

Le arti di Bacco

IL PRESIDENTE REGIONALE AIS

Molinari: in Liguria prodotti di nicchia «Ma il nostro asso è la grande qualità»

Il segreto? «Lavorare con particolare cura in vigna: se lo fai, non devi "aggiustare" niente in cantina»

Simone Rosellini / CHIAVARI

Sta vivendo un grande momento, la produzione enologica ligure e, al suo interno, quella del Tigullio. Lo garantisce Alex Molinari, presidente regionale dell'Ais, Associazione italiana sommelier: «È chiaro che, nella nostra situazione geografica, non potremo mai fare grandi numeri – spiega – Abbiamo però una produzione che potremmo definire di nicchia che sta dando grandissimi risultati sotto il profilo della qualità».

Secondo i dati che si apprendono dall'Enoteca regionale ligure, nel Genovesato sono una decina i produttori iscritti alla Denominazione di origine controllata e di questi la larga maggioranza si trova nel Tigullio. Si produce, in primo luogo, Bianchetta, seguita da Vermentino e poi Ciliegio, mentre meritano una cita-

zione speciale i vitigni tipici del territorio: il Moscato che la tradizione ha conservato in Val Petronio e lo Scimiscià di cui è in corso una riscoperta in Fontanabuona.

«Quando ero giovane, anche nel locale della mia famiglia, si consumava soprattutto Gavi, perché la produzione ligure aveva numeri davvero bassi – riprende Molinari – Ormai, è cresciuta come quantità, tanto da poter soddisfare un discreto fabbisogno, e soprattutto ha avuto un balzo in avanti straordinario nella qualità. Il segreto credo sia lavorare con particolare cura direttamente nella vigna. Se lo fai, non devi "aggiustare" niente in cantina. Penso ad un Daniele Parma, per esempio, che non ha voluto più acquistare da vari contadini ma seguire tutta la coltivazione in prima persona. Ma penso anche alle produzioni Colli di Luni, a U Cantin con lo Scimi-



Alex Molinari, patron del Lord Nelson Pub di Chiavari, è presidente regionale dell'Ais

scià, e potrei continuare...».

In generale, la viticoltura ha preso ad affascinare: «Ci sono diverse nuove aziende, soprattutto nello Spezzino, e sono di giovani». Probabilmente, perché, tra le produzioni agricole, fatta salva la fatica che tutte richiedono, può diventare quella più remunerativa? «Mettiamoci anche questo, ma secondo me è soprattutto un fattore culturale. Il fascino del vino sta coinvolgendo sempre più. Anche nell'aperitivo, che qualche anno fa era interamente riconducibile ai cocktails, il vino sta prendendo campo».

La produzione è in crescita, il mercato pure. Peccato che allargarsi, per chi abbia le proprie vigne, non è scontato: «Ci sono vincoli in base alle normative europee». Non si può concedere un ampliamento complessivo sopra l'1 per cento dell'esistente, e perciò, quest'anno, in Liguria, sono stati concessi ampliamenti per 16 ettari, a fronte di domande che arrivavano sino a 159.

Quanto, invece, all'Ais, «siamo molto contenti della crescita della nostra attività. Da qui a inizio 2020 avvia- mo 11 corsi di formazione di sommelier e abbiamo, tra questi, la grande novità dell'olio. Così, valorizziamo il secondo grande contesto della nostra regione». —