

Gourmet itineraries



# LIGURIA FOOD

Itinerari del cibo

Numero 30 - Agosto | Settembre 2022

**GIOVANNI REBORA**  
RITRATTO DEL GRANDE GASTRONOMO

**RISTORANTE VIGNAMARE**  
ALTA CUCINA AD ANDORA

**VITIGNO ALBAROLA**  
DA GREGARIO A SOLISTA

**LA STRADA DELLA  
CUCINA BIANCA**  
UN VERO ITINERARIO GOURMET

**GELATIERI LIGURI**  
AL TOP DEL RANKING MONDIALE

**MILLESIMO**  
PROFUMO DI TARTUFO

EVENTI - LIBRI - NOTIZIE - RISTORANTI  
RESTAURANTS - TOURS - EVENTS - BOOKS







STORICO VITIGNO DEL LEVANTE

# ALBAROLA: DA GREGARIA A SOLISTA

di Franco Demorai

Vermentino,  
Bosco e...  
Albarola!  
Quante volte  
agli esami  
di sommelier,  
chiedendo  
i vitigni dello  
sciacchetrà  
delle Cinque Terre  
notavo una pausa  
nel ricordarne  
il nome,  
come fosse  
il gregario  
dei due più  
blasonati attori.





E invece, come in una squadra vincente, c'è bisogno che in un vino tutti i vitigni apportino le qualità, i pregi e le caratteristiche per rendere il prodotto finale come un assieme vincente.

Un tempo chiamata "Calcatella", per i suoi acini "calcati" gli uni sugli altri, l'Albarola è tipico del Levante, ma la storia di questo vitigno è ancora contesa tra le Cinque Terre e la Toscana dove è pure coltivata con una certa diffusione.

È anche nota come bianchetta o bianchetta genovese, e alcune fonti fanno risalire le prime tracce in Val Polcevera: le similitudini con il Bianchetta Genovese sono state riscontrate nelle recenti analisi di laboratorio, tanto da collocarla come la stessa qualità di vitigno cresciuto semplicemente in zone diverse.

Nonostante la somiglianza impressionante, per il momento vogliamo considerarli due vitigni distinti: nella Denominazione di Val Polcevera e nella Riviera di Levante DOC, questo vitigno

viene indicato come Bianchetta, mentre a Levanto, nella zona di Sarzana, con la Colli di Luni DOC, e nella riviera toscana viene indicato come Albarola.

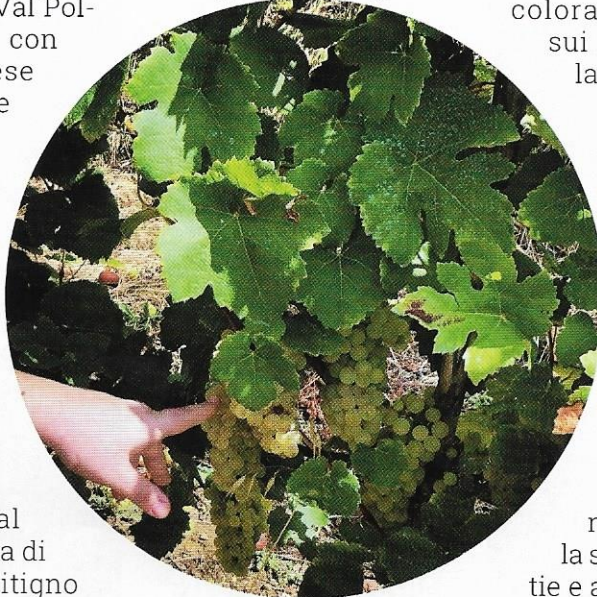
La sua coltivazione nell'Ottocento era comunque molto più estesa rispetto ad oggi, specialmente nella Riviera di Levante.

Il territorio d'elezione è la Val di Vara, sulle alture e lontana dal mare, che, con il clima fresco e poco soleggiato, conferisce all'uva note di freschezza e acidità. Il nome del vitigno richiama il termine "albino": l'uva, infatti,

non è in grado di maturare e la sua colorazione rimane sempre sui toni di un bianco-giallastro, senza virare verso un giallo più intenso. Il vino che si ottiene può essere vinificato in purezza nella DOP Colli di Luni Albarola oppure usato come assemblaggio nelle DOP Colline di Levante, Cinque Terre e Cinque Terre Sciacchetrà.

La produzione del vitigno Albarola ha una resa alta e costante, vista la sua resistenza alle malattie e alle correnti marine. Sof-

Gli acini di Albarola





fre invece la peronospora e la poca tolleranza all'umidità che causa muffa e oidio. Per questo, l'habitat favorevole alla coltivazione di questo vitigno è la collina, con esposizioni ben soleggiate e una buona ventilazione che abbassino l'umidità restando comunque ambienti freschi.

L'Albarola è un'uva considerata anonima, caratterizzante vini chiari, scarichi di colore con riflessi verdolini, dai profumi poco intensi e complessi, con note vegetali, delicati e fruttati, che ricordano la mela verde, gli agrumi e floreali bianchi. Poco intensi e complessi anche al palato, hanno poca struttura e predisposizione all'invecchiamento. Le sue doti migliori sono quelle di avere buon corpo e decisa acidità, caratteristiche che hanno reso quest'uva un'ottima spalla del vermentino, decisamente più ricco di profumi, che ben apprezza una spinta sulla freschezza. Tutta la riviera ligure di levante e la costa



nord della Toscana sono ricche di vini nati dall'uvaggio di vermentino e albarola, accompagnati dal bosco da una parte, o un po' di malvasia dall'altra.

Esistono però dei produttori che in questo vitigno hanno creduto fortemente, conferendogli la sua importanza, con delle coraggiose versioni in purezza, magari lavorando su macerazioni per esaltare la sua lieve nota aromatica che si va a caricare di sentori inaspettati, richiamando frutti, erbe, profumi floreali intensi, acidulo e sapido al palato.

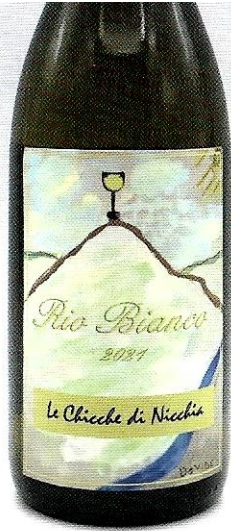
Vino marino che accompagna tutti i piatti di pesce e della cucina tipica marittima: le frittiture di pesce, i classici friscioi di baccalà, tartare di palamita, tonno, grigliate di mare e insalate di mare. Ottimo come aperitivo grazie alla sua spiccata freschezza e leggerezza, risulta un vino piacevole dalla facile beva, da non servire molto freddo per non soffocare gli aromi tenui nel bicchiere.

Altro che Albarola vitigno gregario!

Vigneti di Albarola in Val di Vara







## Rio Bianco

**Le Chicche di Nicchia** (Az. certificata Bio)

Piccola e giovane azienda biologica certificata "**le Chicche di Nicchia**" di Alessandro Demattei nasce a Rio, frazione di Sesta Godano, nel 2016; il titolare decide di abbandonare il precedente lavoro per dedicarsi anima e corpo alla creazione di un'azienda agricola e quindi coronare il suo sogno di stare all'aria aperta, a contatto con il territorio e la natura. I terreni di famiglia vengono ripresi con fatica e sudore, vengono recuperati vecchi vigneti ormai improduttivi fino ad arrivare all'attuale ettaro e mezzo, oltre ad un oliveto e un orto. Tutta la filiera produttiva è condotta in regime biologico, facendo della qualità il suo marchio imprescindibile. Il suo **Rio Bianco 2020** da Albarola, raccolta in due vigneti (uno con piante antiche e uno sulle colline di Levanto più giovane) è un vino giallo scarico, scorrevole nel bicchiere, che sprigiona aromi floreali e fruttati in buona successione, con un palato che rivela una buona acidità, sapidità, un agrumato in sottofondo e una facile beva. Ottimo vino che ben si abbina, grazie alla sua spiccata freschezza, ad aperitivi di crudo di mare e insalate di mare (<https://alezeman77.wixsite.com/chicchedinicchia> Tel.333 3007769).