

Ormeasco di Pornassio o Pornassio DOC

TERROIR

ORMEASCO: DOLCETTO DI MONTAGNA

In una fascia tra i 200 e gli 800 m s.l.m., con pendenze medie, su lunghe fasce terrazzate, i vigneti si trovano nelle parti alte delle valli **Arroscia** e **Argentina**, con le Alpi liguri spesso innevate sullo sfondo. Arriva ancora l'influenza del mare, anche se il clima è decisamente più fresco che sulla costa (**12° di temperatura media**).

La zona più significativa è la conca naturale attorno alle frazioni di Pornassio (San Luigi, Villa e Ponti), in sponda destra della valle Arroscia, esposta a mezzogiorno, dove si trovano i veri *cru* dell'ormeasco, su substrati arenacei e arenaceo-marnosi. La potatura maggiormente presente è a guyot, indice del clima montano (con **860 mm di piovosità annua**).

Si tratta di una zona viticola di confine, lungo i percorsi della via del sale verso **Ormea** in Piemonte (Alta Val Tanaro), da dove probabilmente si è diffuso il clone di dolcetto adattato alle quote elevate, grazie al lavoro dei Benedettini. Un editto dei **Marchesi di Clavesana**, del 1303, imponeva la coltivazione del vitigno ormeasco in tutto il territorio dei loro domini imperiesi, arrivano ad una estensione che, prima della fillossera, riguardava 1.200 ettari, oggi ridotti a meno di 25.

Dall'ormeasco si producono vini rossi e rossi superiori, un interessante rosato (lo Sciac-tra) e un passito.

I vigneti a quote meno elevate sono più adatti per lo Sciac-tra, mentre i vigneti più in alto danno le migliori versioni del rosso e del rosso superiore.

L'adattamento del vitigno al *terroir* ligure si evidenzia con l'arricciamento fogliare: sembra un vitigno diverso dal dolcetto piemontese. Anticamente si parlava di dolcetto "dal raspo verde", mentre oggi le barbatelle provenienti dai vivai piemontesi sono di dolcetto comune, ma piantate oltre lo spartiacque cambiano e il vino che se ne ricava assume caratteri distinti e riconoscibili.

Le caratteristiche peculiari del vino derivano dalle particolari **condizioni orografiche, pedologiche e micro-climatiche**: buona complessità e struttura, marcata freschezza, che ne assicura la bevibilità, e una interessante componente sapida. Dai terreni più vocati si ottengono i vini più longevi ed eleganti.

L'Ormeasco di Pornassio era il vino preferito dagli esponenti del gruppo internazionale di avanguardia artistico-politica più influente del secondo Novecento, i **situazionisti**, tra cui Guy Debord, Jacqueline de Jong, Ansgar Elde, Pinot Gallizio, Asger Jorn, Piero Simondo, che si incontravano a Cosio d'Arroscia dal 1957.