

**Alessandro Carassale**

Centro Internazionale di Studi per la Storia della Vite e del Vino (CeSVin)

**L'OLIVO E LA VITE  
NEL PONENTE LIGURE**

Accademia di Agricoltura di Torino  
(28 novembre 2024)

# **L'olivo e l'olio da esportazione**

# Esempi di olivi millenari

Entroterra del **Ponente**  
**ligure** (a sinistra)

**Isola di Poros**, in Grecia  
(sotto)



# L'olivicoltura nell'estremo Ponente ligure intorno al XV-XVI secolo

- L'olivo risulta più **diffuso** nella media Val Nervia (feudo dei Doria), nella zona di Diano, Oneglia e Porto Maurizio, che diventerà il maggior centro di commercio dell'olio
- La pianta si diffonde progressivamente anche nelle **zone interne**, salendo fino ai 600 metri s.l.m. della valle Arroscia
- Si costruiscono i **frantoi** (detti “defiziu” o “defissiu” oppure “gumbo” o “gombo”) nei fondovalle, distinti in “frantoi ad acqua” (vicino ai torrenti) e “a sangue” (mossi dagli animali)
- L'olio “**mercantile**” si distingue in “chiaro e fine” (più ricercato), “paglierino”, “lampante”, “rosso”, di sansa ecc.
- Le **categorie commercializzate** erano due: l'olio per usi industriali (produzione di sapone, lavorazione della lana, illuminazione) e quello per usi alimentari

# Porto Maurizio e Oneglia con le fasce olivate

(XVII secolo)

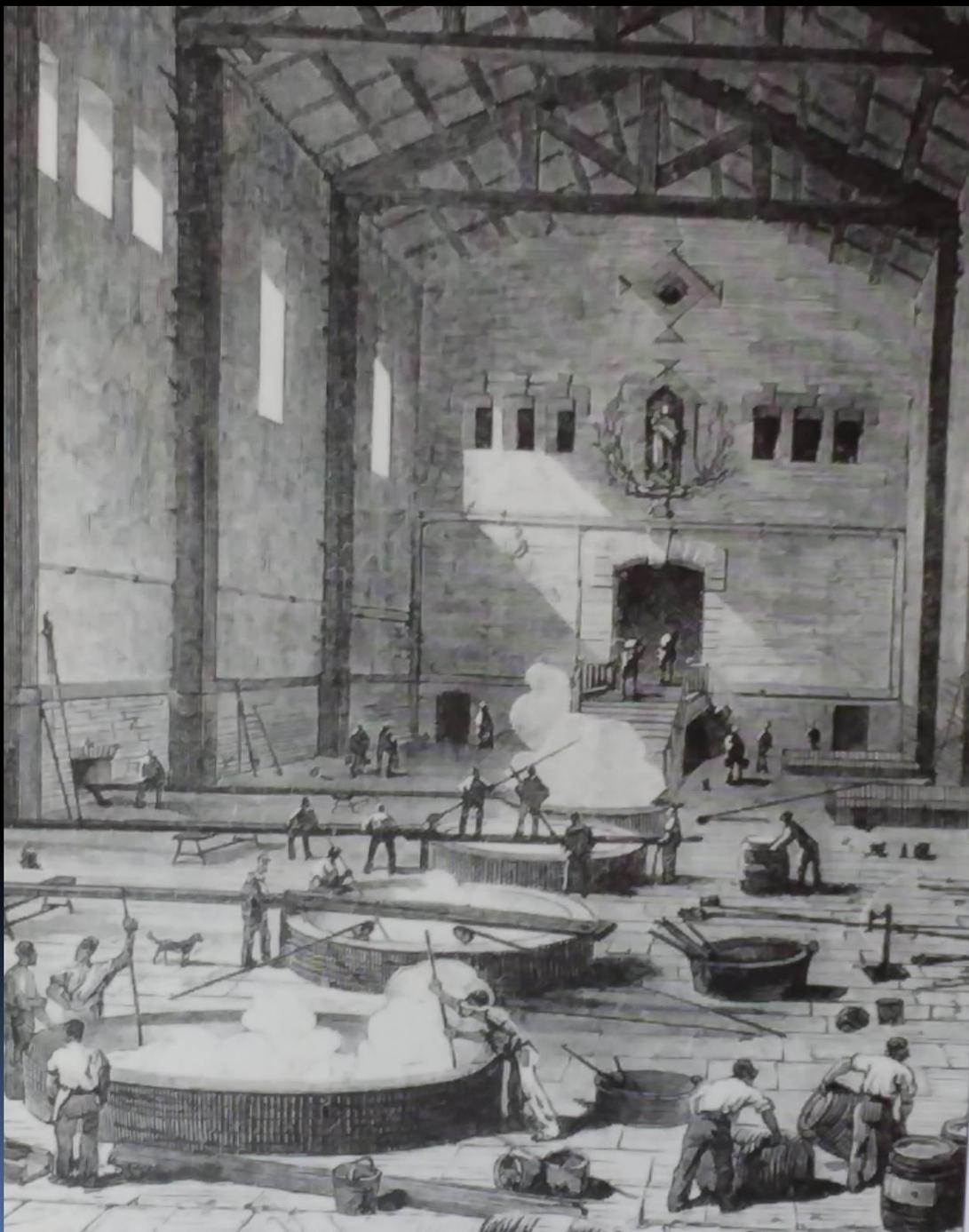


# Antico frantoio ligure, con vasca, mola e torchio



# Principali luoghi di produzione e di distribuzione (vendita) dell'olio (XVIII secolo)





**L'interno  
di una  
saponeria di  
Marsiglia  
all'inizio  
dell'Ottocento  
(cottura dell'olio  
d'oliva con la soda)**

# L'olivicoltura nell'estremo Ponente ligure tra fine 700 e metà 800

- In questo periodo l'olivicoltura raggiunge in tutto l'estremo Ponente ligure la **massima estensione**
- Il principale centro di esportazione è **Porto Maurizio** dove sono attive numerose Ditte olearie
- Si importa olio anche dal **Sud Italia** (Calabria e Puglia soprattutto) per mescolarlo con il prodotto locale
- L'olio si **esportava** in Piemonte (via terra), verso Savona e Marsiglia (via mare) per la produzione di sapone, verso Londra, Amsterdam e Amburgo per uso di illuminazione ed alimentare
- Per la raccolta si impiegava **manodopera** proveniente dal basso Piemonte o da altre zone vicine della Liguria

**Porto Maurizio vista dal mare:  
sulla spiaggia le imbarcazioni tirate in secco  
e al largo i velieri carichi di olio (inizio 800)**



# Calata del porto di Oneglia alla metà degli anni 20 del Novecento: in primo piano i fusti di olio



## SLSP, Ms. 258, *Mandamento di Pieve, 1806*

«Un quarto circa della superficie territoriale del Mandamento può considerarsi piantata in olivi. La qualità più abbondante è quella volgarmente chiamata **Colombaire**. [...] Si vuole che sia data la preferenza a queste qualità come le più capace di resistere ai periodi gelati d'inverno, che qualche volta ne danneggiano il raccolto negli inverni più rigorosi.

Vi sono anche delle altre qualità d'olivi, come **Mertette** o **Mertine**, o meglio **Mirtine**, perché si assomigliano appunto alle piccole bache di mirto, ed altra qualità, detta **Pignorina**, e queste due ultime qualità danno un olio più saporito e più fino.

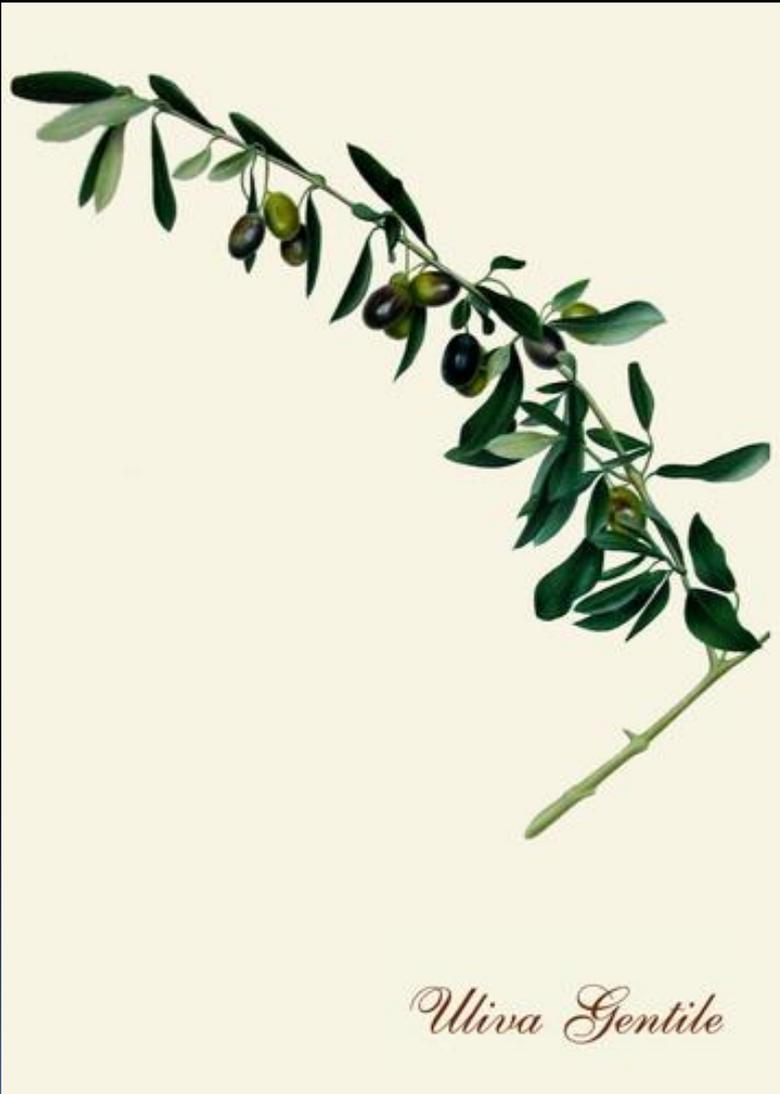
Nei siti più bassi meridionali si conoscono anche le qualità dette **Taggiasche**, che è appunto la qualità, che ne abbonda le valli di Diano, di Porto Maurizio, d'Oneglia, in Taggia, non sono degli alberi che rivalizzano in grandezza con quelli del litorale.

L'olio sopravanza al consumo, si spedisce il superfluo, o in Piemonte, o al litorale»

# Note storiche sull'oliva Taggiasca

- La prima citazione spetta al nobile calabrese **Domenico Grimaldi** in un'opera edita nel **1779**: «I Popoli della Riviera di Ponente di Genova conoscono due maniere d'ulivi, l'uno chiamato *Tagliasco* e l'altro *Colombaro*, dalle quali si ricavano due qualità d'Olio, cioè dal *Tagliasco* **il miglior olio**, che si fa nella Riviera, e dal *Colombaro* un olio buono ancora, ma inferiore assai al primo».
- I primi documenti risalgono alla fine del **XVIII secolo**: in un atto del **1783** riferito all'alta Valle Arroscia compare un «**fascino**» olivato «detto della Taggiasca»; in una lettera, datata **21 aprile 1799**, si racconta come per «fare **olio particolare**, e più fino, e più gustoso», ci si serva delle «così dette Taggiasche».
- All'**inizio dell'Ottocento**, secondo i funzionari francesi, dall'olio di Taggiasca (varietà ormai prevalente sulla costa da Taggia al Dianese) si ricava un olio «infiniment **plus fine, plus savoureuse, plus recherchée** que celles de toutes les autres espèces».

# L'ulivo “gentile” nella “Pomona italiana” di Giorgio Gallesio (inizio XIX secolo)



*L' **Ulivo Gentile** è il più vigoroso  
e il meglio costituito  
di tutti gli Ulivi coltivati. [...]  
Il frutto è ovale e di una  
bella grossezza:  
la sua buccia, in principio verde,  
poi bianchiccia, indi rossiccia,  
finisce per volgersi in nero e  
avvolge una polpa molle e gentile  
che produce un olio finissimo, il  
più bianco e il più delicato di tutti  
gli olj conosciuti.*

# Note storiche sull'oliva Colombaia

- Sono molti i **documenti** della **seconda metà del Settecento** relativi alla Riviera di Ponente che danno informazioni circa la diffusa presenza della **Colombara** o **Colombaia** nel **territorio onegliese e dianese**, una pianta vigorosa «capace di alte prestazioni» e «considerata più resistente al freddo e alla siccità», dai cui frutti, però, si ricava un **olio più scadente** rispetto a quello di Taggiasca.
- In **epoca napoleonica** la «qualità d'olivo» detta Colombaira predomina nelle alte **valli interne**.
- Secondo l'agronomo finalese **Giorgio Gallesio**, nella **prima metà dell'Ottocento** in territorio savonese sono aumentate le introduzioni di Taggiasche in quanto è stato riconosciuto che la «Colombaja quantunque produca un'oliva un poco più oleosa, è però meno feconda specialmente lontana dal mare, e il suo **olio è meno fino**».
- Un **contemporaneo** dice che «non si loda il propagarla se non con la vista dell'**innesto**».



**Colombaia**

# Distribuzione delle maggiori varietà d'olivo nelle due Riviere della Liguria



# Olivicoltura in Liguria

Superficie olivata regionale: 15.760 ettari

Quota nazionale: 1,38%

Produzione regionale: 7.755 tonn.

Quota nazionale: 1,13%



 *Riviera dei Fiori*

 *Riviera del Ponente Savonese*

 *Riviera di Levante*

# **L'ampelografia e i vini di qualità**

# Vini di pregio prodotti in Liguria nel XIV-XVI sec.



**PIEMONTE**

**LEVANTE**

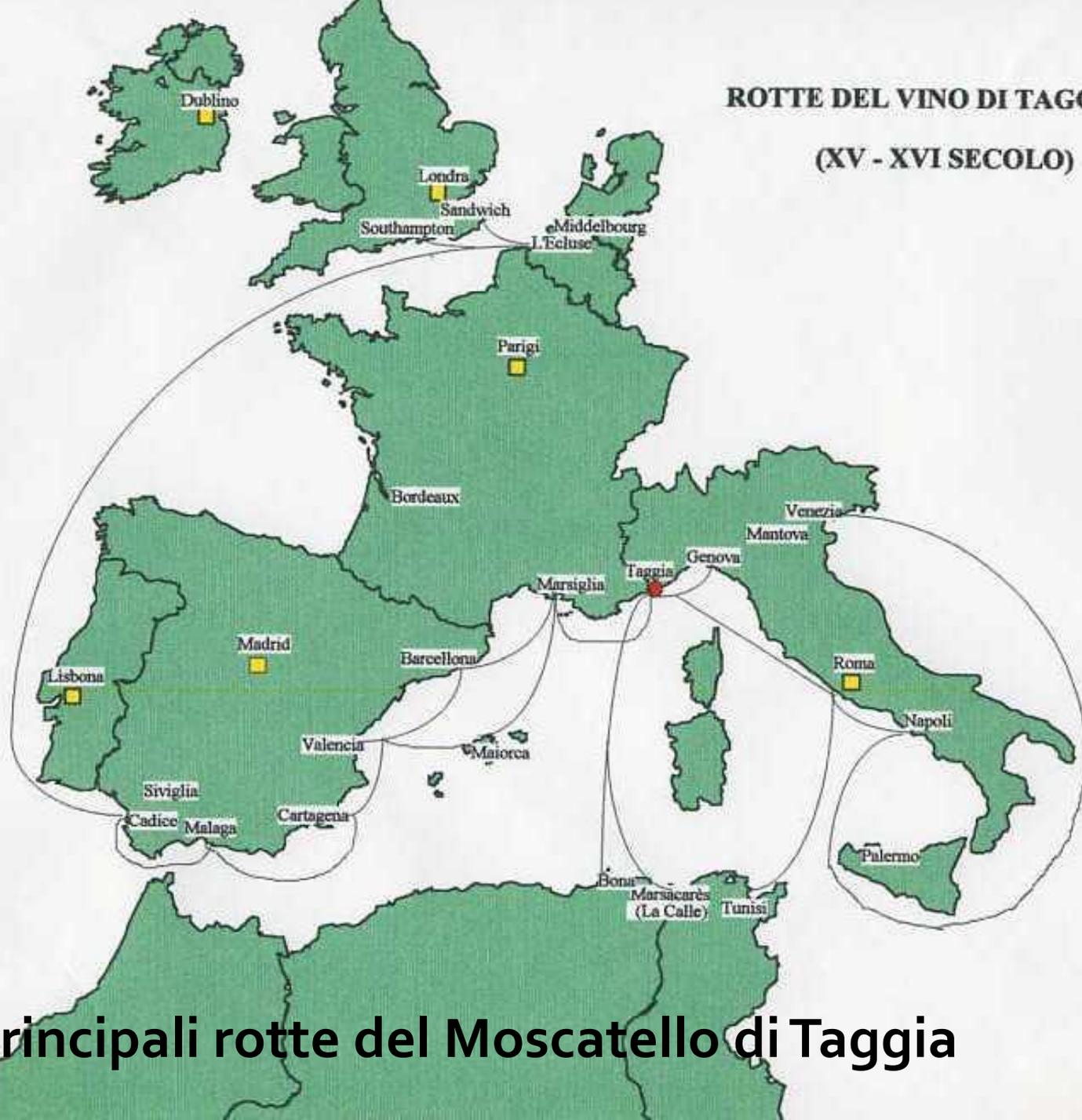
**PONENTE**

**Moscatello di  
Taggia e  
Rossese o  
Razzese bianco**

**Vernaccia di  
Corniglia o  
delle Cinque  
Terre**

## ROTTE DEL VINO DI TAGGIA

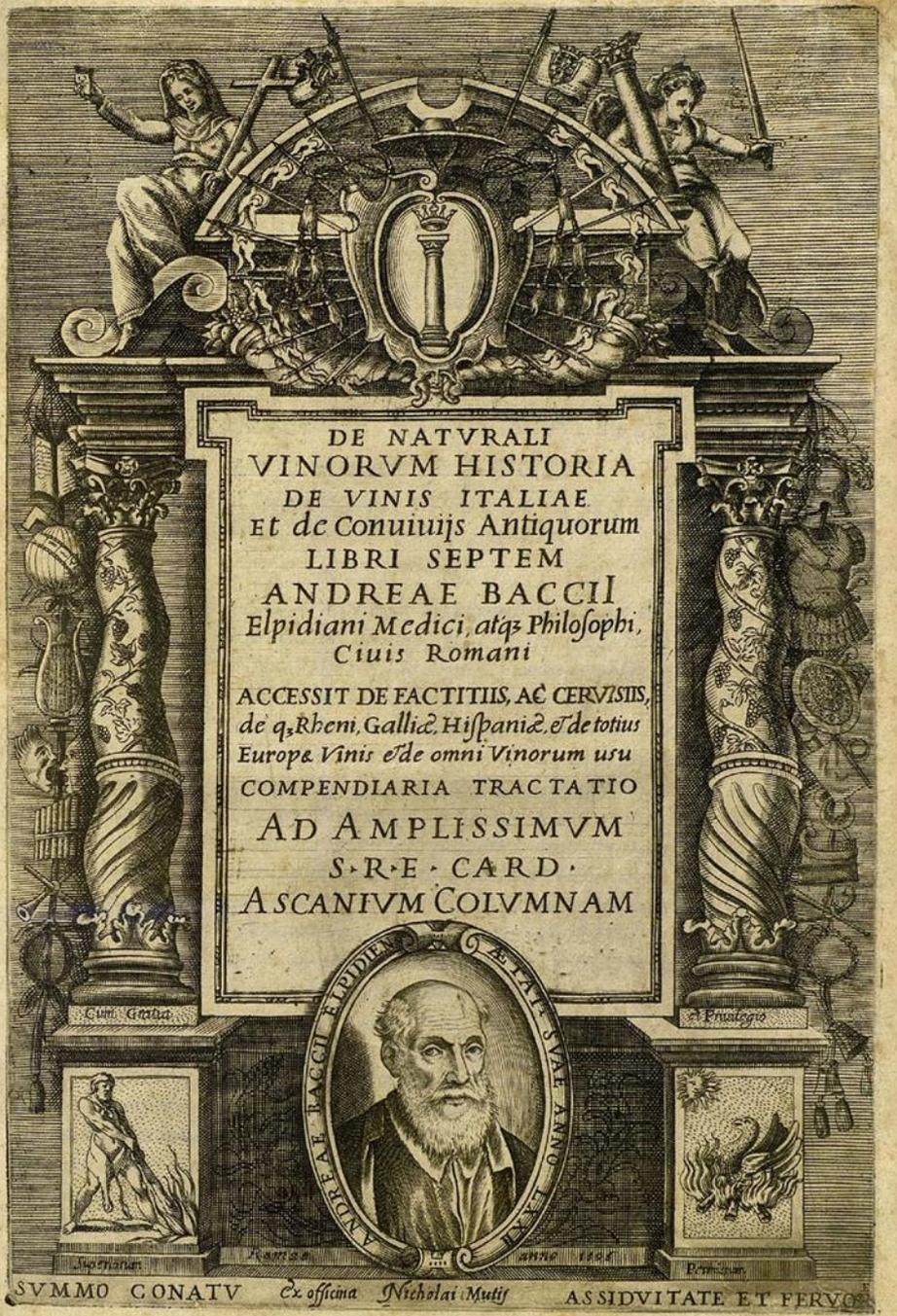
(XV - XVI SECOLO)



**Principali rotte del Moscatello di Taggia**

# La celebrazione del Moscatello di Taggia

Andrea Bacci,  
alla fine del XVI secolo,  
nella monumentale  
«De Naturali Vinorum  
Historia»  
inserisce il Moscatello  
tra i grandi vini d'Italia



# Le cause della decadenza del Moscatello

- A partire dal **XVII secolo** diventa **più conveniente coltivare l'olivo** (per l'uso industriale dell'olio) e lo spazio destinato alla vite si riduce progressivamente in tutta la zona taggese
- Nello stesso periodo **aumenta la concorrenza internazionale** (francese e iberica) di vini di qualità di caratteristiche diverse, ormai più apprezzati dai consumatori: Sherry, Porto, Madera, **Champagne** ecc.
- **Nel mutamento dei gusti**, che si verifica a tutti i livelli anche per il perfezionamento delle tecniche di vinificazione, i Moscati non sono più apprezzati; scrive l'agronomo **Giorgio Gallesio** all'inizio dell'Ottocento: «sono caduti tutti, né ardiscono più comparire nelle mense di lusso, ove si preferiscono i **Madera**, i Heres, i **Ximenes**. I moscati si sostengono solo nelle taverne o nei conviti familiari dei paesi che ne abbondano e nei quali il gusto pel dolce e profumato prevale ancora»

# Principali vitigni coltivati nel Ponente ligure alla metà dell'Ottocento

PIEMONTE



Crovino



Vermentino



Barbarossa



Claretta



Massarda



Ormeasca



Carabacella



Rossese b.



Rossese n.



Moscatello



Salerna

Oneglia

Porto Maurizio

Genova

Mar Ligure

# La distruzione del vigneto ligure: la progressiva diffusione della fillossera in Liguria (1880-1912)



# Principali vitigni coltivati nel Ponente ligure dalla metà del Novecento

**PIEMONTE**



**Granaccia**



**Ormeasca**



**Lumassina**



**Pigato**



**Rossese n.**



**Vermentino**

**Imperia**

**Genova**

**Savona**

*Mar Ligure*



# Dal Moscato bianco al Moscatello



**Moscato bianco**



**Moscatello di Taggia**

# Introduzione del dolcetto in alta valle Arroscia

Dogliani (1593)

PIEMONTE

PONENTE

SV

GE

Ormea

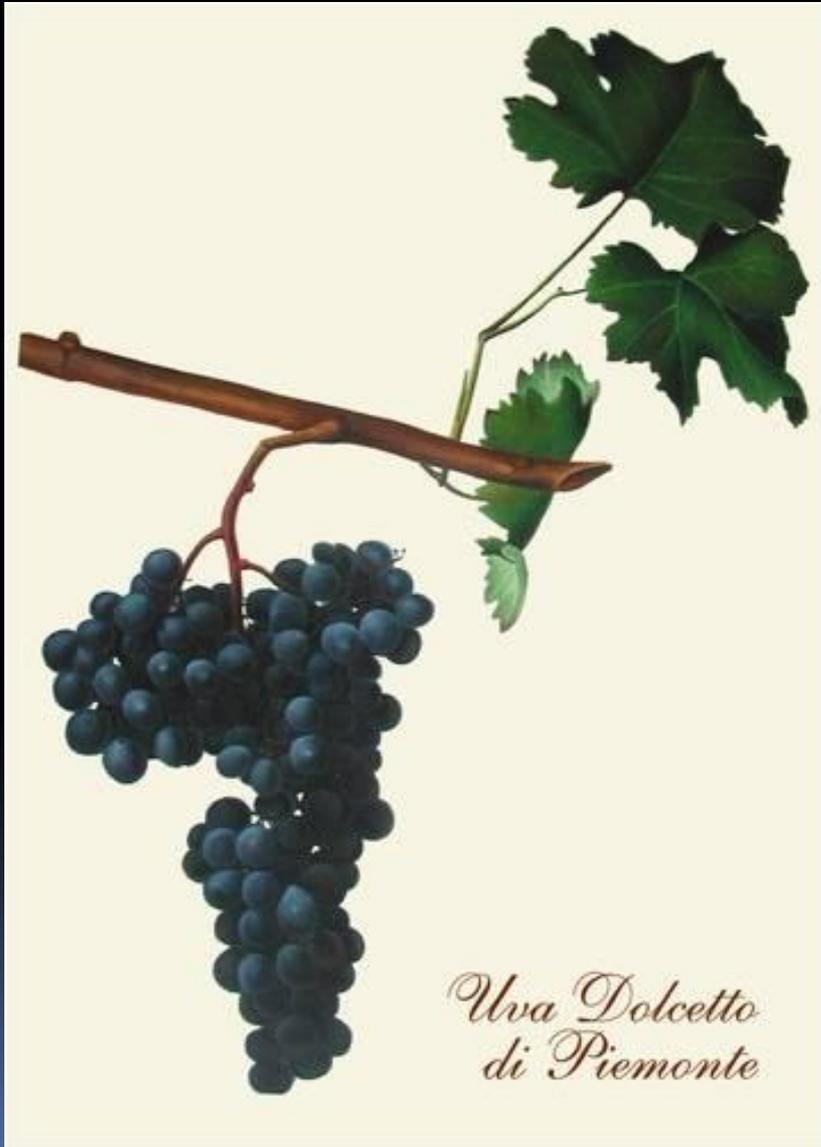
Pornassio (XVII secolo?)

IM

*Mar Ligure*



# Il dolcetto nella «Pomona Italiana» di Giorgio Gallesio (inizio XIX secolo) e il vitigno ormeasco a confronto



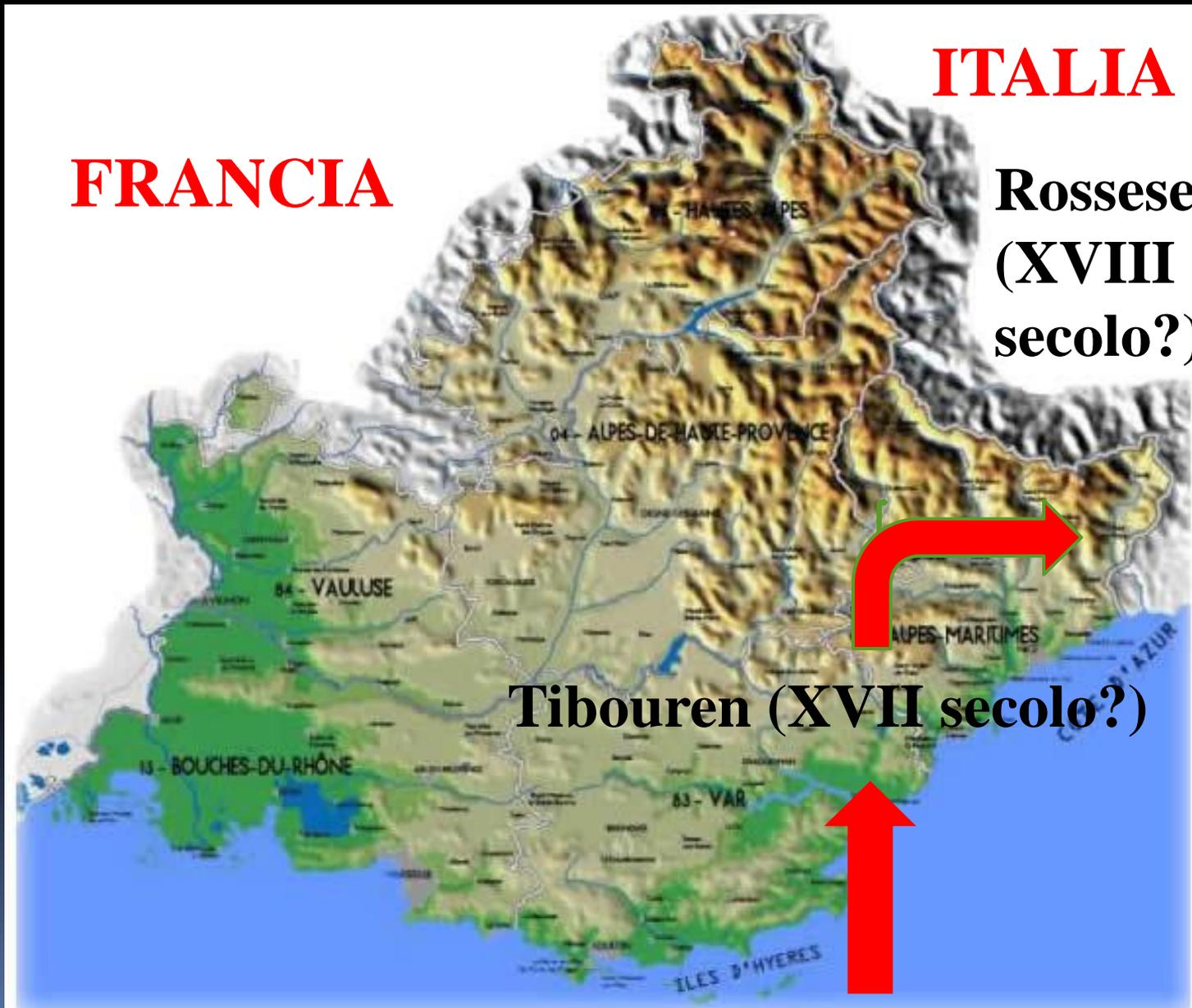
# L'Ormeasco nei Bollettini ampelografici di fine Ottocento

- «Di antica importazione. Ne esistono **due varietà**. La prima a **peduncolo rosso**. È la varietà maggiormente coltivata, e presenta una leggera differenza dal Dolcetto di Piemonte. Pregiatissima per qualità; e, se in terreno adatto, produce discretamente. Fornisce vino generoso e serbevole. Soprattutto se mescolata alla sua omonima susseguente».
- «La seconda a **peduncolo verde**. Pregevolissima per qualità e quantità; somministra vino da pasto migliore della precedente; molto coltivata in Cosio, Pieve di Teco, Rezzo, Armo, Moano, Pornassio, Aquila d'Arroscia, Chiusanico, e a Tiora in Valle Argentina; meno in Oneglia, Porto Maurizio, Carpasio e Villa Faraldi».

## Le origini del termine «rossese»

- La storia del termine, tipicamente ligure, inizia con la forma **Roccese**, che identifica una cultivar a frutti bianchi piantata nell'estremo Levante della Liguria già nei primi anni del XIV secolo. I dialettologi escludono una derivazione «da un aggettivo connesso con **roccia**», preferendo associarlo semplicemente a **rosso**
- Nel XV secolo i **Rossesi**, oppure **Raccesi-Razzesi**, (da «**razzente**», cioè frizzante o piccante) sono esportati in particolare verso il mercato di Genova e di Roma
- Successivamente a diffondersi in entrambe le Riviere è il nome semplificato di **Rossese**, del quale tuttavia verranno proposte ulteriori varianti fonetiche locali quali, ad esempio, **Rosseise** a Savona, **Rocesio** nei dintorni di Taggia, **Ruzzese** ad Arcola
- Nella seconda metà dell'Ottocento, infine, un **Rossese**, ancora bianco, prospera nella zona di Mondovì tra le colline del basso Piemonte cuneese

# Ipotesi sull'introduzione del Rossese nero in Liguria



**FRANCIA**

**ITALIA**

**Rossese  
(XVIII  
secolo?)**

**Tibouren (XVII secolo?)**

**Il Rossese e  
il suo  
“gemello” di  
Provenza: il  
Tibouren**

# Il Tibouren e il Rossese a confronto



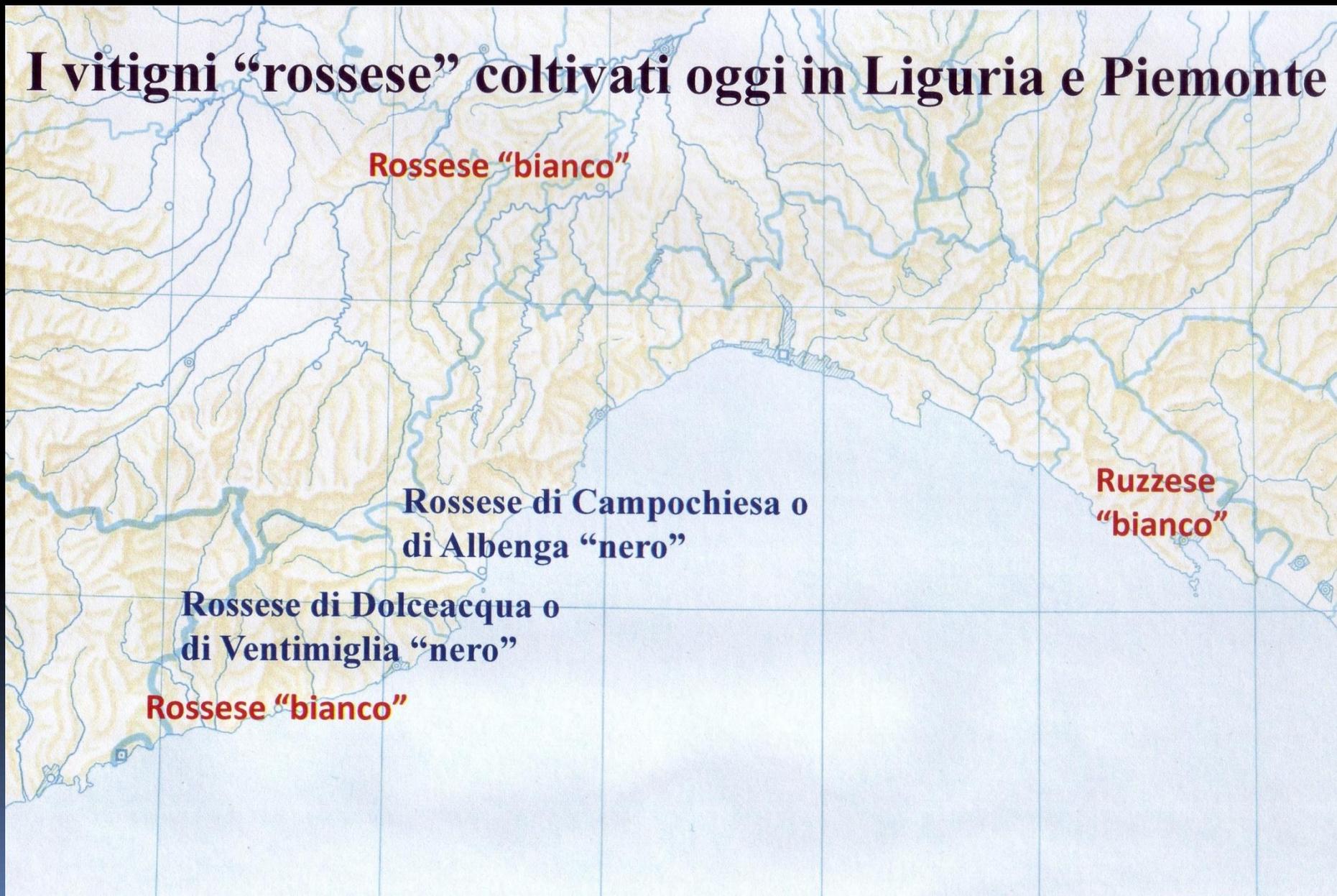
**Tibouren**



**Rossese**

# Carta della presenza di cultivar denominate rossese

## I vitigni “rossese” coltivati oggi in Liguria e Piemonte



# I cinque «rossesi» di Liguria e Piemonte



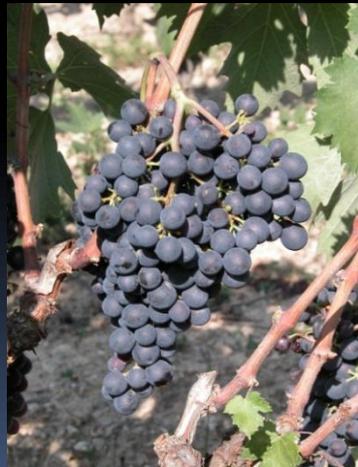
**Rossese del  
Piemonte**



**Rossese di  
Campochiesa**



**Rossese di  
Soldano**



**Rossese di Dolceacqua**



**Ruzzese**

# Introduzione della cultivar Vermentino in Liguria



21 agosto 1657

Spese del Convento dei Domenicani di **Taggia**: 10 barili di Moscatello, 4 di vino rosso, 15 di Vermentino

Actu. @ 21. Agosto 1657. motural  
e pia motural quatro lenticchie  
e pia picea motural: uno, et mot  
Di decima. in c.  
E pia in barilli dieci moscatello  
E in barilli quatro e mezzo uino nero,  
E in barilli otto fabua ualeas com  
Dix barilli quindici vermentino. v  
E in q<sup>te</sup> cinque olive uadure @ 15. l

...C. Costa dell'abitare, et accordi fatti con detto figlio di detto Lorenzo ...  
...nella sua terra a Olignana ...

1.<sup>o</sup> Che debba lui comprare tutti i bestii di Magaglio, cioè dove si mette li  
faci tutti debba lavorar con bovine e vacche, che altre o tagliare a  
magaglio, tutto che debba adacquare, e farli et siguelle di arà neccy  
...  
...caulirape, cauliricci, e caulifiori, riononella, e radicia neraio il brodo di  
...  
...il resto che sia obligato a farlo, e per lo meloro et sopra fatti o manente  
...  
...tutti i Melorio ...  
2.<sup>o</sup> Che debba farle pasture al brano per che a strasciare li debba mettere tre  
homini dietro l'ovio con li magagli, non mettendoli li tre homini dietro  
...  
...che debba essere obligato a manente a infrangervi due volte  
...  
...che debba scellare il grano  
3.<sup>o</sup> Che nel pagarle viti sia obligato il d. manente con riserva però che  
io li debba meter un homo di mio Denio, e che il manente lo paghi  
...  
4.<sup>o</sup> Che debba alla scava, e burre che io le debba comprare, e che manente le  
debbas tirare nella d. Terra, e che debba il manente ligar tutte le  
viti e Doppio, e tutti i Torcia, e le latti che io sia obligato comprar tutto, e  
...  
...manente tirarlo  
5.<sup>o</sup> Che non debba il d. manente far nessun corteggio in d. Terra, eccettuato  
parlo che debba il giorno e vice, e che litta non possa seminar  
...  
6.<sup>o</sup> Che debba il manente vendermi a lui, e tirare un ...  
...barili due al d. manente et tre a io, e che il manente sia obligato a  
...  
...la riserva però che io sia di vendermi a lui, e che litta non possa seminar  
...  
...a questo avanti parte

**28 maggio 1708**  
**Antonio Lorenzo prende**  
**in locazione da Pietro**  
**Nicola Calvi Casanova**  
**un terra in Olignana a**  
**Ventimiglia con l'obbligo**  
**di mettere a dimora**  
**vari tipi di piante e a**  
**corrispondere parte**  
**del prodotto, tra cui**  
**di cinque «due barili**  
**di Verentino»**  
**(SASV, notaio 18, filza 129)**



611.

M. B. ...  
anno 1766.  
Die 14 Secundi  
Senus Cursum  
dia Martis

Vigesima octava Ebris in bergaris  
in scrip. No. 1  
Jacobus Philippus sanguinis gl. D. D. D.  
ex una, et Augustinus Bosius  
Mauritij ex parte altera amboda  
loco S. Laurentij jurisdictionis  
sanguinis personaliter Constituti-  
corum me No. 1, et testibus inf.  
spontanea et omni meliori modo  
per se, meoq.  
Permutaverunt, et permutare  
confitentur sibi ad invicem, et  
vicissim presentibus, et acceptantibus  
pro se, et suisque  
Terras infra  
videlicet d. Jacobus Philippus  
dicto titulo permutacionis dat.  
tradit, et assignat, seu quasi d. d. d.  
Augustino presentibus, et acceptantibus  
Quendam ejus terram sive angula  
terre vocat. il Vermentino, sive  
in territorio sanguinis prope domos  
dicti loci S. Laurentij cum duobus  
divatis in d. terra, cui superius  
Franciscus Hanoixius q. Augustini,  
inf. exitus, sive d. Augustinus, ab  
uno situs Propositura d. loci, et ab alio  
d. Augustinus, et signi (sic) quod

In cuius contracambium. Augustinus  
d. titulo permutacionis d. d. d. d. d.  
et assignat, seu quasi d. d. Jacobo Philippo  
presentibus, et acceptantibus partem ejus terre  
vocat. arona, sive partem d. d. d.  
d. terre vocat. Vermentino, sive in Territ.  
Lippetia aggregat. vitibus, et seminatis  
cui sup. d. pars restans d. terre, pro et  
etiam ab uno, inf. No. D. D. D. Bosius  
frater d. Augustini, et ab alio via,  
et signi (sic) quod error  
ad habendum cum omnibus sibi ad  
invicem  
Francos, et liberat propter quam  
p. q. et quasi sub d. d. d. d.  
Possessionem sibi ad invicem dederunt,  
et dant. Constituent et se ad invicem  
quam accipiendi  
Dominium tamen eorundem in  
se se recipere retinent, et reservant  
in casu evictionis, et non aliter  
Prout ex d. causa consterunt, et  
cedunt omnia, et singula jura  
sibi ad invicem, et suisque  
Ita ut de eis  
Constituent, et ponent se ad invicem  
Promittentes d. partes sibi ad invicem  
et vicissim presentibus, et acceptantibus  
de evictione perpetua, et legitima  
defensione d. terre terrarum in  
quocumque Titulo etiam Summario  
in ampla, et valida juris forma l. m. s. s.  
p. q. omnia, et singula d. partes sibi  
ad invicem pro se, et suisque  
mutua tunc inde stipulatione inter  
veniente attendere et observare  
promittunt sub d. d. d. d. d. d. d.  
Me No. D. D. D. Anselmum Not.

**28 ottobre 1766**  
**Una terra vicina**  
**all'abitato di**  
**San Lorenzo**  
**(nei pressi di Porto**  
**Maurizio), con**  
**colture promiscue**  
**o «aggregate»,**  
**è chiamata**  
**il «Vermentino»**  
**(ASI, notaio 430.1, filza 963)**



*Uva Vermentino*

## Il Vermentino nell'opera di G. Gallesio (inizio 800)

È quello «che gode la  
riputazione la più estesa  
fra le varietà che si coltivano  
da Ventimiglia a Sarzana».  
Nelle Cinque Terre lo  
chiamano «piccabuono».  
Il «suo **vino** naturale è un  
vino asciutto, maturo e  
gentile che somiglia  
ai vini del Reno»

# Le prime descrizioni ampelografiche del Vermentino (1881-87)

Il Vermentino è «di antica importazione. L'uva è di maturazione precoce, molto produttiva, atta specialmente per uso da tavola e per vino da dessert, che ha molta somiglianza col Chablis».

Anche il Pigato è «di antica importazione. Pregevole per qualità e quantità. Il vino è alcolico, secco, serbevole».

**(Bollettino Ampelografico, 1881)**

Se si vogliono realizzare vini bianchi di qualità, quindi «apportare una radicale riforma nei vini del paese», occorre selezionare i migliori vitigni e diffonderli, in particolare il Vermentino «ossia Pigato».

**(G. Cappi, *La viticoltura e la vinificazione nelle tre Province della Liguria*, 1887)**

# La famiglia del Pigato – Vermentino – Favorita



**Pigato**



**Vermentino**



**Favorita**

# Diffusione del vitigno Vermentino nel nord-ovest mediterraneo: denominazione principale e sinonimi

Regione / Paese	Denominazione e sinonimi
Liguria	Vermentino, Pigato (Albenganese), Rollo (Genovesato)
Piemonte	Favorita, Formentino, Furmentin
Toscana	Vermentino
Corsica	Barbintina, Barmintinu, Brustiano bianco, Carbesso (Balagna), Cermentinu, Malvasia grossa o di Corsica, Uva Vermentina, Vermentile, Vermentinu, Vermintizza
Nizzardo	Rolle, Verlantin
Provenza-Linguadoca	Malvoisie à gros grains
Pirenei orientali	Malvoisie du Douro



## Barbarossa

Chiamato anche **Verduna** o **Rossetta**, di solito indica vitigni anche molto diversi tra loro, non aromatici. Presente nel Savonese, in particolare, da alcuni secoli, è utilizzato in purezza per produrre **rosati naturali**, con piacevoli sentori erbacei e di fragola



## Carabacella o Scarabasella

Caso curioso di vitigno (dai caratteristici **acini allungati e radi**) un tempo diffusissimo soprattutto nell'Imperiese e nel circondario di Sanremo (Bussana e Perinaldo) e oggi sopravvissuto in pochissimi esemplari. Si sa poco del suo valore enologico, eppure in passato era molto apprezzato per l'utilizzo **in uvaggio**



*Uva Claretta di Nizza*

## Claretta di Nizza o Pignola

È una varietà originaria del sud della Francia, utilizzata soprattutto nel vicino **Nizzardo**. In Liguria, dove è conosciuta con il nome di Pignola, vanta quasi due secoli di storia. Un tempo si diceva producesse vino generoso, «che invecchiando acquista in bontà». Ancora presente nel **Savonese** per uvaggi con uve locali

# Croairora

Detta anche **Salerna**, un tempo era uno dei vitigni più diffusi nel Ponente, per la sua capacità di **dare colore** ai vini. Usato in uvaggio

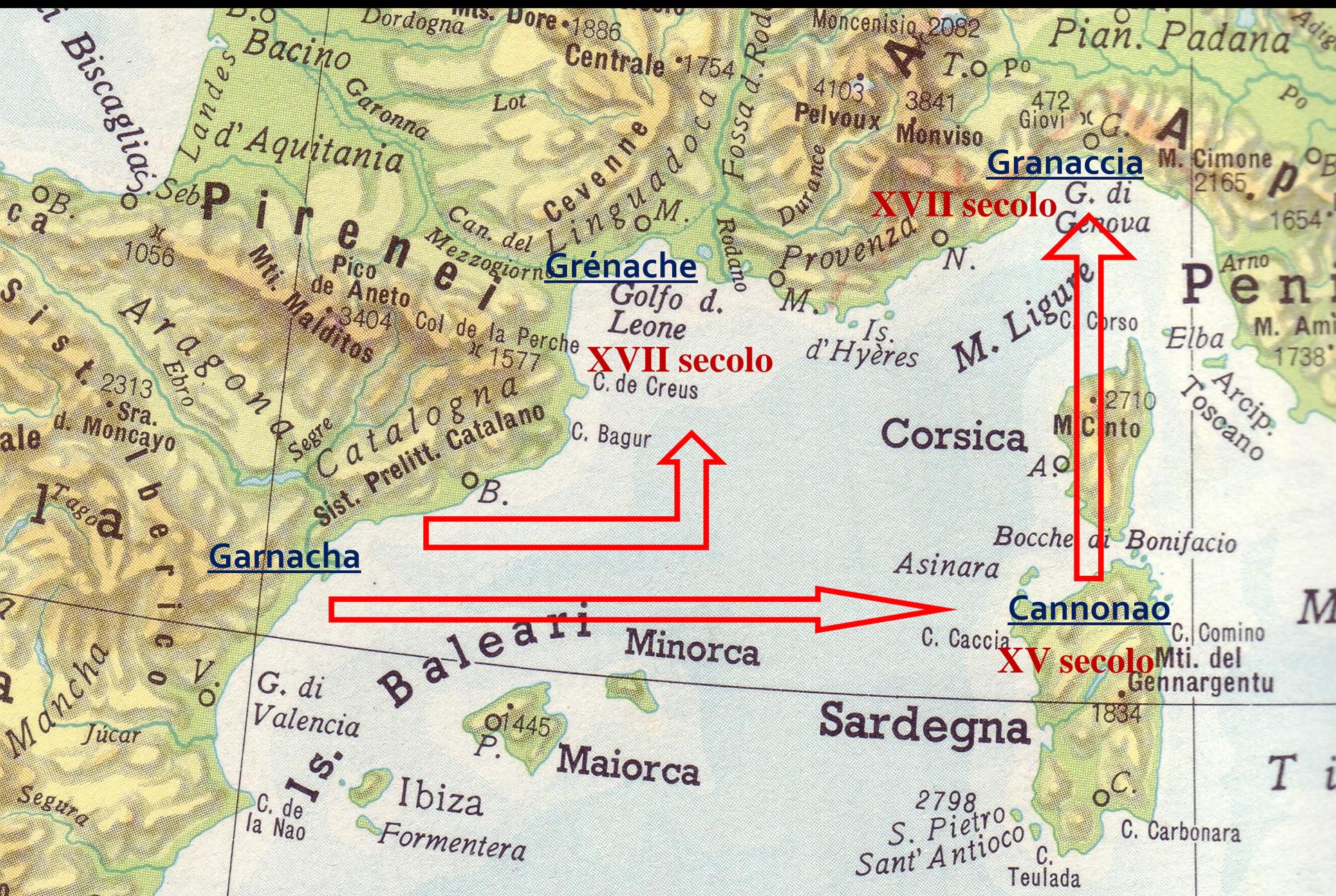




## Crovino

È un vitigno tipicamente **savonese** e dell'alta Valle Arroscia. Detto anche **Crovetto, Pissetto** o **Rovaisso**, viene già citato da Gallesio all'inizio dell'Ottocento. In alcuni rari casi è ancora **vinificato in purezza**, e da vini di buona struttura e di carattere, ideali per abbinamenti con carni saporite (ad es. cinghiale)

# Introduzione della cultivar granaccia in Liguria



# Il vitigno Granaccia



- **Sinonimi:** Alicante, Guarnaccia, Cannonau, Uva di Spagna
- **Registro nazionale italiano:** n. 10
- **Caratteristiche:** bacca nera, vitigno non aromatico
- **Prima citazione storica:** attestato per la prima volta a Ventimiglia nel 1829
- **Diffusione principale:** nel Savonese
- **Utilizzo in Liguria:** DOC Riviera Ligure di Ponente, IGT Colline Savonesi e Colline del Genovesato



## Isabella

È un'**uva da tavola** presente nel Ponente ligure da almeno un paio di secoli. Viene infatti segnalata nel Bollettino ampelografico di Porto Maurizio nel 1881. Detta anche **Fragolino** o **Merella**, un tempo era utilizzata anche per produrre vini di basso tenore alcolico

Luglienga - ITA360

Luglienga



## Luglienga

È una varietà presente nel Ponente ligure da almeno un secolo. Produce un'uva bianca precoce dal sapore fruttato e di moscato leggero. Raccolta appena matura è ottima come **uva da tavola**, anche se non è escluso che in passato venisse utilizzata anche per la vinificazione di «**nostralini**» leggeri

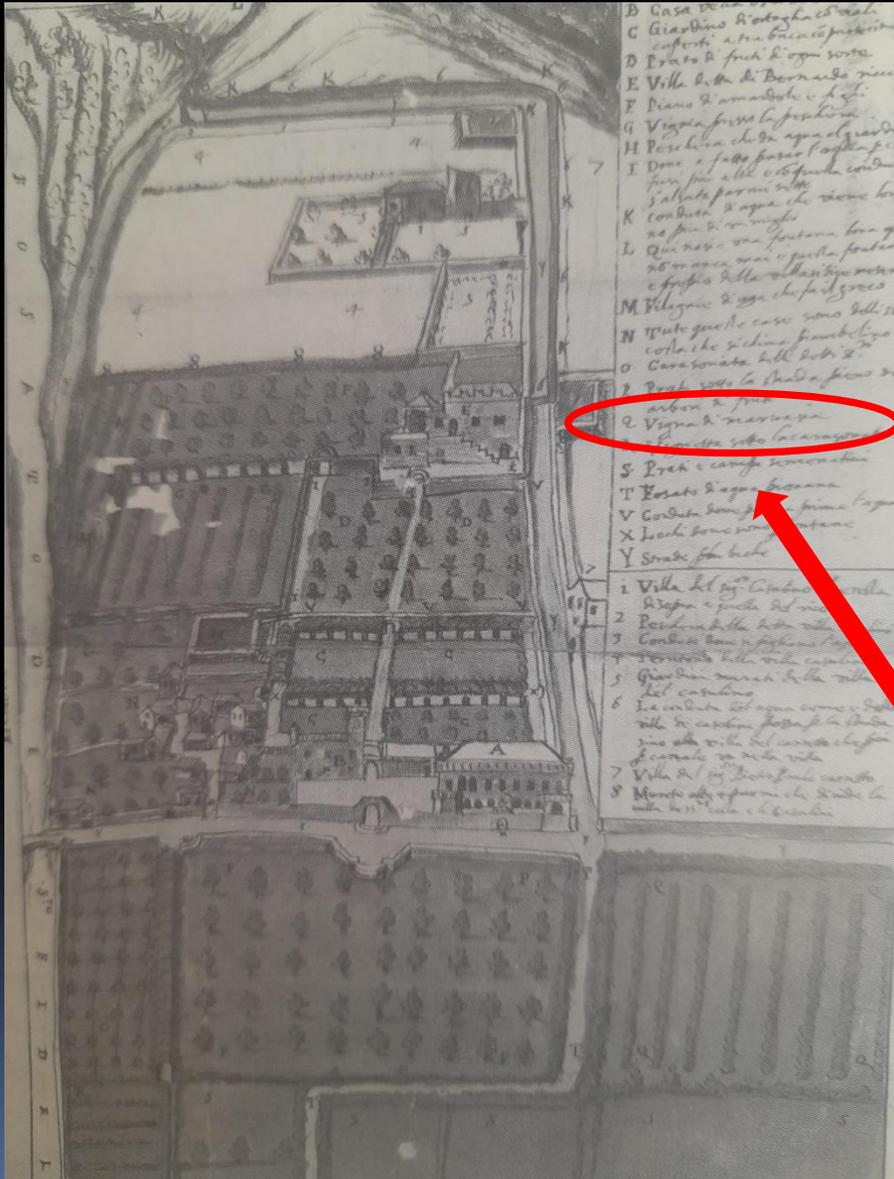
Italian Vitis Database

# Il vitigno Lumassina



- **Sinonimi:** Buzzetto (a Quiliano), Mataosso (a Noli e Spotorno), Uva Lumaca
- **Registro nazionale italiano:** n. 123
- **Caratteristiche:** bacca bianca, vitigno non aromatico
- **Prima citazione storica:** segnalato da Gallesio a inizio XIX secolo
- **Diffusione principale:** nel Savonese
- **Utilizzo in Liguria:** IGT Colline Savonesi

# La prima citazione della Malvasia in Liguria



Nella **Villa dei signori Costa a Piambellino** (fascia territoriale suburbana di Albenga), nel **XVI-XVII secolo**, è presente una vigna coltivata a **Malvasia**, anche se non è specificato di quale tipo (potrebbe essere **Malvasia aromatica di Candia**)

«**Vigna di Marvasia**»



## Massarda

È una delle glorie un po' troppo dimenticate dell'enologia dell'estremo Ponente. Detta anche **Mortolese** o **Tabacca**, si è preservata a piede franco negli anni della fillossera. I centri di elezione di questo vitigno sono oggi **San Biagio**, Soldano e Dolceacqua, dove viene vinificata in purezza. Offre **vini** di un bel colore giallo, **profumati**, con sentori di erbe aromatiche e fiori di campo

# Moscatellone

Appartiene alla grande famiglia dei Moscati. Ottima **uva da tavola**





## **Moscato d'Amburgo**

**Raramente  
vinificata,  
è un'ottima  
uva da tavola.  
Segnalato  
soprattutto nel  
Ponente ligure  
in **Valle Armea**  
e nell'Imperiese**



## Quagliano

Il Quagliano è un vitigno a bacca nera, autoctono della zona del **Saluzzese**, in provincia di Cuneo, dove è ancora oggi coltivato.

Presenta un'uva a bacca piuttosto grossa, utilizzabile per le sue caratteristiche organolettiche anche come **uva da tavola**.

Se ne trova qualche esemplare a **Pornassio**



## Roussanne

È una varietà a bacca bianca coltivata nella **Valle del Rodano** ed in altre zone del *Midi* francese.

Inoltre è una delle varietà autorizzate per produrre lo **Chateauneuf-du-Pape** bianco.

Nel Ponente ligure è arrivato da poco e viene utilizzato da qualche produttore in assemblaggio con il **Vermentino**



## Russetta

Detto anche **Rossetto**,  
è forse un parente del  
**Grignolino piemontese**.

Un tempo piuttosto  
diffuso nel territorio  
imperiese, nel secolo  
scorso se ne trova  
traccia tra Savonese  
e Genovesato.

Oggi utilizzato  
negli **uvaggi locali**  
in zone interne

# Sachè

Vitigno di incerta origine, individuato in un vigneto di **Ceriana**.  
Presenta grappoli compatti e conici; acino di un bel **blu-nero**





## Sinseur

Tutt'altro che un vitigno minore. Infatti è il nome locale del **Cinsault** francese, che viene utilizzato nell'**AOC Bellet de Nice**. Presente nei territori imperiese e dianese, utilizzato in uvaggi e talvolta in purezza per vini da tavola



**Uva Francese**

**o**

**Saint Jeannet**

**(Gros Vert)**

**Notissima uva da tavola,**  
che venne copiosamente  
diffusa all'inizio del  
Novecento nel territorio  
imperiese per compensare  
la crisi delle uve da vino  
colpite dalla fillossera.  
Ancora parecchio diffusa  
nei filari del **Ponente**

# Verde Pola

Vitigno a **bacca bianca** di origine misteriosa e di incerta parentela, assai coltivato nell'Imperiese fin dall'inizio dell'Ottocento. Citato ancora a metà del XX secolo, oggi è praticamente **scomparso**





## **Viognier**

**È un vitigno a bacca bianca, in origine coltivato solo nella parte settentrionale della **Valle del Rodano**. Con le uve del Viognier si producono vini di grande qualità, grassi, molto profumati, dalle note floreali (violetta) o fruttate (mango, albicocca) molto pronunciate. Nel Ponente ligure risulta un'**introduzione recente**, ma sta dando buoni risultati**

# Varietà idonee (da vino) della Regione Liguria

Codice	Varietà	Codice	Varietà	Codice	Varietà
<b>4</b>	Albana b.	<b>62</b>	Ciliegiolo n.	<b>213</b>	Rossese n.
<b>8</b>	Albarola b.	<b>73</b>	Dolcetto n.	<b>432</b>	Ruzzese b.
<b>267</b>	Albarossa n.	<b>97</b>	Greco b.	<b>218</b>	Sangiovese n.
<b>10</b>	Alicante n.	<b>123</b>	Lumassina b.	<b>221</b>	Sauvignon b.
<b>19</b>	Barbera n.	<b>132</b>	Malvasia b. lunga b.	<b>377</b>	Scimisciá b.
<b>22</b>	Barsaglina n.	<b>146</b>	Merlot n.	<b>231</b>	Syrah n.
<b>26</b>	Bianchetta g. b.	<b>153</b>	Moscato b.	<b>244</b>	Trebbiano b.
<b>36</b>	Bosco b.	<b>190</b>	Pigato b.	<b>258</b>	Vermentino b.
<b>42</b>	Cabernet f. n.	<b>197</b>	Pollera n.	<b>259</b>	Vermentino n.
<b>43</b>	Cabernet s. n.	<b>211</b>	Rollo b.		
<b>49</b>	Canaiolo n.	<b>374</b>	Rossese b.		

# Distribuzione dei vitigni in Liguria





**Grazie**  
**per l'attenzione**