



Voyage en Ligurie

à travers une œnologie « confidentielle »

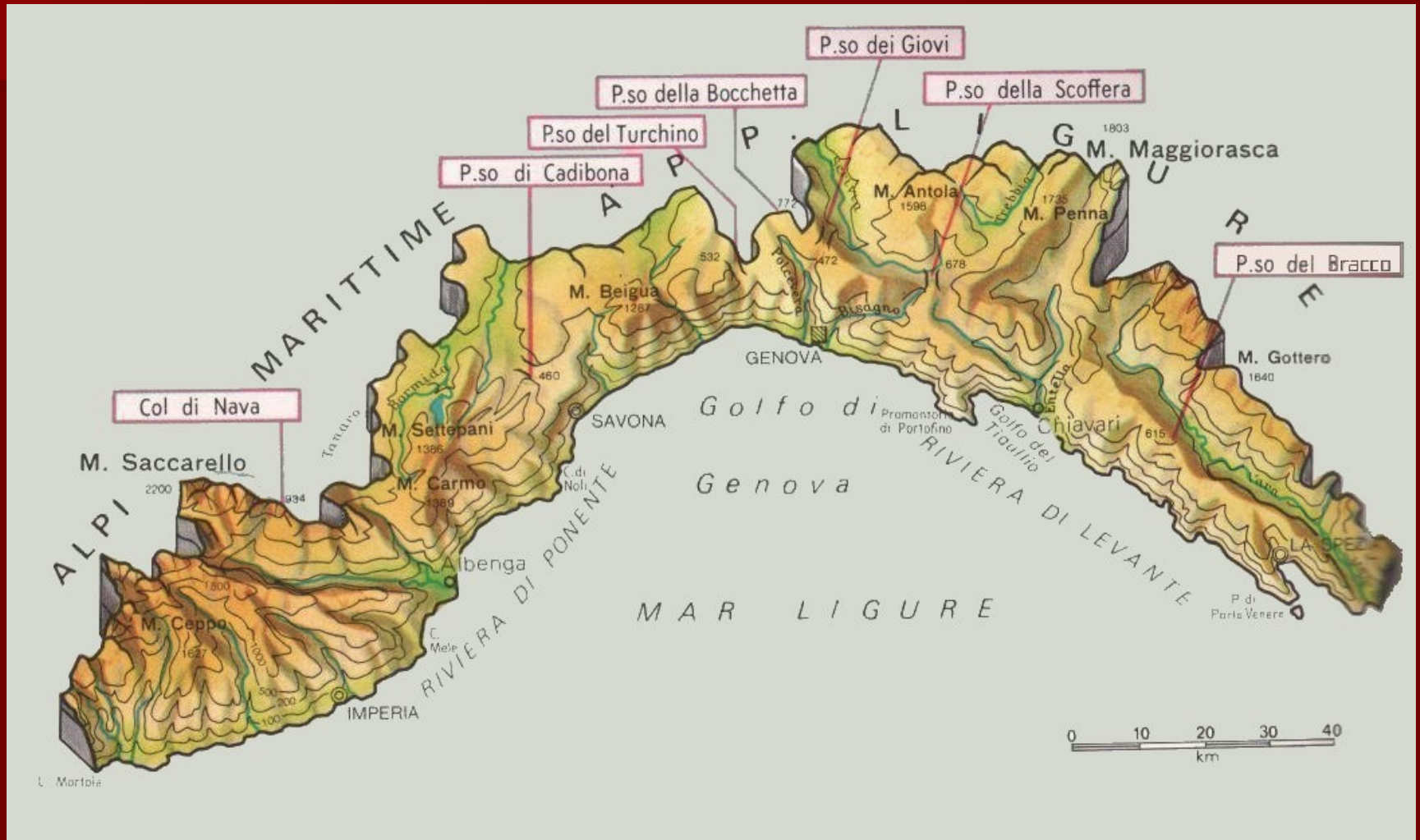
18 Octobre 2014

Egidio Canciani e Armando Garofano

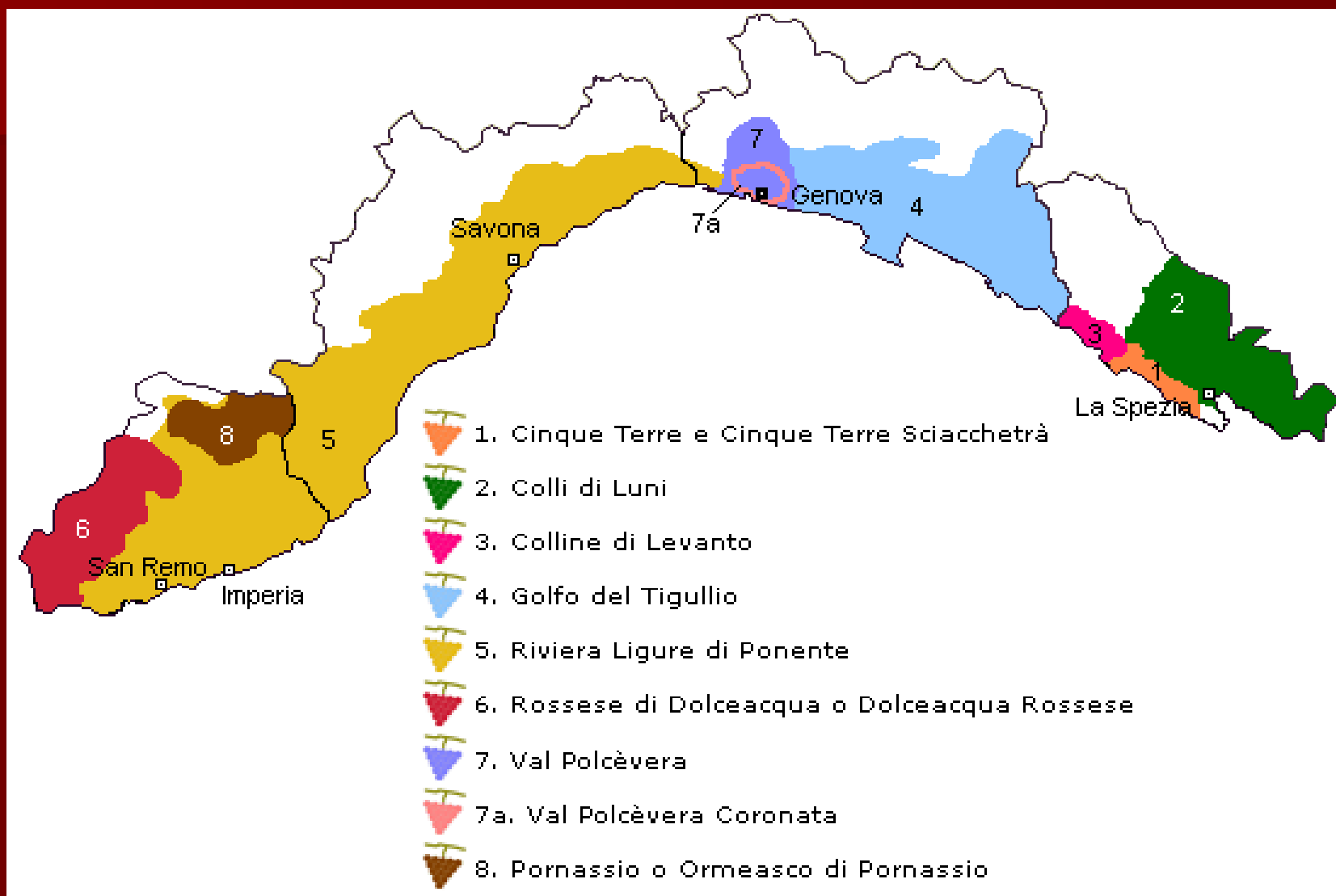




Liguria



Les « DOC » de la Ligurie



Conditions pédoclimaticques

Valle Roia – Vicino a Dolceacqua



Vigna di Pigato - Albenga



Colli di Luni – Vigna di Vermentino

Vermentino, Rossese et Pigato



Un poète a dit, «L'univers entier est dans un verre de vin ».

*... si nous regardons un verre de vin d'assez près, nous voyons...
les ferments, les enzymes, les substrats et les produits... la
fermentation. ...*

*Si nos petits esprits, pour commodité, divisent ce verre de vin,
... la nature ne le fait pas!*

*Remettons donc tout ensemble ... qu'il nous donne un plaisir de
plus : boire et oublier tout cela!*

Richard P. Feynman

Vermentino « Le Pianacce » 2012 - Giacomelli

- Appellation : Colli di Luni
- Alcool: 13 %
- Encépagement : 100% Vermentino
- Vinification / Conditionnement : -
Macération à froid de 36 heures.
Vinification et fermentation en acier et
partiellement en bois grand de chêne. Sur
lie 4 mois.
- Catégorie: Vin Blanc
- Temps de garde : 3-4 ans



Riccardo Bruna



Pigato «Le Russeghine» 2012 Bruna

- Appellation : Riviera Ligure di Ponente
- Encépagement : 100% Pigato
- Alcool: 13,5 %
- Vinification / Conditionnement : Macération pour 24-36 heures, puis fermentation avec levures indigènes. Malolactique partielle. Repos sur lies en acier inoxydable pour six mois. Stabilisation naturelle à température de cave. Affinage en bouteille pour 6 mois.
- Catégorie: Vin Blanc
- Temps de garde : 3-4 ans



Ormeasco di Pornassio 2012

Gugliera

- Appellation : Ormeasco di Pornassio
- Encépagement : 100% Ormeasco (Dolcetto)
- Alcool:13 %
- Vinification / Conditionnement : Traditionnel
- Catégorie: Vin Rouge
- Temps de garde : 3-5 ans



Nino Perrino



- « *Je fais le vin comme le faisait mon père. Un vin tout à fait normale ...* ».



Rossese di Dolceacqua

«Testalonga» – 2012 Perrino

- Appellation : Rossese di Dolceacqua
- Encépagement : 100% Rossese
- Alcool:14 %
- Vinification / Conditionnement : Traditionnelle. Fermentation avec levures indigènes (pas de levures ajoutés). Pas de filtration ni clarification. Bois
- Catégorie: Vin Rouge
- Temps de garde : 5-10 ans (et plus)



Giovanna Maccario e Goetz Dringenberg



Rossese di Dolceacqua «Posaù» 2012 – Maccario Dringenberg

- Appellation : Rossese di Dolceacqua Superiore
- Encépagement : 100% Rossese – Vignes de 70 ans
- Alcool:14 %
- Vinification / Conditionnement : Traditionnelle avec levures indigènes. Acier. Macération lente à température contrôlé.
- Catégorie: Vin Rouge
- Temps de garde : 5-10 ans (et plus)



Lo Schiacchetrà



Cinqueterre Schiacchetra 2010 – Possa

- Appellation : Cinque Terre - Sciacchetra
- Encépagement : 80% Bosco, 10 % Rossese blanc, 10 % Autres cepages locaux
- Alcool:14,5 %
- Vinification / Conditionnement : Deux mois de passerillage. Pressurage léger. Fermentation pelliculaire de 20 à 40 jours. Fermenté naturellement. Acier un an et demi et puis bouteille
- Catégorie: Vin Blanc - Naturellement Doux
- Temps de garde : apogée à partir de 5 ans
- Production: 660 demi bouteilles par an



Combien et où ...

1. Vermentino 2012 – EUR 9,99 - Delhaize
2. Pigato 2012 – EUR 17,97 – Licata Vini
3. Ormeasco 2012 – EUR 13,50 – Ristorante Via Balbi
4. Rossese Maccario Dringenberg 2012 – EUR 17,50 – Ristorante Via Balbi
5. Rossese Testalonga 2011 – EUR 24 – Finoteca
6. Sciacchetrà 2010– EUR 60 – Ristorante Via Balbi

Sommelitaly

Vous donne rendez vous samedi le

8 Novembre

pour une dégustation sur le

« *Montepulciano d'Abruzzo* »

*E' la Liguria terra leggiadra
il sasso ardente, l'argilla pulita,
s'avvivano di pampini al sole.
è gigante l'ulivo a primavera
appar dovunque la mimosa effimera
Ombra e sole s'alternano
per quelle fondi valle,
che si celano al mare,
per vie lastricate
che vanno in su, fra campi di rose,
pozzi e terre spaccate,
costeggiando poderi e vigne chiuse.*

Vincenzo Cardarelli

«Adesso andava su fasce d'argilla marnosa con ulivi grandi agitati da una brezza ch'era come un vento. Tra quegli ulivi aveva la sua casa e più in là, protette dagli ulivi e dalle rocce, le colture floreali. [...]

Le colline erano scure, e scure anche le montagne contro il cielo stellato. Solo la Cimòn Aurive aveva i crinali verso il mare toccati da barlumi. S'alzò presto. Ma trovò la terra indurita dal freddo e preferì il sole prima di mettersi a innaffiare. Con l'acqua quella terra dura avrebbe morso le radici...»

(Francesco Biamonti, “Vento Largo”).