

CINQUE TERRE e CINQUE TERRE SCIACCHETRA' DOC VINI

I vini DOC delle Cinque Terre sono: un bianco secco, il **Cinque Terre**, lo **Sciacchetra** e lo **Sciacchetra Riserva**, che si producono con i vitigni locali storici, bosco e/o albarola e/o vermentino (da soli o congiuntamente, min 80%), con la possibilità di un 20% di altri vitigni bianchi idonei, tra cui alcuni produttori scelgono uve autoctone da recuperare e valorizzare, come il rossese bianco.

In questo uvaggio il vitigno bosco, che predilige le zone calde più vicine al mare, conferisce struttura al vino, il vermentino, accentua i profumi, mentre l'albarola, che si adatta a zone più fresche e quote più elevate, porta acidità e freschezza.

Cinque Terre (resa max uva 9 t/ha, alcol min 11°)

Colore giallo paglierino intenso, a volte con tonalità dorate.

Profumi delicati, di agrumi e fiori di campo, con accenti di salvia e macchia mediterranea.

Fresco e marcatamente sapido, morbido e pieno.

La qualità del vino è sempre più significativa, come emerge dai riconoscimenti e dai premi che i produttori hanno saputo conquistare negli ultimi anni.

Cinqueterre Costa de Sera, Costa de Campu e Costa da Posa (resa max uva 8,5 t/ha alcol min 11,5°) nelle sottozone la resa è ancora ridotta e il tenore alcolico più significativo.

Sciacchetra (resa max uva 9 t/ha, da parziale appassimento delle uve dopo la raccolta, in luoghi idonei, ventilati, alcol min 19° potenziali, vinificazione delle uve, non prima del 1° novembre dell'anno della vendemmia, immesso al consumo dopo il 1° novembre dell'anno successivo alla vendemmia)

e **Sciacchetra riserva** (immesso al consumo dopo il 1° novembre del 3° anno successivo alla vendemmia, alcol min 20° potenziali)

Custodito nelle cantine come vero patrimonio delle famiglie, lo Sciacchetra è il vino della festa, attorno al quale si raccoglie il gruppo familiare o la comunità: un vino passito prezioso, che viene prodotto solo in anni particolari (quando "il sole fa arrossire le bucce").

Alla vendemmia (manuale, in ceste) dei grappoli migliori, segue poi l'appassimento dei grappoli distesi, un tempo nei *teà* in legno, oppure appesi, oggi più frequentemente posti in cassette ombreggiate e areate per diverse settimane. Dopo una diraspatura e selezione rigorosa, si avvia la fermentazione con macerazione delle bucce per alcuni giorni, dopo la svinatura segue un lungo riposo, tradizionalmente in damigiane in vetro soffiato (almeno un anno, tre per la Riserva), prima dell'immissione al consumo.

Colore oro antico-ambrato, con la luminosità del topazio, che prende riflessi ramati con l'invecchiamento.

Profumi intensi e complessi, con eleganti sentori di spezie e frutta secca e essicata (albicocca, fichi, arancia candita e mandorla), miele di acacia.

In bocca è dolce o amabile, caldo e vellutato, deciso e mai stucchevole, grazie alla sapidità caratterizzante, strutturato e persistente, sovente con retrogusto ammandorlato.

Alcuni Sciacchetra riserva, molto invecchiati, meritano una degustazione dedicata, per apprezzarne le caratteristiche uniche.