

## Nella Liguria del Pigato e del Vermentino la Granaccia traina la riscossa dei rossi

16 Novembre 2024

di Patrizia Ferlini



QUILIANO – Torna per il 19esimo anno l'evento di Vite in Riviera dedicato alla promozione dei vini del Ponente ligure. Granaccia & Rossi di Liguria è il focus sui grandi vini rossi e rosati in un territorio dove i bianchi hanno da sempre avuto la meglio. Una propensione nata da una tradizione che risale alle prime colture di Pigato e Vermentino in epoca greco-romana e che ora non è più così totalitaria come una volta.

A guidare questo successo dei vini rossi è la Granaccia. Questo vitigno, conosciuto altrove con diverse denominazioni come Alicante, Tocai e Cannonau, giunge in Liguria passando dalla Spagna e dalla Sardegna. Dopo l'approdo a Ventimiglia intorno al primo '700, si è a

mano a mano diffuso fino a giungere nel savonese, dove oggi è un vero simbolo territoriale. I vini rossi si sono fatti strada in un'ottica di valorizzazione dell'intero patrimonio regionale. Studi, esperimenti e tentativi che hanno portato questa regione a conquistarsi un ruolo fondamentale nel panorama settoriale italiano.

La Granaccia fa parte di quel 35% di uve rosse che cercano di conquistarsi una fetta sempre più grande del mercato ligure. Sempre più viticoltori stanno scommettendo su questo vitigno che ha trovato nel Ponente il suo habitat ideale. Dalla piana di Albenga fino ai Colli Savonesi ha dimostrato di essere un mezzo vincente per risollevare l'economia agricola zonale.

Quiliano, in provincia di Savona, è considerata la patria della Granaccia in quanto da vedersi come luogo in cui il vitigno è stato salvato dopo la quasi totale scomparsa dal patrimonio vinicolo regionale. La consacrazione definitiva arriva nel 1978, quando il polivalente **Luigi Veronelli** disse: "La Granaccia di Quiliano è tra i migliori vini d'Italia, e quindi del mondo".

"Anche quest'anno Quiliano ospita la prestigiosa rassegna Granaccia & Rossi di Liguria, giunta alla diciannovesima edizione. Ricordo bene le prime, ad inizio del nuovo secolo. L'obiettivo di allora – dice il sindaco di Quiliano, **Nicola Isetta** – era quello di promuovere, in una terra di bianchi, vini rossi di nicchia, collegati ognuno con i rispettivi territori. Oggi siamo andati ben oltre: i vini rossi sono ormai diventati una realtà importante e significativa della produzione vitivinicola della nostra regione".

La Granaccia è diventata l'emblema di questa rivoluzione enoica anche grazie alle sue caratteristiche che le consentono di prestarsi in modo ottimale all'affinamento in barrique e tonneau. Una duplice valenza che, accanto al tradizionale acciaio, l'ha resa protagonista di questo movimento. Sarebbe inutile confrontare i numeri territoriali con quelli delle grandi cantine del Piemonte e della Toscana, ma la Liguria punta tutto sull'identità dei rossi locali.

"Le uve rosse della Liguria sono figlie del nostro carattere, questa ritrosia e difficoltà ad affrontare i cambiamenti. Questo ci ha consentito di focalizzarci sui vitigni tradizionali, un importante fatto culturale che oggi è un valore aggiunto" dice **Marco Rezzano**, presidente dell'Enoteca regionale della Liguria, la cui sede savonese si trova a Ortovero nella Valle Arroscia.

Granaccia, Rossese, Ormeasco sono quella tradizione che sa di cambiamento. Un controsenso, forse, ma che vede queste storiche uve rosse avvicinarsi ai più blasonati bianchi. Una qualità che parla da sola e numeri in continua crescita per segnare la svolta nella produzione, ma anche nella mentalità di un territorio molto spesso chiuso all'interno dei propri confini.

LE FOTO





