fillossera, tra fine XIX e inizio XX secolo, costringe i contadini ad «emanciparsi dagli errori delle vecchie abitudini» e a selezionare le varietà migliori, ricostruite su portainnesti americani. Nel traghettamento verso modelli di efficienza, decisiva, in quest'epoca, risulta l'opera dell'agronomo Mario Calvino, padre del celeberrimo Italo, contrario dal principio ad un'eccessiva mescolanza varietale e all'introduzione nelle campagne imperiesi di vitigni forestieri o internazionali, di dubbia produttività: «Del resto i nostri vini hanno caratteri di bontà e gentilezza che non temono paragoni; per la qual cosa convien estendere la viticoltura razionale» (Carassale A., 2004, pp. 121-122).

Dalle ceneri di questa fase distruttiva ha saputo crescere e svilupparsi un'industria enologica moderna consentendo finalmente, pur con qualche grave dimenticanza, il successo di realtà locali legate all'impiego di poche e selezionate specie: il rossese a Dolceacqua e nelle valli intemelie, il dolcetto o ormeasco a Pornassio e in alta valle Arroscia, il vermentino e il pigato nell'imperiese- dianese e nella medio-bassa valle Arroscia.

4. I vitigni imperiesi maggiori e minori

Secondo i rilievi statistici del 2006, in provincia di Imperia la superficie vitata complessiva raggiunge i 350 ettari, con una produzione di uva di circa 26.000 quintali (solo 3 gli ettari di uva da tavola, che danno 162 quintali); se consideriamo però i terreni iscritti all'Albo dei vigneti a Denominazione di Origine Controllata, tenuto dalla locale Camera di Commercio, il dato scende a 240 ettari, in cui sono presenti non più di 1.800.000 piante. Di queste, oltre 850.000 e circa 300.000 sono rispettivamente di pigato e vermentino, vitigni a bacca bianca tradizionali delle zone Dianese, media valle Arroscia e Imperiese, con interessanti propaggini in val Prino, valle di San Lorenzo e valle Impero. La varietà rossese a bacca nera con i suoi 400.000 esemplari è denotativa soprattutto delle valli intemelie, mentre il dolcetto o ormeasco, sempre a bacca nera, contraddistingue con 215.000 viti l'alta valle Arroscia (*Imperia in*



Fig. 4 – Vigneto dell'entroterra imperiese (foto di A. Giacobbe)

cifre, 2006, p. 36; *Rapporto economia*, 2008, p. 65).

Le indagini ampelografiche condotte nei vigneti dell'estrema Riviera Ligure di Ponente hanno tuttavia rivelato una realtà piuttosto composita, dove, accanto alle specie prevalenti, emergono biodiversità quasi dimenticate o utilizzate in uvaggi di scarso interesse commerciale. È stato possibile classificare l'intero patrimonio locale distinguendo tra varietà autoctone, tradizionali o d'importazione non più antica dei primi dell'Ottocento, in alcuni casi molto recente. Tra le prime rientrano le bianche carabacella, massarda, rossese (rocesio) e verde pola, e le nere barbarossa, croetto, lamberta, rossese e salerno, tra quelle tradizionali le bianche albarola, bosco, claretta di Nizza, madera, malaga, malvasia, moscatello di Taggia, moscatellone, moscato, pigato, rollo, vermentino, e le nere barbera, brachetto, cinsault, granaccia (alicante), negrona, nebbiolo, ormeasco (dolcetto), quagliano e rossetto (grignolino). Lunghissimo l'elenco dei vitigni importati negli ultimi due secoli, di certa origine, tra i quali figurano note uve internazionali: le bianche cortese, roussanne, saint jeannet, trebbiano toscano, viogner, e le nere aleatico, alicante bouschet, aramon, bonarda, cabernet sauvignon, carignan, ciliegio, freisa, isabella (fragolino), merlot, moscato d'Amburgo, sangiovese, syrah e vermentino nero (Benetti G., 2008, pp. 16-49).

Curiosi alcuni nomi esotici o forestieri citati in documenti d'archivio o che appartengono all'archivio della memoria: borgogna (n), capo di buona speranza (n), coisseau (b), corinto (n), dattier de beyrouth (b), le grand noir de la calmette (n), monferrato ((b), perla de Saba (b), pinerau (b), spagnola (b), terra promessa (b), terracina (b) e uva francese (n). Altre varietà “storiche” non più rintracciabili nelle campagne imperiesi sono comunque facilmente riconoscibili da un punto di vista ampelografico perché allignano con efficacia in molte parti d'Italia; per completezza d'indagine ricordiamo l'antica presenza di avarena (n), bellone (b), gamay (n), mora o monica (n), mostosa (b), pignolo (n), pinot bianco (b), pizzutello (b), sauvignon blanc (b) e verdea (b) e altre ancora, meno note (Carassale A., Giacobbe A., 2008, pp. 72-154).



Fig. 5 – Veduta di Pornassio e dei suoi vigneti a circa 600 metri s.l.m. (foto di A. Carassale).

VITIGNI DELLA PROVINCIA DI IMPERIA - VARIETÀ AUTOCTONE

Vitigno	Sinonimi	Diffusione sul territorio	Stima del n° di viti	Zona di coltivazione
Carabacella (b)	Scarabasella	raro	poche decine	Oneglia - Porto Maurizio
Massarda (b)	Massaira, Mortolese, Tabacca bianca	poco comune	poche migliaia	valli intemelie
Rossese (b)	Rocesio, Roxeise	poco comune	poche migliaia	valli intemelie
Verde Pola (b)	Giancassa, Verdepolla, Verdepappola	scomparso?		
Barbarossa (n)	Verduna, Rosciolo, Rossetta	abbastanza raro	alcune centinaia	Dianese, valli imperiesi, alta valle Arroscia
Croetto (n)	Crovetto, Crovino, Pissetto, Rovaïso	abbastanza raro	alcune centinaia	valli intemelie, media valle Arroscia
Lamberta (n)		raro	poche decine	Caravonica, Villa Viani
Rossese (n)	Roccese, Rossese di Ventimiglia	molto comune	centinaia di migliaia	valli intemelie, circondario di Sanremo
Salerno (n)	Crovairola, Croairora, Croileura, Lettavacca	poco comune	poche migliaia	circondario di Sanremo, valli imperiesi

VITIGNI DELLA PROVINCIA DI IMPERIA - VARIETÀ IMPORTATE NEGLI ULTIMI DUE SECOLI

Vitigno	Sinonimi	Diffusione sul territorio	Stima del n° di viti	Zona di coltivazione
Cortese (b)	Cortese bianco	raro	alcune decine	Caravonica
Roussanne (b)	Barbin, Bergeron, Fromental, Rabelot	abbastanza raro	alcune centinaia	Ranzo
Saint Jeannet (b)	Francese, Gros Vert	abbastanza raro	alcune centinaia	valli intemelie
Trebbiano toscano (b)	Bobiano, Procanico, Biancuna	abbastanza raro	alcune centinaia	valli imperiesi
Viogner (b)	Vionnier, Petit Vionnier, Viognè	abbastanza raro	alcune centinaia	Ranzo
Aleatico (n)	Aleatico nero	raro	alcune decine	valli imperiesi
Alicante Bouschet (n)		raro	alcune decine	media valle Arroscia
Aramon (n)	Aramùn, Ramùn, Ramon, Aromon	raro	alcune decine	valli intemelie
Bonarda (n)	Bonarda piemontese	raro	alcune decine	media valle Arroscia
Cabernet Sauvignon (n)	Cabernet piccolo	abbastanza raro	alcune centinaia	valli intemelie
Carignan (n)	Uva di Spagna	raro	alcune decine	Dianese
Ciliegiolo (n)	Ciliegiolo toscano	abbastanza raro	alcune centinaia	valli imperiesi
Freisa (n)	Monferrina	raro	alcune decine	valli imperiesi
Isabella (n)	Fragolino, Merella	raro	alcune decine	valli imperiesi
Merlot (n)	Bigney, Merlau	abbastanza raro	alcune centinaia	valli intemelie, Ranzo
Moscato d'Amburgo (n)		abbastanza raro	alcune centinaia	valli imperiesi, Ceriana
Sangiovese (n)	Sangiovese toscano	abbastanza raro	alcune centinaia	valli imperiesi, Dianese, alta valle Arroscia
Syrah (n)	Shiras, Shiraz, Petit Syrah, Blauer Syrah, Sérine noir, Candive	comune	alcune migliaia	alta e media valle Arroscia, valli intemelie
Vermentino nero (n)	Vermentina nera	raro	alcune decine	valli imperiesi

VITIGNI DELLA PROVINCIA DI IMPERIA - VARIETÀ TRADIZIONALI

Vitigno	Sinonimi	Diffusione sul territorio	Stima del n° di viti	Zona di coltivazione
Albarola (b)	Erbarola, Trebbiano locale, Temosci, Calcatella	abbastanza raro	alcune centinaia	valli imperiesi, Dianese
Bosco (b)	Madea	abbastanza raro	alcune centinaia	Dianese
Claretta di Nizza (b)	Clairette, Pignola bianca, Caviorna, Zuarda	rarissimo	poche unità	valli imperiesi
Madera (b)		abbastanza raro	alcune centinaia	valli imperiesi, Dianese
Malaga (b)		rarissimo	poche unità	valli intemelie
Malvasia (b)		rarissimo	poche unità	valli imperiesi
Moscato di Taggia (b)	Moscato bianco	abbastanza raro	alcune centinaia	Ceriana
Moscattellone (b)		abbastanza raro	alcune centinaia	valli intemelie, circondario di Sanremo
Moscato (b)	Moscato di Canelli	abbastanza raro	alcune centinaia	valli intemelie, circondario di Sanremo
Pigato (b)	Pigà	molto comune	centinaia di migliaia	media valle Arroscia, Dianese, valli imperiesi
Rollo (b)	Rolle, Poterco, Busun	abbastanza raro	alcune centinaia	valli imperiesi
Vermentino (b)	Piccabon, Carbesso, Verlantin, Favorita	molto comune	centinaia di migliaia	tutta la provincia
Barbera (n)	Barberone, Linero	abbastanza raro	alcune centinaia	valli imperiesi, Dianese, Ranzo
Brachetto (n)	Borgogna, Lombardò	abbastanza raro	alcune centinaia	media valle Arroscia
Cinsault (n)	Sinseur	abbastanza raro	alcune centinaia	valli imperiesi, Dianese
Granaccia (n)	Alicante, Tintoria, Grenache, Guarnaccia, Giacheo, Cannonau	abbastanza raro	alcune centinaia	valli imperiesi, Dianese, Ranzo

Vitigno	Sinonimi	Diffusione sul territorio	Stima del n° di viti	Zona di coltivazione
Negrone (n)	Negrone, Tettavacca	scomparso?		
Nebbiolo (n)	Nebbiolo piemontese	raro	alcune decine	valli imperiesi
Ormeasco (n)	Dolcetto	molto comune	centinaia di migliaia	alta valle Arroscia
Quagliano (n)	Callion nero	raro	alcune decine	alta valle Arroscia
Rossetto (n)	Grignolino	raro	alcune decine	circondario di Sanremo

5. La produzione vitivinicola a D.O.C.

In Liguria la produzione di vino nel 2007 è stata di 71.001 hl, di cui 34.628 D.O.C.. I dati preliminari forniti dall'ISTAT per il 2008 dimostrano invece un netto recupero rispetto ai risultati poco confortanti del 2005-2006: 120.000 hl, cioè il 35% sopra la media degli ultimi sette anni (a Imperia solo il 7%). La superficie in produzione supera di poco i 2.300 ettari (122.000 quintali di uva raccolta), ma solo il 20% (22.000 quintali) circa è costituito da terreni imperiesi (*Annuario*, 2008, p. 118).

In provincia operano su per giù 600 aziende, che producono i vini di qualità previsti dalle cinque distinte denominazioni di origine controllata riconosciute con i D.P.R. del 28/01/1972, del 31/03/1988 e 16/09/2003: alla data più antica corrisponde il Rossese di Dolceacqua o Dolceacqua (commercializzato anche con la qualifica di "superiore"), a quella intermedia le tipologie Vermentino Riviera Ligure di Ponente, Pigato Riviera Ligure di Ponente e Rossese Riviera Ligure di Ponente (è prevista la sottozona "Riviera dei Fiori"), mentre all'ultima l'Ormeasco di Pornassio o Pornassio (nelle versioni "superiore", sciac-trà o rosato, passito o passito liquoroso). Non sono per il momento presenti I.G.T., ma sembra ormai vicina l'approvazione del nuovo soggetto "Le Terrazze dell'Imperiese".

Nella D.O.C. Dolceacqua le aziende operanti, stando ai rilievi del 2006, sono 160 (126 hanno presentato denuncia di produzione); la superficie vitata raggiunge gli 816.143 mq, con una produzione potenziale pari a 7.345 quintali d'uva, ed una effettiva di 3.608 quintali che hanno dato 252.599 litri di vino. Nella variegata D.O.C. Riviera Ligure di Ponente, di quelle iscritte all'Albo dei Vigneti tenuto dalla Camera di Commercio, 165 aziende (128 hanno presentato denuncia) producono uva per il Vermentino, 117 (91) per il Pigato, 38 (23) per il Rossese. Le superfici vitate sono rispettivamente di 637.103 mq (6.907 quintali potenziali d'uva, 4.682 effettivi, per 327.774 litri), 447.875 mq (4.931 q.li, 3.222 q.li, 225.514 litri) e 78.305 mq (705 q.li, 407 q.li, 28.477 litri). Infine la D.O.C. Pornassio dove le aziende iscritte sono pari a 128 unità (79 hanno denunciato la produzione); la superficie a vite ammonta a 424.347 mq, che danno 1.844 quintali d'uva (il dato potenziale raggiunge i 3.819 q.li) dai quali si sono fabbricati 128.816 litri di vino (*Imperia in cifre*, 2006, p. 36).

6. Conclusioni

Dagli elementi emersi nel corso della ricerca appare evidente come la realtà vitivinicola della provincia di Imperia si presenti piuttosto composita, in quanto costituita da vitigni autoctoni ma anche internazionali di recente importazione, i quali ultimi si stanno lentamente inserendo nei filari. L'approvazione delle D.O.C. ha permesso di semplificare il quadro varietale di questa enologia, e molto potrà fare la prossima I.G.T., nella quale ricadranno molte biodiversità dimenticate. Tra queste alcune sembrano possedere le qualità per imporsi con sapienti uvaggi, se non in purezza, come prodotti di nicchia destinati al consumatore attento e raffinato. Molte altre però, tra cui quelle di indubbio valore storico, necessitano di analisi e sperimentazioni

nel vigneto e in sede di vinificazione. L'indagine dell'area imperiese svolta dal punto di vista diacronico ha permesso, in conclusione, di avanzare proposte nuove e interessanti, magari da sfruttare.

7. Bibliografia

- Airaldi G., *Vini della Liguria nel secolo XV*, "Atti dell'Accademia ligure di scienze e lettere", 30, 1973.
- Annuario statistico regionale, Liguria*, Genova, Sistan, 2008.
- Andriani G., *Giacomo Bracelli nella storia della geografia*, "Atti della Società ligure di storia patria", 52, 1924.
- Balletto L., *Il vino a Ventimiglia alla metà del Duecento*, in *Studi in memoria di Federigo Melis*, 1, Napoli, Giannini, 1978.
- Balletto L., *Vini tipici della Liguria tra Medioevo ed Età Moderna*, "Quaderni della Rivista di storia dell'agricoltura", 1, 1989.
- Baker A.R.H. (a cura di), *Geografia storica, tendenze e prospettive*, Milano, Franco Angeli Editore, 1981.
- Benetti G. (a cura di), *I Signori del vino ligure*, Genova, De Ferrari, 2008.
- Brancucci G., Paliaga G., *Atlante dei geositi della Liguria. Guida alla lettura del paesaggio geomorfologico ligure*, Imperia, Regione Liguria, 2008.
- Carassale A., *L'Ambrosia degli Dei. Il moscatello di Taggia, alle radici della vitivinicoltura ligure*, Arma di Taggia, Atene edizioni, 2002.
- Carassale A., *Il Rossese di Dolceacqua. Il vino, il territorio di produzione, la storia*, Arma di Taggia, Atene edizioni, 2004.
- Carassale A., *Note storiche sui vitigni intemeli*, "Intemelion", 11, 2005.
- Carassale A., Giacobbe A., *Atlante dei vitigni del Ponente ligure. Provincia di Imperia e valli ingaune*, Arma di Taggia, Atene edizioni, 2008.
- Cita M.B., Chiesa S., Massiota P., *Geologia dei vini italiani. Italia settentrionale*, Milano, BE-MA editrice, 2001.
- Durante B., De Apollonia M., *Albintimilium. Antico municipio romano*, Cavallermaggiore, Gribaudo, 1988.
- Gambari F.M., *Birra e vino presso i Liguri, tra fonti e archeologia*, in *Ancora sui Liguri. Un antico popolo europeo tra Alpi e Mediterraneo*, a cura di R. De Marinis e G. Spadea, Genova, De Ferrari, 2007.
- Garibaldi G., *La provincia di Imperia*, Imperia, Associazione italiana insegnanti di geografia, 1996.
- Garibaldi G., *Tra Centa e Roia. Ambiente, popolazione, economia di vallate e comuni dell'estremo Ponente ligure*, Imperia, Associazione italiana insegnanti di geografia, 2005.
- Giustiniani A., *Castigatissimi annali con la loro copiosa tavola della eccelsa et illustrissima Repubblica di Genova*, Genova 1537, rist. an. Bologna, Arnaldo Forni Editore, 1981.
- Imperia in cifre*, Rassegna di statistica, Imperia, C.C.I.A.A. di Imperia, 2006.
- La Biblioteca Aprosiana. Passatempo autunnale di Cornelio Aspasio Antivigliani tra i Vagabondi di Tabbia detto l'Aggirato*, Bologna, per li Manolessi, 1673, rist. an. Pinerolo, Alzani, 2007.
- Lancerio S., *Della qualità dei vini*, in *L'arte della cucina in Italia*, a cura di E. Faccioli, Torino, Einaudi, 1992.
- Lombardi D., *I vini della Riviera ligure a Roma alla fine del Medioevo*, "Intemelion", 11, 2005.
- Massa P., *Approvvigionamento e distribuzione controllata del vino: alcuni esempi nella Liguria dell'età moderna*, in *La vite e il vino. Storia e diritto (secoli XI-XIX)*, 1, a cura di M. Da Passano, A. Mattone, F. Mele, P.F. Simula, Roma, Carocci, 2000.
- Nada Patrone A.M., *Il cibo del ricco ed il cibo del povero. Contributo alla storia qualitativa dell'alimentazione. L'area pedemontana negli ultimi secoli del Medio Evo*, Torino, Centro studi piemontesi, 1981.
- Podestà N., *Clima e variazioni climatiche nella Riviera dei Fiori. 125 anni di meteorologia a Imperia (1876-2000)*, Imperia, Edizioni Ennepilibri, 2003.
- Quaini M., *Per la storia del paesaggio agrario in Liguria*, Savona, C.C.I.A.A. di Savona, 1973.
- Rapporto economia, Imperia 2008*, Imperia, C.C.I.A.A. di Imperia, 2008.
- Rebora G., *Importazioni e consumi di vino a Genova in età moderna*, in *Vigne e vini nel Piemonte moderno*, 2, a cura di R. Comba, Cuneo, L'Arciere, 1992.